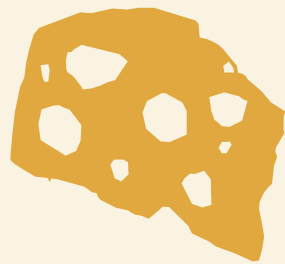




Le
GUIDE
DES
**PRODUCTEURS
& LOCAUX**

DU GRAND REIMS



Édition 2026

Édité par l'Agence d'Urbanisme, de Développement et de Prospective de la Région de Reims (AUDRR)

Réalisation : AUDRR / communauté urbaine du Grand Reims (CUGR) / Parc Naturel Régional (PNR) de la Montagne de Reims
Avec le soutien de Bio en Grand Est, de la Chambre d'Agriculture de la Marne et de l'Agence d'urbanisme de Châlons (AUDC).

Directeur de la publication : Cédric CHEVALIER, Président de l'AUDRR

Coordination, rédaction et mise en page : AUDRR / CUGR / PNR de la Montagne de Reims.

Crédits photos : Les photographies et logos présents sur les fiches producteurs/transformateurs ont été transmis par ces mêmes structures. Ils sont publiés avec leur accord et restent leur propriété.

Les autres visuels, illustrations et pictogrammes utilisés dans le guide proviennent de l'AUDRR, Magnific (anciennement Freepik) et Nano banana.

Impression : Grand Reims

Dépôt légal : Août 2026

Guide gratuit - ne peut être vendu.

Les informations présentées dans ce guide sont fournies à titre indicatif et peuvent évoluer. Il est conseillé de vérifier les horaires, lieux de vente et produits disponibles avant de se déplacer. Toute reproduction, même partielle, est soumise à autorisation.





edito

Engagé depuis 2019 dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Triangle Marnais animé par le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, le Grand Reims a souhaité proposer aux Grands Rémois ce guide des producteurs et une carte interactive à découvrir sur grandreims.fr.

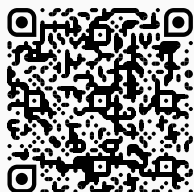
En effet, bien que le territoire soit principalement marqué par les grandes cultures et le vignoble champenois, des productions destinées à une commercialisation en circuit court existent !

Le Grand Reims souhaite vous les présenter et mettre à l'honneur ses producteurs maraîchers, agriculteurs et éleveurs. Le guide des producteurs vous présentera également des artisans qui vous proposent des produits transformés localement.

Marchés hebdomadaires, magasins de producteurs, vente à l'exploitation ou encore réseau des AMAP vous donnent rendez-vous tout au long de l'année pour découvrir des produits locaux, de qualité et de saison. Vous pourrez (re)découvrir ces adresses à travers ce guide.

Développer les productions en circuit court nécessite une implication collective ; producteurs et consommateurs, nous avons tous un rôle à jouer !

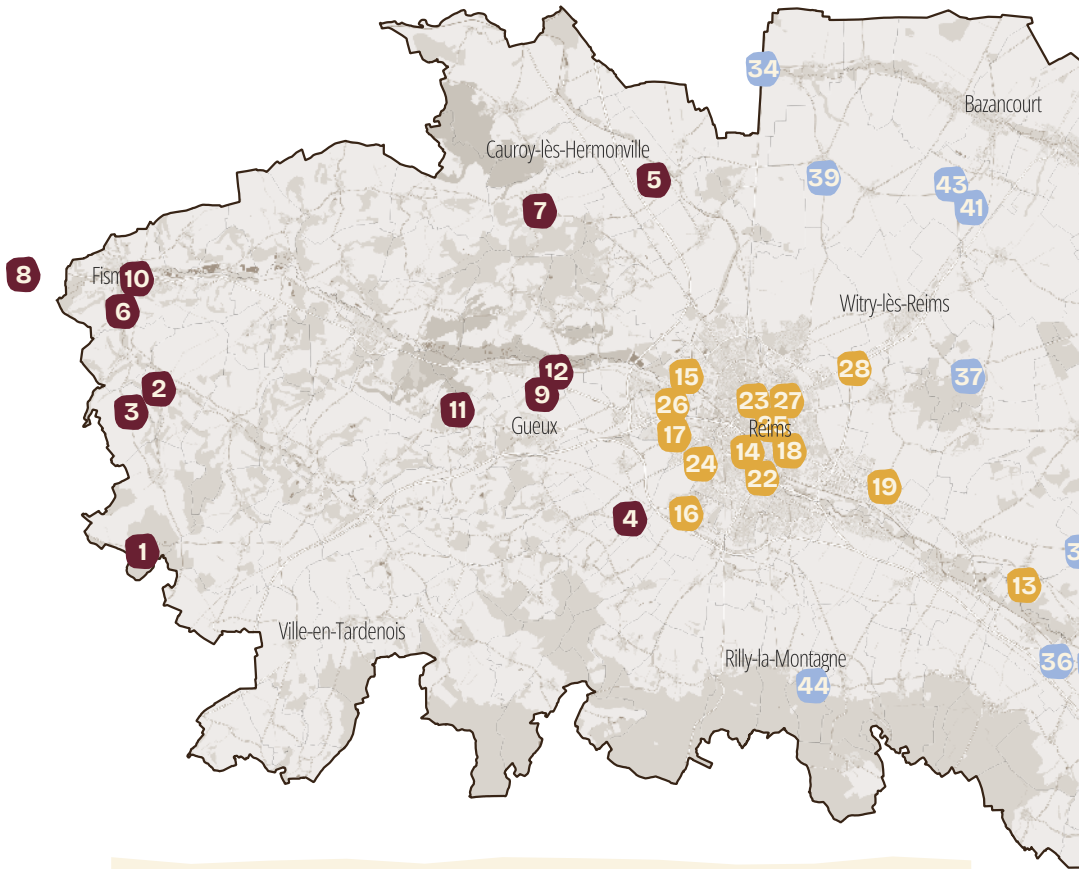
**Consultez la carte interactive
des producteurs locaux :**





CARTE

DES PRODUCTEURS



LÉGENDE

Secteur ouest du Grand Reims

Secteur Reims Métropole

Secteur est du Grand Reims

Fruits, légumes et produits transformés

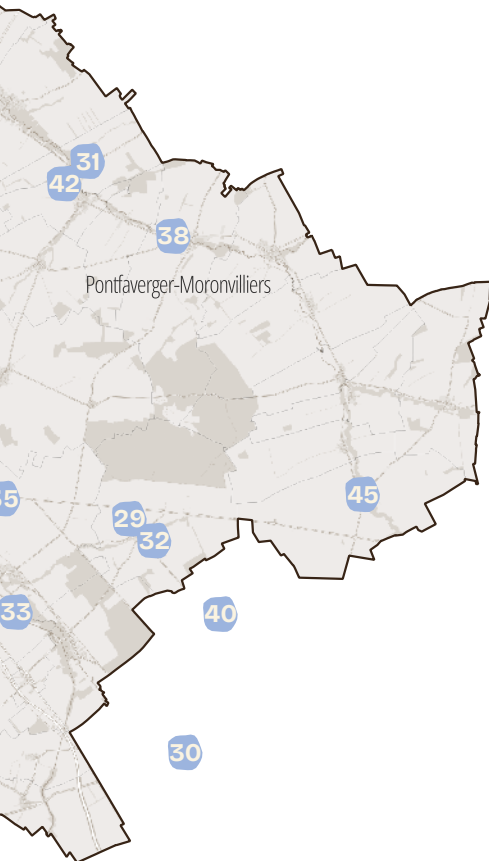
Epicerie fine

Structure

Produits laitiers

Viande

20 21



- 1 ATELIERS DU VAL D'IGNY
- 2 AUX LÉGUMES DE COURVILLE
- 3 BOUVY FRUITS
- 4 FAMILLE KLEINAU
- 5 FERME DE LA MOUZELLE
- 6 FERME DES GRÈVES
- 7 ISABELLE ET MARC MOUNY
- 8 LA CUEILLETTE DU MONT-PLAISIR
- 9 LA CUEILLETTE DE MUIZON
- 10 LA FERME DE GASTON
- 11 LE JARDIN DES VIEUX COPAINS
- 12 ESPRIT TERROIRS
- 13 INFERNO PEPPERS
- 14 LA CONSERVIERIE DES SACRES
- 15 LES CHOCOLATS DE MAUD
- 16 NOIROT APICULTURE
- 17 PÂTÉ CROUTE MJM
- 18 TYPIKAH
- 19 LA CUEILLETTE DE LA POMPELLE
- 20 SCEA AU PARADIS DES VERGERS
- 21 TORCHET CHRISTOPHE
- 22 VB « LA CARRIÈRE »
- 23 GAEC CLÉMENT
- 24 AMAP CHAMPAGNE-ARDENNE
- 25 AMAP DE LA TONNELLERIE
- 26 AMAP SAINT-BRICE-COURCELLES
- 27 LE P'TIT CHAMP
- 28 LES SACRÉS FERMIERES
- 29 L'ABEILLE CHAMPENOISE
- 30 LE RUCHER DE CAROLINE ET LUDOVIC
- 31 LES RUCHES DU BORD DE SUIPPE
- 32 MOULIN DE LA PROSNE
- 33 EARL LAPIE ET MAILLIET
- 34 EARL MAISON GUILLAUME
- 35 FERME DES MARQUISES
- 36 GAEC JARDINS DU MARAIS
- 37 LA FERME DE LA NOUE SAINT RÉMY
- 38 L'APPEL DU POTAGER
- 39 LE VERGER DU PAIN ROND
- 40 LES FRAISES DE BACONNES
- 41 LES JARDINS DE L'HORIZON
- 42 MAISON VERDELET
- 43 SARL FERME DE L'ALSONTAINE
- 44 EPI DE LA MONTAGNE DE REIMS
- 45 EARL NOIZET LE POIL DE LA BÊEETE

DE LA FERME À VOTRE ASSIETTE

Le Grand Reims est un territoire où l'agriculture est bien présente, avec des producteurs, maraîchers, viticulteurs et éleveurs installés à proximité des villes. Plusieurs solutions existent pour acheter leurs produits directement, sans intermédiaire :

- Les magasins de producteurs : un seul lieu pour trouver fruits et légumes de saison, fromages, viandes, œufs ou vins de Champagne issus des exploitations locales ;
- Les AMAP : en souscrivant un contrat annuel avec une ferme, vous recevez chaque semaine un panier garanti, quelles que soient les conditions de récolte ;
- La vente à la ferme, les marchés ou les cueillette : d'autres formules pour acheter directement auprès des producteurs.

CIRCUIT COURT ALIMENTAIRE

modes de commercialisation

VENTE DIRECTE

du producteur au consommateur

À la ferme



Sur les marchés,
salons et foires



Magasins
de producteurs



Paniers



Tournées
à domicile



VENTE INDIRECTE

un seul intermédiaire

Magasins de
produits locaux



Cantines



Restaurants



Plateformes de
commande en ligne



Commerçants
détaillants en grande
ou moyenne surface



CIRCUIT ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

Mode de commercialisation qui prend en compte une distance géographique limitée, non définie.

Source : Inrae.fr / Auteurs : Yuna Chiffolleau, Catherine Foucaud-Scheunemann



POURQUOI CONSOMMER LOCAL ?

Acheter des produits du Grand Reims, c'est soutenir l'économie locale en aidant des exploitations familiales et des emplois ancrés sur le territoire. En réduisant les intermédiaires, vous permettez aussi aux producteurs de mieux vivre de leur travail.

C'est aussi un geste pour l'environnement :

- Les produits de saison limitent les besoins en énergie pour leur production et leur conservation ;
- Les circuits courts offrent une meilleure transparence sur les modes de production (agriculture biologique, réduction des pesticides, etc.) ;
- Le territoire dispose d'une surface agricole suffisante pour nourrir sa population, mais une grande partie est consacrée aux grandes cultures céréalières. Développer les filières locales de fruits, légumes, lait et viande nécessite le soutien des consommateurs.

**Le
SAVIEZ-
VOUS ?**

4,5 %
des surfaces
agricoles
du Grand Reims
sont cultivées
en bio

contre
7,6 %
en
Grand Est



Scannez le QR code pour consulter le site internet du projet **Territoires Fertiles**
et pour en savoir plus sur les enjeux agricoles du territoire.



ONE HEALTH

UNE SEULE SANTÉ POUR TOUS

Les santés humaine, animale et environnementale sont liées. En choisissant des producteurs locaux engagés dans des pratiques respectueuses de l'environnement, vous contribuez à :

- Réduire l'usage de produits chimiques dans les sols et les eaux.
- Améliorer les conditions d'élevage des animaux.
- Préserver la biodiversité.

60 %

des maladies infectieuses humaines ont une origine animale
(chiffres OIE)¹

Émergence de microorganismes résistants aux antibiotiques

La santé de l'environnement et les régimes alimentaires impactent la santé humaine

Les activités humaines entraînent une contamination de l'environnement par des substances toxiques

20 %

des pertes de la production animale mondiale sont liées aux maladies animales
(chiffres OIE)¹

75 %

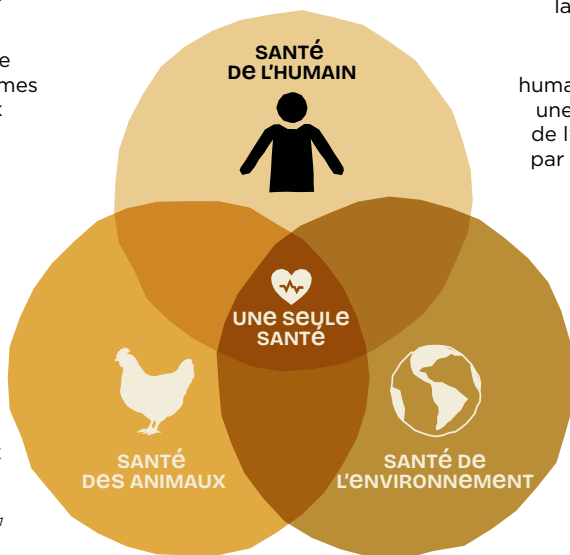
des espèces végétales cultivées ont besoin d'être pollinisées
(chiffres OIE)¹

La déforestation accroît le risque d'exposition des humains et des élevages à de nouveaux pathogènes

Les maladies et ravageurs causeraient jusqu'à

40 %

de pertes des cultures vivrières mondiales
(chiffres FAO)²



¹OIE : Organisation mondiale de la santé animale.

²FAO : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU TRIANGLE MARNAIS

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Triangle Marnais est une démarche animée par le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, en partenariat avec le Grand Reims, la ville de Reims, le Pays de Châlons-en-Champagne, le Pays d'Épernay Terre de Champagne et de nombreux acteurs locaux, afin de promouvoir une alimentation locale, durable et accessible à tous.



