



CIRCUITS COURTS

DES PRODUCTEURS À MOINS
DE 30 KM DE CHEZ VOUS
AU CŒUR DU PAYS CHALONNAIS !



Cet ouvrage a été réalisé par l'AUDC de Châlons - août 2022
26, rue Joseph-Marie Jacquard 51000 Châlons-en-Champagne

Directeur de la publication : René Doucet, Président de l'AUDC

Directeur de la rédaction : Éric Citerne, Directeur de l'AUDC

Conception et rédaction : Stéphanie Riffaud

Graphisme et maquette : Laurence Valentin,

L'univers de Lola 06 10 20 23 07

Photographie de couverture : Vecteezy

Crédits photos : AUDC, Vecteezy, Le rucher de Caroline
et Ludovic, Le verger de Recy, Kiffe ma ferme,

Les champagnons, Les fraises de Baconnes, La Ferme Terre

de Cœur, Jean-Baptiste Albaut, Pour Céline, on butine !!!,

SCEA Marchal, EARL St-Jeanvat, Les Asperges de Courtisols,

La ferme du Tumulus, Champ'escargots et SARL des 4 épis

Impression

Imprimerie Leducq, Fagnières (51)

Imprimé sur papier 100 % recyclé,

issu de forêts durablement gérées



Dépôt légal - août 2022

Contact AUDC : planification@audc51.org

Édito

Vous avez en main la seconde édition du livret de sensibilisation à l'alimentation et à l'agriculture locale du Pays de Châlons-en-Champagne. Ce document vous permet de situer les producteurs et structures locales proposant des produits de qualité pour une alimentation locale et durable.

Depuis plusieurs années l'agriculture et l'alimentation durable sont devenues des priorités pour le développement de nos territoires. Il est désormais important de favoriser les circuits courts et l'agriculture locale pour préserver notre environnement, nos territoires et notre qualité de vie.

Le Pays de Châlons-en-Champagne en a fait un axe stratégique de son projet de territoire.

Fin 2021, le Pays s'est associé à l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial du Triangle Marnais et à la mise en œuvre d'actions dédiées.

L'Agence d'Urbanisme et de Développement de l'Agglomération et du Pays de Châlons-en-Champagne constitue un lieu de ressources et d'échanges entre les différents acteurs du territoire, mais également un lieu de réflexion pour le développement de nos territoires urbains et ruraux.

Un groupe de travail dédié aux circuits courts a été créé au sein de l'Agence d'urbanisme et permet aux différents acteurs et élus du territoire de réfléchir et débattre sur ce thème.

Ce livret est le fruit d'une collaboration en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Marne et son réseau *Bienvenue à la ferme*.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et un bon appétit !

L'équipe de l'Agence reste à votre service

René DOUCET, Président de l'AUDC
& Éric CITERNE, Directeur de l'AUDC

**Une Agence
soucieuse
de l'alimentation
locale et du
développement
des circuits
courts de
production.**

Carte

Présentation	6
PAT	8
Liste des marchés	10
Le rucher de Caroline et Ludovic ■ Livry-Louvercy	12
Les bio'légumes de Pauline ■ Saint-Étienne-au-Temple	13
Le verger de Recy ■ Recy	14
EARL du Moulin ■ Matougues	15
Patrick Domange ■ Saint-Memmie	16
Kiffe ma ferme ■ Bussy-Lettrée	17
Christine et Denis Janson ■ Saint-Memmie	18
Les Champagnons ■ Matougues	19
Les fraises de Baconnes ■ Baconnes	20
Gaëc Clément ■ Suippes	22
La Ferme Terre de Cœur ■ Somme-Tourbe	23
La Ferme de Tilloy ■ Tilloy-et-Bellay	24
EARL Proveg ■ Bussy-Le-Château	25
La Ferme de Philippe ■ Jonchery-sur-Suippe	26
Jean-Baptiste Albaut ■ Sainte-Marie-à-Py	27
SCEA Chevalier ■ Vésigneul-sur-Marne	28
La Ferme des cyprès ■ Courtisols	29
L'escargot champenois ■ Vésigneul-sur-Marne	30
La fraise de Mairy ■ Mairy-sur-Marne	31
Pour Céline, on butine !!! ■ Moivre	32
SCEA Marchal ■ Mairy-sur-Marne	33
EARL Saint-Jeanvat ■ Coupéville	34
Les Asperges de Courtisols ■ Courtisols	35
Ferme du Tumulus ■ Poix	36
Champ'escargots ■ Dampierre-le-Château	37
La Ferme du Centre ■ Châlons-en-Champagne	39
Amap du Mau Bio ■ Châlons-en-Champagne	40
Magasin Bio L'Achillée Millefeuille ■ Sarry	41
SARL des 4 épis ■ L'Épine	42
Locavor ■ Saint-Martin-sur-le-Pré	43

Présentation

Ce document a été élaboré en collaboration avec l'ensemble des agriculteurs et gérants de structures présentés dans ce livret. Il est apparu important de les impliquer dans le processus de réalisation de cette plaquette et de leur permettre de s'exprimer. Ainsi, la majorité des photos et des illustrations proviennent des exploitations et des magasins rencontrés.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et surtout un bon appétit !



Le signe de qualité agriculture biologique garantit la provenance de produits issus d'une exploitation responsable vis-à-vis de l'environnement et des cycles biologiques naturels.

Une Amap est une Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. L'objectif est de lier des consommateurs et des producteurs par un contrat afin d'assurer un revenu permanent aux agriculteurs.



Bleu Blanc Cœur est une association créée en 2000 qui œuvre depuis plus de 20 ans à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, dans le plus grand respect de la Terre, des animaux et des hommes

La Haute valeur environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime. Les produits doivent contenir au moins 95% de matières premières agricoles issues d'exploitations de Haute valeur environnementale.



La marque *Made in Marne* a été créée par le Département, pour valoriser ses savoir-faire et ses productions de qualité. Elle met en avant l'énergie des femmes et des hommes qui, au quotidien, font la richesse de la Marne et s'attachent à promouvoir une consommation de qualité et de proximité.



**Faire découvrir
les produits
fermiers
et faire vivre
des expériences
inoubliables
à la ferme.**

Marque des Chambres d'agriculture, *Bienvenue à la ferme* – le réseau d'agriculteurs à la petite fleur jaune – a pour objectif de faire découvrir les produits fermiers des producteurs (*Mangez fermier*) et de faire vivre des expériences inoubliables à la ferme (*Vivez fermier*).

Les agriculteurs et viticulteurs du réseau *Bienvenue à la ferme* s'engagent, en effet, à proposer des produits fermiers de qualité ; à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné et à être ambassadeurs d'une agriculture et viticulture durables et responsables, enracinées dans leur territoire, telles sont les valeurs de leur réseau.

