

61 Délices de la Ruche 
Clément HAMETTE et Roxane TIBOURTINE
72 rue du Général de Gaulle
77780 BOURRON-MARLOTTE
01 64 45 96 29 - clement.hamette@orange.fr
www.miel-hamette.com - 📞 Miel Hamette

Comment extrait-on le miel des ruches ? Comment transformer le miel en douceur ? Fiers d'être la 5^e génération d'apiculteurs, nous vous ouvrons notre atelier d'extraction de miel, de fabrication de nos pains d'épice, galettes et bonbons. Chez nous, tout est en dégustation, c'est le moment de tester nos miels « coup de cœur » : acacia, printemps, forêt ou plus confidentiels : luzerne, tilleul...

62 La Ferme Chaillotine 
Camille ALLARD et Laurentino DOS SANTOS
82 route de Paris - 77930 CHAILLY-EN-BIÈRE
fermechaillotine@gmail.com
📞 lafermechaillotine

Samedi 14h-18h et dimanche 11h-16h.
Samedi : visite de la ferme, dégustations et atelier culinaire. Dimanche : visite de la ferme, dégustations et à 14h30 Cuedo grandeur nature (5 €/personne).
Marché de producteurs en continu.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES 2 VALLÉES

63 Ferme de l'Orée de Milly 
Pierre-Nicolas GRISEL
36 bis route de Fontainebleau
91490 MILLY-LA-FORÊT
06 01 63 03 43 - pierre nicolas@loreeedemilly.fr
www.loreeedemilly.fr - 📞 lafermedeloreedemilly

Venez découvrir notre élevage en agriculture biologique : nos volailles de race locale « la Gâtinaise » profitent de nos grands parcours plantés d'arbres fruitiers. Laissez-vous guider par nos soins, pour comprendre l'atelier de fabrication d'aliments, les spécificités de la Gâtinaise et notre savoir-faire pour vous proposer des volailles goûteuses. Dégustation de poulets de la ferme marinés et grillés, rillettes et terrines ! Visites guidées toutes les heures !

64 La Cressonnière - Moulin du Ruisseau
Cyril et Géraldine TAILLEBUI
Moulin du Ruisseau - 91490 COURANCES
06 81 26 25 27 - geraldine.taillebu@sf.fr
📞 lacressonniere@moulinduruisseau

Samedi et dimanche à partir de 10h.
Passionnés depuis plus de 30 ans, nous vous dévoilons la culture du cresson, emblématique de la région, entièrement réalisée à la main dans l'eau pure de

source ! Restauration sur place et snacking : sandwich chaud aux saucisses au cresson grillées, boudins noir et blanc au cresson, terrines diverses au cresson, frites, soupe chaude au cresson.

65 La Ferme de Moigny 
Pascale et Pascal COMMON
3 Grande rue - 91490 MOIGNY-SUR-ÉCOLE
01 64 98 40 30 - lafermedemoigny@gmail.com
www.lafermedemoigny.com

Samedi et dimanche à partir de 14h.
Nous avons à cœur de vous faire partager nos bons produits : notre lait domné avec amour par nos 30 vaches, mais aussi nos produits laitiers bio de la ferme (yaourts, fromages frais, faisselles, crèmes desserts et laits crus ou pasteurisés). Nous vous ferons déguster nos produits !

66 Ferme du Fourcheret 
Laurent RAYMOND
Rue du Moulin Neuf, Le Fourcheret - 91720 MAISSE
06 80 68 16 01 - www.volaillesdemaïsse.fr
📞 Laurent Raymond

Uniquement le dimanche.
Agriculteur-éleveur à Maisse, Laurent RAYMOND vous propose de visiter son élevage durant la Balade du Goût afin d'y découvrir ses volailles fermières. Vous pourrez profiter d'une activité jus de pomme fait maison, ainsi que d'un repas le dimanche midi qui se fera sur réservation. Des producteurs seront également présents pour vous proposer leurs produits locaux.

67 Au-dessus, sur l'Étagère du Haut 
Delphine ROGER TEYSSÉRE
31 rue des Grouettes
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
06 70 47 67 09
confitures.surletagereduhaut@gmail.com
www.surletagereduhaut.fr

📞 aude.surletagereduhaut
📞 confitures.surletagereduhaut
Samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

J'ouvre mon atelier, où mijotent habituellement confitures et sorbets de fruits franciliens que vous pourrez déguster pour l'occasion ! Dans l'après-midi, un goûter gourmand à base de nos produits sera proposé (sur réservation).

68 Miellerie du Gâtinais 
Camille et Thierry SERGENT
7 et 9 chemin de la Jonnerie
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
06 03 21 17 86 - miellerieugatinais@free.fr
www.mielieriedugatinais.fr

Samedi 11h-18h30 et dimanche 14h-18h30.
La miellerie du Gâtinais est installée depuis 1999 à Boutigny-sur-Essonne, au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais français. Venez découvrir avec nous la vie des abeilles de nos ruches et la fabrication de nos différents miels (miels de forêt, de thym et d'acacia, de châtaigner, et de bruyère), et produits de la ruche ! Prévoyez une demi-heure de visite à la découverte des abeilles et du métier d'apiculteur. Notre boutique tout alvéolé, un panel de miels de notre production et de produits de la ruche vous attendent. Possibilité d'acheter le miel en vrac, n'oubliez pas vos contenants.

