



Couleurs  
et Saveurs  
de nos campagnes

*Pays*  
Forêt d'Orléans  
Val de Loire

Guide des produits du terroir  
en vente directe



## Une agriculture de proximité et de convivialité.

**A**u gré des richesses du territoire et des savoir-faire, le Pays vous propose une halte chez les producteurs pour remplir votre panier de produits de qualité.

Venez découvrir les légumes, plants maraîchers, fruits, viandes, arbustes, fromages produits à côté de chez vous .

Des repères pour tous :

- la carte (pages 12-13) localise les producteurs du Pays.
- des panneaux se situent aux abords des exploitations





Des saveurs authentiques...

...grâce à des produits de qualité

**L**es particularités géographiques et agronomiques du Val de Loire et de la forêt d'Orléans confèrent à tous les produits une spécificité gustative et qualitative.

Par la signature d'une charte, les producteurs s'engagent auprès des consommateurs sur les points suivants :

- Un accueil chaleureux vous est réservé par les agriculteurs sur les lieux de production et sur les marchés,
- Les produits mis en vente directe par les producteurs proviennent à 80% au moins de leur propre exploitation,
- Les produits proposés sont frais et respectent les normes sanitaires

Au fil des saisons, au coeur d'un riche patrimoine naturel et architectural, découvrez toutes les couleurs et saveurs des produits du terroir.

Le Pays Forêt d'Orléans-Val de Loire vous présente dans ce guide, des produits variés, des recettes alléchantes et des conseils pratiques.

Bonne visite ...



# 1 La Vieille Noue

Jean-Jacques et Frédérique LIGOT  
Vieille Noue - 45550 ST-DENIS-DE-L'HOTEL  
02 38 58 95 24 – 06 87 83 55 93  
lafermeligot@hotmail.fr

## Nos produits :

Agneau découpé prêt à consommer  
et/ou à congeler

## Nos lieux de vente :

A la ferme sur commande



## Emincé d'agneau, sauté aux fèves et poivrons rouges

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 8 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

400 g d'emincé d'agneau (gigot ou épaule)

400 g de fèves pelées (surgelées ; à défaut,  
remplacer par des petits pois)

2 poivrons rouges

1 cuillère à soupe de paprika

2 gousses d'ail

Quelques brins de persil plat haché

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Mettre l'emincé d'agneau dans un bol, saupoudrer  
de paprika. Mélanger.

Couper en lanières les poivrons épépinés. Hacher  
l'ail épluché. Saisir l'emincé 3 minutes avec une  
cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle,  
saler et poivrer en fin de cuisson et sortir l'emincé  
à l'aide d'une écumoire. Verser le restant de l'huile  
d'olive et faire sauter rapidement (5 minutes) les  
fèves et les poivrons pour qu'ils gardent une structure  
croquante. Ajouter l'ail, continuer la cuisson en  
remuant pendant 30 secondes, saler, poivrer, puis  
remettre la viande et la moitié du persil. Servir  
saupoudré du restant du persil. (Recette élaborée  
par Andrieu Julie).



## 2 Domaine Sainte Marie des Gués

Philippe et Françoise LE GRELLE  
45570 OUZOUER-SUR-LOIRE  
02 38 35 18 75

### Nos produits :

Œufs, poules, agneaux de race solognote vivants,  
ou découpés (entier, 1/2 agneau) en bio.  
Viande bovine de race Salers  
en caissette de 10 kg

### Nos lieux de vente :

A la ferme mercredi 9h-18h  
et samedi 9h-12h



### Visite de l'exploitation :

Sur rendez-vous par groupe. Minimum  
5 personnes. Prévoir 3h - visite : 45 euros (nombre  
illimité).

Présentation des troupeaux ovins-bovins avec  
une explication sur leur élevage (plein air inté-  
gral, alimentation...) et visite de l'élevage  
avicole et du conditionnement.

Possibilité de visite libre et gratuite pour les  
clients de la ferme.



