Bien manger pour bien vivre en Aillantais

Le guide des producteurs locaux

Image de couverture réalisée par Sébastien DIEU - FP&C

Bien
manger pour
bien vivre en
Aillantais

Sommaire 3
Préface 5
Où consommer local en Aillantais ? 7
Légumes 9
Viandes 17
Miel 23
Cidre et jus de pomme 27
Vins et boissons apéritives 31
Points de vente 41
Restaurants & traiteurs 43

Retrouvez aussi l'ensemble de ces informations sur le site internet **http://www.ccaillantais.fr/**

Le mot du Président

L'alimentation tient une part essentielle dans notre vie quotidienne. Elle est source ***d'énergie, de plaisir, de convivialité et d'échanges***.

La communauté de communes de l'Aillantais s'engage en faveur des modes de consommation responsable. Elle se mobilise pour sensibiliser les enfants, les adolescents et tous les habitants du territoire à l'importance du « bien manger » pour « bien vivre ».

Ce guide présente ***les producteurs locaux*** de notre territoire afin de vous les faire mieux connaître.

Notre ambition est de favoriser les rencontres entre consommateurs et producteurs afin que les produits de notre territoire trouvent la place qu'ils méritent sur nos tables.

Bien consommer, mieux consommer !

Privilégier la qualité, partager la passion des « produits maisons » des producteurs locaux… les connaître et les faire connaître !

Oui, l'Aillantais est un territoire où il fait bon vivre et où l'on sait bien vivre !

Pour joindre l'utile à l'agréable, vous trouverez également dans ce guide les coordonnées des différents ***points de ventes, traiteurs et restaurateurs*** présents dans nos communes de l'Aillantais.

Je remercie chaleureusement tous ceux qui ont rendu possible la réalisation de ce livret, élus et personnel de la communauté de communes de l'Aillantais avec l'appui de la Fédération Départementale des Foyers Ruraux de l'Yonne, et tous les producteurs locaux pour leur contribution capitale à ***notre qualité de vie*** en Aillantais.

Mahfoud AOMAR
Président de la communauté
de communes de l'Aillantais

Les produits

- Légumes
- Viandes
- Miel, cidre et jus de pomme
- Vins et boissons apéritives

Retrouvez les producteurs dans le guide grâce à leur numéro de fiche.

Sophie ANDRÉ

Les Jardins du Champ Verdit

Pour le plaisir de ses clients, Sophie André est toujours à la recherche de légumes étonnants et inhabituels à faire pousser. «**Comme le kiwano, concombre à corne qui peut se manger salé ou sucré ainsi que la chayotte, je cultive aussi la scorsonère, les tomates anciennes, le panais... En plus de diversifier les légumes que je propose, l'idée est de remettre au goût du jour des cultures peu connues du grand public.**»

Depuis son installation en 2010, Sophie pratique la vente directe (du producteur au consommateur sans intermédiaire) de ses légumes. «**Acheter régulièrement un panier bio, c'est s'engager pour une agriculture locale à taille humaine et respectueuse de notre environnement.**»

Au-delà du maraîchage biologique, Sophie pratique des techniques de permaculture et cultive sur des sols vivants, respectant ainsi les cycles de la nature dans sa production.

Productions et disponibilités

- Légumes de saison

Conditionnement

- En paniers

Points de vente

- Possibilité de réserver des paniers à domicile à Merry-la-Vallée
- AMAPP à Saint-Sauveur-en-Puisaye et Vaux
- Les légumes de Sophie sont également servis dans le restaurant de l'Hôtel de Ville à Toucy et à la Jasette à Auxerre.

1 Légumes frais

Sophie ANDRÉ
89110 MERRY-LA-VALLÉE
Port. 06 81 18 86 88
champ.verdit@gmail.com

Philippe BLANCHE

La Maison blanche

Depuis quatre générations, la famille Blanche pratique la vente directe à la ferme. Cela lui permet de maîtriser la production tout en faisant fonctionner l'économie locale. Lorsque Philippe reprend l'exploitation en 1982, il poursuit naturellement la tradition. Sa devise : «**Directement du producteur au consommateur !**»

Par goût du métier de ses parents, du contact avec les clients et par souci de qualité, Philippe est attaché à ce mode de commercialisation, gage de fraîcheur de ses asperges cueillies à maturité. Ses cultures sont naturelles, obtenues de manière raisonnée. «**Mes asperges sont bonnes pour la santé ; c'est surtout la mayonnaise qui est mauvaise !**»

Dans son magasin, selon la saison, vous pourrez aussi trouver d'autres légumes qu'il produit, ainsi que d'autres produits locaux comme les lentilles vertes bio de la Ferme des Chailloux.