69 Entre Saveur et Jardin 
Martine VERRECHIA
23 rue de la Forté Alais
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
07 71 70 43 07 - entresaveuretjardin@yahoo.fr
www.entresaveuretjardin.fr

📞 EntreSaveurEtJardin
Samedi et dimanche de 11h à 18h (première visite à 11h30 et dernière visite à 17h30).
Artisan, je concocte des soupes et terrines fraîches à partir des bons légumes de mes voisins producteurs. Je vous propose la visite complète de mon atelier/laboratoire ! Visite du laboratoire et dégustation : de 11h30 à 17h30. Restauration sur place : menu du terroir (13,50 €) avec 1 soupe, 3 terrines et 2 accompagnements de légumes.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION GRAND PARIS SUD SEINE ESSONNE SENART

70 Domaine des Macarons de Réau 
Familie DELHAYE
970 rue Frédéric Sarazin - 77550 RÉAU
06 06 72 85 82 - harmony@macarons-de-reau.com
www.macarons-de-reau.com
📞 ledomainedesmacaronsdereau

📞 macarons.de.reau
Samedi et dimanche de 10h à 18h.
Artisans depuis 3 générations, nous vous dévoilons (presque tous) nos secrets de fabrication de nos macarons traditionnels à l'ancienne, craquelés et moelleux, lors de nos démonstrations à 11h et à 14h. Coquelicot de Nemours, Grand Manier et bien d'autres, un véritable concentré d'Île-de-France ! Vos 5 sens seront tout aussi conquis lors de nos ateliers d'extérieur.

71 Ferme d'Éprunes 
Aymeric PROFIT
Ferme d'Éprunes - 77550 RÉAU
01 64 88 43 01 - magasin@ferme-eprunes.fr
www.ferme-eprunes.fr - 📞 fermeeprunes

Nous produisons des pommes de terre depuis plus de 40 ans. C'est avec passion que nous vous ferons découvrir tous les secrets de ce tubercule. Que vous fassiez des frites, du gratin, des purées ou des pommes de terre rissolées, vous trouverez votre bonheur à la ferme d'Éprunes. Venez déguster nos frites fraîches et nos produits locaux ! Visite de la ferme. Distributeur automatique de pommes de terre et de produits locaux ouvert 7j/7 et 24h/24.
72 Cueillette de Servigny 
Luc SIGNOLLE
Ferme de Servigny - 77127 LIEUSAIN
01 60 63 85 56 - pointdeventeservigny@gmail.com
www.cueilletteideservigny.fr
📞 cueilletteideservigny

Venez à la Cueillette et dégustez nos recettes sucrées ou salées préférées... Promis, il y en aura pour tous les goûts ! Et toujours plein de saveurs, de fraîcheur et 100 % local... Les amateurs de citrouilles à sculpter sont les bienvenus !

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION CŒUR D'ESSONNE AGGLOMÉRATION

73 Ferme de la Pouletterie 
Familie PIERPONT-COLIBET
Route de Leudeville - 91220 LE PLESSIS-PÂTE
06 80 96 74 14 - pouletterie@gmail.com
Samedi de 9h à 18h et dimanche de 11h à 17h.

Producteurs au Plessis-Pâté depuis 1850, la ferme de la Pouletterie est une longue histoire de famille dans laquelle travaillent aujourd'hui 3 générations. Nous produisons une trentaine de légumes et vous aurez l'occasion de retrouver ceux de la saison lors de ce week-end portes ouvertes. Nous prévoyons des dégustations de nos produits et des animations.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ENTRE JUINE ET RENARDE

74 Cueillette de Torfou 
Antoine et Hélène POUPINEL
D99 entre TORFOU et LARDY - 91730 TORFOU
contact@cueillettefortou.fr
www.cueillettefortou.fr - 📞 cueillettefortou

Nous vous proposons de vous ressourcer dans notre cueillette où poussent fruits, légumes et fleurs de saison. Dégustation à base de courges, jeu de piste, permis brouette et jeux-concours !

75 Les P'tites Cocottes d'Édith 
Édith PIGEON
5 Grande rue - 91580 CHAUFFOUR-LÈS-ÉTRÉCHY
gaecfp@gmail.com - 📞 lesp'titescocottes/edith

Samedi 14h-18h et dimanche 11h-18h.
Venez découvrir notre élevage de plein air et ses 5 500 cocottes. Visites du centre d'emballage. Vente de produits locaux.

76 L'enclos des chevrettes 
Tifaine GATINEAU
Enclos des chevrettes, RD148, Le Berceau
91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS
06 17 04 53 83 - enclosdeschevrettes@gmail.com
📞 l'enclosdeschevrettes - EARL des chevrettes

Samedi et dimanche de 10h à 18h.
Éleveuse de chèvres, je vous propose de venir déguster mes fromages de chèvre (crottins, bûches et bien d'autres) et de suivre une visite guidée de la chèvrière afin de découvrir notre façon de travailler ! Vous découvrirez également d'autres artisans locaux et leurs produits (charcuterie, rillettes de truite, biscuits et pâtisseries maison, gamme de cosmétiques visage et corps). Les lamas de « L'Éclimont et ses lamas » seront également présents samedi et dimanche et des baptêmes de poneys vous seront proposés le dimanche uniquement. La buvette des chevrettes sera ouverte tout le week-end et vous proposera nos délicieuses crêpes au petit-lait de chèvre. Une restauration sur place où à emporter vous sera proposée par « Le goût d'antan » samedi et dimanche midi. Un repas sur réservation vous sera proposé le samedi soir !

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ÉTAMPOIS SUD ESSONNE

77 Ferme de Voisins 
Géraldine et Martial MARCHAUDON
14 rue de Voisins - 91690 SAINT-CYR-LA-RIVIÈRE
06 30 71 67 03 - geralmar@wanadoo.fr
ateliempates.wordpress.com - 📞 L'Atelier M'Pâtes

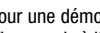
Horaires d'accueil : 10h-12h et 14h-18h.
Venez découvrir notre atelier de production de pâtes au sein de notre Ferme de Voisins. Vous comprendrez pourquoi elles ont un goût unique, notamment les fameuses pâtes au cresson de Méryville, qui ont eu « le prix du Terroir » de la région Île-de-France. Notre gamme compte aujourd'hui 7 produits (nature et aromatisés) !

