




# BRAY GOURMAND

Mon carnet  
d'adresses des  
producteurs brayons  
en vente directe

2023



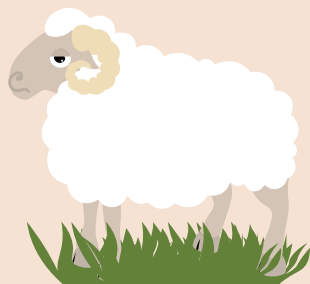
**VOUS PROPOSEZ EN VENTE  
DIRECTE LES PRODUITS DE  
VOTRE EXPLOITATION ? VOUS  
SOUHAITEZ APPARAÎTRE DANS  
LA LISTE DES PRODUCTEURS  
LOCAUX ?**

*CONTACTEZ LE PETR DU PAYS DE BRAY*

*CONTACT@PAYSDEBRAY.ORG*

*02.32.97.56.14*

# SOMMAIRE



<b>LE PAYS DE BRAY</b> .....	<b>4</b>
<b>MANGER LOCAL POUR SOUTENIR NOS PRODUCTIONS DE PROXIMITÉ</b> .....	<b>5</b>
<b>LA VENTE DIRECTE</b> .....	<b>6</b>
<b>LABELS ET MARQUES</b> .....	<b>8</b>
<b>LES LIEUX DE VENTE DIRECTE DU PAYS DE BRAY</b> .....	<b>10</b>
Multiproduits .....	11
Fruits et légumes .....	13
Viandes et œufs .....	17
Produits laitiers .....	21
Poissons et escargots .....	27
Boissons et dérivés .....	29
Produits divers : miel, confitures... ..	32
<b>MARCHÉS LOCAUX</b> .....	<b>34</b>
<b>FÊTES LOCALES</b> .....	<b>34</b>
<b>LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON</b> .....	<b>35</b>
<b>LISTE DES PRODUCTEURS LOCAUX</b> .....	<b>37</b>
<b>CARTE DES PRODUCTEURS</b> .....	<b>38</b>

# 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 km<sup>2</sup> 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

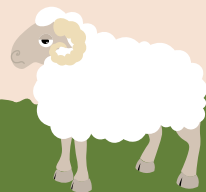
**166** exploitations avec une activité de diversification

**87 203 ha**

de surfaces agricoles soit 2/3 du territoire

**48%**

des exploitations sont spécialisées dans l'élevage



# 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 garanti 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*



### 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 garanti 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.



## AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

Le signe français (AB) et le signe européen (eurofeuille) répondent aux mêmes conditions d'utilisation. Ils garantissent 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.

## CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE



### 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.

## 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


Cette marque est le premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. Elle 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	17
Produits laitiers	21
Poissons et escargots	27
Boissons et dérivés	39
Produits divers	32

**1** Producteurs numérotés  
par ordre alphabétique

 Horaires  
d'ouverture

 Autres points  
de vente

 Facebook

# MULTIPRODUITS

## 10 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, aigriade de cidre, miel**

Produits d'autres fermes : vinaigre, terrine, épicerie salée et sucrée, bière artisanale

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

## 44 FERME DU TEMPLE



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

**Bières, miel, pain, lentilles, farines, viande de boeuf, lait cru et oeufs**

*Tous les jours, magasin de confiance sur la ferme*

## 59 JARDIN DES SAINT' K SAËNS



166 chemin des maraîchers  
76680 **Saint-Saëns**  
lejardindessaintksaens@gmail.com  
06 65 25 82 25  
@LejardindesSaint'kSaëns

**Légumes et fruits de saison, œufs**

Produits d'autres fermes : rillettes de boeuf, fromage de chèvre, confiture

*Mercredi de 16h30 à 18h30*

## 63 LA VACHE DE LOUVICAMP

10 route de Beaussault  
76440 **Mesnil-Mauger**  
engerant.l.m@wanadoo.fr  
02 35 09 27 52  
lavachedelouvicamp.over-blog.com  
@LaVachedeLouvicamp

**Fromage, lait, crème, beurre, yaourts nature ou à la fraise, confiture de lait, caramel au beurre salé, desserts, biscuits**

Produits d'autres fermes : divers

*Sur rendez-vous*

Les Tables de la Gare (Neufchâtel-en-Bray)

## 65 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*

## 68 LES CHAMPS DE BRAY



243 route de Rouen  
76220 **Avesnes-en-Bray**  
leschampsdebray@gmail.com  
06 80 56 84 95  
@LesChampsdeBray

**Légumes et fruits de saison, œufs, miel, viande de boeuf et de veau**

Produits d'autres fermes : farine et pain

*Tous les jours, d'avril à décembre*

Marché des 15 producteurs (Avesnes-en-Bray)

## 77 MARCOTTE FERME COOPÉRATIVE



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

**Cidre, poiré, pommeau de Normandie, orenbray, vinaigre de cidre ou de poiré, jus de pommes, légumes, plantes aromatiques et médicinales**

Magasin de producteurs : légumes de saisons,

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

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●●●○

### PRODUCTEURS

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

### 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


### INSTRUCTIONS

**1.** Trancher une pomme à la mandoline et disposer sur une plaque. **2.** Enfournier 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 la photo.






fromage Neufchâtel, tomes de vaches,  
fromage de chèvre, bière artisanale, rillettes de  
poulet, conserves de viande, sauces tomates,  
tartinades, farine, huile de colza ...

 Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de  
14h à 18h Samedi de 9h30 à 12h30




## FRUITS, LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES

### 1 A 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

### 13 EARL DES ROCS

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

#### Pommes de terre rouges polyvalentes

 Sur rendez-vous

### 21 FERME D'ALAIN

562 route des bois Illards  
76270 **Saint-Saire**  
goubert\_alain@yahoo.com  
06 88 85 11 17

#### Légumes de saison


 Sur rendez-vous

### 24 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

Magasin de producteurs : fromage de chèvre,  
pain, bière, cidre, jus de pommes, lentilles, pois  
cassés

 Vendredi de 15h à 19h Samedi de 9h à 12h

### 28 FERME DE LA TURBIE



110 impasse de la Turbie  
76270 **Saint-Saire**  
fermedelaturbie@gmail.com  
06 40 46 28 34  
 @LaFermedelaTurbie

#### Légumes et fruits de saison

 Marché de Neufchâtel-en-Bray


### 33 FERME DE TORCHY




1079 chemin de Tochy  
76220 **Dampierre-en-Bray**  
ferme.de.torchy@orange.fr  
06 87 15 31 22  
 @luginbuhlmaracher

#### Légumes et fruits de saison

Magasin de producteurs : yaourts, crème,  
beurre, fromage de chèvre, viande de porc,  
cidre, miel, escargots, glaces

 Mercredi et jeudi de 14h à 18h Vendredi et  
samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h,  
Distributeur automatique sur la ferme

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

## 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 !




### 36 FERME DES FRIERS


3 rue Dubus  
76870 **Gaillefontaine**  
jerome.loulou@hotmail.com  
06 70 85 70 97  
 @Lafermedesfriers

#### Légumes et fruits de saison

 Mercredi après-midi

 Marchés de Gournay-en-Bray, Les Grandes-Ventes et Neufchâtel-en-Bray

### 40 FERME DU COQ À L'ÂNE

1974 rue de la cote du Bastringue  
76440 **Beaubec-la-Rosière**  
stebbal@orange.fr  
06 32 95 28 93  
lecoqalane.fr  
 @Lecoqalane

#### Légumes et fruits de saison

 Sur rendez-vous et le vendredi




### 44 FERME DU TEMPLE


76660 **Osmoy Saint-Valéry**  
**Bières, miel, pain, lentilles, farines, viande de boeuf, lait cru et oeufs**  
> Voir multiproduits




### 46 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)

### 47 FRAMBOISE EN BRAY

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

#### Framboises fraîches, jus de pommes et pommes framboises


 Du lundi au samedi de juillet à octobre de 8h

à 19h

### 57 JARDIN DE LA BETHUNE

64 rue de la Bethune  
76270 **Saint-Martin-l'Hortier**  
contact@jardindelabethune.fr  
06 06 89 39 53  
jardindelabethune.fr  
 @JardindelaBethune

#### Légumes, fruits de saison et plants


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

 Biocoop (Neufchâtel-en-Bray)

### 58 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

### 59 JARDIN DES SAINT' K SAËNS

76680 **Saint-Saëns**  
**Légumes et fruits de saison, œufs**  
> Voir multiproduits



### 65 LE MESNIL AUX MOINES

76660 **Osmoy-Saint-Valéry**  
**Légumes et fruits de saison, œufs, miel, bière, cidre, jus de pommes, confiture, vinaigre de cidre**  
> Voir multiproduits




### 66 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



## 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.** Découpez 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 la crème fraiche chaude sur le miel tiède hors du feu. **9.** Rajouter le beurre en petit dés puis une pincer de fleur de sel. **10.** Pour le dressage, mettre un peu de caramel dans le fond de l'assiette, ajouter votre millefeuille légèrement tiède puis une boule de glace vanille (facultatif).



## 68 LES CHAMPS DE BRAY

76220 Avesnes-en-Bray

Légumes et fruits de saison, oeufs, miel, viande de boeuf et de veau

> Voir multiproduits



@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)

## 77 MARCOTTE FERME COOPÉRATIVE

76270 Saint-Saire

Légumes de saison, plantes aromatiques et médicinales, cidre, poiré, pommeau de Normandie, orenbray, vinaigre de cidre ou de poiré, jus de pommes