## 3 La Petite Garenne

Joël et Isabelle MAZURE, Tony ALLANIC  
88, route de Bellegarde - 45260 CHATENOUY  
02 38 55 97 86  
la.petite.garenne@wanadoo.fr  
www.lapetitegarenne.net

### Nos produits :

Viande bovine au détail et en caissette  
Volailles : poulets, pintades, chapons,  
dindes pour Noël

### Nos lieux de vente :

A la ferme vendredi et samedi  
9h à 18h et sur rendez-vous



4

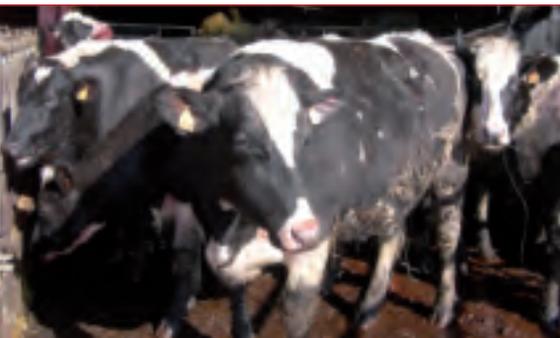
## La Prévotée

Patrick REMENE

95, route de la Prévotée  
45460 BOUZOU-LA-FORÊT  
02 38 58 30 04

### Nos produits :

Viande bovine en caissette, mélange (steack, faux filet, bourguignon...),  
pot au feu pour l'hiver et chipolata, merguez et saucisse pour l'été



### Nos lieux de vente :

A la ferme les jours  
de livraison après 17h

06

5

## Pisciculture du Val de Loire

Serge MERCADIE

Rue de l'Étang - 45570 OUZOUER-SUR-LOIRE  
02 38 35 61 76



### Nos produits :

Poissons d'étang : carpes, brochets, gardons,  
tanches, perches, goujons...

### Nos lieux de vente :

A l'étang les samedis de novembre  
à avril 9h-12 h

Recette

### Brochet farci

Pour 4 personnes :

1 brochet de 1kg environ,  
Mie de pain

Lard de poitrine frais, 4 œufs - Sel, poivre

Ouvrir le brochet par le dos, le long de l'arête.  
Couper l'arête à la tête et à la queue, enlever l'arête  
et les boyaux.

Hacher du lard de poitrine frais (salé, poivré) et un oignon.  
Mettre à revenir à la poêle.

Hacher 2 filets de brochets, 1 grosse poignée de mie de  
pain trempée dans du lait, sel, poivre.

Ajouter la poitrine revenue, 2 œufs durs coupés en  
petits morceaux et 2 jaunes d'œufs crus.

Bien mélanger et passer à la poêle 1 min.

Remplir le poisson, le coudre.

Tartinier d'huile et cuire 45 min à four doux.

## Chèvrerie des Grandes Bordes

Magali et Jean-Michel ACCARIAS  
45550 SAINT-DENIS-DE-L'HÔTEL  
02 38 59 16 66



### *Tarte au fromage de chèvre*

*Préparation : 15 minutes*

*Cuisson : 25 minutes*

*Ingrédients : 1 pâte feuilletée.*

*Garniture béchamel : 30 g de beurre, 30 g de farine, 1/4 de litre de lait, 3 fromages de chèvre demi-sec, 100 g de jambon de Paris, 110 g de parmesan râpé, 2 jaunes d'œufs.*

*Préchauffer le four thermostat 6 (210°C).*

*Dérouler la pâte dans le moule avec le papier cuisson. Dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu très doux et incorporer la farine petit à petit en mélangeant constamment. Laisser cuire 2 à 3 minutes sans que le mélange n'attache. Ajouter le lait en continuant de remuer de façon à réaliser une béchamel, puis le parmesan.*

*Hors du feu ajouter le jambon coupé en petits morceaux, les jaunes d'œufs, le fromage de chèvre en morceaux grossiers.*

*Recouvrir la pâte à tarte de cette préparation.*

*Faire cuire 25 minutes au four à thermostat 6 (210°C).*



### **Nos produits :**

Fromages de chèvre du frais au sec : crottin au lingot, bouquetin, grand borde, caillé frais, châtaigne, pyramide et dionysienne (bûche).

