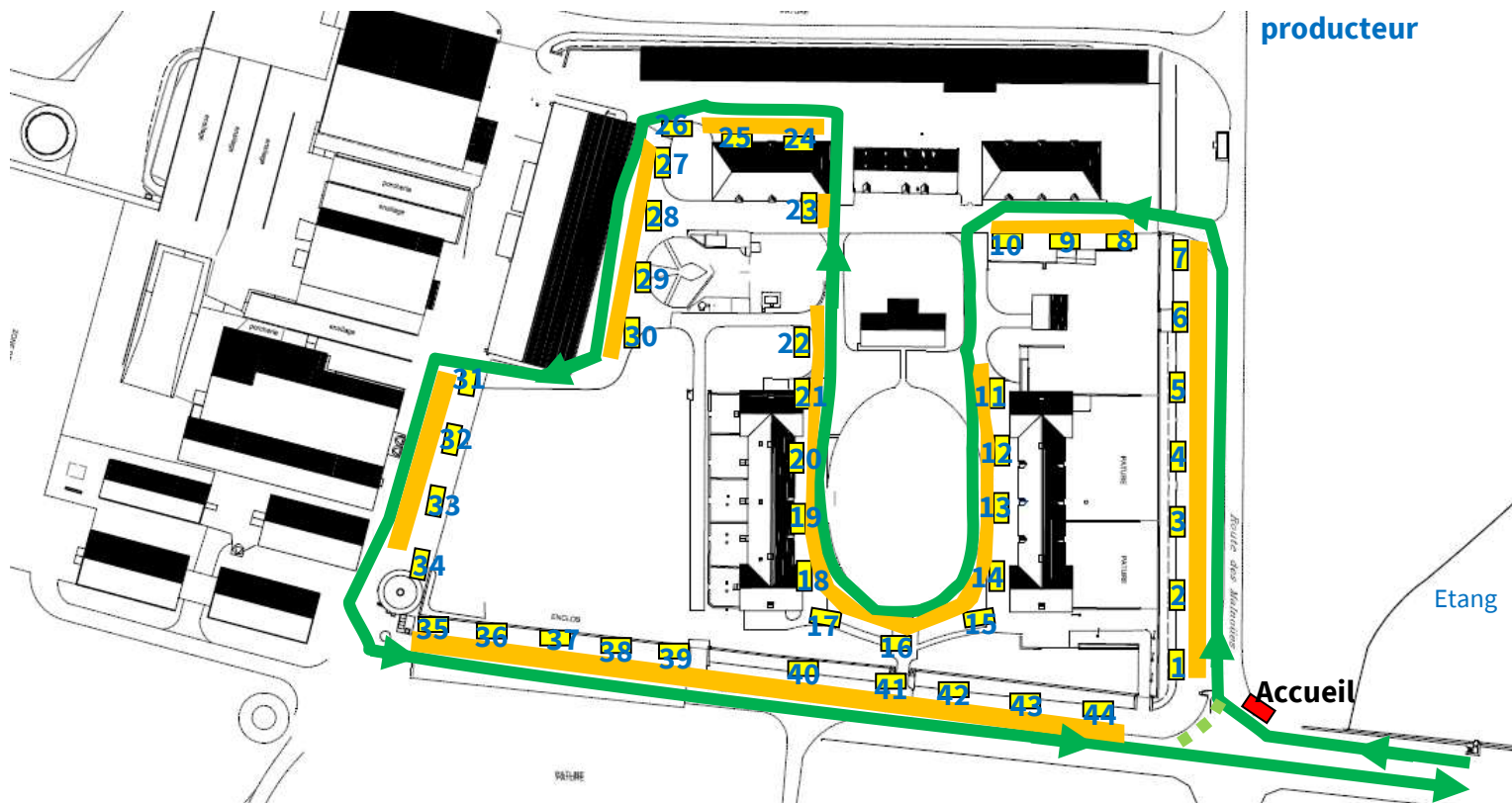


12 juin 2020

- Voie de circulation
- Voie de stationnement
- 1 Emplacement producteur



FONCTIONNEMENT :

- 1- **Vous passez commande auprès des producteurs via le listing joint - AUCUNE VENTE SUR PLACE**
- 2- **Vous vous référez à l'horaire de retrait mis en place selon votre nom de famille pour récupérer votre commande (voir ci-dessous).**

SENS GIRATOIRE dans la ferme = **44 emplacements producteurs** espacés d'une dizaine de mètres, **2 à 3 places de stationnement** devant chaque emplacement, laisser libre la voie de circulation.

