



GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX en circuit court et en vente directe

2024-2025



EDITO

En Morvan, l'agriculture a toujours joué un rôle majeur dans le façonnage du territoire (paysages), de l'économie et des liens sociétaux et sociaux. Au sein du Parc naturel régional du Morvan, la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs s'est engagée dans un Projet Alimentaire et Agricole Local en 2022 intégré au Projet Alimentaire Territorial du Pays Nivernais Morvan et soutenu par le Plan de Relance.

C'est dans ce cadre qu'elle propose ce guide des producteurs alimentaires en vente directe ou en circuit court sur son territoire. Il s'agit de présenter un panel représentatif de la diversité des savoir-faire agricoles locaux.

Aussi, nous souhaitons remercier les femmes et les hommes qui œuvrent, au quotidien, à maintenir une agriculture paysanne respectueuse des hommes et des paysages du Morvan contribuant ainsi à la qualité de vie des habitants et des visiteurs de notre territoire.

La plupart d'entre eux nous proposent des produits élaborés avec la conviction profonde que l'accès à une alimentation saine est à la base de la résolution de nombreux défis environnementaux que notre génération et les générations à venir devront relever.



Si ce guide ne prétend pas à l'exhaustivité et se cantonne aux productions de notre territoire, il va sans dire que les territoires limitrophes contribuent au rayonnement de nos producteurs grâce à leurs foires et marchés où ils ont toute leur place.

Nous adressons enfin à tous ces producteurs, nos vœux de réussite, et souhaitons que soient nombreux celles et ceux qui les rejoindront dans les années à venir, pour rendre effectif le droit, pour tous sur nos territoires ruraux, à l'accès à une alimentation saine, durable et soutenable.

Aussi, la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs est heureuse de renouveler son guide des producteurs locaux commercialisant leurs produits en circuit court (vente à la ferme, à la boutique ou sur marché), en vous en présentant cette année 42 d'entre eux, et leurs productions aussi diverses que les fruits et les légumes, les viandes et les poissons, les fromages et les produits laitiers, les miels et les confitures, les pains et les biscuits, les boissons, ...

Bonne dégustation !



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'René Blanchot', written in a cursive style.

René BLANCHOT

Président de la communauté de communes
Morvan Sommets et Grands Lacs



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patrice Joly', written in a cursive style.

Patrice JOLY

Membre du bureau en charge de l'agriculture

Directeurs de la publication : René
BLANCHOT et Patrice JOLY
Rédaction et conception : service
agriculture de la communauté de
communes.
Mise en page : service communication
Impression en 2 000 exemplaires
Imprimeur : CIA Graphic, 58320
Pougues-les-Eaux
Crédits photos : CCMSGL et producteurs
du guide

LE SOMMAIRE



FRUITS, LÉGUMES & PLANTES p6 à 11

- 1 - LA FERME DU BOUÉJO
- 2 - LE CHAMP DES GUETTES
- 3 - LA PETITE FERME
- 4 - CIOCIARA
- 5 - LES LÉGUMES DE VINCENT
- 6 - TRAPI TRAPAN
- 7 - EARL DUCHATEAU
- 8 - HERBALUNE
- 9 - L'HERBARIUM D'EPONA *
- 10 - DAN DE LION
- 11 - LES JARDINS DE LA DAME DU LAC



FROMAGES & PRODUITS LAITIERS p16

- 1 - LE CHAMP DE LA FONTAINE
- 2 - CHÈVRERIE DE PALAIZOT



CONFITURES p24 à 25

- 1 - LES CONFITURES DU POTAGER
- 2 - L'ANDRESIENNE
- 3 - L'ALCHIMISTE *



PAINS & BISCUITS p 28 à 29

- 1 - FOURNIL MOULIN NEUF
- 2 - LA FOURNÉE *
- 3 - BISCUITS GROBST



MIEL & PRODUITS DÉRIVÉS p12 à 15

- 1 - KESKINIDES VIRGINIE
- 2 - LE RUCHER DE L'ÉCOLE
- 3 - FERME APICOLE LES MARCHANDS
- 4 - LA REINE MORVANDELLE
- 5 - LES RUCHERS DU MORVAN
- 6 - GAEC DE LA ROSERAIE
- 7 - VOLPI APICULTEURS



VIANDES & POISSONS p17 à 23

- 1 - FERME DE LA FONTAINE AUX GUEUX
- 2 - VINCENT MARTIN
- 3 - GAEC BREUGNOT-SY
- 4 - GAEC DE LA VELLE *
- 5 - LES AGNEAUX DU PLESSIS
- 6 - GAEC DE L'ECORCHIEN
- 7 - LA FERME DE LA PIROTTE *
- 8 - VINCENT BERLO
- 9 - FERNAND DUSSERT
- 10 - TERRINES DU MORVAN
- 11 - LES PISCICULTURES DU MORVAN
- 12 - LE MOULIN DE TALA



Boissons p26 à 27

- 1 - LES RACINES DU FEUFOLLET
- 2 - DE BUISSONS ET DE PIERRE
- 3 - TIPSIP
- 4 - B COMME BIÈRE



LES MARCHÉS & ÉPICERIES MOBILES p 30 à 31

LA CARTE DES PRODUCTEURS



★ Nouveau : les producteurs qui ont intégré le guide en 2024

LES LABELS



Produits issus de l'Agriculture Biologique.



Le Parc soutient les producteurs du Morvan au travers de la Marque Valeurs Parc, attribuée aux produits issus d'activités respectant les trois valeurs des parcs naturels régionaux : environnement préservé, dimension humaine et territoire vivant.



Garantit que les pratiques agricoles préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

1



Céline HOUDE et
Eric FEDOROFF
Beaumont

58230 Alligny-en-Morvan

07 84 02 19 28

contact@fermedubouejo.com

www.fermedubouejo.com

LA FERME DU BOUÉJO



- **Légumes de saison**

Installés à Alligny-en-Morvan, Céline et Eric produisent toute l'année une grande variété de légumes de saison à la ferme du Bouéjo. On y trouve notamment des spécialités anciennes ou locales comme le « Bouéjo », ce gros haricot sec à la peau fine et à la chair légèrement sucrée. Maraîchers de conviction, à la ferme du Bouéjo, tout est bio !

