











**GUIDE DES
PRODUCTEURS
DE L'ARGONNE
ARDENNAISE**

2 0 2 3

SOMMAIRE

 PRODUITS DE SAISON	p.4-5
 CARTE DES PRODUCTEURS	p.6-7
 SIGLES ET LABELS	p.8
 VIANDE	p.9
 FRUITS ET LEGUMES	p.13
 VOLAILLES ET OEUFs	p.17
 PRODUITS LAITIERS	p.21
 PRODUITS DE LA RUCHE	p.25
 PRODUITS DIVERS	p.27
 NOTES	p.31

PRODUIRE UNE ALIMENTATION LOCALE DURABLE ET ACCESSIBLE A TOUS

Le Projet Alimentaire de Territoire (PAT) de l'Argonne Ardennaise



Pourquoi ce guide ?

Concrètement, les missions du PAT sont centrées autour de la valorisation des produits locaux, par une agriculture durable et plus rémunératrice des producteurs. Il vise également à permettre d'offrir une alimentation de qualité pour tous les habitants du territoire. Nous sommes fiers aujourd'hui de vous présenter ce guide des producteurs locaux et de leurs différentes productions, qui valorise leur travail ainsi que le patrimoine culinaire de l'Argonne Ardennaise.



Pourquoi faire le choix de manger des aliments produits près de chez soi ?

Les productions locales ne nécessitent pas de surcoûts liés à l'importation ou à l'ajout d'additifs pour une longue conservation. En consommant local, vous permettez aux agriculteurs près de chez vous de bénéficier d'une plus juste rémunération et vous bénéficiez d'une alimentation plus saine et plus diversifiée, tout en préservant votre porte-monnaie.



C'est quoi un PAT ?

Un Projet Alimentaire de Territoire est un dispositif reconnu par le ministère de l'agriculture qui vise à promouvoir une alimentation locale et durable sur un territoire. Le PAT de la Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise vise à répondre aux enjeux économiques, environnementaux et sociaux liés à l'alimentation, comme la valorisation des produits locaux, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore la consommation de produits de saison.

Notre PAT veut aller plus loin en favorisant le lien social au sein du territoire, en encourageant les échanges entre les différents acteurs de la filière alimentaire. Agriculteurs, artisans, professionnels de l'agroalimentaire, associations, citoyens et élus, nombreuses sont les personnes qui ont participé à l'élaboration du diagnostic territorial en 2022.

L'approche pédagogique fait également partie des missions du PAT. Des animations ludiques sont menées auprès de différents publics, notamment le public scolaire ou les personnes en situation de handicap.

Consommer local et de saison c'est :

- Renforcer le lien social producteur-consommateur.
 - Favoriser les circuits courts et de proximité.
- Soutenir l'économie locale en créant des emplois sur le territoire, en garantissant une juste rémunération et une reconnaissance du travail des producteurs.
- Privilégier des produits de qualité nutritionnelle et gustative, pour la santé et les papilles.
 - Entretenir le lien avec l'agriculture locale et (re)découvrir les savoir-faire locaux.

HIVER



Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Courge, Cresson, Crosne, Endive, Épinard, Mâche, Navet, Oignon, Oseille, Panais, Pissenlit, Poireau, Potiron, Radis, Salsifis, Topinambour.



Ananas, Avocat, Banane, Citron, Clémentine, Fruit de la passion, Goyave, Grenade, Kaki, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Pamplemousse, Papaye, Poire, Pomelo, Pomme, Orange, Orange sanguine.



Beaufort, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Chèvre frais, Comté, Crottin de Chavignol, Époisses, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Rocamadour, Roquefort, Salers, Vacherin Mont-d'Or.



Bar de ligne, Brochet, Chinchard, Congre, Coque, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise, Églefin, Grondin rouge, Hareng, Huître, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Poulpe, Sardine, Sole, Tacaud.

PRINTEMPS



Artichaut, Asperge, Aubergine, Betterave, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou rouge, Concombre, Courgette, Cresson, Épinard, Fève, Lentille, Navet, Oignon, Oseille, Petit pois, Poireau, Pois gourmand, Poivron, Radis, Salade frisée, laitue ou romaine, Tomate.



Abricot, Amande fraîche, Banane, Cassis, Cerise, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Melon, Mûre, Pomme, Prune, Rhubarbe.



Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Boulettes d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Broccio, Cabécou, Camembert, Cancoillotte, Coulommiers, Emmental, Epoisses, Féta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie.



Brochet, Chinchard, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise, Églefin, Hareng, Homard, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Saint-Pierre, Sardine, Thon blanc, Tourteau.

DE SAISON

ETE



Ail, Artichaut, Aubergine, Batavia, Betterave rouge, Blette, Brocoli, Carotte, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Chou rouge, Concombre, Cornichon, Courge, Courgette, Cresson, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Laitue, Lentille, Maïs, Mesclun, Navet, Oignon, Oseille, Pâtisson, Poireau, Poivron, Radis, Salade, Salsifis, Tomate.



Abricot, Amande, Banane, Brugnon, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Groseille, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin, Reine-claude.



Abondance, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses, Boulette d'Avesnes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brillat-Savarin, Broccio, Camembert, Cancoillotte, Cantal, Chabichou, Comté, Crottin de Chavignol, Emmental, Époisses, Féta, Fourme d'Ambert, Gorgonzola, Gruyère, Laguiole, Langres, Livarot, Maroilles, Mascarpone, Mimolette, Mont d'Or, Morbier, Mozzarella, Munster, Neufchâtel, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pont-l'Évêque, Pouligny-Saint-Pierre, Reblochon, Ricotta, Rocamadour, Roquefort, Saint-Félicien, Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Salers, Selles-sur-Cher, Tomme de Savoie, Vacherin-Mont d'Or, Valancay.



Anchois de Méditerranée, Calmar, Colin, Coque, Dorade grise, Églefin, Grondin rouge, Hareng, Homard, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Moule de bouchot, Rouget, Rouget-barbet, Saint-Pierre, Sardine, Tacaud, Thon blanc, Tourteau, Tourteau breton.

AUTOMNE



Betterave rouge, Blette, Bolet, Brocoli, Carotte, Céleri, Cèpe, Chou chinois, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Coprin chevelu, Courge, Cresson, Endive, Épinard, Fenouil, Laitue, Mâche, Maïs, Navet, Oignon, Panais, Pied de mouton, Pleurote, Poireau, Potiron, Radis, Rosée des prés, Salade, Salsifis, Topinambour, Trompette de la mort.



Banane, Châtaigne, Clémentine, Coing, Figue, Kiwi, Mandarine, Myrtille, Noix, Olive, Orange, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin.



Abondance, Brillat-Savarin, Broccio, Cancoillotte, Cantal, Chaource, Comté, Emmental, Époisses, Féta, Fourme d'Ambert, Gruyère, Mascarpone, Morbier, Mozzarella, Munster, Ossau-Iraty, Parmigiano Reggiano, Pouligny Saint-Pierre, Roquefort, Saint-Nectaire, Salers, Vacherin-Mont d'Or.



Anchois de Méditerranée, Bar de ligne, Bulot, Calmar, Colin, Congre, Coquille Saint-Jacques, Dorade grise de ligne, Églefin, Grondin rouge, Haddock, Hareng, Huître, Langoustine, Lieu jaune, Lieu noir, Maquereau, Merlan, Moule, Palourde, Rouget barbet, Sardine, Tacaud.

CARTE DES PRODUCTEURS,

- 1 GAEC Emon
- 2 EARL Julien et Patrick Cogniard
- 3 EARL Gourmet
- 4 GAEC Malvaux
- 5 Ferme de Chennergy
- 6 EARL Auroux
- 7 Les fruits rouges d'Anne
- 8 Le jardin de la folie
- 9 Fraises de Bourcq
- 10 Ferme de la binette
- 11 La ferme sous le porche
- 12 EARL Grosjean
- 13 EARL Julien et Patrick Cogniard
- 14 L'oeuf ardennais
- 15 EARL de la fosse brunit
- 16 Au bon lait de Marguerite
- 17 GAEC Les 4 sabots
- 18 SARL Aux douceurs laitières
- 19 Ferme des lauriers
- 20 La chèvrerie
- 21 La miellerie
- 22 Miel Fagot Edouard
- 23 Ferme de Chennergy
- 24 Clos de Gobu
- 25 Perca France
- 26 Les herbes folles
- 27 L'île logique



