

LA FERME DE LA VESLE

PRODUITS

Bière au miel et bières aux fruits rouges
Terrines, chorizos et saucissons.

La ferme de la Vesle est une entreprise située à Livry-Louvercy et dirigée par Geoffrey Roussel, dynamique producteur aux multiples facettes. Tout d'abord apiculteur, Geoffrey élabore un miel de qualité. En tant que brasseur, il propose une gamme de bières artisanales, dont une bière au miel ainsi que des bières aux fruits rouges : framboises, cerises, fraises, et plus encore. En plus de ces deux activités, le producteur élève des chèvres et des moutons, offrant ainsi une sélection de produits de viande tels que des terrines, chorizos et saucissons. La ferme de la Vesle est une véritable célébration des saveurs locales et du savoir-faire artisanal.



Geoffrey ROUSSEL

24 Rue Saint-Martin - 51400 Livry-Louvercy - 06 50 85 32 63
lafermedelavesle@orange.fr

EARL PROVEG

PRODUITS

Boulette de Bussy (variété ancienne de navet)
Truffe

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 et la truffe Mélanosporum. 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.



boulette de Bussy

Jean-Luc Galichet

4, rue de la Noblette - 51600 Bussy-le-Château - 06 22 71 58 70
proveg@orange.fr

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

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 !



Ferme du Tumulus

Cécile et Fabien Goepfert

24, rue de Châlons - 51460 Poix
06 64 73 70 83
cecile@fermedutumulus.com

LES PRODUCTEURS DU PAYS DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

Le rucher de Caroline et Ludovic
06 26 62 28 17 Livry-Louvercy
Miel et produits dérivés.

Les bio'légumes de Pauline
06 85 45 41 68 St-Étienne-au-Temple
40 légumes de saison bio : aubergine, betterave, blette, champignon, concombre, tomate, courgette, potimarron, radis, etc.

Le verger de Recy
06 85 70 99 84 Recy
D'août à novembre : plusieurs variétés de pommes, poires et courges. De septembre à mai : pommes de terre. Toute l'année : jus de fruits, (nature, mélange de fruits, aux épices).

EARL du Moulin
06 10 16 81 32 Matougues
Volailles, pâtés en croûte, œufs, terrines.

Patrick Domange
03 26 21 34 58 Saint-Memmie
Légumes de saison en maraîchage sous serres. Printemps : plants à mas-sif et plants de légumes Automne : bisannuelles, chrysanthèmes.

Les Champagnons
06 18 43 32 02 Matougues
Champignons bruns bio

Les fraises de Baconnes
06 32 80 05 38 Baconnes
Fraises, confitures, sirops.

Gaëc Clément
06 64 75 25 07 Sommes-Suippes
Fromages, yaourts, fromages frais et faisselle, production laitière de lait bovin.

La Ferme de Tilloy
03 26 66 06 31 Tilloy-et-Bellay
Produits à base de canard, magret, foie gras, terrines, etc.

Jean-Baptiste Albaut
06 67 08 64 27 Sainte-Marie-à-Py
Agneaux, brebis, bœufs (vivants), laine (Mérinos de l'Est).

EARL Proveg
06 22 71 58 70 Bussy-Le-Château
Boulette de Bussy (variété ancienne de navet)
Truffe de Bourgogne et truffe du Périgord.

La Ferme Terre de Cœur
03 26 60 22 87 Somme-Tourbe
Poulet, pintade, coq, dinde, chapon, poularde, Dinde Rouge des Ardennes, charcuteries et produits traiteurs de volaille, terrines et verrines de volailles.

La Ferme de Philippe
07 66 57 44 00 Jonchery-sur-Suippe
Volailles entières : poulets, pintades et lapins, découpe de poulets, vente d'œufs plein air. Colis de viande bovine.

La Ferme des cyprès
06 77 76 76 94 Courtisols
Fruits et légumes de saison, produits transformés.

Les Asperges de Courtisols
06 07 29 58 00 Courtisols
Asperges blanches et vertes.

Asperges de Vésigneul
03 26 67 52 35 Vésigneul-sur-Marne
Asperges fraîches de catégories et calibres différents, mais aussi plusieurs veloutés à base d'asperges.

L'escargot champenois
06 62 50 68 14 Vésigneul-sur-Marne
Escargots sous différentes formes (préparés, à cuire, en terrine, etc.).

La fraise de Mairy
06 87 38 38 56 Mairy-sur-Marne
Fraises, fruits rouges, légumes ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons) pommes de terre, oignons, échalotes, confitures, sirops, coulis.

Champ'escargots
06 87 24 41 69 Dampierre-le-Château
Produits à base d'escargots, plateaux, plats préparés, bœufs, apéritif.

EARL Saint-Jeanvat
06 06 58 14 31 Coupéville
Lentillons champenois, graines de lin.

Pour Céline, on butine !!!
06 32 80 56 47 Moivre
Miels, nougat, caramel, pâte à tartiner, pain d'épices.

SCEA Marchal
06 86 82 75 87 Mairy-sur-Marne
Asperges et raisin de table, velouté, soupe et jus de raisin.

Ferme du Tumulus
06 64 73 70 83 Poix
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.

CAC : Communauté d'Agglomération de Châlons-en-Champagne

CCRS : Communauté de Communes de la Région de Suippes

CCMC : Communauté de Communes de la Moivre à la Coole