78 Ferme des frères d'armes 
Eudes et Thibault COUITTE
Ferme du Haubert - RD913
78440 BRUEIL-EN-VEXIN
01 34 75 39 37 - ferme.du.haubert@orange.fr
www.la-ferme-du-haubert.fr
📞 lafermeduhabert

Vendredi, samedi et dimanche.
Au chant d'accueil de nos volailles fermières et festives, participez à notre visite guidée de la ferme le samedi, avec panier pique-nique (payant et sur réservation). Vous pourrez poursuivre votre visite en dégustant nos produits : pâtés, rôtis, saucisses, brochettes de volaille... Dégustation et jeux-concours du vendredi au dimanche.
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES VEXIN CENTRE

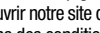
82 Ferme Brasserie du Vexin 
Familie SARGERET
3 rue de la Croix des Ruelles
95450 THÉMÉRICOURT
07 86 31 81 44 - contact@biereuvexin.fr
www.biere-du-vexin.com
📞 fermebrasserieuvexin

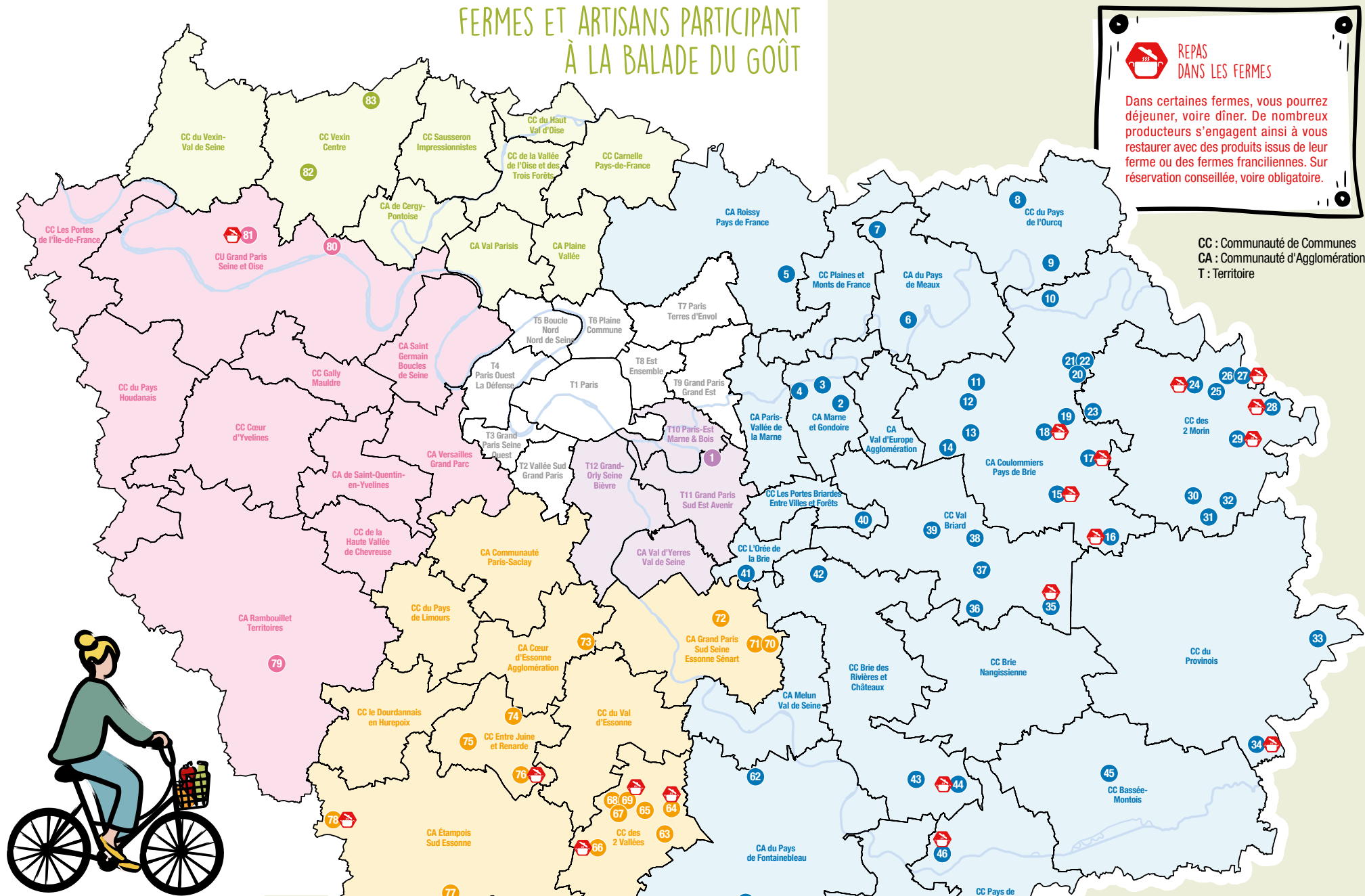
Samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.
Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre ferme brasserie, en activité depuis 2001 ! Nous produisons des céréales depuis 3 générations au cœur du Parc naturel régional du Vexin. Nous transformons une partie de notre orge en une gamme de bières locales ! Notre credo : produire du champ à la choppe... pour vous ! Nous vous proposons 3 gammes principales ainsi que des bières de saison.

79 Ferme de Chatonville 
Marie DE CUVERVILLE
11 hameau de Chatonville - 78120 SONCHAMP
06 70 51 49 16 - chatonville@wanadoo.fr
Samedi à partir de 14h et dimanche de 10h à 17h.

Nous vous attendons pour une démonstration de fabrication de farine et floconnerie à l'aide de petit matériel pédagogique. Vente de céréales, farines, lentilles, huile de tournesol, cultivés en agriculture biologique et enséchés à la ferme. Présence possible de producteurs de confitures et compotes.

COMMUNAUTÉ URBAINE GRAND PARIS SEINE ET OISE

80 Champignonnaire des Carrières 
Angel MIOULI
9 rue des Carrières - 78740 ÉVEQUEMONT
À quelques encablures de la petite couronne parisienne, nous cultivons des champignons depuis 3 générations ! Venez découvrir notre site de production, qui offre aux champignons des conditions idéales de développement : vous y découvrirez notamment les champignons pleurote et shitaké cultivés en agriculture biologique (départ des visites toutes les heures).