LES 4 AXES

AUQUELS LE PAT

MARNAIS P

1

MAINTENIR ET DIVERSIFIER

le tissu agricole en préservant les ressources

- Favoriser la création et le maintien des fermes (installation / transmission) ;
- Favoriser l'accès au foncier et le préserver ;
- Favoriser la diversification et la restructuration des exploitations agricoles ;
- Soutenir le développement des productions sous SICO³ ;
- Soutenir les pratiques agricoles préservant les ressources.



2

STRUCTURER

les filières agricoles durables tournées vers le marché local

- Développer et soutenir les outils de transformation locaux ;
- Développer la commercialisation des productions locales ;
- Accompagner la restauration collective à s'orienter vers des filières locales de qualité.



³SICO : Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine.

MAJEURS

DU TRIANGLE

ARTICIPE



3

FACILITER

l'accès à une alimentation durable de qualité pour tous

- Sensibiliser et éduquer les publics à l'alimentation durable ;
- Lutter contre la précarité alimentaire ;
- Rapprocher l'urbain et le rural (agriculture urbaine, agritourisme et loisirs) ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.



4

VALORISER

les actions agricoles et alimentaires locales

- Promouvoir les initiatives et innovations du territoire ;
- Favoriser la mise en réseau entre les acteurs du système alimentaire ;
- Rendre l'offre en produits locaux lisible.





PORTRAIT AGRICOLE DU GRAND REIMS

LES CHIFFRES CLÉS

environ
3 500 ha
en agriculture
biologique

66 %
de la SAU
dédiée aux
grandes
cultures

7 %
de vignes,
filière majeure
pour l'identité
du territoire

21 %
de la SAU dédiée
aux cultures
industrielles
(betteraves,
luzerne, pommes
de terre...)

près de
23 000
emplois,
l'équivalent de
5 500
emplois à temps
plein

95 550 ha
de Surface
Agricole Utile
(SAU), soit 67 %
de la surface
du territoire

3 350
exploitations

LA FILIÈRE CHAMPAGNE

UN PILIER IDENTITAIRE DU TERRITOIRE

Au coeur du Triangle Marnais, la viticulture champenoise occupe une place singulière. Bien qu'elle ne représente qu'environ 7 % des surfaces agricoles du Grand Reims, avec près de 6 760 hectares de vignes, elle constitue l'une des ressources les plus emblématiques du territoire. Le vignoble réunit à la fois de grandes maisons de renommée internationale et des producteurs indépendants.

Engagée dans la transition écologique, la filière a réduit de moitié l'usage des produits phytosanitaires et des engrais azotés en 20 ans, et plus de 70 % des surfaces sont certifiées pour leur qualité environnementale.

Objectif : zéro émission nette d'ici 2050.

Pour aller plus loin et découvrir les producteurs champenois, rendez-vous sur les sites du [Comité Champagne](#) 1 et des [Vignerons Indépendants](#) 2.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs.



COMMENT ÉVALUER

LA QUALITÉ DES PRODUITS

Un label ou une marque permet d'identifier des produits répondant à certains critères : qualité, origine, mode de production, respect de l'environnement ou engagement local.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)

Certifie des produits issus de pratiques agricoles respectueuses des équilibres naturels, sans OGM et sans produits chimiques de synthèse.



BIENVENUE À LA FERME

Réseau de producteurs fermiers proposant de la vente directe, des visites ou des activités d'accueil à la ferme.



BLEU-BLANC-CŒUR

Démarche engagée pour une meilleure qualité nutritionnelle des aliments, le bien-être animal et l'environnement.



RÉSEAU AMAP

Partenariat solidaire entre producteurs et consommateurs autour de paniers réguliers de produits locaux.



MADE IN MARNE

Marque valorisant les entreprises, artisans, producteurs et savoir-faire du département de la Marne.

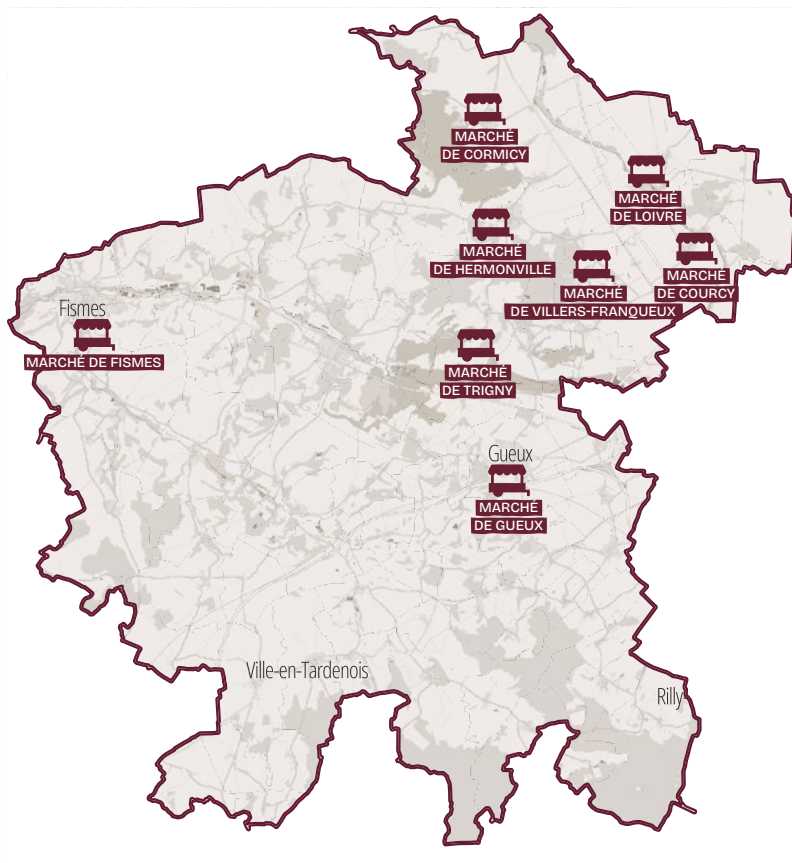


HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Certification indiquant qu'une exploitation agricole est engagée dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement.



SECTEUR OUEST DU GRAND REIMS



MARCHÉ DE COURCY
Tous les samedis matin
Place de la Mairie

MARCHÉ DE CORMICY
Tous les mardis matin
Place d'Armes

MARCHÉ DE FISMES
Tous les samedis matin
Place de la Résistance

MARCHÉ DE GUEUX
1^{er} samedi du mois, après-midi
Impasse du Château

MARCHÉ DE HERMONVILLE
1^{er} jeudi du mois, dès 16h
Place du Village

MARCHÉ DE LOIVRE
Tous les mercredis matin
Centre-bourg,
devant la mairie

MARCHÉ DE TRIGNY
Un mercredi sur deux,
de 17h à 19h
Parking de la Coopérative

MARCHÉ DE VILLERS-FRANQUEUX
3^e dimanche du mois,
de 10h à 13h30
20, route du Thil



ATELIERS DU VAL D'IGNY

Abbaye d'Igny / Magasin - 51170 Arcis-le-Ponsart

**Vente en magasin, sur les marchés, en ligne,
avec livraison et auprès de revendeurs locaux.**

COORDONNÉES

Marlène JUREK
03.26.05.96.70
magasin@abbaye-igny.fr
www.abbaye-igny.fr
f Chocolaterie de
l'Abbaye d'Igny
@ @chocolaterie_igny

L'abbaye cistercienne a été fondée en 1128. Et depuis 1961, les religieuses fabriquent et vendent des chocolats. Leur spécialité est le gros bouchon d'Igny, au marc de champagne.

Leur gamme champenoise est aussi constituée de petits bouchons, de capsules et de feuilles de vigne. Un magasin sur place propose les chocolats de l'abbaye, ainsi qu'une sélection de produits issus d'autres monastères et de producteurs locaux.

HORAIRES

Toute l'année, du mardi
au dimanche : 14h à 17h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Produits disponibles
auprès de plusieurs
revendeurs dans le
secteur rémois : Fossier,
Office de tourisme,
Le P'tit Champ, Au P'tit
Gourmand, Le Labyrinthe,
Novotel de Tinquieux,
Phare de Verzenay,
Champagne Pommery,
Caves et Terroirs...

AUTRES INFORMATIONS

Selon les commandes,
livraison par
transporteur dans toute
la France, ou par leurs
soins sur Reims.

PRODUITS

Chocolats divers, dont
la gamme champenoise



PRODUITS SAISONNIERS :

Produits d'autres monastères
(alimentaires, cosmétiques, etc.)
et produits locaux (alimentaires)



AUX LÉGUMES DE COURVILLE

23, rue de la Croix - 51170 Courville
Vente à la ferme et sur les marchés

Claire et Adrien sont producteurs de fruits et légumes bio à Courville.

Ils commercialisent toutes leurs productions en circuit court via la vente à la ferme et les marchés locaux.

Installés depuis 2017 sur 2 ha, ils pratiquent aussi de l'agroforesterie.



COORDONNÉES

Claire & Adrien
06.34.90.44.83
contact@
auxlegumesdecourville.fr
f Aux légumes de
Courville
@auxlegumes
decourville

HORAIRES

Vente à la ferme à
Courville : le mercredi
de 17h à 19h

AUTRES LIEUX DE VENTE

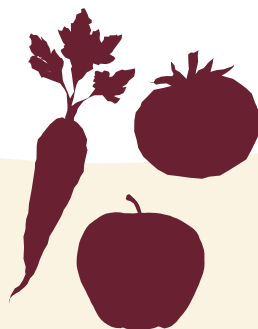
Marché de Reims, place
Luton : le jeudi
Marché de Fismes :
le samedi

PRODUITS

Fruits et légumes bio
diversifiés selon
les saisons, haricots
secs bio

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Lentillons de la
Champagne bio,
pommes et poires
biologiques, œufs





BOUVY FRUITS

8, rue de la Forgette - 51170 Mont-sur-Courville

**Vente à la ferme, sur les marchés, en AMAP
et en magasin bio et de produits locaux**

COORDONNÉES

Victor BOUVY
06.79.25.40.92
bouvyfruits@gmail.com
f BOUVY FRUIT
@ @bouvy_fruit

HORAIRES

Le vendredi, à la ferme :
de 17h à 19h,
de septembre
à mars/avril

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché du Boulingrin
le samedi matin

Exploitation familiale située à 30 km au nord-ouest de Reims. Une quinzaine de variétés de pommes et de poires y sont cultivées en agriculture biologique. Une partie des fruits est transformée directement à la ferme en jus, cidre et vinaigre.

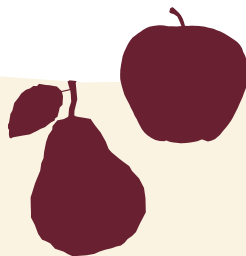


PRODUITS

Pomme, poire
Cidre, vinaigre de cidre
Jus de pomme, jus de
poire, jus pomme-poire

PRODUITS SAISONNIERS :

Pommes et poires,
de septembre à avril



FAMILLE KLEINAU

1, route de Reims - 51370 Les Mesneux

Vente à la ferme et sur les marchés

Exploitation familiale depuis 1947, aujourd'hui portée par la troisième génération, ils produisent une cinquantaine de variétés de légumes.

Ils sont également horticulteurs, avec une production de plantes à massif et de plants de légumes au printemps, ainsi que de chrysanthèmes pour la Toussaint.

À l'entrée du village en arrivant d'Ormes le long du TGV : panneau « vente de légumes frais »

COORDONNÉES

Jérôme KLEINAU

06.42.62.64.77

jeromekleinaugaec@gmail.com

 Famille Kleinau

 @famille_kleinau

HORAIRES

Le mardi et le jeudi :
16h à 19h

Le samedi : 9h à 13h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Présents sur les marchés de Reims :

Mardi matin - marché place Museux

Samedi matin - marché des Halles du Boulingrin

Dimanche matin -
marché avenue Jean Jaurès



PRODUITS

Légumes, tomates, fraises
Bocaux de sauces tomates, concassés, ratatouilles de la maison

PRODUITS SAISONNIERS :

Plantes à massif, plants de légumes, aromatiques, vivaces

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Lentilles, chips, miels, confitures, jus, yaourts, fromages





FERME DE LA MOUZELLE

1, chemin de Reims - 51220 Loivre

Vente à la ferme et livraison sous conditions

COORDONNÉES

Ludovic VIÉ

06.06.68.61.06

ludovic.vie@wanadoo.fr

Ferme de la Mouzelle

@fermedelamouzelle

HORAIRES

Tous les jours,
de 8h à 12h et de 13h à 18h

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible,
sous conditions

Exploitation familiale de production de pommes de terres et de frites fraîches.



PRODUITS

Pommes de terre

Frites fraîches, lamelles, cubes de pommes de terre

FERME DES GRÈVES

Vente directe sur le marché de Fismes

Vente sur les marchés

Production de légumes et de plants de légumes selon saison.



COORDONNÉES

Pascal DEVARIEUX

06.65.62.69.29

pascal.devarieux@free.fr

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché de Fismes,
le samedi matin

Marché de Château-
Thierry, le vendredi
matin

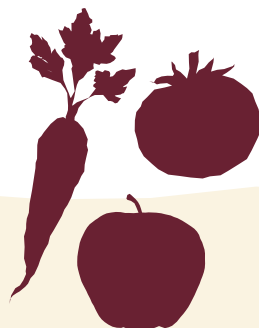
Marché de Vailly-sur-
Aisne, le dimanche

PRODUITS

Fruits et légumes
(selon saison)

PRODUITS SAISONNIERS :

Rachat de fruits
de saison par le biais
d'autres producteurs
ou négociants





ISABELLE ET MARC MOUNY

11, rue de Derrière la Place - 51220 Hermonville

Vente à la ferme

COORDONNÉES

Marc MOUNY
06.47.43.34.26
leslegumesduchemin
dereims@gmail.com
www.legumeschemin
dereims.wix.com
marcmouny

HORAIRES

Légumes diversifiés : le
vendredi de 15h à 19h
Asperges : du mardi au
vendredi de 17h à 19h, et
les samedi et dimanche
de 10h à 12h



PRODUITS

Asperges blanches, vendues de mi-avril
à début juin

Légumes diversifiés, vendus de mi-septembre
à Noël : carottes, pommes de terre, oignons jaunes,
échalotes, potimarrons, butternuts, courgettes
vertes, panais, navets violets, betteraves rouges,
radis noirs, choux cabus blancs et rouges, choux
frisés, céleris-raves, poireaux, salade et mâches



LA CUEILLETTE DU MONT-PLAISIR

RN 31 - 02220 Bazoches-et-Saint-Thibaut

Cueillette en libre service

La Cueillette du Mont-Plaisir est une entreprise familiale créée il y a 20 ans, transmise de mère en filles. Reprise par Marion en 2023, elle ouvre en saison (mi-août à début novembre) pour cueillir pommes, poires et prunes en libre-service. Fruits à prix doux, produits locaux et accueil à la brouette vous attendent !



