



BRAY GOURMAND 2025

Mon carnet
d'adresses des
producteurs brayons
en vente directe



PAYS DE BRAY

Pôle d'équilibre territorial et rural



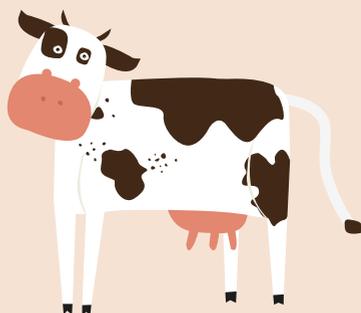
**VOUS PROPOSEZ EN VENTE
DIRECTE LES PRODUITS DE
VOTRE EXPLOITATION ? VOUS
SOUHAITEZ APPARAÎTRE DANS
LA LISTE DES PRODUCTEURS
LOCAUX ?**

CONTACTEZ LE PETR DU PAYS DE BRAY

CONTACT@PAYSDEBRAY.ORG

02.32.97.56.14

SOMMAIRE



LE PAYS DE BRAY	4
MANGER LOCAL POUR SOUTENIR NOS PRODUCTIONS DE PROXIMITÉ	5
LA VENTE DIRECTE	6
LABELS ET MARQUES	8
LES LIEUX DE VENTE DIRECTE DU PAYS DE BRAY	10
Multiproduits	11
Fruits et légumes	13
Viandes et œufs	19
Produits laitiers	25
Poissons et escargots	29
Boissons et dérivés	31
Produits divers : miel, confitures	34
MARCHÉS LOCAUX	36
FÊTES LOCALES	36
LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	37
LISTE DES PRODUCTEURS LOCAUX	38
CARTE DES PRODUCTEURS	40

LE PAYS DE BRAY

UN TERRITOIRE RURAL, UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE

Situé sur l'axe Dieppe-Beauvais, entre Rouen et Amiens, à 2h de Paris, le Pays de Bray est un lieu stratégique pour le développement de circuits de proximité. Ses vallées bocagères et ses vergers regorgent de productions goûteuses : fromage de Neufchâtel, poule de Gournay, produits cidricoles...

D'autres productions moins connues, méritent tout autant notre attention : choux de Saint-Saëns, radis violets de Gournay, fromages de chèvre, escargots, miel, truites ... Les producteurs brayons sauront vous surprendre !

LE PETR DU PAYS DE BRAY

Le territoire du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays de Bray s'étend sur environ 1 300 km² et compte 59 742 habitants, répartis sur 115 communes, regroupées en 3 intercommunalités :

- Communauté de Communes de Londinières
- Communauté de Communes de Bray-Eawy
- Communauté de Communes des 4 Rivières

Le PETR du Pays de Bray œuvre pour le développement du territoire en partenariat avec ces 3 communautés de communes, notamment sur les questions agricoles, avec les acteurs locaux, depuis 2006.



MANGER LOCAL POUR SOUTENIR NOS PRODUCTIONS DE PROXIMITÉ

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS DE BRAY

Pour relocaliser et ancrer l'agriculture et l'alimentation sur le territoire, les élus du Pays de Bray ont souhaité engager une démarche de Projet Alimentaire Territorial (PAT), un dispositif introduit en 2014 par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Le PAT définit des actions prioritaires pour répondre aux enjeux agricoles et alimentaires.

Après une phase de diagnostic alimentaire du territoire et des ateliers de concertations, un plan d'action a été élaboré, dont voici les axes majeurs :

- Maintenir la population agricole
- Développer les filières fruits et légumes
- Valoriser les productions locales
- Sensibiliser le grand public à une alimentation saine et accessible
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Améliorer la qualité et la proximité de l'alimentation en restauration collective
- Soutenir les structures d'aides alimentaires
- Encourager les pratiques agricoles favorables à l'environnement

Le PAT du Pays de Bray initié fin 2020, illustre la volonté des élus de porter des projets collectifs et concertés, pouvant bénéficier à l'amélioration de la qualité de vie du territoire.

Pour en savoir plus : <https://www.paysdebray.org/agriculture>

LA VENTE DIRECTE

Un produit est commercialisé en vente directe lorsqu'il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Un circuit court est un mode de commercialisation avec au plus un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Les circuits courts comprennent donc la vente directe, mais aussi d'autres voies de commercialisation.

1 086 exploitations



66 exploitations avec un produit sous signe de qualité

169 exploitations en circuit court

166 exploitations avec une activité de diversification

87 203 ha

de surfaces agricoles soit 2/3 du territoire

48%

des exploitations sont spécialisées dans l'élevage



Source : Agreste 2020, RGA 2020, Agence Bio 2022

POURQUOI MANGER LOCAL ?

1

L'ÉCONOMIE LOCALE

En consommant les produits locaux, je soutiens les producteurs de mon territoire par une rémunération juste.

L'ENVIRONNEMENT

Les produits locaux limitent les déplacements et les emballages. Avec moins d'intermédiaires, il y a aussi moins de produits gaspillés.

2

3

LA SANTÉ

Manger local, c'est aussi consommer plus de produits frais, de saison, avec moins d'additifs et plus de goût.

LES LIENS SOCIAUX

En achetant au plus près du producteur, j'apprends comment est produite mon alimentation et le parcours de ceux qui me nourrissent. Je découvre des recettes, des astuces et des bons plans.

4

5

LE PATRIMOINE

Acheter local, c'est aussi valoriser un savoir-faire ancestral qui contribue au patrimoine gastronomique de notre territoire.

LABELS ET MARQUES

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont des labels qui reposent sur un cahier des charges et un dispositif de contrôle certifié à l'échelle française ou européenne.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Ce signe européen garantit que toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.

En Pays de Bray : AOP Neufchâtel



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

Ce signe national répond aux mêmes critères que l'AOP. Il permet de protéger le nom du produit sur le territoire français en attendant l'enregistrement et la protection de ce dernier à l'échelle européenne.

En Pays de Bray : AOC Calvados, AOC Pommeau de Normandie



AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

Ce signe garantit que le produit respecte un cahier des charges qui privilégie les procédés non polluants (pas de pesticides et nitrates de synthèse, pas d'OGM), respectueux de l'écosystème et des animaux.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Ce signe européen garantit qu'au moins une des étapes de fabrication du produit a eu lieu dans une aire géographique spécifique.

En Pays de Bray : IGP Cidre de Normandie



SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Ce signe européen garantit que les qualités spécifiques d'un produit (composition, méthode de fabrication) sont fondées sur une tradition.



LABEL ROUGE

Ce signe national désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure aux autres produits similaires commercialisés.

CERTIFICATIONS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

3ème niveau de certification environnementale, il s'applique aux exploitations qui s'engagent dans une démarche respectueuse de l'environnement, au niveau de la biodiversité, la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'eau.



HORTICULTEURS ET PÉPINIÉRISTES DE FRANCE

Certification qui garantit la production locale des végétaux avec des pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la biodiversité et la durabilité.



POISSON D'AQUACULTURE FRANÇAIS

Certification qui garantit l'élevage français des poissons selon des normes strictes en matière de qualité, traçabilité et respect de l'environnement et du bien-être animal.

MARQUES



SAVEURS DE NORMANDIE

Réseau mettant en valeur les produits normands privilégiant les matières premières normandes. Les méthodes de fabrication sont vérifiées par la marque et les produits sont dégustés et approuvés par les consommateurs.

RÉSEAU



BIENVENUE À LA FERME

Premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. Il est portée par le réseau des chambres d'agriculture.

