

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX



*Eveillez vos papilles dans le
Nogentais et la Vallée de la Seine !*

Vous retrouverez à travers ce guide, tous les producteurs locaux proposant la vente directe sur l'exploitation.

Nous vous invitons à consulter la carte du Nogentais afin de visualiser les produits disponibles sur le secteur choisi. Puis, vous retrouverez les modalités d'accueil, ainsi que les contacts, pour vous rendre sur l'exploitation, au travers des pages de ce livret.

Le calendrier vous permettra de consulter les périodes de vente de ces produits.

En vous souhaitant une bonne balade à la découverte des saveurs de nos producteurs locaux...

CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DES PRODUITS

[illegible]

VIVES LES BULLES !

CHAMPAGNE

Champagne François Oudard

20 avenue de la gare 10370 Villenauxe-la-Grande
03 25 21 39 37
www.restaurantleflaubert.com

Cave labéllisée de Champagne
Tarifs : 4€ la visite (sur rendez-vous)
Période de vente : Toute l'année



Monsieur et Madame Oudard, également distillateurs, vous proposent différentes cuvées, issues de nos trois cépages (Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier) ainsi que du marc de champagne ou encore du ratafia.

Champagne Frédéric Torchet

12 et 14 rue Saint-Vincent 10370 Villenauxe-la-Grande
03 25 21 36 15 ou 06 87 92 79 52
torchet.fr@wanadoo.fr

Cave de Champagne
Visites sur rendez-vous.
Période de vente : Toute l'année



Établis dans le seul village Aube du Sézannais, Villenauxe-la-Grande, Elise et Frédéric Torchet travaillent leur terroir depuis 1985. Vignerons passionnés de leur métiers, Elise et Frédéric élaborent différentes cuvées dans le respect de la tradition, provenant en grande majorité de vignes plantées en Chardonnay, cépage qui lui confère toute sa typicité.

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

VIVES LES BULLES !

CIDRE

🍏 Christophe Duminil

7 rue Pennerat 10190 Pâlis
03 25 73 17 69
cidreduminil@orange.fr
www.cidreduminil.jimdo.com



Période de vente : Toute l'année

Christophe Duminil vous propose son cidre fermier, son jus de pomme, son ratafia de cidre. Ses produits fermiers sont naturels, sans ajouts de sucre ni conservateurs. Découvrez les différents cidres, la saveur d'un véritable jus de pomme et à l'apéritif la fantaisie d'un ratafia de cidre.

🍏 Heritage 1900 – Frédérick Goussin

16 rue Pennerat 10190 Pâlis
03 25 40 56 51 ou 06 66 86 80 58
flgoussin@orange.fr
www.fredtraiteur.jimdo.com/



Période de vente: toute l'année

Horaires d'ouverture: tous les jours de 10h à 19h, sur rendez-vous

Frédérick Goussin vous propose différentes cuvées de cidre, toutes dégorgées à la volée : Cuvée « Tradition », médaille d'argent 2009, Cuvée « C Pomme », sélectionnée pour son originalité par le magazine Etoile, l'étonnante Cuvée « Torride » avec ses 3% de gingembre frais. D'autres produits vous seront présentés : jus de pommes nature, jus de pommes framboises, pommes griottes, pommes cassis, et jus de pommes ananas gingembre, du ratafia de cire, 4 vinaigres de cidre, un vinaigre de cuisine et des confits de cidre : « Pommes d'Or », « Rouges Pommettes », précieux alliés d'une cuisine salée, sucrée harmonieuse. La dégustation de ces produits est gratuite. Nos pommiers, nos fruits et nos jus ne sont pas traités.

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

VIVES LES BULLES !

BIÈRE



Le Moulin de Saint-Martin – Mahaut D'Arras D'Haudrecy

6 chemin de la Laiterie 10100 Saint-Martin-de-Bossenay

03 25 21 04 75

mahaut.darras@lemoulindesaintmartin.com

www.lemoulindesaintmartin.com



Période de vente: toute l'année

Horaires d'ouverture: du mardi au samedi de 9h30 à 18h30

Vous aimez la bière de qualité, 100% naturelle, venez découvrir la gamme du Moulin de Saint Martin : Blanche Bio, Blonde Bio, Ambrée, Brune et Triple. Vous trouverez également des tirages limités de Saison (au printemps) et Saison d'Hiver (à Noël).

Réservation demandée pour une visite et une présentation des modes de fabrication pour les groupes de 6 personnes et plus.