VENTE SUR MARCHÉ

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir (un vendredi sur deux de janvier à mi-avril, les semaines impaires)

Paniers de saison à l'AMAP de Saulieu le mardi au centre social de 17h45 à 19h (inscription sur saulimap21@gmail.com)

2



Renaud FOUQUET
11 chemin de Vézelay
Urbigny-le-bas

58140 Saint-André-en-Morvan

06 82 00 75 38

lechampdesguettes@laposte.net

LE CHAMP DES GUETTES



- **Légumes de saison**
- **Plants de légumes**

Implanté à Saint-André-en-Morvan depuis 2017, Renaud cultive sur une surface à taille humaine des légumes de saison, en plein champ et sous serres, disponibles d'avril à fin décembre. Jardiniers amateurs, vous trouverez également au Champ des Guettes des plants pour agrémenter votre potager d'été : tomates, aubergines, poivrons, courgettes, concombres, melons et courges.

VENTE SUR MARCHÉ & À LA FERME

Marché d'Avallon, d'avril à décembre, le samedi matin
Vente directe à la ferme le vendredi soir

3



Valentine CUILIER et
Antonio CAMERINO
Meulois
58140 Brassy

07 67 66 79 53

lapetiteferme@lilo.org

<https://lapetiteferme-morvan.fr>

LA PETITE FERME



- Légumes de saison
- Petits fruits
- Shiitakes

Valentine et Antonio ont posé leurs valises il y a quelques années à Meulois, un hameau de Brassy, où ils produisent dans leur petite ferme des légumes de saison. Curieux et innovants, ils n'hésitent pas à faire découvrir à leurs clients des légumes rares ou oubliés et se sont récemment lancés dans la production de shiitakes et de petits fruits. Ils proposent également un gîte à la ferme.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Brassy le mardi soir de 17h à 19h
Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin

4



Déborah RICCI
La Faye

58230 Montsauche-Les Settons

07 67 80 63 50

ciociarafruitsetlegumes@gmail.com

Facebook :

[Ciociara Fruits et légumes](#)

CIOCIARA



- Légumes de saison

Déborah a décidé de se lancer dans le maraîchage naturel dans le but de proposer des légumes de qualité et surtout avec du goût, cultivés naturellement. L'entreprise à taille humaine est en constante évolution, comme les saisons !

VENTE À LA FERME

Vente à la ferme le samedi matin de 9h à 12h, selon les saisons (à vérifier sur facebook)

5



Vincent PAILLOT
58430 Arleuf

06 82 51 92 94

leslegumesdevincent@gmail.com

Instagram :

[leslegumesdevincent](https://www.instagram.com/leslegumesdevincent)

LES LÉGUMES DE VINCENT



- **Légumes de saison**
- **Herbes aromatiques et fleurs**

Producteur de légumes en Agriculture Biologique depuis 2014, récemment installé sur la commune d'Arleuf, Vincent travaille sur sol vivant une surface à taille humaine, qui préserve la biodiversité. Pour ravir vos papilles et vos yeux, il vient d'étendre sa production aux herbes aromatiques et aux fleurs avec lesquelles il propose des bouquets.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Vente directe sur demande - Vente aux collectivités
Marchés locaux selon la production**

6



Marie RANCILLAC
Les Chons
58230 Gouloux

marierancillac@laposte.net

TRAPI TRAPAN



- **Plantes aromatiques et médicinales**

Découvrez les aromates, tisanes, macérats huileux, hydrolats et eaux florales produits à partir d'une grande variété de plantes médicinales ou aromatiques. Une soixantaine de plantes sont cultivées en Agriculture Biologique tandis qu'une dizaine sont récoltées localement en sauvage dans le Morvan. La distillation des plantes se fait dans un alambic en cuivre, avec l'eau de source de la vallée, en respectant la concentration d'1kg de plantes par litre produit.

VENTE SUR MARCHÉ ET EN BOUTIQUE

**Marché de Saulieu le 1^{er} samedi du mois
Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le 2^{ème} samedi du mois
Offices de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Vente par correspondance possible**

7



Vincent DUCHATEAU
Hameau Breugny
58140 Empury

07 76 54 12 51
vt.duchateau@gmail.com

EARL DUCHATEAU



• **Bulbes et pistils de safran de souche Quercy**

Vincent a créé un projet de production de safran notamment à destination de l'industrie des cosmétiques et des compléments alimentaires. Il produit du safran et des bulbes de safran de souche Quercy en Agriculture Biologique à Empury. Possibilité également d'acheter des bulbes (uniquement fin juin) et pistils directement à la ferme.

VENTE SUR COMMANDE

Sur réservation obligatoire en appelant le
07 76 54 12 51 ou sur le site www.safran-bio-morvan.fr

8



Anne PERIN
2 route de la Grand Borne
58140 Brassay

06 25 46 11 72
herbalune@gmail.com

HERBALUNE



- **Tisanes, sirops, confitures, compotes, tartinades, condiments, huiles aromatisées, vinaigres, mélanges aromatiques, potages, müsli, sorbets (sur commande), etc.**

Herbalune, née en 2020, est le fruit d'une passion pour la nature et ses saveurs. Les produits sont composés pour l'essentiel de plantes sauvages comestibles et goûteuses glanées très raisonnablement au fil des saisons, dans une nature saine, à proximité de l'atelier de transformation. Plébiscitée par la maison Loiseau, Herbalune lui fournit les plantes sauvages comestibles fraîches que vous retrouverez à sa table.