LES LIEUX DE VENTE DIRECTE DU PAYS DE BRAY

Multiproduits	11
Fruits, légumes	13
Viande et œufs	19
Produits laitiers	25
Poissons et escargots	29
Boissons et dérivés	31
Produits divers	34

1 Producteurs numérotés
par ordre alphabétique

 Horaires
d'ouverture

 Autres points
de vente

 Facebook

MULTIPRODUITS

5 DOMAINE DE MERVAL



Château de Merval
76220 Brémontier-Merval
cidrerie@educagri.fr
06 30 59 43 30
domaine-de-merval.fr
@DomainedeMerval

Neufchâtel, cidre, jus de pomme, pommeau de Normandie, Calvados, vinaigre de cidre, miel

Le vendredi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ou sur rendez-vous

6 DOMAINE DES VERGERS DE LA GENTILHOMMIERE



30 route de Neufchâtel
76660 Osmoy-Saint-Valery
felix.platel@orange.fr
06 84 01 27 64
Au 1er janvier 2026 :
xavier.batement@outlook.fr
06 59 26 83 13
gentilhommiere.net
@LaGentilhommiere

Cidre, jus de pomme, apéritif des amis, calvados, lentilles vertes

Produits de partenaires : miel, confitures, fromage de Neufchâtel, bières

- Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30
- Demi saison : ouvert du lundi au samedi sur appel téléphonique
- Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h
Samedi sur réservation

Le Vignoble (Neufchâtel-en-Bray), Capsules et Bouchons (Saint-Saëns)

13 FERME DE HYAUMET



2448 chemin de Hyaumet
76220 Dampierre-en-Bray
contact@fermedehyaumet.com
06 44 26 07 67
fermedehyaumet.com
@LafermedeHyaumet

Neufchâtel AOP, fromage de Gournay, crème, beurre, lait, fromage blanc, œufs
Régulièrement dans l'année : colis de boeuf, colis de veau, poulets

Jeudi et vendredi de 9h à 12h

Marché des 15 producteurs (Avesnes-en-Bray)

14 FERME DE LA BETHUNE

71 bis chemin de Prébende
76270 Saint-Saire
fermedelabethune@gmail.com
06 32 40 10 20
@Distributeur de la Ferme de la Bethune

Oeufs, volailles entières ou à la découpe, charcuterie de volailles, terrines

Produits de partenaires : produits cidricoles, miel, cœurs de Neufchâtel en vente au distributeur automatique

24h/24

Marchés de Beauvais, Offranville, St Valéry en Caux, le Crotoy

15 FERME DE LA CAVÉE



889 route de la Cavée
76440 Sommersy
phenache@gmail.com
06 74 19 69 39
@FermedelaCavée

Légumes et fruits de saison, pois cassés, lentilles, bière, cidre, jus de pomme, pains

Vendredi de 15h à 19h

AMAP de Neufchâtel-en-Bray, AMAP Rouen stel et AMAP Rouen La Base

17 FERME DE LIFFREMONT



289 rue de Lecouffe
76440 **Mauquenchy**
fermedeliffremont@gmail.com
06 32 94 53 58
fermedeliffremont.com
@FermedeLiffremont

Neufchâtel, lait, yaourt, beurre, crème, œufs

Vendredi de 16h à 19h

Ferme Peau de Leu à Sommery, Au Coeur Fromager (Neufchâtel-en-Bray), Espace Emeraude (Forges-les-Eaux), Maison Defromerie (Buchy)

18 FERME DE SAUGE

1898 Grande rue
76950 **Les Grandes-Ventes**
lafermedesauge@gmail.com
06 19 54 61 10
@La ferme de la Sauge

Légumes et fruits de saison, jus de pomme, plantes à parfum, aromatiques et médicinales

De mai à octobre samedi de 10h à 12h (retait des paniers sur abonnement)

Marché de Luneray de mai à octobre

25 FERME DU PEAU DE LEU



777 route de Peau de Leu
76440 **Sommery**
peaudeleu@gmail.com
02 35 09 81 00
fermedepaudeleu.com
@FermedePeaudeLeu

Charcuterie et viande de porc, poulet, pintade

Produits de partenaires : Œufs de L'œuf de l'Abbaye (Sommery), Miel de Levasseur Arnaud (Catenay), La chips 76, chips artisanales (Allouville Bellefosse), Fromage Neufchâtel (Lycée agricole de Brémontier Merval)

*Vendredi de 9h à 12h30 et 14h à 19h
Samedi de 9h à 12h30 et 14h à 17h*

26 FERME DU TEMPLE



60 route des Grandes Ventes
76660 **Osmoy Saint-Valéry**
fermedutemple.normandie@gmail.com
06 61 08 33 95
@FermeduTempleNormandie

Bières, miel, pains, viande de boeuf, lait, beurre, crème, fromages, céramiques

Lait cru en libre service 24h/24, boulangerie le lundi, mercredi et vendredi et marché à la ferme tous les deuxièmes vendredis du mois

Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)

38 LE MESNIL AUX MOINES



147 lieu dit les bosquets
76660 **Osmoy-Saint-Valéry**
lemesnilauxmoines@gmail.com
06 61 26 73 93
@LeMesnilauxMoines

Légumes et fruits de saison, œufs, miel, bière, cidre, jus de pomme, confiture, vinaigre de cidre

Samedi de 11h à 17h

50 MARCOTTE FERME COOPÉRATIVE



195 rue de la Source
76270 **Saint-Saire**
scopmarcotte@gmail.com
02 32 97 10 74
marcotte.coop
@Marcotte

Cidre, vinaigre de cidre, pommeau, calvados, jus de pomme, boissons artisanales africaines

9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Distributeur ferme de la source (Saint-Saire), Biocoop (Neufchâtel en Bray), Ferme Monnier (Neufchâtel en Bray), magasin Jalonne (Neufchâtel en Bray)

59 XENA FLORAL

5 route de Forges - D915
76220 **Elbeuf-en-Bray**
xena.floral@orange.fr
02 35 09 12 50
@XENAFloreal

Légumes, fraises, plants de légumes, fleurs

Produits de partenaires : miel, farine, cidre,
vinaigre, chips...



Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de
14h à 17h ou 18h Fermé les après-midi
d'été et en janvier sauf les samedis matin

Marché producteurs (viandes et produits
laitiers), tous les samedis matin sur
l'exploitation

FRUITS, LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES

1 À FLEUR DE FRUIT

166 route de Neufchâtel
76440 **Beaubec-la-Rosière**
stephanie-duclos@hotmail.fr
06 10 45 07 15
@MaraîcherAFleurDeFruit

Légumes, fruits de saison et plants

Mercredi et samedi de 9h à 12h30 et de
14h30 à 18h30

Marché de Forges-les-Eaux

6 DOMAINE DES VERGERS DE LA GENTILHOMMIERE

30 route de Neufchâtel
76660 **Osmoy-Saint-Valery**
felix.platel@orange.fr
06 84 01 27 64
Au 1er janvier 2026 :
xavier.batement@outlook.fr
06 59 26 83 13
gentilhommiere.net
@LaGentilhommiere

Cidre, jus de pomme, apéritif des amis,
calvados, lentilles vertes

Produits de partenaires : miel, confitures,
fromage de Neufchâtel, bières

- Haute saison : ouvert du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 17h30



- Demi saison : ouvert du lundi au samedi sur
appel téléphonique
- Basse saison : ouvert du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 17h
Samedi sur réservation

Le Vignoble (Neufchâtel-en-Bray), Capsules
et Bouchons (Saint-Saëns)

8 EARL DES ROCES

1001 Grande Rue
76680 **Rocquemont**
earldesrocs@orange.fr
06 13 16 36 59

Pommes de terre

Sur rendez-vous



PARMENTIER DE BOUDIN NOIR ET SAUCISSE D'HERMESNIL, GALETTE DE POLENTA ET NEUFCHÂTEL FRIT

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●●●○

PRODUCTEURS

INGRÉDIENTS

200 gr de Boudin noir
100 gr de saucisse d'Hermesnil
Semoule de maïs ou polenta
20 gr de tomates confites
20 gr d'olives noires dénoyautées
20 gr de petits pois frais
20 gr de sucre
2 pommes
Quelques noisettes hachées
4 petits Neufchâtel
1 verre de cidre
Lait
2 oeufs
Chapelure
Ciboulette
Ail

Olivier et Sophie Blondel à Grigneuseville :
Cochon
Nicolas Beurion à Saint-Saëns : Neufchâtel
Clément et Marthe Varina au Thil-Riberpré :
Cidre Bio du Mont Flouan

INSTRUCTIONS

1. Trancher une pomme à la mandoline et disposer sur une plaque. **2.** Enfourner 1 heure à 100°C et laisser reposer. **3.** Faire réduire du cidre avec un peu de sucre (20 gr) pour faire un caramel blond **4.** Couper en dés la moitié d'une pomme, les faire sauter au beurre et ajouter des noisettes torréfiées. **5.** Blanchir quelques gousses d'ail plusieurs fois. Les égoutter, ajouter une noisette de beurre et mixer. **6.** Hacher des tomates confites et olives noires **7.** Cuire les petits pois frais avec quelques aromates. **8.** Couper la saucisse en rondelle et enlever la peau du boudin noir. **9.** Lorsque le lait bout, incorporer la polenta et laisser cuire à feu doux en remuant, puis ajouter les aromates. **10.** Laisser refroidir dans des emporte-pièces. **11.** Disposer en rosace la saucisse dans les emporte-pièces et émietter le boudin noir. **12.** Mettre au four à 180°C pendant 15 minutes. **13.** Paner le Neufchâtel avec les œufs et la chapelure puis le frire. **14.** Dans une assiette, enlever l'emporte-pièce. Disposer les éléments comme sûr la photo.