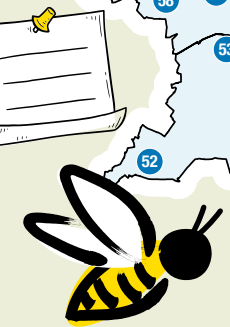


FERMES ET ARTISANS PARTICIPANT À LA BALADE DU GOÛT

REPAS DANS LES FERMES
Dans certaines fermes, vous pourrez déjeuner, voire dîner. De nombreux producteurs s'engagent ainsi à vous restaurer avec des produits issus de leur ferme ou des fermes franciliennes. Sur réservation conseillée, voire obligatoire.

CC : Communauté de Communes
CA : Communauté d'Agglomération
T : Territoire

JE PRÉPARE MA BALADE



Mon samedi
1^{re} ferme du jour et sa production :
Heure d'arrivée :
Activités que je souhaite suivre et leurs horaires :

Mon déjeuner à la ferme (détail des offres de restauration sur le site) :

2^e ferme du jour et sa production :
Heure d'arrivée :
Activités que je souhaite suivre et leurs horaires :

Mon dîner (restauration à la ferme ou repas fermier cuisiné avec achats du jour) :

Pour vivre un week-end pleinement fermier : venez dormir à la ferme ! Campings, chambres d'hôtes, gîtes... découvrez les offres sur notre site



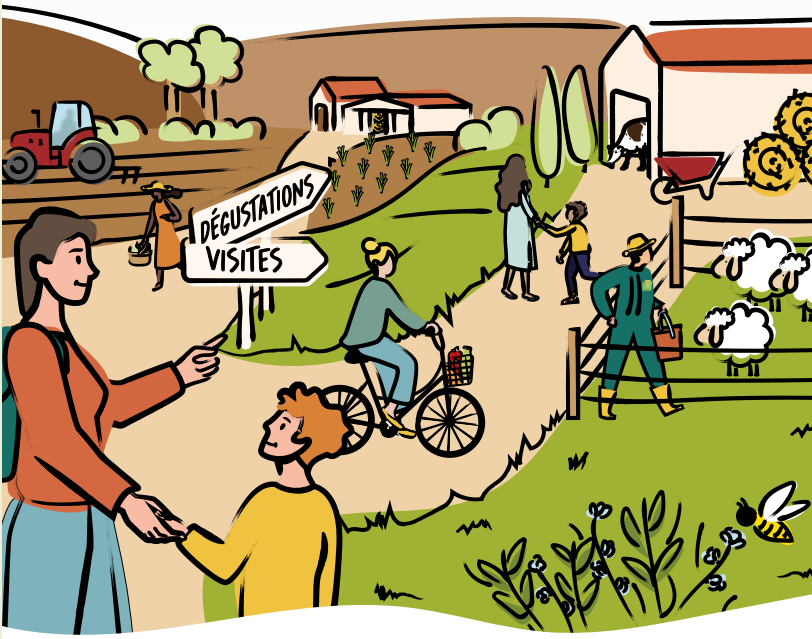
Mon dimanche
1^{re} ferme du jour et sa production :
Heure d'arrivée :
Activités que je souhaite suivre et leurs horaires :

Mon déjeuner à la ferme (détail des offres de restauration sur le site) :

2^e ferme du jour et sa production :
Heure d'arrivée :
Activités que je souhaite suivre et leurs horaires :

Mon dîner (cuisiné avec les bons produits achetés durant le week-end) :

LA BALADE DU GOÛT & **SAMEDI 14** À PARTIR DE 14H
DIMANCHE 15 À PARTIR DE 11H
OCTOBRE
26^e ÉDITION 2023
LES FERMES D'ÎLE-DE-FRANCE VOUS OUVRENT LEURS PORTES



POUR TOUT RENSEIGNEMENT :
Chambre d'agriculture de Région Île-de-France - 01 64 79 30 65
www.balade-du-gout.fr

BIENVENUE DANS NOS FERMES !

Les producteurs qui vous accueillent dans leur ferme vous font déguster leurs produits : cuisinés ou nature, vous pourrez goûter les productions de la ferme et découvrir des recettes 100 % fermières.

Retrouvez toutes ces informations sur le site :
www.balade-du-gout.fr



Accessible depuis votre smartphone
https://www.facebook.com/baladedugout/

PROFITEZ MIEUX DE VOTRE BALADE EN SÉJOURNANT EN CHAMBRE D'HÔTES OU EN GÎTE À PROXIMITÉ DE VOTRE CIRCUIT !
Retrouvez les possibilités de séjour « Bienvenue à la Ferme » sur le site www.balade-du-gout.fr, dans « Organisez votre balade ».



DÉGUSTATIONS DANS TOUTES LES FERMES:



Bienvenue à la Ferme est un réseau d'agriculteurs qui propose de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme. Avec près de 8 000 adhérents en France, prêts à vous accueillir, vous pouvez ainsi découvrir des produits locaux et vivre des expériences inoubliables à la ferme.



Produit en Île-de-France est la marque de reconnaissance de toute une région et de ses 8 départements. Créée et développée par le Conseil régional, elle porte les couleurs et les saveurs du territoire en rappelant et revendiquant l'origine du produit et son ancrage régional.



L'agriculture biologique est une agriculture qui n'utilise ni produit chimique de synthèse, ni OGM.



Engagés auprès des agriculteurs pour la transformation et la vente des produits agricoles franciliens dans le cadre d'une relation équilibrée, les artisans qui participent à la Balade du Goût vous présenteront leurs ateliers. Acteurs impliqués dans la promotion des produits du terroir, ils ont à cœur, eux aussi et à leur manière, de vous faire découvrir l'agriculture locale !

3 Abeilles et Miel

Nicolas et Rémi MARTIN
18 rue Marthe Aureau - 77400 LAGNY-SUR-MARNE
06 86 36 17 53 - info@abeilles-miel.com
www.abeilles-miel.com

3 Abeilles et Miel
Deux frères apiculteurs, nous avons installé nos premiers ruches en 2012 en Seine-et-Marne et à Paris, proches de la zone urbaine. Nous souhaitons ainsi partager notre métier et le fabuleux travail de nos abeilles avec le plus grand nombre et sensibiliser à la préservation de l'environnement dont elles dépendent. Dans notre miellerie-boutique, venez découvrir les miels de nos rchers... Miels franciliens d'essences locales (acacia, tilleul...). et miels spécifiques de transhumance en France (lavande, thym, châtaigner) !