Productions et disponibilités

- Asperges : d'avril à mai
- Pommes de terre : à partir de septembre
- Fraises du jardin : fin mai - début juin
- Quelques œufs : toute l'année

Point de vente

- Magasin à la ferme : ouvert tous les jours pendant la saison des asperges ; sinon, il est conseillé d'appeler avant de se déplacer.

2 Légumes frais - Asperges

Philippe BLANCHE
20, rue Dumont
Guerchy
89113 VALRAVILLON
Port. 06 10 04 28 11

Jean-François GROS

La Ferme des Chailloux

Jean-François Gros a repris la ferme de ses parents en 1986 et, en 2013, il a converti les 130 hectares de l'exploitation en agriculture biologique. Chez lui, il cultive sans pesticide. **«Je suis un adepte des produits bio et je veux transmettre mes valeurs. Alors maintenant, je peux consommer ce que je cultive !»**

Jean-François a fait le choix de la vente en circuits courts en complément de la commercialisation de ses lentilles en coopérative. Agriculteur depuis 30 ans, il diversifie ses activités et prépare la suite pour ses fils.

Productions et disponibilités

- Lentilles vertes bio
- Huiles végétales bio (colza, tournesol et cameline) : disponible à partir de l'automne 2016

Points de vente

- Sur place sur rendez-vous
- Magasin à la ferme La Maison blanche à Guerchy
- Magasin bi1 à Aillant-sur-Tholon
- Magasins Gamm Vert à Appoigny et Migennes

3 Légumes secs - Lentilles vertes

Jean-François GROS
Les Chailloux
Guerchy
89113 VALRAVILLON
Tél. 03 86 73 73 33

Gérard VAN DER SLIKKE

La Ferme de Gros Mont

Issu d'une famille néerlandaise, Gérard Van Der Slikke commercialise chaque année plus de 500 tonnes d'oignons de consommation.

«Au départ, mon père s'est installé en France pour élever des vaches laitières. Mais il a préféré la culture à l'élevage et il a reproduit ce qu'il avait connu étant jeune aux Pays-Bas. Il est donc devenu producteur d'oignons.»

Depuis 1971, Gérard a repris la ferme familiale et il cultive avec attention ses oignons toute l'année. Il est soucieux de proposer des oignons de qualité et qui ont du goût.

Productions et disponibilité

- Oignons jaunes : de septembre à avril
- Oignons rouges (selon les années)

Point de vente

- Sur place sur rendez-vous

Gérard VAN DER SLIKKE
Ferme de Gros Mont
89710 SENAN
Tél. 03 86 63 44 93
Port. 06 61 58 67 58

Fabrice et Peggy TOUZARD

Fabrice TOUZARD

Depuis 2015, en parallèle de son exploitation agricole, Fabrice Touzard vend de la viande bovine en caissette. Il travaille avec un artisan-boucher qui s'occupe de la découpe et de la répartition des morceaux pour constituer des colis variés : biftecks, bourguignon, bœuf mode, chair, faux-filet, filet de bœuf, rôtis, biftecks hachés et pot-au-feu. Chaque caissette est livrée à la ferme par le boucher avec un camion réfrigéré.

Les bêtes de Fabrice sont élevées sainement en plein air et en pâture. **«Je les nourris le plus simplement du monde : à l'herbe et au foin.»** Son cheptel de génisses charolaises est élevé pendant au moins trois ans, au rythme des animaux. Sa femme, Peggy, élève, dresse et garde en pension une dizaine de chevaux.

Fabrice reste avant tout agriculteur. À travers sa démarche de vente directe, il souhaite faire prendre conscience du lien entre la terre et notre assiette.

Productions et disponibilités

- Viande charolaise : 4 fois par an (février - juin - septembre - décembre)

Conditionnement

- Découpée, sous-vide et en colis de 15kg

Point de vente

- Sur commande par téléphone

5 Viande bovine

Fabrice TOUZARD
Neuilly
89113 VALRAVILLON
Tél. 03 86 91 21 09
Port. 06 08 78 97 18

Christelle GARNIER et Emmanuel CHARME

La Ferme de la Collerie

En 2004, Christelle Garnier reprend l'exploitation agricole de ses parents qu'elle convertit à l'agriculture biologique. Lorsque son conjoint, Emmanuel Charme, la rejoint sur la ferme en 2010, c'est avec lui qu'elle met en place un élevage de poulets et de pintades en plein air. « **100% liberté, 100% bio** », tel est leur leitmotiv.