15 FERME DE LA CAVÉE

889 route de la Cavée
76440 **Sommery**
phenache@gmail.com
06 74 19 69 39
 @FermedelaCavée

**Légumes et fruits de saison, pois cassés,
lentilles, bière, cidre, jus de pomme, pains**

 *Vendredi de 15h à 19h*

 AMAP de Neufchâtel-en-Bray, AMAP Rouen
Mustel et AMAP Rouen La Base

16 FERME DE LA TURBIE

fermedelaturbie@gmail.com
06 40 46 28 34
 @LaFermedelaTurbie

Légumes de saison et fleurs

 Marché de Neufchâtel-en-Bray et de
Bihorel

18 FERME DE SAUGE

1898 Grande rue
76950 **Les Grandes-Ventes**
lafermedesauge@gmail.com
06 19 54 61 10
 @La ferme de la Saugue

**Légumes et fruits de saison, jus de
pomme, plantes à parfum, aromatiques et
médicinales**

 *Samedi de 10h à 12h de mai à octobre
(retait des paniers sur abonnement)*

 Marché de Luneray de mai à octobre

19 FERME DE TORCHY

1081 chemin de Torchy
76220 **Dampierre-en-Bray**
ferme.de.torchy@orange.fr
06 87 15 31 22
 @luginbuhlmaracher

Légumes et fruits de saison

**Magasins de producteurs : produits laitiers,
glaces, cidre, miel**



*Mercredi de 14h à 18h, Vendredi de 9h à
12h30 et de 13h30 à 18h, Samedi de 9h à
12h30 et de 13h30 à 17h*



Marchés de Gisors, de Forges-les-Eaux,
de Beauvais et distributeur automatique à la
ferme 24h/7j

24 FERME DU COQ À L'ÂNE

1974 rue de la cote du Bastringue
76440 **Beaubec-la-Rosière**
lecoqalane76@gmail.com
06 32 95 28 93 et 06 75 79 47 79
lecoqalane.fr
 @Lecoqalane

**Légumes de saison, choucroute artisanale,
pommes et petits fruits rouges**

 *Sur rendez-vous et le vendredi*

27 FERME FRUITIÈRE DU HAUT PAS

598 le Haut Pas
76270 **Bully**
julielevasseur.fruitiere76@gmail.com
06 47 05 91 08
 @FermeFruitiere.levasseur

Légumes et fruits de saison

 *Mercredi et jeudi de 15h à 17h Vendredi de
15h30 à 17h*



Marché de Neufchâtel-en-Bray,
Distributeur automatique (Place de la mairie,
Pommeréval)

28 FRAMBOISE EN BRAY

8 route de l'Eaulne
76270 **Mortemer**
framboisesenbray@gmail.com
06 43 62 80 77
framboise76.fr

**Framboise, jus de pomme et pomme
framboise**



*Du lundi au samedi de juillet à octobre de
8h à 19h*



LE CHOU-CHOU DE SAINT-SAËNS

Issu de la domestication millénaire du chou sauvage de la côte d'Albâtre, le chou de Saint-Saëns est une variété ancienne qui a manqué de disparaître. Un jardinier passionné, Gérard Mallet, continuait de le cultiver jusqu'à ce que ce dernier intègre le catalogue officiel des variétés potagères anciennes en 1997.

Depuis, ce chou ne cesse de gagner en popularité, non seulement auprès des maraîchers de la région, mais aussi auprès des chefs étoilés, et divers ouvrages. Son identité est soigneusement conservée par les Saint-Saënnais. Ces derniers le chouchoutent dans leurs jardins, et le célèbrent lors de la fête du chou, fin septembre.

Il faut dire que ce chou est l'un des plus gros choux de France : il peut atteindre 1m30 d'envergure et un poids de 20 kg ! Mais son caractère impressionnant n'a pas de quoi effrayer, car sa taille n'a d'égal que sa douceur au goût !

LE RADIS VIOLET DE GOURNAY

Dit Raphanus Sativus, ce radis possède une longue racine violette et la chair blanche et douce. Il était cultivé traditionnellement en même temps que les betteraves.

Conservé par la famille Fagot, ce radis figure aujourd'hui au catalogue officiel des variétés anciennes. Ce dernier n'a cependant plus de gardien brayon pour transmettre ses semences et ses secrets : avis aux amateurs !



34 JARDIN DE LA BETHUNE

64 rue de la Bethune
76270 **Saint-Martin-l'Hortier**
contact@jardindelabethune.fr
06 06 89 39 53
jardindelabethune.fr et app.cagette.net/
group/12025

 @JardindelaBethune

Légumes, fruits de saison et plants

 *Mercredi et vendredi de 15h à 18h sur rendez-vous*

 Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)

35 JARDIN DES HALLAIS

214 rue des hallais
76270 **Bouelles**
jardindeshallais@orange.fr
06 23 05 88 27

 @LeJardindesHallais

Légumes de saison

 *Mercredi de 16h30 à 18h30 jeudi et vendredi sur rendez-vous*

Vente sur commande par mail

36 LA BRAY'CHENE

30 rue de l'église
76440 **Saumont-la-Poterie**
julia.ouallet@gmail.com
07 66 42 03 60

 @E.I. La Bray'chène

Fraises, fruits rouges, pains et brioches

 *Tous les jours de 16h à 19h en période de production*

 Marché de Neufchâtel en Bray

38 LE MESNIL AUX MOINES

147 lieu dit les bosquets
76660 **Osmoy-Saint-Valéry**
lemesnilauxmoines@gmail.com
06 61 26 73 93

 @LeMesnilauxMoines

Légumes et fruits de saison, œufs, miel, bière, cidre, jus de pomme, confiture, vinaigre de cidre

 *Samedi de 11h à 17h*



39 LE SELF «CHAMPS PATATES»

520 rue de la Rondine
76780 **La Chapelle Saint-Ouen**
rohaut.armelle@gmail.com
07 81 86 82 48

 @LeSelf «ChampsPatates»

Pommes de terre polyvalentes

 *Sur rendez-vous*

 Distributeur automatique sur la ferme, de mi-août à fin décembre



51 POULETTE BICYCLETTE

64 Route de Dieppe
76660 **Osmoy-Saint-Valery**
poulette-bicyclette@hotmail.com
06 95 72 59 68

 @Poulette Bicyclette

Plants potagers, aromatiques et floraux

 Ferme du Temple (Osmoy-Saint-Valéry),
Marché des producteurs de La Ferme
(Auquemesnil Petit-Caux)

16

52 SARL BRICHEUX

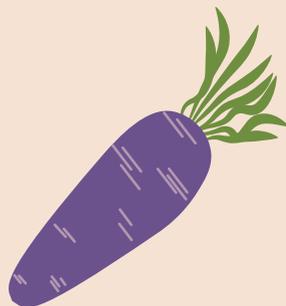
217 rue de la petite Heuze
76950 **Les Grandes Ventes**
saby76680@hotmail.fr
02 35 83 93 98

 @SARLBricheux

Pommes de terre

 *Du lundi au vendredi de 7h00 à 19h00 et Samedi sur rendez-vous*

 E. Leclerc (Neufchâtel-en-Bray), Carrefour
Contact (Les Grandes Ventes)



LES AIRELLES, NEUFCHÂTEL-EN-BRAY

MILLE-FEUILLE DE POMMES

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●○○○

PRODUCTEURS

GAEC du Sureau à Neufbosc : Beurre et crème
La Ferme coopérative Marcotte à Saint-Saire :
Pomme
Au paradis des abeilles à Massy : Miel

INGRÉDIENTS

10 pommes
400 gr de miel
80 gr de beurre
20 cl de crème liquide
Glace vanille

INSTRUCTIONS

1. Découper les pommes à l'aide d'une mandoline. **2.** Les superposer dans un moule à gratin. **3.** Mettre au pinceau le miel entre chaque couche. **4.** Cuire 1h au four à 150°C en chaleur tournante. **5.** Reposer pendant 1h à température ambiante, puis 24h au réfrigérateur avec un poids pour le tasser. **6.** Découper des carrés de millefeuille de pommes de taille identique. **7.** Pour le caramel, faire tiédir le miel dans une casserole. **8.** Verser la crème fraîche chaude sur le miel tiède hors du feu. **9.** Rajouter le beurre en petit dés puis une pincée de fleur de sel. **10.** Pour le dressage, mettre un peu de caramel dans le fond de l'assiette, ajouter votre mille-feuille légèrement tiède puis une boule de glace vanille (facultatif).