VENTE SUR MARCHÉ, SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin
Office de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan
Boutique de la maison du parc à Saint-Brisson
Boutique de l'Abbaye de la Pierre qui Vire à St-Léger-Vauban
Grenier Paysan à Moulins-Engilbert
Vente à domicile sur rendez-vous et par correspondance

9



Camille OUDRY
La Coupe Lyonnet
58230 Gien-Sur-Cure

06 65 09 17 88

contact@herbarium-epona.fr
<https://herbarium-epona.fr>

L'HERBARIUM D'EPONA

- Tisanes
- Baumes
- Cosmétiques naturels
- Savons traditionnels sans soude caustique

Installée à La Coupe Lyonnet, Epona est herboriste indépendante depuis 2018. Elle démarre son activité en travaillant avec des plantes locales issues de récoltes sauvages, elle s'installe enfin en tant que paysanne productrice en 2024. Venez découvrir ses "potions" qui sont autant de gourmandises de saison, à savourer sans modération. Epona propose aussi des baumes et onguements, des savons sans soude caustique, etc.

VENTE SUR MARCHÉ, SUR PLACE ET EN LIGNE

Boutique en ligne

**Marché d'Alligny-en-Morvan tous les vendredis soir
d'été, un vendredi sur deux en hiver**

Vente sur place sur rendez-vous

10



Lucile ROUMIER
Les Gueniffets
58230 Saint-Agnan

06 75 52 70 64

dandelion.cie@gmail.com
www.tisanedandelion.fr

DAN DE LION



- Tisanes
- sels aromatisés

Lucile a repris l'activité de Chloé Fourcault en janvier 2024. Dan de lion c'est plus d'une trentaine de plantes cultivées et une quinzaine d'autres récoltées en sauvage. Fleurs, plantes aromatiques ou médicinales, qui sont lentement séchées à l'atelier afin de conserver couleurs et saveurs avant d'être soigneusement associées pour être consommées sous forme de tisanes ou de sels aromatisés. Un régal pour les sens.

VENTE SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

Boutique en ligne

Office de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon

Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan

L'échoppe des figuiers à Avallon

Au coin Bio à Saulieu

La quarréenne à Quarré-les-Tombes

Vente directe à l'atelier-séchoir le mercredi de 13h30 à 15h30 et le dimanche de 16h à 18h30

11



Les Gueniffets
58230 Saint-Agnan

09 88 28 14 43

lesjardinsdeladamedulac@lavache.com
<https://lesjardinsdeladamedulac.fr>

LES JARDINS DE LA DAME DU LAC



- **Plans de légumes et de fruitiers**

Situées au pied du lac de Saint Agnan, les pépinières de La Dame du Lac produisent des végétaux selon les méthodes agro-écologiques : 0% de pétrole et 100% d'huile de coude. Vous y trouverez des aromates, plants de légumes dont une large gamme de tomates anciennes et des variétés de fruitiers anciens et locaux parfaits pour la mise en place de vergers conservatoires ainsi que des petits fruits, si bien adaptés au terroir morvandiau.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché de Saulieu le samedi matin
Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin
Vente à la pépinière sur rendez-vous

1



Virginie KESKINIDES
La Montée
58140 Brassy

06 52 42 04 92
virginie.keskinides@free.fr

KESKINIDES VIRGINIE



- Miel
- Pollens
- Propolis
- Vinaigre de miel

Virginie propose une belle gamme de miels et de produits issus de ses 9 ruchers situés à quelques kilomètres les uns des autres. Pas besoin de transhumance pour ses abeilles domestiques qui restent tout au long de l'année en pays morvandiau. Pays d'élevage, de prairies et de bocage, le Morvan offre un environnement favorable aux insectes qui butinent des fleurs sauvages du printemps jusqu'à l'automne.

VENTE SUR MARCHÉ ET EN BOUTIQUE

Marché de Mhère - Restaurant de Mhère
Boutique du Carrouège au carrefour de Vauclair
Boulangerie de Montreuillon

2



Virginie et William GAY
Solo
58120 Saint-Léger-de-Fougeret

03 86 85 09 47
contact@lerucherdelecole.fr
www.lerucherdelecole.fr

LE RUCHER DE L'ÉCOLE



- Miel
- Confiseries
- Pains d'épices

Bergers des abeilles au cœur des monts du Morvan depuis deux générations, Virginie et William proposent des miels issus de l'exploitation ainsi qu'une gamme de produits finis à la ferme (pains d'épices, nougats, pastilles, sucettes, savons...) destinés aux épcuriens. Concours général agricole 2024 sur les miels Parc naturel régional du Morvan, médaille d'argent pour le miel d'acacia, médaille de bronze pour les fleurs sauvages des monts du Morvan et médaille d'argent sur le miel de sarrasin.

VENTE SUR MARCHÉ, EN BOUTIQUE ET À LA FERME

Marché de Château-Chinon le samedi matin
La halle des paysans à Saint-Saulge
Marché couvert Carnot à Nevers le vendredi et samedi matin
Offices de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Vente à la ferme du lundi au jeudi de 9h à 17h et le
vendredi de 9h à 12h

3



Ard et Joyce VAN DEN BERG
Les Marchands
58230 Moux-en-Morvan
06 72 07 82 64

FERME APICOLE LES MARCHANDS



- **Miel**

Depuis 2017, Ard et Joyce construisent et réfléchissent leur ferme apicole à taille humaine « Les Marchands » avec toujours la même ambition : proposer un miel récolté dans l'écoute de la nature et le respect de la biodiversité. Le couple utilise l'énergie solaire pour faire fondre la cire et a conçu un vélo-centrifugeur qui lui permet d'extraire le miel à la force des mollets. Chaque pot de miel a un goût différent en fonction de l'année et du climat mais surtout du lieu de récolte.

VENTE EN BOUTIQUE ET À LA FERME

Aux quatre Heures Morvanelles à Moux-en-Morvan
L'idéal café à Montsauche-Les Settons
Vente en vrac à la ferme dans vos propres
contenants en août et septembre, sur rendez-vous

4



Didier GAUMONT
Route d'Alligny
58230 Saint-Brissou

07 85 53 94 74
avatar5821@orange.fr

LA REINE MORVANDELLE

- **Miel**

Passionné depuis l'adolescence d'apiculture, Didier Gaumont devient professionnel en 2016. Le Morvan est son terrain de prédilection. Il nomme sa ferme apicole « La Reine Morvanelle » en hommage à *Apis Mellifera Mellifera*, plus connue sous le nom d'abeille noire, race très ancienne d'abeille domestique présente en Morvan et particulièrement adaptée aux climats montagnards.