Les poussins arrivent à la ferme le jour de leur naissance. Ils vivent dans un poulailler attenant à un parc arboré de 5 000 m² dans lequel ils évoluent chaque jour. La durée d'élevage est de 100 jours minimum et l'abattage est réalisé à la ferme.

C'est Emmanuel qui s'occupe de nourrir les volailles avec de l'aliment 100% bio. Elles ne reçoivent aucun antibiotique tout au long de leur croissance.

Christelle et Emmanuel ont fait le choix de la vente en circuits courts par goût du contact avec les consommateurs et pour conserver leur autonomie. Cela leur permet également de garder une traçabilité en direct.

Productions et disponibilités

- Poulets : entiers, morceaux découpés sous-vides (filets, cuisses, ailes), barquettes de foies et gésiers (selon disponibilité)
- Pintades entières
- Lentilles en sachet de 1 kg
- Pois cassés en sachet de 1 kg

Délais de commande

Les commandes de volailles doivent être passées le lundi avant 15h ; retrait à partir du mercredi midi. Attention la disponibilité des volailles s'adapte aux cycles de production.

Points de vente

- Sur commande par téléphone : retrait à la ferme ou à Saint-Maurice-Le-Vieil
- Sur internet : fermedelacollerie.fr
- AMAPP à Chéroy, Villevalier, Gron et Saint-Maurice-le-Vieil
- Magasins Biocoop Germinal à Auxerre et Sens
- Au Jardin du Marais à Marsangy
- Christelle fournit également ponctuellement la restauration collective, des restaurants et des entreprises du département.

6 Volailles et légumes secs

Christelle GARNIER
La Collerie
89110 La Ferté-Loupière
Port. 06 83 90 59 86
fermedelacollerie@gmail.com

Ghislaine, Christian et Joël BONAME

Famille BONAME - EARL La Maiterie

La Famille Boname est installée en agriculture à Villiers-sur-Tholon depuis plusieurs générations. Après avoir élevé des veaux de boucherie, Christian et Ghislaine ont fait le choix en 1968 d'élever des poulets et poules pondeuses en plein air et de les nourrir avec les céréales produites sur l'exploitation. Ajoutez à cela les asperges et les confitures, la ferme constitue un bel exemple de culture-élevage traditionnel et familial, avec Joël, leur fils qui les a rejoints.

La Famille Boname a toujours vendu ses produits en direct à la ferme et sur les marchés. **«Dans tous nos produits, il ne faut pas oublier le lien social, la proximité, être à l'écoute, pouvoir partager.»**

La Famille Boname n'hésite donc pas à vous renseigner sur l'élevage de ses volailles ou à vous donner une recette pour les cuire sans matière grasse : **«Il faut surtout un verre de vin blanc dans le fond de la cocotte ou du plat et l'enfourner à four froid. Puis, laisser cuire le poulet entre 1h30 et 2h30 selon le poids à 180°C (thermostat 6).»**

Afin de découvrir ces animaux et la culture de l'asperge, des visites sont organisées dans le cadre du réseau Bienvenue à la ferme.

Productions et disponibilités

- Poulets fermiers
- Œufs
- Rillettes et terrines de poulet
- Asperges fraîches en saison (avril-mai-juin) ou en conserves
- Confitures
- Paniers cadeaux gourmands à base des produits de la ferme

Points de vente

- Magasin à la ferme : tous les jours de 15h à 18h30
- Marché à la ferme avec une quinzaine d'autres producteurs : d'avril à septembre, dernier vendredi du mois, de 16h à 20h
- Marché à Auxerre : mercredi matin (rue de la Draperie) et vendredi matin (place de l'Arquebuse)
- Marché à Toucy : samedi matin
- La Ruche qui dit oui ! à Auxerre et Saint-Bris-le-Vineux
- Sur plusieurs foires gastronomiques et salons de France

7 Poulets fermiers, oeufs, asperges & confitures

Ghislaine, Christian et Joël BONAME
6, rue des Valots
89110 VILLIERS-SUR-THOLON

Tél. 03 86 63 44 45
Port. 06 61 09 44 45
maiterie@orange.fr

Jean-Bernard GARNIER

Les Ruchers des trois Vallées

Jean-Bernard Garnier est un amoureux des insectes et des abeilles en particulier.