> Voir multiproduits



## 86 XENA FLORAL

5 route de Forges - D915

76220 Elbeuf-en-Bray

xena.floral@orange.fr

02 35 09 12 50

@XENAFloreal

### Légumes, fruits de saison et plants

Produits d'autres fermes : cidre, vinaigre de cidre, miel, farine et œufs

Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

Distributeur automatique sur la ferme

## 79 SARL BRICHEUX

217 rue de la petite Heuze

76950 Les Grandes Ventes

saby76680@hotmail.fr

02 35 83 93 98

# VIANDE ET OEUFS

## 5 BUFFALO RANCH

16 route des Essarts

76270 Callengeville

buffaloranch76@gmail.com

06 61 95 73 69

@BuffaloRanch

### Viande de bison et terrines

Sur rendez-vous

## 15 EARL DU CHÂTELET

2871 route de Bellencombre

76950 Les Grandes Ventes

chatelet.earl@aol.fr

06 25 34 23 10

### Volailles fermières (poulets et pintades)

Sur rendez-vous

## 19 ESTELLE CLOET

689 rue du château d'eau

76220 Montroty

estelle.cloet@gmail.com

06 20 76 95 61



### Viande de lapins élevés en plein air

Sur rendez-vous

## 26 FERME DE LA PRESLE

300 avenue Jacques Eliot

76440 Beaubec-la-Rosière

fermedelapresle76@orange.fr

06 24 71 25 64 / 06 85 46 01 52

fermedelapresle.com

@Farmedelapresle76

### Viande de bœuf et de veau

Sur rendez-vous

## 31 FERME DE L'AGNEAU D'HERBE

670 chemin des trois Croix

76440 Sommersy

romutoi27@hotmail.com

### Viande d'agneau sur commande

Sur rendez-vous d'octobre à février



## POULE DE GOURNAY

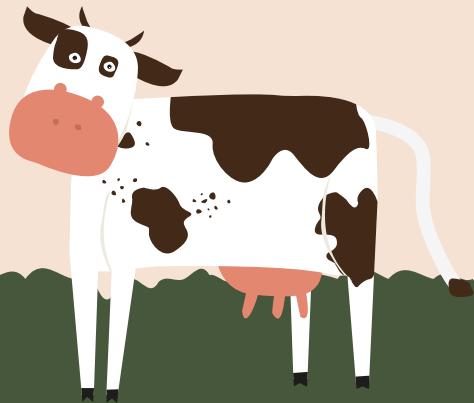
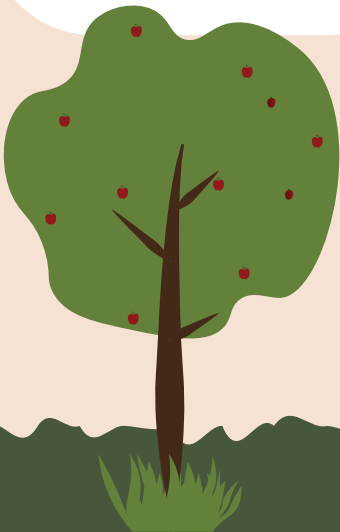
La poule de Gournay est l'une des races les plus anciennes de France, probablement avec des origines vikings. Espèce en voie de disparition, elle est reconnaissable à son plumage tacheté noir et blanc dit « caillouté ». Cette espèce rustique est particulièrement adaptée au climat humide du Pays de Bray, 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 !




### 35 FERME DES CHAMPS MOTTIER

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

**Viande de bœuf**

 Sur rendez-vous

### 37 FERME DES RANDONNEURS

235 chemin des Randonneurs  
76680 **Rocquemont**  
didiertomas1993@gmail.com  
06 69 41 27 65  
 @ElevageDuGrandParc


**Viande de bœuf, porc et agneau**

 Sur rendez-vous

### 38 FERME DES TEMPLIERS

120 route de Nolléval  
76220 **La Feuillie**  
monfray.severine@orange.fr  
06 30 95 97 93  
 @FermeDesTempliers

**Viande de porc, charcuteries**


 Vendredi et samedi de 9h à 19h

### 39 FERME DES VERGUIS

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

**Charcuteries artisanales, viande de porc et de bœuf**


Produits d'autres fermes : fromages

 Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h  
Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h

### 42 FERME DU GRÉMONVAL

50 route de Grémonval  
76660 **Bailleul-Neuville**  
fermedugremonval@yahoo.fr  
02 35 93 86 06  
fermedugremonval.fr  
 @FermeDuGremonvalàBailleulNeuville


**Viande de veau, agneau et porc fermier plein air, viande de venaison (cerf et sanglier)**

 Du lundi au samedi de 10h à 19h

### 43 FERME DU PEAU DE LEU

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

**Viande de porc, charcuteries artisanales et volailles (poulets, pintades, chapons)**

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

 La petite épicerie de Vanessa (Marchés des Grandes Ventes)


### 44 FERME DU TEMPLE

76660 **Osmoy Saint-Valéry**

**Viande de bœuf, œufs, bières, miel, pain, lentilles, farine, lait cru**

> Voir multiproduits

### 45 FERME ECHANDELYS

Le Bord des Bois  
76870 **Gaillefontaine**  
earl.coguichard@gmail.com  
06 85 65 95 19  
 @FermeEchandelys

**Viande de bœuf**

 Sur rendez-vous

### 59 JARDIN DES SAINT' K SAËNS

76680 **Saint-Saëns**

**Œufs, légumes et fruits de saison**

> Voir multiproduits

### 65 LE MESNIL AUX MOINES

76660 **Osmoy-Saint-Valéry**

**Œufs, légumes et fruits de saison, miel, bière, cidre, jus de pommes, confiture, vinaigre de cidre**

> Voir multiproduits

## LE FONTENOY, SAINT-SAËNS

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

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●○○○

## PRODUCTEURS

## INGRÉDIENTS

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

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

## 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 viandes 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.** Apporter à ébullition puis ajouter le filet mignon et terminer la cuisson en couvrant 5 à 7 min à feu doux.





## 68 LES CHAMPS DE BRAY

76220 Avesnes-en-Bray

**Viande de bœuf et de veau, œufs, légumes et fruits de saison, miel**

> Voir multiproduits



## 83 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

## 81 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**



# PRODUITS LAITIERS

## 4 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

## 6 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-

NeufchâtelAOP

**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)



## 7 CHEVRERIE DU PETIT HAUTIER

2 route de Paris

76220 Ménerval

sceadupetithautier@gmail.com

06 43 51 33 77

@LéaMacéChèvrerieDupetithautier

**Fromage et yaourts de chèvre**

Produits d'autres fermes : divers



Samedi et dimanche de 10h à 18h En semaine sur rendez-vous



Marché de Gournay-en-Bray, Marché des 15 producteurs (Avesnes-en-Bray)



