



# 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](mailto: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 cidrioles ...

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



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.

2

## L'ENVIRONNEMENT

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

3

## LA SANTÉ

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

4

## 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.

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.



### APPELATION 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*



### APPELATION 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 DOMAIN 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 bœuf, 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

### 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 goussettes 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-duclous@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  
 @luginbuhlmaraicher

#### 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  
jérôme.loulou@hotmail.com  
06 70 85 70 97

 @Lafermedesfrires

### 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 côte 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@jardindelabthune.fr  
06 06 89 39 53  
jardindelabthune.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

### 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 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 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

@XENAFloral

### 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 **Callengerville**

buffaloranch76@gmail.com

06 61 95 73 69

@BuffaloRanch

### Viande de bison et terrines

Sur rendez-vous

## 15 EARL DU CHÂTELET

2871 route de Bellencombe

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

@Fermedelapresle76

### Viande de bœuf et de veau

Sur rendez-vous

## 31 FERME DE L'AGNEAU D'HERBE

670 chemin des trois Croix

76440 **Sommery**

romutoi27@hotmail.com

### Viande d'agneau sur commande

Sur rendez-vous d'octobre à février



## POULE DE GOURNAY

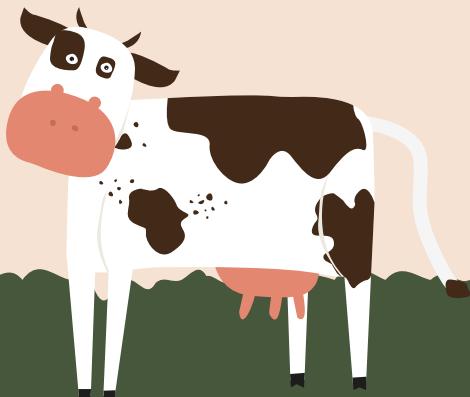
La poule de Gournay est l'une des races les plus anciennes de France, probablement avec des origines vikings. Espèce en voie de disparition, elle est reconnaissable à son plumage tacheté noir et blanc dit « caillouté ». Cette espèce rustique est particulièrement adaptée au climat humide du Pays de Bray, 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  
earldeschamps-mottier@gmail.com  
06 85 60 51 23  
 @LafermedesChampsMottier  
**Viande de bœuf**  
 Sur rendez-vous

 Du lundi au samedi de 10h à 19h



## 37 FERME DES RANDONNEURS

235 chemin des Randonneurs  
76680 Rocquemont  
didiethomas1993@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

## 43 FERME DU PEAU DE LEU

777 route de Peau de Leu  
76440 Sommery  
peaudelieu@gmail.com  
02 35 09 81 00  
fermedepeaudelieu.com  
 @FermedePeaudelieu

**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 multiproducts

## 45 FERME ECHANDELYS

Le Bord des Bois  
76870 Gaillefondaine  
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 multiproducts



## 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 multiproducts

## 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)**

## FILET-MIGNON DE PORC À LA NORMANDE, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTISSÉES 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



### 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-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)



## 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 **Bellencombe**

valdebures@hotmail.fr

02 35 93 90 15

@Chèvrerie du Val de Bures

**Fromage de chèvre**

Produits d'autres fermes : miel

**Du lundi au vendredi à partir 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 FERMÈRES

**OLIVIER BRIANCHON**

427 ROUTE DE GALLEFONTAINE

76270 NESLE HODENG

[contact@neufchatel-brianchon.com](mailto:contact@neufchatel-brianchon.com)

02 32 97 06 46 - 06 11 87 09 83

## 10 DOMAIN DE Merval

76220 Brémontier-Merval

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

> Voir multiproduits



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



## 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



## 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), Jalone (Neufchâtel-en-Bray), Biocoop  
(Neufchâtel-en-Bray),

## 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)



## 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



## 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



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

## 18 EARL JUBERT

## 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



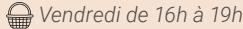
Du lundi au samedi de 7h à 12 h

## 32 FERME DE LIFFREMONT

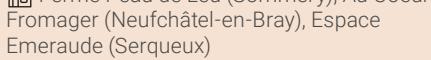
289 rue de Lecouffe  
76440 Mauquenchy  
fermedeliffremont@gmail.com  
06 32 94 53 58  
fermedeliffremont.com  
⌚ @FermedeLiffremont

### Neufchâtel, lait, yaourts, beurre, crème

Produits d'autres fermes : œufs, miel



Vendredi de 16 h à 19 h



Ferme Peau de Leu (Sommery), Au Coeur Fromager (Neufchâtel-en-Bray), Espace

Emeraude (Serqueux)