4 Ferme de Saint-Thibault

Brigitte BRODIER
80-12 rue Pasteur
77400 SAINT-THIBAUT-DES-VIGNES
06 81 55 36 05 - brigitte.brodier@wanadoo.fr
www.ferme-de-saint-thibault.fr
fermedesaint-thibault

À l'occasion de la Balade du Goût 2023, Brigitte BRODIER vous invite à célébrer les 50 ans de la ferme sur la commune de Saint-Thibault. Panier garni à gagner et plein d'animations, visite guidée de la ferme, atelier fromage, pressage de pommes, crêpes salées, crêpes sucrées, bar à bières, miels de la Ruche de France FOUÇHE et macarons de Voulagis. Assistez aussi à la traite vers 16h30 et dégustez du lait chaud et tous les produits et fromages de la ferme.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROISSY PAYS DE FRANCE

5 Cueillette de Compans

Famille RICHÉ
23 rue de l'Église - 77290 COMPANS
info@cueillettedecompars.fr
www.cueillettedecompars.fr
les2cueillettesdecompans
cueillettedecompars

Notre cueillette est l'endroit incontournable pour faire le plein de fruits et de légumes de saison (légumes à soupe : poireaux, carottes, pommes de terre - cucurbitacées : potirons, potimarrons, butternuts) et notre verger vous attend avec une grande variété de pommes ! Dégustation et découverte de différents légumes et fruits de saison sous formes différentes.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE MEAUX

6 Ferme de Rutel

Amélie et Raphaël DUJARDIN
Route de Rutel - 77124 VILLENY
01 64 33 44 09
www.cueillettederutel.fr

Samedi et dimanche de 10h à 18h.

Aux portes de Meaux, venez cueillir vous-même vos fruits et légumes de saison sur plus de 15 hectares de champs et de vergers : pommes, tomates, courges, carottes, haricots verts... Nous vous attendons avec des dégustations et recettes autour de nos courges et de nos pommes, des animations et des espaces ludiques pour les enfants ! Les amateurs d'Halloween sont les bienvenus (voir notre programme sur notre site internet). Découvrez aussi d'autres produits du terroir dans notre magasin.

7 Aux Vergers de Saint-Souplets

Delphine et Côte MAURICE
CD401 - 77165 SAINT-SOUPLETS
06 82 92 44 13 - delphine.maurice2@wanadoo.fr
www.cueillette-saint-souplets.jimdo.free.com
vergersdesaintsouplets

Venez vous promener dans nos vergers et vous régaler en dégustant nos pommes, jus de pomme, pétillants de pomme... C'est avec plaisir que nous échangerons avec vous. Valentine COURTIER, apicultrice, viendra vous présenter son miel.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION MARNE ET GONDOIRE

2 Cueillette de Chantoloup

Marion et Thibault COZON
Rue de la cueillette - 77600 CHANTELOUP-EN-BRIE
01 60 31 60 86 - info@cueillettedechantoloup.fr
www.cueillettedechantoloup.fr
cueillettedulessiesschantoloupnrbrie
cueillettedechantoloup

Horaires : 9h30-19h.

Nous vous attendons dans notre cueillette pour vos récoltes de légumes, fruits et fleurs de saison. Nos courges se mettent en scène, les reconnaîtrez-vous toutes ? Elles se déclineront en savoureuses recettes à déguster.



9 Les fromages de chèvre Moret

Bertin et Clément MORET, Mathilde REYGROBELLET
Grand rue - 77440 TANCROU - 06 16 12 21 23
lesfromagesdechevremoret@gmail.com
www.abeilles-miel.com - lesfromages-chevre-moret.fr
lesfromagesdechevremoret

Toute l'équipe de nos 200 chèvres alpines vous attend pour une visite de nos nouveaux bâtiments en bois et pour une dégustation de nos fromages et de nos yaourts.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION COULOMMIERS PAYS DE BRIE

10 Les Vergers de Moilen

Bernard et Christophe OUDARD
24 rue Samuel Beckett - 77260 USSY-SUR-MARNE
01 60 22 13 07 - lvdm.contact@yahoo.fr
fergedemolien

Nous produisons des pommes et des poires depuis 3 générations. Toute notre ferme se visite exceptionnellement le temps du week-end, jusqu'aux chambres froides qui veillent sur nos fruits... Pressage de pommes. Boutique. Présence d'un producteur de champagne.

11 Ferme de Mauperthuis

Aurore BOROWIEC et Sylvie PAQUET
Ferme de Mauperthuis - 77580 SANCY
06 77 50 50 39 - paquet-sylvie@wanadoo.fr

Nous vous attendons dans notre ferme pour vous faire découvrir le quotidien d'une exploitation laitière à l'occasion d'une visite guidée. Vous pourrez déguster sur place nos yaourts nature et aux fruits, nos desserts lactés et nos fromages frais, ainsi que d'autres produits locaux gourmands.

12 Ferme de Féroles

Jean-Philippe HUYGHE
60 rue Charles Dullin - 77580 CRÉCY-LA-CHAPELLE
06 72 77 07 06 - earlhuyghep@orange.fr
www.fermedeferolles.fr

C'est l'histoire d'une passion que nous vous raconterons aux pieds de nos noisetiers, sous le regard bienveillant de nos moutons Shropshire. Nous parlerons lentilles de toutes les couleurs, pois cassés, huiles parfumées de noisette, de colza torréfié, d'oeillette et de lin, et de notre engagement en agriculture de conservation. N'hésitez pas à commander dès maintenant vos caissettes de viande d'agneau par téléphone ! Également disponibles à la vente sur place, nos couettes faites à partir de la laine de nos moutons avec lesquelles vous passerez des nuits de rêves.

13 Domaine Bois Brillant

Daniel KISZEL
2 rue du Bois Brillant - Le Charnoy - 77580 GUÉRARD
01 64 75 63 11 - contact@vigneenvie.fr
www.vigneenvie.fr

Samedi et dimanche 9h-17h30.