VENTE SUR MARCHÉ ET À DOMICILE

Marché de Montsauche-Les Settons le jeudi soir
Marché nocturne des Settons en période estivale
Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin
Vente à domicile sur RDV

5



Dominique et Jean-Jacques
COPPIN
Le Port de l'Homme
D37
58120 Corancy

03 86 78 02 43

ruchers.du.morvan@wanadoo.fr
www.ruchers-du-morvan.fr

LES RUCHERS DU MORVAN



- Miel
- Pain d'épices
- Produits de la ruche
- Produits du terroir
- Gâteaux bourguignons

Cette exploitation apicole est une institution du Morvan, puisqu'elle existe depuis 1977. Les Ruchers du Morvan produisent une large gamme de miels issus de l'Agriculture Biologique. A la miellerie, vous trouverez des miels et trésors de la ruche, du pain d'épices et des gâteaux bourguignons ainsi que des produits du terroir. L'Ecomusée de l'abeille situé sur le site de la ferme propose une passionnante découverte du métier d'apiculteur et de la vie de la ruche.

VENTE SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

Boutique ouverte toute l'année :

De septembre à décembre et de mars à juin, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h (15h le dimanche) à 18h

De janvier à février : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h

De juillet à août : du lundi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h.

Offices de tourisme : Settons et Lormes

6



Patricia et Frédéric DELIN
Vézigneux
58140 Saint-Martin-du Puy

06 78 59 98 32

abeille058@gmail.com

GAEC DE LA ROSERAIE



- Miel

Les abeilles de Patricia et Frédéric produisent une grande variété de miels, issus d'un butinage dans une nature préservée. Plébiscités par les amateurs du secteur, leurs miels sont simplement excellents : acacia, ronces, toutes fleurs de printemps et d'été, trèfle, forêt, sapin... Il n'y a pas à tergiverser, la délicatesse des arômes est incontestablement au rendez-vous.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché de Clamecy le samedi matin

Vente par correspondance et sur place sur RDV

7



Isabelle et Jean-Louis VOLPI
58230 Moux-en-Morvan

06 03 17 08 20
volpi.geisler@orange.fr

VOLPI APICULTEURS

- **Miel de fleurs du Morvan**

Passionnés par les abeilles depuis de nombreuses années, Isabelle et Jean-Louis sont installés depuis 2012 à Moux-en-Morvan. Toutes les ruches de ces apiculteurs récoltants sont situées dans le Parc naturel régional du Morvan, car " Ici, on ne tire pas sur les fleurs, elles poussent toutes seules ! ". La biodiversité sauvage du Morvan leur permet de récolter différents nectars tout au long de la saison apicole. Pour eux, chaque pot de miel reflète une part de l'identité morvandelle.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Corbigny le vendredi matin
Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir
Marché de Lormes le samedi matin
Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin



1



Christine PECASSE
58140 Brassy

03 86 26 62 55

champdelafontaine.brassy@gmail.com

www.champdelafontaine.com

LE CHAMP DE LA FONTAINE



• Fromages et yaourts

Éleveuse de brebis corses en Agriculture Biologique, dans le hameau de La Montée à Brassy, Christine fabrique des produits laitiers issus du lait de ses brebis. L'établissement qui dispose d'un gîte, transforme également le lait des vaches en provenance directe de l'Abbaye de la Pierre qui Vire. Sur son étal, yaourts et différentes sortes de fromages dont la fameuse Cabrache, une tomme 100% morvandelle, labellisée par le Parc naturel régional du Morvan.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Brassy le mardi soir

Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin

2



Hélène LEBAS
Palaizot
58230 Moux-en-Morvan

03 86 79 46 90

contact@chevrerie-de-palaizot.fr

www.chevrerie-de-palaizot.fr

CHÈVRERIE DE PALAIZOT



• Fromages de chèvre, yaourts & fromage blanc

La chèvrerie de Palaizot produit une large variété de fromages de chèvre tous plus succulents les uns que les autres : frais, demi-sec, sec ou cendré ; petit Ternin type camembert ; yaourts et fromage blanc... Venez découvrir ces délicieux produits laitiers issus d'un petit élevage de chèvres alpines, de fin mars à novembre. Ensuite les chèvres sont en congé maternité.

VENTE DIRECTE ET EN BOUTIQUE

Marché de Moux-en-Morvan le mercredi

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin

**Vente directe à la chèvrerie le samedi toute la journée
ou sur RDV**



1



François BOUCHOUX
Ferme de la Fontaine aux
Gueux, Champcheur
58120 Saint-Hilaire-en-Morvan

06 87 13 81 88

FERME DE LA FONTAINE AUX GUEUX

- **Viande de bœuf en caissette de 10 kilos**

La Ferme de la Fontaine aux Gueux, située à Champcheur à Saint Hilaire-en-Morvan, est une petite exploitation à taille humaine et une pionnière de la vente directe ! François propose depuis plus de 20 ans de la viande bovine charolaise ou limousine, en caissettes de 10 kilos composées de viandes à griller et viandes à braiser.

VENTE À LA FERME

Vente directe à la ferme du lundi au dimanche sur réservation

2



Vincent MARTIN
Les Marins
58230 Saint-Agnan

06 88 76 03 85

viandebiodumorvan@gmail.com

vincenmartin@orange.fr

VINCENT MARTIN



- **Viande de bœuf**
- **Viande de porc**

Vincent propose de la viande en Agriculture Biologique conditionnée sous vide et vendue au détail sur les marchés ou par colis de 5kg à réserver d'avance. Vous trouverez des morceaux à griller, à mijoter ou transformés selon le type de viande : escalope, grillade, steak, entrecôte, bourguignon, rôti, sauté, saucisse... Le producteur vous propose également du jambon persillé, du pâté de tête, des rillettes ou de la terrine de campagne au marc de bourgogne.

