

Powered by Leaflet — © OpenStreetMap contributors

Route des fromages de la Brie en Seine-et-Marne - Apidae



Consultez ce circuit sur votre ordinateur ou votre mobile

www.cirkwi.com/circuit/68216



Credit : Béatrix Pajczar

Plus qu'un engouement gourmand et spontané, plus que la traditionnelle friandise de nos fins de repas : le fromage est bien souvent associé à l'image de la gastronomie française, reconnue patrimoine immatériel par l'UNESCO. Mais c'est aussi l'aboutissement -la cerise sur le gâteau- du travail collectif de nombreux acteurs, bien plus discrets que les stars de nos plateaux. Ces artisans œuvrent au plus près de notre terre. Leurs métiers et surtout leur passion sont bien moins connus.

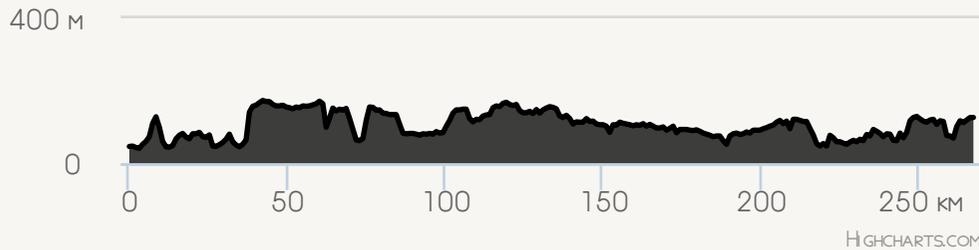
À l'Est de Paris, la Seine-et-Marne tire son épingle du jeu. La terre nourricière de la région Ile-de-France est l'un des bastions de la production laitière. Le département s'enorgueillit facilement avec ses deux fromages d'Appellation d'Origine Protégée : le Brie de Meaux et de Melun... Et profite également de trésors fromagers totalement insoupçonnés dont les locaux gardaient jusque-là tous les secrets de fabrication : tomme rouge, camenchèvre, Brie-Yères, cœur à la crème, roblochèvre, etc.

Départ : **48.86033, 2.68145**
77 Rue Pasteur 77400 Saint-Thibault-des-Vignes

Style du circuit : **Découverte**

Difficulté :  

Distance :  **269.4 km**  175 m  1134 m
 39 m  -1058 m



Brigitte BISSON Rue Pasteur
Prolongée 77400 Saint-Thibault-
des-Vianes
Categorie : Dégustation

Altitude : 47m

Ferme de Saint Thibault



Credit : ©

www.fromagesfermiers-idf.fr / ©
Olivier Garcia



Credit : ©

www.fromagesfermiers-idf.fr / ©
Olivier Garcia



Credit : ©

www.fromagesfermiers-idf.fr / ©
Olivier Garcia

La Ferme de Saint Thibault est une des exploitations laitières les plus proches de Paris.

Ce bout de campagne au milieu de la ville est orchestré de main de maître par Brigitte, une femme passionnée. L'attachement qu'elle porte à ses vaches remonte à loin : une nouvelle histoire de famille !

Une histoire qui réveille les sens :

En 1970, à deux pas de Lagny-sur-Mame, les Bisson deviennent les propriétaires de la ferme de Saint Thibault. L'engouement de la famille pour les produits laitiers dont ils sont producteurs daterait de la révolution française.

Dans cet élevage, chaque vache a un prénom, soigneusement choisi en fonction de leur personnalité. "Volga" et ses consœurs profitent -sur les hauteurs de l'exploitation- de 40 hectares de prairies et de terres céréalières. Une quarantaine de veaux naissent tous les ans. Le troupeau est chouchouté par la famille Bisson qui aime vous faire la visite et raconter l'histoire de tout ce beau monde.

Brigitte prend soin d'une petite centaine de vaches. La moitié sont des vaches laitières de race Prim' Holstein. Le tiers du lait produit est vendu à une coopérative qui fabrique du brie, célèbre AOP (Appellation d'Origine Protégée). L'autre partie est exploitée sur place et donne lieu à des créations fromagères et laitières gourmandes vendues à la ferme.

Une expérience à partager :

La ferme à visiter ; la traite des animaux ; la découverte de fromages créés

uniquement ici.

Attention : la fromagerie ne se visite pas.

Craquez pour :

Un troupeau de 40 vaches ;

Le lait chaud à déguster sur place ;

La boutique de la ferme : avec ses fromages que l'on ne trouve nulle part ailleurs, mais aussi les produits du terroir local issus de fermes voisines ;

Les conseils de Brigitte qui aime inventer desserts et fromages.

Goûtez les fromages produits ici :

Fromages aux fines herbes ; fromages campagnards lisse, demi-sec ; faisselles ; cœur à la crème ; cœur sur coulis de framboises ; fromages blancs ; yaourts nature ou aromatisés ; crèmes dessert, confiture de lait...