56 SCEA POIL DE CAROTTE

2 chemin du désert
76220 **Ménerval**
michelle.parage@orange.fr
06 82 10 13 06
@Poil de carotte

Légumes et fruits de saison

 *Sur commande*



59 XENA FLORAL

5 route de Forges - D915
76220 **Elbeuf-en-Bray**
xena.floral@orange.fr
02 35 09 12 50
@XENAFloreal

Légumes, fraises, plants de légumes, fleurs

Produits de partenaires miel, farine, cidre, vinaigre, chips...

 *Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h ou 18h Fermé les après-midi d'été et en janvier sauf les samedis matin*

 **Marché producteurs** (viandes et produits laitiers), tous les samedis matin sur l'exploitation

VIANDE ET ŒUFS

9 EARL DU CHÂTELET

2871 route de Bellencombre
76950 **Les Grandes Ventes**
chatelet.earl@aol.fr
06 25 34 23 10

Volailles fermières

 *Sur rendez-vous*

13 FERME DE HYAUMET

2448 chemin de Hyaumet
76220 **Dampierre-en-Bray**
contact@fermedehyaumet.com
0644260767
fermedehyaumet.com
@LafermedeHyaumet

Neufchâtel AOP, fromage de Gournay, crème, beurre, lait, fromage blanc, œufs
Régulièrement dans l'année : colis de bœuf, colis de veau, poulets



 *Jeudi et vendredi de 9h à 12h*

 **Marché des 15 producteurs** (Avesnes-en-Bray)

14 FERME DE LA BETHUNE

71 bis chemin de Prébende
76270 **Saint-Saire**
fermedelabethune@gmail.com
06 32 40 10 20
@Distributeur de la Ferme de la Bethune

Œufs, volailles entières ou à la découpe, charcuterie de volailles, terrines

Produits de partenaires : produits cidricoles, miel, cœurs de Neufchâtel en vente au distributeur automatique

 *24h/24*

 **Marchés de Beauvais, Offranville, St Valéry en Caux, le Crotoy**



POULE DE GOURNAY

La poule de Gournay est l'une des races les plus anciennes de France, probablement avec des origines vikings. Espèce en voie de disparition, elle est reconnaissable à son plumage tacheté noir et blanc dit « caillouté ». Cette espèce rustique est particulièrement adaptée au climat humide du Pays de Bray, grâce à son absence de plumage ornemental. Ses œufs sont gros pour sa taille, mais elle est surtout connue pour sa chair particulièrement fine et persillée qui lui a valu le nom de « Bresse normande ».

Le saviez-vous ?

D'après la légende, peu de temps avant la Révolution française, une paysanne brayonne avait recouvert ses poules blanches de suie noire afin que le seigneur local les confonde avec des corbeaux. Elle évita ainsi de payer la rente féodale. Quelques jours plus tard, la neige se mit à tomber sur le Pays de Bray et découvrit par petites taches, le plumage blanc dissimulé. La race de Gournay était née...

VACHE NORMANDE

La Normande est une race laitière mixte : elle offre à la fois une grande qualité de lait, mais aussi de viande ! Son lait est riche. Il participe fortement à la notoriété des AOP laitières et fromagères de Normandie, comme le fromage de Neufchâtel !



15 FERME DE LA CAVÉE

889 route de la Cavée
76440 **Sommergy**
phenache@gmail.com
06 74 19 69 39

 @FermedelaCavée

**Légumes et fruits de saison, pois cassés,
lentilles, bière, cidre, jus de pomme, pains**

 *Vendredi de 15h à 19h*

 AMAP de Neufchâtel-en-Bray, AMAP Rouen
Mustel et AMAP Rouen La Base

17 FERME DE LIFFREMONT

289 rue de Lecouffe
76440 **Mauquenchy**
fermedeliffremont@gmail.com
06 32 94 53 58

fermedeliffremont.com
 @FermedeLiffremont

**Neufchâtel, lait, yaourts, beurre, crème,
œufs**

 *Vendredi de 16h à 19h*

 Ferme Peau de Leu à Sommergy, Au
Coeur Fromager (Neufchâtel-en-Bray),
Espace Emeraude (Forges-les-Eaux), Maison
Defromerie (Buchy)

21 FERME DES CHAMPS MOTTIER

Les champs mottier
76440 **Pommereux**
earldeschampsmottier@gmail.com
06 85 60 51 23

 @LafermedesChampsMottier

Viande de bœuf

 *Sur rendez-vous*

22 FERME DES RANDONNEURS

235 chemin des Randonneurs
76680 **Rocquemont**
didierthomas1993@gmail.com
06 69 41 27 65

 @ElevegeDuGrandParc

Viande de bœuf, porc et agneau

 *Sur rendez-vous*



23 FERME DES VERGUIS

Impasse des Verguis
76440 **Haussez**
fermedesverguis@gmail.com
06 79 51 07 83

fermedeverguis.fr
 @LafermedesVerguis

Viande de porc et de bœuf

 *Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h*
Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

 Fast Bray (La Bresse), Espace Emeraude
(Serqueux), épicerie de la Providence
(Senantes), distributeur automatique
(Saumont-la-Poterie), Ferme de la Vallée
Becquet (Morieune), Ferme de Torchy
(Dampierre-en-Bray), chez Nicolas Villiers
(Beaussault) et à la halle de Gaillefontaine

25 FERME DU PEAU DE LEU

777 route de Peau de Leu
76440 **Sommergy**
peaudeleu@gmail.com
02 35 09 81 00

fermedepeaudeleu.com
 @FermedePeaudeLeu

**Charcuterie et viande de porc, poulet,
pintade**

Produits de partenaires : Œufs de L'œuf de
l'Abbaye (Sommergy), Miel de Levasseur Arnaud
(Catenay), La chips 76, chips artisanales
(Allouville Bellefosse), Fromage Neufchâtel
(Lycée agricole de Brémontier Merval)

 *Vendredi de 9h à 12h30 et 14h à 19h*
Samedi de 9h à 12h30 et 14h à 17h



LE FONTENOY, SAINT-SAËNS

FILET-MIGNON DE PORC À LA NORMANDE, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIÉS AUX HERBES

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●○○○

PRODUCTEURS

La Ferme du Houlbec à Sainte-Genevière-en-Bray : Porc

GAEC Dubois Lebon à Neuville-Ferrières : Crème fraîche et beurre

Alexandre Lenois à Beaumont le Hareng : Légumes

INGRÉDIENTS

1 filet mignon de porc de 600 gr
40 cl de crème fraîche épaisse
Beurre
5 champignons de Paris
5 cl de cidre
1kg de pdt grenailles
4 gousses d'ail
Herbes de Provence
Huile d'olive
Sel & poivre

INSTRUCTIONS

1. Laver et essuyer les grenailles. **2.** Ajouter un filet d'huile d'olive, l'ail écrasé, les herbes de Provence, le sel et le poivre puis mélanger. **3.** Enfourner pour 30 min à 200 °C en remuant à mi-cuisson. **4.** Couper le filet mignon en tranche d'1,5 cm d'épaisseur, puis couper les champignons. **5.** Dorer les tranches de viande 2 min de chaque côté dans une poêle chaude avec du beurre puis les réserver. **6.** Dorer les champignons. **7.** Ajouter le cidre, la crème, sel et poivre. **8.** Porter à ébullition puis ajouter le filet mignon et terminer la cuisson en couvrant 5 à 7 min à feu doux.