Les adhérents vous font découvrir leurs produits et la passion de leur métier. Ils ont plaisir à vous partager leur savoir-faire et à vous faire découvrir les coulisses de leur exploitation.

N'attendez plus, allez les voir !



Projet Alimentaire Territorial du

Depuis 2018, le Parc naturel régional a initié l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial sur le Triangle Marnais. Ce dernier englobe les territoires du Parc naturel régional de la Montagne de Reims, de Châlons-en-Champagne, d'Épernay et de Reims.

En 2021, la signature par le Pays de Châlons-en-Champagne d'une convention avec le PNR de la Montagne de Reims porteur de la démarche a permis d'élargir la réflexion et les actions portées à l'échelle du territoire du Pays.

Le Projet Alimentaire Territorial du Triangle marnais a obtenu en juillet 2020 la reconnaissance de l'État suite à sa candidature à l'appel à projet 2019/2020 du Programme National de l'Alimentation (PNA). Il est donc labellisé Projet Alimentaire Territorial de niveau 1, c'est-à-dire en phase d'émergence.

L'engagement mutuel du Parc et du Pays de Châlons-en-Champagne dans la présente convention traduit une volonté forte et réciproque de partenariat, selon une logique de co-construction du projet de territoire qu'est le PAT.

LES ENGAGEMENTS DE LA CONVENTION ET DU PETR SONT LES SUIVANTS :

- Participer à la gouvernance du projet
- Partager des données publiques du territoire nécessaires au diagnostic
- Impulser la réalisation de projets autour des questions d'alimentation durable
- Mettre à profit son réseau d'acteurs en lien avec l'alimentation
- Communiquer sur les résultats des actions avec les acteurs du territoire

Triangle Marnais

PNR de la Montagne de Reims

65 communes

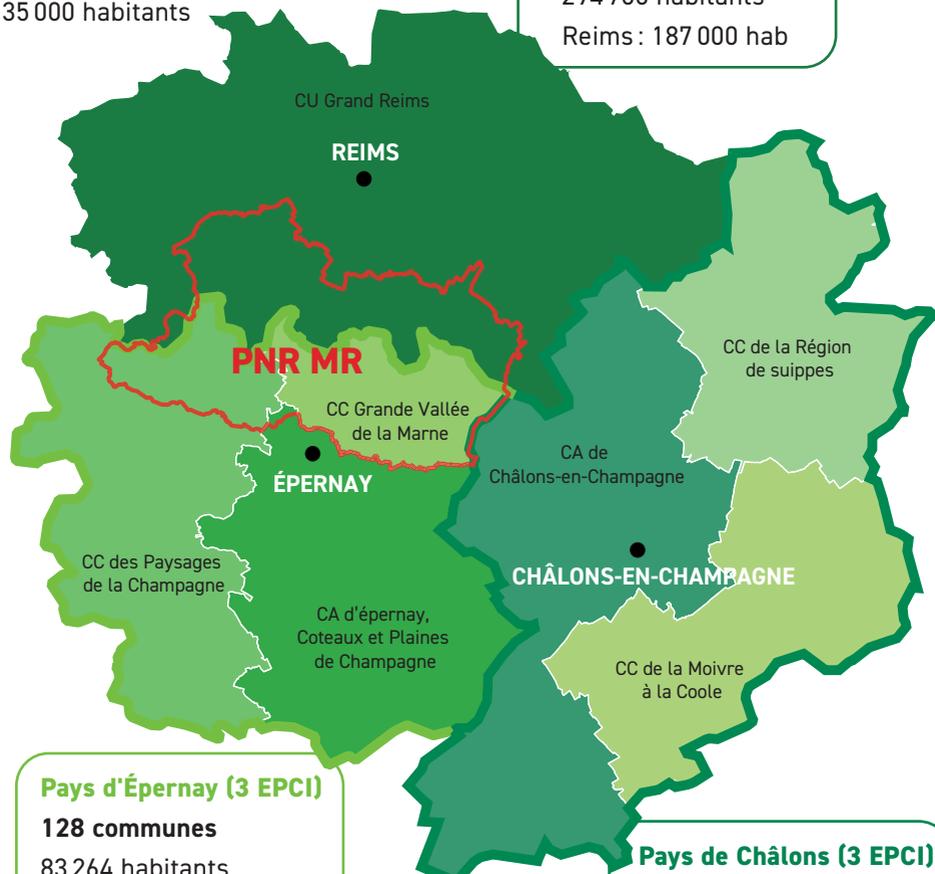
35 000 habitants

Grand Reims

143 communes

294 700 habitants

Reims : 187 000 hab



Pays d'Épernay (3 EPCI)

128 communes

83 264 habitants

Épernay : 23 732 hab

= **PETR d'Épernay**

Pays de Châlons (3 EPCI)

90 communes

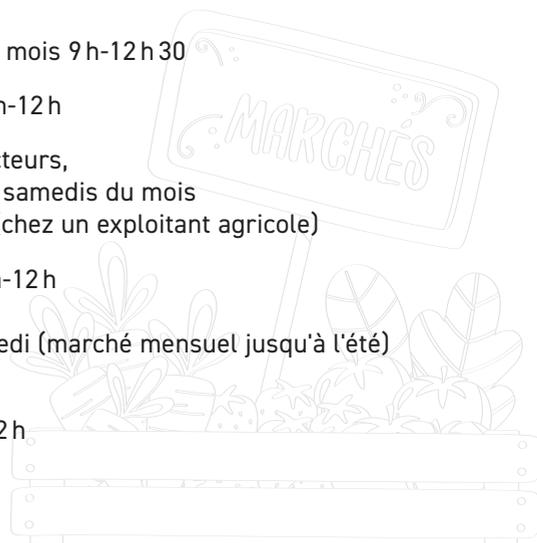
99 082 habitants

Châlons : 44 246 hab

= **PETR de Châlons**

Marchés

- **Châlons-en-Champagne** : mercredi 8 h-18 h, samedi 8 h-18 h et dimanche 8 h-12 h 30
- **Chepy** : samedi 12 h 30-18 h
- **Cuperly** : dernier dimanche du mois 9 h-12 h 30
- **Écurey-sur-Cooles** : dimanche 8 h-12 h
- **Matougues** : marché de producteurs, tous les premiers samedis du mois 1, rue de l'Église (chez un exploitant agricole)
- **Mourmelon-le-Grand** : jeudi 8 h-12 h
- **Saint-Hilaire-le-Grand** : mercredi (marché mensuel jusqu'à l'été) 9 h-12 h 30
- **Suippes** : vendredi matin 8 h-12 h
- **Thibie** : dimanche 9 h-18 h



Épicerie itinérante

Dans l'air du temps, épicerie itinérante de produits presque tout en vrac, alimentation de base, détergents, cosmétiques, sac à vrac, bee wrap à la cire d'abeilles, etc. réalise une tournée dans les villages suivant le planning ci-dessous.