> Des spécialités uniques :

Le Brie-Yère : une création de la ferme, similaire à du gruyère

La tomme fraîche ou affinée

Le "Saint-Didier" : un petit fromage au lait de vache affiné durant une dizaine de jours, fromage doux et frais à la croûte blanche douce

Délices de la ferme : Fontainebleau sur confiture de lait ou cerise Amarena

> Un palmarès récent : la Ferme a vu ses spécialités sucrées être récompensées au concours de produits laitiers fermiers d'Ile-de-France organisé par l'Association des Fermes Laitières et Fromagères et la Maison de l'Élevage d'Ile-de-France à l'occasion de la Foire aux fromages et aux vins 2014 de Coulommiers.

Médaille d'or pour son "cœur à la crème sur coulis de framboise". Médailles d'argent pour son "délice du verger" et au "yaourt abricot caramel". Médailles de bronze pour le fromage frais égoutté et la tomme de la Ferme.

Le saviez-vous ?

Environ 300 000 litres de lait sont produits dans la ferme par an.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Toute l'année, tous les jours. Vente à la boutique de la fromagerie : - du dimanche au mardi : de 17h à 19h - du mercredi au vendredi : de 16h à 19h - le samedi : de 10h à 12h30 et de 16h à 19h.

Bons Plans : Informations pratiques : Vente de produits du terroir Visite libre gratuite de la traite tous les jours : - Dimanche, lundi et mardi de 17h à 19h - Mercredi, jeudi et vendredi den 16h à 19h - Samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 19h Visite de groupes et scolaires possible sur RDV.

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 02/05/2017

Signaler un problème

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730242/>



Rue Jehan de Brie 77100 Meaux

Altitude : 0m

Categorie : Dégustation

Fromagerie de Meaux Saint Faron



Credit : Fromagerie Meaux Saint Faron



Credit : Fromagerie Meaux Saint Faron



Credit : Fromagerie Meaux Saint Faron



Credit : Fromagerie Meaux Saint Faron



Credit : Fromagerie Meaux Saint Faron

Découvrez les secrets de fabrication et d'affinage des Bries de Meaux et de Melun. Au cœur même de la fromagerie, vous assisterez aux différentes étapes de la transformation du lait jusqu'au fromage prêt à être consommé.

Revivez l'histoire du Roi des fromages : Un film vous retracera la riche histoire de l'ancêtre des fromages à pâte molle français.

Apprenez l'art de la dégustation : une dégustation vous sera proposée lors de votre visite.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Toute l'année. Tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h30 à 17h Fermé lundi et dimanche. Fermetures exceptionnelles les jours fériés.
Vente : de 10h à 12h30 et de 15h30 à 17h Visite : à 9h et 14h30.

Mis à jour par : Office de Tourisme du Pays de Meaux - 07/06/2017
Signaler un problème

Tarif(s) : Groupe adultes : 3 €/ personne Adulte : 4 € Enfant (12-18 ans) : 2 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/4672273/>



5 Place Charles de Gaulle 77100 Meaux

Altitude : 0m

Categorie : Offices de Tourisme

Office de Tourisme du Pays de Meaux



Credit : Office de Tourisme du Pays de Meaux



Credit : Office de Tourisme du Pays de Meaux



Credit : Office de Tourisme du Pays de Meaux



Credit : Office de Tourisme du Pays de Meaux



Credit : Office de Tourisme du Pays de Meaux



Credit : Office de Tourisme du Pays de Meaux

Au cœur de la Cité épiscopale de Meaux, l'Office de tourisme du Pays de Meaux offre, tout au long de l'année, un accueil professionnel et chaleureux aux visiteurs de passage comme aux locaux en quête d'informations éclairées sur le territoire.

Nos conseillers en séjour, véritables ambassadeurs du territoire, mettent leurs connaissances à votre service pour répondre à vos questions et vous recommandent les visites et prestations les plus adaptés à vos demandes et à vos attentes.

Une documentation touristique riche, variée et multilingue est à votre disposition dans un espace d'accueil confortable et adapté aux petits et aux grands. Guide touristique, guide des restaurants et des hébergeurs, guide des événements et loisirs : « Sortir en Pays de Meaux », programmations culturelle des musées, salles de spectacles et sites touristiques du territoire ...

De plus, l'Office de Tourisme est doté d'une boutique de produits locaux variés toujours appréciés des visiteurs et des locaux. On y trouve une gamme étendue de produits du terroir comme la Moutarde de Meaux, le vinaigre, les Bières de Meaux mais aussi le fameux Brie de Meaux AOP ; une diversité d'objets souvenir du Pays de Meaux ou de la Maison du Brie de Meaux. On y trouve également une gamme toujours renouvelée de produits évoquant la Grande Guerre : jeux éducatifs, livres et objets souvenirs variés...