«Depuis mon enfance, je rêve d'avoir des ruches, alors lorsque l'occasion s'est présentée à l'âge de 40 ans, je me suis lancé dans l'apiculture professionnelle. Il faut croire que les rêves d'enfant sont tenaces !»

Jean-Bernard aime simplement vivre avec ses ruches et ses abeilles au milieu d'une nature préservée. Il ne compte pas ses heures de travail et donne de son temps pour être en contact avec les abeilles. Avec son cheptel, il contribut via la pollinisation à la sauvegarde de la biodiversité.

«Le maillage du territoire par les abeilles est important pour toutes les cultures. En plus, avec les abeilles, il s'agit d'un service gratuit !»

Productions

- Miel de printemps (colza, aubépine et arbres fruitiers)
- Miel d'acacia
- Miel de châtaignier
- Miel de fleurs
- Miel de miellats

Point de vente

- Vous pouvez vous procurer les produits de Jean-Bernard en lui téléphonant, il vous livrera.

8 Apiculteur

Jean-Bernard GARNIER
Saint-Aubin-Château-Neuf
89110 LE VAL D'OCRE
Tél. 09 67 09 05 14
ruchersdestroisvallees@outlook.fr

Arnaud PONCHON

Le Solstice des Abeilles

«C'est un vieil apiculteur retraité qui m'a transmis le gène. J'ai démarré avec 40 ruches pour le loisir, puis j'ai développé cette activité.»

Comme d'autres, Arnaud Ponchon s'est lancé dans l'apiculture en amateur et, aujourd'hui, il se prépare à passer à un statut de professionnel. Avec ses 150 ruches réparties sur un rayon de 15 kilomètres autour de chez lui, il ne l'est pas encore, même s'il commercialise déjà son miel.

«Si j'arrive à avoir 200 ruches en 2016, je pourrai passer professionnel», espère-t-il.

Soucieux d'améliorer la qualité de ses produits et sa connaissance des abeilles, Arnaud prend le temps de participer à des séminaires en biodynamie pour continuer à pratiquer une apiculture dans le respect de la nature.

Productions et disponibilités

- Miel de printemps
- Miel de forêt
- Miel d'acacia
- Miel de sarrasin (selon les années)
- Miel de châtaignier (selon les années)
- Pain d'épices (sur commande)

Points de vente

- Chez lui sur rendez-vous
- Magasin bi1 à Aillant-sur-Tholon
- Boulangerie à Senan
- Ferme Breton-Desmoutiers à Branches
- Sur les foires aux plantes, fêtes locales et marchés de Noël de la région
- Arnaud fournit également plusieurs comités d'entreprises.

9 Apiculteur

Arnaud PONCHON
89710 SENAN
Port. 06 89 58 32 81

Jean-Baptiste FRÉCAULT

Le Cidre du Foulon

Le cidre, Jean-Baptiste Frécault est tombé dedans quand il était petit.

Petit-fils et fils d'agriculteur, il suit son grand-père qui fabrique déjà du cidre à la maison et son père qui en a démarré la commercialisation quelques années plus tard. Ainsi, Jean-Baptiste reprend l'activité cidricole de la ferme en 2000.

Depuis lors, il perpétue les savoir-faire familiaux. Il a aussi fait le choix de préserver une variété ancienne de pommes typique de l'Yonne.

«Je travaille avec une pomme très acide à la pressée qui en vieillissant libère des arômes d'agrumes. C'est ça qui donne un goût unique à mes produits !»

Son cidre, son jus de pomme et son vinaigre de cidre sont donc des produits traditionnels, artisanaux et naturels.

Productions et disponibilités

- Cidre sec (brut) et demi-sec
- Jus de pomme
- Vinaigre de cidre
- Ratafia de cidre (selon les années)

Conditionnement

- En carton de 6 ou 12 bouteilles de 75 cl pour le cidre et le jus de pomme
- En canette de 25 cl : jus de pomme

Points de vente

- Magasin bi1 à Aillant-sur-Tholon
- Par téléphone pour de grosses commandes
- La Ruche qui dit oui ! à Thomery
- Il fournit également les Boucheries du Boeuf Tricolore, ainsi que certains restaurants et musées des environs.