Venez découvrir les vignes et déguster les vins du terroir de Guérard au cours d'une savoureuse visite au domaine Bois Brillant ! Vous serez accompagné par les vignerons dans le cadre d'une balade bucolique dans les rangs de vignes. Puis, vous pourrez profiter d'un moment unique de dégustation de nos vins nature, entre les cuves, dans le chai du domaine. Les visites se feront sur inscription à partir du 1^{er} septembre 2023.

14 Ferme de Sainte Avoye

Coralie MOTTÉ et Pierre LABARRE
Ferme de Sainte Avoye
77163 DAMMARTIN-SUR-TIGEAUX
coralie.motte@hotmail.fr

Samedi de 14h30 à 18h et dimanche de 14h à 17h30.
Pour la Balade du Goût, nous vous proposons une visite guidée du jardin ! Découverte de nos produits, légumes du jardin à la boutique ainsi que d'autres produits locaux.

15 Le Moulin du Grand Champ

Alexandre LYON et Mélissa HERBETTE
4A Epieds - 77120 BEAUTHIEIL-SAINTS
08 77 53 87 92 - contact@moulingrandchamp.fr
www.moulingrandchamp.fr
leمولindugrandchamp

Samedi et dimanche de 9h à 18h.

Nous prenons soin de la ferme familiale depuis 5 générations. Nous travaillons en agriculture biologique et produisons de la farine de blé, de sarrasin, de seigle et de légumineuse à la meule de pierre à partir des récoltes de nos champs. Nous vous proposons également des pois chiches entiers et en conserve, aussi bien nature qu'assaisonnés pour le plaisir de tous ! Venez découvrir nos animations autour de la farine et sa fabrication en direct. Repas à la ferme dimanche midi (réservation préférable) et petite restauration sur le reste de la journée proposée par Lara des « P'tits Plats de Lara » à base de nos produits locaux !

Trois couples d'agriculteurs, 55 vaches laitières de race Prim Holstein, une ancienne vacherie devenue un laboratoire de transformation et un bon grain de folie : c'est ça, les 3 Givrées ! Nous nous sommes lancés à l'automne 2017 dans la fabrication de glaces fermières et de sorbets et serions ravis de vous faire découvrir ou redécouvrir notre univers givré ! L'équipe au complet sera présente pour vous faire visiter l'atelier de production et le magasin, et vous faire déguster vos « coups de cœur » parmi nos 40 parfums de glaces et sorbets.



16 Ferme de Moneuse

Bruno VINCENT
Ferme de Moneuse - 77320 DAGNY
01 64 04 61 26 - accueil@gaec-lefevre.fr
www.ferme-moneuse.com

Accueil du public samedi et dimanche de 9h à 18h30.

Venez saluer veaux, vaches, cochons... Nous vous présenterons notre cœur de métier, la production de céréales, de courges et de courges d'ornement. Les crêpes pourront découvrir notre atelier de transformation où nous transformons en soupes, coulis ou confis notre récolte de butternuts et potimarrons en conversion biologique, ainsi que les fruits et légumes locaux mal calibrés et/ou issus de pics de production. Pour finir, nous pourrions papoter de l'évolution de la ferme familiale autour d'une bolinnette de soupe et faire quelques emplettes si le cœur vous en dit. Expo de matériel agricole, activités de plein air et loisirs créatifs pour enfants.

24 Le Potager des Mirats

Nicolas RUYSSSEN
3 Les Mirats - 77510 SABLONNIÈRES
06 88 75 87 60 - lepotagerdesmirats@outlook.fr
lepotagerdesmirats

Venez découvrir notre micro-ferme maraîchère bio en vous promenant entre nos planches de légumes et nos fruitiers, guidés par le maraîcher. Conseils techniques, explications et recettes pourront être échangés. Vous pourrez également découvrir et déguster nos légumes bio de saison et acheter votre panier de légumes parmi ceux proposés. Le samedi à 15h, nous ferons un atelier « semis à fabriquer ». Le dimanche midi, un repas campagnard maison vous est proposé sur réservation uniquement. Il sera composé de nos légumes et des produits uniquement locaux (viandes, jus, fromages, pain, bière...).

Nous vous ouvrons les portes de notre ferme ! Venez y découvrir nos agneaux d'Île-de-France et nos poulets fermiers plein air. Dégustations et découvertes culinaires pour tous, animations pour les enfants et petit marché de producteurs ! Pour l'occasion, notre boutique à la ferme sera ouverte tout le week-end. Nous vous proposerons des caissettes de 1/2 agneau et des poulets fermiers. Restauration « fait maison » à partir de nos produits samedi et dimanche pour le déjeuner sur place ou à emporter (sur réservation de préférence et par e-mail) !

18 La Ferme des Parrichets

Stéphane DARCHE et Vanessa GUERIN
105 rue de la Croix Saint-Claude - 77120 MOUROUX
06 27 30 79 63 - lesoeufsdesparrichets@gmail.com
www.ferme-des-parrichets.fr
lafermedesparrichets

Après notre visite guidée de la ferme, vous retrouverez le bonheur simple mais essentiel des bons œufs à la coque et des mouillettes ! Nos poules pondeuses de plein air sont le centre de toutes nos attentions et nous manipulons chaque œuf avec le plus grand soin. N'oubliez pas de goûter notre rillette et notre crème aux œufs ! Notre traditionnel repas vous attend le dimanche midi sur réservation.

19 Moulin de Chantemerle

Anne et Éric GOBARD
Chantemerle - 77120 AULNOY
06 28 19 60 01 - contact@moulin-chantemerle.com
www.moulin-chantemerle.fr
moulindechantemerle

Anne et Éric vous accueillent sur la ferme menée en agriculture biologique. Nous produisons des farines bio issues des céréales cultivées sur la ferme. Démonstration du moulin, dégustation de crêpes, vente de farine. Marché de producteurs voisins : la maraîchère bio de Saint-Siméon, Saint-Rémy-de-la-Vanne, Eugénie La Waflette pour des gaufrettes salées et sucrées et un apiculteur.