Points de vente

Retour aux sources - Vouziers

Les échoppes Destination Sud Ardennes - Vouziers



Distributeurs automatiques

Aux serres de Pauvres - Pauvres

Les volailles et agneaux de la ferme - Pauvres

Fraises de Bourcq - Bourcq

Œuf Ardennais - Terron sur Aisne

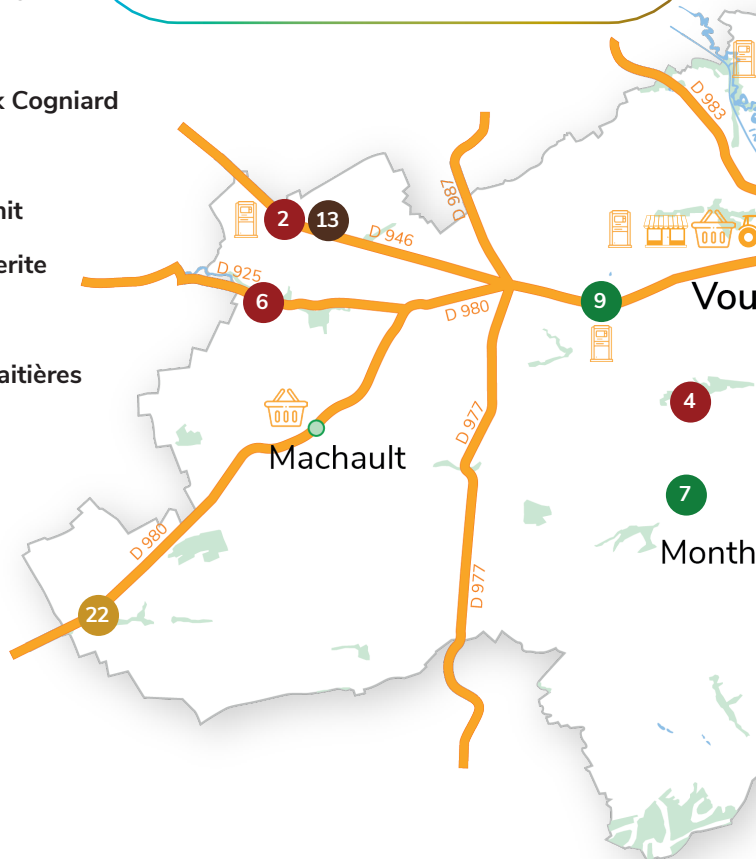
La ferme sous le porche - Vouziers



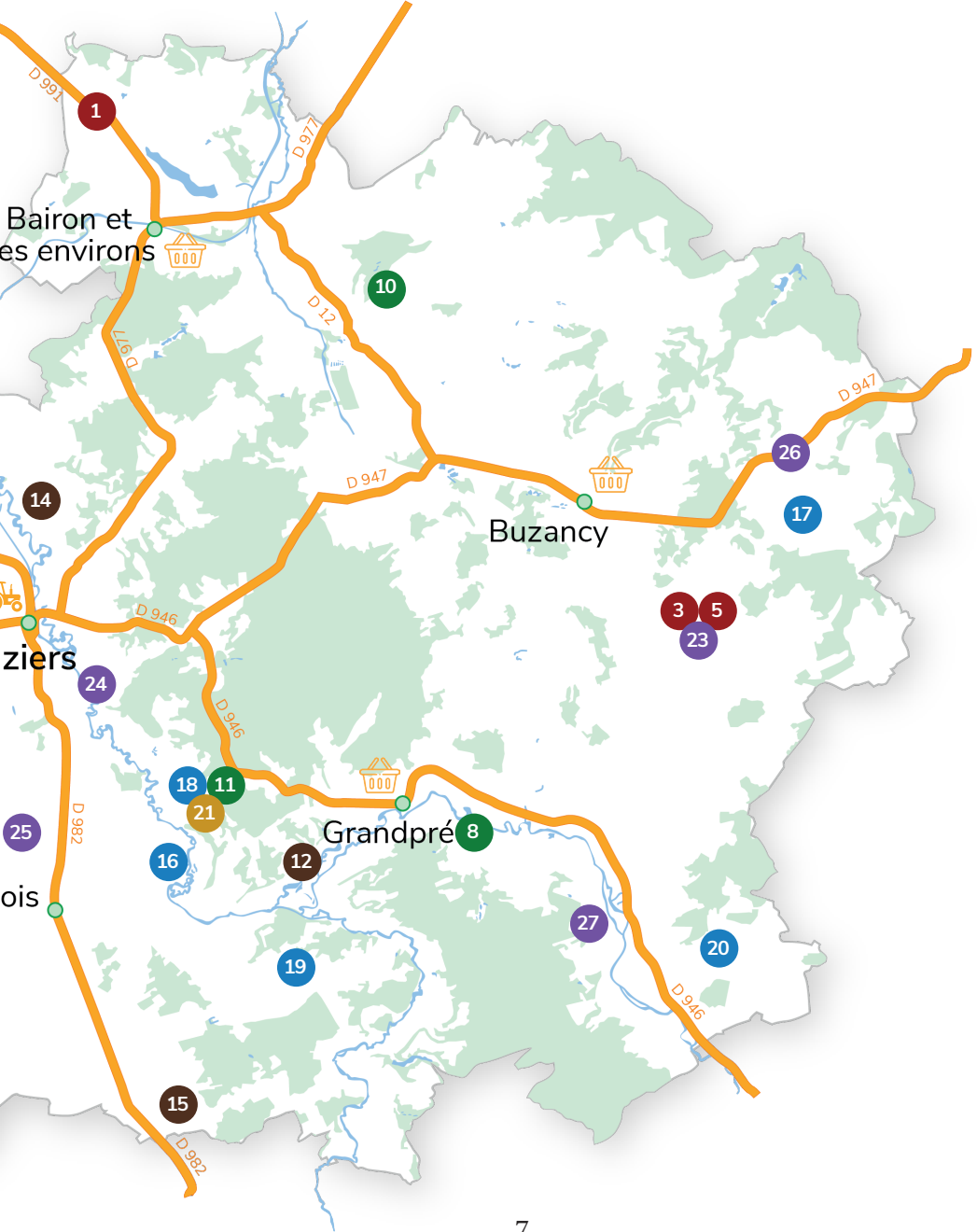
Supérettes et supermarchés



Drive fermier



DES POINTS DE VENTE ET DISTRIBUTEURS



SIGLES ET LABELS

EARL : L'Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) est une forme de société civile à objet agricole.

GAEC : Le Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) est une société civile agricole de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial.



Bienvenue à la ferme : Réseau de vente directe et d'accueil à la ferme



HVE : Un dispositif original décerné aux exploitations engagées dans des démarches pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. Il est constitué de 3 niveaux graduels pour avancer étape par étape :

niveau 1 : Le respect des pratiques essentielles de la réglementation environnementale.

niveau 2 : L'adoption de techniques à faible impact environnemental.

niveau 3 : la mesure de seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.



Label rouge : Le Label rouge (LR) est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.



AB : L'agriculture biologique (AB) est un système global de production agricole qui allie les meilleures pratiques environnementales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'application de normes élevées en matière de bien-être animal.