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

PANIER DU MARAÎCHER

FRUITS ET LÉGUMES



Association Chlorophylle

29 Avenue Jules Jacquemin 10100 Romilly-sur-Seine

03 25 24 58 29

secretariat.chlorophylle@gmail.com



Période de vente: chaque jeudi de 10h à 19h sans interruption. Vente sous forme de paniers. Adhésion à l'année.

Horaires d'ouverture: lundi, mardi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Le jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h

L'association Chlorophylle œuvre à la réinsertion sociale et professionnelle des personnes en difficulté par le biais du maraîchage biologique et de son activité « environnement et espaces verts ».



Gérard Coltat

1 rue de Lette 10370 Villenauxe-la-Grande

06 50 19 29 80

Horaires d'ouverture : tous les jours sauf le samedi matin. Le dimanche visite sur rendez-vous.

Maraîcher depuis 1947. Venez déguster ses salades et surtout ses tomates goûteuses, cultivées naturellement en pleine terre.



Earl Ferme de la Noue – M. Bourdel

Pommereau 10100 Saint-Hilaire-sous-Romilly

03 25 24 06 07

Période de vente: le vendredi de 14h à 18h et du 1er mai au 15 novembre en libre accès.

Vente directe de fruits et légumes de saison à Maizières-la-Grande-Paroisse, route de Pars-lès-Romilly. Présent sur le marché de Romilly-sur-Seine le samedi matin.

PANIER DU MARAÎCHER

FRUITS ET LÉGUMES



Au temps des saisons – Vincent Simonnet

Rue de la Mairie 10350 Saint-Lupien

07 60 41 05 81

www.ferme-simonnet.fr/

Période de vente: le samedi matin de 10h à 12h.



Monsieur SIMONNET vous reçoit dans une exploitation atypique de notre région, où divers espèces et genres se rencontrent pour former une agriculture nouvelle, humaine et territoriale. Vous serez baigné au sein d'un élevage de moutons rustiques « la Thônes et Marthod » élevés à l'herbe. Vous trouverez un jardin maraîcher rempli de cultures anciennes et nouvelles, où chacun peut trouver une senteur particulière.

FRAISES



Les fraises de la fosse – Pascal et Véronique Collet

Rue des Vignes 10100 La Fosse-Corduan

06 23 88 35 66

Période de vente: de mai à juin

Du lundi au dimanche matin (sur appel téléphonique)



La philosophie des propriétaires est de choisir les variétés selon leurs qualités gustatives : aujourd'hui il cultive l'Elsanta, la Cigaline et la Sonata pour le bonheur de nos papilles. Leur priorité : le goût et la fraîcheur !

N'hésitez pas à faire une halte gourmande pour faire le plein de saveurs, de convivialité.

PANIER DU MARAÎCHER

 Sarl Tifanette – Damien Dhulst

23 rue du Moulin 10190 Dierrey–Saint–Julien

06 70 71 13 94

Période de vente: de mai à octobre – libre accès le matin, les jours de cueillettes.

Monsieur DHULST vous propose des fraises haut de gamme.



ASPERGES

 Eric Sevellec

4 Rue de l'Église

10350 Saint–Lupien

03 25 21 75 24

Période de vente: mardi, mercredi de 10h à 12h, le jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche.

Vente directe d'asperges vertes fraîches produites en plein champs à partir de variétés choisies pour leurs qualités gustatives.

 Earl du Cognat – P. Gatouillat

9 rue des Buchettes 10190 Mesnil–Saint–Loup

03 25 40 46 65

www.endives-cognat.monsite-orange.fr

Période de vente: endives de mi-octobre à mi-avril. Asperges selon la météo, de début avril à fin mai.

Horaires d'ouverture: tous les jours de 8h à 18h.

Libre accès pour la vente, sur rendez-vous pour une visite de l'endiverie.

Monsieur GATOUILLAT vous propose des endives et des asperges.