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/04 au 30/09, tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Du 01/10/2017 au 31/03/2018, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Le dimanche de 14h à 17h. Fermetures exceptionnelles les 1er mai, 1er janvier et 25 décembre.

Bons Plans : A l'étage de l'Office de Tourisme du Pays de Meaux, découvrez la Maison du Brie de Meaux, où un parcours de découverte autour du Brie de Meaux AOP qui vous attend.

Mis à jour par : Office de Tourisme du Pays de Meaux - 15/06/2017
Signaler un probleme

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/4674549/>



5 Place Charles de Gaulle 77100 Meaux

Altitude : 0m

Categorie : Art & Musées

Maison du Brie de Meaux



Credit : Gilles Puech



Credit : Maison du Brie de Meaux



Credit : Gilles Puech



Credit : Gilles Puech



Credit : Gilles Puech

C'est un parcours de découverte autour du Brie de Meaux AOP qui vous attend. Reconstitutions et mises en scène vous permettront d'en savoir plus sur l'histoire de ce célèbre fromage. Vous découvrirez les différentes étapes de sa fabrication, de la récolte du lait à l'affinage en cave. Puis vous appréhendez les enjeux actuels du Brie de Meaux AOP fièrement représenté par sa Confrérie. Pour couronner cette découverte, une dégustation vous sera proposée tous les jours à 15h30.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/04 au 30/09, ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Du 01/10 au 31/03, ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Ouvert le dimanche de 14h à 17h. Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Dernières entrée 30 minutes avant la fermeture.

Bons Plans : OFFRE BALAD'PASS : Gratuité pour le détenteur de la carte. Plein tarif : 6€ * Tout porteur de carte Balad'Pass, pour bénéficier de l'offre, doit se présenter accompagné d'au moins un adulte payant plein tarif.

Conditions d'accueil des animaux : Animaux en laisse

Mis à jour par : Office de Tourisme du Pays de Meaux - 07/06/2017
Signaler un probleme

Tarif(s) : Groupe adultes : 4,50 € Groupe enfants (4-12 ans) : 3 € Adulte : de 4 à 6 € (Tarif réduit pour les enfants de 4 à 12 ans et les habitants de la Communauté d'Agglomération du Pays de Meaux Enfant (4-12 ans) : 4 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/2993716/>



D21 77580 Sancy

Altitude : 149m

Categorie : Dégustation

Ferme de Mauperthuis



Credit : SMT

S'il existe un triangle d'or de la Brie laitière, il pourrait se situer entre Crécy la Chapelle, Coulommiers et La Ferté sous Jouarre. A la Ferme laitière pédagogique de Mauperthuis, vous saurez tout sur les vaches et leur lait, mais aussi sur la transformation de ce fameux lait briard en beurre, fromage, crème, yaourt et même flan au chocolat !

120 ha de cultures permettent de nourrir les 70 vaches de cette exploitation où l'élevage et la production laitière. S'il existe un triangle d'or de la Brie laitière, il pourrait se situer entre Crécy la Chapelle, Coulommiers et La Ferté sous Jouarre. A la Ferme laitière pédagogique de Mauperthuis, vous saurez tout sur les vaches et leur lait, mais aussi sur la transformation de ce fameux lait briard en beurre, fromage, crème, yaourt et même flan au chocolat ! 120 ha de cultures permettent de nourrir les 70 vaches de cette exploitation où l'élevage et la production laitière.

Partez pour une découverte éducative du milieu agricole et laitier. La Ferme de Mauperthuis accueille les particuliers, les groupes, classes vertes ou de découverte. Elle fait partie de l'association de fermes pédagogiques en Île de France "À la découverte de la ferme" et adhère à une charte de qualité d'accueil.

Visites guidées en groupe jusqu'à 60 personnes.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 29/01/2016

[Signaler un problème](#)

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730241/>



4 rue Cécile Dumez 77640 Jouarre

Altitude : 0m

Categorie : Dégustation

Fromagerie Ganot



Credit : Fromagerie Ganot

Avec patience et plus de 100 ans de savoir-faire, la cinquième génération d'affineurs de la plus ancienne fromagerie d'affinage de Brie produit du Brie fermier, du Brie de Meaux AOC, de Melun AOC, de Coulommiers...

Confiez-leur vos goûts, ils vous feront découvrir avec passion les fromages briards des meilleurs producteurs du terroir.

Découvrez tous les secrets de la fabrication du Brie fermier dont les origines remonteraient à l'époque de Charlemagne : visite des caves d'affinage, vidéo commentée, dégustation de trois fromages.