20 Fromagerie Ganot

Isabelle HEDIN
4 rue Cécile Dumez - 77640 JOUARRE
01 60 22 06 09 - fromagerieganot@yahoo.fr
www.fromagerie-ganot.fr
fromagerieganot

Nous vous ouvrons les portes de nos caves d'affinage, où chacun de nos bries passe entre nos mains à une quinzaine de reprises et est retourné délicatement sur sa clayette en bois puis déplacé d'une cave à une autre en fonction de ses besoins. À vous de choisir quel brie aura votre préférence en bouche. Vous pourrez déguster sur place nos petits œufs à la crème.

21 Cueillette de Nolongue

Alexandre et Claire-Marie CHARPENTIER
Intersection entre D402 et D19 - 77640 JOUARRE
06 40 22 90 15 - cueillettedenolongue@gmail.com
www.cueillettedenolongues.com
cueillettedenolongues

Nous vous emmenons pour une visite guidée dans notre verger à 15h les samedi et dimanche. Rencontre avec les pommes Melrose et Fuji, qui se conservent tout l'hiver, et démonstration de taille hivernale d'arbres fruitiers pour les jardiniers éclairés ! Nous vous proposons de faire une dégustation de jus de pomme et jus de pomme pétillants. Nouveauté! fleurs : glaiéul et dahlia.

22 Grand Balleau - Terre de Brie

Émeline et Julien PICARD
Ferme du Grand Balleau - 77640 JOUARRE
09 51 96 86 92 - safanretterdebrie@gmail.com
www.grandballeauterrebrie.com
grandballeauterrebrie

Rendez-vous dans notre ancienne ferme briarde typique, où nous cultivons en agriculture biologique du safran et de la rhubarbe. Nous serons ravis de vous accompagner dans nos parcelles de production et de vous conter l'origine et les bienfaits de nos cultures ! Visite guidée le samedi et le dimanche à 14h. Vos papilles pourront choisir entre produits safranés, jus et confiture de rhubarbe !

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES 2 MORIN

23 Les Vergers Saint-Germain

Laurent LEGOUGE
17 rue de la Fontaine
77169 SAINT-GERMAIN-SOUS-DOUE
01 64 03 50 95

Visite du verger (en cours de récolte, selon la météo), démonstration de fabrication de jus de pomme suivie de sa dégustation et accompagnée de pâtisseries maison.

24 Le Potager des Mirats

Nicolas RUYSSSEN
3 Les Mirats - 77510 SABLONNIÈRES
06 88 75 87 60 - lepotagerdesmirats@outlook.fr
lepotagerdesmirats

Venez découvrir notre micro-ferme maraîchère bio en vous promenant entre nos planches de légumes et nos fruitiers, guidés par le maraîcher. Conseils techniques, explications et recettes pourront être échangés. Vous pourrez également découvrir et déguster nos légumes bio de saison et acheter votre panier de légumes parmi ceux proposés. Le samedi à 15h, nous ferons un atelier « semis à fabriquer ». Le dimanche midi, un repas campagnard maison vous est proposé sur réservation uniquement. Il sera composé de nos légumes et des produits uniquement locaux (viandes, jus, fromages, pain, bière...).

25 Miellerie Véron

Nathalie et Sébastien VÉRON
Le Fourcheret - 77510 VILLENEUVÉ-SUR-BELLOT
06 71 47 04 22 - mielsveron@orange.fr
www.miellerie-veron.com

Qui dit abeille dit miel... mais aussi pain d'épice, nougats et autres douceurs de la ruche. Nous vous montrerons le savoir-faire de notre métier, vieux de 6 000 ans... Et pour vos emplettes, notre ami vannier de Bellot vous conseillera pour choisir votre panier !

26 Jardin le Point du Jour

Clothilde AGRON et Gauthier BOUGNOUX
Le Point du Jour - 77510 VERDELOT
06 03 96 60 93 - jardintlepointdujour.77@gmail.com
www.jardintlepointdujour.com
jardintlepointdujour

Échappée verte, rêverie ou bouffée d'oxygène garanties dans notre jardin remarquable ! Pour l'occasion, courges et racines de saillon défileront pour le bonheur des yeux et des papilles... Dégustation de nos recettes. Nous accueillierons nos habituels partenaires : producteur de volailles, confitures et maraîcher. Réservez votre pique-nique du terroir ! Visite guidée samedi et dimanche à 15h.

27 Ferme de la Bonnerie

Denise, Michel, Aurélien et Guillaume BIBERON
La Bonnerie - 77510 VERDELOT
01 64 04 87 16 / 06 73 78 80 29
biberon@biberon-labonnerie.fr

Suivez le fabuleux voyage de nos pommes franciliennes, depuis nos vergers jusqu'à notre atelier de jus et cidre. Vous les retrouverez avec notre vinaigre, nos gelées mais aussi nos champagnes. Nous aurons la présence de notre boulanger local avec ses pains et gâteaux aux pommes. La ferme « Le Mignon » nous proposera ses coconnailles et bien sûr le boudin aux pommes. Les crêpes de Stéphane seront là également. Christian et l'Office de tourisme de Rebaix vous concocteront un repas du terroir le dimanche midi (réservation obligatoire par téléphone). Une balade en calèche vous sera proposée pour découvrir nos jeunes vergers.

28 Brie'zon la glace

Émilie et Boris GRYSPEERT
Laulinoue - 16 rue des Vieux Prés
77320 MONTDAUPHIN
06 07 49 58 41 - briezonlaglace@outlook.fr
www.briezonlaglace.fr
brie'zonlaglace/Montdauphin
briezonlaglace77320

Que vous soyez gourmands ou simplement par plaisir de découvrir des glaces naturelles aux goûts authentiques, venez nous rencontrer ! Nous vous attendons sur notre ferme laitière pour 2 journées de découverte et de gourmandises ! Food Truck « Route 77 » le dimanche midi, escape game, animations pour enfants et petit marché de producteurs.

Que vous soyez gourmands ou simplement par plaisir de découvrir des glaces naturelles aux goûts authentiques, venez nous rencontrer ! Nous vous attendons sur notre ferme laitière pour 2 journées de découverte et de gourmandises ! Food Truck « Route 77 » le dimanche midi, escape game, animations pour enfants et petit marché de producteurs.