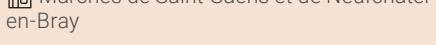
## 34 FERME DES 3 POMMES

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 multiproducts



## 48 FROMAGERIE ANSELIN

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

### Neufchâtel



## 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  
gaecdeshfontaines@orange.fr  
06 78 27 59 33

### Neufchâtel, crème

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



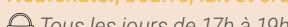
De 9h à 12h et de 14h30 à 18h30



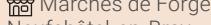
## 53 GAEC DU SUREAU

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



### 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. Servir accompagné 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 FOUCHE

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  
lachevreriehdhaussez@hotmail.fr  
06 74 54 39 28  
lachevreriehdhaussez.lespaniers.bio  
 @LaChèvrerie'd'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'Ane (Beaubec-la-Rosière)

## 70 LES CHÈVRES DE STÉPHANIE

1687 route de Neuville  
76270 Saint-Saire  
stephanie-decayeux@gmail.com  
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@gmail.com  
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 FOSSÉ

646 chemin du Mont Fossé  
76440 Sommery  
[escargot.du.mont.fosse@hotmail.fr](mailto:escargot.du.mont.fosse@hotmail.fr)  
02 35 90 19 41 ou 06 01 72 96 51  
[lescargotdumontfosse.com](http://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](mailto:escargots.blots76@yahoo.fr)  
06 10 13 89 94  
 @lescargotdumontreal

**Escargots et préparations à l'escargot**

 Ferme de Torch (Dampierre-en-Bray)

## 76 MAISON LEFÈVRE

122 l'Abbaye  
76680 Saint-Saëns  
[contact@lefevre-surgeles.com](mailto:contact@lefevre-surgeles.com)  
02 35 34 52 30  
[maison-lefeuvre.com](http://maison-lefeuvre.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](mailto:kot.william@gmail.com)  
02 35 93 11 04  
[vivierkot.com](http://vivierkot.com)  
 @ViviersdeVatierville

**Truites 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*



## TRUITE, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES

4 PERS. DIFFICULTÉ ●●●○○

### 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



### PRODUCTEURS

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 enrôler 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  
cidrelement@gmail.com  
06 31 90 68 45

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



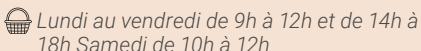
Sur rendez-vous



## 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



## 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  
⌚ @DomaineDUCLOSOUGERAY



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



## 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.dhoussaye@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-Valéry  
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 Coeur 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 conçue 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

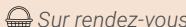
313 rue de l'Epinay  
76680 Saint-Saëns  
arnaudlov@hotmail.fr  
06 58 29 82 06

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 DOMAIN 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



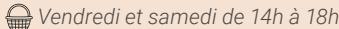
Sur rendez-vous

## 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



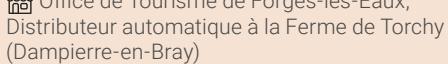
## 56 GAUDRAIN BENOIT APICULTEUR RÉCOLTANT

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 Torchay  
(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 Feuillie**  
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

Bellencombe	<i>mardi matin</i>	Londinières	<i>jeudi matin</i>
Forges-les-Eaux	<i>jeudi matin et dimanche matin</i>	Neufchâtel-en-Bray	<i>mer. matin samedi matin</i>
Gaillefontaine	<i>samedi matin</i>	Saint-Hellier	<i>mardi matin</i>
Gournay-en-Bray	<i>mardi matin et vendredi matin</i>	Saint-Saëns	<i>jeudi matin</i>
La Feuillie	<i>vendredi matin</i>	<b>Marché des 15 producteurs</b> <b>Les Champs de Bray</b>	<i>1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois avril à septembre</i>
Les Grandes-Ventes	<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 3<sup>ème</sup> 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  
Navel  
Panais  
Pâtisson

Cerise  
Fraise  
Rhubarbe

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  
Crosne  
Navet  
Navet  
Panais  
Panais  
Potimarron  
Potiron  
Topinambour

Chataigne  
Coing  
Figue  
Kiwi  
Noisette  
Noix  
Poire  
Pomme

## HIVER

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

Chataigne  
Kiwi  
Poire  
Pomme

## ET TOUTE L'ANNÉE

Pomme de terre  
Radis  
Salade  
All  
Betterave  
Carotte  
Echalote  
Oignon  
Poireau

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

## CARTE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE





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





Pôle d'équilibre territorial et rural

## 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](mailto:contact@paysdebray.org)

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



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES ENACTION**