## 8 CHÈVRERIE DU VAL DE BURES

Route des longs vallons Le Val de Bures

76680 Bellencombre

valdebures@hotmail.fr

02 35 93 90 15

@ChèvrerieDuValdeBures

**Fromage de chèvre**

Produits d'autres fermes : miel



Du lundi au vendredi à parti de 17h, Samedi, dimanche et périodes de vacances scolaires à partir de 16h



## 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.



**GAEC BRIANCHON**  
SPECIALITÉS FROMAGERES FERMIERES

**OLIVIER BRIANCHON**

427 ROUTE DE GALLEFONTAINE  
76270 NESLE HODENG  
contact@neufchatel-brianchon.com  
02 32 97 06 46 - 06 11 87 09 83

## 10 DOMAINE DE MERVAL

76220 Brémontier-Merval

Neufchâtel, cidre, jus de pomme, pommeau, Calvados, aigriade de cidre, miel

> Voir multiproduits



## 12 É MA GLACE

11 rue de l'Église

76660 Saint-Pierre-des-Joncquières

carpentier\_amelier@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 12h

U Express Londinières

## 14 EARL DU BOIS HATREL

799 chemin du Bois Hatrel

76270 Neuville-Ferrières

02 35 93 23 71

Neufchâtel

Sur rendez-vous



## 16 EARL DUJARDIN

le Haut de Fresles

76270 Fresles

earldujardin76680@sfr.fr

02 35 94 60 17

Lait, crème, beurre, fromage blanc, faisselle, yaourts et autres desserts

Produits d'autres fermes : œufs, volailles

Du lundi au samedi de 17h30 à 19h

Distributeur automatique (place de la mairie, Pommeréval)

## 17 EARL HOULÉ

8 rue du Tilleul

76270 Flamets-Fretils

02 35 93 67 93

Neufchâtel, beurre et crème

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h

Marché de Londinières



## 18 EARL JUBERT



155 impasse du Mesnil Siagaux

76270 Saint-Saire

daniel.jubert0811@orange.fr

06 01 28 68 95

@EarlJubert

Neufchâtel, lait, beurre, crème, yaourts, riz au lait, skyr, fromage blanc, yaourts à la grec

Mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h Samedi de 10h à 12h

Marchés de Gournay-en-Bray et de La Feuillie, Xena Floral (Elbeuf-en-Bray), Distributeur automatique sur la ferme

## 23 FERME DE HYAUMET



2448 chemin de Hyaumet

76220 Dampierre-en-Bray

contact@fermedehyaumet.com

02 35 90 12 29 / Laurent 06 87 39 29 33

Mathias 06 31 10 75 82

fermedehyaumet.com

@LafermedeHyaumet

Neufchâtel, fromage le Gournay, beurre, crème

Produits d'autres fermes : oeufs, viande en caissette, poulet, fromage de chèvre, miel

Jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et sur rendez-vous

Marché des 15 producteurs (Avesnes-en-Bray), Jalonne (Neufchâtel-en-Bray), Biocoop (Neufchâtel-en-Bray),

## 25 FERME DE LA GÂTE

1 La Gâte

76270 Mesnières-en-Bray

sebastien.perrier.dj@gmail.com

06 21 58 40 00

Fromage de brebis, tome et yaourts

Sur rendez-vous

## 29 FERME DE LA VALLÉE HAUTE



rue du Bois de la Vigne

76270 Graval

martin.jv@wanadoo.fr

02 35 94 21 69 / 06 70 05 47 99

@LaValléeHaute

Fromage Graval, lait, crème

Produits d'autres fermes : cidre, terrine de porc

Du lundi au vendredi de 9h à 12h10

### 30 FERME DE LA VARENNE

633 le Mesnil Benard  
76680 **Saint-Saëns**  
fermedelavarenne@laposte.net  
06 18 75 91 31

#### Neufchâtel

 Sur rendez-vous


 Marché de Gournay-en-Bray


### 32 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

Produits d'autres fermes : œufs, miel

 Vendredi de 16h à 19h


 Ferme Peau de Leu (Sommary), Au Coeur Fromager (Neufchâtel-en-Bray), Espace Emeraude (Serqueux)

### 34 FERME DES 3 POMMES

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

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

 Vendredi de 16 h à 19 h

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

### 44 FERME DU TEMPLE

76660 **Osmoy Saint-Valéry**

#### Lait, bières, miel, pain, lentilles, farines, viande de boeuf, oeufs

> Voir multiproduits

### 48 FROMAGERIE ANSELIN


17 route de l'Eaulne  
76270 **Sainte-Beuve-en-Rivière**  
fromage.anselin@nordnet.fr  
06 84 00 69 18

#### Neufchâtel




 Du lundi au samedi de 7h à 12 h


### 49 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

### 50 GAEC BRIANCHON

427 route de Gaillefontaine  
76270 **Nesle-Hodeng**  
contact@neufchatel-brianchon.com  
02 32 97 06 46

#### Neufchâtel, tomme

 Du lundi au samedi le matin

 Marché de Neufchâtel-en-Bray

### 51 GAEC DES FONTAINES


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

#### Neufchâtel, crème


Produits d'autres fermes : pommes de terre, miel, œufs, beurre, cidre, viande (sur commande)

 De 9h à 12h et de 14h30 à 18h30

### 53 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 Forges-les-Eaux et de Neufchâtel-en-Bray



## HAMBURGER AU NEUFCHÂTEL

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●○○○

PRODUCTEURS

### 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

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

### 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 qu'ils soient translucides.
3. Incorporer le miel puis déglacez 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. Server accompagner de frites maison !



