

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES GÂTINAIS-VAL-DE-LOING

64 Bière Bellifontaine

Yves PESCHEUX
54 Villeneuve-le-Perray,
77890 BEAUMONT-DU-GÂTINAIS
06 09 60 44 74 / 06 27 53 75 14
yves.pescheux0906@orange.fr
www.bierebellifontaine.fr

Samedi de 14h à 18h30 et dimanche de 14h30 à 18h30

Nous avons à cœur de vous raconter notre métier d'agriculteur autour de la culture d'orge et son chemin jusqu'à la commercialisation de notre bière La Bellifontaine. Crêpes et gaufres à la bière vous seront proposées.

65 Ferme de Filbois

Famille MORISSEAU
17 rue Grande, 77570 AUFFERVILLE
01 64 28 76 77 - boutique@ferme-de-filbois.fr
www.ferme-de-filbois.fr

Samedi et dimanche de 9h30 à 12h et de 14h à 18h

Découvrez nos moutons et nos poulets fermiers. Démonstration de tonte de moutons en continu le samedi après-midi et le dimanche. Démonstration de labour avec des chevaux le dimanche. Animations sur le thème des cultures ou des animaux. De nombreuses activités prévues pour les petits et les grands ! Boutique ouverte dès le samedi matin.

69 Domaine des Macarons de Réau

Famille 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 dévoilons (presque tous) nos secrets de fabrication de nos macarons traditionnels à l'ancienne lors de démonstrations, samedi à 14h puis à 15h15, et dimanche à 11h14h et 15h15. Vos 5 sens seront conquis lors d'ateliers en extérieur. Dégustations de rochers coco à 16h. Restauration snacking les midis.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES DEUX VALLÉES

60 L'Orée de Milly

Pierre-Nicolas GRISEL
36 bis route de Fontainebleau,
91490 MILLY-LA-FORÊT

Samedi de 9h à 18h

Venez découvrir notre élevage en agriculture biologique : nos volailles de race régionale « 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, notre savoir-faire pour vous proposer des volailles goûteuses. Dégustation de poulets de la ferme marinés et grillés, rillettes et terrines ! Nouveauté : venez assister à l'éclosion en direct des poussins de race gâtinaise ! Visites guidées toutes les heures environ. ATTENTION, les portes ouvertes n'ont lieu que le SAMEDI 18.

61 Ferme du Fourcheret

Laurent RAYMOND
Rue du Moulin-Neuf, le Fourcheret,
91720 MAISSE

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

Il était trois petits cochons... ou un peu plus, à se faire chouchouter chez Hervé. Retrouvez-les et posez-vous toutes vos questions ! Nous accueillons aussi pour l'occasion quelques producteurs pour vous proposer un petit marché fermier. Le dimanche midi, nous vous concocterons en dégustation un porcelet à la broche ! Repas le samedi soir sur réservation au 06 86 55 25 26.

62 Miellerie du Gâtinais

Camille et Thierry SERGENT
7 et 9 chemin de la Jonnerie,
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
06 03 21 17 86 - mielleriedugatinais@free.fr
www.mielleriedugatinais.fr

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 (miel de forêt, de lavande et d'acacia, de châtaigner, 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 équipée, un panel de miels de notre production et de produits de la ruche vous attend. Possibilité d'acheter le miel en vrac, n'oubliez pas vos contenants !

63 Entre saveur et jardin

Martine VERRECHIA
23 rue de la Ferté-Alais,
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
07 71 70 43 07 - entresaveuretjardin@yahoo.fr
www.entresaveuretjardin.fr

Samedi de 11h à 18h et dimanche de 11h à 17h30

Artisan, fille de producteurs, je fabrique une gamme de soupes, terrines et tourtes vendues fraîches sous vide. Unique en Essonne. Circuits courts. Visites avec dégustation : 11h30, 14h30, 15h30, 16h30. Restauration et bar sur place : menu du terroir 16 € (1 soupe, 1 tourte viande ou végétale, 1 écrasé de pommes de terre cresson, 1 salade cresson noir et pamplemousse). En supplément bar, café et dessert pour prolonger le plaisir.