COORDONNÉES

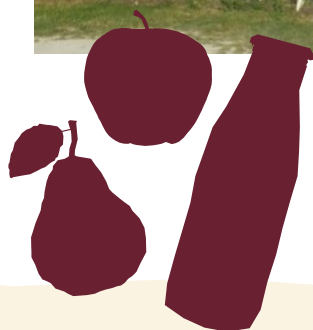
Marion PICHOT
06.98.72.44.41
lafermedumontplaisir@gmail.com
f Cueillette du Mont Plaisir
@cueillettedumontplaisir

HORAIRES

Du 15 août au 1^{er} novembre :
7j/7 de 11h à 18h
Hors saison, à la ferme, sur rendez-vous

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible pour plus de 50€ d'achat entre Soissons et Reims (à 30 km à la ronde de la Cueillette). Le matin ou le soir en période de cueillette. Et le reste de l'année sur simple rendez-vous.



PRODUITS

Prunes, pommes et poires produites sur place et vendues à cueillir ou déjà cueillies
Jus et pétillants de pommes de la cueillette

PRODUITS SAISONNIERS :

La cueillette propose ses fruits en saison (du 15 août au 1^{er} novembre chaque année)
Pour les jus et pétillants, les commandes sont possibles toute l'année, directement à la ferme

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Miel, pommes de terre, oeufs, haricots de Soissons, confitures





LA CUEILLETTE DE MUIZON

RD 26 - 51140 Muizon

Vente à la ferme, cueillette

COORDONNÉES

Thibault DEVILLE

03.26.02.99.61

contact@

cueillettedemuizon.fr

<https://www.cueillettedemuizon.fr/>

f La cueillette de Muizon

@ @cueillettedemuizon

HORAIRES

Ouverture d'avril

à novembre,

tous les jours

Voir sur le site internet :

les horaires changent en

fonction des saisons

Implantée à l'entrée de Muizon depuis 1991, la cueillette donne la possibilité aux adeptes de l'authentique, du goût et de la fraîcheur, de venir en famille cueillir une large gamme de légumes, de fruits et de fleurs.

L'équipe de production travaille toute l'année dans ses champs et ses vergers pour offrir, au fil des saisons, les plus beaux produits. Elle permet ainsi de retrouver le plaisir des produits cultivés en pleine terre, de les cueillir à maturité et redécouvrir leurs saveurs.

Leur production répond aux principes d'une agriculture raisonnée et met tout en œuvre pour proposer des produits adaptés à la région.



PRODUITS

Large gamme de légumes, de fruits et de fleurs

Jus de pommes





LA FERME DE GASTON

Points de vente à Fismes et à Dravegny

Vente locale via un point de vente saisonnier et un distributeur

Exploitation familiale qui propose de beaux produits printaniers tels que l'asperge et la fraise.



PRODUITS

Asperges blanches, asperges vertes et fraises
au printemps uniquement
Confiture de fraises

COORDONNÉES

Baptiste HEDOIN

06.29.54.53.56

baptiste.hedoin@gmail.com

La ferme de Gaston

@la_ferme_de_gaston

HORAIRES

Cabane à Fismes,
au bord de la route :
1, place de la Gare
à Fismes

Ouverte pendant
le printemps :

En semaine : 16h à 19h30

Le samedi : 9h à 13h
et 16h à 19h30

AUTRES LIEUX DE VENTE

Distributeur 24/24h
et 7/7j à Dravegny
(8, rue Grande)

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible sous
conditions, entre Paris
et Reims





LE JARDIN DES VIEUX COPAINS

9, rue Henri Primault - 51390 Rosnay

**Vente à la ferme, sur les marchés
et vente de paniers chez des revendeurs locaux**

COORDONNÉES

Matthias GUILLOT
06.08.37.33.00
vieux.copains@gmail.com
<https://www.lejardindesvieuxcopains.com>
f Le Jardin Des Vieux Copains
@ @lejardindesvieuxcopains

HORAIRES

Le mercredi :
de 17h à 19h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Retraits de paniers :
La Comédie de Reims
Brasserie La Bouquine
à Cormontreuil
Célinature Coiffeur bio
à Reims

Au Jardin Des Vieux Copains, le sol est tout ! Certifiés bio, ils pratiquent le maraîchage sur sol vivant : aucun traitement, couverture permanente et biodiversité préservée. Retrouvez le vrai goût de légumes sains et d'une agriculture durable. Commandes en ligne, vente à la ferme le mercredi à Rosnay et paniers de saison sur Reims. Fournisseur des plus grandes tables champenoises (Assiette Champenoise, Racine, Crayères, Arbane, Millénaire).



PRODUITS

Légumes de saison

PRODUITS SAISONNIERS :
Miel, safran

**PRODUITS D'AUTRES
EXPLOITATIONS :**
Pommes de terre,
lentillons, œufs





ESPRIT TERROIRS

RD 26 - 51140 Muizon
Magasin de producteurs

Prolongement naturel de l'activité de la Cueillette de Muizon, Esprit Terroirs se veut un lieu chaleureux et convivial. Dans ce magasin vous pouvez retrouver une large gamme de produits de nos campagnes.



COORDONNÉES

03.26.02.25.69
contact@espritterroirs.fr
www.espritterroirs.fr
f Esprit Terroirs
@ @esprits_terroirs

HORAIRES

Le lundi : 14h30 à 19h
Du mardi au vendredi :
9h à 12h30 et 14h30 à 19h
Le samedi : 9h à 19h
Le dimanche :
9h à 12h30

AUTRES INFORMATIONS

Livraison autour
de Reims via Shopopop

PRODUITS

Fruits et légumes de la Cueillette de Muizon,
viandes, charcuteries, œufs, fromages
Jus de fruits
Épicerie salée et sucrée





PAPOTE - PÂTES ARTISANALES MADE IN FRANCE

Production à Sézanne

**Vente en ligne, en magasins de producteurs ou points de vente collectifs,
et auprès de revendeurs locaux**

COORDONNÉES

Caroline PAYEN
06.88.89.08.26
bonjour@papote-pates.fr
www.papote-pates.fr
f Papote - Pâtes
artisanales made in
France
@ @papote.pates

AUTRES INFORMATIONS

Livraison à domicile ou
en point relais, choix du
mode de livraison par
le client : point relais
ou domicile. Livraison
par le prestataire choisi
(Chronopost, Mondial
Relay...).

Egalement en
magasins : Leclerc de
Saint-Brice-Courcelles,
Carrefour Tinquieux, U
express Reims, traiteur
Les Cocottes en Scène

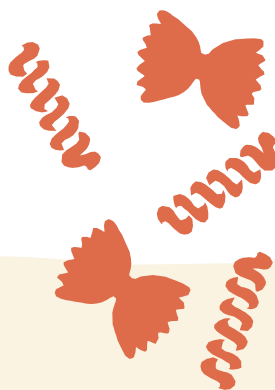
Papote cultive, fabrique et vend des pâtes artisanales à Sézanne (51), à partir du blé dur cultivé sur la ferme en agriculture régénérative. Séchées lentement à basse température pour préserver leurs qualités nutritionnelles et leur tenue al dente, les pâtes Papote sont locales, responsables et pleines de bon goût.



Crédit photo : Charles Lafon

PRODUITS

Pâtes artisanales et sauces



RECETTE

DAHL DE LENTILLES

RECETTE PROPOSÉE PAR LA CAISSE DES ÉCOLES DE LA VILLE DE REIMS



15 MIN.
PRÉPARATION



40 MIN.
CUISSON



4
PERSONNES

PRÉPARATION

Préparer les bases

- Rincer les lentilles (eau froide).
- Emincer finement l'oignon.
- Hacher l'ail.

Faire revenir les aromates

- Dans une cocotte, faire fondre la margarine à feu moyen.
- Ajouter l'oignon et le faire revenir.
- Ajouter l'ail et le curry moulu, mélanger 1 minute pour libérer les arômes.

Singer la préparation

- Saupoudrer la farine sur le mélange, bien remuer pour enrober les légumes.

Cuire le dahl et finaliser

- Ajouter la brunoise de légumes, les lentilles, la pulpe de tomates, le bouillon de légumes et l'eau.
- Mélanger, saler et porter à ébullition.
- Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 25 à 30 minutes, en remuant.
- Ajouter le lait de coco.
- Mélanger et poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes pour une texture crémeuse.
- Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.
- Servir le dahl bien chaud, seul ou accompagné de riz.

INGRÉDIENTS

250g de lentilles

200g de brunoise
de légumes

1 oignon / 2 gousses d'ail
15g de margarine

1 c. à s. de farine T55 /
1 c. à s. de curry

200g de pulpe de tomates

500ml de bouillon
de légumes

20 cl de lait de coco /
250ml d'eau

Sel

Sources : Recettes « Fabuleuses légumineuses » de la Caisse des Écoles Publiques, Ville de Reims

RECETTE

CRÈME D'ASPERGES

RECETTE PROPOSÉE PAR LE PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LA MONTAGNE DE REIMS



20 MIN.
PRÉPARATION



30 MIN.
CUISSON



4
PERSONNES

PRÉPARATION

- Laver les asperges et les faire cuire dans une casserole d'eau salée (1.5l) pendant environ 20 min. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter sans jeter l'eau de cuisson.
- Pendant le temps de la cuisson, éplucher puis couper l'oignon et l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et l'échalote et laisser cuire. Ajouter la farine puis, petit à petit, l'eau de cuisson des asperges mise de côté.
- Ajouter dans la casserole les asperges coupées grossièrement, puis laisser cuire 10 min.
- Lorsque la préparation est cuite, mixer le tout puis ajouter le lait, la ciboulette, le sel, le poivre (à votre convenance).
- Remettre la préparation sur feu doux et y incorporer la cuillère de crème fraîche. Attention, la préparation ne doit pas bouillir !

INGRÉDIENTS

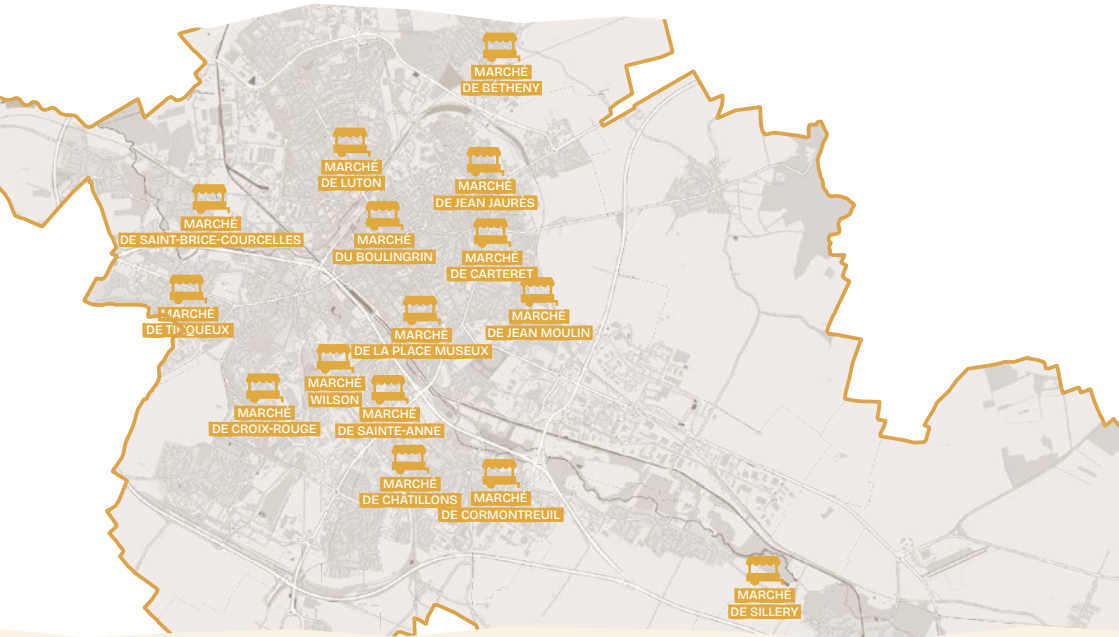
500 g d'asperges blanches
20 g de farine
60 g de beurre
1 oignon
1 échalote
6 cl de lait
1 c. à s. de crème fraîche
Sel, poivre
Quelques brins de ciboulette

Source : Cuisinons durable ! Les recettes des 4 saisons du Parc naturel régional de la Montagne de Reims.



SECTEUR REIMS MÉTROPOLITE

DU GRAND REIMS



REIMS

MARCHÉ DE BÉTHENY

Tous les mardis et vendredis matin
Place de l'Eglise

HALLES DU BOULINGRIN

Tous les vendredis matin et samedis matin

MARCHÉ DE CARTERET

Tous les jeudis matin
Boulevard Carteret

MARCHÉ DE CHÂTILLONS

Tous les mercredis matin
Avenue Georges Hodin

MARCHÉ DE CROIX-ROUGE

Tous les samedis matin
Rue Pierre Taittinger

MARCHÉ DE JEAN-JAURÈS

Tous les dimanches matin
Avenue Jean Jaurès

MARCHÉ DE JEAN MOULIN

Tous les mardis matin
Rue Verrier

MARCHÉ DE LUTON

Tous les jeudis matin
Place Luton

MARCHÉ DE LA PLACE MUSEUX

Tous les mardis matin
Place Museux / rue Saint-Maurice

MARCHÉ DE SAINTE-ANNE

Tous les dimanches matin
Rue de Louvois

MARCHÉ WILSON

Tous les vendredis matin
Boulevard Wilson

MARCHÉ DE CORMONTREUIL

Tous les jeudis après-midi (15h-19h)
Place de la République

MARCHÉ DE SAINT-BRICE-COURCELLES

2^e samedi du mois, après-midi, place Roze

MARCHÉ DE TINCQUEUX

Tous les mercredis matin
Centre-ville, sous la Halle Couverte

MARCHÉ DE SILLERY

Tous les vendredis matin
Place de la Mairie



INFERNO PEPPERS

Le Han - 51360 Prunay

Vente sur les marchés, en ligne et auprès de revendeurs locaux

COORDONNÉES

Stéphane BOUR
07.56.98.01.10
contact@inferno-peppers.fr
www.inferno-peppers.fr
@ @infernopeppers.fr

HORAIRES

Sur rendez-vous à Prunay

AUTRES LIEUX DE VENTE

Tabac presse Danjon
de Prunay
Le P'tit Champ à Reims

Inferno Peppers est une exploitation artisanale spécialisée dans la culture de piments rares et la fabrication de produits piquants 100 % locaux. Elle cultive une grande diversité de variétés de piments pour élaborer des gammes variées de sauces et d'huiles artisanales. Du piquant doux et fruité jusqu'aux recettes extrêmes destinées aux amateurs de sensations fortes, chaque création est pensée pour sublimer les plats. En saison, elle propose également la vente de ses piments frais directement issus des récoltes. Ses produits sont disponibles en ligne, sur les marchés locaux, et dans quelques commerces de la région.



