

GUIDE DES PRODUCTEURS

de la Vanne et du Pays d'Othe



CCVPO

COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DE LA **VANNE**
ET DU **PAYS D'OTHE**

Édition 2026



Si vous êtes producteur local installé sur le territoire Vanne et Pays d'Othe et que vous souhaitez apparaître dans le guide des producteurs à la prochaine édition, veuillez remplir le formulaire en scannant ou en cliquant sur le QRcode ci dessous ou en contactant l'adresse mail

tourisme@ccvpo.fr



**Communauté de Communes de la
Vanne et du Pays d'Othe**

1 Place de la Liberté
89190 Villeneuve l'Archevêque
Siège social :
36-38 Rue de la République
89190 Villeneuve l'Archevêque
03 86 86 70 99
accueil@ccvpo.fr



**Bureau
d'Information
Touristique**

1 Place de la Liberté
89190 Villeneuve-l'Archevêque
patrimoine.ccvpo@gmail.com

Service Tourisme

1 Place de la Liberté
89190 Villeneuve-l'Archevêque
03 86 88 58 52
tourisme@ccvpo.fr



Le mot du Président

Chères habitantes, chers habitants, chers amis de la Vanne et du Pays d'Othe,

Notre territoire est avant tout un territoire de femmes et d'hommes engagés, attachés à leur terre et à leurs savoir-faire. Les producteurs de la Vanne et du Pays d'Othe en sont l'une des plus belles illustrations. Par leur travail quotidien, ils façonnent nos paysages, participent à notre économie locale et contribuent à la qualité de notre alimentation.

Ce guide a pour vocation de mettre en lumière celles et ceux qui produisent, transforment et valorisent les richesses agricoles et alimentaires de notre territoire. Derrière chaque exploitation, chaque produit, il y a une histoire, un engagement, souvent une passion transmise de génération en génération, mais aussi une capacité d'innovation et d'adaptation aux enjeux actuels.

Soutenir les circuits courts et la consommation locale, c'est faire le choix d'une économie plus durable, plus responsable et plus solidaire. C'est aussi renforcer le lien entre producteurs et consommateurs, favoriser la proximité et encourager une meilleure connaissance de ce qui est produit près de chez nous.

La Communauté de communes de la Vanne et du Pays d'Othe s'attache à accompagner cette dynamique, en valorisant les initiatives locales, en soutenant les événements qui mettent en avant les producteurs et en travaillant, aux côtés de ses partenaires, au développement d'une agriculture ancrée dans son territoire et tournée vers l'avenir. Pour prolonger cette découverte, vous pouvez retrouver une sélection de produits locaux au Bureau d'Information Touristique, situé au 36-38 rue de la République à Villeneuve-l'Archevêque, véritable vitrine des savoir-faire de notre territoire.

J'espère que ce guide vous donnera envie de découvrir, ou redécouvrir, les producteurs de la Vanne et du Pays d'Othe, de pousser la porte de leurs exploitations, de goûter leurs produits et de soutenir leur engagement au quotidien.

Je vous souhaite une belle lecture et de belles rencontres au cœur de notre territoire.



Sébastien KARCHER



Retrouvez l'ensemble
des actualités du
territoire sur nos
supports numériques.