68 Ferme d'Éprunes

Aymeric PROFFIT
Ferme d'Éprunes, 77550 RÉAU
01 64 88 43 01 - magasin@ferme-eprunes.fr
www.ferme-eprunes.fr

Samedi de 14h à 18h30 et dimanche de 11h à 18h

Depuis plus de 40 ans, nous cultivons nos pommes de terre avec exigence et passion. Venez découvrir la ferme d'Éprunes : visite de la ferme, dégustation de frites maison, de produits locaux et profitez du distributeur 24h/24, 7j/7 : légumes, viande, crêmerie et pommes de terre...

64 La cressonnière du moulin du ruisseau

Cyril et Géraldine TAILLEBUI
Moulin du ruisseau, 91490 COURANCE
06 81 26 25 27 - geraldine.taillebus@str.fr
lacressonniereadmoulinduruisseau

Samedi et dimanche de 10h à 18h

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 noirs et blancs au cresson, terrines diverses au cresson, frites, soupe chaude au cresson, visite des cressonnières. Vente directe de botte de cresson et de spécialités au cresson.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ENTRE JUINE ET RENARDE

65 L'enclos des chevrettes

Tifaine GÂTINEAU
Enclos des chevrettes, RD148, Le Berceau,
91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS
06 17 04 53 83
enclosdeschevrettes@gmail.com

Samedi de 9h à 18h

L'enclos des chevrettes ouvre ses portes samedi 18 et dimanche 19 octobre de 10h à 18h pour vous faire découvrir la ferme. Vous pouvez venir voir la traite entre 10h et 11h30, des visites guidées et des démonstrations de chien de troupeaux seront organisés sur la journée.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION CŒUR D'ESSONNE AGGLOMÉRATION

66 Ferme de la Pouletterie

Famille PIERPONT-COLIBET
Route de Leuderville, 91220 LE PLESSIS-PÂTE
06 59 55 11 98
pouletterie.boutique@gmail.com

Samedi de 9h à 19h dimanche de 10h à 17h30

Exploitation maraîchère et céréalière, Nous vous accueillons lors de la Balade du Goût, Un atelier zéro gaspi vous sera proposé, avec des cuisiniers expérimentés. Il vous sera possible de déjeuner sur place le samedi et dimanche midi. Menu réalisé avec les produits proposés sur la ferme. Visite et animation prévues.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU VAL D'ESSONNE

67 Aux Champs Soisy

Pauline et Rodolphe FOUQUET
Aux champs Soisy, 91750 CHAMPQUEIL
06 33 81 00 49 - auxchampssoisy@gmail.com

Samedi 18 octobre 2025 uniquement. Portes ouvertes dans nos vergers bio de pommes et de poires au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais. Venez découvrir le chemin de la pomme, du verger jusqu'à votre couteau, notre manière de travailler et notre magasin à la ferme. Visite, dégustation, buvette, vente des produits de la ferme et d'autres producteurs locaux. Venez nous rencontrer au moment de la pleine saison et découvrez ou redécouvrez nos 30 variétés de pommes et poires. Il y en aura pour tous les goûts !

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION VERSAILLES GRAND PARC

68 La ferme de Viltain

Cueillette de Viltain, 78350 JOUY-EN-JOSAS
01 39 56 38 14 - secretariat@viltain.fr
www.cueillettedeviltain.fr

Samedi et dimanche de 10h à 18h

Pour la Balade du Goût, nous vous proposons une animation dégustation de pommes fraîchement cueillies de notre verger (8 variétés). Vous pourrez également observer nos veaux ou encore assister à la traite de nos vaches (tous les jours de 15h45 à 17h45). Vous trouverez sur place tout ce qu'il faut pour composer un pique-nique.

COMMUNAUTÉ URBAINE GRAND PARIS SEINE ET OISE

69 La ferme du Haubert

Ferme du Haubert, RD913,
78440 BRUEL-EN-VEXIN
01 34 75 39 37 - contact@fermeduhaubert.fr
www.la-ferme-du-haubert.fr

Samedi et dimanche de 9h à 19h

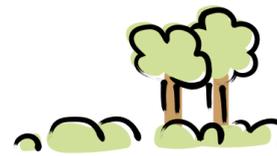
Au chant d'accueil de nos volailles fermières et festives, venez nous rencontrer sur les horaires d'ouverture de notre boutique du vendredi au dimanche. Vous pourrez poursuivre votre visite en dégustant nos produits : pâtés, rôtis, saucisses, brochettes de volaille... Dégustation et jeu-concours.