26 FERME DU TEMPLE

60 route des Grandes Ventes
76660 Osmoy Saint-Valéry
fermedutemple.normandie@gmail.com
06 61 08 33 95

 @FermeduTempleNormandie

Bières, miel, pains, viande de bœuf, lait, beurre, crème, fromages, céramiques

 *Lait cru en libre service 24h/24, boulangerie le lundi, mercredi et vendredi et marché à la ferme tous les deuxièmes vendredis du mois*

 Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)

38 LE MESNIL AUX MOINES

147 lieu dit les bosquets
76660 Osmoy-Saint-Valéry
lemesnilauxmoines@gmail.com
06 61 26 73 93

 @LeMesnilauxMoines

Légumes et fruits de saison, œufs, miel, bière, cidre, jus de pommes, confiture, vinaigre de cidre

 *Samedi de 11h à 17h*

43 LES LAPINS D'ESTELLE

689 rue du château d'eau
76220 Montroty
estelle.cloet@gmail.com
06 20 76 95 61

 @ les lapins d'Estelle

Lapins élevés en plein air

 *Sur rendez-vous*

 Marché des 15 producteurs (Avesnes en Bray)



54 SCEA FERME LECUYER

7 rue de l'église
76270 Flamets-Fretils
camille.lecuyer7696@gmail.com
06 02 35 58 38 / 06 06 48 92 36

Viande de bœuf

 *Sur rendez-vous*

55 SCEA PLANQUAIS

276 route du centre
76680 Bosc-Mesnil
florian.planquais@orange.fr
06 37 06 12 81

 @Scea Planquais/au petit bonheur d'Emma

Vente de colis de bœuf de race normande, poulets et pintades fermières

 *Sur commande*

57 SYLVIE SÉJOURNÉ

Les Hallais
76270 Bouelles
sylvie.sejourne@hotmail.fr
06 73 51 38 21

Volailles et lapins

 Marchés de Neufchâtel-en-Bray et de Forges-les-Eaux



LE NEUFCHÂTEL, UN GRAND CŒUR MILLÉNAIRE

Né au cœur du bocage du Pays de Bray, le Neufchâtel mentionné dans des écrits dès 1035 serait le plus vieux fromage normand!

Suivant les lignes directrices du cahier des charges de l'AOP Fromage de Neufchâtel, le processus de fabrication est exigeant. En effet, notre grand cœur ne peut être produit qu'à partir de lait de vache de race normande (au minimum à 60 %), pâturant au moins 6 mois de l'année. Le résultat est un fromage à pâte molle et à la croûte fleurie, aux notes lactiques et légèrement salées.

C'est aussi le premier des fromages normands à avoir obtenu l'AOP en 1969!

On le trouve aujourd'hui sous plusieurs formes (bonde, double-bonde, carré, briquette, cœur et gros cœur) et plus de 1500 tonnes sont commercialisées chaque année.

PRODUITS LAITIERS

3 AUX GLACES DU PAYS DE BRAY

48 rue des potiers
76270 **Bully**
auxglacesdupaysdebray@gmail.com
06 30 68 19 98

Glaces artisanales

 *Lundi et vendredi de 14h à 18h Samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h*

4 CÉLINE ET NICOLAS VILLIERS

359 rue de la croix Colos
76870 **Beaussault**
n.villiers@orange.fr
02 35 90 12 72 / 06 40 38 04 95
villiers-nicolas.wixsite.com/
neufchatelbeaussault

 @FermeVilliersNicolasetCéline-
NeuchâtelAOP

Neufchâtel, tomme, yaourts et beurre, crème, lait

 *Du jeudi au vendredi de 9h à 18h Samedi de 14h à 18h*

 Marché de Neufchâtel-en-Bray, Épicerie de la Halle (Gaillefontaine)

5 DOMAINE DE MERVAL

Château de Merval
76220 **Brémontier-Merval**
cidrerie@educagri.fr
06 30 59 43 30

domaine-de-merval.fr
 @DomainedeMerval

Neufchâtel, cidre, jus de pomme, pommeau de Normandie, Calvados, vinaigre de cidre, miel

 *Le vendredi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ou sur rendez-vous*

7 É MA GLACE

11 Rue de l'Église
76660 **Saint-Pierre-des-Joncquières**
carpentier_amelie@orange.fr
06 23 31 88 95
 @É Ma Glace

Glaces, desserts glacés, flans fermiers

 *Vendredi et dimanche de 16h à 18h Samedi de 10h à 12 h*

 U Express Londinières

10 EARL FERME THILLARD

963 rue du centre
76270 **Nesle-Hodeng**
gaecdesfontaines@orange.fr
06 78 27 59 33

 @EARL Ferme Thillard

Neufchâtel AOP, crème, viande sur commande

Produits de partenaires : oeufs, beurre, miel, pomme de terre, cidre, vinaigre de cidre

 *De 9h à 12h et de 14h30 à 18h*

13 FERME DE HYAUMET

2448 chemin de Hyaumet
76220 **Dampierre-en-Bray**
contact@fermedehyaumet.com
06 44 26 07 67

fermedehyaumet.com
 @LafermedeHyaumet

Neufchâtel AOP, fromage de Gournay, crème, beurre, lait, fromage blanc, œufs Régulièrement dans l'année : colis de boeuf, colis de veau, poulets

 *Jeudi et vendredi de 9h à 12h*

 Marché des 15 producteurs (Avesnes-en-Bray)



17 FERME DE LIFFREMONT

289 rue de Lecouffe
76440 **Mauquenchy**
fermedeliffremont@gmail.com
06 32 94 53 58
fermedeliffremont.com
@FermedeLiffremont

Neufchâtel, lait, yaourts, beurre, crème, œufs

 *Vendredi de 16h à 19h*

 Ferme Peau de Leu à Sommery, Au Coeur Fromager (Neufchâtel-en-Bray), Espace Emeraude (Forges-les-Eaux), Maison Defromerie (Buchy)



26 FERME DU TEMPLE

60 route des Grandes Ventes
76660 **Osmoy Saint-Valéry**
fermedutemple.normandie@gmail.com
06 61 08 33 95
@FermeduTempleNormandie

Bières, miel, pains, viande de boeuf, lait, beurre, crème, fromages, céramiques

 *Lait cru en libre services 24h/24, boulangerie le lundi, mercredi et vendredi et marché à la ferme tous les deuxièmes vendredis du mois*

 Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)



20 FERME DES 3 POMMES

255 rue de la briqueterie
76680 **Bradiancourt**
les3pommes.halbout@gmail.com
06 71 02 79 43
@Fermedes3pommes

Lait cru, crème, beurre, yaourts, crème dessert, faisselle, fromage blanc

 *Vendredi de 16 h à 19 h*

 Marchés de Saint-Saëns et de Neufchâtel-en-Bray



25 FERME DU PEAU DE LEU

777 route de Peau de Leu
76440 **Sommery**
peaudeleu@gmail.com
02 35 09 81 00
fermedepeaudeleu.com
@FermedePeaudeLeu

Charcuterie et viande de porc, poulet, pintade

Produits de partenaires : oeufs de L'œuf de l'Abbaye (Sommery), miel de Levasseur Arnaud (Catenay), La chips 76, chips artisanales (Allouville Bellefosse), Neufchâtel (Lycée agricole de Brémontier Merval)

 *Vendredi de 9h à 12h30 et 14h à 19h
Samedi de 9h à 12h30 et 14h à 17h*

29 FROMAGERIE MONNIER

10 route de Gaillefontaine
76270 **Neufchâtel-en-Bray**
philippe.monnier76@wanadoo.fr
02 35 94 40 42
@EARLMonnierNeufchâtelAOP

Neufchâtel, crème crue, lait cru

Produits d'autres fermes : truite, autres produits du terroir

 *Lundi au jeudi de 9h15 à 12h Vendredi de 9h15 à 12h et de 14h à 18h Samedi de 14h à 18h*

 Marché de Neufchâtel-en-Bray



31 GAEC DU SUREAU

666 route de Bosc-Mesnil
76680 **Neufbosc**
gaecdusureau76@outlook.fr
06 80 75 51 42
@GAEDuSureau

Neufchâtel, beurre, lait et crème

 *Tous les jours de 17h à 19h*

 Marchés de Neufchâtel-en-Bray, Buchy, Neufbourg, St-Jacques-sur-Darnétal, St-Nicolas, Longueville-sur-Scie, Darnétal



LE CAFÉ DE LA PLACE, LONDINIÈRES

HAMBURGER AU NEUFCHÂTEL

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●○○○

PRODUCTEURS

SARL Lévêque à Bailleul-Neuville : Neufchâtel
SARL Bricheux aux Grandes Ventes : Pommes de terre

INGRÉDIENTS

4 pains burgers
4 cuillères à soupe de moutarde
1 neufchâtel
500 gr de viande hachée
2 oignons
Persil
2 tomates
Feuilles de salade
2 oignons rouges
2 cuillères à café de miel
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
Pommes de terre pour les frites

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, mélanger la viande hachée avec l'oignon émincé, le persil, du sel et du poivre. Former des steaks, filmer et réserver au frais.
2. Dans une poêle avec un filet d'huile, faire revenir les oignons rouges émincés jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
3. Incorporer le miel puis déglacer au vinaigre balsamique.
4. Laisser compoter 10-15 minutes.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Enfourner les pains burger 2 minutes.
7. Découper le Neufchâtel en tranches.
8. Dans une poêle avec un filet d'huile, saisir les steaks.
9. Tartiner les pains avec la moutarde. Ajouter la compotée d'oignons, des rondelles de tomate et de la salade. Déposer un steak et des tranches de Neufchâtel.
10. Enfourner 5 minutes pour faire fondre le fromage.
11. Servir accompagné de frites maison !