SOMMAIRE



Lemot du Président..... p. 4



Fruitsetlégumes..... p. 6

1- Alexis Poulain - Vaumort p. 6

2- La Ferme aux Cailloux - Arces-Dilo p. 7

3- Les Patates de Villechétive - Villechétive p. 8



Viandes, volailles et œufs p. 9

4- Ferme de la Chaumière - St-Maurice-aux-Riches-Hommes p. 9

5- Ferme du Chaudron - Vaumort p. 10

6- Ferme Vivante 89.10 - Bagneaux p. 11

7- Le Domaine de Vaumortin - Vaumort p. 12



Produits laitiers p. 13

8- Earl du Vallimaurais - Vaumort p. 13



Boissons artisanales p. 14

9- Domaine de la Charloise - Bœurs-en-Othe p. 14

10- Louissette et Serge Frottier - Vaudeurs p. 15

11- Popihn - Vaumort p. 16



Miels et gourmandises p. 17

12- Les Abeilles d'Avenir - Molinons p. 17



Huiles et produits céréaliers p. 18

13- Ferme du Haut des Près - St-Maurice-aux-R.-Hommes p. 18

14- Terres du Pays d'Othe - Petits Villiers p. 19



Les marchés p. 20



Les AMAP p. 22



Alexis Poulain

Producteur de pommes de terre

Depuis un an, Alexis Poulain a repris la ferme de Lionel Languillat. Il y cultive et récolte des pommes de terre destinées à la vente directe, conditionnées en sacs de 5 et 10 kilos.

Produits

Pommes de terre : Charlotte, Marabel et Sacha.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi matin de 10h à 12h.



Alexis Poulain

7 bis, route de Villeneuve

89320 Vaumort

06 87 77 38 10

poulain.alexis@orange.fr

 **J'veux
du
local!**
NOS TERROIRS DE L'YONNE



La Ferme aux Cailloux

Maraîchers, céréaliers, microbrasseurs

Christophe et Laurent produisent des légumes diversifiés et des grandes cultures (céréales, oléagineux, légumineuses). Deux ateliers structurent l'activité: le maraîchage, confié à Laurent, qui cultive avec soin des légumes variés toute l'année, et les grandes cultures, menées par Christophe, avec céréales, lentilles et oléagineux. Depuis 2015, la transformation de tournesol, de cameline et de colza permet aussi de proposer des huiles vierges en circuit court. En 2023, une nouvelle étape a été franchie avec la création d'une microbrasserie à la ferme qui permet de valoriser l'orge.

Produits

Légumes de saison. Farine de blé. Huiles de tournesol, de cameline et de colza. Lentilles vertes. Bière artisanale brassée à la ferme. Sélection de produits fermiers locaux (fromages, viandes, jus de fruits...).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi de 9h à 12h.

Activités annexes

Accueil de l'AMAP « Les Paniers Bi'Othe »



La Ferme aux Cailloux

Des légumes bio en vente directe à Arces-Dilo en Pays d'Othe dans l'Yonne

Christophe Dupuis
19, route de Saint-Florentin
89320 Arces-Dilo
06 70 48 76 40 / 06 13 63 23 26
lafermeauxcailloux@gmail.com

J'veux
du local!
NOS TERROIRS DE L'YONNE





Les Patates de Villechétive

Maraîchers

À l'origine, la ferme s'est construite autour de la culture de pommes de terre, portée par Olivier. Aujourd'hui, Myriam en assure la diversité et la vitalité, en proposant toute l'année une large gamme de légumes de saison, cultivés avec passion et dans le respect de la terre. Après plus de trente ans d'activité, la ferme continue d'évoluer, toujours au rythme des saisons et des envies de ses producteurs.

Produits

Pommes de terre (toute l'année) : Amandine, Charlotte, Normandeline, Prospère, Spunta, Vitelotte.

Légumes : carottes, courgette, oignons, échalotes, ail, et d'autres légumes (selon la saison).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi de 10h à 12h et le mardi de 18h30 à 19h30.

Marché de Vaudeurs le vendredi de 17h30 à 19h.



Olivier Thibault et
Myriam Thibault-Chatelier

1, rue de la Borde
89320 Villechétive

06 04 41 87 61 / 06 83 32 29 32
patatesvillechetive@gmail.com



*J'veux
du local!*
NOS TERROIRS DE L'YONNE





Ferme de la Chaumière

Éleveurs de volailles et de brebis

Créée en 2008, la Ferme de la Chaumière a débuté par la culture de céréales avant de développer un élevage de brebis en 2010. En 2016, l'exploitation s'est engagée dans une conversion complète à l'agriculture biologique. Soucieux du bien-être animal, Emmanuel prépare lui-même l'alimentation de ses troupeaux à partir des céréales cultivées sur la ferme. Engagée dans une agriculture paysanne et durable, la ferme propose des produits bio alliant alimentation saine, qualité gustative et respect de la nature.