### 54 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

### 55 GAEC FOUQUE

8 Bellozanne  
76270 **Massy**  
frederic.fouque474@orange.fr  
06 78 12 43 93  
 @GaecFouqueGaecFouque

**Neufchâtel**

 Sur rendez-vous de 9h à 12h

 Au Cœur Fromager (Neufchâtel-en-Bray)

### 60 LA CHÈVRERIE D'HAUSSEZ

3 rue Du Château Bleu  
76440 **Haussez**  
lacheveriedhaussez@hotmail.fr  
06 74 54 39 28  
lacheveriedhaussez.lespaniers.bio  
 @LaChèverried'Haussez


**Fromage de chèvre, riz au lait, faisselle**

Produits d'autres fermes : divers

### 61 LA POTERIE GODEFROY

44 rue de la poterie  
76440 **Saumont-la-Poterie**  
ferme.poterie@gmail.com  
06 84 28 08 86  
ferme-lapoterie.fr

**Fromage Coeur de la Poterie, lait, beurre, crème, yaourts, faisselle**

 Vendredi après-midi, distributeur automatique sur la ferme

 Marché de Forges les Eaux


### 63 LA VACHE DE LOUVICAMP

76440 **Mesnil-Mauger**

**Fromage, lait, crème, beurre, yaourts, confiture de lait, caramel au beurre salé, desserts, biscuits**

> Voir multiproduits

### 67 LES BIQUETTES DE SAINT-OUEN

683 rue de Saint-Ouen  
76850 **La Crique**  
charlene.bignet@hotmail.fr  
07 51 68 72 61  
 @LesBiquettesdeSaintOuen


**Fromage de chèvre, yaourts**

 Samedi de 10h à 12h


### 69 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 (Sommery), Ferme du Coq à l'Âne (Beaubec-la-Rosière)

### 70 LES CHÈVRES DE STÉPHANIE

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

**Fromage de chèvre**


 Sur rendez-vous

 Marché de Neufchâtel-en-Bray

### 75 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

### 80 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


## 73 L'ESCARGOT DU MONT FOSSE

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


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

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

## 74 L'ESCARGOT DU MONT REAL

11 rue du Mont Real  
76220 **Beauvoir-en-Lyons**  
escargots.blots76@yahoo.fr  
06 10 13 89 94  
 @lescargotdumontreal

**Escargots et préparations à l'escargot**

 Ferme de Torchy (Dampierre-en-Bray)

## 76 MAISON LEFÈVRE

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


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

 Vendredi de 9h à 18h Samedi de 9h à 13h

## 85 VIVIER KOT

7 route Nationale  
76270 **Vatierville**  
kot.william@gmail.com  
02 35 93 11 04  
vivierkot.com  
 @ViviersdeVatierville

**Trites vivantes, truites fraîches, poissons fumés, conserves**

 Lundi au mercredi de 8h à 12h et de 14h à 17h30 Jeudi et vendredi de 8h à 12h



## 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 carottes  
40 gr de courgettes  
4 champignons bruns  
400 gr de pommes 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 fine lamelle 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

## 9 CLÉMENT VARIN

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

**Cidre, jus de pomme, vinaigre de cidre, apéritif normand**

 *Sur rendez-vous*



## 10 DOMAINE DE MERVAL

76220 **Brémontier-Merval**

**Cidre, jus de pomme, pommeau de Normandie, Calvados, aigriade de cidre, Neufchâtel, miel**


> Voir multiproduits



## 11 DOMAINE DUCLOS-FOUGERAY

211 route de Pommereux  
76440 **Saint-Michel d'Halescourt**  
contact@duclosfougeray.com  
02 35 90 61 39  
duclosfougeray.com  
 @DomaineDUCLOSFUGERAY


**Calvados, pommeau de Normandie, cidre, poiré, jus de pommes et vinaigre de cidre**

 *Vendredi de 14h à 18h Samedi de 9h30 à 12h30 et 14h à 18h Périodes de vacances scolaires, tous les jours de 14h à 18h*




## 20 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*

## 41 FERME DU CRU DE BRUQUEDALLE

1 rue des poulaillers Bruquedalle  
76780 **La Chapelle Saint-Ouen**  
crubruquedalle@hotmail.fr  
02 35 90 83 59

 @cidrebruquedalle

**Cidre, Calvados, pommeau de Normandie, jus de pommes (pure, aromatisé et pétillant), gelée, vinaigre de cidre, fruits au Calvados, liqueur**

 *Vendredi de 9h à 17h, Samedi de 9h à 12h ou sur rendez-vous*



## 44 FERME DU TEMPLE

76660 **Osmoy Saint-Valéry**

**Bières, lait cru, viande de bœuf, œufs, miel, pain, lentilles, farines**

> Voir multiproduits



## VOUS AVEZ UN PROJET INNOVANT ?

Contactez nous pour des subventions européennes, LEADER

[www.paysdebray.org](http://www.paysdebray.org)



## 52 GAEC DES POMMIERS



3 rue de Trutin  
76660 Londinières  
christophe.grugeon@wanadoo.fr  
06 45 41 12 10  
grugeon-christophe.fr

**Cidre fermier, apéritif normand, Calvados, jus de pomme**

Produits d'autres fermes : confiture, miel, lentilles

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h Samedi de 10h-12h

## 62 LA SÈVE DU BOULEAU DU PAYS DE BRAY



6c route d'hambures  
76660 Smermesnil  
eirl.dhousse@orange.fr  
06 72 39 57 34  
lasevedebouleaudupaysdebray.fr  
 @Lasevedebouleaudupaysdebray