PRODUITS

Piments, sauces
piquantes, huiles
piquantes

PRODUITS SAISONNIERS :
Piments frais



LA CONSERVERIE DES SACRES

Différents lieux de vente dans les environs de Reims

Vente en magasins de producteurs et auprès d'autres revendeurs



COORDONNÉES

Clara CHAUDRÉ

06.95.32.51.09

[https://](https://conserveriedessacres.fr)

conserveriedessacres.fr

@conserveriedessacres

AUTRES LIEUX DE VENTE

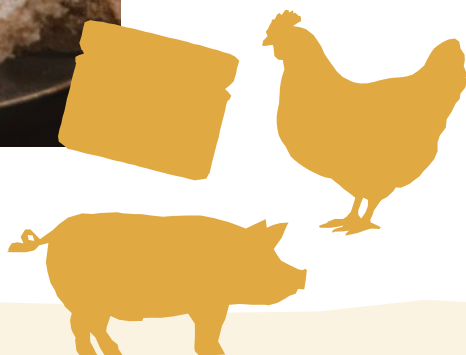
Le P'tit Champ

13or Cathedrale

Chez Marie et Maxime

Laiterie Gilbert

Cave aux Fromages



PRODUITS

Conserverie locale de produits salés et sucrés



LES CHOCOLATS DE MAUD

5, rue Émile-Dorigny - 51370 Saint-Brice-Courcelles

Vente en boutique, sur les marchés et en ligne

COORDONNÉES

Maud BILLA
06.79.49.14.82
contact@
leschocolatsdemaud.com
www.leschocolatsdemaud.
com
f Les Chocolats de Maud
@ @les_chocolats_de_
maud

HORAIRES

Du mardi au samedi :
10h à 19h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché de Noël
de Reims, Salon de
la gastronomie...

Les Chocolats de Maud, c'est une entreprise artisanale et responsable qui, depuis onze ans, s'engage à respecter le vivant : la nature, en travaillant aussi simplement que possible un cacao et des matières premières biologiques ; et l'humain, en choisissant une filière équitable, une gestion familiale, une offre de qualité.

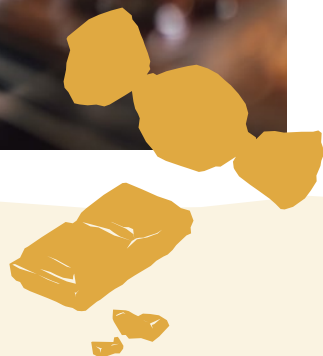


PRODUITS

Chocolats et produits
de confiserie (pâtes de
fruits, guimauves, etc.)

PRODUITS SAISONNIERS :

Glaces.
Collections saisonnières
(Noël, Pâques, fêtes des
Mères et des Pères...)





NOIROT APICULTURE

4, allée Alphonse Laveran - 51430 Bezannes
Différents points de vente sur le Grand Reims

**Vente sur les marchés, auprès de revendeurs locaux
et via des distributeurs**

Aîné d'une fratrie de trois apiculteurs professionnels, Nicolas possède un cheptel de plus de 400 essaims. Une partie de son activité est consacrée à la production de miel, pollen et gelée royale, et l'autre à l'élevage d'essaims.

Toutes ses récoltes sont commercialisées en vente directe, sur les marchés, dans des points de vente et via des distributeurs de miel.

Multimédaillé au Concours général agricole du Salon de l'agriculture, Nicolas est heureux de vous faire découvrir les produits récoltés avec ses petites protégées.

COORDONNÉES

Nicolas NOIROT
06.64.51.47.33
nicolas@
noirotapiculture.com

HORAIRES

Distributeurs
accessibles aux horaires
d'ouverture des sites

AUTRES LIEUX DE VENTE

Des distributeurs sont
présents :

à la gare de Bezannes
à la gare de Reims
au point collectif de
Pontgivart (27, rue
de la Libération à
Auménancourt)
au Leroy Merlin de
Cormontreuil
8, rue du Bac à Dormans
Vente également des
miels et autres produits
de la ruche au marché
du Boulingrin ainsi
que dans les Leclerc
de Champfleury et de
Saint-Brice-Courcelles
ainsi qu'au Fruiter
de Champfleury.



PRODUITS

Miels

Bonbons au miel, pains d'épices, pollen, gelée royale, hydromel (médaille d'or au Concours général agricole du Salon de l'agriculture).

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible sous
conditions, 20km à la
ronde autour de Reims





PÂTE CROÛTE MJM

79 Bis, avenue du 29 Août 1944 - 51430 Tinquaux

Vente en boutique, sur les marchés et possible livraison

COORDONNÉES

Yves MATILE

09.51.52.85.92

patecroutemjm@gmail.com

www.patecroutemjm.com

Facebook Paté croûte MJM

Instagram @patecroutemjm

Trois lettres, MJM pour trois passionnés qui ont fait vœu de raviver la tradition du pâté croûte champenois qui réunit les générations.

Ici les pâtés croûte sont élaborés dans une démarche vertueuse du tout fait maison ! Ils feuilletent leur pâte, ils hachent et marinent leur viande française sans aucun additif, ils façonnent à la main leurs pâtés, enfin ils les cuisent chaque jour avec passion.

Cette aventure se poursuit, chaque jour, grâce à leurs clients.

HORAIRES

Du mardi au samedi
de 7h à 19h,
et le dimanche matin.

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marchés du Boulingrin
(Reims), d'Épernay,
de Fismes

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible sous
conditions, uniquement
sur le district de Reims.

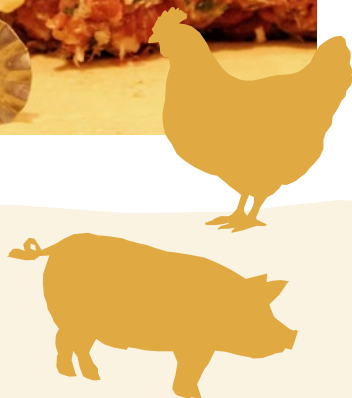


PRODUITS

Pâté croûte, tourtes,
feuilletés

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Saucissons, vins,
champagnes



TYPIKAH

Différents points de vente à Reims

**Vente sur les marchés, en magasins de producteurs,
en ligne, avec livraison et auprès de revendeurs locaux**

Un terroir, un producteur, des arômes, une histoire. TYPIKAH est fière de présenter des cafés d'exception 100 % arabica issus d'une union entre le producteur et le torréfacteur.

Il sélectionne avec soin des cafés d'une grande finesse, parmi les meilleurs du monde.

TYPIKAH a ainsi pour vocation de faire voyager gustativement ses clients avec des arômes d'exception.

Son ambition : faire découvrir de petites fermes, où la culture du café est transmise de génération en génération. La senteur, le goût, les sensations : TYPIKAH propose une expérience unique.

Dans un souci de haute qualité, et parce que ses fondateurs sont des amoureux du café, TYPIKAH torréfie toujours sur place, dans un corps de ferme situé à Cramaille (02).



COORDONNÉES

Pierre YVERNEAU

06.79.74.14.25

Pierre.yverneau@gmail.com

www.typikah.com

Typikah

@typikah

AUTRES LIEUX DE VENTE

Site : typikah.com

Magasin fermiers

à Reims et à Paris

Marché du Boulingrin,

Jean Jaurès & Sciences

Po, à Reims

Coffee shops

(L'Occasion, Holy Shot etc.)

Livraison possible sous condition sur le Grand Reims, Epernay et dans l'Aisne jusqu'à Villers-Cotterets

PRODUITS

Café de spécialité en direct du producteur
Café torréfié, moulu
et capsules bio
compostables

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Xoco (chocolat chaud) -
chocolat provenant
du Honduras





LA CUEILLETTE DE LA POMPELLE

1, rue de la Croix Faille - 51500 Saint-Léonard

Vente en cueillette et en ligne

COORDONNÉES

Alexandra DEMAGNY
 lacueillettedelapompele
 @sfr.fr
 www.lacueillettedela
 pompele.com
 f La cueillette de la
 Pompele
 @ @la_cueillette_de_la_
 pompele

HORAIRES

Voir le site internet :
 les horaires changent
 selon les saisons

La Cueillette de la Pompele est une exploitation maraîchère familiale située à Saint-Léonard, près de Reims. Elle produit et commercialise en direct des fruits et légumes de saison, cultivés avec soin. Cueillette libre, vente au magasin et produits locaux permettent de favoriser les circuits courts et la fraîcheur.



PRODUITS

Fraises, framboises, légumes de saison, salades, tomates, courgettes, concombres, carottes, radis, betteraves, pommes de terre, oignons, échalotes, choux, poireaux, aromates et fruits de saison, asperges, rhubarbe, épinards, navets nouveaux, fenouil, brocolis

Jus de fruits, confitures, miel, terrines, bières artisanales, soupes, conserves, produits d'épicerie locale et paniers garnis selon les saisons et les fêtes

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Une sélection de produits issus de producteurs locaux et régionaux est également proposée



SCEA AU PARADIS DES VERGERS

5, route de Charleville - 08130 Charbogne

Vente sur les marchés et à la ferme, via un distributeur

Arboriculteurs dans les Ardennes, ils vendent exclusivement leurs fruits en vente direct.

COORDONNÉES

Antony THIRY
06.22.71.09.42
thiry.antony@orange.fr

HORAIRES

Distributeur 24h/24

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché de Sedan :
le samedi matin
Marché du Boulingrin
à Reims : les vendredi
et samedi



PRODUITS

Fraises, framboises, myrtilles, cerises, mirabelles,
quetsches, poires, pommes.
Jus de pomme, confiture, sirop, fruit au sirop





TORCHET CHRISTOPHE

10, avenue Pierre Curie - 08300 Amagne

Vente à la ferme et sur les marchés

COORDONNÉES

Christophe TORCHET
06.30.29.59.08
christophe.torchet@
wanadoo.fr

Christophe s'est installé comme maraîcher à Amagne, dans les Ardennes, en mai 2015, sur une petite surface de 4 000 m². 700 m² de serres froides y ont été installées et ont permis de produire des légumes. Ces derniers sont notamment disponibles en vente directe sur le marché du Boulingrin, à Reims.

HORAIRES

Les lundi, mardi, jeudi
et vendredi : de 9h à 19h,
sur rendez-vous,
à la ferme

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché du Boulingrin
à Reims, le samedi



PRODUITS

Légumes divers et
variés, melons
Jus de pomme à partir
de produits locaux

PRODUITS SAISONNIERS :
Patates douces,
artichauts, asperges, etc.

**PRODUITS D'AUTRES
EXPLOITATIONS :**
Occasionnellement :
miel, jus de pomme,
légumes





VB « LA CARRIÈRE »

Exploitation située à Pargnan - Aisne

Vente sur marchés et en AMAP

Producteur de champignons de souche et de couche en carrière naturelle, sur substrat bio et Trad.



COORDONNÉES

Julien BIGNON

06.76.87.21.85

contactervb@gmail.com

La Carrière Pargnan

LIEUX DE VENTE

Halles du Boulingrin le samedi matin

Distribution via l'AMAP

Champagne-Ardenne

(voir page dédiée)

Et dans des AMAP

de la région parisienne

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible pour la restauration, à définir en fonction des autres livraisons (regroupement).

PRODUITS

Champignons cultivés en carrière naturelle : pleurotes et shiitakés bio

Champignons de Paris bruns conventionnels

Pleurotes et Shiitakés bio déshydratés





GAEC CLÉMENT

Exploitation située à Somme-Suippe
Vente sur les marchés et par livraison

COORDONNÉES

Julie HAZEUX
 06.64.75.25.07
j.hazeux@laposte.net

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché du Boulingrin
 le samedi matin

AUTRES INFORMATIONS

Livraison le samedi
 matin sur Reims
 et le jeudi matin
 sur Sainte-Menehould

Cette exploitation de vaches laitières est située à Somme-Suippe. Le troupeau se compose d'environ 100 vaches. Une partie de la production est transformée depuis une quinzaine d'années en faisselles, yaourts et fromages. Les produits sont vendus principalement sur les marchés.



PRODUITS

Yaourts et fromages





AMAP CHAMPAGNE-ARDENNE

Différents points de vente à Reims

AMAP

Première AMAP de Champagne-Ardenne, l'association réunit des producteurs tous labellisés en agriculture biologique. Grâce à la proximité du lieu de production et d'élevage, ils évitent les longs transports et les emballages.

L'Association, gérée par des bénévoles, propose du commerce équitable local et permet ainsi de contribuer, dans la région, au maintien de l'agriculture paysanne.



COORDONNÉES

Véronique RITALY

06.09.73.64.10

veronique.ritaly@

laposte.net

www.amapca.com

 AMAP Champagne Ardenne

HORAIRES

Toujours
de 18h à 19h

AUTRES LIEUX DE VENTE

L'AMAP possède plusieurs lieux de distribution pour être au plus près des adhérents.

Le mardi et jeudi

à « La Ligue de l'enseignement »

23, rue Alphonse Daudet à Reims

Le mardi « Salle des Nelmonts » à Witry-lès-Reims

Le mercredi à « La Maîtrise de la cathédrale »

76, rue Chanzy à Reims

Le vendredi à la ferme « L'appel du Potager » à Pontfaverger

PRODUITS

Légumes, fruits (pommes, poires) et jus, viandes de bœuf, d'agneau et de poulet, œufs, champignons, pains, fromages, miel.

Produits transformés à la ferme : soupes, sauces, choucroute, pâtés...

PRODUITS SAISONNIERS :

Prunes, asperges





AMAP DE LA TONNELLERIE

2, place Barrée - 51100 Reims

Vente via AMAP, paniers ou abonnements

COORDONNÉES

06.61.90.09.82

contact@

amapdelatonnellerie.fr

 **Groupe AMAP**
de la Tonnellerie - Reims

HORAIRES

Mardi de 18h à 19h30

AUTRES INFORMATIONS

Possibilité de prendre un panier d'essai pour tester les produits et le fonctionnement. L'abonnement se fait ensuite sur l'année civile, au prorata des semaines restantes. Les abonnements aux différents produits sont indépendants les uns des autres.

L'AMAP de la Tonnellerie vous propose des légumes, du poulet, du pain, de la farine, des œufs, des champignons, des fromages de chèvre, des pommes et poires... Tout un choix de produits sains, sans pesticides ni engrais chimiques, cultivés ou élevés près de chez vous : la proximité, c'est moins de transport, pas d'emballage, et le contact avec les producteurs.

Sans intermédiaire, tout ce que vous payez rémunère directement le travail du producteur.