Produits

Œufs fermiers, terrines de volaille, caissettes d'agneau (gigot, épaule, côtes, poitrine et navarin). Poulettes prêtes à pondre (Sussex, Rousse, Coucou de Rennes, Harco, Cendré).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.



Emmanuel et Amélie Frabot
15, rue du Tilleul, La Chaume
89190 St-Maurice-aux-Riches-Hommes
06 32 15 91 80
fermedelachaumiere@gmail.com





Ferme du Chaudron

Éleveur de cochons

Installée depuis 2010 après dix années d'expérience, Sébastien élève ses animaux en toute autonomie. Ici, les bêtes naissent et grandissent sur place, et sont nourries exclusivement avec des céréales biologiques cultivées à la ferme.

En 2020, une nouvelle étape a été franchie avec la création d'un laboratoire de transformation à la ferme. Grâce à cet outil, une large gamme de produits peut être proposée en direct.

Produits

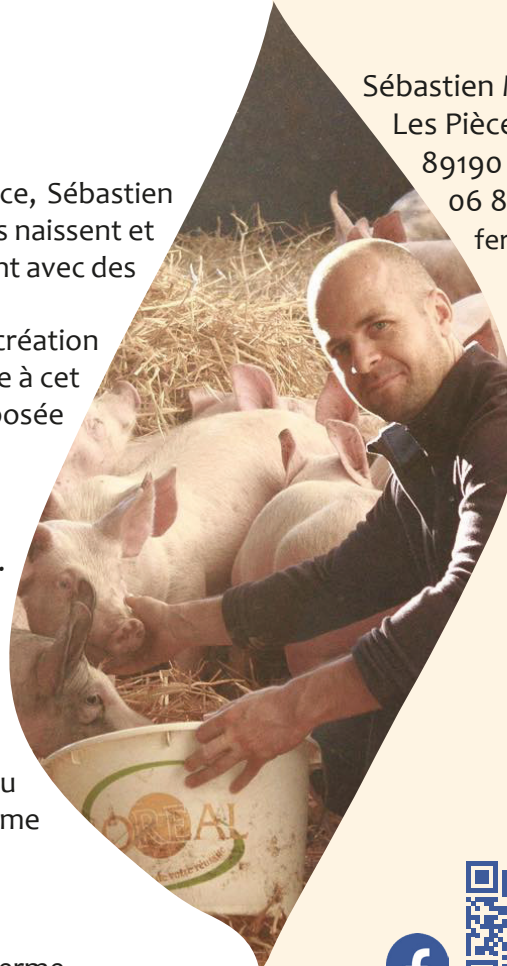
Viande issue de l'élevage. Charcuterie et salaisons. Plats traiteurs. Pâtisseries salées. Plus de 100 références disponibles.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous et sur commande. Retrait des commandes à la ferme du mardi au vendredi de 11h à 12h et le samedi de 10h à 12h. Ferme aux Cailloux (Arces-Dilo).

Activités annexes

Accueil occasionnel de classes de primaire à la ferme.



Sébastien Meunier

Les Pièces du Chaudron

89190 Les Sièges

06 88 49 94 15

fermeduchaudron@orange.fr





Ferme Vivante 89.10 *Éleveuse de moutons, céréalière et productrice de légumineuses*

Dans un domaine bordé de bois, Mélanie Petit cultive des céréales et élève des brebis laitières en agriculture biologique, dans le respect de la nature et de la biodiversité. Elle expérimente différentes associations de plantes pour enrichir les sols et favoriser la biodiversité, contribuant ainsi à créer un écosystème vivant et équilibré. Les brebis pâturent toute l'année, participant à l'équilibre et à la vitalité de cet écosystème.