- Condé-sur-Marne et Bouzy : lundi
- Trépail, Vaudemange, Vouzy et Champigneul : mardi
- Tauxières, Louvois, Athis et Cherville : jeudi
- Ambonnay, Jâlons, Aulnay-sur-Marne : vendredi
- Vraux et Isse : samedi
- Igny : dimanche



Pour plus d'informations :

06 72 79 96 31 ou danslairdutemps@gmail.com

 Dans l'air du temps



PRODUCTEURS

LE RUCHER DE CAROLINE ET LUDOVIC

📍 Chemin de la Messe – 51400 Livry-Louvercy

Vente à la ferme et lieu de cueillette



À mi-chemin entre Châlons et Reims, nous proposons le fruit du travail de nos abeilles. Les produits dérivés du miel (bière, savons, hydro-mel, bonbons), sont réalisés par des producteurs depuis 2017. Ils proposent également une large gamme de produits locaux.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Ludovic Guyot

06 26 62 28 17

06 46 20 38 00

rucherdecarolineetludovic@gmail.com

www.le-rucher-de-caroline-et-ludovic.sumup.link/

📍 Le rucher de Caroline et Ludovic

PRODUITS

Miel et produits dérivés

Produits d'autres exploitations :

épicerie sèche locale (pâtes, lentillons, huile, chips, etc.)



Produits frais locaux sur réservation jusqu'au samedi

Retrait le mercredi

Mercredi et vendredi

17 h - 19 h

Samedi

9 h 30 - 12 h

Sur rendez-vous

LES BIO'LÉGUMES DE PAULINE

📍 Rue de Cuperly - 51460 Saint-Étienne-au-Temple

Vente à la ferme et commande de panier en ligne (livraison Châlons)



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant :

Pauline Brisson Sallier

06 85 45 41 68

lesbiologumesdepauline@gmail.com

www.lesbiologumesdepauline.fr

Les bio'légumes de Pauline

PRODUITS

40 légumes de saison bio : aubergine, betterave, blette, champignon, concombre, tomate, courgette, potimarron, radis, etc.

Produits d'autres exploitations :

fraises, lait, fromages, viandes, asperges, miels, confitures



Durant la période
mi-mai/fin décembre ouvert
vendredi après-midi
16 h 30 - 18 h 30
et samedi matin 9 h 30 - 12 h

Pauline Brisson est une jeune agricultrice installée depuis 2014. Elle fait de la production en maraîchage bio sous serres et en plein champ. Elle vend plus de 40 légumes différents. Tous ses débouchés sont en circuit court. Vous pouvez donc vous approvisionner chez Pauline à son magasin durant les horaires d'ouverture ou en commandant en ligne ses paniers garnis.

LE VERGER DE RECY

📍 Chemin du Mont Nouvet - 51520 Recy

Cueillette et vente à la ferme

Le Verger de Recy est une cueillette qui existe depuis plus de 20 ans. Il est proche de l'agglomération de Châlons-en-Champagne. Violaine Vitry en charge du verger est très engagée dans la sensibilisation du public notamment des plus jeunes sur l'importance de l'alimentation. Elle organise des visites animées pour tous les âges (classe de primaire, collège, lycée et aussi les adultes). Vous pourrez donc profiter de fruits fraîchement cueillis de mi-août à mi-novembre, acheter les produits de Violaine et peut-être même repartir avec une meilleure connaissance des pratiques agricoles locales.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Violaine Vitry

06 85 70 99 84

fermesaintlouis@gmail.com

www.levergerderecy.fr/FR/Accueil.htm

📍 Le Verger de Recy

PRODUITS

D'août à novembre :
plusieurs variétés
de pommes, poires et courges

De septembre à mai :
pommes de terre

Toute l'année :
jus de fruits, compotes



De mi-août
à mi-novembre,
la cueillette au verger
est ouverte tous les jours
du lundi au samedi
14 h 30 - 18 h 30
Le reste du temps
sur rendez-vous

EARL DU MOULIN

📍 1 bis, rue du moulin - 51510 Matougues

Vente à la ferme, distributeur automatique
Dispose d'un atelier de transformation

CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant :

Catherine et Pascal Songy

06 10 16 81 32

pascal.songy-earl-du-moulin
@orange.fr

PRODUITS

Volailles, pâtés en croûte,
œufs, terrines

Produits d'autres
exploitations :

du département et du réseau
Bienvenue à la ferme,
miels, jus de fruits, bières,
lentillons, farines et bien
d'autres



Samedi matin
Distributeur
24 h/24
7 j/7



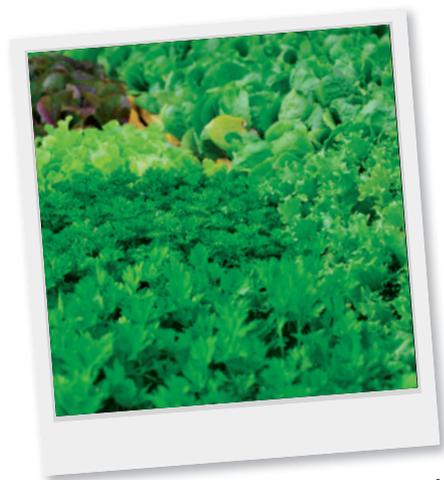
L'EARL du moulin est une exploitation agricole très diversifiée, Catherine et Pascal Songy font de la culture en plein champ, de l'élevage de bovins ainsi que de l'élevage et de la transformation de volaille. Leur ferme est intégrée au réseau *Bienvenue à la ferme* de la Marne. Ils vendent également une partie de leur production en circuit court par l'intermédiaire de leur magasin et de leur distributeur. Ce dernier est situé sur la D3 au pied du château d'eau sur la commune de Matougues. Vous pourrez y trouver tous les produits de l'exploitation ainsi que d'autres exploitants du réseau *Bienvenue à la ferme*.

PATRICK DOMANGE

📍 28, rue des Chalettes - 51470 Saint-Memmie

Vente à la ferme, commande en ligne et vente sur les marchés (Châlons), restauration collective auprès de quatre collèges, *Locavor*

La ferme de Patrick Domange est une exploitation en maraîchage créée dans les années 50. Il est passionné et souhaite installer un climat de confiance avec ses clients pour leur assurer une alimentation de qualité et locale. Tout au long de l'année vous pourrez trouver chez lui des légumes et fruits de saison, pour cela vous pouvez passer commande sur le site ou directement auprès du producteur en semaine pour pouvoir récupérer votre panier en fin de semaine. Au printemps, outre la production légumière, il propose également toute une gamme de plants à massif (plus de 250 variétés). Ainsi que des plants de légumes. En automne il élargit sa gamme de légumes avec ses chrysanthèmes et ses plantes bisannuelles. La saisonnalité et la qualité des produits sont sa priorité.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Patrick Domange

03 26 21 34 58

06 87 46 53 10

domange.p@sfr.fr

www.domangepatrick.com

PRODUITS

Légumes de saison en maraîchage sous serres.