70 Ferme de la croix blanche

Marie-Sophie ROSENTRIT
Route nationale, 78440 DROCOURT
06 80 68 11 05 - lamaronde131183@gmail.com
www.ferme-de-la-croix-blanche.fr

Samedi de 14h à 21h

Je vous propose une visite de la ferme ainsi que des dégustations de grillades. Un concert samedi soir avec sa buvette payante.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA VALLÉE DE L'OISE ET DES TROIS FORÊTS

71 Ferme de Chauvry

Hugues RIBOLLET
2 grande rue, 95560 CHAUVRY
06 85 71 19 34 - hugues.ribollet@gmail.com

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 16h à 19h

Bienvenue à la ferme de Chauvry, dans le Parc naturel régional Oise Pays de France ! Historiquement attachée au château de Chauvry, ses bâtiments sont du 17^e siècle. Nous prenons soin de 170 chèvres alpines, dont nous transformons le lait à la ferme en crostins frais, crèmeux, demi-secs et secs, bûches fraîches, cendrées, affinées et faisselle. Nous les vendons en direct au magasin de la ferme, ainsi que les produits d'autres producteurs de la région. Ferme familiale, nous produisons également des céréales (blé, maïs, orge) et le fourrage de nos animaux. À la belle saison, les chèvres sortent dans une prairie attenante à la chèvrerie. Lorsque vous passez au magasin, n'hésitez pas à en profiter pour saluer chèvres, boucs, lapins et canards ! Tous les soirs, vous pouvez venir regarder la traite des chèvres entre 17h et 18h si vous le souhaitez !

72 Ferme du gros poirier

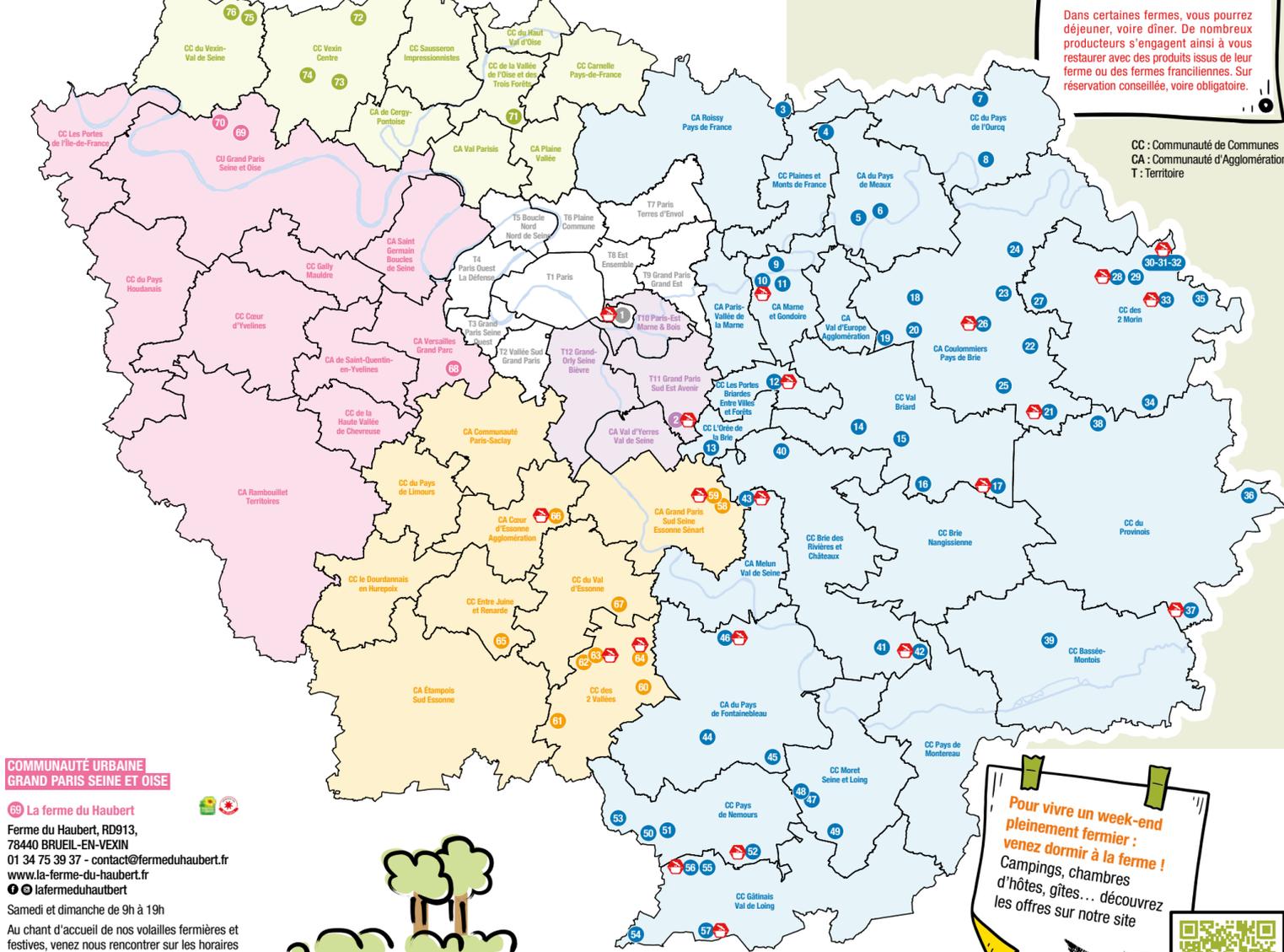
Famille DELAHAYE
Ferme du gros poirier, D188, 95640 LE HAULME
06 83 16 89 35 - earl.du.gros.poirier@gmail.com