VENTE EN BOUTIQUE

**Vente à la Ferme de Preney à Saulieu sur RDV au
06 88 76 03 85**

AMAP de Saulieu

En période estivale : point de restauration et vente de viande dans le bourg de Saint-Agnan



3



François BREUGNOT et
Karine SY
1 Chemin de la Fontaine
d'Amour
58120 Château-Chinon
Campagne

06 19 82 14 53
gitesdegravillot@orange.fr

GAEC BREUGNOT-SY

- **Viande de bœuf et de veau**

François et Karine sont la quatrième génération d'agriculteurs. Depuis les années 2000, ils se sont spécialisés dans la production de viande limousine. Bienheureux sont ces bovins qui jouissent des grands espaces du Morvan et s'alimentent dans un système 100% herbe. La ferme de Rangleau, qui dispose également d'un gîte, propose de la vente directe de bœuf et de veau en caissettes de 9 à 12 kilos ainsi que des steaks hachés surgelés vendus par lot de 3 kilos.

VENTE À LA FERME

Vente directe à la ferme sur réservation

4



Franck SEGUINIER
302 Chemin de Velle
58120 Montigny-en-Morvan

06 87 44 71 57

GAEC DE LA VELLE



- **Viande de bœuf en caissette**

Le Gaec de Velle est une exploitation familiale qui propose de la viande de Charolaise. Ses animaux sont élevés au cœur du Parc naturel régional du Morvan dans un cadre agréable sur les rives du lac de Pannecièrre. L'élevage extensif s'inscrit dans de nombreuses démarches agro-écologiques, bénéficie de la Marque Valeurs du Parc depuis 2012, du Label Rouge et de l'IGP Charolais de Bourgogne.

VENTE À LA FERME

Vente directe à la ferme sur réservation



5



Fanny et Maxime GUILLIEN
GAEC des Randonneurs
Le Plessis
58230 Ouroux-en-Morvan

07 86 97 47 63

Facebook :

GAEC des randonneurs

LES AGNEAUX DU PLESSIS

• Viande d'agneau

Installés en 2021 au Plessis à Ouroux-en-Morvan, Fanny et Maxime reprennent une exploitation bovine de 200 hectares et décident de se diversifier dans la production de viande d'agneau. Si une part de la production est destinée à alimenter une coopérative d'éleveurs en Label Rouge, une autre est destinée au circuit court afin que les jeunes éleveurs puissent entretenir un lien direct avec les consommateurs. La production saisonnière de viande tient au fait que les ovins sont en système 100% herbager. Vous retrouverez donc Fanny et Maxime sur les marchés de mai à octobre.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin

Marché de Montreuilon le 1er vendredi du mois

Marché de Corbigny le vendredi matin

6



Jocelyne, Héléne et Nicolas
VOLKAERT
L'écorchien
58140 Lormes

03 86 22 52 45

jean-luc.volkaert@orange.fr

GAEC DE L'ECORCHIEN



- Viande d'agneau
- Volailles

Le GAEC de l'Écorchien est une entreprise familiale bien ancrée dans le Parc du Morvan et bénéficie de la Marque Valeurs du Parc depuis 2004. Ici point d'élevage intensif, on prend soin du bien-être animal et des paysages caractéristiques du Morvan.

L'Écorchien vous propose de l'agneau, du poulet, de la pintade et des cannettes de barbarie toute l'année. Pour les poules, dindes, chapons et poulardes, il faudra attendre les fêtes de fin d'année.

VENTE SUR MARCHÉ ET À LA FERME

Marché de Corbigny le vendredi matin

Marché de Lormes le samedi matin

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin

Vente à la ferme sur réservation

**Possibilité de livraison pour les professionnels
(commander avant midi le mardi)**



7



Charlotte DELÉCHENAU
La Pirotte
58430 Arleuf

06 77 39 75 02

cdelechenault@gmail.com

Facebook : La ferme de la
Pirotte

LA FERME DE LA PIROTTE

- **Viande de porc Duroc**
- **Produits transformés**

C'est avec émotion que vous avez pu suivre sur le facebook de la ferme les aventures de Nadine, jolie truie Duroc, qui a mis au monde de beaux petits porcelets nés et élevés en plein air ! Les petits cochons ont fini de grossir et les premiers fruits de cette toute jeune exploitation sont désormais à la vente : caissettes de 10 kg, carcasses ou demi-carcasses, vente de porcs sur pieds, produits transformés ou morceaux au détail.

VENTE À LA FERME

Vente directe à la ferme sur rendez-vous
Marché d'Alligny le 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois

8



Vincent BERLO
58230 Ouroux-en Morvan

06 82 42 54 35

vincent.berlo@orange.fr

VINCENT BERLO

- **Viande de porc et rôtissoire**

Le jovial Vincent ne rate pas une occasion pour vous fournir de quoi organiser les barbecues indispensables à vos journées d'été. Pas de panique, en hiver, il a de quoi vous faire mijoter un bon petit salé. Il pratique une boucherie charcuterie à l'ancienne qu'il vend sur les marchés : viande de porc, saucisson sec ou à l'ail, boudin, bouchée à la reine. L'offre de Vincent est complétée par sa rôtissoire de poulets. N'hésitez pas à aller à sa rencontre si vous souhaitez organiser un méchoui. Il fait tout maison !

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Brassy le mardi

Marché de Moux-en-Morvan le mercredi (mars à décembre)

Marché de Montsauche-Les Settons le jeudi soir (avril à octobre)

Marché de Montreuilon le 1^{er} vendredi de chaque mois

Marché de Mhère tous les vendredis sauf le 1^{er} du mois

Marché d'Alligny le 2^{ème} et 4^{ème} vendredi du mois

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin



9



Fernand DUSSERT
6 allée de Sombreffe
58430 Arleuf

www.fernand-dussert.fr

FERNAND DUSSERT



• Jambons du Morvan, saucissons et pavés

A Arleuf depuis 1903, la Maison Dussert sèche et affine des jambons du Morvan, des saucissons et des pavés qu'elle vend dans toute la région. La matière première provient d'élevages situés en Bourgogne-Franche-Comté et pour certains produits très spécifiques, d'élevages de porcs plein air du Morvan. La régularité des nombreuses médailles obtenues au concours Général Agricole lui a permis de recevoir un Prix d'Excellence en 2019.