10 Cidre & jus de pomme

Jean-Baptiste FRÉCAULT
Le Foulon
89110 CHASSY
Port. 06 64 91 57 92

Michel DESCHAMPS

Michel DESCHAMPS

Chaque année, depuis 1985, Michel Deschamps presse les pommes et les poires des particuliers désireux de consommer le jus de leur propre production de fruits. Ainsi, il assure un jus de fruits 100% naturel et sans pasteurisation.

En 2009, pour diversifier sa prestation de service, Michel redonne vie à une presse à huile et propose alors aux particuliers d'amener leurs noix durant l'hiver pour les faire presser et repartir avec leur huile. «**Attention, la qualité de l'huile que je produis tient, certes, à son extraction mécanique à chaud mais aussi à la qualité du fruit lui-même que l'on m'apporte, ainsi qu'à la manière dont il a été conservé.**»

Au cours de ces transformations, Michel privilégie le contact humain avec les retrouvailles entre habitués et la découverte pour les visiteurs de passage.

Transformations et disponibilités

- Pressage de pommes et/ou poires : surtout le samedi en août et septembre
- Pressage de noix ou cerneaux, noisettes et graines (colza) : à partir de janvier

Conditionnement

- Vos propres contenants
- En bouteille avec capsule type capsule de bière

Point de vente

- Sur place sur rendez-vous

11 Artisan cidrier - huilier

Michel DESCHAMPS
29, rue Ferrée
89110 VILLIERS-SUR-THOLON
Tél. 03 86 91 50 39

Pascale CHHU

Paille Nature

En 2008, Pascale Chhu s'installe sur une partie de l'exploitation de son conjoint. Elle choisit de faire de la transformation de fruits en boissons alcoolisées et confitures avec l'objectif de concilier vie professionnelle et vie familiale.

Elle préfère donc développer une production à taille humaine. Pascale cueille ses fruits à la main dans son jardin ou elle va directement se servir dans les bois alentours et, selon les années, elle se fournit également chez d'autres producteurs icaunais.

Ses produits sont artisanaux et naturels.

«J'ai démarré ma production en prenant des recettes transmises par des amis et sur internet, puis, avec l'expérience, j'ai créé les miennes. Tout est une histoire de dosage !»

Productions

- Ratafia de coing et de pomme
- Vin d'épine sauvage
- Vin de framboise
- Vin d'orange
- Vin de noix
- Confitures diverses (framboises, abricots, prunes, mirabelles, pêches…)

Points de vente

- Sur place sur rendez-vous
- Pascale commercialise ses boissons alcoolisées dans le magasin bi1 à Aillant-sur-Tholon.
- Magasins Gamm Vert à Charny, Toucy, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Étais-la-Sauvin, Migennes et Monéteau
- Serres de Bon Pain à Saint-Georges-sur-Baulche
- Office de Tourisme à Saint-Sauveur-en Puisaye
- La Ruche qui dit oui ! à Thomery
- Le restaurant Grill Saint Germain à La Ferté-Loupière s'approvisionne chez Pascale.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

12 Boissons apéritives & Confitures

Pascale CHHU
Ferme des Brûleries
Saint-Aubin-Château-Neuf
89110 LE VAL D'OCRE

Port. 06 40 42 41 02
pascale.chhu@wanadoo.fr

Cyril HOUZÉ

Cyril HOUZÉ

«Plus jeune, il était hors de question pour moi de travailler la terre. Je savais que je ne serais jamais vigneron !»

Installé depuis 2002, Cyril Houzé exploite un vignoble de cinq hectares à Champvallon. Aujourd'hui, sans ses vignes, il ne peut pas vivre. Il va chaque jour leur rendre visite et elles ont besoin de le voir !

C'est son père qui commença cette aventure avant de lui transmettre son savoir et de lui donner envie d'en faire sa profession. Ainsi, Cyril propose une production variée réalisée avec l'enthousiasme d'un converti.