Présence sur les marchés

- Jeudi : Villers Cotterets
- Vendredi : La Ferté sous Jouarre, boulevard de Turenne – Braine
- Samedi : Meaux, Halle du centre-ville – Faremoutiers, place du Général de Gaulle
- Magny le Hongre
- Dimanche : Coulommiers, centre-ville - St Germain sur Morin, centre-ville - Emeronville, centre-ville, le 2ème dimanche du mois - Marigny en Orxois, centre-ville, le dernier dimanche du mois.

Visites

Découvrez tous les secrets de la fabrication du Brie fermier dont les origines remonteraient à l'époque de Charlemagne : visite des caves d'affinage, vidéo commentée, dégustation de trois fromages.

Réservation obligatoire au 01 60 22 06 09.

- Visites guidées en groupe : du lundi au samedi, sur réservation. Groupes de 20 à

120 personnes.

- Visites individuelles : le samedi à 16h30 sur réservation

Autre atout à la fromagerie GANOT, nous nous sommes engagés dans une démarche de Certification d'Appellation d'Origine Protégée de nos brie de Meaux et Brie de Melun. Désormais tous nos fromages affinés dans nos caves sont indiqués par notre nom "GANOT".

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Toute l'année, tous les jeudis, vendredis et samedis. Vente à la fromagerie - Jeudi et vendredi : 15h-19h - Samedi : 10h-13h, 15h-18h30.

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 25/03/2016
[Signaler un problème](#)

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730253/>



17 avenue de la Ferté-sous-Jouarre
77750 Saint-Cyr-sur-Morin

Altitude : 0m

Categorie : Art & Musées

Musée départemental de la Seine-et-Marne



Credit : Droits Réservés

Situé dans le cadre campagnard de la vallée du Petit-Morin, ce musée de société et de territoire seine-et-marnais évoque aussi l'écrivain Pierre Mac Orlan (1882 – 1970) dont la maison du hameau d'Archets se visite également.

- Un parcours en cinq temps

D'abord, la visite du jardin avec sa collection de plantes utiles, dont dix variétés d'osier qui étaient cultivées traditionnellement dans la vallée.

Puis, le rez-de-chaussée plonge le visiteur dans la société rurale de la première moitié du 20ème siècle.

Le premier étage comprend la salle Mac Orlan, qui présente la vie et l'œuvre de l'écrivain du « fantastique social » à travers des collections originales, et la salle d'exposition temporaire où alternent régulièrement des expositions ethnologiques et des expositions en lien avec l'univers de Pierre Mac

Orlan.

La visite peut être complétée par la projection de films produits et réalisés par le musée, visibles dans la salle audiovisuelle du rez-de-chaussée.

Il est presque toujours possible de visiter la maison de Pierre Mac Orlan, située dans le hameau d'Archets où l'on peut se rendre à pied, passant ainsi devant l'auberge de l'Œuf Dur, autre lieu patrimonial que la Commune de Saint-Cyr-sur-Morin a récemment acquis pour sa mise en valeur.

L'ensemble de ce parcours peut occuper une demi-journée à une journée.

- Ethnographie et littérature

L'exposition ethnographique du rez-de-chaussée présente majoritairement des outils et instruments de travail, autrefois utilisés en Seine-et-Marne pour l'économie rurale et villageoise. Des films montrant le contexte d'utilisation des ces collections ou l'évolution contemporaine de l'activité concernée, complètent cette présentation.

La salle Mac Orlan présente par roulements successifs des œuvres originales en lien avec la vie et l'œuvre de l'écrivain : manuscrits et éditions originales, photographies, dessins et gravures, objets personnels de l'écrivain, ainsi que des images animées d'archives et un film de Robert Mugnerot réalisé dans le cadre de la série « Un siècle d'écrivains ». La maison permet de découvrir son cadre de vie : son aménagement a été respecté et l'on peut y entendre sa voix.

Le musée présente une longue exposition annuelle sur un sujet de société ou sur l'univers de Pierre Mac Orlan. Il présente aussi régulièrement des expositions plus courtes, notamment d'artistes contemporains.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Toute l'année. Tous les jours de 10h à 17h30. Fermé le samedi. Fermeture exceptionnelle le 1er novembre. De 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 (18h en juillet et août), et le mercredi matin seulement de 10h à 12h30.

Bons Plans : OFFRE BALAD'PASS : Entrée au musée gratuite pour le détenteur de la carte accompagné d'une entrée plein tarif.

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 15/06/2017
Signaler un problème

Tarif(s) : Adulte : 3 € Demandeur d'emploi : 2 € Etudiant : 2 € Handicapé : 2 €. Gratuit pour les moins de 26 ans.