La Vallée de la Noxe

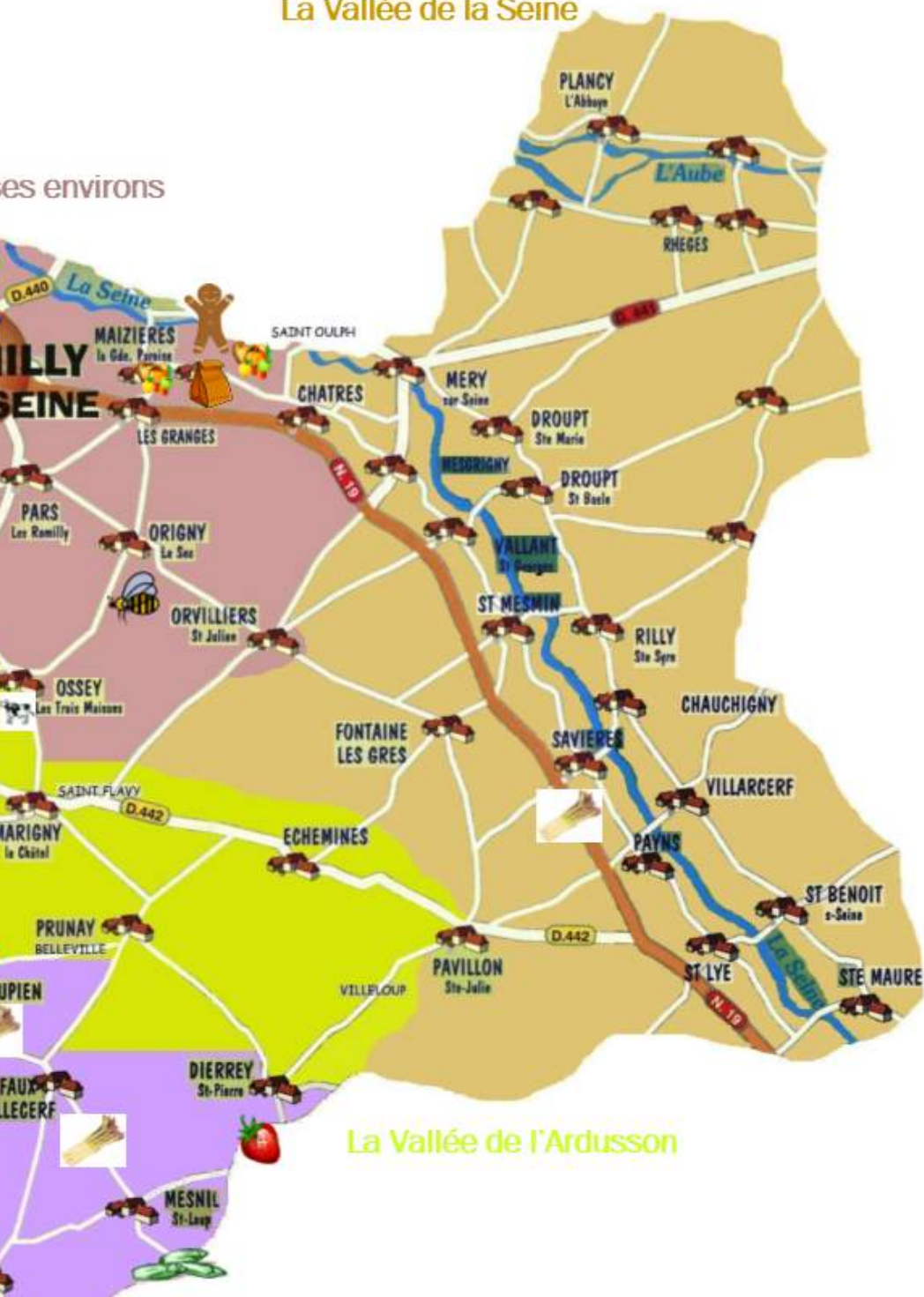
Le Nogentais

Romilly et s



La Vallée de la Seine

es environs



La Vallée de l'Ardusson

PANIER DU MARAÎCHER



Jany Rigolot

31 rue Royale 10600 Savières
03 25 76 33 44

Période de vente: fin avril-mai, et 1ère quinzaine de juin.

Horaires d'ouverture: Disponible sur rendez-vous de 10h à 12h et de 18h à 20h.

Monsieur RIGOLOT, producteur depuis 1992, vous propose des asperges fraîches

PRODUITS LAITIERS

FROMAGES

Chèvrerie de Nesle-la-Reposte

Route entre Nesle La Reposte et Villenauxe La Grande
10370 Villenauxe-la-Grande
06 15 21 79 62
moulin.delachapelle@orange.fr
www.chevreriedeneslelareposte.fr/



Horaires d'ouverture : Samedi, Dimanche et jours fériés de 14h à 19h (hors périodes scolaires) / Tous les jours sauf le lundi de 15h à 19h (Durant les vacances scolaires)

La chèvrerie vous accueille pour voir son élevage et tous les autres animaux (cochons, vache, paons...), et vous invite à déguster ses plateaux de fromages.

Vente d'autres produits régionaux (cidre, miel, bière, ..). Vue sur la traite à 16h.

Présent sur le marché le samedi à Nogent-sur-Seine les semaines impaires et à Romilly-sur-Seine les semaines paires.

