




BRAY GOURMAND



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

CONTACTEZ LE PETR DU PAYS DE BRAY

CONTACT@PAYSDEBRAY.ORG

02.32.97.56.14

SOMMAIRE



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

LE PAYS DE BRAY

UN TERRITOIRE RURAL, UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE

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

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

LE PETR DU PAYS DE BRAY

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

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

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



MANGER LOCAL POUR SOUTENIR NOS PRODUCTIONS DE PROXIMITÉ

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU PAYS DE BRAY

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

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

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

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

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

LA VENTE DIRECTE

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

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

1 086 exploitations



66 exploitations avec un produit sous signe de qualité

169 exploitations en circuit court

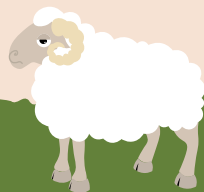
166 exploitations avec une activité de diversification

87 203 ha

de surfaces agricoles
soit 2/3 du territoire

48%

des exploitations sont spécialisées dans l'élevage



Source : Agreste 2020, RGA 2020, Agence Bio 2022

POURQUOI MANGER LOCAL ?

1

L'ÉCONOMIE LOCALE

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

L'ENVIRONNEMENT

2

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.

LES LIENS SOCIAUX

4

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.



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.



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
02 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

INGRÉDIENTS

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


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

INSTRUCTIONS

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

INGRÉDIENTS

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

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

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 fraîche 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 ŒUFS

5 BUFFALO RANCH

16 route des Essarts

76270 Calengeville

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 Montrotty

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 Sommary

romutoi27@hotmail.com

Viande d'agneau sur commande



Sur rendez-vous d'octobre à février



POULE DE GOURNAY

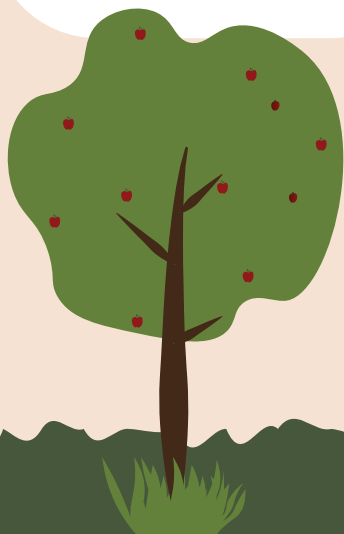
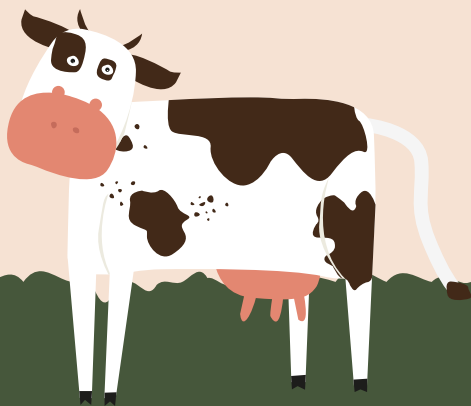
La poule de Gournay est l'une des races les plus anciennes de France, probablement avec des origines vikings. Espèce en voie de disparition, elle est reconnaissable à son plumage tacheté noir et blanc dit « caillouté ». Cette espèce rustique est particulièrement adaptée au climat humide du Pays de Bray, 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**
didiertthomas1993@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
 @FermeDuGremontvalàBailleulNeuville


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 **Sommery**
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

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



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



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



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

sceadupetitthautier@gmail.com

06 43 51 33 77

@LéaMacéChèvrerieDupetitthautier

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 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 %), pâture 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 : œufs, 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 (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 16h à 19h

 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**
lachevriedhaussez@hotmail.fr
06 74 54 39 28
lachevriedhaussez.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 Cœur 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 vieillies 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




62 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 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

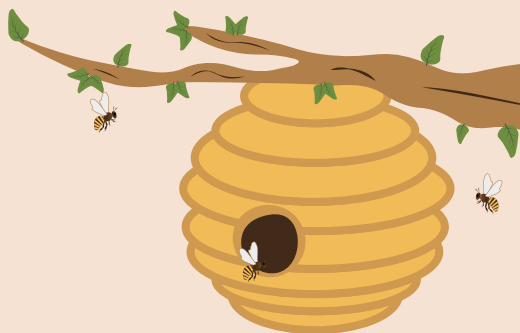
 La Cave Forgionne (Forges-les-Eaux)

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

Bellencombre *mardi matin*

Forges-les-Eaux *jeudi matin et
dimanche matin*

Gaillefontaine *samedi matin*

Gournay-en-Bray *mardi matin et
vendredi matin*

La Feuillie *vendredi matin*

Les Grandes-Ventes *dimanche matin*

Londinières *jeudi matin*

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

Saint-Hellier *mardi matin*

Saint-Saëns *jeudi matin*

Marché des 15 producteurs

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

FÊTES LOCALES

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

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

ÉTÉ

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

AUTOMNE

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

HIVER

Chataigne
Kiwi
Poire
Pomme

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

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

CARTE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE





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





PAYS DE BRAY

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

www.paysdebray.org