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/778217/>



35 rue des Promenades 77320 La Ferté-Gaucher

Altitude : 0m

Categorie : Offices de Tourisme

Maison du Tourisme de La Ferté Gaucher

Informations complémentaires :

Mis à jour par : Seine et Mame Tourisme - 19/06/2017
Signaler un problème

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/4773422/>



28 rue Sainte Colombe 77320 Saint-Mars-Vieux-Maisons

Altitude : 0m

Categorie : Dégustation

Fontaine Sainte Colombe



Au cœur de la Brie laitière, Anne et Jean-Jacques élèvent leurs 35 vaches dans le respect des critères de l'agriculture biologique. Grâce à leur savoir-faire, le lait devient fromage, crème fraîche ou fromage blanc. Leur production, très étendue, va du Brie fermier bio frais au sec très affiné, du fromage blanc caillé brut au brassé, sans oublier le lait cru, la crème fraîche et le Coulommiers.

Vente à la fromagerie,

Visite exploitation,

Stage « découverte et savoir-faire »

Tous les jours aux heures de traite : le matin vers 8-9h, le soir vers 18-20h.

Labélisé Agriculture Biologique.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Toute l'année, tous les jours.

Mis à jour par : Seine et Mame Tourisme - 12/02/2016
Signaler un problème

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730290/>



19 Avenue du Grand Morin 77169
Saint-Siméon

Altitude : 0m

Categorie : Dégustation

Fromagère de la Brie



Credit : Fromagère de la Brie



Credit : Fromagere de la brie



Credit : Fromagere de la Brie



Credit : Fromagere de la Brie



Credit : La Fromagère de la Brie



Credit : Fromagère de la Brie



Credit : Fromagere de la Brie



Credit : La Fromagère de la Brie

Fabrique et affine ses productions.

La Société Fromagère de la Brie a reçu la médaille d'Or 2014 pour le Coulommiers 45% durant la Foire aux Fromages et aux Vins de Coulommiers.

Affiner un fromage, c'est savoir révéler toute sa personnalité. Au bord du Grand-Morin, en amont de Coulommiers, la Fromagère de la Brie perpétue depuis trois générations la tradition fromagère briarde en affinant les fleurons gastronomiques de la Seine et Marne : les Brie de Meaux AOC, de Melun AOP, de Coulommiers, mais aussi les étonnants double et triples crèmes comme le Chevré, le Vignelait, ou encore le Jehan de Brie pour ne citer qu'eux. Toute la Brie sur un plateau !

Vente à la fromagerie

- Vendredi : 9h30-12h, 13h30-18h.

- Samedi : 9h-12h.

Visites

Du lait, comment fait-on tout un fromage ? C'est ce que vous découvrirez avant de pouvoir en déguster tous les arômes !

Visites du lundi au vendredi à partir de 10h. Réservation obligatoire au 01 64 20 40 09.

- Visites guidées en groupe : Groupes de 15 à 60 personnes.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Mis à jour par : Communauté de Communes des 2 Morin - 13/06/2017
Signaler un probleme

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730291/>



7 rue du Général de Gaulle 77120
Coulommiers

Altitude : 0m

Categorie : Offices de Tourisme

Office de Tourisme de Coulommiers

Informations complémentaires :

Mis à jour par : Seine et Mame Tourisme - 19/06/2017
Signaler un probleme

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/4773423/>



Société La Chalotterie - EARL
Champin Hameau de la
Goularderie 77390 Ozouer-le-
Categorie : Dégustation

Altitude : 98m

La Chalotterie



Credit : ©

www.fromagesfermiers-idf.fr/ / © Olivier Garcia



Credit : ©

www.fromagesfermiers-idf.fr/ / © Olivier Garcia



Credit : ©

www.fromagesfermiers-idf.fr/ / © Olivier Garcia

La simplicité et l'onctuosité, deux mots chers à Geoffroy, le propriétaire de la Ferme de la Chalotterie. Ses vaches élevées au grand air seine-et-marnais vous gâtent de bons produits crémiers à ramener dans un panier fermier généreux.

Une histoire qui réveille les sens :

Originaire de Seine-et-Marne, Geoffroy est un trentenaire qui a choisi de se lancer dans l'agriculture il y a quatre ans. Travailleur passionné par l'élevage, ses vaches produisent un lait certifié "Agriculture Biologique".

Ses vaches laitières sont de race "Jersiaise", des bovins reconnus pour le velouté et le goût du lait indiscutablement crémeux. Ces belles bêtes pâturent dans une

campagne qui s'étire sur près de 60 hectares entre Brie-Comte-Robert et Mormant.

Au sein de la ferme dont les fondations datent du Moyen-Âge, Geoffroy est devenu un expert en matière de lait cru et est à l'origine de produits locaux qui sortent de l'ordinaire, sans jamais se départir de la simplicité qui le caractérise. Après votre escale à la Chalotterie, vous repartirez avec une furieuse envie de goût pour vos assiettes !

Une expérience à partager :

La visite de l'élevage, les dégustations et la passion de Geoffroy pour les bons produits gastronomiques français.