VIANDES



1 GAEC EMON

Émilie Coppa & Christophe Emon

Adresse de l'exploitation

2 bis rue du Gué - 08 390 Louvergny

Coordonnées

☎ 03 24 30 14 26 - 06 63 09 54 80

✉ jean-claude.emon@wanadoo.fr

@ www.denotreetableavotretable.com

f De notre étable à votre table SARL Emon

Type de produits

Viande bovine, veau, porc et charcuteries

Points de vente

Vente directe et sur les marchés locaux



2 EARL JULIEN ET PATRICK COGNIARD

Julien Cogniard

Adresse de l'exploitation

11 route de Juniville - 08 310 Pauvres

Coordonnées

☎ 03 24 30 33 06

✉ p.cogniard@wanadoo.fr

@ www.volailles-de-la-ferme.com

f Les Volailles Et Agneaux De La Ferme

Type de produits

Volailles, lapins et agneaux

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux, en distributeur automatique et en drive fermier



3

EARL GOURMET

Hervé Gourmet

Adresse de l'exploitation

1 hameau de Landreville - 08 240 Bayonville

Coordonnées

f EARL Gourmet

Type de produits

Viande de boeuf

Points de vente

Vente directe, en supérette et en comité d'entreprise



4

GAEC MALVAUX

Cécile Malvaux

Adresse de l'exploitation

1 rue d'Ainy - 08 400 Sugny

Coordonnées

☎ 03 24 71 93 92 - 06 01 71 98 82

✉ gaec.malvaux@orange.fr

f GAEC Malvaux élevage charolais

Type de produits

Viande de boeuf et de veau en caissette de 5 et 10 kg ou au détail. Plats préparés : lasagnes, tripes, saucisses, gelées, boulettes, goulash, boeuf bourguignon.