Produits

Lentilles sèches et en conserve, viande d'agneau, saucissons secs et chorizos, plats cuisinés.
Sélection de produits fermiers locaux (œufs, pain, légumes, produits laitiers...).

Points de vente et marchés

Tous les vendredis au 7, rue du Tour à Bagneaux, à 19h (hors juillet/août).



Mélanie Petit
89190 Bagneaux
06 81 02 49 09
fermevivante@lilo.org





Le Domaine de Vaumorin

Éleveur de bovins

Le Domaine de Vaumorin est une exploitation agricole biologique en polyculture-élevage, inscrite dans une démarche globale et durable. Implanté sur un vaste domaine forestier, il associe élevage bovin (troupeau rustique de Galloway, composé d'environ 80 têtes.), cultures céréalières et gestion raisonnée des forêts, encadrée par un plan de gestion simplifié. L'exploitation cultive une grande diversité de céréales et d'oléagineux, tout en développant des projets agricoles complémentaires, comme la plantation d'un verger composé majoritairement de pommiers à cidre et d'arbres fruitiers. Cette approche permet au domaine de valoriser ses ressources locales tout en respectant l'environnement et les équilibres naturels.

Produits

Colis de viande bovine : 5 kg de colis panaché, 3 kg de steak haché conditionné sous vide (2x125 g), 3 kg de saucisse conditionnée sous vide (6x500 g).

Points de vente et marchés

Commande par e-mail. Retraits à la ferme le jeudi de 15h à 17h30.

Activités annexes

Polyculture biologique (céréales et oléagineux) destinée à l'autonomie de l'exploitation. Gestion forestière raisonnée du domaine.



Arnaud Popihn

1 lieu-dit Vaumorin

89320 Vaumort

03 86 88 28 51

sceavvtroupeau@gmail.com





Earl du Vallimaurais

Éleveuse de chèvres

À la fin des années 1990, Stéphanie Vincent a repris l'exploitation familiale à Vaumort. Elle y élève des chèvres et y produit des fromages frais et affinés, bûches et spécialités aromatisées.

Produits

Vallimaurais frais, demi-sec et sec. Vaumartin. Bûches. Fromages aromatisés (ail et fines herbes, échalote, noix, poivre, piment...). Petits bouchons apéritifs sur commande.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 17h à 19h.
Samedi, dimanche et jours fériés : de 8h à 12h et de 17h30 à 19h.



Stéphanie Vincent
13 bis, rue de la lampe
89320 Vaumort
06 04 44 88 11 / 03 86 88 34 15
earl-du-vallimaurais@orange.fr

**J'veux
du
local!**
NOS TERROIRS DE L'YONNE





Domaine de la Charloise

Producteurs de cidre, jus de pommes, eau de vie et ratafia

Vivien et Delphine ont repris la ferme familiale en 2024. Depuis, ils cultivent des vergers de manière biologique et redonnent vie à des anciennes variétés de pommes, à la fois pour leur goût authentique, leur adaptabilité locale et leur biodiversité. Parmi les variétés qu'ils cultivent figurent notamment les Avrolles et les Nez de Chat.

Produits

Jus de pomme. Cidre. Marc de pommes. Ratafia.
Eaux de vie : poire, mirabelle, reine-claude, cerise.

Point de vente

Vente à la ferme toute l'année : samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, dimanche de 10h à 12h. De mai à septembre : du lundi au vendredi de 14h à 18h. D'octobre à avril : du lundi au vendredi sur rendez-vous uniquement.

Cueillette en septembre et octobre : le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 10h à 12h.



Delphine et Vivien Charlois
2, rue des Brossiers - Le Champion
89770 Boeurs-en-Othe
06 15 95 02 98
charloiscidre@orange.fr

*J'veux
du local!*
NOS TERROIRS DE L'YONNE



Cidre fermier et jus
de pomme médaillés
au Concours Général
Agricole de Paris.