Samedi de 10h à 17h

Situés dans le cœur du Parc naturel régional du Vexin français, nous sommes des arboriculteurs passionnés par notre métier. Nous travaillons en famille depuis plus de 30 ans et sommes spécialisés en fruits du verger, avec plus de 27 variétés de pommes, de poires, mais également des framboises, cassis, abricots et prunes ! Nous pratiquons une agriculture raisonnée, basée sur la connaissance fine de notre écosystème. Visite des vergers en tracteur, dégustation de jus et présentation de la presse.



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

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



LA BALADE DU GOÛT
28^e édition 2025
SAMEDI 18 & DIMANCHE 19 OCTOBRE 2025
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**



<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 !

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROISSY PAYS DE FRANCE

3 La Farmette

Cécile WATTIEZ
15 bis rue de Colombier, 77230 ROUVRES
06 21 01 76 20 - contact@lafarmette.fr
www.lafarmette.fr - ☎ 📍 La Farmette

Samedi et dimanche de 14h à 18h30

La Farmette est une ferme familiale située à Rouvres (77). Cécile, agricultrice passionnée, transforme le colza récolté dans ses champs en huile vierge pressée artisanalement à froid. Elle produit également un vinaigre au miel et fleurs de curcuma, ainsi qu'un vinaigrette au miel et à la moutarde de Meaux ! Venez visiter l'huilerie et déguster une huile vierge de colza saine et gourmande.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE MEAUX

4 Aux vergers de Saint-Souplets

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

Samedi de 14h à 18h30 et dimanche de 10h à 18h30

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 échangeons avec vous. Nous proposons aussi nos légumes de saison (tomates, courgettes et courges).



5 Ferme de Rutel

Amélie et Raphaël DUJARDIN
Route de Rutel, 77124 VILLENŒY
01 64 33 44 09 - www.cueillettederutel.fr
☎ 📍 fermederutel

Samedi et dimanche de 9h30 à 18h

À 2 minutes de Meaux, cueillez nos fruits et légumes sur près de 20 hectares de champs : pommes, tomates, courges, carottes, haricots verts et bien d'autres encore... Dégustations, recettes et animations ludiques pour les enfants. Les amateurs d'Halloween sont les bienvenus. Notre programme sur cueillette derutel.fr.



Samedi de 9h30 à 19h et dimanche de 9h30 à 19h30

GRAND PARIS SUD EST Avenir

2 La ferme bio du plateau Briard

Sophie BESNARD
6 rue Auguste Dupin, 94520 MANDRES-LES-ROSES
06 32 39 49 64 - sophie.besnard@orange.fr
www.lafermebiouduplateaubriard.jimdo.free.com

Samedi et dimanche de 10h à 18h

Élevage de volailles de chair (poulets...), poules pondeuses (œufs extra-frais), le tout en bio. Visite de la ferme et des animaux (environ 45 minutes), animations culinaires (poulet, œuf à la coque), dégustation de nombreux produits bio. Jeux pour les enfants, « chasse au trésor de la biodiversité ». Petite restauration prévue (tapas).

Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

Bienvenue à la fromagerie de Meaux Saint-Faron, seul fabricant de Brie de Meaux AOP à Meaux. À travers son parcours de visite, la fromagerie vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir les secrets de fabrication du Brie de Meaux et de Melun AOP, et du triple crème le P'tit Saint-Faron, élu meilleur fromage du monde 2025.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DE L'OURCQ

7 Les 3 Givrées

Familles ANTOINE, BENOIST et MEHEUT
30 rue du Pré-Gault, 77145 MAY-ÉL-MULTIEN
06 21 60 25 34 89 - les3givrées@gmail.com
www.les3givrées.fr - ☎ 📍 les3givrées

Samedi de 14h à 17h30 et dimanche de 11h à 17h

3 couples d'agriculteurs, 55 vaches laitières et un bon grain de folie, c'est ça les 3 Givrées ! Nous serions ravis de vous faire découvrir ou redécouvrir notre univers. Visites de l'atelier de fabrication, concours et dégustations parmi nos 50 parfums, mais aussi de la moutarde de Meaux ! Venez visiter l'huilerie et déguster une huile vierge de colza saine et gourmande.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION VAL BRIARD

8 Les fromages de chèvre Moret

Bertin et Clément MORET
Grande rue, 77440 TANCROU
06 16 12 21 23
lesfromagesdechevremoret@gmail.com
www.fromages-chevre-moret.fr
☎ 📍 lesfromagesdechevremoret

Samedi de 14h à 18h et dimanche de 11h à 17h

Toute l'équipe de nos 200 chèvres alpinos 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 MARNE ET GONDOIRE

9 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 - ☎ 📍 Abeilles et Miel

Samedi de 9h à 17h

Nous sommes deux frères apiculteurs et avons installé nos premières 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 ruchers. Miels franciliens d'essences locales (acacia, tilleul...) et miels spécifiques de transhumance en France (lavande, thym, châtaigner) !

10 Ferme de Saint-Thibault

Sol et Mani
80-82 rue Pasteur,
77400 SAINT-THIBAULT-DES-VIGNES
06 81 55 36 05 - fermestthibault@gmail.com
www.ferme-de-saint-thibault.fr
☎ 📍 fermest-saint-thibault

Samedi de 14h à 19h et dimanche de 11h à 19h

Pretty Red et ses 55 copines nous invitent à assister au retour du troupeau à 15h et à la traite à 16h. Visites guidées de la ferme à 14h le samedi et le dimanche. Atelier fromages, pressage de pommes, crêpes salées et crêpes sucrées, bar à bières, jeux et devinettes. Dégustez du lait chaud et des produits de la ferme.

11 Cueillette de Chanteloup

Marion et Thibault COZON
Rue de la cueillette,
77600 CHANTELOUP-EN-BRIE
01 60 31 60 86 - info@cueillettechanteloup.fr
www.cueillettechanteloup.fr
☎ 📍 cueillettechanteloup

Samedi et dimanche de 10h à 18h

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

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES LES PORTES BRIARDES ENTRE VILLES ET FORÊTS

12 La ferme de Courcelles

Geoffrey BOUZONIE et Véronique MAREK
Ferme de Courcelles, 77200 TOURNAN-EN-BRIE
06 83 19 67 62 - lafermedecourcelles@orange.fr
www.la-ferme-de-courcelles.fr
☎ 📍 lafermedecourcelles

Samedi et dimanche de 10h à 19h

Promenez-vous dans notre ferme pour y découvrir notre élevage de vaches laitières et leurs veaux, nos vaches limousines, nos poules pondeuses, nos chevaux ainsi que la mini ferme. Assistez à la traite des vaches à 17h30. Balades à poney et dégustations de nos produits seront au rendez-vous ! Pour les plus gourmands, des repas sur réservation seront proposés, ainsi que des crêpes salées et sucrées.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES L'ORÉE DE LA BRIE

13 Halles de Bougainville

Simon CHARIOT
Allée du lycée agricole,
77170 BRIE-COMTE-ROBERT
07 84 00 14 53 - halles.bougainville@gmail.com
☎ 📍 Halles de Bougainville

Samedi et dimanche de 10h à 18h

Venez débambuler dans notre ferme, que vous pourriez découvrir lors de nos visites pédestres. Une belle occasion de déguster nos viandes, nos produits à base de légumes, des produits locaux mais aussi de l'enseignement agricole partout en France. Il y en a pour tous les goûts.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES VAL BRIARD