VENTE EN LIGNE

10



19 Route d'Autun
58370 Onlay

03 86 84 33 66

(Onlay)

03 80 78 78 00

(Château-Chinon)

contact@asabatier.fr

TERRINES DU MORVAN

• Conserves

C'est à Onlay que sont produits les terrines, tartinables, crémeux, plats cuisinés mais aussi une gamme de produits de charcuterie comme le fameux jambon persillé. Toute la gamme, en conserves de verre, est présente dans de nombreuses épiceries fines de la région. Des approvisionnements locaux permettent de signer une gamme « pur porc plein air du Morvan ».

VENTE DIRECTE EN BOUTIQUE

Vente directe au magasin d'usine à Onlay et au magasin de Château-Chinon (1 bis Rue Diderot) le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h



11



5 route du port de l'homme
58120 Corancy

03 86 85 14 34
expl.chateau-chinon@educagri.fr

LES PISCICULTURES DU MORVAN



- **Traites arc-en-ciel, traites fario et saumons de fontaine**

Au moulin de Corancy et à la pisciculture de Vermenoux, on forme les futurs pisciculteurs du pays. Les piscicultures du Morvan ont une production variée : traites arc-en-ciel, traites fario et saumons de fontaine. Vendus entiers, sous-vide, en filets, fumés ou en conserves (rillettes, mousses, veloutés, paupiettes), venez régaler vos papilles.

VENTE EN BOUTIQUE ET SUR MARCHÉ

Vente à la boutique de Corancy le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
Marché de Château-Chinon le 1^{er} et 3^{ème} samedi du mois
Foire de Moulins-Engilbert le 1^{er} mardi du mois
Foire de Corbigny le 2^{ème} mardi du mois

12



Moulin de Tala
58140 Brassy

03 86 22 22 61
acaradiscus@orange.fr

LE MOULIN DE TALA

- **Traites arc-en-ciel**

Le Moulin de Tala, situé à Brassy vous accueille de mars à octobre. Cette pisciculture créée en 1964 et rouverte en 1993 s'est spécialisée dans l'élevage de traites arc-en-ciel. Un espace de 3 hectares est mis à disposition pour venir pêcher en famille ou entre amis, dans une ambiance détendue et verdoyante. Le Moulin de Tala vous propose également de la vente au détail pour emporter chez vous de bons poissons fraîchement pêchés. Si vous préférez ne rien faire, l'espace restauration, vous permet de venir déguster les produits de la pisciculture.

VENTE AU RESTAURANT

Réservation conseillée, ouverture de mars à octobre de 8h à 18h



LES ARTISANS BOUCHERS ET CHARCUTIERS

Blismes

BOUCHER-CHARCUTIER LEBEAU

Le bourg

Château-Chinon

BOUCHERIE PASQUELIN

1 rue Saint-Christophe

Château-Chinon

GAUDRY MICHELINE - CHARCUTERIE TRAITEUR

25 place Saint-Romain

Lormes

CHARCUTERIE DU MORVAN MACADRÉ PÈRE ET FILS

10 rue Paul Barreau

Montsauche-Les settons

LA GRANGE À LOUP - BOUCHERIE CHARCUTERIE COMMERCE

Lac des Settons - La Faye

Moux-en-Morvan

AU QUATRE HEURES MORVANDELLES - CHARCUTERIE COMMERCE

Le bourg

Planchez

BOUCHERIE CHARCUTERIE BUSIN TRAITEUR

8 place de la Résistance



1



Marie-Pierre SULEM
1994 route de Poiseux
58120 Saint-Léger-de-Fougeret

06 49 93 42 02
03 86 78 12 71

lepotagersucre1@gmail.com

LES CONFITURES DU POTAGER

- **Confitures artisanales**

Plus connues dans nos contrées sous l'appellation du « Potager sucré », cette entreprise familiale a été créée il y a plus de 30 ans par Jacques SULEM. Désormais, c'est Marie-Pierre qui élabore les délicieuses confitures dans une bassine en cuivre de 20 litres. Parmi les 32 variétés proposées vous trouverez notamment de grands classiques qui raviront vos papilles : cassis, abricot, orange... Du sucre, des fruits et pour quelques-unes un peu de pectine de fruit, et c'est tout !

VENTE EN BOUTIQUE

**Grenier Paysan, Comptoir gourmand et boulangerie
Guérin à Moulins-Engilbert
Petit casino et Galeries Morvanelles à Château-Chinon
Jardineries du Terroir à Autun
Boutiques Bernard LOISEAU
Produits du terroir, Isabelle Laly à Autun
Le Petit monde de Sylvie à Charrin
Les Prairies Gourmandes à Luzy
La Cave Saint-Louis à Corbigny**

2



Willy PONCET
58140 Saint-André-en-Morvan

06 03 33 01 19
willyponcet@live.fr
landresienne.com

L'ANDRESIENNE

- **Confitures artisanales**

Des confitures traditionnelles et originales fabriquées dans le Parc naturel régional du Morvan. Des fruits, des fleurs, des plantes, du vin, cuits au chaudron de cuivre, en petites quantités, sans colorant ni conservateur. De la poudre d'algues 100% naturelle en guise de gélifiant. Voilà ce que l'Andresienne vous propose pour le plus grand plaisir de vos papilles

VENTE EN BOUTIQUE

**Relais Vauban à Bazoches
Proximarché à Montsauche-Les Settons
La grange à Ioup, La Faye à Montsauche-Les Settons**

3



L'ALCHIMISTE



- **Confitures artisanales**
- **Crème de châtaignes**
- **Compotes**
- **Jus de fruits, sirops, vinaigres**
- **Kastafé**

Les productions de l'Alchimiste sont artisanales, élaborées avec le plus grand soin, principalement à partir des productions de ses vergers (au-delà des exigences du bio et en développant des techniques agricoles innovantes telle que l'agroforesterie) et de glanage dans la nature. Les confitures sont élaborées en petites séries et cuites au chaudron de cuivre, avec juste ce qu'il faut de sucre, des compositions de fruits originales et/ou des épices rares qui en font des expériences gustatives que vous ne retrouverez nulle part ailleurs. Membre du syndicat des producteurs et transformateurs de marron du Morvan, en partenariat avec le Parc Naturel Régional du Morvan. Jérôme travaille à la revalorisation de la « Filière Châtaigne du Morvan » en proposant des recettes originales (6 crèmes de châtaignes). Il est également l'inventeur du Kastafé (café de châtaigne - modèle déposé).