Louissette et Serge Frottier

Producteurs de cidre et jus de pommes

Louissette et Serge Frottier, producteurs de cidre du Pays d'Othe depuis six générations, accueillent les visiteurs dans leur ferme pour leur faire découvrir et déguster leurs produits.

Cidres et ratafias sont élaborés à partir d'anciennes variétés locales : Avrolles, Nez de chat, Cul d'oison, Locard, Vérollot, Petit rouge et Sauvageon barré.

Produits

Cidre. Ratafia. Jus de pommes.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Activités annexes

Musée de la pomme et du cidre : au cœur de l'exploitation familiale, le musée raconte l'histoire du cidre et de la pomme à travers de vieux pressoirs, dont un à roue de perroquet datant de plus de deux siècles. Les visites guidées, de mars à novembre sur réservation, durent 40 minutes.

Une salle de dégustation permet de goûter cidres et ratafias.



Louissette et Serge Frottier
8, Les Brissots
89320 Vaudeurs
03 86 96 25 37 / 06 70 80 80 30
cidrefrottier@wanadoo.fr

 **J'veux
du
local!**
NOS TERROIRS DE L'YONNE



Brasserie Popihn

Producteur de bières artisanales

Fondée en 2016 et installée à Vaumort, au cœur de l'Yonne, la brasserie Popihn s'est rapidement imposée comme une référence dans le monde des bières artisanales. Créée par Arnaud Popihn et Gunther Oltra, elle privilégie les céréales locales, issues notamment de la ferme familiale voisine, et des brassins en quantité limitée. La brasserie se distingue par la diversité et l'originalité de ses créations, allant des IPA fruitées aux stouts, en passant par des bières sauvages vieilles en fûts de bois local. Engagée dans une démarche de circuit court et de développement durable, Popihn propose également des vins et des cidres, reflétant le savoir-faire et la richesse agricole du territoire.

Produits

Bières artisanales (gammes variées). Cidre et vin (selon production).

Point de vente

Vente directe à la brasserie



Domaine de Vaumorin

1 lieu-dit Vaumorin

89320 Vaumort

03 86 88 28 51

popihn.brewing@gmail.com





Les Abeilles d'Avenir

Apiculteur-récoltant

Nourri dès son plus jeune âge par les récits de son grand-père Bernard Thomas, Sébastien a grandi dans l'univers des abeilles. Après un parcours dans la finance et l'immobilier, le besoin de sens l'a naturellement ramené vers cette passion première. Alliant rigueur, méthode et passion, la production de gelée royale s'est imposée comme une évidence. Sébastien a trouvé dans l'apiculture l'équilibre idéal entre exigence et émerveillement.

Produits

Gelée royale. Miels variés (miel de printemps, miel d'acacia, miel de forêt, miel d'été, miel de sarrasin). Pain d'épices. Bonbons au miel. Baume à lèvres.

Points de vente et marchés

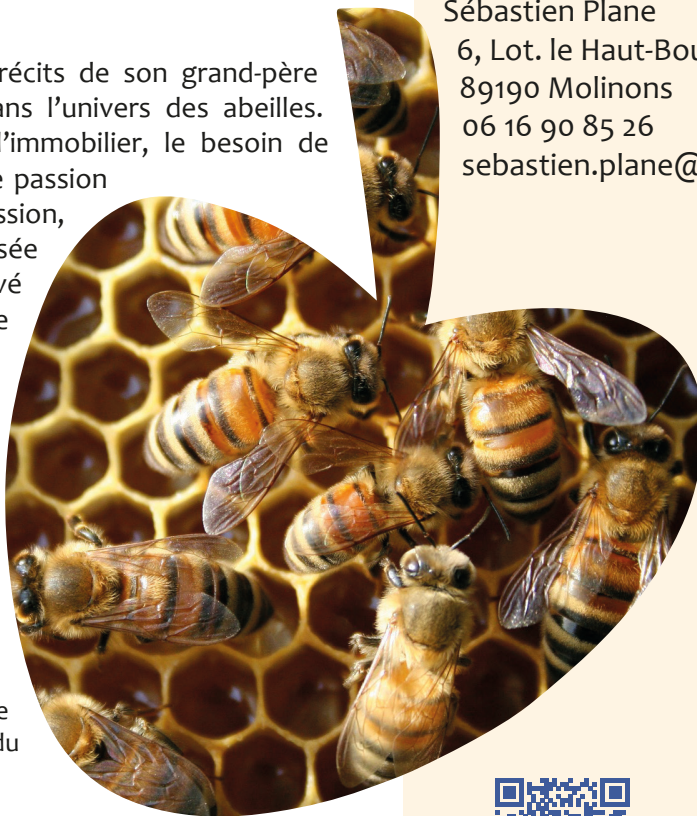
Vente sur place, sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 9h30 à 19h, le samedi de 10h à 14h. Marché de Vaudeurs, le 1er vendredi du mois de 17h à 19h. Marché des sièges, le 1er vendredi du mois de 9h à 12h.