En adhérent, vous recevez chaque semaine un panier composé de produits de saison, frais et variés, écologiquement sains et socialement équitables.



PRODUITS

Légumes, œufs, pain, poulets, pommes et poires, champignons, fromages de chèvre, lentilles, farine de blé, jus de pomme.

PRODUITS SAISONNIERS :

Bière, huile d'olive, plantes aromatiques et médicinales.





AMAP SAINT-BRICE-COURCELLES

Centre social, place Jacques Brel - Accès par l'arrière
51370 - Saint-Brice-Courcelles

Vente via AMAP

Une petite association qui fête ses 15 ans et qui, selon le principe fondateur des AMAP, pense que les agriculteurs doivent pouvoir se projeter dans l'avenir avec un revenu sûr.

COORDONNÉES

lamapsbc@laposte.net
www.lamapsbc.net

HORAIRES

Le mercredi :
de 18h à 19h



PRODUITS

Légumes et œufs
Savons, conserves

PRODUITS SAISONNIERS :

Pommes, poires,
champignons.





Le P'TIT CHAMP

125, avenue Jean Jaurès - 51100 Reims
10, place du Forum - 51100 Reims

**Magasins fermiers proposant également l'achat en ligne,
des paniers et la livraison**

COORDONNÉES

Jean Jaurès : 03.26.08.14.16

Forum : 03.26.08.14.42

leptitchamp.reims@
gmail.com

<https://leptitchamp.fr>

f Le P'tit Champ

@ @le.ptit.champ

HORAIRES

Jean Jaurès :

Du mardi au vendredi :
de 9h30 à 19h30

Le samedi : de 9h à 19h30

Le dimanche : de 9h à 13h

Forum :

Le lundi : de 14h30 à 19h

Du mardi au samedi :

de 8h30 à 19h

AUTRES INFORMATIONS

Livraison à Reims
possible

Le P'tit Champ, ce sont deux magasins fermiers situés à Reims, dédiés à la vente en circuit court de produits locaux, de saison et français. Ils travaillent avec plus de 80 producteurs, majoritairement locaux ou sinon français afin de proposer une large gamme de produits de qualité. Vous y retrouverez fruits, légumes de saison, viandes et charcuterie, produits laitiers, épicerie salée et sucrée, boissons alcoolisées et sans alcool, produits d'hygiène... Le P'tit Champ propose également, sur commande, des paniers de saison composés de fruits et légumes, ainsi que des paniers cadeaux ou des cartes cadeaux pour faire plaisir à vos proches.



PRODUITS

Fruits, légumes, épicerie salée et sucrée, viandes et charcuterie, produits laitiers, boissons sans alcool et alcoolisées, produits d'entretien...

Des conserves et jus faits par leurs producteurs.

Prochainement, des produits directement transformés dans les boutiques





LES SACRÉS FERMIERES

7, rue des Didris - 51420 Cernay-lès-Reims

Vente en magasins de producteurs

Chez Sacrés Fermiers, le choix a été fait de remettre le producteur et le produit au cœur de l'alimentation quotidienne.

Le magasin propose une large sélection de produits fermiers locaux, issus de producteurs de la région, soigneusement choisis pour la qualité de leur travail, leurs savoir-faire et leurs engagements. Fruits et légumes de saison, viandes, produits laitiers, épicerie locale... Chaque produit est sélectionné avec une idée simple : offrir du bon, du local et du transparent.

COORDONNÉES

03.52.62.03.77

administration@sacres-fermiers.fr

www.sacresfermiers.fr

 Sacrés Fermiers -
magasin de producteurs
 @sacresfermiers

HORAIRES

Du mercredi au

vendredi : 9h à 19h

Le samedi : 9h à 18h



PRODUITS

Fruits et légumes de saison, viandes, produits laitiers, épicerie locale...
Jus de toutes sortes, terrines, pâtés, plats cuisinés...

PRODUITS SAISONNIERS :

Asperges, fraises, rhubarbe, tomates, colis barbecue...





FERME DU TUMULUS

24, rue de Châlons - 51460 Poix

**Vente à la ferme, sur les marchés, en magasins de producteurs
ou en points de vente collectifs, ainsi qu'avec livraison**

COORDONNÉES

Fabien & Cécile
GOEPFERT

06.64.73.70.83

cecile@fermedu

tumulus.com

www.fermedutumulus.

com

 Du simple au sublime

HORAIRES

À la ferme :

Le mercredi : 17h à
18h30

Le samedi : 10h à 12h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Le P'tit Champ, avenue
Jean Jaurès, à Reims
(51100)

Magasin fermier de
Frignicourt (51300)

Marché des producteurs
fermiers de Courtisols
(le 2^e dimanche du mois)

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible sous
conditions, à Reims,
une fois par mois

Fabien et Cécile gèrent leur ferme familiale à Poix, dans la Marne, avec passion. Ils élèvent des porcs sur paille, avec le plus grand respect des animaux, et vous proposent une large gamme de produits savoureux : viande, charcuterie, bocaux, pâtés croûtes, plats cuisinés...



PRODUITS

Viande de porc,
charcuterie,
salaisonnerie, saucisses,
bocaux, saucissons,
pâtés croûtes,
conserves, plats cuisinés

PRODUITS SAISONNIERS :

Colis de viande
barbecue



RECETTE

SALADE DE POMMES DE TERRE

RECETTE PROPOSÉE PAR LE PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LA MONTAGNE DE REIMS



15 MIN.
PRÉPARATION



30 MIN.
CUISSON



4
PERSONNES

PRÉPARATION

- Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée bouillante pendant environ 30 min. Vérifier la cuisson à l'aide d'une fourchette : si la pomme de terre est tendre, c'est cuit ! Sinon, laisser cuire 5 - 10 min de plus.
- Pendant le temps de la cuisson, éplucher et couper l'oignon et l'échalote. Couper également les cornichons en rondelles (ni trop fines ni trop épaisses). Mettre le tout dans un saladier.
- Dans un bol, préparer la sauce d'accompagnement : mélanger ensemble 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, du sel et du poivre.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, les passer sous l'eau froide, les éplucher et les couper en gros morceaux. Les mettre dans le saladier, puis ajouter la sauce et mélanger délicatement.
- Réserver au frais avant de servir.

INGRÉDIENTS

5 à 6 grosses
pommes de terre

1 oignon rouge

1 échalote

15 cornichons

Huile d'olive

Vinaigre de vin

Moutarde à l'ancienne

Sel, poivre

Source : Cuisinons durable ! Les recettes des 4 saisons du Parc naturel régional de la Montagne de Reims.

Recette

HACHIS PARMENTIER DE POTIMARRON AUX LENTILLONS CHAMPENOIS

RECETTE PROPOSÉE PAR MANGER BIO CHAMPAGNE ARDENNE (MBCA)

Créée en 2008, Manger Bio Champagne Ardenne (MBCA) rassemble plus de 30 producteurs bio de notre région et facilite l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio, locaux et de saison.



30 MIN
PRÉPARATION



45 MIN
CUISSON



5
PERSONNES

PRÉPARATION

- Cuire les potimarrons et les pommes de terre et les réduire en purée. Ajuster l'assaisonnement et la texture.
- Réserver une partie de la purée.
- Cuire les lentillons dans un grand volume d'eau avec les carottes coupées en rondelles ou en cubes. Stopper la cuisson quand les lentillons sont « al dente ».
- Faire sauter les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive.
- Ajouter les lentillons et les carottes, ajouter du coulis de tomates, du sel, poivre et herbes aromatiques. Ajuster la texture avec la purée réservée pour que le mélange ne soit pas trop liquide.

Dresser dans un plat :

- Dans le fond du plat mettre le « hâché végétal » et par-dessus la purée. Ou dans le fond du plat, mettre la moitié de la purée, le « hâché végétal » et le reste de la purée.
- Terminer par une couche de fromage râpé et enfourner.

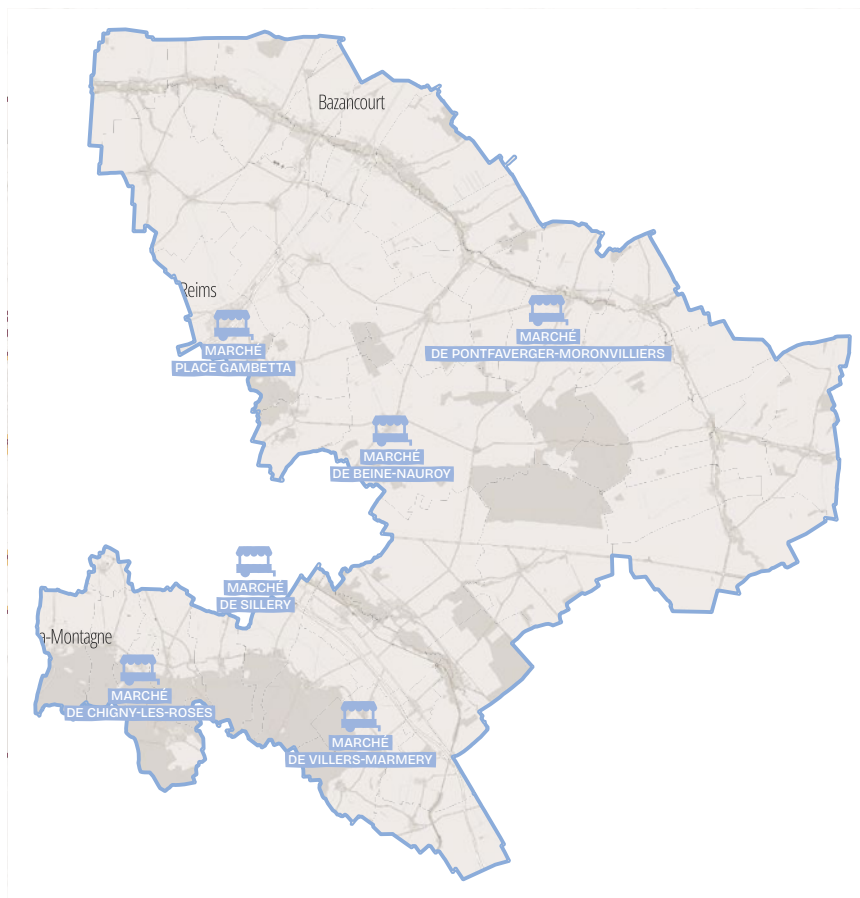
INGRÉDIENTS

1kg de potimarron bio
600g de pommes de terre bio (chair tendre)
200g de lentillons champenois bio crus
125g d'oignons bio
Ail bio
125g de carottes bio
Coulis de tomate bio
Fromage râpé bio
Sel, poivre
Herbes aromatiques bio : origan, basilic, thym ...



secteur est

DU GRAND REIMS



MARCHÉ DE BEINE-NAUROY

Tous les vendredis,
de 16h à 19h
Place de la Mairie

MARCHÉ DE PONTFAVERGER- MORONVILLIERS

Tous les mardis matin
Place du Village

MARCHÉ DE VILLERS- MARMERY

Tous les mercredis matin
4, avenue de Champagne

MARCHÉ DE CHIGNY-LES- ROSES

Tous les jeudis matin
Place Pommery

MARCHÉ DE SILLERY

Tous les vendredis matin
Place de la Mairie

MARCHÉ DE WITRY-LÈS- REIMS

Tous les samedis matin
Place Gambetta



L'ABEILLE CHAMPENOISE

20, rue de Montoisson - 51400 Prosnes

Vente à la ferme

COORDONNÉES

Valérie GEOFFROY

06.51.19.92.70

julantana@sfr.fr

Cette exploitation apicole, certifiée en agriculture biologique, produit différentes variétés de miel bio ainsi que de la gelée royale bio, substance rare et précieuse de la ruche.

HORAIRES

Sur rendez-vous



PRODUITS

Miel bio, gelée royale bio, bougies en cire d'abeilles





LE RUCHER DE CAROLINE ET LUDOVIC

Chemin de la Messe - 51400 Livry-Louvercy

Vente à la ferme et auprès de commerces ou revendeurs locaux

Caroline et Ludovic sont apiculteurs à Livry-Louvercy et proposent les miels issus de leurs récoltes dans la Marne. Ils pratiquent une apiculture respectueuse de l'environnement et du cycle des abeilles. Ils déplacent leurs ruches pour accéder à différentes miellées. Ils proposent également une gamme élargie de produits dérivés réalisés avec leurs miels. Vous pouvez les retrouver sur différents marchés, dans des boutiques et également à la ferme.

COORDONNÉES

Ludovic & Caroline

06.26.62.28.17

rucherdecarolineet

ludovic@gmail.com

Facebook Le rucher de Caroline et Ludovic

Instagram @lerucherdecaroline

etludovic



AUTRES LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme,
sur rendez-vous.
Comptoir des Créateurs
à Cormontreuil :
du lundi au samedi
de 9h à 20h



PRODUITS

Miels récoltés dans la Marne
Cosmétiques (savons, déodorants, baumes à lèvres),
bière, hydromel.

PRODUITS SAISONNIERS :

Pains d'épices,
guimauves, nougat,
pâtes de fruits, sablés...



LES RUCHES DU BORD DE SUIPPE

23, rue de Derrière les Jardins - 51110 Heutréguville

Vente chez le producteur, sur les marchés et auprès de commerces et revendeurs locaux

COORDONNÉES

Didier MOROS

06.09.02.17.50

lesruchesduborddesuipe

@gmail.com

 Les Ruches du

Bord de Suippe -

Heutréguville

 @lesruchesdubord

desuipe

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché de Saint-Brice-

Courcelles

Boulangerie Laura et

Sébastien à Warmeriville

Petit apiculteur dans la vallée arborée et fleurie de la rivière Suippe en limite des Ardennes, il propose un miel artisanal directement sorti de ses ruches ainsi que ses produits dérivés.

Il est conseillé de téléphoner avant de se déplacer.



PRODUITS

Miel et bougies à la cire d'abeilles

Savon artisanal au miel et à la propolis

Baume à lèvres à la cire d'abeilles



MOULIN DE LA PROSNE

17, Grande rue - 51400 Prosnes

Vente à la ferme, sur les marchés et par livraison

Ces céréaliers-meuniers sont installés dans la Marne, à Prosnes, à l'est de Reims, et produisent de la farine de blé, de seigle, de sarrasin, de petit et de grand épeautre, moulue à la meule de pierre, ainsi que des lentillons champenois bio. La mouture est lente et sans surchauffe.

Ils vendent en direct à la ferme tous les samedis matin de 10h à 12h et sur rendez-vous du lundi au vendredi. Chez eux, vous pourrez découvrir leur passion pour la terre, mais également une gamme de produits locaux.

En venant les voir, vous trouverez de la convivialité, des conseils pour faire votre pain et des produits de leurs collègues.