14 Des pâtes briardes épi c'est tout

Adrien DE RIEU et Virginie DETANTE
35 rue de la Léchelle, 77610 MARLES-EN-BRIE
06 09 27 90 74 - virginie.detante@gmail.com
www.despatesbriardes.fr
☎ 📍 Des pâtes briardes épi c'est tout

Samedi et dimanche de 10h à 18h

Nous vous révélons les secrets de fabrication de nos pâtes avec des visites guidées du laboratoire. Des ateliers attendent vos enfants. Vous pouvez déjeuner sur place avec notre menu réalisé à partir de produits locaux et de pâtes bien sûr ! Repas sur réservation. D'autres producteurs seront présents.



15 Cueillette de Lumigny

Marion et Thibault COZON
Route de Lumigny, 77540 LUMIGNY-NESES-ORMEAUX
01 64 07 71 41 - info@cueillettelumigny.fr
www.cueillettelumigny.fr
☎ 📍 lacueillettepllesslumigny

Samedi et dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

Implanté sur un sol argilo-calcaire typique de la Seine-et-Marne, le Domaine Bois Brillant à Guérard (77) vous invite à découvrir ses vignes, ses vins en IGP IDF et l'incroyable parcours d'un vigneron passionné qui redonne au vignoble francilien tout son éclat et son authenticité. Créé en 2003, le Domaine Bois Brillant s'efforce de continuellement avancer aux côtés de la nature.

16 Brasserie Rabourdin

Famille RABOURDIN
22 rue Lafayette, 77540 COURPALAY
commercial@brassierabourdin.com
www.brassierabourdin.com
☎ 📍 brasserie rabourdin

Samedi et dimanche de 10h à 18h

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



17 La Fromentellerie

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

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

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.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION COULOMMIERS PAYS DE BRIE

18 Ferme de Férolles

Jean-Philippe HUYGHE
60 rue Charles Dullin,
77580 CRÉCY-LA-CHAPELLE
06 72 77 07 06 - earluyhgejp@orange.fr
☎ 📍 Ferme de férolles

Samedi de 14h à 18h30 et dimanche de 11h à 18h30

C'est l'histoire d'une passion que nous vous raconterons sous le regard bienveillant de nos moutons Shropshire. Nous parlerons de toutes les couleurs, pois cassés, huiles parfumées de noisettes, de colza torréfié 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 mail, et nos couettes faites à partir de la laine de nos moutons.

19 Le jardin de Sainte-Avoye

Coralie MOTTE et Pierre LABARRE
Ferme de Sainte-Avoye,
77163 DAMMARTIN-SUR-TIGEAUX
06 16 30 22 80 - coralie.motte@hotmail.fr
☎ lejardinsainteavoie

Samedi de 14h30 à 18h et dimanche de 11h à 16h30

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. Une dégustation de nos légumes vous sera proposée !

20 Domaine Bois Brillant

Famille KISZEL
30-32 rue de la brosse, 77580 GUÉRARD
01 64 75 63 11 - contact@vigneenvie.fr
www.vigneenvie.fr
☎ 📍 vigne en vie Domaine bois brillant

Samedi et dimanche de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

Après la visite de la ferme, redécouvrez le plaisir des œufs à la coque ! Nos poules en plein air sont choyées et chaque œuf est soigneusement manipulé. Goûtez aussi notre rillette maison. Réservation conseillée pour le repas du dimanche midi !

21 Ferme de Moneuse

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

Samedi et dimanche de 9h à 19h

Venez saluer veaux, vaches, cochons... Nous vous réservons des jeux pour petits et grands ainsi que la découverte de nos animaux et de nos délicieuses charcuteries fermières. Notre repas traditionnel sous chapiteau vous attend, sur réservation de préférence, les samedi et dimanche midi. Quelques exposants dans la cour vous accueilleront également.

22 Breto Saveurs

Caroline AUBERT BENCIK et Adeline MAFFRAY
Lycée et CFA de la Bretonnière,
77120 CHAILLY-EN-BRIE
01 64 75 87 50 - breto.saveurs@educagri.fr
www.labretonniere.fr - ☎ 📍 bretosaveurs

Samedi de 9h à 17h

Venez découvrir notre micro-ferme maraîchère bio en vous promenant entre nos planches de légumes. Vous pourrez goûter nos légumes et déguster un goûter maison. Le samedi à 15h, un atelier semis DIY vous sera proposé. Le dimanche à partir de 12h30, un repas campagnard maison vous est proposé, sur réservation uniquement.