**Sève de bouleau**

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h Samedi sur rendez-vous

Uexpress (Londinières) E.Leclerc (Neufchâtel-en-Bray)

## 64 LE HARAS DE MARIE

1162 route de La Couronne  
76440 Beaubec-la-Rosière  
06 31 45 51 30

**Cidre pressé à la main, apéritif normand, jus de pommes, vinaigre de cidre**

Sur rendez-vous

## 65 LE MESNIL AUX MOINES



76660 Osmoy-Saint-Valéry

**Cidre, bière, jus de pommes, vinaigre de cidre, miel, confiture, oeufs, légumes et fruits de saison**

> Voir multiproduits

## 72 LES VERGERS DE LA GENTILHOMMIÈRE

30 rue de Neufchâtel  
76660 Osmoy-Saint-Valery  
felix.platel@orange.fr  
06 84 01 27 64  
gentilhommiere.net

**Boissons, jus, cidre**

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30

Le Vignoble (Neufchâtel-en-Bray), Capsules et Bouchons (Saint-Saëns), Au Cœur Fromager (Neufchâtel-en-Bray), Place aux Terroirs (Londinières)

## 77 MARCOTTE FERME COOPÉRATIVE



76270 Saint-Saire

**Cidre, poiré, pommeau de Normandie, orenbray, vinaigre de cidre ou de poiré, jus de pommes, légumes, plantes aromatiques et médicinales**

> Voir multiproduits



## Un verre par jour pour votre bien-être

**Nettoie les toxines accumulées**

**Riche en minéraux, oligo-éléments et vitamines**

**Anti-inflammatoire**

**Drainante**

**Peau et des cheveux plus sains**



**À RETROUVER EN MAGASIN ET SUR NOTRE E-BOUTIQUE**

## 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 pommes, 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 ARNAUD LEVASSEUR

313 rue de l'Épinay  
76680 Saint-Saëns  
arnaudlov@hotmail.fr  
06 58 29 82 06


Miel et produits de la ruche

## 3 AU PARADIS DES ABEILLES

62 route de Neufchâtel  
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 Neufchâtel-en-Bray

## 10 DOMAINE DE MERVAL

76220 Brémontier-Merval



Miel, Neufchâtel, cidre, jus de pomme, pommeau de Normandie, Calvados, aigriade de cidre

> Voir multiproduits

## 22 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

## 27 FERME DE LA RHUBARBE

2 rue du Château Bleu  
76440 Haussez  
contact@fermedelarhubarbe.com  
06 32 09 66 19  
fermedelarhubarbe.com

Confitures, pâtes de fruits et infusions

Produits d'autres fermes : divers

 Vendredi et samedi de 14h à 18h

## 44 FERME DU TEMPLE

76660 Osmoy Saint-Valéry

Miel, farine, lentilles, pain, bières, lait cru, viande de bœuf, œufs

> Voir multiproduits




## 56 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)

## 63 LA VACHE DE LOUVICAMP

76440 Mesnil-Mauger

Confiture de lait, caramel au beurre salé, desserts, biscuits, fromage, lait, crème, beurre, yaourts nature ou à la fraise

> Voir multiproduits

## 65 LE MESNIL AUX MOINES

76660 Osmoy-Saint-Valéry

Miel, confiture, œufs, légumes et fruits de saison, bière, cidre, jus de pommes, vinaigre de cidre

> Voir multiproduits



## 68 LES CHAMPS DE BRAY

76220 Avesnes-en-Bray

Miel, viande de bœuf et de veau, œufs, légumes et fruits de saison


> Voir multiproduits




## 71 LES RUCHERS DU PAYS DE BRAY

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

### Miel et produits de la ruche


 Sur rendez-vous

 U Express (Londinières), Super U (Serqueux)


## 78 MINOU D'ABEILLES

37 rue du centre  
76220 **La Feuille**  
minoudabeilles@gmail.com  
07 83 61 03 47  
 @Minou d'Abeilles

### Miel toutes fleurs

 Du lundi au samedi de 9h à 19h

## 84 VERGER DES PROUELLES

53bis route de Londinières  
76660 **Londinières**  
vergerdesprouelles@orange.fr  
06 78 59 17 57  
vergerdesprouelles.blogspot.com  
 @VergerDesProuelles

### Confitures, jus, gelée, pâte de fruits, fruits


 Sur rendez-vous

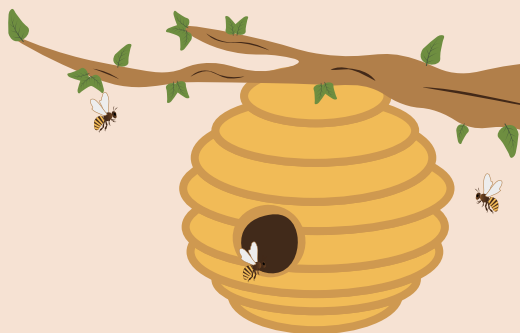
 La Cave Forgionne (Forges-les-Eaux)

## 82 SCEA LEGRAND

10 impasse du château  
76660 **Smermesnil**  
earllegrandchristophe@orange.fr  
06 17 73 16 62

### Miel toutes fleurs

 Sur rendez-vous



# MARCHÉS LOCAUX

<b>Bellencombre</b>	<i>mardi matin</i>	<b>Londinières</b>	<i>jeudi matin</i>
<b>Forges-les-Eaux</b>	<i>jeudi matin et dimanche matin</i>	<b>Neufchâtel-en-Bray</b>	<i>mer. matin samedi matin</i>
<b>Gaillefontaine</b>	<i>samedi matin</i>	<b>Saint-Hellier</b>	<i>mardi matin</i>
<b>Gournay-en-Bray</b>	<i>mardi matin et vendredi matin</i>	<b>Saint-Saëns</b>	<i>jeudi matin</i>
<b>La Feuillie</b>	<i>vendredi matin</i>	<b>Marché des 15 producteurs Les Champs de Bray</b>	<i>1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois avril à septembre</i>
<b>Les Grandes-Ventes</b>	<i>dimanche matin</i>		

# FÊTES LOCALES

## MARCHÉ FERMIER

Début **août**, venez découvrir et déguster les produits locaux au marché couvert de Gournay-en-Bray.