32 GAEC DUBOIS LEBON

1750 chemin du Mont-Jean
76270 **Neuville-Ferrières**
patricia.dubois17@wanadoo.fr
02 35 93 35 56 / 06 28 28 35 74

Fromage le Petit Bray, crème, beurre

 *Du lundi au samedi de 10h à 17h Dimanche de 10h à 12h*

37 LA CHÈVRERIE D'HAUSSEZ

3 rue Du Château Bleu
76440 **Haussez**
lachevrierieshaussez@hotmail.fr
06 35 17 72 04 / 06 74 54 39 28

 @La Chèvrerie d'Haussez

Fromages, laitages, tomme au lait de chèvre

 *Réservation par téléphone*

 Marché de Darnétal producteur BIO les premiers et troisièmes samedis, La ferme du Hyaumet

40 LES BIQUETTES DE SAINT-OUEN

683 rue de Saint-Ouen
76850 **La Crique**
lesbiquettesdesaintouen@gmail.com
07 51 68 72 61

 @LesBiquettesdeSaintOuen

Fromages de chèvre, yaourts au lait de chèvre et tomme de chèvre

 *Samedi de 10h à 12h et sur rendez-vous*

41 LES CHÈVRES DE RIBERPRÉ

76440 **Le Thil-Riberpré**
leschevresderiberpre@gmail.com
06 74 06 05 87

Fromage de chèvre, faisselle, fromage blanc

 Ferme de la Cavée (Sommerly), Ferme du Coq à l'Âne (Beaubec-la-Rosière)

42 LES CHÈVRES DE STÉPHANIE

1687 route de Neuville
76270 **Saint-Saire**
stephanie-decayeux@orange.fr
06 10 41 55 29

 @Les chèvres de Stéphanie

Fromage de chèvre

 *Sur rendez-vous*

 Marché de Neufchâtel-en-Bray, épicerie Cœur fromager, épicerie Tables de la Gare

48 MAISON BAILLEUX

2 route de Neufchâtel
76440 **Mesnil-Mauger**
bailleux.stephanie@orange.fr
02 35 09 85 38

Neufchâtel

 *Du lundi au samedi de 9h à 12h*

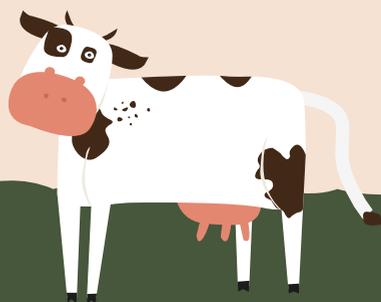
 Marché de Gournay-en-Bray

53 SARL LEVEQUE

44 rue de Grémonval
76660 **Bailleul-Neuville**
contact@ferme-leveque.com /
levequemarie@yahoo.fr
02 35 94 92 99

Neufchâtel, yaourts

 *Du lundi au vendredi de 7h à 13h Samedi de 7h à 10h30*



POISSONS ET ESCARGOTS

46 LES VIVIERS DE VATIERVILLE

7 route Nationale
76270 Vatierville
kot.william@gmail.com
06 42 16 95 33
vivierkot.com
@Vivier Kot

Truites fraîches et fumées

 *Lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 17h*
vendredi de 8h à 12h

 Magasins Le producteur local

47 L'ESCARGOT DU MONT FOSSE

646 chemin du Mont Fossé
76440 Sommery
escargot.du.mont.fosse@hotmail.fr
02 35 90 19 41 / 06 01 72 96 51
lescargotdumontfosse.com

Escargots préparés (beurre d'ail persillé, au Roquefort, à l'estragon, pains d'escargots, chaires court bouillonnées)

 *Du mercredi au vendredi de 10h à 19h*
Samedi de 15h à 19h

49 MAISON LEFÈVRE

122 l'Abbaye
76680 Saint-Saëns
contact@lefevre-surgeles.com
02 35 34 52 30
maison-lefevre.com
@Maison Lefevre

Filets de truite frais ou surgelés, rillettes de truite, soupe gravlax, œufs de truite

 *Du lundi au vendredi de 9h à 16h*

 La ferme des Authieux



LE GOLF-HÔTEL DE SAINT-SAËNS

TRUITE, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●●○○

PRODUCTEURS

INGRÉDIENTS

4 filets de truite désarêtés
160 gr de Neufchâtel
2 cuillères de crème épaisse
40 gr de carotte
40 gr de courgette
4 champignons bruns
400 gr de pomme de terre
1 L de lait
1 L de crème
Ciboulette
1 pincée de noix de muscade
Sel & poivre

Maison Lefèvre à Saint-Saëns : Truite
Maison Gosselin à la Crique : Pomme de terre
Fromagerie Monnier à Neufchâtel-en-Bray :
Neufchâtel.

INSTRUCTIONS

1. Eplucher et laver les légumes, les couper en petits dés.
2. Poêler les légumes en commençant par la carotte, ajouter les courgettes et finir par les champignons.
3. Pour le gratin, éplucher et laver les pommes de terre, les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
4. Disposer les pommes de terre dans un plat allant au four, ajouter le lait, la crème, sel, poivre et la noix de muscade. Enfourner à 160°C durant 15 min.
5. Couper les filets de truite en 2.
6. Rouler le Neufchâtel dans la moitié des demis filets de truite puis les enrouler dans du film alimentaire.
7. Pocher les truites dans l'eau bouillante pendant 1 minute.
8. Snacker les autres demis filets juste sur le côté peau, veiller à ce que la peau soit bien croustillante.



BOISSONS ET DÉRIVÉS

5 DOMAINE DE MERVAL



Château de Merval
76220 Brémontier-Merval
cidrerie@educagri.fr
06 30 59 43 30
domaine-de-merval.fr
@DomainedeMerval

Neufchâtel, cidre, jus de pomme, pommeau de Normandie, Calvados, vinaigre de cidre, miel

Produits de partenaires : vinaigre, terrine, épicerie salée et sucrée, bière artisanale

Le vendredi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ou sur rendez-vous

6 DOMAINE DES VERGERS DE LA GENTILHOMMIERE



30 route de Neufchâtel
76660 Osmoy-Saint-Valery
felix.platel@orange.fr
06 84 01 27 64
Au 1er janvier 2026 :
xavier.batement@outlook.fr
06 59 26 83 13
gentilhommiere.net
@LaGentilhommiere

Cidre, jus de pomme, apéritif des amis, calvados, lentilles vertes

Produits de partenaires : miel, confitures, fromage de Neufchâtel, bières

- Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30

- Demi saison : ouvert du lundi au samedi sur appel téléphonique

- Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Samedi sur reservation

Le Vignoble (Neufchâtel-en-Bray), Capsules et Bouchons (Saint-Saëns)

11 FERME BRASSERIE NORTHMAEN

154 Le Bourg
76780 La Chapelle Saint-Ouen
ferme.northmaen@gmail.com
02 35 09 21 54
northmaen.com
@FermeBrasserieNorthmaen

Bières (ambrées, rousses, blanches ...) et whiskys fermiers vieillis en fûts de chêne ou d'acacia

Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h Samedi de 10h à 12h

15 FERME DE LA CAVÉE



889 route de la Cavée
76440 Sommerly
phenache@gmail.com
06 74 19 69 39
@FermedelaCavée

Légumes et fruits de saison, pois cassés, lentilles, bière, cidre, jus de pomme, pains

Vendredi de 15h à 19h

AMAP de Neufchâtel-en-Bray, AMAP Rouen Mustel et AMAP Rouen La Base

18 FERME DE SAUGE

1898 Grande rue
76950 Les Grandes-Ventes
lafermedesauge@gmail.com
0619546110
@Laferme de la Saugue

Légumes et fruits de saison, jus de pomme, plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Samedi de 10h à 12h de mai à octobre (retail des paniers sur abonnement)