29 Les p'tits rocs

Sébastien PETIT et Nicolas ROCH
2 Le Grand Hamel - 77320 SAINT-BARTHÉLEMY
06 01 74 57 72 - lespititsrocs@gmail.com
www.lespititsrocs.fr - lespititsrocs

Samedi de 14h à 18h et dimanche de 11h à 18h.

Venez à la rencontre des agneaux biscuités, ils vous attendent dans leur ferme. Nous pourrez y savourer nos biscuits les p'tits rocs. Découverte de notre atelier de fabrication et visite libre de nos bergeries. Le dimanche midi, sur réservation uniquement, notre déjeuner du terroir vous sera proposé : le fameux burger d'agneau de la ferme, brie fermier et desserts biscuités. Marché de producteurs avec nos amis voisins.

30 Ferme de Larnière

Apolline et Julien MASSON
Ferme de Larnière - 77320 LA FERTÉ-GAUCHER
06 82 00 46 48 - conserverieledarniere@laposte.net
conserverieledarniere
www.ferme-moneuse.com
www.cueillettedelumigny.fr
Samedi et dimanche de 10 à 18h.

Baladez-vous à la Ferme de Larnière ! Nous vous présenterons notre cœur de métier, la production de céréales, de courges et de courges d'ornement. Les crêpes pourront découvrir notre atelier de transformation où nous transformons en soupes, coulis ou confis notre récolte de butternuts et potimarrons en conversion biologique, ainsi que les fruits et légumes locaux mal calibrés et/ou issus de pics de production. Pour finir, nous pourrions papoter de l'évolution de la ferme familiale autour d'une bolinnette de soupe et faire quelques emplettes si le cœur vous en dit. Expo de matériel agricole, activités de plein air et loisirs créatifs pour enfants.

31 La Ferme Sainte-Colombe

Camille et Nicolas GRYMONPREZ
28 rue Sainte-Colombe
77320 SAINT-MARS-VIEUX-MAISONS
06 79 34 29 24 - lafermesaintecolombe@yahoo.com
lafermesaintecolombe.com
lafermesaintecolombe

Venez découvrir notre ferme, nos vaches et nos bons produits laitiers fermiers et bio ! Vous saurez tout sur la gestion de notre troupeau jusqu'à la fabrication du brie. Ouverture : samedi de 14h à 18h et dimanche de 11h à 18h, avec visites guidées à 11h et 15h et traite des vaches à partir de 16h. Activités pour les enfants. Possibilité de pique-niquer sur place.

32 Les Biquettes de Romnel

Christelle BERTEAUX et Jean-Philippe BLUTEL
1 Ferme de Romnel - 77320 LESCHEROLLES
06 87 48 36 54 - Lesbiquettesderomnel

Christelle et Jean-Philippe vous attendent pour vous présenter les chèvres, vous faire découvrir les spécialités de la ferme et pour une dégustation de leurs fromages et autres produits à base de lait de chèvre.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PROVINOS

33 Volailles de l'Ourcq

Arnaud FRANÇOIS
11 rue du château
77560 LOUAN-VILLEGRUIS-FONTAINE
07 81 04 98 96 - volaillesdelourcq@gmail.com
volaillesdelourcq

Venez découvrir un élevage de volailles élevées en plein air et nourries avec des céréales produites à la ferme.

34 Moutarde de Provins

Patrice BOUDIGNAT
20 Grand' rue de Blunay - 77171 MELZ-SUR-SEINE
patriceboudignat@gmail.com

Samedi 14h à 19h et dimanche de 10h à 17h.

Présentation de la fabrication de la moutarde suivie d'une dégustation et de la découverte de la plante. Visite d'un atelier. Dîner samedi soir à partir de 20h sur réservation (20 €) suivi d'un concert (10 €). Menu disponible sur le site de la Balade du Goût début septembre.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES VAL BRIARD

Yves DE FROMENTEL
Ferme de Beaulieu - 77970 PECY
06 87 17 64 07 - lafromentellerie@gmail.com
ledomainedebeaulieu.com

Venez découvrir notre ferme de la Fromentellerie, notre vision de l'agriculture, notre élevage, notre passion. Nous vous initierons à notre démarche d'agriculture bio-holistique. Découvrez et dégustez nos produits : lait, yaourts, crèmes, fromages blancs, fromages... Ateliers et animations pour vos enfants. Petite restauration sur place.

36 Brasserie Rabourdin

Famille RABOURDIN
22 rue Lafayette - 77540 COURPALAY
exploitation@brasserierabourdin.com
www.brasserierabourdin.com
brasserierabourdin

Samedi et dimanche de 10h à 19h.

Visite de la brasserie et présentation de la fabrication de la bière, en finissant par une dégustation gratuite !

37 Ferme de la Tessonnerie

Anne-Charlotte et Sylvain BEAUDRAND
Ferme de la Tessonnerie - 77540 ROZAY-EN-BRIE
06 22 47 33 75 / 06 24 54 71 32
fermedelatessonnerie@hotmail.com
www.lafermedelatessonnerie.fr
latessonnerie - fermedelatessonnerie

Venez découvrir notre ferme où nous cultivons des céréales en agriculture biologique. Découverte de notre atelier de boissons végétales à base de notre soja, visite et démonstration du moulin, tour de l'exploitation, petit marché de producteurs. Sur place, une tireuse à bière sera installée, une dégustation de nos boissons végétales et une vente de crêpes faites à partir de nos produits vous seront proposées.

38 Cueillette de Lumigny

Marion et Thibaut COZON
Ferme de Lumigny - RD20
77540 LUMIGNY-NESLES-ORMEAUX
01 64 07 41 91 - info@cueillettedelumigny.fr
www.cueillettedelumigny.fr
lacueilletteduplessislumigny
cueillettedelumigny

Horaires : 9h-19h.
Nous vous attendons dans notre cueillette pour vos récoltes de légumes, fruits et fleurs de saison. Nos courges se mettent en scène, les reconnaîtrez-vous toutes ? Elles se déclineront en savoureuses recettes à déguster.