Tél. : 02 35 90 28 34

## FÊTE DU FROMAGE

Chaque 3ème week-end de **septembre**, 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 dernier dimanche de **septembre**.

Tél. : 02 35 34 51 19

## FÊTE DU CIDRE

Fin **octobre**, le cidre est mis en avant lors d'une journée d'animation.

Tél. : 02 35 90 47 62

## FÊTE DE LA POMME

En **novembre**, le lycée professionnel agricole de Brémontier-Merval organise une journée autour du célèbre fruit normand, la pomme.

Tél. : 02 35 89 96 67

# LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

## PRINTEMPS

Artichaut  
Asperge  
Chou  
Rouge  
Courgette  
Endive  
Epinard  
Fenouil  
Navet  
Panais  
Pâtisson

Cerise  
Fraise  
Rhubarbe

## ÉTÉ

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

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  
Courges  
Courgette  
Endive  
Fenouil  
Panais  
Potimarron  
Potiron  
Radis noir  
Radis violet de Gournay  
Topinambour

Chataigne  
Coing  
Figue  
Kiwi  
Noisette  
Noix  
Poire  
Pomme

## HIVER

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

## ET TOUTE L'ANNÉE

Ail  
Betterave  
Carotte  
Echalote  
Oignon  
Poireau

Pomme de terre  
Radis  
Salade



# PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE L'AVENUE VERTE À VÉLO

Carte touristique

DANS VOS  
OFFICES DE  
TOURISME



Office de Tourisme de  
**FORGES-LES-EAUX**



en numérique



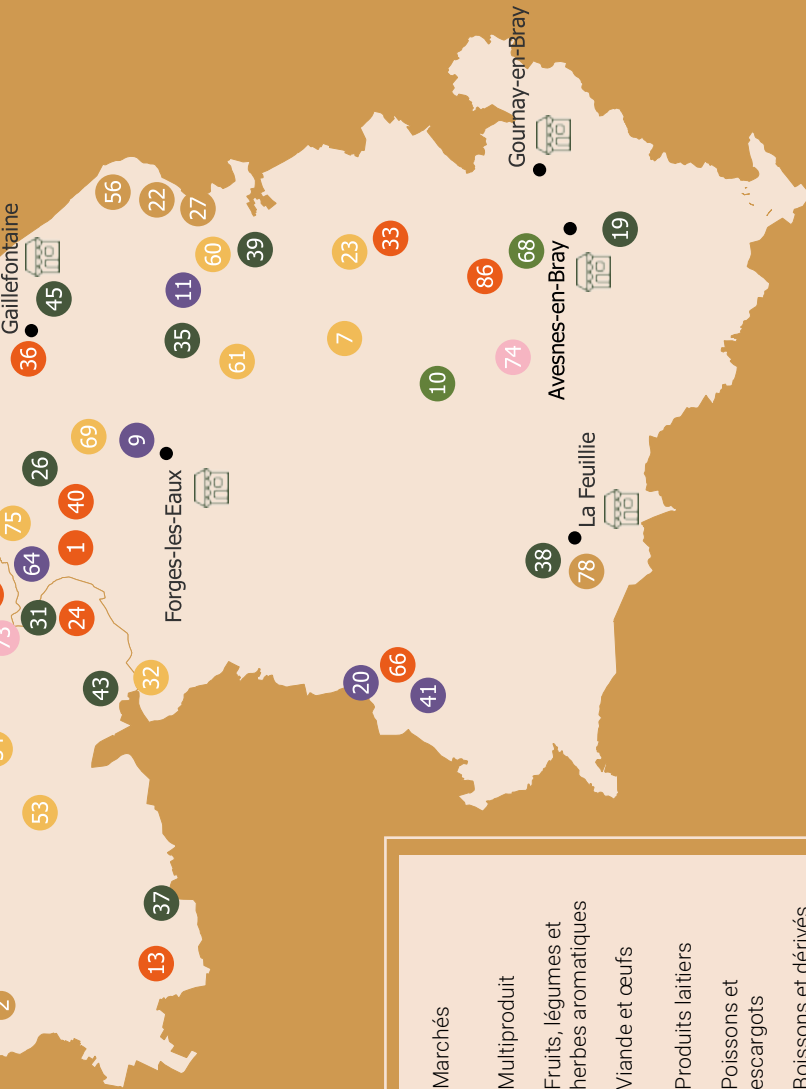


# LISTES DES PRODUCTEURS LOCAUX EN VENTE DIRECT

<b>A</b>		(30) Ferme de la Varenne	<b>24</b>	Pays de Bray	<b>30</b>
(1) A Fleur de Fruit	<b>13</b>	(31) Ferme de l'agneau d'herbe	<b>17</b>	(63) La vache de Louvicamp	<b>11, 26, 32</b>
(2) Arnaud Levasseur	<b>32</b>	(32) Ferme de Liffremont	<b>24</b>	(64) Le Haras de Marie	<b>30</b>
(3) Au Paradis Des Abeilles	<b>32</b>	(33) Ferme de Torchy	<b>13</b>	(65) Le Mesnil aux Moines	<b>11, 15, 19, 30, 32</b>
(4) Aux Glaces du Pays de Bray	<b>21</b>	(34) Ferme des 3 pommes Mottier	<b>19</b>	(66) Le Self «Champs Patates»	<b>15</b>
<b>B</b>		(35) Ferme des Champs Mottier	<b>15</b>	(67) Les biquettes de Saint-Ouen	<b>26</b>
(5) Buffalo Ranch	<b>17</b>	(36) Ferme des Friers	<b>19</b>	(68) Les Champs de Bray	<b>11, 17, 21, 32</b>
<b>C</b>		(37) Ferme des Randonneurs	<b>19</b>	(69) Les chèvres de Riberpré	<b>26</b>
(6) Céline et Nicolas Villiers	<b>21</b>	(38) Ferme Des Templiers	<b>19</b>	(70) Les chèvres de Stéphanie	<b>26</b>
(7) Chevrerie du Petit Hautier	<b>21</b>	(39) Ferme des Verguis	<b>15</b>	(71) Les ruchers du Pays de Bray	<b>33</b>
(8) Chèvrerie du Val de Bures	<b>21</b>	(40) Ferme du Coq à l'Âne	<b>19</b>	(72) Les Vergers de la Gentilhommière	<b>30</b>