Craquez pour :

La vingtaine de vaches

Les autres animaux de la ferme (cochons, veaux, poules...)

La boutique de produits fermiers et les paniers gourmands.

Goûtez les produits laitiers d'ici :

Lait cru ; beurre ; crème ; yaourts ; fromage blanc ; faisselle ; fromages (mozzarella, ricotta et tomme)

> Deux spécialités : la tomme rouge et la tomme d'Ozouer, en production unique à la Chalotterie

Le saviez-vous ?

Les vaches de la Ferme produisent près de 30 000 litres de lait par an.

Également sur l'exploitation, une pension pour chevaux, un manoir typique du XVIIe et XVIIIe siècle pouvant accueillir des réceptions et un gîte pour une échappée campagnarde d'exception.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 19/06/2017

Signaler un problème

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730286/>



26 place Saint-Jean 77000 Melun

Altitude : 0m

Categorie : Offices de Tourisme

Office de Tourisme de Melun Val de Seine



Credit : Office de Tourisme de Melun Val de Seine



Credit : Office de Tourisme de Melun Val de Seine



Credit : Office de Tourisme de Melun Val de Seine



Credit : Office de Tourisme de Melun Val de Seine

L'équipe de l'Office de Tourisme vous informe tout au long de l'année sur les animations et manifestations organisées à Melun, son agglomération et tout le département de Seine-et-Marne.

Nous mettons à votre disposition toutes les informations utiles pour votre séjour : plans de ville, guide touristique, guide des hébergements, etc.

Activités de l'Office de Tourisme de Melun Val de Seine

L'Office de Tourisme vous propose:

- Un service billetterie pour visiter le château de Vaux le Vicomte à tarifs préférentiels.

- Visiter et découvrir la ville grâce aux visites guidées thématiques.
Tarif plein: 5€

- Un service groupes qui vous assiste et vous conseille dans l'élaboration d'un programme pour découvrir Melun, le Val d'Ancoeur et les alentours : visites historiques de la ville, déjeuners dans des restaurants de la ville, dégustation au Domaine des Macarons de Réau, dégustation de Brie de Melun et de produits du terroir, visite des châteaux de Vaux le Vicomte et de Blandy-les-Tours, du musée aéronautique SAFRAN, du Musée d'Art et d'Histoire de Melun et Musée de la gendarmerie nationale.

- Des animations ponctuelles : des excursions en Seine-et-Marne, dégustations, jeux-concours, jeux pour enfants,...

Boutique souvenirs – idées cadeaux

La boutique de l'Office de Tourisme de Melun Val de Seine est ouverte durant nos heures d'ouverture et propose une sélection de produits et de souvenirs.

- Des ouvrages sur le Musée de la gendarmerie nationale, sur l'histoire et le patrimoine de Melun, sur l'orgue de la collégiale Notre-Dame, un guide des randonnées et une carte IGN de la Forêt de Fontainebleau ...

- Des produits du terroir : jus de pomme du Gâtinais, sirop et sucettes au coquelicot de Nemours, sachets de Sablés Briards, bâtonnets et bonbonnières de Sucre d'Orge de Moret-sur-Loing, ...

- Des outils pour les plaisanciers tels que cartes fluviales, guide du plaisancier. D'autres documents utiles sont à consulter sur

place.

- Des objets souvenirs : cartes postales, porte-clefs, affiches de Melun, jeu de société sur la Seine-et-Marne, DVD sur le Brie de Melun, CD-rom interactif sur l'histoire et l'architecture de Melun, magnets, autocollants et d'autres choses encore....

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h. Fermé lundi et dimanche. Fermetures exceptionnelles les jours fériés. Fermeture de 12 h 30 à 13 h 30.

Mis à jour par : Office de Tourisme de Melun Val de Seine - 19/04/2017

[Signaler un problème](#)

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/768054/>



Aurélie Sauve 21, chemin de la Grande Commune 77830 Pamfou

Altitude : 122m

Categorie : Dégustation

Ferme La Chèvre Rit



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT

Aurélien Sauve a un jour décidé de se lancer dans l'aventure caprine. Un changement radical de vie poussé par un souhait, une volonté de se rapprocher de l'essentiel. Le contact avec la nature et l'amour pour ses chèvres sont devenus le quotidien cette femme passionnée.

Une histoire qui réveille les sens

:

Située entre Melun, Nangis, Fontainebleau et Montereau, la Chèvre rit a été créée à Pamfou par Aurélie Sauve. Sa famille s'est installée dans le village il y a plusieurs générations de cela.

Il y a maintenant une quinzaine d'années, un besoin de changement, une envie de "retour à la terre" ont été le déclic pour Aurélie. Elle a choisi de prendre un virage à 180 degrés dans sa carrière professionnelle et créé une chèvrerie. Au tout début, seules deux chèvres l'accompagnent. Puis, au fur et à mesure, le cheptel s'est agrandi.