Points de vente

Vente directe (ouverture le mardi de 17h à 20h), sur les marchés locaux, en ligne, en boutique de produits locaux et en drive fermier





5 FERME DE CHENNERY

Nicolas Villerette

Adresse de l'exploitation

1 hameau de Chennerly - 08 240 Bayonville

Coordonnées

☎ 03 24 30 72 98 - 06 59 85 51 58

✉ villerettenico@hotmail.com

©Ferme de Chennerly

Type de produits

Viande de daim produite en période de fin d'année pour les fêtes.

Points de vente

Vente directe



©Adobe Stock

6 EARL AUROUX

Caroline & Emmanuel Auroux

Adresse de l'exploitation

35 rue de la Retourne - 08 310 Mont-Saint-Rémy

Coordonnées

☎ 03 24 30 24 80 - 06 70 09 82 77

✉ earl.auroux@orange.fr

Type de produits

Agneau, caissette d'agneau et merguez

Points de vente

Vente directe, en magasin de producteurs et via la coopérative bergers du nord-est



FRUITS ET LÉGUMES



7 LES FRUITS ROUGES D'ANNE

Anne Champenois

Adresse de l'exploitation

1 le Château- 08 400 Mont-Saint-Martin

Coordonnées

☎ 06 26 35 31 68

✉ annechampenois@gmail.com

📌 Les fruits rouges d'Anne

Type de produits

Fruits frais : framboises, mûres, myrtilles, cassis.

Produits transformés : confitures, sirops, coulis et nectars produits à partir des fruits frais

Points de vente

Vente directe (sur rendez-vous le matin), en gros, en ligne, en magasin de producteurs, en Office de Tourisme et en drive fermier



8 LE JARDIN DE LA FOLIE

Clément Paté

Adresse de l'exploitation

1 rue Principale - 08 250 Chevières

Coordonnées

☎ 07 80 50 88 37

✉ jardindelafolie08@zaclys.net



Type de produits

Légumes bio de saison

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux et en ligne



9

FRAISES DE BOURCQ

Cédric et Aurélie Manceaux

Adresse de l'exploitation

6 bis rue Basse - 08 400 Bourcq

Coordonnées

☎ 06 82 91 70 68

✉ fraisesdebourcq@gmail.com

f Fraises de Bourcq

Type de produits

Fraises de saison (mai à septembre)

Points de vente

Vente directe, en distributeur automatique et en drive fermier



10

FERME DE LA BINETTE

Geneviève De Rubeis & Simon Barbet

Adresse de l'exploitation

2 rue Principale - 08 390 Verrières

Coordonnées

☎ 09 77 89 04 23 - 06 16 72 26 37

✉ fermedelabinette@gmx.com

@ www.fermedelabinette.wixsite.com

f Ferme de la binette

Type de produits

Légumes et fruits bio : tomates, salades, fenouil, haricots et fraises

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux et en magasins spécialisés bio



11 LA FERME SOUS LE PORCHE

Hélène-Marie Rataux

Adresse de l'exploitation

1 impasse du Porche - 08 250 Primat

Coordonnées

☎ 03 24 71 67 07

✉ lafermesousleporche@gmail.com

f La Ferme sous le Porche



©Adobe Stock

Type de produits

Ail, oignon rouge et jaune, échalote, pomme de terre, carotte, ail à croquer et tapenade

Points de vente

Vente directe (tous les jours sauf le dimanche), sur les marchés locaux, en distributeur sur Vouziers et en drive fermier

COURGETTE FARCIE A LA TOMME DES ARDENNES

15 minutes de préparation – 30 minutes de cuisson

Ingrédients : 4 courgettes / 4 tomates / 1 oignon rouge / 1 gousse d'ail / 60g de tomme des Ardennes coupées en fines lamelles / 4 cuillères à soupe de chapelure / 2 oeufs / Herbes aromatiques de votre choix / 1 filet d'huile d'olive / beurre / sel et poivre



Étape 1 : Coupez les courgettes dans le sens de la longueur, prélevez et hachez l'intérieur des courgettes et faites-les dorer au beurre. Coupez finement l'oignon et hachez l'ail. Ajoutez la chair de 2 tomates pelées et épépinées. Salez, poivrez et ajoutez les herbes aromatiques de votre choix. Faites cuire 15 min.