Productions

- Bourgogne blanc (chardonnay et pinot blanc)
- Bourgogne gris (pinot gris et Côte Saint Jacques gris)
- Bourgogne rouge (pinot noir)
- Vin de France blanc (sauvignon gris et Cuvée des Brumes)
- Vin de France gris (pineau d'Aunis)
- Vin de France rosé
- Vin de France rouge
- Ratafia

Conditionnement

- En bouteille de 75 cl
- En magnum (1,5 l) : Bourgogne blanc et rouge

Points de vente

- Sur place sur rendez-vous
- Week-end portes ouvertes : à Pâques
- Sur plusieurs foires gastronomiques et fêtes locales de la région
- De nombreux restaurateurs des environs s'approvisionnent chez Cyril.
- Il commercialise également son vin à l'étranger.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

13 Viticulteur

Cyril HOUZÉ
Chemin de la Vallée de Maison Fort
89710 CHAMPVALLON
Port. 06 76 96 92 90
cyrilhouze@free.fr

Aurélia, Michel et Annick CRÉPIN

Michel CRÉPIN - EARL du Bourg

Viticulteur et céréalier, Michel Crépin a envie de transmettre à sa fille des terres fertiles, de l'eau pure et un savoir-faire traditionnel.

« Maintenant que nous avons à nouveau le droit de demander de nouvelles implantations, cela laisse encore des possibilités de développement pour nos jeunes vignerons et, donc cela crée de l'émulation. »

Vignoble de création assez récente, Michel a planté la première vigne en 1993. Aujourd'hui, les vignes se situent sur 4,3 hectares autour de la maison en AOP Bourgogne et IGP Vin de l'Yonne.

Certains des vins de Michel sont médaillés au concours des vins Burgondia depuis plusieurs années et ils sont également cités par le Guide Hachette des vins.

Productions

- Bourgogne blanc (AOP)
- Bourgogne rouge (AOP)
- IGP Vin de l'Yonne (chardonnay, pinot gris, pinot noir, rosé)
- Ratafia

Conditionnement

- En bouteille de 75 cl
- En bag in box : IGP Vin de l'Yonne

Points de vente

- Sur place sur rendez-vous
- Magasin Intermarché à Joigny
- Michel fournit également le restaurant Au Vieux Puits à Aillant-sur-Tholon, ainsi que les traiteurs à Poilly-sur-Tholon et Neuilly.
- Sur plusieurs vide-greniers des environs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

14 Viticulteur

Michel CRÉPIN
7, rue de Paris
89710 SENAN
Tél. 03 86 91 55 08
crepin.m.senan@orange.fr

Anne et Rémi PROFFIT

Domaine Anne et Rémi PROFFIT

Anne et Rémi Proffit n'hésitent pas, lorsqu'en 1987, on leur propose de s'installer au pressoir de Champvallon.

«À l'époque, ce n'est qu'une opportunité pour nous, puis la passion est née au fil des années, récolte après récolte, millésime après millésime...»

Sur un domaine de neuf hectares, Anne et Rémi produisent des vins de Bourgogne. Chaque année, à la fête du pressurage, ils utilisent encore le pressoir à abattage de Champvallon datant du XIIIe siècle. **«C'est une volonté de notre part de proposer des produits en accord avec ce patrimoine et notre philosophie de vie.»**

Le pressoir est ouvert au public et les visites sont gratuites. Elles ont lieu par groupes et sur réservation.

Productions

- Bourgogne blanc (chardonnay)
- Bourgogne gris (pinot gris)
- Bourgogne rouge (pinot noir)
- Perle de Vigne : vin mousseux méthode traditionnelle (chardonnay)

Conditionnement

- En carton de 6 ou 12 bouteilles de 75 cl qui peuvent être panachées.

Points de vente

- Sur place sur rendez-vous
- Magasin bi1 à Aillant-sur-Tholon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

15 Viticulteurs

Anne et Rémi PROFFIT
35, route d'Aillant
89710 SENAN
Tél. 03 86 63 50 47

anne@proffit.fr
www.proffit.fr

Yann BOISSENET

Domaine Yann BOISSENET

Depuis 2008, sur une surface qu'il agrandit petit à petit (avec un demi-hectare lorsqu'il commence et trois hectares aujourd'hui) où se mêlent jeunes vignes et vignes de 25 à 40 ans, Yann Boissenet cultive sa passion et exerce son métier avec enthousiasme et tendresse.

Yann porte un soin particulier au travail de la vigne et il vendange le raisin à la main. Il s'efforce de travailler au plus proche de la nature et de ses rythmes. Son objectif est de faire bien et bon.