La Cave Ô Fromage – Valérie Ourry

22 rue de la Boule d'Or 10100 Romilly sur Seine

06 89 57 39 69

Horaires d'ouverture : Les lundis, mercredis et jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Les mardis de 9h à 12h30 et les vendredis et samedis de 9h à 13h et de 14h30 à 19h.

PRODUITS LAITIERS

LAIT DE VACHE



Earl Lauxerrois Frères

24 rue du Lorin 10400 Fontaine-Mâcon

03 25 39 02 50

Horaires d'ouverture : tous les jours de 7h30 à 9h et de 18h à 19h15.

Monsieur LAUXERROIS vous propose une vente directe de lait de vache provenant du troupeau. Possibilité d'assister à la traite.

PRODUITS DE LA RUCHE

MIEL



Miellerie d'Origny – Jean-Claude Schuster

4 rue des Vergers 10510 Origny-le-Sec

03 25 24 30 41

abeille.10@hotmail.fr



Période de vente: toute l'année

Visite de la miellerie et du rucher pendant la saison de récolte sur rendez-vous (sauf lors de foires et expositions) – groupe de 5 à 25 personnes

Apiculteur depuis plus de 30 ans, Monsieur SCHUSTER exploite plus de 100 ruches réparties sur les départements de l'Aube, la Marne et l'Yonne et récolte 8 sortes de miel différentes. Il vous propose également d'autres produits à base de miel: biscuits, pain d'épice, bonbons, pollen, propolis et dérivés (bougies, savonnets, cire). Manger du miel est bon pour la santé. Toutefois, l'abeille rencontre des difficultés, il est important de la préserver car s'il n'y a plus d'abeilles, il n'y aura plus de miel. Dégustation gratuite.

PRODUITS DU BOUCHER

VIANDE



Gaec de la porte Saint-Martin

7 bis rue des Normands 10400 Pont-sur-seine

1 rue de la Mairie 10350 Saint-Lupien

06 88 56 68 45 (M. MAHOT) ou 06 31 06 52 41 (M. JUILLET)

gaec.portesaintmartin@orange.fr

Période de vente: toute l'année

Vente directe de viande charolaise à la ferme. Viande mise sous vide pour une conservation au réfrigérateur ou directement au congélateur, étiquetée (nom du morceau, date d'emballage et de péremption, poids) – Caissette de 10 kg (12 € / kg) dont 1,5 kg de steaks hachés et 8,5 kg de viandes diverses (rosbif, faux-filet, entrecôtes, biftecks, bourguignon, goulache...).



Earl Picavet – Philippe Picavet

35 bis rue de la Franconnée 10100 Ossey-les-Trois-Maisons

03 25 21 57 24

earl.picavet@wanadoo.fr

www.picavet-sa.fr

Horaires d'ouverture: Ouvert de septembre à juin – le vendredi de 18h à 20h et le samedi matin de 8h à 12h

Vente directe de viande charolaise : par colis de 10kg pour la génisse, par colis de 6 kg pour le veau. Conditionnement sous vide par un laboratoire agréé DSV. Nous adhérons à la charte des bonnes pratiques d'élevage.

ORIGINALITÉS

PRODUITS RÉGIONNAUX



La ferme de Sidonie

9 chemin d'Origny 10100 Romilly-sur-Seine

03 25 24 68 65

www.aupanierdesidonie.fr



Horaires d'ouverture: mercredi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 18h

La ferme de Sidonie regroupe de nombreux agriculteurs pour vous proposer leurs produits issus de leurs exploitations (fruits et légumes, Viandes, Œufs, produits laitiers, farines, bocaux, miels, biscuits, vins...

BISCUITS



La petite biscuiterie – David Michel

Zone commerciale de La Belle Idée

10510 Maizières-la-Grande-Paroisse

03 25 24 70 51

davimichel@wanadoo.fr

www.la-petite-biscuiterie.fr



Horaires d'ouverture: mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h (fermé lors des vacances scolaires de février ainsi que la 1ere semaine de juillet et les 2 premières semaines d'août)

Tarif de visite : 2€ / pers (sur rendez-vous)

Artisan biscuitier, petite entreprise artisanale de trois personnes. La petite biscuiterie vous propose des produits fabriqués avec du beurre et des œufs frais, sans colorants, ni conservateurs. Gage de qualité certifié par le laboratoire de Troyes.