Jérôme CAILLOT
Voucoux
58430 Arleuf

06 62 52 26 39

lalchimiste.voucoux@laposte.net

Facebook : L'Alchimiste de Voucoux

Instagram : @lalchimiste.voucoux

VENTE EN BOUTIQUE ET SUR MARCHÉ

Marchés locaux sur tout le sud Morvan et nivernais

Local Paysan à Luzay

La halle des paysans à Saint-Saulge

Les Gourmandises à Châtillon-en-Bazois

Au Petit Goût Thé à Saint-Honoré-les-Bains

1



Maële LE NARVOR
Les Champs du Parc
58230 Alligny-en-Morvan

lesracinesdufeufollet@laposte.net

LES RACINES DU FEUFOLLET

- **Cidre, jus de pomme, vinaigre et chouchen**

Les Racines du Feufollet ont vu le jour en 2021. En attendant que les vergers plantés en 2019 soient suffisamment productifs, les pommes sont récoltées à la main chez des producteurs bio du pays d'Othe (nord Bourgogne). Elles sont ensuite transformées à Alligny-en-Morvan en différents produits : cidre, jus de pommes, vinaigre et chouchen.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janv à mi-avril)

Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan

Bistrot du Parc à Saint-Brisson

Marché de Saulieu un samedi sur deux

Commandes ponctuelles via saulimap21@gmail.com

Sur place : uniquement sur RDV

2



Pierre FAVARON
Le Pont
58140 Chaux

03 86 22 64 60

DE BUISSONS ET DE PIERRE

- **Apéritifs à base de vin**

Rien de tel qu'un petit apéritif, élaboré en suivant des recettes familiales et traditionnelles, du Morvan principalement, pour se mettre du baume au cœur ! Ces boissons à base de vin, avec en moyenne 17° d'alcool, sont élaborées à partir de plantes sauvages, cueillies localement en forêt ou dans les traces : châtaignier blanc, épine rouge, griottier, noyer blanc ou rouge, sureau, acacia, prunelle. Attention, certaines références peuvent ne pas être disponibles si la récolte a été mauvaise.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Vente sur les marchés de producteurs du Morvan
ou sur commande**

Livraison possible selon la quantité



3



Robin
9 rue des écoliers
58140 Brassy

bonjour@tipsip.fr

www.tipsip.fr

Instagram : @tipsipbrewing
07 56 84 40 48

TIPSIP

- **Bière**

Robin a ouvert sa micro-brasserie à l'été 2021 et propose des bières modernes aux goûts marqués ainsi que beaucoup de recettes éphémères. Dans son podcast «Brasseurs» il raconte toutes les étapes de cette aventure. Vous avez également la possibilité de visiter la brasserie et de découvrir le processus de fabrication de la bière en réservant sur son site.

VENTE EN BOUTIQUE ET EN LIGNE

Vente à la boutique du mercredi au vendredi

Office de tourisme : Les Settons et Lormes

Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan

Marché de Brassy le mardi de 17h à 19h

4



Philippe DUCHARNE
Fetigny
58200 Alligny-en-Morvan

06 85 67 69 02

www.bcommebiere.com

B COMME BIÈRE

- **Bière**

Simplicité, qualité, circuit-court, partage et convivialité : c'est avec ces valeurs que B comme Bière est née et vous propose des bières simples et légères, avec des céréales de Côte d'Or et des houblons produits à la brasserie. Avec un nouvel équipement, une production dédiée aux particuliers, une vente directe à la brasserie et sur les marchés avoisinants, B comme Bière se concentre sur ce qui fait sa force : ses clients proches.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Marché d'Alligny-en-Morvan les vendredis soir de
17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janvier
à mi-avril)**

Marché de Saulieu le samedi matin

Vente à la brasserie sur RDV

1



Elen et Joseph VEIL
2 route de l'Etang neuf
58230 Alligny-en-Morvan

03 86 78 47 60
fournilmoulinneuf@gmail.com
www.fournilmoulinneuf.com

FOURNIL MOULIN NEUF

• Pains et viennoiseries

Elen et Joseph sont aux commandes d'un fournil traditionnel où flotte une odeur de bon pain au levain. Pain de campagne, pain aux graines et tourte de seigle, tous jouissent d'une excellente conservation. Les plus gourmands y trouveront de délicieuses brioches parisiennes ou la fameuse brioche Babka, aux noisettes et au chocolat. Pour les amateurs de salé, dégustez sans hésiter leurs gougères et bretzels.

VENTE SUR MARCHÉ ET AU FOURNIL

Marché de Brassy le mardi de 17h à 19h
Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janv à mi-avril)
Au fournil, le lundi et le jeudi de 16h à 19h

2



LA FOURNÉE

- Pains au levain natures et spéciaux
- Brioches / Far / Viennoiseries
- Pizzas

Nicolas et Emmanuelle ont créé leur activité de boulange en 2008 : pain au levain, cuit dans un four à bois. Après quelques années à Brassy, la Fournée est installée en 2011 à Saint-Martin-du-Puy. Petit fournil engagé, ils sont membres du collectif « Bread and Roses / Du Pain et des Roses » qui rassemble une dizaine de personnes autour d'un four à bois mobile et solidaire, pour faire du pain accessible à tous quels que soient leurs moyens financiers, parce que le pain, c'est un aliment de base qui se partage !