« **Ce qui me motive le plus, c'est d'aller de la taille à la vente, d'un produit brut à un produit fini, en espérant toujours faire plaisir à la fin.** »

Productions

- Bourgogne blanc (chardonnay)
- Bourgogne gris (pinot gris)
- Bourgogne rouge (pinot noir)
- Crémant de Bourgogne
- Ratafia de Bourgogne

Conditionnement

- En bouteille de 75 cl

Points de vente

- Sur place sur rendez-vous
- Week-end portes ouvertes : chaque année à la mi-juin
- Yann commercialise ses vins blanc, gris et rouge à la boulangerie à Chamvres.
- Vous pouvez aussi vous procurer son vin gris à l'Office de Tourisme à Joigny.
- Sur plusieurs vide-greniers des environs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

16 Viticulteur

Yann BOISSENET
13, rue des Arcys
89710 VOLGRÉ
Tél. 03 86 91 03 30

Port. 06 08 32 56 14
yboissenet.vins@yahoo.fr

Aillant-sur-Tholon

Supermarché
MAGASIN bi1

Route de Neuilly
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 91 56 98
Du lundi au samedi de 8h30 à 19h30
Dimanche matin de 9h à 12h30

Épicerie
PROXIMARCHÉ

33, grande rue Saint-Antoine
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 91 57 99
Tous les jours de 8h à 13h et de 15h à 21h

Boucherie - Charcuterie
Philippe ROSSE

24, rue Saint-Martin
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 62 12 45
Du mardi au samedi de 8h à 13h et
de 15h30 à 19h
Dimanche de 8h30 à 12h30
Fermé le lundi

Boulangerie - Pâtisserie
Thierry et Delphine MARAIS

22, rue Saint-Martin
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 63 46 48
Du lundi au samedi de 6h30 à 19h
Dimanche de 6h30 à 13h
Fermé le mercredi

Boulangerie - Pâtisserie
PETRISOT

19, rue des Ponts
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 91 56 98
Lundi, mardi, vendredi et samedi de 6h30 à
13h et de 16h à 19h
Mercredi de 6h30 à 13h et de 15h à 19h
Dimanche de 6h30 à 13h
Fermé le jeudi

Fleury-la-Vallée

Épicerie
AU PANIER DE FLEURY

10, grande rue
89113 FLEURY-LA-VALLÉE
Tél. 03 86 35 07 48

Boulangerie - Pâtisserie
LA BOULANGERIE DE FABRICE

45, grande rue
89113 FLEURY-LA-VALLÉE
Tél. 03 86 73 76 50
Du mardi au samedi de 6h30 à 13h et
de 16h à 19h
Dimanche de 6h30 à 13h
Fermé le lundi

La Ferté-Loupière

Épicerie
LE PANIER DES 4 SAISONS

11, rue Pierre de Courtenay
89110 LA FERTÉ-LOUPIÈRE
Tél. 03 86 80 00 98
Lundi, mardi et jeudi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h
Samedi de 9h à 19h
Dimanche de 9h à 13h
Fermé le mercredi

Boucherie
Gilles BOUQUET

2, rue Pierre de Courtenay
89110 LA FERTÉ-LOUPIÈRE
Tél. 03 86 73 12 66
Du mardi après-midi au dimanche matin (sauf mercredi après-midi et vendredi matin)

Boulangerie - Pâtisserie
Patrick et Laëtitia DELANOUE

15, rue Pierre de Courtenay
89110 LA FERTÉ-LOUPIÈRE
Tél. 03 86 73 12 60
Du lundi au samedi de 7h30 à 13h et de 15h30 à 19h
Dimanche de 7h30 à 13h30

Senan

Alimentation - Presse
SARL Rouge

2, route d'Aillant-sur-Tholon
89710 SENAN
Tél. 03 86 63 52 20
Du lundi au samedi de 6h30 à 13h et de 15h30 à 20h
Dimanche et les jours fériés de 8h à 13h

Boulangerie - Pâtisserie
VAUDESCAL

11, route de Joigny
89710 SENAN
Tél. 03 86 63 43 50

Le Val d'Ocre

Épicerie - Bar - Tabac
AU P'TIT BOCK

1, place Aristide Briand
Saint-Aubin-Château-Neuf
89110 LE VAL D'OCRE
Tél. 03 86 73 62 46
Tous les jours du lundi au dimanche de 9h à 14h et de 15h à 00h

Aillant-sur-Tholon

Restaurant
AUBERGE DU VIEUX PUITS
13, rue des Ponts
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 91 58 07
Tous les midis du lundi au samedi
Vendredi et samedi soir sur réservation

Restaurant
PATA PIZZA
7 bis, rues des Ponts
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 91 52 84