COORDONNÉES

Anne Sophie & Romain

07.83.35.41.95

moulinde laprosne@gmail.com

Moulin de la Prosne

HORAIRES

Le samedi : 10h à 12h
Possibilité d'ouvrir sur rendez-vous en semaine

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible sous condition sur Reims



PRODUITS

Farines : blé, petit et grand épeautre, sarrasin, seigle, blé ancien.
Lentillons champenois bio en grains.
Préparations confectionnées avec leurs farines : cookies, muffins, sablés, pains d'épices, gâteaux...

PRODUITS SAISONNIERS :

Colis de Noël : confitures, jus de pomme, miel, pâté, bières, pain d'épices, chocolats...

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Jus de pomme, miels, confitures, pâtés





EARL LAPIE ET MAILLIET

1, rue Lapie-Henrion - 51360 Courmelois

Vente à la ferme

COORDONNÉES

Sylvie MAILLIET

07.86.03.68.64

sylvie.lapie-mailliet@

wanadoo.fr

Asperges épluchées disponibles de la mi-avril à la mi-juin.

Fraises disponibles de la mi-mai à la mi-juin.

Pommes de terre disponibles de la mi-octobre à la mi-mai.

HORAIRES

D'avril à juin : tous les jours, de 9h à 19h

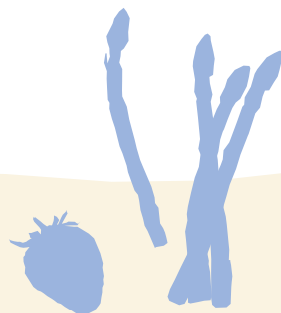
À partir d'octobre : le samedi, de 9h à 12h.

Accueil possible en semaine, en prévenant à l'avance



PRODUITS

Asperges, fraises, pommes de terre





eARL MAISON GUILLAUME

Différents points de vente sur le Grand Reims

**Vente en magasin de producteurs,
en point de vente collectif et sur les marchés**

Maraîchers depuis deux générations, les exploitants mettent leur savoir-faire au service d'une agriculture de qualité. Implantée à Auménancourt, l'EARL Maison Guillaume cultive une large gamme de fruits et légumes locaux, récoltés au rythme des saisons. Son engagement est de vous proposer chaque jour des produits frais et de qualité.

Afin de valoriser ses récoltes, l'EARL Maison Guillaume dispose également d'un laboratoire de transformation directement sur l'exploitation.

L'exploitation y prépare des recettes artisanales et des cornichons, soigneusement mis en bocaux.



COORDONNÉES

Etienne GUILLAUME

06.23.46.30.52

guillaume.aumenancourt

@gmail.com

 Maison Guillaume

 @maison_guillaume

AUTRES LIEUX DE VENTE

Sacrés Fermiers

(Cernay-lès-Reims)

Vente sur les marchés
de Reims :

Luton (le jeudi) et

Boulingrin (le samedi)

Distributeur

automatique 7j/7 et

24h/24 à Pontgivart

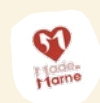
(27, rue de la Libération,
51110 Auménancourt)

PRODUITS

Large gamme de fruits
et légumes frais, locaux
et de saison

PRODUITS SAISONNIERS :

Asperges, fraises,
rhubarbe, radis, salades,
tomates





FERME DES MARQUISES

Voie de la Liberté, RD931 - 51360 Val-de-Vesle

Vente à la ferme, sur les marchés et avec livraison

COORDONNÉES

Etienne & Catherine
PONSIN

06.68.14.74.19

etienne.ponsin@

wanadoo.fr

Asperges des Marquises

Spécialisés dans la culture d'asperges de qualité, Etienne et Catherine Ponsin vous proposent une production locale, fraîche et responsable, en vente directe à la ferme.

HORAIRES

De début avril à début juin :

Du lundi au samedi :

10h à 12h et 15h à 19h

Dimanche et jours

fériés : 10h à 12h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marchés des producteurs
de Mourmelon-le-Grand :

dernier mardi de chaque
mois, parvis de l'église

Marché des producteurs
de Saint-Hilaire-le-Grand :

2^e mercredi du mois, cour
de l'école primaire

D'autres lieux de marchés
sont possibles suivant la
production.

Dans ce cas, les informa-
tions sont diffusées sur
les réseaux (Facebook
et Google Maps)



AUTRES INFORMATIONS

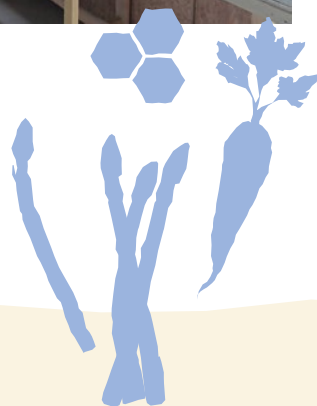
Livraison hebdomadaire :
dans un périmètre de
10 km, entre 5 et 10 kg
sur rendez-vous - Reims
le vendredi matin

PRODUITS

Asperges

PRODUITS SAISONNIERS :

Légumes, lentillons,
confitures, miel, terrines



GAEC JARDINS DU MARAIS

Rue de l'Ecluse - 51360 Val-de-Vesle

Vente à la ferme, via AMAP, avec livraison et auprès de revendeurs locaux

Créée en 2015, cette ferme est aujourd'hui conduite en agroforesterie, en agriculture biologique et en gestion collective.

Elle propose des légumes de saison toute l'année, avec une trentaine d'espèces cultivées.

COORDONNÉES

Jonathan BOUTON

06.98.43.25.34

jonathan.bouton@ymail.com

 Gaec Jardins du marais
 @gaecjardinsdumais

HORAIRES

Le vendredi : 16h à 19h

Le samedi : 9h à 12h30

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible sous condition, à Reims, deux fois par semaine



PRODUITS

Tomates, poireaux, pommes de terre, carottes, radis, courges, courgettes, betteraves rouges, fenouil, choux...

PRODUITS SAISONNIERS :

Œufs





LA FERME DE LA NOUE SAINT RÉMY

2, rue de Reims - 51420 Berru

Vente à la ferme et auprès de revendeurs locaux

COORDONNÉES

Vincent GAUVAIN
06.01.63.24.97
fermensr@orange.fr
ferme-nsr.fr

HORAIRES

Le samedi, sur rendez-vous, à domicile

AUTRES LIEUX DE VENTE

Produits disponibles
à la Cueillette de Muizon
et au Fruitier
de Champfleury

AUTRES INFORMATIONS

Livraison possible, mais
avec un minimum de
commande, à Reims et
dans un rayon de 10 km

Exploitants d'une ferme biologique depuis 1979, sur les communes de Prunay et Beine-Nauroy, ils produisent en famille, différentes cultures dont le très apprécié lentillon champenois.

À cela s'ajoutent des ateliers ovins et bovins. C'est avec fierté que les terres sont cultivées et les animaux élevés dans le respect de la nature.



PRODUITS

Lentillon champenois

PRODUITS SAISONNIERS :

Pommes de terre



L'APPEL DU POTAGER

Exploitation à Pontfaverger-Moronvilliers
Vente en magasins de producteurs et via AMAP



COORDONNÉES

Nicolas FERRI
06.60.57.73.66
fruitsetlegumesbio@
yahoo.fr
f L'appel du Potager

HORAIRES

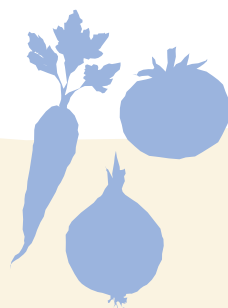
Horaires du magasin
Les Sacrés Fermiers :
du mercredi au samedi
de 9h à 19h.

AUTRES LIEUX DE VENTE

Distribution via l'AMAP
Champagne-Ardenne,
Les Sacrés Fermiers,
à Reims

PRODUITS

Légumes bio de saison ;
Épicerie en bocal transformée sur l'exploitation
(coulis, légumes pour couscous...)





Le VERGER DU PAIN ROND

1, rue le Pain Rond - 51100 Bourgogne-Fresne

Vente à la ferme, sur les marchés et auprès de restaurateurs, commerces ou revendeurs locaux

COORDONNÉES

Elise GORRIA
03.26.97.19.40
sebastien.gorria@orange.fr
levergerdupainrond-
bourgogne51.fr
f Pommes Gorria
Bourgogne 51
Instagram
@ @pomme.gorria.
bourgogne.51

HORAIRES

De septembre à février,
pendant la saison
des pommes : ouvert le
mercredi de 15h à 18h30
et le samedi de 9h30
à 12h

De mars à août,
pour le jus de pomme :
ouvert sur RDV

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché d'Avaux,
Floralies Garden,
Leclerc ...

PRODUITS

Pommes à croquer
Jonagored, Golden
Rosée, Dalistar,
Daliclass, Jugala,
Boskoop, Idared
Jus de pomme, jus de
pomme pétillant, gelée
de pomme

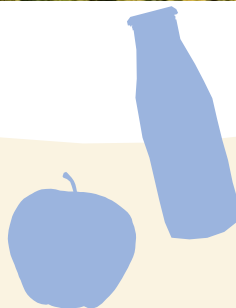
Producteurs de pommes à croquer depuis 30 ans !
Les pommes proposées sont issues du verger familial
et récoltées à la main avec soin, dans le respect de la
maturité des fruits et des saisons.

Les jus sont doux et goûteux, car fabriqués avec
des pommes à croquer, mais surtout de qualité, car
élaborés avec des pommes cueillies ! Ils sont réalisés
avec l'ensemble des variétés du verger.



PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Savon au jus de pomme,
miel, huile de colza,
pommes de terre,
terrines, bracelet en
pierres naturelles...





LES FRAISES DE BACONNES

12, rue des Maises - 51400 Baconnes

**Vente à la ferme, avec livraison
et disponibles auprès de revendeurs locaux**

Situé dans la Marne, entre Châlons-en-Champagne et Reims, les Fraises de Baconnes se consomment en confiture, en nectar ou tout simplement naturelles. Ils vendent leurs produits directement à la ferme et chez les producteurs et artisans de la région. À la mi-juin, ils vous donnent rendez-vous à la ferme pour cueillir les fraises dans leurs champs.



COORDONNÉES

Thibault GILLET
<https://fraises-de-baconnes.myshopify.com>

Les fraises de Baconnes

@lesfraisesdebacconnes

HORAIRES

De mai à juin de 9h à 12h et de 16h à 19h, du mardi au samedi

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marchés de Reims :
Mardi matin : place Museux
Samedi matin : Halles du Boulingrin
Dimanche matin : Jean Jaurès

Et aussi chez Verdelet à Heutréguville, au Proxi d'Hermonville, aux magasins Carrefour de Gueux, Muizon et de Bazancourt

PRODUITS

Fraises

Confiture de fraises, nectar de fraises





LES JARDINS DE L'HORIZON

Hangar en bois au bout du Chemin du Guène - 51110 Pomacle

**Vente à la ferme, livraison de paniers en point retrait
ou à des comités d'entreprises**

COORDONNÉES

Romain LOGEART

06.62.56.84.61

romain.logeart@gmail.com

f Les Jardins de l'Horizon

@ @les_jardins_de_l_horizon

Production locale de légumes frais, biologiques et de saison, avec une grande diversité cultivée tout au long de l'année : tomates, poivrons, aubergines, concombres, courgettes, salades, carottes, pommes de terre, haricots, poireaux, céleris, courges... Environ 50 variétés sont proposées à l'année, avec une offre également adaptée aux comités d'entreprise.

HORAIRES

Le mercredi : 17h à 19h

Le samedi : 10h à 12h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Retrait de paniers sur commande : restaurant Maquis, rue du Clou dans le Fer à Reims : le mardi de 17h à 17h30

AUTRES INFORMATIONS

Produits disponibles au P'tit Champ à Reims



PRODUITS

Légumes
Tartinades

PRODUITS SAISONNIERS :

Fraises

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Jus de pomme,
lentillons, miel





MAISON VERDELET

11, rue de la Mairie - 51110 Heutréguville

**Vente à la ferme, sur les marchés, en magasins de producteurs
ou points de vente collectifs et auprès de restaurateurs,
commerces ou revendeurs locaux**

Producteurs d'asperges depuis plus de 50 ans, la famille Verdelet propose des asperges blanches fraîches et vertes au printemps, grâce à une cueillette quotidienne, ainsi que le service d'asperges épluchées.

Tout l'hiver, retrouvez leurs endives de pleine terre forcées de façon traditionnelle. C'est ce qui les rend croquantes, avec un goût sucré et de noisette, sans amertume, et leur procure une excellente conservation et qualité nutritionnelle.



COORDONNÉES

Aline VERDELET

03.26.04.22.51

fermeverdelet@outlook.fr

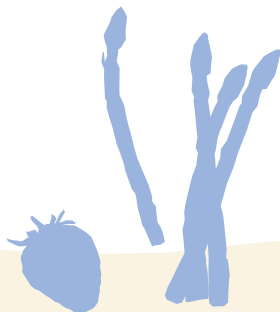
www.verdelet.fr

[f La Ferme Verdelet](#)

HORAIRES

Au printemps, pendant la saison des asperges : du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 12h

Du 20 novembre à mars : le mercredi et le vendredi de 14h à 18h, et le samedi de 9h à 12h



PRODUITS

Asperges blanches et vertes, asperges blanches épluchées, rhubarbe, endives de pleine terre, légumes de printemps et d'hiver, pois chiches. Conserve d'asperges, tartinade de pois chiches, veloutés de légumes, conserves, terrines, confitures, miel, jus, cidre, et autres produits locaux fermiers...

PRODUITS SAISONNIERS :

Fraise, pommes, poires

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Terrines, miel, jus...



SARL FERME DE L'ALSONTAINE

13, rue Borniet - 51110 Pomacle

Vente directe

COORDONNÉES

Martine GUILLET
06.86.91.99.75
alsontaine@gmail.com
f La Ferme de l'Alsontaine

HORAIRES

A Pomacle sur rendez-vous

AUTRES LIEUX DE VENTE

Marché du Boulingrin,
à Reims
Le P'tit Champ,
Les Sacrés Fermiers
et d'autres magasins
en faveur de
l'agriculture biologique

Exploitation familiale située dans le sud des Ardennes, à Juniville. Les produits sont cultivés dans le respect de l'environnement, selon les règles de l'agriculture biologique, depuis plus de 20 ans.



PRODUITS

Lentillon champenois bio
Huile de colza 1^{ère} pression à froid en bio
Huile de tournesol 1^{ère} pression à froid en bio

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Pâtes, farines, vinaigre,
jus de pomme





EPI DE LA MONTAGNE DE REIMS

8, place Pommery - 51500 Chigny-les-Roses

Epicerie participative

Cette épicerie participative est engagée dans un modèle alternatif de consommation, direct, sans marge, entre producteurs locaux et adhérents.