### **Nos lieux de vente :**

A la ferme du mardi au vendredi 14h-19h  
et samedi 10h-19h.  
Marchés locaux

7

## Jean-Hugues et Isabelle BERRUET

85, rue de Chaudy  
45150 DARVOY  
02 38 59 89 58

### Nos produits :

Fromages de chèvre,  
volailles (oies, canards, dindes, poulets), œufs,  
moutons, cochons.

### Nos lieux de vente :

A la ferme vendredi 17h-19h et  
samedi 10h-12h et de 14h30-19h.

8

## Les maisons pavées

Hervé, Bruno et Nicole CORDIER  
45450 FAY-AUX-LOGES  
02 38 59 57 22  
gaecmaisonspavees@orange.fr  
gaecpave@wanadoo.fr



### Nos produits :

Lait cru de vache

### Nos lieux de vente :

Tous les jours à la ferme 17h30-19h.



9

## Benoist BERTHEAU

226, rue de Chécy  
 45760 VENNECY  
 02 38 75 03 06  
 Fax : 02 38 62 24 77  
 06 03 13 31 93  
 bertheau.alain@neuf.fr

### Nos produits :

Asperges blanches

### Nos lieux de vente :

A la ferme sur commande  
 par téléphone



10

## Ferme de la Prieurée

Jean-Pierre, Sylvaine et  
 Yannick BOULLIER

123, route de la Prieurée  
 45110 GERMIGNY-DES-PRES  
 02 38 58 21 78  
 y.boullier@hotmail.fr

### Nos produits :

Légumes de saison : betteraves rouges,  
 échalotes, pommes de terre, carottes, oignons,  
 navets, choux, courgettes...

### Nos lieux de vente :

A la ferme samedi 15h-19h et sur commande  
 par téléphone

11

## Ferme de Champagne Philippe et Thomas BLANLUET

344, rue de Champagne

45470 TRAINOU

02 38 52 70 56

06 16 28 20 29

philippe.blanluet@orange.fr

<http://fermedechampagne.free.fr>



### Nos produits :

Fruits : pommes, poires, fraises, cerises,  
prunes...

Jus de pommes, de poires,  
de pommes et poires,  
pétillant de pommes

Légumes : asperges,  
tomates...

Diverses confitures

10



### *Crumble aux pommes- abricots aux amandes*

#### *Ingrédients :*

*4 pommes Golden ou Gala, 60 g de beurre mou,  
50 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 50 g de  
poudre d'amande, 10 abricots secs 1 cuillère à  
soupe de sirop d'orgeat.*

*Dans un saladier, mettre le beurre mou en petits  
morceaux, la farine, le sucre et la poudre  
d'amande. Malaxer du bout des doigts pour  
obtenir une pâte "sableuse". Peler les pommes, ôter  
le cœur et couper grossièrement en cubes. Couper  
les abricots secs en quatre. Beurrer un plat allant  
au four et versez-y les pommes et les abricots.  
Arroser de sirop d'orgeat. Recouvrir avec la pâte  
en l'émiettant du bout des doigts. Enfourner dans  
un four préchauffé à 180°C et laisser cuire 20 mn.  
Servir chaud ou tiède.*

#### Nos lieux de vente :

Au magasin à la ferme mardi  
et mercredi : 16h-18h

vendredi : 15h-19h

samedi et dimanche : 10h-12h

Marchés locaux

## 12 Bruno et Joëlle CAMUS

117, route d'Orléans  
45150 DARVOY  
02 38 59 75 31  
gaeccamus@orange.fr

### Nos produits :

Légumes de saisons (échalotes, carottes, asperges, betteraves rouges, poireaux, chou, salades, courgettes, potirons, citrouilles, épinards...) et pommes de terre pendant toute l'année (diverses variétés : Belle de Fontenay, Manon, Annabelle, Chérie, Ratte, Agata).