Printemps : plants à massif et plants de légumes

Automne : bisannuelles, chrysanthèmes



Commande en ligne du lundi au vendredi, à venir chercher sur la ferme ou en livraison pour la semaine suivante

KIFFE MA FERME

📍 7, rue Haute - 51320 Bussy-Lettrée

Vente à la ferme, au magasin de Mairy (Mairy-sur-Marne)
et dans différents marchés de producteurs suivant la saison,
ainsi qu'en Locavor



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Mickael Vedani

06 59 79 77 50

michyved51@hotmail.com

 Kiffe ma ferme

PRODUITS

Légumes de saison
et plants potagers



Vendredi
14 h 30 - 19 h
Samedi
10 h 30 - 12 h
14 h 30 - 18 h 30



Kiffe ma ferme vous propose à la vente ses légumes cultivés avec amour. C'est une micro-ferme agroécologique, à taille humaine, très peu mécanisée qui n'utilise aucun traitement chimique sur ses cultures. Ils utilisent des purins, décoctions et autres potions magiques à base de plantes (ortie, consoude, ail, sauge...) et privilégient la biodiversité dans leurs jardins pour attirer tous les auxiliaires utiles (vers de terre, insectes, oiseaux, hérissons, grenouilles...). Ils produisent tous leurs plants., de la graine au fruit, et utilisent exclusivement des semences bio, des variétés anciennes et paysannes. Leur objectif : prendre soin de l'homme et de la nature en développant une agriculture durable.

JANSON CHRISTINE ET DENIS

📍 90, avenue Jacques Simon - 51470 Saint-Memmie

Magasin de fruits et légumes et commande en ligne

Vous serez les bienvenus sur l'exploitation familiale et traditionnelle de Christine et Denis Janson, à Saint-Memmie (près de Châlons-en-Champagne) :

- vente au détail dans le magasin, sur l'exploitation à Saint Memmie ;
- vente au marché de Châlons-en-Champagne, le samedi matin ;
- vente sur leur site internet ;
- livraison à domicile (à la demande).

Fraîcheur et qualité des produits.

Ils produisent des légumes (salades, radis, courgettes, betteraves rouges, potirons...) et vendent des plants (salades, tomates, fraisiers...).

Ils travaillent aussi avec des producteurs locaux.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Christine et Denis Janson

03 26 68 10 72

contact@maraicherjansondenis.fr

www.maraicherjansondenis.fr/

PRODUITS

Légumes, fruits, paniers de légumes et paniers de fruits de saison, conserves, plants, fleurs, terreaux, etc.

Produits d'autres exploitations : produits régionaux : œufs, confitures, lentillons, miel, jus de fruits, etc.



Sur commande entre fin juillet et fin octobre



LES CHAMPAGNONS

📍 20, route nationale - 51510 Matougues

Vente au marché de Matougues le 1^{er} samedi du mois, au marché d'Ecury-sur-Cooles, au distributeur de produits fermiers de Matougues, à la Cueillette d'Aulnay, à La fraise de Mairy, ou à la Biocoop de Châlons-en-Champagne et au 27 paniers à Vertus



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant :

Hélène Gille Stevens

06 18 43 32 02

helene.gille@neuf.fr

f Les champignons
de Matougues



PRODUITS

Champignons bruns bio



Deux périodes
de production :
d'octobre à décembre
et de mars à juin

Une nouvelle diversification pour la ferme EARL Gille de Matougues : la production de champignons bruns de Paris certifiés bio poussant dans une cave de Champagne. Production familiale.

LES FRAISES DE BACONNES

📍 12 rue des Maises - 51400 Baconnes

À la ferme, aux marchés de Dormans et de Saint-Maurice à Reims, sur les sites de La Ruche qui dit oui et Locavor

En 1996, Francine et Bruno, se lancent le défi de produire des fraises dans la Marne. Année après année, ils améliorent leurs méthodes de production et les habitants des villages aux alentours se rendent à la ferme pour faire rougir leurs desserts.

À partir de 2013, les fraises poussent en jardin suspendu. Les fraisiers sont arrosés en goutte-à-goutte, ce qui permet de répondre aux besoins nécessaires de chaque plant tout en évitant le gaspillage d'eau. Leur fils Thibault a repris les rênes pour de nouvelles aventures et propose de faciliter la vente des fraises sur les plateformes de circuits courts.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Thibault Gillet

06 32 80 05 38

gilletgriffon.scea@gmail.com

www.lesfraisesdebaconnes.com

📍 Les fraises de Baconnes

PRODUITS

Fraises, confitures, sirops

Produits d'autres exploitations : asperges, œufs, légumes de saison



Du mardi au dimanche
10 h - 12 h et 16 h - 19 h
(sauf le dimanche matin)
pour la saison des fraises
du 10 mai au 20 juin
Les vendredis
16 h - 19 h
à partir du 8 avril



A vibrant collage of fresh produce. In the top right, several stalks of green asparagus with purple-tipped heads are arranged diagonally. On the left, there are pieces of bright pink salmon. Below the salmon are several pieces of fresh, dark green spinach leaves. In the bottom right, there is a large head of light green and yellowish lettuce. The background is a light, neutral color, possibly a white surface.

PRODUCTEURS

GAEC CLÉMENT

🕒 Zone industrielle de La Louvière - 51600 Somme-Suippe

Vente sur les marchés et vente en ligne

La fromagerie Hazeaux installée sur le pays de Châlons-en-Champagne depuis plus de dix ans est un exemple d'intégration territoriale. L'ensemble des produits est transformé à partir du lait issu de l'exploitation laitière du conjoint de Julie Hazeaux (Gaec Clément), un cheptel d'environ 70 vaches. La totalité des débouchés se localise dans un rayon de 90 km. Vous pouvez retrouver ses produits sur les marchés de Suippes, Reims et en ligne sur le site *La ruche qui dit oui*.