Étape 2 : Versez dans une terrine, ajoutez les oeufs entiers, la chapelure et une pincée de sel. Remplissez les courgettes avec le mélange. Passez à la moulinette les 2 tomates restantes. Versez la purée sur les légumes. Ajoutez enfin la tomme des Ardennes en fines lamelles.

Étape 3 : Arrosez d'huile d'olive et enfrounez à 210°C (th.7) pendant 30 minutes.

VOLAILLES ET OEUFS



12

EARL GROSJEAN

Hervé Grosjean

Adresse de l'exploitation

1 ferme de la Bergerie - 08 250 Termes

Coordonnées

☎ 06 03 79 07 96

✉ hervegrosjean08250@gmail.com

📌 Les poules du Bontemps

©EARL Grosjean

Type de produits

Oeufs de poule

Points de vente

Vente directe



13

EARL JULIEN ET PATRICK COGNIARD

Julien Cogniard

Adresse de l'exploitation

11 route de Juniville - 08 310 Pauvres

Coordonnées

☎ 03 24 30 33 06

✉ p.cogniard@wanadoo.fr

@ www.volailles-de-la-ferme.com

📌 Les Volailles Et Agneaux De La Ferme

©EARL Julien et Patrick Cogniard

Type de produits

Volailles, lapins et agneaux

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux, en distributeur automatique et en drive fermier

14

L'OEUF ARDENNAIS

Natacha Paris & Maxime Augrain

Adresse de l'exploitation

8 route de Terron-sur-Aisne - 08 400 Vandy

Coordonnées

☎ 07 67 23 10 57 - 06 13 90 13 35

✉ loeufardennais@outlook.fr

f L'œuf ardennais



©L'œuf Ardennais

Type de produits

œufs de consommation plein air et bio

Points de vente

Vente directe, en distributeur et sur les marchés locaux



15

EARL DE LA FOSSE BRUNIT

Alexandre Leclere

Adresse de l'exploitation

8 rue de la Croisette - 08 250 Bouconville

Coordonnées

☎ 06 03 49 97 74

✉ alexandre.leclere08@laposte.net

f Les poulets fermiers d'Alex



©Adobe Stock

Type de produits

Poulet de chair

Points de vente

Vente directe



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

15 minutes de préparation – 1h15 de cuisson – 1h d'attente

Ingrédients :

Pour la meringue :

- 225 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 1 c. à s. de fécule de maïs
- 1 c. à c. de jus de citron

Pour la chantilly :

- 70 g de sucre glace
- 20 cl de crème liquide entière (30% de MG)

Pour le montage :

- 250 g de fraises
- 200 g de framboises
- 100 g de groseilles ou cassis ou myrtilles (ou autres fruits rouges)



Préparation de la meringue

Battre les blancs d'œuf en neige.

Lorsqu'ils commencent à monter, les serrer en versant progressivement le sucre glace.

Ajouter le citron et la fécule de maïs.

Continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Cuisson de la meringue

Mettre en poche à douille les blancs en neige, douiller sur un papier sulfurisé ou une plaque de cuisson sur 18 à 20 cm de diamètre (il est également possible de le faire carré). Faire plusieurs étages pour atteindre une hauteur de 7 à 9 cm.

Astuce si vous n'avez pas de poche à douille : prendre un sac de congélation et couper l'extrémité.

Faire éventuellement un tour en plus sur le bord pour obtenir un «panier».

Enfourner les meringues pour 1h15 à 120°C.

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur 1h minimum.

Dressage

Fouetter la crème entière.

Lorsqu'elle commence à monter, la serrer avec le sucre glace.

Sortir la meringue du réfrigérateur, mettre la crème chantilly sur le centre de la meringue.

Laver, équeuter et couper en 4 les fraises, les mettre sur la pavlova, puis les framboises puis les groseilles ou cassis ou myrtilles.

Servir bien frais.