Les chèvres sont choyées. Le fromage produit sur place est régulièrement récompensé par la profession. Depuis 2012, l'exploitation est ouverte au public. L'expression "le bonheur est dans le pré" pourrait presque suffire pour résumer cette histoire d'une vie qu'Aurélie prend plaisir à raconter.

Une expérience à partager :

Visitez la bergerie et échangez avec l'exploitante sur ce métier authentique.

Craquez pour :

Les chèvres de race Saanen.

Les autres animaux de la ferme qui s'épanouissent sur 1,4 hectares de terres.

Goûtez le fromage produit ici :

Le fromage de chèvre frais en vente sur place à la boutique.

> Des récompenses : Le 22ème concours de fromages de chèvre fermiers d'Ile-de-France, organisé par l'Association des Fermes Laitières et Fromagères et la Maison de l'Elevage d'Ile de France, s'est tenu à l'occasion de "Melun fête son Brie" en octobre 2013. La Chèvre rit a été médaillée d'or pour son crottin frais au lait cru et médaillée d'argent dans la catégorie "spécialité au lait cru" : le crottin crémeux. Le concours a réuni 12 fermes caprines d'Ile-de-France et 59 fromages. Côté concours de produits laitiers fermiers d'Ile-de-France, la ferme a décroché, le 12 avril 2014, la médaille de bronze pour sa faisselle au lait cru.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Mis à jour par : Seine et Mame Tourisme - 19/06/2017

[Signaler un problème](#)

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730284/>



Nathalie et Gérard Digard 2 ter, rue de la Vallée 77140 Nonville

Altitude : 63m

Categorie : Dégustation

Chèvrerie du Lunain



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT

Nathalie et Gérard Digard, c'est d'abord un coup de foudre pour un animal : la chèvre. Puis c'est un défi relevé avec générosité ; celui de vous faire revenir à l'essentiel en découvrant le cycle de vie de bons produits.

"De la terre à vos assiettes", ce n'est pas seulement un credo. C'est un désir de raconter une histoire qui sent bon la campagne, ou comment du chevreau qui vient de naître, vous obtenez le fromage de chèvre qui vient garnir vos fins de repas en famille.

Une histoire qui réveille les sens :

Nathalie et Gérard ont eu un coup de cœur pour nos amis les chèvres après un séjour chez des amis agriculteurs dans l'Ariège. Un an plus tard, ils se lancent dans l'aventure et créent, à Nonville, la Chèvrerie du Lunain.

En 6 ans et après des premières traites exécutées à la main, le couple a réussi à donner tout le confort nécessaire à plus d'une centaine de chèvres. À deux pas du village d'artistes de Grez-sur-Loing, leur pâturage s'étend à côté du Lunain au nord-ouest du Bocage Gâtinais. Cette terre est devenue l'écrin de vie de ces bêtes et bien plus.

De la saison des amours jusqu'aux naissances des chevreaux, de l'herbe tendre seine-et-marnaise aux différents fromages de chèvre vendus à la boutique, plongez dans l'atmosphère et le terroir de cette chèvrerie authentique. Nos producteurs vous invitent à venir observer chacune de ces étapes et même, à mettre la main à la patte !

Agriculteurs respectueux de leur campagne, Nathalie et Gérard partagent en toute simplicité leur passion pour les animaux et les bons produits du

terroir.

Une expérience à partager :

Les soins aux animaux, la naissance des chevreaux, la traite des animaux, les étapes de fabrication des fromages, les dégustations, etc.

Craquez pour :

Les 110 chèvres, les ânes, les cochons et les poules...

La boutique de produits fermiers.

Goûtez les fromages produits ici :

Crottin, crottin frais nature ; palet nature, au thym et au poivre ; bouchon ; bûche blanche et cendrée ; pyramide blanche, etc.

> Des créations originales à savourer absolument : les camenchèvres et les roblochèvres

> Des nouveautés en boutique : la saucisse sèche

> Des récompenses : pour la tomme de chèvre mais aussi une médaille d'or en 2010 catégorie "crottin frais nature" lors du 19e concours régional des fromages de chèvre fermiers d'Ile-de-France

Le saviez-vous ?

Chaque chèvre produit une moyenne de trois litres de lait par jour.

Juste à côté, découvrez également : Monsieur Gamet, apiculteur AB et Monsieur Halleur, maraîcher AB

Informations complémentaires :

Mis à jour par : Seine et Marnes Tourisme - 19/06/2017

Signaler un probleme

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730278/>



39 rue du Closeau 77760 Achères-la-Forêt

Altitude : 107m

Categorie : Dégustation

Fromagerie Loiseau



Credit : SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT



Credit : © SMT

Un savoir-faire traditionnel à l'œuvre depuis 1921, une famille de maîtres-fromagers qui excelle dans l'art d'affiner des Bries mais pas seulement... La fromagerie Loiseau est à 15 km de Fontainebleau- l'adresse incontournable pour tous les bons gourmands.