N° EMBLEMES DES PRODUCTEURS : se référer au listing

CLIENTS, MERCI DE RESPECTER L'ORGANISATION HORAIRE pour fluidifier la circulation :

9h à 10h : Clients dont le nom commence par **A, B**

14h à 15h : Clients dont le nom commence par **M, N, O**

10h à 11h : Clients dont le nom commence par **C, D**

15h à 16h : Clients dont le nom commence par **P, Q, R**

11h à 12h : Clients dont le nom commence par **E, F**

16h à 17h : Clients dont le nom commence par **S, T, U**

12h à 13h : Clients dont le nom commence par **G, H, I**

17h à 18h : Clients dont le nom commence par **V, W, X, Y, Z**

13h à 14h : Clients dont le nom commence par **J, K, L**

- PORT DU MASQUE DEMANDÉ -

LISTING DES PRODUCTEURS – LES COMMANDES SONT A PASSER AUPRES DE CHAQUE PRODUCTEUR

EMPLACEMENT	EXPLOITATION	EMAIL COMMANDE	TEL COMMANDE	PRODUITS
1	CHAMPAGNE BOLAND GROU	champagne.boland.daniel@orange.fr	03 26 03 68 39 // 06 08 71 69 89	Champagne
2	MAISON DU PRUNEAU	commandes@maisondupruneau.fr	06 09 53 10 47	Pruneaux mi-cuit, pruneaux fourrés à la crème de pruneaux, pruneaux enrobés de chocolat, pruneaux à l'armagnac, eaux de vie de prune et de pruneaux , confiture de prune, crème de pruneaux, pétillant de pruneaux, jus de pruneaux, madeleine à la crème de pruneaux, moelleux à la pulpe de pruneaux, crêpes, fraises
3	LE BOIS THERESE COSMETIQUES LA SOULANE	pierre.callico@orange.fr	06 31 42 30 51	Savons, crème visage, crème corps, shampoing, bain douche, baume à rasage, cure
3	FERME CAUSSANEL	ferme.caussanel@orange.fr	05 65 40 41 96	Découpe conserves, mi-cuits et salaisons de canard gras, foie gras, confits, cous farcis et pâtés, rillettes pur canard, plats cuisinés pur canard, saucisses canard
3	FROMAGERIE LAHORE	fromagerie.lahore@gmail.com	05 65 41 54 94	Rocamadour, fromage de chèvre frais, fromage de chèvre sec, couffi (Rocamadour avec de l'eau de vie plus poivre plié dans une feuille de châtaigne), faisselle, fromage de chèvre en cœur
3	FOIE GRAS JACQUIN	foiegrasjacquin.contact@gmail.com	05 65 37 65 67	Tous les produits frais, salaisons, semi-conserves et conserves à base de foie gras et de viande de canard
4	DOMAINE CARLE COURTY	domaine.carlecourty@orange.fr	04 68 57 21 79 / 06 23 91 14 38 / 06 62 78 05 63	Côtes du Roussillon Villages, Côtes du Roussillon rouge, blanc et rosé, IGP Côtes Catalanes rouge et blanc, Muscat sec, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes ambré, Rivesaltes grenat, Rivesaltes tuilé
5	DOMAINE CHARMETANT	beaujolais-charmetant@orange.fr	06 78 81 80 26	Côte de Brouilly, Beaujolais blanc, Beaujolais rouge tradition, vieille vigne, fût de chêne, Chardonnay pétillant "Bulles de charme" rosé moelleux, blanc de Chardonnay moelleux
5	DOMAINE FRANCOIS WECK ET FILS	contact@vin-weck.fr	03 89 49 31 30 / 06 36 30 31 49 / 06 73 88 12 94	Vins et crémants d'Alsace en agriculture biologique en cuvée tradition et cuvée sélection
6	FERME DE L'AYGUEMARSE	ferme@ayguemarse.com	06 79 30 69 86	Olives : huile d'olive de Nyons (AOC/AOP), olives de Nyons AOC/AOP piquées et saumurées, tapenade et chutney, huile d'olive de Vendale / Abricot : fruits frais, confitures, nectars, oreillons, compotes / Cerises : fruits frais, confitures, nectar / Raisin : fruit frais, jus (pur jus de Muscat) / Gigérine (confiture), pêche, pommes, prunes, poires (en petite quantités pas toujours commercialisé)
7	MAS DE SABY	masdesaby@orange.fr	05 65 24 60 22 / 07 82 31 67 61	Foie gras de canard et d'oie en conserve, confit de canard et d'oie, pâté, terine et plats cuisinés, rillettes oie et canard
8	DOMAINE DE L'AMBROISIE	domaine.ambroisie@gmail.com	06 70 56 66 60	Vin de l'AOC Côtes de Toul (blanc, gros, rosé, rouge, moelleux), méthode traditionnelle (eau de vie de Mirabelle et quetsches, crème de mirabelle, quetsches liqueur de mirabelle)