Chassy

Restaurant - Bistro
DOMAINE DU RONCEMAY
89110 CHASSY
Tél. 03 86 73 50 50
info@roncemay.com
http://www.roncemay.com/
Réservation par téléphone
Restaurant Le Roncemay : tous les soirs (sauf dimanche, lundi et mardi en mars et novembre) de 19h30 à 21h
Le Bistro : tous les jours (sauf lundi et mardi en mars et novembre) de 12h à 15h

Traiteur
Bruno LALLIER
Petit Chaumont
89110 CHASSY
Tél. 03 86 91 56 85
brlallier@wanadoo.fr
http://www.brunolalliertraiteur.com/
Fermé le lundi

Fleury-la-Vallée

Restaurant ambulant
LA FRITERIE DU CH'TI
Place de l'Église
89113 FLEURY-LA-VALLÉE
Port. 06 21 94 03 90
Vendredi de 18h à 21h

Traiteur évènementiel
CÔTÉ CAMPAGNE
68, grande Rue
89113 FLEURY-LA-VALLÉE
Tél. 03 86 73 86 32
Port. 06 26 16 34 99
collin-gourier-traiteur@orange.fr
http://www.cote-campagne-traiteur.fr/
Il est conseillé d'appeler sur le portable ou d'envoyer un courriel

La Ferté-Loupière

Restaurant - Repas et plats à emporter
LA PETITE MEULE
9, rue de l'Abreuvoir
89110 LA FERTÉ-LOUPIÈRE
Tél. 03 86 63 97 05
patrice.mourey@orange.fr
Tous les jours de Pâques à la Toussaint de 10h à 22h

Restaurant Pizzeria
GRILL SAINT-GERMAIN
9, place de l'Église
89110 LA FERTÉ-LOUPIÈRE
Tél. 03 86 73 16 73
Facebook : GrillStGermain
Fermé le lundi et le mardi soir

Poilly-sur-Tholon

Pub - Restaurant - Concerts
L'ÉKO
1, rue Saint-Louis
Bleury
89110 POILLY-SUR-THOLON
Tél. 03 86 73 69 94
leko89@orange.fr
Facebook : L.EKO.Bleury
http://www.leko89.com/
Du mardi au samedi midi et soir
Dimanche midi

Senan

Hôtel - Restaurant - Bar - Tabac
HÔTEL DE LA PLACE
15, route de Joigny
89710 SENAN
Tél. 03 86 63 42 26

Valravillon

Vente à emporter
KALY PIZZA
Guerchy
89113 VALRAVILLON
Tél. 03 86 73 82 28
Du lundi au samedi de 18h30 à 21h30

Traiteur
AU PLAISIR DES PAPILLES
27, rue Neuve
Neuilly
89113 VALRAVILLON
Tél. 03 86 73 79 81
auplaisirdespapilles@sfr.fr
http://auplaisirdespapilles.unblog.fr/
Il est conseillé d'appeler du lundi au vendredi de 10h à 18h

Traiteur
Geoffrey PEREIRA
50, grande Rue
Neuilly
89113 VALRAVILLON
Tél. 03 86 73 73 78

L'objectif de ce guide, qui est totalement financé par la communauté des communes de l'Aillantais et l'État (DETR), est de vous faire découvrir ou mieux connaître les producteurs locaux. Il s'inscrit dans une démarche de développement durable qui vise notamment à tisser des liens entre l'ensemble de la population et les acteurs locaux de l'alimentation.

Pour y figurer, seules deux conditions sont posées : proposer une vente directe aux consommateurs et, évidemment, exprimer son souhait d'y être présenté.

Pour cette première édition centrée sur le territoire de l'Aillantais, les producteurs locaux engagés dans la démarche sont présentés par filière alimentaire ; les points de vente et les restaurants et traiteurs sont classés par communes.

Nous espérons que ce guide vous sera utile et qu'il vous aidera à remplir agréablement votre panier à provisions !

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à vous adresser à la communauté de communes de l'Aillantais au 03 86 63 56 63 ou à contact@ccaillantais.fr.

Rédaction : Fédération Départementale des Foyers Ruraux de l'Yonne
Graphisme et mise en page : Communauté de communes de l'Aillantais
Photographies : Titouan RIMBAULT Photographe
Imprimé par : Imprimerie BARRÉ

Édition 2016

Communauté de communes de l'Aillantais
9, rue des Perrières
89110 AILLANT-SUR-THOLON
Tél. 03 86 63 56 63 contact@ccaillantais.fr