### Nos lieux de vente :

A la ferme tous les jours 9h-12h30 et de 14h-19h sauf le dimanche 9h-13h



## 13 Ferme du Breuillard

Yorick DUFOUR

10, chemin du Breuillard  
45260 CHATENOY  
02 38 55 93 51  
yorick.dufour@tele2.fr



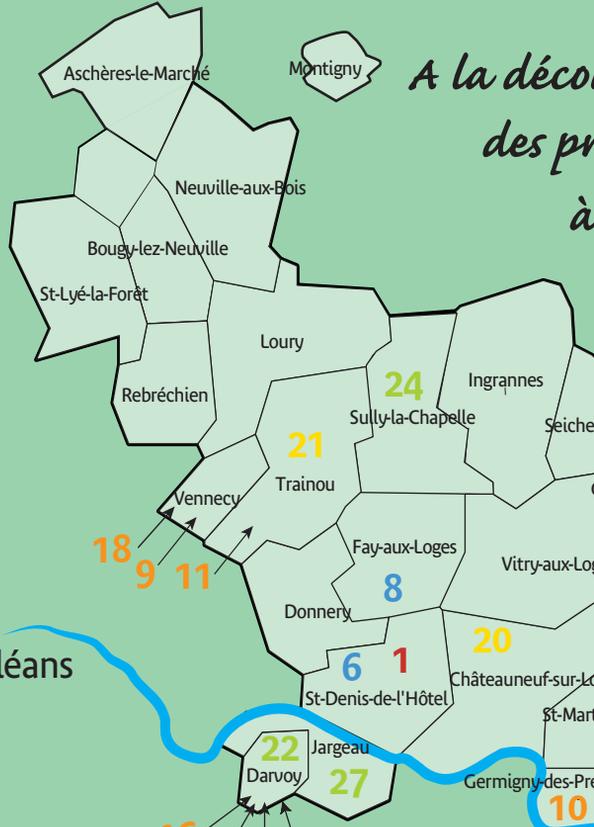
### Nos produits :

Légumes de saison bio : carottes, pommes de terre, poireaux, chou, navets, courges, salades, tomates, aubergines, poivrons, haricots verts, courgettes, betteraves...

### Nos lieux de vente :

A la ferme mardi et vendredi  
17h30-19h  
samedi 9h-12h

# A la découverte des produits à

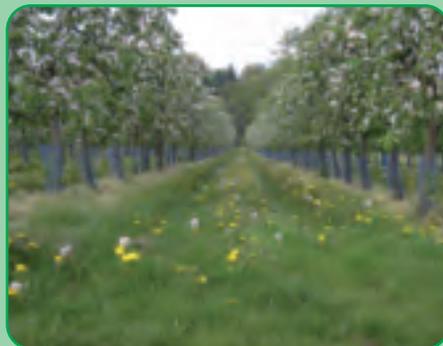


● Orléans



- Viandes et poissons
- Lait et fromages
- Fruits et légumes
- Produits de la ruche
- Plants et plantes

*ouverte*  
*producteurs du Pays*  
*travers leurs produits*





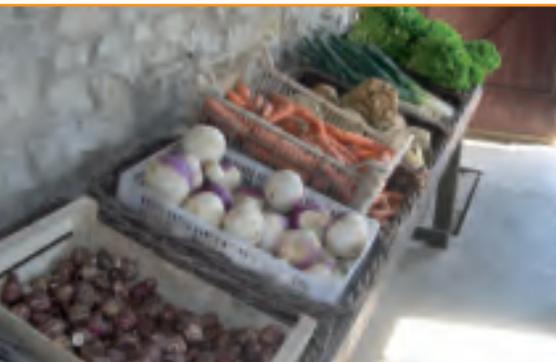
14

## William FOIRY

1, route de la Prévotée  
45460 BOUZY-LA-FORÊT  
02 38 58 32 84

### Nos produits :

Légumes de saison : tomates, carottes, salades, radis, haricots verts, choux, concombres, épinards, oignons, ails, échalotes, pommes de terre, petits pois...