PRODUITS LAITIERS





16 AU BON LAIT DE MARGUERITE

Anaïs & Romain Soudant

Adresse de l'exploitation

GAEC ferme de Crécy - 08 409 Brécy-Brières

Coordonnées

☎ 06 70 17 16 53

✉ aubonlaitdemarguerite@gmail.com

📌 Au bon lait de Marguerite

©Au bon lait de marguerite

Type de produits

Crèmes glacées et autres produits glacés

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux et en drive fermier



17 GAEC LES 4 SABOTS

Juliette & Émilie Husson & Yannick Louis

Adresse de l'exploitation

2 route de Tailly - 08 240 Barricourt

Coordonnées

☎ 09 85 10 26 43 - 06 27 92 58 44

✉ hussonjuliette@yahoo.fr

©Adobe Stock

Type de produits

Produits laitiers, lait de vache, yaourts, faisselles

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux, en magasins de producteurs et en drive fermier.



18

SARL AUX DOUCEURS LAITIERS

Noémie Lallemand

Adresse de l'exploitation

8 rue Richard Noble - 08 250 Olizy-Primat

Coordonnées

☎ 06 83 01 82 26

✉ auxdouceurslaitieres@outlook.fr

📌 Aux douceurs laitières

Type de produits

Produits laitiers de vache (lait, fromages frais et affinés, faisselles, yaourts,...)

Points de vente

Vente directe (mardi et jeudi de 10h à 11h30/17h à 18h30 et le samedi de 10h à 11h30), commande groupée entre particuliers ou en entreprise



19

FERME DES LAURIERS

Pierre et Fabien Noël

Adresse de l'exploitation

16 avenue Georges Clémenceau - 08 250 Montcheutin

Coordonnées

☎ 07 52 03 48 38 - 06 95 86 95 87

✉ fabien_noel@live.fr - p.noel611@laposte.net

Type de produits

Tomme de vache Montbéliard bio certifié ecocert

Points de vente

Vente directe, en gros, sur les marchés locaux et en drive fermier



Nathalie Angles Guerlet

Adresse de l'exploitation

15 rue Principale - 08 250 Exermont

Coordonnées

☎ 03 24 71 61 48

✉ nathalie.angles0266@orange.fr



©Adobe Stock

Type de produits

Fromages (de chèvre et vache)

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux et magasins spécialisés en produits bio



PIZZA AU CHÈVRE, MIEL ET NOIX

15 minutes de préparation – 45 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza / 3 cuillères à soupe de crème fraîche /
- 6 noix / 2 cuillères à soupe de miel d'acacia /
- 1 échalote / 1 branche de persil / 1 pincée de poivre /
- 1 fromage de chèvre / 2 pincées d'herbes de provence



Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C pendant 15 minutes
 Dans un bol, versez la crème fraîche et assaisonnez-la de sel et de poivre. Étalez la crème sur la pâte à pizza. Coupez le fromage de chèvre en rondelles, et déposez les sur la pâte. Coupez les noix en morceaux, épluchez l'échalote, coupez le persil et dispersez le tout sur la pâte. Versez le miel sur toute la pizza y compris sur le fromage de chèvre. Ajoutez les herbes de Provence et le poivre. Faites cuire la pizza à 180°C pendant environ 45 min. Surveillez bien la cuisson.

PRODUITS DE LA RUCHE

A close-up photograph of a wooden spoon pouring golden honey into a glass jar. The honey is thick and viscous, creating a steady stream as it falls. The jar is partially filled and sits on a textured, woven mat. The background is softly blurred, showing more of the honey and a wooden surface. The entire scene is set against a warm, golden-brown background with a white border.



21

LA MIELLERIE

Jacques Caron

Adresse de l'exploitation

5 rue de la Couronne - 08 250 Olizy-Primat

Coordonnées

- ☎ 03 24 30 51 84
- ✉ j.caron.api@wanadoo.fr
- @ www.lamiellerie.net

©La miellerie

Type de produits

Miel, pollen, pâte à tartiner au miel

Points de vente

Vente directe (sur rendez-vous), sur les marchés locaux et en ligne



22

MIEL FAGOT EDOUARD

Edouard Fagot

Adresse de l'exploitation

17 rue de Reims - 08 310 Hauviné

Coordonnées

- ☎ 06 85 41 73 25
- ✉ fagotedouard@hotmail.fr
- f Miel Fagot Edouard

©Miel Fagot Edouard

Type de produits

Miel et déclinaisons : bière, moutarde et bonbons

Points de vente

Vente directe, et vente de pain d'épices sur commande.