Activités annexes :

Accueil possible de groupes scolaires (écoles primaires) sur réservation.



Sébastien Plane
6, Lot. le Haut-Boutoir
89190 Molinons
06 16 90 85 26
sebastien.plane@gmail.com





Ferme du Haut des Prés

Céréaliier et maraîcher

Au cœur de la campagne, la Ferme du Haut des Prés cultive avec passion une agriculture biologique respectueuse de l'environnement. Exploitation familiale entièrement convertie au bio depuis 2019, elle produit une grande diversité de cultures : céréales (blé, orge, tournesol), protéagineux, luzerne, oléagineux et courges de plein champ. Depuis octobre 2021, la ferme propose ses produits certifiés en vente directe, permettant aux consommateurs de profiter d'une alimentation locale, saine et durable, dans le respect du circuit court.

Produits

Lentilles vertes. Farine de sarrasin. Farine de blé T65. Huile de tournesol. Potimarrons et butternuts. Noix (à partir de septembre).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous

Activités annexes : Accueil occasionnel de classes de primaire à la ferme.



Francis Prin

52, rue Camille-Matignon

89190 St-Maurice-aux-Riches-Hommes

06 70 27 42 87 / 03 86 95 24 92

prin.francis@wanadoo.fr





Terres du Pays d'Othe Agriculteurs biologiques

Réunis au sein de Terres du Pays d'Othe, des agriculteurs biologiques, implantés sur les zones de captage de la Vanne et du Ru, œuvrent collectivement pour valoriser leurs cultures, transformer leurs récoltes et proposer des produits de qualité en circuit court.

Cultivant des terres situées en partie sur les communes de Theil-sur-Vanne et Pont-sur-Vanne, Guillaume Plion exerce son activité avec une attention particulière portée à la protection de la ressource en eau et à la préservation de l'environnement.

À travers cette démarche, Guillaume Plion et les producteurs associés s'engagent pour une agriculture responsable et une alimentation saine, contribuant ainsi au bien-être des générations futures.

Produits

Légumes secs : lentilles vertes, blondes, beluga et corail, pois chiches, haricots rouges et blancs, pois verts. Pâtes et spécialités céréalières. Farines. Huiles (tournesol, colza, cameline, chanvre, chia, lin). Jus de pomme. Yaourts

Points de vente et marchés

Commande via adresse mail.



Terres du Pays d'Othe
Route nationale, le Petit Villiers
89320 Villiers Louis
contact@terresdupaysdothe.fr





Les Marchés sur le territoire Vanne et Pays d'Othe

Marché d'Arces-Dilo



Tous les vendredis de de 8h00 à 12h00
Place de l'Église
89320 Arces-Dilo
03 86 88 14 03
accueil@arcesdilo.fr



Marché de Cerisiers



Tous les dimanches de de 8h00 à 12h30
Place de l'Hôtel-de-Ville
89320 Cerisiers
03 86 96 21 95
mairie.cerisiers@wanadoo.fr