Autogérée et à but non lucratif, l'EPI aspire donc à offrir une alimentation saine et de qualité ainsi qu'à favoriser le lien social dans nos villages.

L'épicerie fonctionne sur le mode associatif et non comme une épicerie classique.

Les bénéficiaires de l'activité sont les adhérents de l'EPI.

COORDONNÉES

Florence DUMANGIN

06.75.01.76.23

epimontagnedereims@gmail.com

www.monepi.fr/

home?nomurlsite=

epireims

 L'Epi de la Montagne de Reims

HORAIRES

Le samedi : 10h30 à 12h30.

Chaque adhérent peut accéder librement au local en dehors de ce créneau.

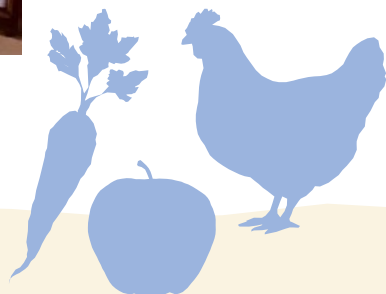
La distribution des produits commandés est effectuée une fois par semaine au local de l'association.



PRODUITS

Epicerie « classique » (alimentation, boissons...) et produits frais (fruits et légumes, pain, œufs, laitages et fromages, viande de porc, volailles), produits d'hygiène.

Conserves, confitures, viande de porc, boissons...



PRODUITS SAISONNIERS :

Fleurs, sapins à Noël, chocolats, abricots



EARL NOIZET LE POIL DE BÊEETE

1, rue Noizet - 51600 Aubérive

Vente à la ferme, sur les marchés,
en ligne et auprès de revendeurs locaux

COORDONNÉES

Frédéric NOIZET
06.80.60.59.17
f-noizet@orange.fr
poildelabeeete.
sumupstore.com
f Poil de la Bêeete
@poildelabeeete

HORAIRES

Selon les périodes
de production
et sur rendez-vous.

AUTRES LIEUX DE VENTE

Pour les articles
en feutre : marchés
ponctuels, salons,
marchés de Noël,
boutiques éphémères.

AUTRES INFORMATIONS

Livraison à étudier en
fonction des quantités.

Ces éleveurs ovins entretiennent une zone Natura 2000 située sur le camp militaire de Mourmelon-le-Grand, notamment grâce à l'écopâturage. Ils valorisent également la laine de leurs brebis en la transformant en feutre.

Ils réalisent ainsi une gamme variée de créations : vêtements, chapeaux, sacs, semelles, sacs isothermes, objets de décoration... Engagés en faveur de la biodiversité, ils ont aussi planté 4,5 kilomètres de haies sur leur exploitation.

Toute demande particulière est étudiée. De plus, des visites sur leur ferme sont organisées ponctuellement.



PRODUITS

Viande d'agneau,
agneaux pour méchoui.
Saucisses, merguez,
steaks hachés.

PRODUITS SAISONNIERS :

Articles en feutre
réalisés avec la laine des
brebis de l'exploitation



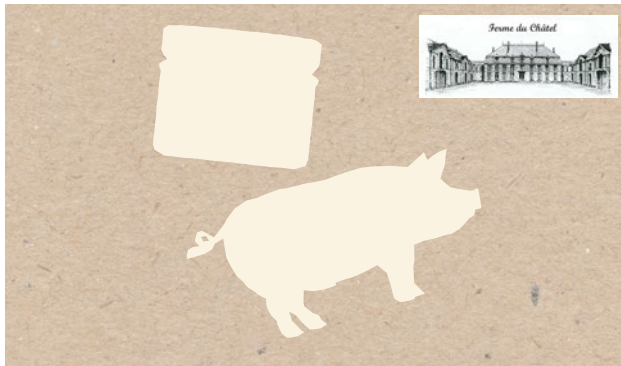


FERME DU CHÂTEL GOURMET

Ferme du Chatel Gourmet - 51240 Aulnay-l'Aître

**Vente à la ferme, avec livraison, en magasins de producteurs
ainsi qu'après d'autres revendeurs locaux**

Depuis 37 ans, la Ferme du Châtel Gourmet perpétue la tradition du cochon familial. Ses porcs, élevés sur paille, sont nourris à 99 % avec les céréales de la ferme, certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2013. Les cochonnailles sont préparées dans les cuisines de la ferme, aux normes CE, sans additif, sans colorant ni conservateur. Les huiles de colza et de tournesol sont pressées à froid dans l'huilerie de la ferme.



COORDONNÉES

Eric SCIEUR
03.26.72.95.91
contact@ferme-du-
chatel.com
ferme-du-chatel.com
f Ferme du Châtel
Gourmet

HORAIRES

Le vendredi : de 14h à 18h
Le samedi : de 10h à 18h

AUTRES LIEUX DE VENTE

Les Sacrés Fermiers -
Cernay-lès-Reims
Esprit Terroirs - Muizon
Le Cerf à trois pattes -
Germaine
Office de tourisme
de Reims - Reims
LR Brut - Épernay
La Frigousse - Aÿ

PRODUITS

Viande de porc et
cochonnailles
Pâté de campagne,
terrines champenoise,
terrines forestière, pâté
de foie de grand-mère,
saucisses, knack, quiche,
parmentier au porc
confit, pâté de viande
en croûte, boudin noir,
etc.

PRODUITS SAISONNIERS :

Colis barbecue,
choucroute garnie,
boudin blanc et noir
d'automne

PRODUITS D'AUTRES EXPLOITATIONS :

Bières, jus de pommes,
cidres et dérivés,
terrines de lapin, canard,
pâtés, etc.

AUTRES INFORMATIONS

Livraison à Reims
et ses alentours,
soit le mardi
ou le vendredi
Pas de quantité
minimale





DISTILLERIE DE LA FORGE

2, ruelle Saint-Jean - 51120 Barbonne-Fayel

Vente à la distillerie, en magasins de producteurs, en ligne, avec livraison et auprès de restaurateurs, commerces ou revendeurs locaux

COORDONNÉES

Loïc CHARPY
06.03.33.78.07
distilleriedelaforge@
gmail.com
www.distilleriedelaforge.
com

f Distillerie de la Forge
@distillerie_de_la_forge

HORAIRES

Horaires variables
selon la période
Les contacter avant
votre venue

AUTRES LIEUX DE VENTE

Divers points de vente
sur la Marne

AUTRES INFORMATIONS

Livraison à domicile par
UPS ou livraison locker

La seule distillerie artisanale de Champagne, et l'une des rares en France à travailler au feu de bois. Distillation à l'alambic en cuivre, pour des spiritueux artisanaux d'exception issus du terroir marnais. Fruits et matières premières locales, sélectionnés auprès de producteurs partenaires. Produits frais en circuit ultra court, Made in Marne.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs.*

PRODUITS

Spiritueux d'exception artisanaux et locaux



RECETTE

ÉPAULE DE COCHON

DE CHAMPAGNE-ARDENNE CONFITE 5H À BASSE TEMPÉRATURE

RECETTE PROPOSÉE PAR LE PETIT CARBET

Né à Reims en 2019, Le Petit Carbet propose une cuisine maison, sincère et généreuse, mêlant tradition française, inspiration du chef et touche créole.

Les plats sont préparés à partir de produits frais, de saison et sélectionnés avec soin. La carte valorise aussi les produits de la région et les savoir-faire locaux. Reconnu Maître Restaurateur, le restaurant cultive une adresse chaleureuse, audacieuse et conviviale.



30 MIN

PRÉPARATION



5H

CUISSON



8-10

PERSONNES

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 140 °C, chaleur tournante. Assaisonner l'épaule avec le mélange d'épices et laisser reposer 30 min. La faire ensuite colorer sur toutes ses faces dans l'huile d'olive. Ajouter les oignons et l'ail, puis les faire revenir rapidement, sans trop les colorer.
- Pendant ce temps, préparer la sauce barbecue et la laisser mijoter une dizaine de minutes à feu doux. Badigeonner l'épaule avec un peu de sauce, puis réserver le reste.
- Rouler l'épaule avec les oignons et l'ail en forme de rôti dans un film cuisson adapté, puis recouvrir de papier aluminium. Cuire 5h à 140 °C. Après cuisson, servir en portions ou effiloché, avec le reste de sauce barbecue et une purée de pommes de terre.

INGRÉDIENTS

1 épaule de cochon
désossée de 2,5 à 3 kg

30ml d'huile d'olive

2 oignons ciselés

4 gousses d'ail hachées

30g de paprika fumé

30g de paprika doux

5g de cumin en poudre

5g de poivre noir

10g de sel

Sauce barbecue

250ml de ketchup, 60ml de vinaigre de cidre, 50g de cassonade, 30g de miel, 5g de sauce Worcestershire, 30g de moutarde, 5g de paprika fumé, 2gousses d'ail hachées, 5cl d'huile d'olive, sel, poivre.

Recette

LASAGNES AUX LÉGUMES

RECETTE PROPOSÉE PAR MANGER BIO CHAMPAGNE ARDENNE (MBCA)

Créée en 2008, Manger Bio Champagne Ardenne (MBCA) rassemble plus de 30 producteurs bio de notre région et facilite l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio, locaux et de saison.



35 MIN
PRÉPARATION



40 MIN
CUISSON



5
PERSONNES

PRÉPARATION

- Faire rissoler les oignons dans l'huile d'olive.
- Ajouter les courgettes coupées en dés ou rondelles. Les faire dorer.
- Ajouter le concassé de tomates, les pois chiche et les herbes de Provence. Faire réduire.
- Assaisonner.
- Préparer la béchamel.
- Monter les lasagnes en alternant les couches de pâtes/légumes/béchamel. Terminer par la couche d'emmental.
- Enfourner 30 à 40 min à 160°C.

INGRÉDIENTS

500g de pâtes à lasagne bio
100g de poivrons bio
300g de courgettes bio
75g de pois chiches cuits bio
75g d'oignons bio
600g de concassé de tomates bio
500ml de lait bio
500g de beurre bio
500g de farine T80 bio
100g d'emmental bio
25g d'herbes de Provence bio
Huile d'olive bio, sel, poivre, ail (au goût)

LES ACTIONS

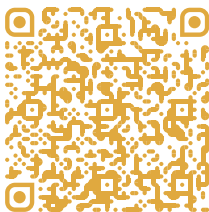
POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Manger local, c'est soutenir les producteurs, favoriser une alimentation de qualité et participer à la transition écologique. Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims, la Ville de Reims et le Grand Reims agissent à plusieurs niveaux :

- Accompagnement des exploitations (installation, transmission, pratiques durables).
- Développement de la transformation et de la commercialisation des produits locaux.
- Approvisionnement de la restauration collective en produits de proximité.
- Sensibilisation du public (formations, visites, événements).

Ce guide constitue l'une des actions visant à mieux faire connaître les producteurs locaux et les circuits courts du Grand Reims.

Pour découvrir l'ensemble des actions en cours, suivre les projets à venir et en savoir plus sur le Projet Alimentaire Territorial du Triangle Marnais, consultez le lien vers le [site du Grand Reims](#) ou flashez le QR code ci-dessous. Vous y trouverez des ressources, des actualités et de nombreuses initiatives qui contribuent à construire une alimentation locale, durable et accessible à tous.





POURQUOI CONSOMMER LOCAL ?

Une assiette équilibrée comprend idéalement la moitié de fruits et légumes, un quart de produits céréaliers et un quart de protéines, avec un apport en calcium.

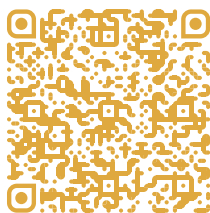
Mais ce que nous mangeons a aussi un impact sur le climat. Chaque aliment possède une empreinte carbone, exprimée en kg de CO_{2e} par kg d'aliment. Elle prend en compte la production, le transport et la transformation.

Les écarts peuvent être importants : lentilles, carottes ou pâtes émettent peu, tandis que le bœuf, le veau ou certaines crevettes ont une empreinte bien plus élevée.

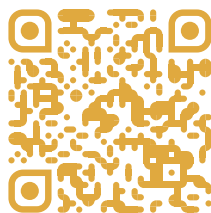
Faire les bons choix permet donc de réduire l'impact de ses repas, sans renoncer au plaisir ni à l'équilibre.

Exemple : remplacer une portion de bœuf par des lentilles une fois par semaine permet d'économiser plus de 27 kg de CO_{2e} par an.

Pour aller plus loin et mieux comprendre les relations entre alimentation, agriculture et changement climatique, rendez-vous sur les sites de [l'ADEME \(pour évaluer l'impact de l'alimentation\)](#) et du [Shift Project \(thématique agriculture\)](#).