(9) Clément Varin	<b>29</b>	(41) Ferme du Cru de Bruquedalle	<b>29</b>	(73) L'Escargot du Mont Fossé	<b>27</b>
<b>D</b>		(42) Ferme du Grémonval	<b>19</b>	(74) L'Escargot du Mont Real	<b>27</b>
(10) Domaine de Merval	<b>11, 23, 29, 32</b>	(43) Ferme du Peau de Leu	<b>19</b>	<b>M</b>	
(11) Domaine Duclos-Fougeray	<b>29</b>	(44) Ferme du Temple	<b>11, 15, 19, 24, 29, 32</b>	(75) Maison Bailleux	<b>26</b>
<b>E</b>		(45) Ferme Echandelys	<b>19</b>	(76) Maison Lefèvre	<b>27</b>
(12) É ma Glace	<b>23</b>	(46) Ferme Fruitière du Haut Pas	<b>15</b>	(77) Marcotte Ferme Coopérative	<b>11, 17, 30</b>
(13) EARL des Rocs	<b>13</b>	(47) Framboise en Bray	<b>15</b>	(78) Minou d'Abeilles	<b>33</b>
(14) EARL du Bois Hatrel	<b>23</b>	(48) Fromagerie Anselin	<b>24</b>	<b>S</b>	
(15) EARL Du Châtelet	<b>17</b>	(49) Fromagerie Monnier	<b>24</b>	(79) SARL Bricheux	<b>17</b>
(16) EARL Dujardin	<b>23</b>	<b>G</b>		(80) SARL Leveque	<b>26</b>
(17) EARL Houlé	<b>23</b>	(50) GAEC Brianchon	<b>24</b>	(81) SCEA Ferme Lecuyer	<b>21</b>
(18) EARL Jubert	<b>23</b>	(51) GAEC des Fontaines	<b>24</b>	(82) SCEA Legrand	<b>33</b>
(19) Estelle Cloet	<b>17</b>	(52) GAEC Des Pommiers	<b>30</b>	(83) Sylvie Séjourné	<b>21</b>
<b>F</b>		(53) GAEC Dubois Lebon	<b>26</b>	<b>V</b>	
(20) Ferme Brasserie Northmaen	<b>29</b>	(54) GAEC du Sureau	<b>24</b>	(84) Verger des Prouelles	<b>33</b>
(21) Ferme d'Alain	<b>13</b>	(55) GAEC Fouque	<b>26</b>	(85) Vivier Kot	<b>27</b>
(22) Ferme de Gröning	<b>32</b>	(56) Gaudrain Benoit apiculteur récoltant	<b>32</b>	<b>X</b>	
(23) Ferme de Hyaumet	<b>23</b>	<b>J</b>		(86) Xena Floral	<b>17</b>
(24) Ferme de la Cavée	<b>13</b>	(57) Jardin de la Bethune	<b>15</b>	<b>L</b>	
(25) Ferme de la Gâte	<b>23</b>	(58) Jardin des hallais	<b>15</b>	(60) La Chèvrerie D'haussez	<b>26</b>
(26) Ferme de la Presle	<b>17</b>	(59) Jardin des Saint' K Saëns	<b>11, 15, 19</b>	(61) La Poterie Godefroy	<b>26</b>
(27) Ferme de la Rhubarbe	<b>32</b>	<b>L</b>		(62) La Sève du Bouleau du	
(28) Ferme de la Turbie	<b>13</b>	(60) La Chèvrerie D'haussez	<b>26</b>		
(29) Ferme de la Vallée Haute	<b>23</b>	(61) La Poterie Godefroy	<b>26</b>		

# CARTE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE





**Marchés**

**Multiproduit**

**Fruits, légumes et herbes aromatiques**

**Viande et œufs**

**Produits laitiers**

**Poissons et escargots**

**Boissons et dérivés**

**Produits divers**

Les producteurs locaux sont numérotés par ordre alphabétique et à retrouver dans le listing page 37.



Découvrez les producteurs locaux en vente direct sur le site [www.monpanier76.fr](http://www.monpanier76.fr)