Nicolas et Emmanuelle
PETITDIDIER
5 route du Crescent – Vésigneux
58140 Saint-Martin-du-Puy

06 89 05 61 86
fournildelaroseiraie@orange.fr

VENTE EN BOUTIQUE ET AU FOURNIL

Au fournil, le vendredi de 17h30 à 20h (l'idéal est de commander le mercredi avant 18h)
L'Échoppe des Figuiers à Avallon, le samedi de 9h à 13h

3



Biscuits GROBOST
 Coeurty
 58110 Saint-Péreuse
 03 86 84 44 33

BISCUITS GROBOST

- **Biscuits à la cuillère**

L'histoire familiale débute en 1902. Eugène GROBOST, pâtissier à l'hôtel Carlton à Cannes, met au point une recette inimitable de biscuits à la cuillère pour laquelle il obtient une médaille d'or et une mention hors concours. En 1990, Frédéric, l'arrière-petit-fils, alors cuisinier à l'Elysée s'installe à Saint-Péreuse et, animé de la même passion, relance l'activité de fabrication de biscuits à la cuillère avec un seul mot d'ordre : l'excellence ! L'usine appartient désormais à l'entreprise Saint-Michel.

VENTE À LA BOUTIQUE DE L'USINE

Vente à la boutique de l'usine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

LES BOULANGERS & PATISSIERS

Arleuf

LES REVES D'HONORÉ - Route d'Autun

Brassy

BOULANGERIE DE BRASSY - Le bourg

Château-Chinon

BOULANGERIE DU BOULEVARD - 30 Bd de la République

Dun-les-Places

AU P'TIT DÉLICE - Rue du 26 Juin 1944

Lormes

BOULANGERIE VERMELIN - Rue Porte Fouron
 CHEZ PÈTRE - 19 place François Mitterrand

Montigny-en-Morvan

BOULANGERIE GUILLOTIN - Le bourg

Montsauche-Les Settons

GRAIN DE FOLIE - 4 place du 25 Juin 1944

Moux-en-Morvan

LA FLÛTINE MORVANDELLE - Rue du 19 Mars
 1962

Ouroux-en-Morvan

GUERTNER GHYSLAIN - Rue de Pargon

Planchez

BOULANGERIE CAVAZZINI - Place de la Résistance

Saint-Martin-du-Puy

BOULANGERIE LAURENT MENARD - 2 rue du Bougnon

LES MARCHÉS RÉGULIERS

ALLIGNY-EN-MORVAN

Le vendredi de 17h30 à 19h30

De janvier à Pâques : un vendredi sur deux les semaines impaires au gîte communal.

De pâques à la Toussaint : tous les vendredis sur la place du village.

De la Toussaint à Noël : tous les vendredis dans la salle du gîte communal.

BRASSY

Le mardi soir de 17h00 à 19h00 dans le bourg.

CHATEAU-CHINON

- Foire mensuelle le 2ème lundi du mois

- Le mardi de 17h30 à 18h30 le p'tit marché bio au Trois (3 rue de Nervers) organisé par le Mouton Zébré.

- Le samedi de 8h à 13h Place Saint-Christophe.

LORMES

- Le jeudi de 9h à 13h Place de l'Hôtel de Ville.

- Le samedi de 9h à 13h au Marché couvert.

MONTSAUCHE-LES SETTONS

Le jeudi de 17h à 20h devant la salle polyvalente

MOUX-EN-MORVAN

Le mercredi de 15h à 18h dans le bourg d'avril à septembre.

OUROUX-EN-MORVAN

Le dimanche de 9h à 13h dans le bourg.

LES MARCHÉS SAISONNIERS

LAC DES SETTONS

Marché nocturne des Settons le lundi soir entre le 15 juillet et le 19 août 2024 de 17h à 23h à la baie des ragondins.

SAINT-AGNAN

Le 21 juin et le 15 août à partir de 18h.

LES ÉPICERIES MOBILES

LE PETIT CAMION VRAC

- **Circuits court, produits bio & produits locaux**

Marchés : Brassy le mardi soir, Gâcogne le samedi matin et Ouroux le dimanche matin.

Facebook : [Le p'tit Camion Vrac](#)



LES MARCHÉS CHEZ NOS VOISINS

Autun : le mercredi et vendredi de 8h00 à 13h00

Avallon : le samedi matin

Corbigny : le vendredi matin, et foire le 2^{ème} mardi du mois

Etang-sur-Arroux : le dimanche de 8h00 à 13h00

Gacogne : le samedi matin à la ferme de l'huis Dupin

Luzy : le vendredi matin

Mhère : Tous les vendredis sauf le 1^{er} vendredi du mois de 17h00 à 20h00.

Montreuillon : le 1^{er} vendredi du mois à 16h00

Moulins-Engilbert : le mardi matin

Précý-sous-Thil : le 3^{ème} mardi matin du mois

Quarré-les-Tombe : le dimanche matin

Saint-Honoré-les-Bains : le jeudi matin

Saulieu : le jeudi et le samedi matin

Vézelay : le mercredi matin d'avril à octobre

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES CIRCUITS COURTS ET LE PROJET ALIMENTAIRE ET AGRICOLE LOCAL

LA RUBRIQUE AGRICULTURE ET PAAL du site de la communauté de communes : www.ccmorvan.fr

LA BELLE NIÈVRE pour découvrir des entrepreneurs et producteurs locaux : <https://labellenievre.fr>

J'VEUX DU LOCAL par la Chambre d'agriculture de la Nièvre : www.jveuxdulocal58.fr

NOS PARTENAIRES

Pour mener à bien les chantiers de son Projet Alimentaire et Agricole Local, la communauté de communes peut compter sur ses partenaires, merci à eux !



CONTACTEZ-NOUS !

Vous proposez des produits de votre exploitation en vente directe ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans une prochaine édition du guide ?

Contactez la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs à : iris.sergent@ccmorvan.fr
03 45 23 00 02



Communauté de communes
Morvan Sommets
et Grands Lacs
Place François Mitterrand
58120 Château-Chinon
www.ccmorvan.fr