LISTING DES PRODUCTEURS – LES COMMANDES SONT A PASSER AUPRES DE CHAQUE PRODUCTEUR

9	L'EURELIENNE	Blandine.crosnier@leurelienne.fr	02 37 25 77 56	Bières artisanales l'Eurélienne blanche, blonde, rousse, brune, pils, ambrée myrte, IPA, triple, stout, fruits rouges, coffrets cadeaux, bières de saison : printemps, cuvée de Noël de bière d'événement
10	FERME D'AMALTHEE	olivier.cuer@yahoo.fr	06-85-55-55-57	Produits en mohair et cachemire
11	FERME DU GREMONVAL	fermedugremonval@yahoo.fr	02 35 93 86 06 / 06 74 61 23 84	Viande et terrines de gibier (cerf, sanglier), viande veaux de lait, viande d'agneau.
11	VIVIERS DE VATIERVILLE	kot.william@gmail.com	06 42 16 95 33	Truite fumée à chaud entière ou en filets conditionnés par 2 ou par 4. Les filets peuvent être nature, maître d'hôtel, provençale ou poivre rare. Truite et saumons fumés à froid en 4/6 tranches ou filets entiers tranchés, rillettes, œufs de truites, pavés de truites fraîches
12	LA FERME DU RAMIER	latomeduramier@orange.fr	05 63 03 14 49	Fromages de vache fermiers affinés : tome du Ramier, Ramier roux, tome vieille du Ramier. Au printemps : le printanier; à l'automne et durant l'hiver : la raclette fermière du Ramier
12	CLOS DE LADREX	christelle.lannes1126@gmail.com	06 37 91 00 98	Jus de raisin "chasselas, muscat", plat et gazéifié sans alcool, apéritif au chasselas "L'émoustilleur", confitures "chasselas et muscat", pâtes de fruits, gâteaux "amandes et confiture chassela croq'douceur, chasselas frais (septembre à décembre)
13	BERGERIE NATIONALE	http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/bergerie-nationale/drive-pari-fermier/	01 61 08 68 70 / 06 45 78 03 35	Produits laitiers, terrines et conserves de brebis, miel
14	DOMAINE DOUDEAU-LEGER	Pas de commande par mail	02 48 79 32 26 / 07 63 11 49 59 / 06 48 30 07 00	AOC Sancerre blanc, rouge et rosé, IGP Vin de Pays du Val de Loire "Vent d'Ange" blanc, rouge et rosé, Méthode traditionnelle "Bulle d'Ange" blanc et rosé, Jus de raisin "Douceur d'Ange" blanc et rouge
15	DOMAINE MARTIN JUND	martinjund@hotmail.com	03 89 41 58 72 / 06 51 93 05 28	Vin d'Alsace
16	VALLÉE DU JAOUÏ	valleedujaoul@hotmail.com	06 22 47 80 48	Foie gras entier, oie et canard, confits, rillettes, fritons, gésiers, cous farcis, cailles fourrées au foie gras, terrines de foie gras, cassoulet maison au confit,
17	CAVE FRAISEAU - LECLERC	cave.fraiseau.leclerc@orange.fr	06 66 82 30 02	Vin AOC Menetou-Salon, Blanc cuvée Tradition et cuvée 3 Frères, Rouge cuvée tradition et cuvée 3 Frères - Rose cuvée tradition
18	LES RUCHERS DE LA PAUMERAIS	info@ruchersdelapaumeraie.fr	02 43 63 03 64	Miels, bonbon, pain d'épices, gâteaux miel, chocolat
19	LES AMANDES ET OLIVES DU MONT BOUQUET	contact@amandes-olives.fr	06 19 95 48 81 / 06 03 81 33 28	Amandes : natures, salées, sucrées (biscuiterie et confiserie), olives de bouches, picholines et crème d'olive, huile d'olive picholines & negrettes