CARTE D'IDENTITÉ

Responsable de la structure :
Julie Hazeaux

06 64 75 25 07

j.hazeaux@laposte.net

www.laruchequiditoui.fr/fr-FR/producers/10785/

PRODUITS

Fromages, yaourts, fromages frais et lait cru, production laitière de lait bovin



Sur commande





LA FERME TERRE DE COEUR

📍 1, ruelle des Prés - 51600 Somme-Tourbe

Vente à la ferme, vente en ligne et vente dans les magasins de producteurs *Sacrés Fermiers* à Cernay lès Reims et à *La Ferme du Centre* à Châlons-en-Champagne



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant :

Isabelle, Benoît
et Jean-Baptiste Collard

03 26 60 22 87

06 11 33 08 59

terre2coeur@outlook.fr

www.ferme-terre-de-coeur.com

PRODUITS

Poulet, pintade, coq, dinde, chapon, poularde, Dinde Rouge des Ardennes, charcuteries et produits traiteurs de volaille, terrines et verrines de volailles



Vendredi
14 h - 19 h

Samedi
9 h - 12 h 30



La Ferme Terre de cœur est une structure familiale. L'exploitation est conduite en agriculture raisonnée et est diversifiée dans différentes productions : grandes cultures (céréales, betteraves, luzerne...), élevage en plein air de volailles fermières labélisées *Bleu-Blanc-Cœur* et culture de pommes de terre destinées à la vente en circuit court. L'exploitation dispose d'un laboratoire de transformation pour les produits à base de volailles. La ferme est inscrite dans le réseau *Bienvenue à la Ferme*, elle vous propose ses produits au point de vente sur l'exploitation à Somme-Tourbe, au magasin *Sacrés Fermiers* où elle est associée et à *La Ferme du Centre* (uniquement terrines et verrines).

LA FERME DE TILLOY

📍 31, route Nationale - 51460 Tilloy-et-Bellay

Vente à la ferme, sur le marché fermier de Matougues les premiers samedis de chaque mois et vente dans un magasin de producteurs à Reims, *Sacrés Fermiers*

La Ferme de Tilloya développé une activité unique sur son territoire, de la production à la transformation de canard. Anne-Sophie et Jean-Marie Delanery ont pleinement ancré leur activité sur leur territoire, les produits issus de l'atelier de transformation sont entièrement écoulés en circuit court. Le laboratoire de transformation est également mis à disposition pour d'autres producteurs de volailles. Ils font partie du réseau *Bienvenue à la ferme* et ont également quelques produits au magasin *Les Sacrés Fermiers*. Vous pourrez retrouver leurs produits directement sur leur lieu de vente à la ferme ou dans le magasin *Sacrés Fermiers*.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Anne-Sophie et Jean-Marie Delanery

**03 26 66 06 31
06 70 29 93 17**

contact@lafermedetilloy.com

www.lafermedetilloy.com

f La ferme de Tilloy

PRODUITS

Produits à base de canard, magret, foie gras, terrines, etc.

Produits d'autres exploitations : produits d'exploitations locales pour accompagner votre foie gras et votre viande de canard



**Mercredi et samedi
10h - 12h**

**Vendredi 15h - 19h
Le reste de la semaine
sur rendez-vous**



EARL PROVEG

📍 4, rue de la Noblette - 51600 Bussy-le-Château

Vente à la ferme, circuit-court *Locavor*, marchés (Reims et Châlons)



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Jean-Luc Galichet

06 22 71 58 70

proveg@orange.fr

f La boulette de Bussy

PRODUITS

Boulette de Bussy
(variété ancienne de navet)



Sur commande
de fin octobre
à fin janvier



L'EARL Proveg cultive une ancienne variété de navet originaire de la région Champagne, *La Boulette de Bussy*. Un autre produit est disponible uniquement en direct par téléphone *La truffe d'automne Uncinatum*. Jean-Luc Galichet est un passionné qui s'est installé après une reconversion professionnelle en souhaitant valoriser un produit du terroir que ce soit au niveau local, mais aussi à une échelle plus large, régionale et nationale. Vous pouvez acheter ses navets en passant par la plateforme des *Locavor* de la Marne, sur les marchés de Châlons-en-Champagne et de Reims ou en commandant directement auprès du producteur.

LA FERME DE PHILIPPE

📍 10, rue de Reims - 51600 Jonchery-sur-Suippe

Vente à la ferme, œufs en libre-service et colis de viande bovine.

La Ferme de Philippe est une exploitation familiale spécialisée dans l'élevage et l'abattage de volailles. Elle possède un poulailler de type label ainsi qu'un atelier d'abattage et de transformation mis à disposition des autres éleveurs du département. Vous pouvez y retrouver, sur commande, différents types de volailles comme poulet, pintade, et lapin. *La Ferme de Philippe* propose également des colis de viande bovine et fabrique même ses merguez. Les œufs quant à eux sont vendus en libre-service.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Mathilde Lange et Nizar Ferdjani

Structure : exploitation agricole et atelier de transformation

07 66 57 44 00

laferme2philippe@yahoo.fr

📍 La ferme de Philippe

PRODUITS

Volailles entières : poulets, pintades et lapins, découpe de poulets, vente d'œufs plein air. Colis de viande bovine.

Atelier d'abattage : le service d'abattage est ouvert à tous. Possibilité de louer une salle de transformation aux professionnels. Structure agrémentée CE



Commande par SMS ou par mail en semaine pour être livré la semaine suivante

JEAN-BAPTISTE ALBAUT

📍 4, rue Dava - 51600 Sainte-Marie-à-Py

Vente à la ferme

CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant :

Jean-Baptiste Albaut

06 67 08 64 27

PRODUITS

Agneaux, brebis, béliers
(vivants), laine
(Mérinos de l'Est)



De septembre à novembre
pour les agneaux

D'avril à mai
pour les brebis

Ouvert du lundi au samedi

9 h - 12 h et 14 h - 18 h

(sur rendez-vous
par téléphone)

Jean-Baptiste propose à la vente des agneaux, brebis et béliers 100% plein air. Il a un cheptel de 20 brebis. Vous pourrez aussi vous procurer de la laine brute (Mérinos de l'Est).



ASPERGES DE VÉSIGNEUL

🕒 Ferme les Meulières, 8 rte de Togy-aux-Bœufs - 51240 Vésigneul-sur-Marne

Vente à la ferme, sur les marchés de Châlons-en-Champagne, Saint-Dizier, Vitry-le-François et Épernay

La ferme d'Etienne Chevalier est une exploitation agricole diversifiée : production plein champ (blé, orge, colza, pois, luzerne, betterave) et production d'asperges, vendues en circuit court. Cette dernière est une activité traditionnelle qui se perpétue depuis 1982. Vous pourrez retrouver les asperges fraîches et en vente à la ferme et sur les marchés de Châlons-en-Champagne et Saint-Dizier. Les bocaux d'asperges et veloutés sont en vente toute l'année à la ferme et sur le marché de Châlons-en-Champagne.

CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Étienne Chevalier

03 26 67 52 35

**eta.etiennechevalier
@les-meulieres.fr**

www.asperge.chevalier.free.fr/

PRODUITS

Asperges fraîches de catégories et calibres différents, mais aussi plusieurs veloutés à base d'asperges

Échanges des produits avec d'autres producteurs de Bienvenue à la ferme : miels, bières, pâtés de canard et de volaille



**Tous les jours
de la semaine
de mi-avril à mi-juin**



LA FERME DES CYPRÈS

📍 67, rue Massez - 51460 Courtisols

Vente à la ferme, commande en ligne et vente sur les marchés de Châlons-en-Champagne et Épernay



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Pascal Rollet

06 77 57 36 52

fermedescypres.ab@laposte.net

www.ferme-des-cypres.fr

 La ferme des Cypres

PRODUITS

Fruits et légumes de saison, produits transformés

Produits d'autres producteurs du territoire : œufs, miels, viandes



Mercredi et jeudi 16h - 19h
Vendredi 10h - 12h
retrait des commandes
jusque 17h



La Ferme des cypres est une exploitation familiale très diversifiée avec trois secteurs d'activités en agriculture biologique (céréale, vache laitière et maraîchage). La production en maraîchage est entièrement dédiée à la vente en circuit-court. La Ferme des cypres est présente depuis plus de 40 ans sur le marché de Châlons-en-Champagne, vous pouvez aussi acheter leurs produits directement sur le point de vente à la ferme.

L'ESCARGOT CHAMPENOIS

📍 2, rue de la Perche - 51240 Vésigneul-sur-Marne

Vente à la ferme, sur les marchés de producteurs et les foires de fin d'année

La famille Bodin a repris l'exploitation de *L'escargot champenois* il y a deux ans. Pour Michelle et Alexandre Bodin c'est une bonne expérience et un bon moyen de diversifier l'activité. La reprise s'est effectuée sur un an avec l'accompagnement de l'ancien propriétaire. Désormais, ces derniers maîtrisent la production et la transformation d'escargots. Pour acheter leurs produits, vous pouvez commander directement auprès d'Alexandre et récupérer vos bocaux sur l'exploitation.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Michelle et Alexandre Bodin

06 43 26 08 48

06 15 78 70 21

miti51@orange.fr

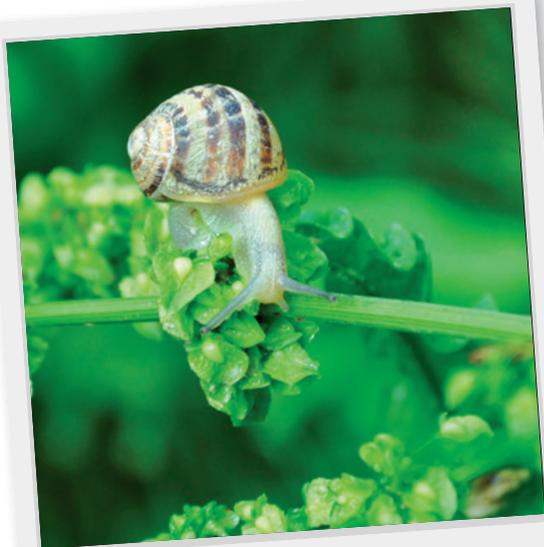
f L'escargot champenois

PRODUITS

Escargots sous différentes formes (préparés, à cuire, en terrine, etc.)



Sur commande par téléphone, durant les jours ouvrés de la semaine



LA FRAISE DE MAIRY

👁 20, Grande rue - 51240 - Mairy-sur-Marne

Vente à la ferme

CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Victor Kandel
et Pauline Cordier-Kandel

06 87 38 38 56

www.lafraisedemairy.wordpress.com

📌 La fraise de Mairy

PRODUITS

Fraises, fruits rouges, légumes ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons) pommes de terre, oignons, échalotes, confitures, sirops, coulis

Produits d'autres exploitations :
fruits et légumes locaux,
conserves de viandes et
charcuterie (porc, lapin, volailles),
jus de fruits et bières régionaux,
huiles, farine, fleurs, etc.



Été : du lundi au vendredi
9 h - 19 h

samedi 9 h - 18 h 30

Automne/hiver : du lundi
au vendredi 9 h - 18 h 30
et samedi 9 h - 12 h



Agriculteurs depuis plusieurs générations, l'EARL Kandel a démarré la production de fraises et autres fruits et légumes pour la vente à la ferme. Petit à petit, la gamme s'est étoffée et permet aujourd'hui de proposer de nombreux produits, issus de l'exploitation ou provenant directement d'autres agriculteurs partenaires.

POUR CÉLINE, ON BUTINE !!!

📍 7, rue de Châlons - 51240 Moivre

Vente à La Ferme du centre à Châlons-en-Champagne

Installée depuis 2014 à Moivre, avec 300 ruches, elle transhume ses ruches pour obtenir différents miels. Depuis 2021, la création de l'atelier de transformation est venue compléter sa gamme de produits, qui ravit tous les gourmands.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Céline Génin

Structure : vente à la ferme
et atelier de transformation

06 32 80 56 47

celine.genin@outlook.fr

 Pour Céline on butine !

PRODUITS

Miels, nougat, caramel, pâte
à tartiner, pain d'épices



Toute l'année
9 h - 17 h



SCEA MARCHAL

 La Cerisière - 51240 - Mairy-sur-Marne

Vente à la ferme et vente dans un magasin de producteurs :
La Ferme du Centre à Châlons-en-Champagne

CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Benjamin Marchal

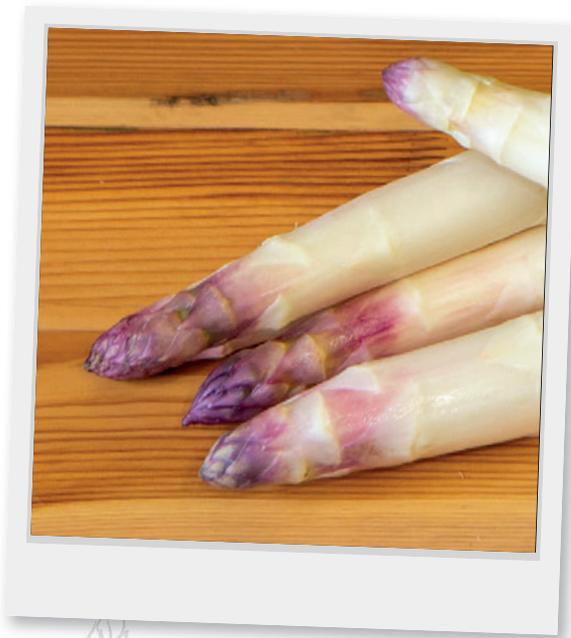
Structure : vente à la ferme

06 86 82 75 87

marchal.benjamin@wanadoo.fr

www.scea-marchal.fr

 SCEA Benjamin Marchal



PRODUITS

Asperges et raisin de table,
velouté, soupe et jus de raisin



**Du 15 avril au 25 juin
pour les asperges
et commande par téléphone
Du 1^{er} septembre
au 30 octobre
pour le raisin de table
10h - 12h et 15h - 19h
pour les asperges**

Ils sont producteurs d'asperges de plein champs, et depuis cinq ans maintenant, de raisin de table. Il commercialisent leur production directement à la ferme, en vous accueillant dans leur point de vente tous les jours en saison, ce qui permet de mieux valoriser leur production et d'apporter un service de qualité à leurs clients (particuliers, professionnels des métiers de bouche et collectivités locales), en leur proposant des produits frais et sains avec le véritable goût d'autrefois. Ils pratiquent une agriculture raisonnée en limitant au maximum l'utilisation de produits phytosanitaires. Leur production est donc naturelle et de qualité.