23 Moulin de Chantemerle

Anne et Éric GOBARD
Chantemerle, 77120 AULNOY
06 28 19 60 01
contact@moulin-chantemerle.com
www.moulin-chantemerle.com
☎ 📍 moulinchantemerle

Samedi de 14h à 18h30 et dimanche de 11h à 18h

Anne et Éric sont heureux de vous accueillir sur la ferme menée en agriculture biologique. Nous produisons de la farine issue de nos céréales. Vous trouverez aussi nos lentilles bio. Démonstration du moulin, explications sur l'agriculture bio. Seront là Marie-Laure DE LA WAFLETTE et Patrice TRIPAULT, apiculteur.

24 Cueillette de Nolonque

Clotilde AGRON et Gauthier BOUGNOUX
Le Point du Jour, 77510 VERDELŒT
06 03 96 60 93
jardinlepointdujour.77@gmail.com
www.jardin-lepointdujour.com
☎ 📍 cueillettepointdujour

Samedi et dimanche de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h

Nous vous emmenons pour une visite guidée dans notre verger à 15h 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 dans le magasin de produits locaux à la ferme La Grange de Nolonque. Nouveauté fleurs : glaieul et dahlia.

25 Domaine du Chasne

Agathe et Arnaud MAURY
Le Chasne, 77120 BEAUTEILH-SAINTS
06 84 99 76 60 - mauryagathe@yahoo.com

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

Agathe et Arnaud MAURY Le Chasne, 77120 BEAUTEILH-SAINTS 06 84 99 76 60 - mauryagathe@yahoo.com Samedi et dimanche de 11h à 18h

30 Jardin le Point du Jour

Clotilde AGRON et Gauthier BOUGNOUX
Le Point du Jour, 77510 VERDELŒT
06 03 96 60 93
jardinlepointdujour.77@gmail.com
www.jardin-lepointdujour.com
☎ 📍 cueillettepointdujour

Samedi et dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h

Échappée verte, réverie et bouffée d'oxygène garanties dans notre jardin labellisé Jardin remarquable ! Pour l'occasion, cucurbitacées, courges et racines de saison défilent pour le bonheur des yeux et des papilles... Dégustation de nos recettes. Nous accueillons nos partenaires habituels. Visite guidée samedi et dimanche à 15h.

31 Ferme de la Bonnerie

Famille BIBERON
La Bonnerie, 77510 VERDELŒT
01 64 04 87 16 / 06 73 78 80 29
biberon@biberon-labonnerie.fr

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

Suivez le fabuleux voyage de nos pommes franciliennes, depuis nos vergers jusqu'à notre atelier de jus et cidre. Le vinaigre, nos gélés et nos champagnes, ainsi que les produits du boulanger local avec ses pains et gâteaux aux pommes, seront proposés. L'Office de tourisme de Rebaix vous concoctera un repas du terroir le dimanche midi (réservation obligatoire au 06 84 24 19 33).

32 Clos de Verdelt

Mathieu HONGROIS
Lieu-dit Le Point du Jour, 77510 VERDELŒT
contact@closdeverdelot.com
www.closdeverdelot.fr - ☎ 📍 clos de verdelt

Samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30 et dimanche de 10h30 à 12h30

Le Clos de Verdelt est une ferme maraîchère, viticole et arboricole. À l'occasion de la Balade du Goût, nous vous invitons à une visite de l'exploitation (maraîchage, vignes, atelier de transformation) le samedi à 15h. Notre magasin fermier sera ouvert samedi et dimanche avec dégustations de nos produits.

33 Les P'tits rocs

Sébastien PETIT, Céline et Paul ROCH
2 Le Grand Hamel, 77320 SAINT-BARTHÉLEMY
06 01 74 57 72 - lesptitsrocs@gmail.com
www.lesptitsrocs.fr - ☎ 📍 lesptitsrocs

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

Visite de notre atelier de fabrication, démonstration. Dégustation de nos biscuits sans modération. Le dimanche midi, un déjeuner du terroir vous sera proposé avec réservation obligatoire (port. : 06 01 74 57 72, contact@lesptitsrocs.fr). Marché de producteurs le dimanche.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES DEUX MORIN

27 Les Vergers Saint-Germain

Laurent LÉGOUGE
17 rue de la fontaine,
77169 SAINT-GERMAIN-SOUS-DOUE
01 64 03 50 95

Samedi de 14h à 18h et dimanche de 10h à 18h

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.