LISTING DES PRODUCTEURS – LES COMMANDES SONT A PASSER AUPRES DE CHAQUE PRODUCTEUR

19	BLEU DE BLANCARD	bleudeblancard@hotmail.com	06 22 95 86 52	Huiles essentielles lavandin, lavandin fine, lavande aspic, code, romarin, thym de différentes variétés (sauvage), eaux florales et hydrolets, crème de soin miss cameline,
20	FERME DES ORGERIES	guenael.herve@orange.fr	06 24 76 22 84 / 06 10 11 79 52	Huile de colza, huile de tournesol, huile de cameline, huile de chanvre, farine de blé, farine de sarrasin
21	DOMAINE SOPHIE JOIGNEAUX	domaine.sophie.joigneaux@orange.fr	06 86 78 39 54	AOP Bourgogne aligoté , AOP Chorey-les-Beaune, AOP Beaune 1er cru / Gamme de vin IGP Ste Marie La blanche en rouge, rosé, blanc / vin mousseux
22	HUILERIE DE L'ORME CREUX	contact@h-o-c.fr	06 82 85 73 47	Entretien : Savon noir à l'huile de lin, encaustique, huile de lin technique Condiments : Huiles vierges de lin brun, lin doré, chanvre et caméline; Farines : farines de lin brun, lin doré, chanvre et cameline / Biscuits : biscuits à la farine de lin brun, à la farine de lin doré, chanvre et cameline
23	CHAMPAGNE BRISSON JONCHERE	champagnebrissonjonchere@orange.fr	06 66 61 27 07	Champagne (3 cépages, larme de Rosé; Chardonnay 1/2 sec; Vieilles Vignes rosé de saignée)
24	HUILERIE LALUQUE	huilerie.laluque@gmail.com	06 82 12 19 35	Huile de colza en 1ère pression à froid, mariné à l'ail et échalote en macération nuité. Condiments aux graines de colza (tomate, cresson, poivron, panais, haricot). Gâteaux moelleux de Pithiviers à l'huile de colza. Farine de blé tendre, pois cassés, pop-corn fermier. Vinaigrette, haricot sec blanc lingot, pithiviers fondant
25	DOMAINE CATHERINE ET MICHEL LANGLOIS	catmi-langlois@orange.fr	03 86 28 06 52 / 06 30 84 11 37	Pouilly fumé; Côteaux du Giennois (blanc, rosé, rouge); vin de pays sauvignon, chardonnay, pinot noir; crème de fruits (mûre et cassis)
26	LA FERME DU LUGUEN	martine@lafermeduluguen.fr	02 99 34 08 65	Foie gras mi-cuit, tournedos d'aiguillettes fourré au foie gras, roulé de magret fourré au foie gras, marbré de canard, magrets de canard, produits élaborés
26	DOMAINE DES GIRAUDIÈRES	roulletdo@orange.fr	02.41.91.24.00	Anjou blanc cuvée Louis (blanc sec élevé en fût de chêne), cépage chenin, Anjou Villages Brissac = rouge cépage cabernet franc, cabernet sauvignon, Coteaux de l'Aubonne =
27	LES RUCHERS DE NORMANDIE	lesruchersdenormandie@gmail.com	06 87 47 21 46	Miels tilleul, toutes fleurs printemps, toutes fleurs d'été, acacia, fenouil, sapin, forêt, confitures fraise, abricot, cassis au miel, miel noisettes, caramiel, vinaigre de miel, propolis, pain d'épices pur miel, nougat tendu au miel, gelée royale fraîche
28	LE COMTE DE LA CHAPELLERIE	patrickmorindu56@gmail.com	06 78 28 25 19	Pain médiéval, pain méteil, pain graines, tourin, tourino, sablé médiévaux, kuko
29	ESCARGOTIERE BONVALOT	info@escargotiere.com	06 08 71 71 51	Escargots
30	EARL DU PETIT PERCHE	drive.parifermier@gmail.com	02 54 80 63 14	Fromage de chèvre fermier au lait cru entier, terrine, rilette, plat cuisiné à base de chèvre et de chevreau
31	SOLOGNE AUTRUCHES	sologne.autruches@wanadoo.fr	02 38 36 91 14 / 06 12 84 62 96	Autruche : terrines, saucisson, andouille, boudin blanc, saucisse, viande, plats préparés, feuilletés; Entretien, textile : cuir, plumeau; Œufs : œufs d'autruche
32	DOMAINE DES TROIS CAZELLES	francis-pouderoux@wanadoo.fr	06 37 67 21 71 / 06 71 51 96 85	Vin AOC Cahors rouge (4 cuvées), IGP Côtes du lot, Malbec rosé