### Nos lieux de vente :

A la ferme samedi  
8h30-12h30 et 15h-19h  
dimanche 8h30-12h30

14



15

## Frank et Marc GOUJON

46 bis, rue de Chaudy  
45150 DARVOY  
02 38 59 76 35 - 06 87 75 70 75  
[frankgoujon.maraicher@orange.fr](mailto:frankgoujon.maraicher@orange.fr)



### Nos produits :

Fruits et légumes de saison : fraises, salades, aromates, radis, concombres, carottes, pommes de terre...

### Nos lieux de vente :

Au magasin : FG NATURE  
1244, route de Jargeau - 45640 SANDILLON  
samedi 9h-12h et 15h-19h.  
Marchés locaux



## *Cerfeuil Bulbeux*

*Je me prépare ainsi :*

*Je prends un bain de vapeur salé pendant 2 minutes à partir du sifflement de la soupape de l'autocuiseur.*

*Aussitôt, déshabillez moi encore tout chaud : ôtez mon chapeau et appuyez sur le bas de mon ventre pour me faire sortir de mon habit.*

*Ensuite j'accompagne tous les petits plats de viande, poisson et autres gibiers...*

*A leur jus ou leur sauce, je m'harmonise à ravir :*

- rissoler dans du beurre avec du persil et de l'ail*
- en purée onctueuse à la crème fraîche*
- en gratin*

*Enfin je n'ai qu'une ambition, celle de vous régaler par mon goût encore mystérieux que vous apprécierez.*



16

## **Jean-Claude et Gisèle MORET**

66, rue de la Motte  
45150 DARVOY  
02 38 59 90 47

### **Nos produits :**

Asperges, cerfeuil, plants de poireaux  
et de céleris

### **Nos lieux de vente :**

A la ferme sur commande

17

## Le verger des 4 vents

Annie MOULLE

84, rue des Plains

45110 SAINT-MARTIN-D'ABBAT

02 38 58 27 28 – 06 70 51 85 36

### Nos produits :

Pommes, poires, cerises,  
jus de pommes et de poires,  
asperges, légumes de saison,  
confitures...

### Nos lieux de vente :

A la ferme tous les jours à partir de 17h  
vendredi et samedi après midi ou  
sur rendez-vous  
Marchés locaux



18

## Ferme de Villiers

Jean-Paul et Isabelle MORISSET

95, rue de Villiers 45760 VENNECY

02 38 75 07 09

isabelle.morisset@orange.fr

### Nos produits :

Pommes,  
jus de pommes,  
pommes de terre, asperges

### Nos lieux de vente :

A la ferme pour les asperges du 15 Avril au 15 Juin  
du lundi au vendredi 10h-12h et 15h-19h  
samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 12h.  
Pour les pommes, jus de pommes, pommes de  
terre, lundi et vendredi 9h-12h et 13h30-15h30.  
Sur la place de Vennecy, samedi 9h-12h  
de septembre à avril.

16



## 19 Légumes

### du Val de Loire

Patrick et Chantal QUELIN

25 bis, rue du Point du Jour

45730 SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE

02 38 35 78 87

legumes.valdeloire@wanadoo.fr



#### *Beignets de courgettes*

*Préparation : 15 minutes*

*Ingrédients pour 6 personnes :*

*1 kg de courgettes*

*200 g de farine*

*2 oeufs*

*1 ou 2 blancs*

*1/2 litre - moitié lait - moitié eau*

*Huile friture*

*Sel*

*Eplucher les courgettes et les couper en rondelles assez épaisses. Bien les sécher et réserver. Préparer la pâte à beignets. Dans une terrine, verser la farine plus les oeufs et le sel.*