EARL SAINT-JEANVAT

🕒 1, rue d'Avat - 51240 Coupéville

**Vente à la ferme, sur le marché de Matougues,
dans divers magasins de la Marne, des Ardennes
et de la Haute-Marne ainsi que dans des magasins de producteurs**

L'EARL Saint-Jeanvat est une exploitation certifiée iso 14001 et certifiée 100% agriculture biologique. Elle est spécialisée dans la production du lentillon champenois et les graines de lin.

La nature du sol champenois donne au lentillon une saveur douce et sucrée fort appréciée des gastronomes. Il se déguste aussi dans la cuisine de tous les jours, en salade ou avec de la viande ou du poisson. On en fait également une excellente farine qui entrera dans les recettes de vos gâteaux.



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Brigitte, Didier et Frédéric Lambin

06 06 58 14 31

did.lambin@orange.fr

PRODUITS

Lentillons champenois,
graines de lin



Toute l'année
sur rendez-vous





PRODUCTEURS

LES ASPERGES DE COURTISOLS

👁️ 1, rue Saint-Martin - 51460 Courtisols

Vente à la ferme



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Estelle
et Denis Brémont

06 07 29 58 00

bremont.denis@orange.fr

f Les asperges de Courtisols

PRODUITS

Asperges blanches et vertes



Mi -avril à début juin

Du lundi au vendredi :

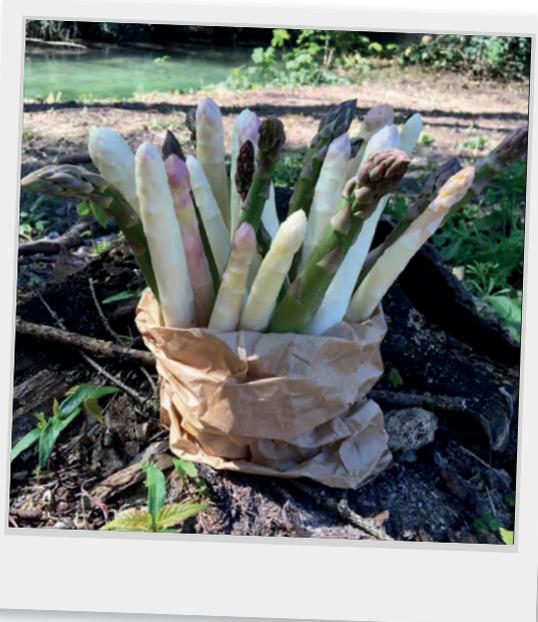
16 h - 19 h

Le samedi

10h 30 - 12h et 16h - 19h

Dimanche et jours fériés

10h 30 - 12h



Seuls producteurs d'asperges à Courtisols, depuis six ans, Estelle et Denis Brémont (EARL Brémont Denis) viennent de commencer la saison au printemps et adaptent le rythme de leur journée à cette culture si particulière. Blanche, verte ou violette, elle est attendue par les connaisseurs qui la dégustent en primeur, d'avril à juin. On peut les apercevoir à la cueillette, chaque matin, entre 7 et 9h, aidés de deux jeunes saisonniers. Parce qu'elles sont meilleures fraîchement sorties du champ, les asperges sont proposées à la vente chaque jour, directement à la ferme.

FERME DU TUMULUS

📍 24, rue de Châlons - 51460 Poix

Vente en face de la ferme au 27 rue de Châlons, sur le marché de Marson et au magasin fermier de Frignicourt

Cécile et Fabien sont installés sur la ferme familiale depuis 2020. La caractéristique majeure de cet élevage est que les porcs sont élevés sur paille dans un bâtiment ouvert sur l'extérieur. Leur alimentation est composée en grande majorité des céréales de la ferme... bref, le meilleur pour obtenir une viande tendre et savoureuse.

En hiver comme en été, pour petites et grandes tablées, savourez nos viandes et charcuteries... Invitez du bon et du goût à votre table!



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Cécile et Fabien Goepfert

06 64 73 70 83

cecile@fermedutumulus.com

 Ferme du Tumulus

PRODUITS

Viande de porc, charcuterie, bœufs (boudin noir, rillettes, pâté de campagne, viande en gelée, fromage de tête, terrine au ratafia), saucisson, jambon blanc, chorizo, pâté croûte chaque premier samedi du mois



Tous les samedis matin
10h - 12h
(prise de commande
conseillée)



CHAMP'ESCARGOTS

📍 2, rue de Sommerecourt - 51330 Dampierre-le-Château

Vente à la ferme, *Locavor*, fournit des restaurateurs



CARTE D'IDENTITÉ

Exploitant : Jean-Louis Pierre

06 87 24 41 69

03 26 60 76 58

champescargots@orange.fr

www.champescargots.fr/
accueil.html

 Champ'escargot

PRODUITS PROPOSÉS

Produits à base d'escargots,
plateaux, plats préparés,
bocaux, apéritif



Sur commande
entre fin juillet
et fin octobre



Champ'Escargots est une exploitation spécialisée dans l'élevage et la transformation d'escargots gérée par un passionné, Jean-Louis Pierre. Les produits de la ferme sont reconnus sur le pays de Châlons-en-Champagne, Jean-Louis travaille avec des restaurateurs du territoire. Vous pouvez retrouver ses produits sur le site *Locavor* ou sur commande depuis son site Internet.

A vibrant basket of fresh vegetables, including several bright red tomatoes, green zucchini, fresh basil leaves, and a head of cauliflower, all resting on a bed of straw. The word "STRUCTURES" is overlaid in white text with a yellow outline on the letter 'C'.

STRUCTURES

LA FERME DU CENTRE

📍 1, rue des Fripiers - 51000 Châlons-en-Champagne

Magasin de producteurs

CARTE D'IDENTITÉ

Président :

Christophe Nominé

03 26 22 60 49

sas-la-ferme-du-centre
@orange.fr

 Ferme du centre

PRODUITS PROPOSÉS

Produits bio et conventionnels
Légumes et fruits de saison
(asperges, fraises, etc.),
produits artisanaux (miel,
terrines, confitures, fromages,
bières), épicerie, vrac,
viande et charcuterie (rayon
traditionnel).