ADEME



Shift Project

L'EMPREINTE CARBONE

DE VOTRE ASSIETTE



VIANDES

kg de CO_{2e} pour 1 kg d'aliments

● Bœuf	28
● Veau	22,5
● Porc	6,67
● Poulet	4,56



LÉGUMES

kg de CO_{2e} pour 1 kg d'aliments

● Carotte	0,4
● Courgette	0,5
● Poireau / Tomate	0,6
● Laitue	0,87
● Pomme de terre	0,71



CÉRÉALES / LÉGUMINEUSES

kg de CO_{2e} pour 1 kg d'aliments

● Riz	2,01
● Pâtes	1,98
● Lentilles	0,58



POISSONS / FRUITS DE MER

kg de CO_{2e} pour 1 kg d'aliments

● Thon	4,98
● Saumon	5,56
● Dorade	11,2
● Lieu / colin / cabillaud	12,1
● Crevettes	20,3
● Moules / huîtres	5,33



PLATS PRÉPARÉS

kg de CO_{2e} pour 1 kg d'aliments

● Pizza	3,6
● Burger	18,8
● Kebab	12,8
● Sushis / makis	2,67
● Frites	1,46

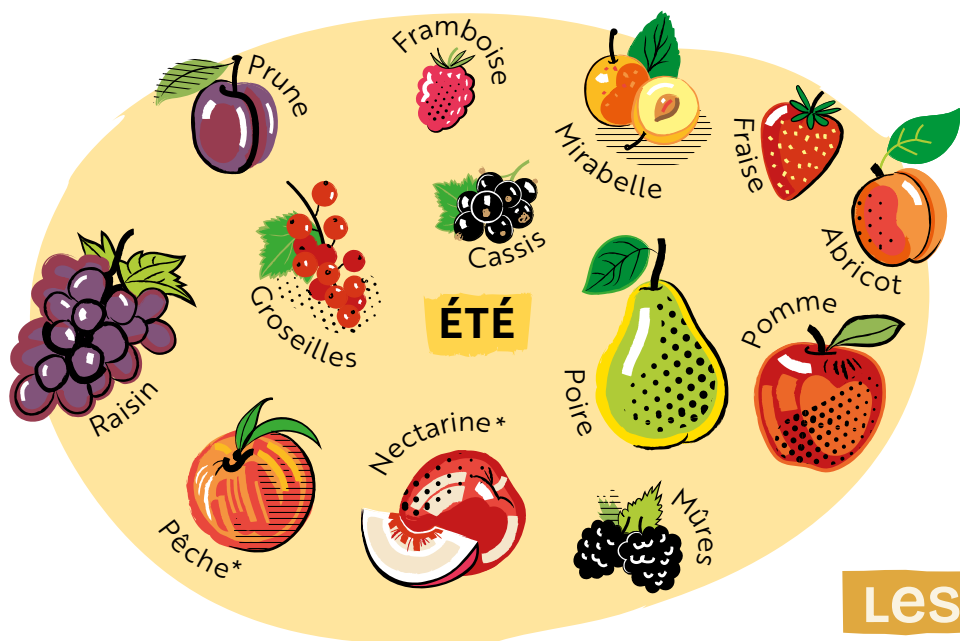


PRODUITS LAITIERS / ASSIMILÉS

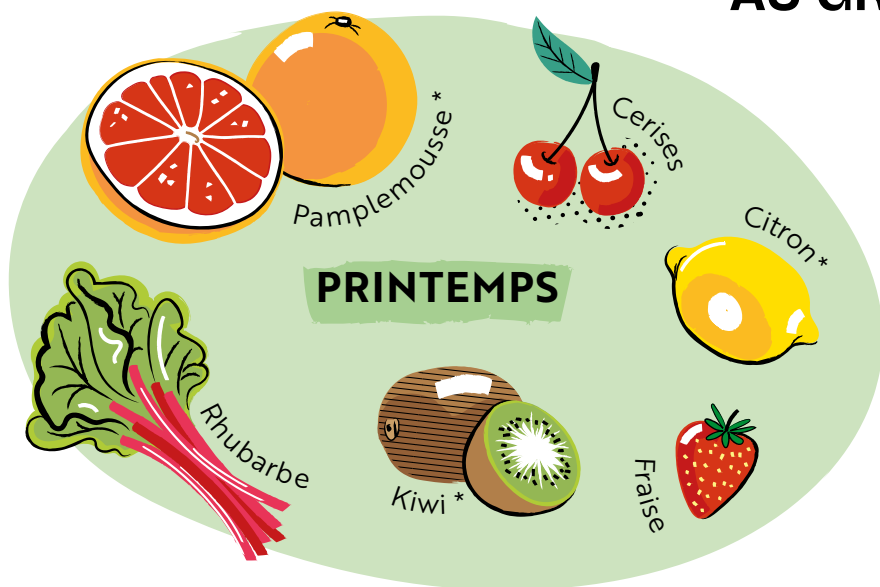
kg de CO_{2e} pour 1 kg d'aliments

● Lait de vache	1,15
● Fromage blanc	1,81
● Œufs	1,88
● Yaourt nature	1,89
● Beurre	7,91
● Mozzarella	4,71
● Fromage à pâte dure	6,28
● Fromage à pâte molle	5,14

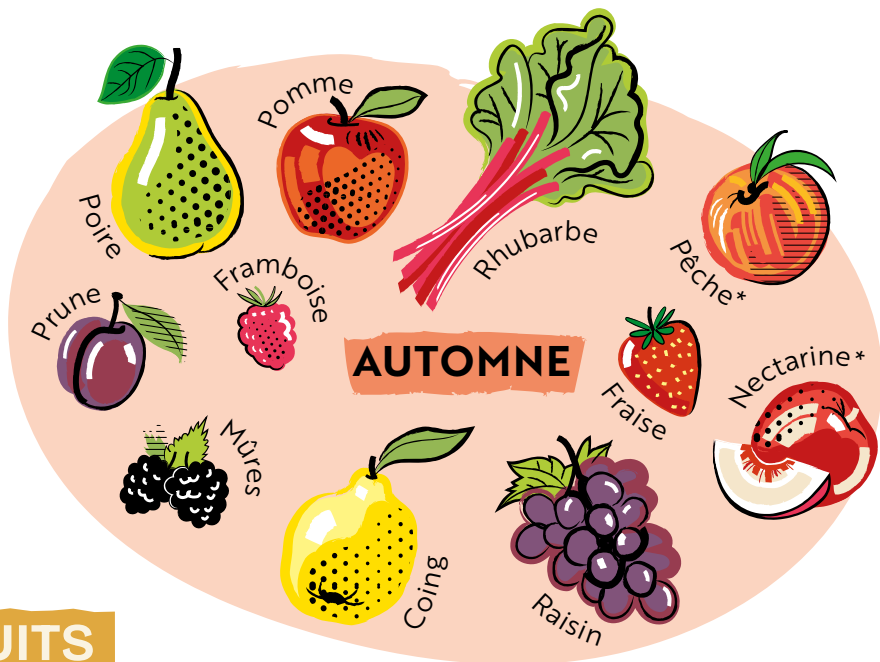
Source : ADEME



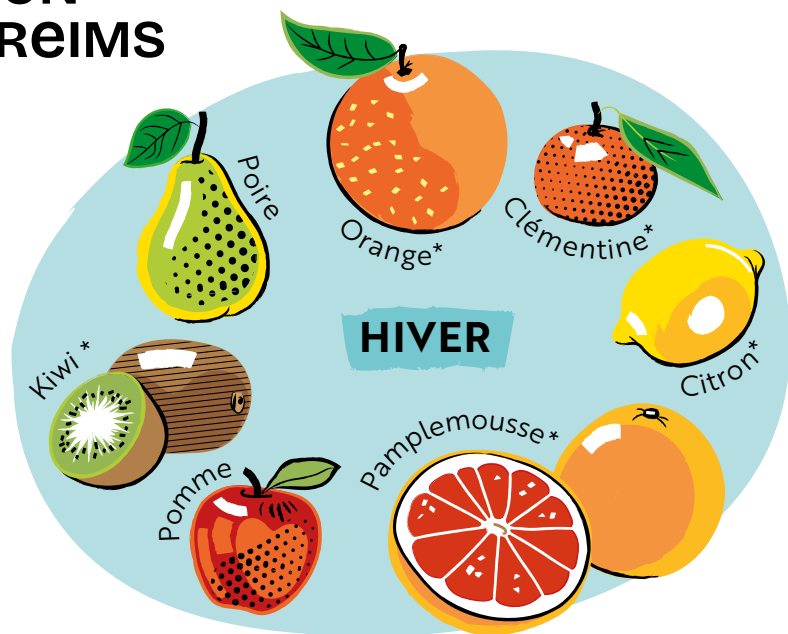
LES F DE SA AU GRAN

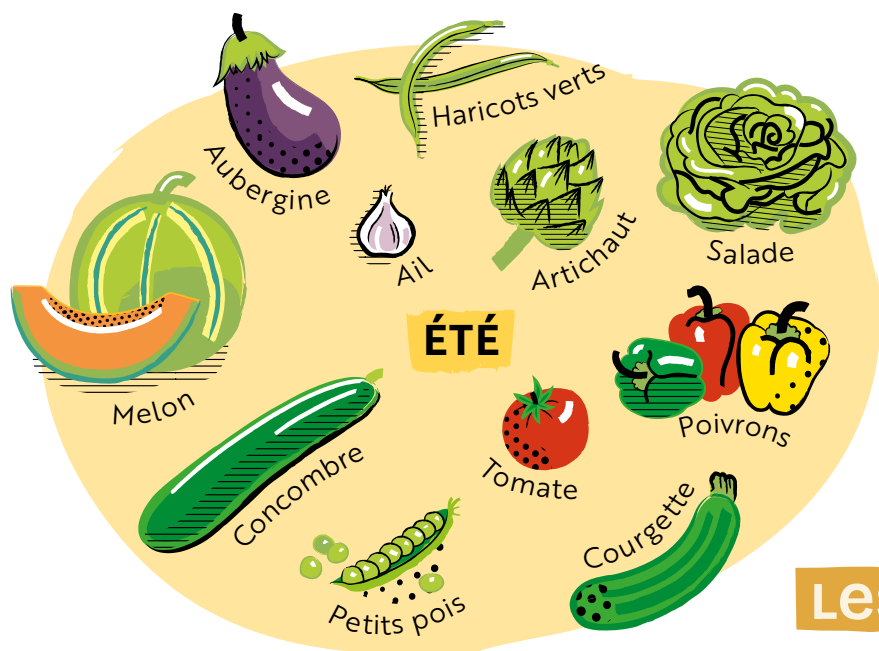


*Ces fruits ne sont pas produits sur le territoire de la Montagne de Reims.

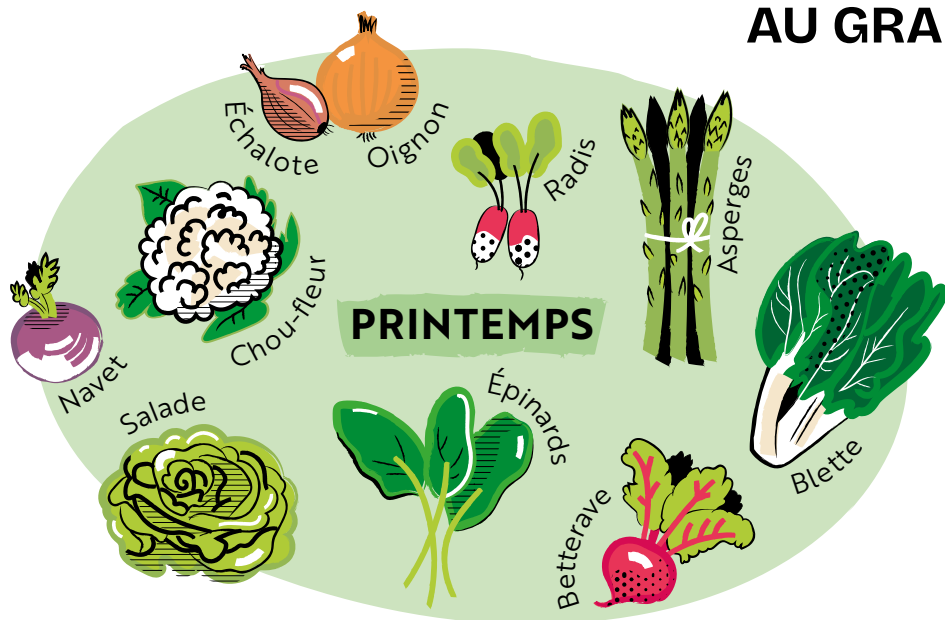


FRUITS SAISON DU GRAND REIMS





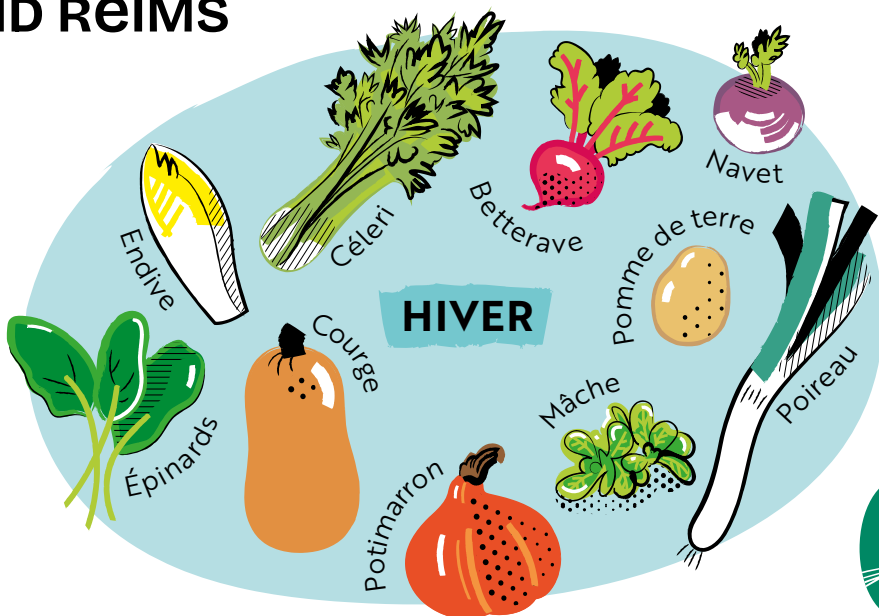
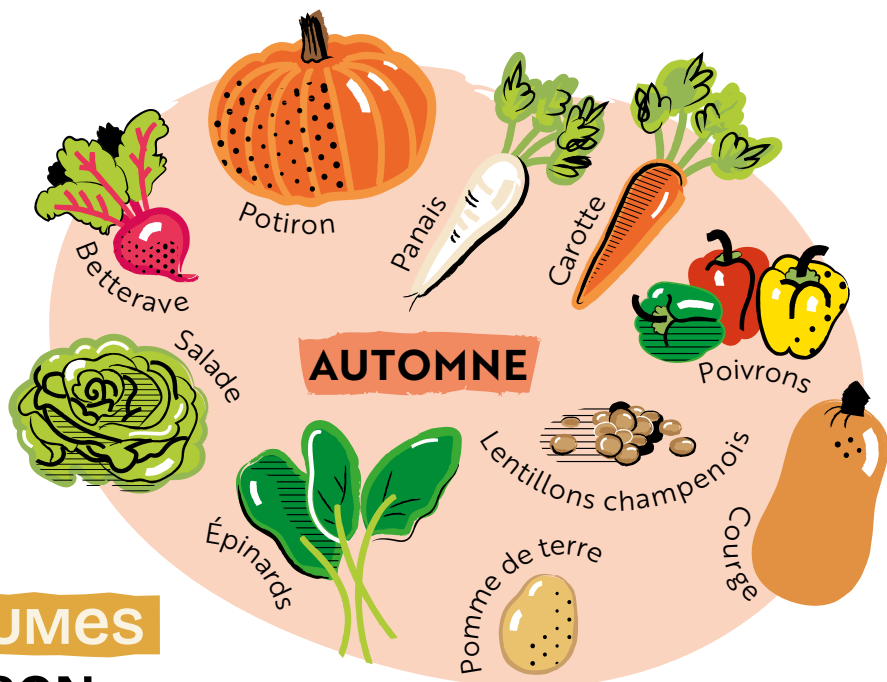
Les LÉGUMES DE SAISON AU GRAND REIMS



N.B. : Certains légumes illustrés sont consommables tout au long de l'année ou sur plusieurs saisons.

GUMES

SAISON D'ÉTÉ REIMS





**GRAND
REIMS**
COMMUNAUTÉ URBAINE

**AGENCE
D'URBANISME**
Région de Reims
DÉVELOPPEMENT & PROSPECTIVE



AUDRR

Place des droits de l'Homme - 51084 REIMS • 6 place de la Gare - 08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES
Tél. 03 26 77 42 85 • www.audrr.fr