Marché de Luneray de mai à octobre

26 FERME DU TEMPLE

60 route des Grandes Ventes
76660 Osmoy Saint-Valéry
fermedutemple.normandie@gmail.com
06 61 08 33 95
@FermeduTempleNormandie

Bières, miel, pains, viande de bœuf, lait,
beurre, crème, fromages, céramiques

Lait cru en libre services 24h/24,
boulangerie le lundi, mercredi et vendredi
et marché à la ferme tous les deuxièmes
vendredis du mois

Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)



Vendredi de 14h30 à 19 h



Marché de Dieppe et de Rouen

50 MARCOTTE FERME COOPÉRATIVE



195 rue de la Source
76270 Saint-Saire
scopmarcotte@gmail.com
02 32 97 10 74
marcotte.coop
@Marcotte

Cidre, vinaigre de cidre, pommeau, calvados,
jus de pomme, boissons artisanales
africaines

9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Distributeur ferme de la source (Saint-
Saire), Biocoop (Neufchâtel en Bray), Ferme
Monnier (Neufchâtel en Bray), magasin
Jalonne (Neufchâtel en Bray)



30 GAEC DES POMMIERS

3 rue de Trutin
76660 Londinières
gaec76660despommiers@hotmail.com
06 45 41 12 10
grugeon-christophe.fr
@GAEC des Pommiers

Cidre fermier, apéritif normand, Calvados et
jus de pomme

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de
14h à 16h30 Prendre RDV de préférence

38 LE MESNIL AUX MOINES

147 lieu dit les bosquets
76660 Osmoy-Saint-Valéry
lemesnilauxmoines@gmail.com
06 61 26 73 93
@LeMesnilauxMoines

Légumes et fruits de saison, œufs, miel,
bière, cidre, jus de pomme, confiture,
vinaigre de cidre

Samedi de 11h à 17h



45 LES VERGERS DU MONT FLOUANT

608 route de Riberpré
76440 Le Thil-Riberpré
cidreclement@gmail.com
06 31 90 68 45

Cidre, jus de pomme, vinaigre, apéritif
normand



LA POMME

La Normandie constitue un terroir d'exception pour le développement des vergers de pommiers et de poiriers grâce à son climat humide et son paysage bocager.

Les variétés de pommes peuvent être « à cidre » ou « à couteau ». Le Pays de Bray comprend à lui seul plus de 400 variétés de pommes anciennes et locales : l'Amer de Bray, l'Amer de Merval, la Croix de Bouelles... Toutes ces variétés ont des saveurs extrêmement différentes : acidulée, amère, douce, aigrelette...

La récolte s'effectue de septembre à décembre. Elles pourront ensuite être croquées, ou encore transformées en jus de pomme, cidre, Pommeau, ou Calvados!

LE JUS DE POMME

Pour faire du jus de pomme, ces dernières sont râpées puis pressées. Un jus opaque est alors produit : le moût. Ce dernier peut être clarifié naturellement en attendant que les résidus tombent au fond de la bouteille ou il peut être pasteurisé puis mis en bouteille.

LE CIDRE

Le cidre commence par la fermentation du moût, puis le sucre du jus se transforme en alcool. La clarification permet ensuite de filtrer les résidus. Enfin, le cidre obtient ses bulles soit par fermentation naturelle, soit par gazéification.

LE CALVADOS

Le calvados est le résultat de la distillation du cidre, dont le sucre a été totalement consommé, afin de concentrer l'alcool, vieillit ensuite en fût de chêne.

L'AOC Calvados garantit une haute qualité de vergers. Le cidre utilisé ne doit pas avoir été pasteurisé, gazéifié, acidifié ou édulcoré. Il doit aussi être vieilli 2 ans en fût de bois, et comprend un taux d'alcool de 40 % minimum.

LE POMMEAU

Le pommeau quant à lui, est un mélange de moût de pomme à cidre et de calvados.

L'AOC Pommeau de Normandie est conçu uniquement à partir de moût issu de vergers normands, et mélangé à un Calvados respectant l'AOC Calvados. Ce dernier doit ensuite vieillir au minimum 14 mois en fût de chêne.



PRODUITS DIVERS : MIEL, CONFITURES...

2 AU PARADIS DES ABEILLES

62 route de Neufchâteau

76270 **Massy**

thierrydebraize@sfr.fr

02 35 94 28 67 / 06 17 92 09 24

Miel, pain d'épices et produits de la ruche

 *Sur rendez-vous*

 **Marché de Neufchâteau-en-Bray**

6 DOMAINE DES VERGERS DE LA GENTILHOMMIERE

30 route de Neufchâteau

76660 **Osmoy-Saint-Valéry**

felix.platel@orange.fr

06 84 01 27 64

Au 1er janvier 2026 :

xavier.batement@outlook.fr

06 59 26 83 13

gentilhommiere.net

 @LaGentilhommiere

**Cidre, jus de pomme, apéritif des amis,
calvados, lentilles vertes**

Produits de partenaires : miel, confitures,
fromage de Neufchâteau, bières

 *- Haute saison : ouvert du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 17h30*

*- Demi saison : ouvert du lundi au samedi sur
appel téléphonique*

*- Basse saison : ouvert du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 17h*

Samedi sur réservation

 **Le Vignoble (Neufchâteau-en-Bray), Capsules
et Bouchons (Saint-Saëns)**

12 FERME DE GRÖNING

3 chemin du Gaillon

76440 **Grumesnil**

frederic.hanocque@orange.fr

02 35 90 64 28

**Thé de bambou et pousses de bambou
fraîches**

 *Sur rendez-vous*

34

14 FERME DE LA BETHUNE

71 bis chemin de Prébende

76270 **Saint-Saire**

fermedelabethune@gmail.com

06 32 40 10 20

 @Distributeur de la Ferme de la Bethune

**Oeufs, volailles entières ou à la découpe,
charcuterie de volailles, terrines,**

Produits partenaires : produits cidricoles, miel,
cœurs de Neufchâteau en vente au distributeur
automatique

 *24h/24*

 **Marchés de Beauvais, Offranville, St Valéry
en Caux, le Crotoy**

15 FERME DE LA CAVÉE

889 route de la Cavée

76440 **Sommary**

phenache@gmail.com

06 74 19 69 39

 @FermedelaCavée

**Légumes et fruits de saison, pois cassés,
lentilles, bière, cidre, jus de pomme, pains**

 *Vendredi de 15h à 19h*

 **AMAP de Neufchâteau-en-Bray, AMAP Rouen
Mustel et AMAP Rouen La Base**

25 FERME DU PEAU DE LEU

777 route de Peau de Leu

76440 **Sommary**

peaudeleu@gmail.com

02 35 09 81 00

fermedepeaudeleu.com

 @FermedePeaudeLeu

**Charcuterie et viande de porc, poulet,
pintade**

Produits de partenaires : Œufs de L'œuf de
l'Abbaye (Sommary), Miel de Levasseur Arnaud
(Catenay), La chips 76, chips artisanales
(Allouville Bellefosse), Fromage Neufchâteau
(Lycée agricole de Brémontier Merval)

 *Vendredi de 9h à 12h30 et 14h à 19h*

Samedi de 9h à 12h30 et 14h à 17h



26 FERME DU TEMPLE

60 route des Grandes Ventes
76660 Osmoy Saint-Valéry
fermedutemple.normandie@gmail.com
06 61 08 33 95
@FermeduTempleNormandie

Bières, miel, pains, viande de boeuf, lait, beurre, crème, fromages, céramiques

 *Lait cru en libre service 24h/24, boulangerie le lundi, mercredi et vendredi et marché à la ferme tous les deuxièmes vendredis du mois*

 Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)

33 GAUDRAIN BENOIT

APICULTEUR RÉCOLTANT

5 chemin des communes
76440 Grumesnil
gaudrainbenoit@gmail.com
02 35 90 26 16 / 06 71 20 41 27

Miel

 *Sur rendez-vous*

 Office de Tourisme de Forges-les-Eaux, Distributeur automatique à la Ferme de Torchy (Dampierre-en-Bray)

38 LE MESNIL AUX MOINES

147 lieu dit les bosquets
76660 Osmoy-Saint-Valéry
lemesnilauxmoines@gmail.com
06 61 26 73 93
@LeMesnilauxMoines

Légumes et fruits de saison, œufs, miel, bière, cidre, jus de pomme, confiture, vinaigre de cidre