Du mercredi au vendredi

9 h - 19 h

Samedi

8 h 30 - 13 h



La Ferme du Centre est un magasin de producteurs qui a ouvert ses portes en 2017. Le magasin est composé d'une cinquantaine d'agriculteurs dont dix qui sont investisseurs et qui participent activement à la gestion du magasin. Les produits en rayon sont variés et évoluent tout au long de l'année en fonction des saisons. Dans ce magasin vous trouverez uniquement des produits locaux produits et transformés à moins de 200 km.



AMAP DU MAU BIO

📍 Siège social : 5, rue Parmentier - 51000 Châlons-en-Champagne

Livraison de panier en centre-ville



CARTE D'IDENTITÉ

Président : Philippe Boutté

06 75 49 09 64

amapdumaubio@ntymail.com

www.amapdumaubio.wixsite.com/monsite

📍 AMAP-DU-MAU-BIO-Châlons-en-Champagne

PRODUCTIONS LIÉES À L'AMAP

Légumes, poulet, porc, produits laitiers, fruits, miels, fleurs, farines, lentillons



Lundi 17 h 45 - 19 h,
1, rue Lavoisier - 51000
Jeudi 17 h 45 - 19 h 45,
La cantine du 111,
111, avenue de Paris

L'Amap du Mau Bio est la seule Amap du Pays châlonnais, elle a été créée en 2014 à l'initiative d'une productrice en maraîchage bio, Élise Vié. Aujourd'hui l'Amap dispose d'une forte diversité de produits qu'elle a développés au fur et à mesure des années (légumes, viandes, produits artisanaux, fleurs, etc.). L'Amap dénombre 130 adhérents engagés et volontaires qui souhaitent soutenir et maintenir une agriculture paysanne sur le Pays de Châlons-en-Champagne.

Si vous souhaitez adhérer à l'association et soutenir des agriculteurs, n'hésitez pas à les contacter.

MAGASIN BIO ACHILLÉE MILLEFEUILLE

📍 Chemin Pontpillard - 51520 Sarry

Magasin associatif spécialisé dans les produits bio

CARTE D'IDENTITÉ

Président :

Bernadette Pavaux

03 26 68 03 18

contact@achilleemillefeuille.fr

www.achilleemillefeuille.fr/

f Magasin associatifs BIO
Achillée Millefeuille

PRODUITS PROPOSÉS

Des fruits et légumes, un rayon boissons, épicerie sucrée et salée, des produits frais, du vrac, produits cosmétiques et créations locales

JARDIN ASSOCIATIF

Le magasin associatif est lié à un jardin associatif qui permet de fournir le magasin en légumes et fruits frais et bio



Lundi 15 h - 19 h

Mardi, mercredi et jeudi

9 h - 13 h et 15 h - 19 h

Vendredi et samedi 9 h - 19 h



Le magasin associatif de l'Achillée est situé à Sarry et spécialisé dans la vente de produits bio. Le magasin est géré par un groupe de bénévoles présidé par

Madame Bernadette Pavaux. Tous les produits du magasin sont certifiés agriculture biologique, dont les produits locaux. Au-delà de proposer des produits bio à la vente le magasin souhaite également avoir un véritable rôle de sensibilisation auprès des habitants du pays châlonnais.

Le jardin conduit en permaculture est un outil formidable d'aide au développement d'autres jardins par les conseils et les partages qui y sont prodigués.



SARL DES 4 ÉPIS

📍 14, avenue du Luxembourg - 51460 L'Épine

Vente de produits fermiers



Au cœur du village, près de la basilique Notre-Dame, Amélie et Clovis vous proposent une large gamme de fruits et légumes principalement cultivés à l'Épine. Ils étoffent leur étalage avec de nombreux produits locaux fabriqués par des collègues qui se situent proches de chez eux. Ils seront heureux de vous accueillir dans la joie et la bonne humeur.

CARTE D'IDENTITÉ

Gérant : Amélie
et Clovis Legrand

06 81 61 32 69

sarlDes4epis@orange.fr

f SARL DES 4 EPIS

PRODUITS PROPOSÉS

Fraises, framboises, concombres, courgettes, poivrons, piments, jus de fraise, de pomme, de raisin, confiture, pommes de terre nouvelles et autres fruits et légumes

Champagne, vins de Saumur et d'Alsace, bières, terrines de porc et de canard, chips, œufs



De fin avril à début octobre
du lundi au vendredi
15 h - 19 h
Samedi 9 h - 12 h 30
(Fermé les dimanches
et jours fériés)

LOCAVOR

1, rue du Moulin - 51520 Saint-Martin-sur-le-Pré
4, rue de Sommerecourt - 51330 Dampierre-le-Château

Vente de produits locaux, vente sur internet

CARTE D'IDENTITÉ

Gérant: Maxime Dausseur

06 76 78 12 13
03 26 44 46 75

saintmartinsurlepre@locavor.fr

www.locavor.fr/176-locavor-saint-martin-sur-le-pre

 Locavor Saint-Martin-sur-le-Pré

PRODUITS PROPOSÉS

Communauté regroupant des producteurs, artisans et gérants proposant des produits locaux et de saison, accessibles à tous



Vente sur internet toutes les semaines du jeudi au lundi soir à domicile 9 h - 19 h pour certaines communes, Jeudi 8 h - 19 h
Ferme de Dampierre-le-Château Mercredi 17 h - 18 h 30
Halle Saint-Martin



Locavor est une plateforme permettant de commander des produits locaux en

circuit court aux producteurs et artisans proches de chez vous et de les récupérer chaque semaine dans un point de distribution voisin.

Ce fonctionnement permet de réduire les intermédiaires, de diminuer le gaspillage, de vous faire profiter de produits de qualité, frais et de saison à un prix juste fixé par les producteurs et artisans. Un annuaire de producteurs et artisans est également disponible.

Vous pourrez découvrir la diversité des offres de nos régions mais également les produits ainsi que les points de distribution Locavor proposés.

Vous trouverez toutes les explications sur le concept et son fonctionnement en parcourant le site.



Une **GOVERNANCE** partagée

associant les collectivités
et partenaires du territoire.



Une **CONNAISSANCE** des dynamiques locales

dans les domaines de l'habitat,
de l'économie, des services aux usagers
et de l'environnement.



Des **EXPERTISES** dans les domaines de la planification et des études urbaines

pour la conception des documents
d'urbanisme du SCOT et des PLU.



Des **COMPÉTENCES** dans les analyses urbaines

et les propositions d'études
pour faire avancer les projets des communes.

Ne pas jeter sur la voie publique



**AGENCE D'URBANISME ET DE DÉVELOPPEMENT
DE L'AGGLOMÉRATION ET DU PAYS DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE**

ET LES PORTEURS DU PROJET



EN PARTENARIAT AVEC