Marché de Les Sièges



Tous les vendredis de 9h30 à 12h30
Place de l'Église
89190 Les Sièges
03 86 96 85 34
contact@lessieges.fr





Marché itinérant de Les Vallées de la Vanne

03 73 74 95 80 - mairie@les-vallées-de-la-vanne.fr

Theil-sur-Vanne

Tous les jeudis de 8h30 à 9h30

Parking de la boulangerie

3, route du miroir - 89320 Theil-sur-Vanne

Les Vallées de Vareilles

Tous les jeudis à partir de 9h45

89320 Les Vallées de Vareilles.

Vareilles

Tous les jeudis de 10h à 10h30

À côté de la mairie – 1, rue de l'Érable - 89320 Vareilles

Chigy

Tous les jeudis de 10h30 à 11h

Place de l'église – 1, rue Guichet. 89190 Chigy



Marché nocturne de Vaudeurs

Tous les vendredis de 17h30 à 19h

Place de l'Éolienne - 89320 Vaudeurs

03 86 96 25 20

mairie-vaudeurs@orange.fr



Marché de Villeneuve-l'Archevêque

Tous les samedis de 8h00 à 12h30

Rue de la République

89190 Villeneuve-l'Archevêque

03 86 86 75 09

contact@villeneuve-larcheveque.fr





Les paniers Bi'Othe

AMAP Arces-Dilo

L'AMAP Les Paniers Bi'Othe permet aux consommateurs de soutenir une agriculture locale et biologique à travers un système de paniers distribués régulièrement. Basée sur un engagement réciproque entre producteurs et adhérents, l'association favorise les circuits courts, la solidarité et une alimentation de qualité. L'adhésion repose sur un contrat annuel, avec une participation bénévole à la vie de l'AMAP, tout en offrant une grande souplesse d'inscription tout au long de l'année.

Produits

Légumes frais de saison, légumes secs, huiles, bières, produits de producteurs et productrices de la région : jus de pomme, cidre, vinaigre de cidre, miel.

Modalités d'adhésion

Contrat annuel incluant une participation bénévole, notamment pour la pesée des paniers. Adhésion possible à tout moment de l'année. Acceptation des cagnoles et mise en place de cagnoles solidaires.

Distribution

Le vendredi entre 18h et 19h à la Ferme aux Cailloux



La Ferme aux Cailloux

Des légumes bio en vente directe à Arces Dilo en Pays d'Othe dans l'Yonne

La Ferme aux Cailloux

13, route de Saint-Florentin

89320 Arces-Dilo

06 70 48 76 40

lafermeauxcailloux@gmail.com



Association pour le Maintien
d'une Agriculture Paysanne





Les paniers bio des Près-sur-Vanne AMAPP Chigy

Les Paniers bio des Près-sur-Vanne proposent une offre variée de produits biologiques, issus de producteurs et d'artisans engagés dans une agriculture respectueuse de l'environnement. Cette initiative permet aux habitants de consommer des produits bio et de qualité, tout en favorisant les circuits courts et le soutien à l'économie locale. Chaque semaine, les consommateurs peuvent retrouver une large gamme de produits alimentaires et du quotidien, sélectionnés pour leur provenance et leur mode de production.

Produits

Légumes, pains et viennoiseries, farines, huile de tournesol, œufs, viandes (bœuf, veau, porc, agneau), charcuteries, produits laitiers, volailles, vins, jus de pomme, cidre, miels, savons.

Distribution

Distribution le jeudi de 18h15 à 18h45 à la Forge - 14, rue du Moulin (face au lavoir)



14 Rue du Moulin
Chigy
89190 Les Vallées de la Vanne
06 07 40 68 04 / 06 11 53 26 91
amapp.chigy@gmail.com



Association pour le
Maintien d'une Agriculture
Paysanne **et de Proximité**





Le guide est amené à être modifié, il sera mis à jours en ligne :
<https://ccvannepaysothe.fr/category/tourisme/local/>



CCVPO
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DE LA
VANNE
ET DU
PAYS D'OTHE