 *Samedi de 11h à 17h*

44 LES RUCHERS DU PAYS DE BRAY

103 route de Maintru
76660 Osmoy-Saint-Valéry
cgauthier76@wanadoo.fr
02 35 94 51 01

Miel et produits de la ruche

 *Sur rendez-vous*

 U Express (Londinières), Super U (Serqueux)



50 MARCOTTE FERME COOPÉRATIVE

195 rue de la Source
76270 Saint-Saire
scopmarcotte@gmail.com
02 32 97 10 74
marcotte.coop
@Marcotte

Cidre, vinaigre de cidre, pommeau, calvados, jus de pomme, boissons artisanales africaines

 *9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30*

 Distributeur ferme de la source (Saint-Saire), Biocoop (Neufchâtel en Bray), Ferme Monnier (Neufchâtel en Bray), magasin Jalonne (Neufchâtel en Bray)

58 VERGER DES PROUELLES

53bis route de Londinières
76660 Londinières
vergerdesprouelles@orange.fr
06 78 59 17 57
vergerdesprouelles.blogspot.com
@Verger Des Prouelles

Confitures, jus, gelée, pâte de fruits, fruits

 *Sur rendez-vous*

 La Cave Forgionne (Forges-les-Eaux)

59 XENA FLORAL

5 route de Forges - D915
76220 Elbeuf-en-Bray
xena.floral@orange.fr
02 35 09 12 50
@XENAFloreal

Légumes, fraises pleine terre (cueillette en juin), plants de légumes, fleurs et fleurs coupées

Produits de partenaires miel, farine, cidre, vinaigre, chips ...

 *Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h ou 18h Fermé les après-midi d'été et en janvier sauf les samedis matin*

 Marché producteurs (viandes et produits laitiers), tous les samedis matin sur l'exploitation



MARCHÉS LOCAUX

Bellencombre	<i>vendredi après-midi</i>
Forges-les-Eaux	<i>jeudi matin et dimanche matin</i>
Gournay-en-Bray	<i>mardi matin et vendredi matin</i>
La Feuillie	<i>vendredi matin</i>
Londinières	<i>jeudi matin</i>

Neufchâtel-en-Bray *mer. matin
samedi matin*

Saint-Hellier *mardi matin*

Saint-Saëns *jeudi matin*

**Marché des 15 producteurs
Les Champs de Bray** *1^{er} vendredi de
chaque mois
avril à septembre*

FÊTES LOCALES

FESTIVAL DE LA POULE

En **octobre**, venez découvrir à Gournay-en-Bray et dans ses restaurants sa poule locale.

Tél. : 02 35 90 28 34

FÊTE DU FROMAGE

Le **14 septembre 2025**, Neufchâtel-en-Bray célèbre son fromage.

Tél. : 02 35 93 22 96

FÊTE DU CHOU

À Saint-Saëns, une fête est consacrée au chou le **28 septembre 2025**.

Tél. : 02 35 34 51 19

FÊTE DU CIDRE

Le **11 et 12 octobre 2025**, le cidre est mis en avant lors d'une journée d'animation au VVF.

Tél. : 02 35 90 47 62

FÊTE DE LA POMME

Le **16 novembre 2025**, le lycée professionnel agricole de Brémontier-Merval organise une journée autour du célèbre fruit normand, la pomme mais aussi une foire au vin.

Tél. : 02 35 89 96 67

LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

PRINTEMPS

Artichaut
Asperge
Chou rouge
Courgette
Endive
Epinard
Fenouil
Navet
Panais
Pâtisson

Artichaut
Aubergine
Blette
Brocoli
Chou Rouge
Concombre
Cornichon
Courgette
Fenouil
Haricot vert
Pâtisson
Petit pois
Poivron
Tomate
Abricot

ÉTÉ

Cassis
Framboise
Groseille
Melon
Mûre
Myrtille
Nectarine
Noisette
Pêche
Prune

AUTOMNE

Blette
Brocoli
Céleri
Chou de Bruxelles
Chou de Saint-Saëns
Chou Rouge
Chou Vert
Chou-fleur
Courge
Courgette
Endive
Fenouil
Panais
Potimarron
Potiron
Radis noir
Radis violet de Gournay
Topinambour

HIVER

Blette
Céleri
Chou de Bruxelles
Chou Vert
Chou-fleur
Courges
Crosne
Navet
Panais
Potimarron
Potiron
Topinambour

ET TOUTE L'ANNÉE

Ail
Betterave
Carotte
Echalote
Oignon
Poireau
Pomme de terre
Radis
Salade

LISTES DES PRODUCTEURS LOCAUX EN VENTE DIRECT

A

(1) A Fleur de Fruit	13	(16) Ferme de la Turbie	15
(2) Au Paradis Des Abeilles	34	(17) Ferme de Liffremont	12, 21, 26
(3) Aux Glaces du Pays de Bray	25	(18) Ferme de Saugé	12, 15, 31

C

(4) Céline et Nicolas Villiers	25	(19) Ferme de Torchy	15
		(20) Ferme des 3 Pommes	26
		(21) Ferme des Champs Mottier	21

D

(5) Domaine de Merval	11, 25, 31	(22) Ferme des Randonneurs	21
(6) Domaine des vergers de la Gentil-		(23) Ferme des Verguis	21
hommier	11, 13, 31, 34	(24) Ferme du Coq à l'Âne	15

E

(7) É ma Glace	25	(25) Ferme du Peau de Leu	12, 21, 26, 34
(8) EARL des Rocs	13	(26) Ferme du Temple	12, 23, 26, 32, 35
(9) EARL Du Châtelet	19	(27) Ferme Fruitière du Haut Pas	15
(10) EARL Ferme Thillard	25	(28) Framboise en Bray	15
		(29) Fromagerie Monnier	26

F

(11) Ferme Brasserie Northmaen	31
(12) Ferme de Gröning	34
(13) Ferme de Hyaumet	11, 19, 25
(14) Ferme de la Béthune	11, 19, 34
(15) Ferme de la Cavée	11, 15, 21, 31, 34



G

- (30) GAEC Des Pommiers **32**
(31) GAEC du Sureau **28**
(32) GAEC Dubois Lebon **28**
(33) Gaudrain Benoit
apiculteur récoltant **35**

J

- (34) Jardin de la Bethune **17**
(35) Jardin des hallais **17**

L

- (36) LA BRAY'CHENE **17**
(37) La Chèvrerie D'haussez **28**
(38) Le Mesnil aux Moines **12, 17, 23, 32, 35**
(39) Le Self «Champs Patates» **17**
(40) Les biquettes de
Saint-Ouen **28**
(41) Les chèvres de Riberpré **28**
(42) Les chèvres de Stéphanie **28**
(43) Les Lapins d'Estelle **23**
(44) Les ruchers du
Pays de Bray **35**
(45) Les Vergers du Mont Flouant **32**
(46) Les Viviers de Vatierville **29**
(47) L'Escargot du Mont Fossé **29**

M

- (48) Maison Bailleux **28**
(49) Maison Lefèvre **29**
(50) Marcotte Ferme
Coopérative **12, 32, 35**

P

- (51) POULETTE BICYCLETTE **17**

S

- (52) SARL Bricheux **17**
(53) SARL Leveque **28**
(54) SCEA Ferme Lecuyer **23**
(55) SCEA Planquais **23**
(56) SCEA Poil de carotte **17**
(57) Sylvie Séjourné **23**

V

- (58) Verger des Prouelles **35**

X

- (59) Xena Floral **13, 17, 35**



CARTE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE

Communauté de communes
de Londinières

Communauté de communes
Bray-Eawy

Communauté de communes
des 4 Rivières

7

Londinières



30

53

46

28

Neufchâtel-en-Bray



54

35

29

10

14

50

4

2

32

42

51

44

58

6

26

38

18

Les Grandes-Ventes

52

Saint-Hellier



9

Bellencombre



40

3

Saint-Saëns



49

55

20



-  Marchés
-  Multiproduit
-  Fruits, légumes et herbes aromatiques
-  Viandes et œufs
-  Produits laitiers
-  Poissons et escargots
-  Boissons et dérivés
-  Produits divers



Découvrez les producteurs locaux en vente directe sur le site www.monpanier76.fr



.....

Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays de Bray

Maison des services
Impasse de la Boutonnière
76270 Neufchâtel-en-Bray

02.32.97.56.14

contact@paysdebray.org

www.paysdebray.org