LISTING DES PRODUCTEURS – LES COMMANDES SONT A PASSER AUPRES DE CHAQUE PRODUCTEUR

33	DOMAINE DU FRAMBOISIER	contact@domaine-du-framboisier.com	06 22 32 78 15	Pétillant de framboise sans alcool, sirop, coulis, vinaigre, confitures de framboise, apéritifs framboise, framboise-calvados, framboise menthe-piment, eau de vie framboise
34	JC RENAULT OSTREICULTEUR	renault.jc@wanadoo.fr	06 71 63 14 47	Huîtres et moules
35	FERME FROMAGERE RIES	ries.paul@orange.fr	06 41 38 05 67	Tommes de vache à la coupe et tomnettes, fromages lactiques de vache de stade frais à très affinés. Tommes de brebis à la coupe et tommes.
35	VINAIGRES DE LA CARRIERE	vinaigredelacarriere@free.fr	06 82 77 17 06	Vinaigres de cidre nature, aromatisé au thym, à la framboise, à la verveine, aux bourgeons de sapin, au safran, à la sauge. Vinaigre à la vanille. Gelées de fruits au vinaigre de cidre. Liqueurs
36	LES VERGERS DE PEYRETTE	lesvergersdepeyrette@orange.fr	06 60 66 36 50	Pruneaux mi-cuits et dérivés (pulpe, crème, pruneaux fourrés au chocolat) / confitures fermières fabrication maison
37	FAN & JICE - PAYSANS CUISINIERS	contact.fanjice@yahoo.fr	06 03 29 59 98	Figues fraîches en saison, produits transformés à base de figues, d'olives et des fruits et légumes des cultures de plein champ, huiles d'olives vierge extra, huiles d'olives aromatisées, confitures, biscuits, cakes, nougat et condiments à base de figues, chutneys, crèmes de légumes et biscuits salés / liste exhaustive et réservation sur notre site www.fanjice.com , choisir : enlèvement au Drive Fermier
38	DOMAINE DES RUBIS	domainedesrubis@wanadoo.fr	03 25 31 00 95	Rubis de Groseilles, Rubis de Cassis, nectar de Groseilles, jus de pomme-cassis, vinaigre de Groseilles, vinaigre de cassis
39	CHÂTEAU FONTBAUDE	chateau.fontbaude@wanadoo.fr	06 86 00 68 79	AOC Castillon AOC Côtes de Bordeaux, AOC Bordeaux rosé, AOC Bordeaux Clairet
40	CHÂTEAU MORLAN-TUILIÈRE	i.simonneau@laposte.net	05 57 34 52 52	AOC Bordeaux, AOC Entre deux mers Haut Benauges, AOC Bordeaux Haut Benauges, AOC Bordeaux Clairet, AOC Crémant de Bordeaux, AOC Bordeaux rosé, jus de raisin blanc
41	DOMAINE TAILLANDIER	erictailandier@hotmail.fr	06 13 87 17 71	Vin d'Anjou : AOC Savennières, AOC Coteaux du Layon, AOC Cabernet d'Anjou, AOC Anjou (rouge)
42	CHAMPAGNE TANNEUX MAHY	champagne.tanneux@orange.fr	03 26 55 24 57 / 06 07 02 34 50	Champagne blanc et rosé
43	FERME DE PLEINEFAGE CHEZ TRIBIER	pleinefage@wanadoo.fr	05 53 28 81 88 / 06 78 35 05 46	Canards gras, oies grasses, cochons : produits frais et conserves / Noix bio : coques, cerneaux, dérivés, huile / Truffe
43	MM TOINET LAVALADE	maxime.mouchot@gmail.com	06 64 99 16 24	AOC St Emilion, AOC Bordeaux, bouteilles, bibs (rosé, rouge), magnum, vente au verre
44	FERME AVICOLE DES GRANDS CHAMPS	ferme.avicole@wanadoo.fr	05 53 91 30 26	Poulet, pintade, poule, lapin, canette, canard, pigeon, pigeon de réforme, pintadon, chapon, chapon loupé, autruche, œufs, coquilles autruches, dindon, dinde, dindon-chapon, rillettes, conserves (coq au vin, poule au pot)