28 Le potager des Mirats

Nicolas RUYSS
3 les Mirats, 77510 SABLONNIÈRES
06 88 75 87 60 - lepotagerdesmirats@outlook.fr
☎ lepotagerdesmirats

Samedi et dimanche de 10h à 18h

Venez découvrir notre micro-ferme maraîchère bio en vous promenant entre nos planches de légumes. Vous pourrez goûter nos légumes et déguster un goûter maison. Le samedi à 15h, un atelier semis DIY vous sera proposé. Le dimanche à partir de 12h30, un repas campagnard maison vous est proposé, sur réservation uniquement.

29 Miellerie Véron

Nathalie et Sébastien VÉRON
Le fourchere!, 77510 VILLENEUVE-SUR-BELLOT
06 71 47 04 22 - mielsvernon@orange.fr
www.miellerie-veron.com

Samedi et dimanche de 11h à 18h

Qui dit abeille dit miel mais aussi pain d'épices, nougat et autres douceurs de la ruche. Nous vous montrerons le savoir-faire de notre métier vieux de 6 000 ans. Nous aurons parmi nous cette année Adeline et ses cosmétiques élaborés avec notre miel. Nous vous proposons tables et bancs pour un pique-nique bucolique.

30 Jardin le Point du Jour

Clotilde AGRON et Gauthier BOUGNOUX
Le Point du Jour, 77510 VERDELŒT
06 03 96 60 93
jardinlepointdujour.77@gmail.com
www.jardin-lepointdujour.com
☎ 📍 cueillettepointdujour

Samedi et dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h

Échappée verte, réverie et bouffée d'oxygène garanties dans notre jardin labellisé Jardin remarquable ! Pour l'occasion, cucurbitacées, courges et racines de saison défilent pour le bonheur des yeux et des papilles... Dégustation de nos recettes. Nous accueillons nos partenaires habituels. Visite guidée samedi et dimanche à 15h.

31 Ferme de la Bonnerie

Famille BIBERON
La Bonnerie, 77510 VERDELŒT
01 64 04 87 16 / 06 73 78 80 29
biberon@biberon-labonnerie.fr

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

Suivez le fabuleux voyage de nos pommes franciliennes, depuis nos vergers jusqu'à notre atelier de jus et cidre. Le vinaigre, nos gélés et nos champagnes, ainsi que les produits du boulanger local avec ses pains et gâteaux aux pommes, seront proposés. L'Office de tourisme de Rebaix vous concoctera un repas du terroir le dimanche midi (réservation obligatoire au 06 84 24 19 33).

32 Clos de Verdelt

Mathieu HONGROIS
Lieu-dit Le Point du Jour, 77510 VERDELŒT
contact@closdeverdelot.com
www.closdeverdelot.fr - ☎ 📍 clos de verdelt

Samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30 et dimanche de 10h30 à 12h30

Le Clos de Verdelt est une ferme maraîchère, viticole et arboricole. À l'occasion de la Balade du Goût, nous vous invitons à une visite de l'exploitation (maraîchage, vignes, atelier de transformation) le samedi à 15h. Notre magasin fermier sera ouvert samedi et dimanche avec dégustations de nos produits.

33 Les P'tits rocs

Sébastien PETIT, Céline et Paul ROCH
2 Le Grand Hamel, 77320 SAINT-BARTHÉLEMY
06 01 74 57 72 - lesptitsrocs@gmail.com
www.lesptitsrocs.fr - ☎ 📍 lesptitsrocs

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

Visite de notre atelier de fabrication, démonstration. Dégustation de nos biscuits sans modération. Le dimanche midi, un déjeuner du terroir vous sera proposé avec réservation obligatoire (port. : 06 01 74 57 72, contact@lesptitsrocs.fr). Marché de producteurs le dimanche.

34 La ferme Sainte-Colombe

Camille et Nicolas GRYMONPREZ
28 rue sainte colombe,
77320 SAINT-MARS-VEUX-MAISONS
06 79 34 29 24