PRODUITS DIVERS





23 FERME DE CHENNEY

Nicolas Villerette

Adresse de l'exploitation

1 hameau de Chenney - 08 240 Bayonville

Coordonnées

☎ 03 24 30 72 98 - 06 59 85 51 58

✉ villerettenico@hotmail.com

Type de produits

Jus de pomme durant l'automne

Points de vente

Vente directe



24 CLOS DE GOBU

Rémi Aubree & Philippe Kaloghiros

Adresse de l'exploitation

9 rue de Gobu - 08 400 Falaise

Coordonnées

☎ 06 45 77 75 43

✉ contact@closdegobu.fr

@ www.closdegobu.fr

f Clos de Gobu

Type de produits

Pétillant, ratafia, alcool de groseille ainsi que des produits dérivés du pétillant de groseille (pâte de fruit, confit, vinaigre, condiment)

Points de vente

Vente directe (9h - 19h), sur les marchés locaux, en magasins de producteurs/produits locaux et en Office de Tourisme.

FILET DE TRUITE AU MIEL

10 minutes de préparation – 5 minutes de cuisson

Ingrédients : 4 beaux pavés de truites / 2 cuillères à café de miel / 4 cuillères à soupe de jus de citron / 2 jaunes d'œuf / 2 cuillères à soupe d'eau / 90 gr de beurre / 1 pincée de safran en poudre



Préparation :

Faites fondre le beurre et réservez.

Dans une casserole, versez l'eau et la moitié du jus de citron, ajoutez les jaunes d'œuf et faites chauffer 2 minutes tout en fouettant. Hors du feu, ajoutez le beurre sans cesser de fouetter puis ajoutez le reste du jus de citron et le safran.

Faites cuire les pavés de truites dans une poêle avec un filet d'huile d'olive environ 5 minutes des 2 cotés jusqu'à ce qu'ils soient grillés. Ajoutez le miel et laissez caraméliser 2 minutes.

Nappez les filets de truites avec la sauce au safran au moment de servir.



25 PERCAFRANCE

Julien Saint-Sevin

Adresse de l'exploitation

3 lieu-dit de Corbon - 08 400 Saint-Morel

Coordonnées

☎ 06 60 57 17 49

✉ info.percafrance@gmail.com

@ www.percafrance.fr

Type de produits

Pavé de truite, filet de sandre et terrines de poissons

Points de vente

Vente en gros, sur les marchés locaux, en ligne et en drive fermier



26 LES HERBES FOLLES

Gladys Bantquin

Adresse de l'exploitation

20 rue des 2 Maisons - 08 240 Nouart

Coordonnées

☎ 06 87 88 77 08

✉ bantquin.gladys@gmail.com

📌 Les Herbes Folles

Type de produits

Plantes aromatiques et médicinales, tisanes en mélange, pickles, pestos, huile d'olive aromatisée, vinaigre aromatisé, gelée, fruits séchés et macérâts

Points de vente

Vente directe (sur rendez-vous) et en boutique



27 L'ILE LOGIQUE

Jean-Marc Gobert & Nadia Salerno

Adresse de l'exploitation

3 rue de Velours - 08 250 Cornay

Coordonnées

☎ 06 33 82 06 82

✉ jeanmarc.gobert@gmail.com

Type de produits

Pain aux levains naturels

Points de vente

Vente directe, sur les marchés locaux, en magasins bio et en drive fermier



La liste des producteurs dans ce guide n'est pas exhaustive. Seuls les producteurs ayant donné leur autorisation figurent dans ce document. Si vous souhaitez faire partie de notre guide, merci de contacter la personne responsable du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) dont les coordonnées se trouvent à la fin de ce guide.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for taking notes, overlaid on a background image of a rural landscape with green fields and trees.

COORDONNÉES

Projet Alimentaire Territorial (PAT)
Élodie Parisot,
Chargée de mission agriculture & PAT
44-46 rue du Chemin Salé - 08400 Vouziers
e.parisot@argonne-ardennaise.fr
03 24 30 23 94

Guide des producteurs de l'Argonne Ardennaise - édition 2023
édité par la Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise
(44-46 rue du Chemin Salé - 08400 Vouziers)

Rédaction, mise en page : Lorraine SCHULZ TAVERNE, chargée de communication /
Dylan LAMBERT, graphiste-maquetiste

Crédits photos : CC de l'Argonne Ardennaise, Freepik, Adobe Stock
Impression : Imprimerie Félix (Vouziers)