*Délayer avec le lait pour obtenir une pâte assez épaisse.*

*Laisser reposer au moins 1 heure.*

*Incorporer les blancs battus en neige, la pâte doit napper la cuillère.*

*Tremper les rondelles de courgettes dans la pâte à beignets et les plonger dans l'huile bien chaude. Dès que les beignets sont dorés, les retirer de la friture et les égoutter sur du papier absorbant avant de servir.*

*Pour des beignets encore plus savoureux, utiliser des fleurs de courgettes.*



#### **Nos produits :**

Légumes de saison : tomates, haricots, salades, aubergines...

Conserves : sauce tomate, ratatouille, piperade...

Soupes : potiron, julienne...

#### **Nos lieux de vente :**

A la ferme mardi et vendredi 16h30 à 18h

#### **Visite de l'exploitation :**

le 1<sup>er</sup> mardi de chaque mois à 15h00 sur réservation

20

## Rucher du petit Pochy

Christian PROCHASSON

8, Chemin de Chatenoy

45110 CHATEAUNEUF-SUR-LOIRE

02 38 46 21 76

christian.prochasson@orange.fr

### Nos produits :

Miel et produits de la ruche : gelée royale, miel de printemps, toutes fleurs, forêt et acacia



### Nos lieux de vente :

A la ferme sur commande par téléphone

18

21

## C. Picard Apiculture

Christophe PICARD

2405, route d'Orléans

45470 TRAINOU

02 38 75 26 76



### Nos produits :

Miel d'acacia, de printemps et d'été

### Nos lieux de vente :

A la miellerie sur rendez-vous

Recette

### Beignets au miel et aux pommes

*Couper de belles pommes en tranches (trempier éventuellement dans du rhum), Jeter dans du miel liquide  
Passer à la farine,  
Faire frire au beurre,  
Saupoudrer au sucre et servir  
Cette recette peut aussi se préparer avec des pêches, des abricots ou des poires.*

22

## Serres FLIPO

Benoît FLIPO

14, rue Baffaits 45150 DARVOY

02 38 59 84 93

flipo.earl@wanadoo.fr

*Profitez de votre jardin fleuri !*

*Large choix de plantes à massifs*

*Enjolivez vos terrasses !*

*Plantes grimpantes, œillets...*

*Fleurissez vos balcons !*

*Géraniums et plantes retombantes*

*Dégustez vos fraises !*

*Large choix de plants de fraisiers*

*Savourez les légumes de votre potager !*

*Tomates, aubergines, salades, choux...*

*Une production locale, des produits de saison.*

*Votre jardin bio diversifié !*

*Des conseils pour un jardin facile à réussir.*



### **Nos produits :**

Plantes à massifs et potagères : géraniums, pétunias cascade, œillets...

Plants de légumes : tomates, aubergines, fraisiers...

### **Nos lieux de vente :**

A la serre du lundi au vendredi 14h-17h  
Samedi 10h-12h

23

## Pépinières Carreras

Corinne et Nicolas CARRERAS

1700, route de Sully - 45460 BRAY-EN-VAL

02 38 35 52 65

pepinieres.carreras@numeo.fr

### Nos produits :

Plantes d'ornement, rosiers, arbres fruitiers, plantes en containers toute l'année



20

### Nos lieux de vente :

A la pépinière  
du lundi au samedi  
8h-12h / 13h30-18h

24

## Pépinières de Claireau

Alain de COURCY

1265, route de Fay-aux-Loges

45450 SULLY-LA-CHAPELLE

02 38 57 10 77

www.pepinieres-de-claireau.com

### Nos produits :

Jeunes plants forestiers pour boisement, haie champêtre fleurie et persistante. Arbres, arbustes, conifères et fruitiers pour le jardin.