Une histoire qui réveille les sens :

L'aventure débute à la fin de la première guerre mondiale. Gaston Loiseau s'établit d'abord comme coquetier avant de fondre pour les fromages. En 1949, Robert, son fils, achète la laiterie de Diant, près de Montereau. On y produit des bries de toutes sortes, et dans les années 70, la maison Loiseau devient le premier fabricant de brie de Melun, et second de brie de Meaux. À la fin des années 90, "nous étions pendant 4 ans les seuls à fabriquer du Brie de Melun" précise Jean-Claude, représentant de la 3ème génération. Une position qui a certainement permis à cette A.O.P (Appellation d'Origine Protégée) de rester à flot.

Prenant la suite depuis 2004, sa fille Sophie Loiseau et son époux Samuel Lepicard s'attachent à défendre la diversité du patrimoine fromager, véritable trésor gastronomique de la Seine-et-Marne et de la France. L'affinage des fromages de brie demeure une spécificité de la famille. Beaucoup d'autres fromages, provenant de diverses régions (françaises ou étrangères) y sont également affinés avec soins. La Maison aime chérir ces modes de production traditionnels – souvent familiaux – pour offrir aux palais, des fromages au goût complexe et hors du commun. Le brie de Melun en est le parfait exemple. La ferveur de la famille Loiseau pour ce fromage promet de belles discussions en boutique lors de votre venue.

Une expérience à partager :

Une boutique exceptionnelle au sein d'une ferme.

Des fromagers enthousiastes avec qui échanger. Ils sont incollables sur les techniques de fabrication, leurs particularités, le travail apporté par l'affineur, les règles de dégustation et d'association(s) culinaire(s).

Craquez pour :

Les étales fournis de la boutique, les dégustations et les histoires qui se cachent derrière chaque fromage.

Goûtez les fromages affinés ici :

Vaste choix de fromages de la Brie affinés sur place (brie de Meaux, brie de Melun, Coulommiers, Orvannais, Brillat-Savarin affiné au lait cru, brie de Montereau).

Certains fromages régionaux atypiques sont aussi sublimes directement à la fromagerie : Chaource, Soumaintrain, tomes de brebis d'Ossau, tomes d'Abondance, Neufchâtel, etc.

Des produits uniques :

- Le brie des prés : fabriqué à partir du brie de Melun auquel s'ajoute pavot, tournesol, lin doré...

- Fromages anglais et irlandais : fait rare en Ile-de-France, certains fromages France

d'Outre-Manche sont peaufinés ici (Stilton, Shropshire, Leicestershire red, Cheddar affiné en fût de chêne, Claxstone, Cashel blue, etc.)

Le saviez-vous ?

La Fromagerie Loiseau fournit quelques belles tables seine-et-marnaises comme L'Inédit, restaurant étoilé à Pringy.

La Maison est également présente sur les marchés de Fontainebleau (vendredi) et Melun (mercredi et samedi).

Informations pratiques :

Vente au détail en direct le samedi matin avec une ouverture au public entre 8h00 et 13h00.

Les salles d'affinage ne sont pas accessibles au public.

Informations complémentaires :

Période d'ouverture : Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 09/05/2017

Signaler un problème

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730235/>



Denis et Claudine METAIS 1, route de Boisminard 77760 Nanteau-sur-Essonne
Categorie : Dégustation

Altitude : 0m

Chèvrerie de Boisminard



Credit : © SMT



Credit : © SMT

Elevage de chèvres de race Alpine. Tout le lait produit à la ferme est transformé. La production est vendue directement aux consommateurs.

Restaurant sur place sur réservation.

Production :

Fromages frais, sec, demi-sec, aux herbes

Bûche

Pyramide blanche ou cendrée

Petits bouchons

Petit chèvre d'Ile de

Quiche et feuilleté au chèvre
Faisselle

Visites :

Ferme ouverte à la visite pour la traite sauf en hiver.

Du mardi au vendredi de 16h à 18h. Le samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h et le dimanche de 16h à 19h.

Visite de groupes sur RDV

Ventes :

Du mardi au vendredi de 16h à 18h. Le samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h et le dimanche de 16h à 19h.

Vente de produits du terroir

Informations complémentaires :

Mis à jour par : Seine et Marne Tourisme - 19/06/2017

[Signaler un problème](#)

Plus d'informations : <https://base.apidae-tourisme.com/permalink/consulter/objet-touristique/730273/>

Auteur :

Seine et Marne Tourisme

<http://www.visit.pariswhatelse.fr>

smt@tourisme77.fr