ORIGINALITÉS

CAFÉ



Société des produits G. Vernier

31 Rue François Bachimont 10400 Nogent-sur-Seine

03 25 39 86 40

www.stevernier.fr



Période de vente: toute l'année

Horaires d'ouverture: du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 16h30 – le samedi de 8h à 12h. (fermé entre Noël et le Jour de l'An)

Monsieur VERNIER vous propose du café sous différentes formes : en grains, moulu, extrait, café soluble et de la vanille en gousse, en poudre, extrait ou arôme.

MAGASIN BIO



Nature et Paysans – Guillaume Enfert

34 Grande Rue 10290 Villadin

03.25.24.93.32

Visite du fournil sur rendez-vous

Période de vente: toute l'année

Horaires d'ouverture: mardi au samedi de 8h à 13h et de 16h à 20h



Magasin bio de producteurs proposant des produits essentiellement locaux et 100% bio. Production de pains sur levain naturel à partir de nos farines et cuits dans un four à bois de 1889.

ORIGINALITÉS

QUINOA



Grain de nature : EARL Gateau Savoure

Marie-Laure Savouré

5 rue des fontaines 10400 Fontenay-de-Bossery

06 71 56 62 28

miamlesbonnesgraines@gmail.com

Facebook : Grains de nature



Quinoa blond produit à la ferme, dans l'Aube, sans pesticides. Vente direct producteur. Une graine sans gluten et riche en protéines à décliner en multiples recettes pour diversifier vos repas.

RECETTES SUCRÉES

Gratin de framboise et spéculoos

Ingrédients :

- 30g de spéculoos
- 400g de framboises fraîches
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 c-à-s de sucre vanillé



Placer les spéculoos dans le bol du robot et mixer pour les réduire en poudre. Répartir les framboises dans 4 petits ramequins sur deux rangées d'épaisseur. Parsemer de spéculoos lotus en poudre. Dans un bol, mélanger les œufs avec la crème liquide et le sucre vanillé. Le verser dans les ramequins. Enfourner et cuire 10 mn sous le gril du four. Servir tiède.

Tarte aux pommes au cidre

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 2 œufs entiers
- 45 cl de cidre
- 50 g de raisins secs
- 2 pommes reinettes
- 1 pâte feuilletée



Mélangez le sucre, la farine, les œufs et les jaunes d'œuf, puis le cidre et les raisins secs. Tapissez un moule à tarte de pâte feuilletée finement étalée, et recouvrez-la des pommes épluchées et coupées en morceaux. Versez la préparation sur les pommes et faites cuire 20 à 25 minutes à 200°C. Dégustez tiède.

RECETTES SALÉES

Veau Marengo

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,2 kg de viande de veau
- 75 g de beurre
- 4 échalotes
- 2 carottes
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 50 g de concentré de tomate
- 30 cl de vin blanc sec
- 30 cl d'eau
- 2 gousses d'ail
- 125 g de champignons
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre



Découper la viande en cubes de 3 cm de côté environ.

Détailler la carotte en rondelles, les échalotes et l'ail en fins morceaux. Laver et couper en 2 les champignons. Dans une cocotte à fond épais, faire dorer la viande. Ajouter alors les carottes, l'ail et les échalotes. Lorsque ces derniers sont translucides, saupoudrer de farine. Lorsque la farine a blondi, ajouter le concentré de tomate, l'eau, le vin et le bouquet garni. Saler, poivrer. Laisser mijoter 1h30 à couvert sur feu doux. Au bout de ce temps, ajouter les champignons et laisser cuire encore 15 min.

Terrine aux courgettes et au basilic

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 kg de courgettes
- 20 cl de crème fraîche
- 1 botte de basilic
- 6 œufs
- Sel et poivre



Cuire les courgettes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Les essorer et les réserver. Mélanger les œufs en omelettes avec crème fraîche, sel et poivre. Ajouter le basilic et les courgettes.

Faire cuire dans un moule à cake (qui n'a pas besoin d'être beurré) au bain marie, à four assez chaud (thermostat 7/210°C) pendant 3/4 d'heure. Démouler.

COMMENT SE RENSEIGNER ?



Office de Tourisme du Nogentais et de la Vallée de la Seine

5 rue Saint Epoing 10400 Nogent-sur-Seine

Tél. : 03 25 39 42 07

Mail : contact@tourisme-nogentais.fr

Site web : www.tourisme-nogentais.fr



PETR Seine en Plaine Champenoise

9 Place des Martyrs 10100 Romilly-sur-Seine

Tél.: 03 25 25 20 70

Mail : aspcd@wanadoo.fr

Site web : www.petr-seineenplainechampenoise.fr



Agricultures & Territoires de l'Aube

2 bis rue Jeanne d'Arc 10000 Troyes

Tél. : 03 25 43 72 72