### Nos lieux de vente :

A la pépinière tous les jours :  
8h-12h/13h30-17h30 - Samedi sur rendez-vous

*suivant le célèbre dicton : « à la Sainte Catherine, tout arbre prend racine » il faut planter à l'automne. C'est vrai. Oui... mais...*

*Dans les terrains classiques et sains, planter à l'automne c'est préférable : meilleure reprise et meilleure pousse dès la première année.*

*Par contre dans les terrains trop humides planter au printemps c'est mieux : les racines ne baignent pas dans l'eau tout l'hiver.*

## 25 Serres des Pins

Thierry DELANNOY

14, route de Pochy  
45110 SAINT-MARTIN-D'ABBAT  
02 38 46 29 00

### Nos produits :

Plantes fleuries, plantes à massif, plants de légumes, compositions florales

### Nos lieux de vente :

A la serre :  
du mardi au samedi 9h-12h/14h-18h (hiver),  
ouvert tous les jours sauf le lundi matin,  
9h-12h/14h-19h (printemps)  
dimanche et jours fériés 9h-12h30  
Marchés locaux



## 26 Horti Plant

François GAUGUIN

6, chemin Rémy  
45570 DAMPIERRE-EN-BURLY  
02 38 35 03 88 – 02 38 35 00 86  
carte.hortiplant@terre-net.fr

### Nos produits :

Culture de plants maraîchers : laitues, batavias, feuilles de chênes, mâches, choux, tomates ...

### Nos lieux de vente :

A l'entreprise jeudi 14h-17h et vendredi  
10h-12h/14h-17h

#### *Planning saisonnier :*

*Janvier* : plantation de laitue, batavia sous serres  
*Février* : plantation de laitue, batavia sous serres, persil sous bâches  
*Mars* : plantation de laitue, batavia sous serres, choux en plein champ  
*Avril* : plantation de laitue, batavia sous serres, tomates  
*Mai* : plantation chicorée frisée, céleri, aubergine, poivron  
*Juin-Juillet* : plantation laitue, batavia, chicorée  
*Aout-Septembre* : plantation mâche



27

## Les Serres Lanson

Sylvain LANSON

9, route de Darvoy

45150 JARGEAU

02 38 59 72 04

d.lecomte@vegeval.fr



### Nos produits :

Plantes à massif et plantes aromatiques

Plants potagers - Compositions florales

Plantes fleuries et plantes vertes



22

### Nos lieux de vente :

A la serre du lundi

au samedi

9h30-12h / 14h-19h

Dimanche 9h30-12h30



28

## Liger-Leguay

Benoît LIGER, Françoise, Jean, Marie

et Guillaume LEGUAY

19, chemin Rémy

45570 DAMPIERRE-EN-BURLY

02 38 35 00 20

gaec.liger-leguay@wanadoo.fr

### Nos produits :

Légumes de saison : salades, tomates,  
concombres...

Fleurs : géraniums, vivaces méditerranéennes...

Plants de légumes de saison et de fleurs

### Nos lieux de vente :

A la serre du lundi au samedi

15h-20h.

Marchés locaux

# Marchés de Pays



## **Châteauneuf-sur-Loire :**

*Vendredi matin*

## **Fay-aux-Loges :**

*Mercredi matin*

## **Jargeau :**

*Mercredi après-midi*

*Marché bio 1<sup>er</sup> samedi matin du trimestre*

## **Neuville-aux-Bois :**

*Lundi matin*

## **Ouzouer-sur-Loire :**

*Dimanche matin*

## **Saint-Denis-de-l'Hôtel :**

*Samedi matin*

## **Trainou :**

*Mardi matin*

## **Vitry-aux-Loges :**

*Mercredi matin*



*Idées de découverte*

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

[www.loire-et-foret.com](http://www.loire-et-foret.com)





Pays Forêt d'Orléans-Val de Loire  
 2, avenue du Général de Gaulle - BP18  
 45150 JARGEAU  
 02 38 46 84 40  
[paysforetorleans@wanadoo.fr](mailto:paysforetorleans@wanadoo.fr)  
[www.loire-et-foret.com](http://www.loire-et-foret.com)

