



GUIDE des **PRODUCTEURS** **LOCAUX** du Pays Dolois



40 producteurs à découvrir près de chez vous !

LE MOT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

Au cœur du Pays Dolois, notre agriculture témoigne d'une richesse et d'une diversité remarquables. Des grandes cultures à l'élevage, du maraîchage aux productions laitières, nos exploitations participent à la vitalité de nos campagnes, façonnent les paysages et offrent une alimentation saine et authentique.

Ce guide des producteurs locaux illustre l'engagement des agriculteurs à proposer des produits de qualité, dans le respect des savoir-faire et des attentes des consommateurs. Cette dynamique de proximité s'inscrit en parfaite complémentarité avec nos grandes filières sous signes officiels de qualité : Comté, Morbier, Bleu de Gex, vins du Jura, sans oublier la volaille, la crème et le beurre de Bresse.

Ensemble, elles constituent la fierté et l'identité du Jura.

Soutenir les producteurs locaux constitue un acte fort : c'est choisir le goût, la transparence et l'ancrage territorial. C'est aussi participer à la vitalité et au dynamisme économique et humain de nos campagnes.

Je vous invite à aller à leur rencontre et à découvrir toute la richesse de nos produits.



Christophe BUCHET
Président de la Chambre d'agriculture du Jura

LE MOT DU PAYS DOLOIS

De nombreux Jurassiens aiment profiter des produits locaux ! Parce qu'ils sont bons, tout simplement.

Aller chercher ses légumes à la ferme, sa viande au marché, c'est aussi prendre le temps de rencontrer celles et ceux qui produisent, de mieux comprendre leur travail, et de savoir d'où viennent les produits que nous mettons dans nos assiettes.

Pourtant, il n'est pas toujours facile de trouver les adresses et les contacts des producteurs locaux installés près de chez soi.

C'est pourquoi, le Pays Dolois, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Jura, a réalisé le guide que vous tenez entre les mains.

Au fil de ses pages, vous trouverez des producteurs que vous connaissez déjà, mais aussi de belles découvertes à faire. Autant d'occasions de rencontrer des femmes et des hommes qui vivent de l'agriculture, de profiter de leurs produits, de préparer de bons repas.

Ce guide est l'une des nombreuses actions que le Pays Dolois mène pour soutenir les producteurs locaux, favoriser les circuits courts, développer l'approvisionnement local, permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation durable.

Cette dynamique se concrétise par notre Projet Alimentaire de Territoire (PAT) qui rassemble nos actions pour une alimentation de proximité et de qualité.

Bonne lecture, et surtout, belles découvertes, avec nos producteurs !



Jean Baptiste GAGNOUX
Maire de Dole
Président du Pays Dolois



Francois LAVRUT
1^{er} adjoint au Maire de Fouchères
Élu référent du Pays Dolois pour l'alimentation de proximité

GUIDE des PRODUCTEURS LOCAUX du Pays Dolois



FRUITS



LÉGUMES



VIANDES



POISSONS



LÉGUMINEUSES



OEUFS



FROMAGES /
PRODUITS LAITIERS



ESCARGOTS



POMMES DE TERRE



MIEL



HERBES AROMATIQUES



VIN



SPIRULINE



MISCANTHUS



LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ MENTIONNÉS DANS CE GUIDE



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE



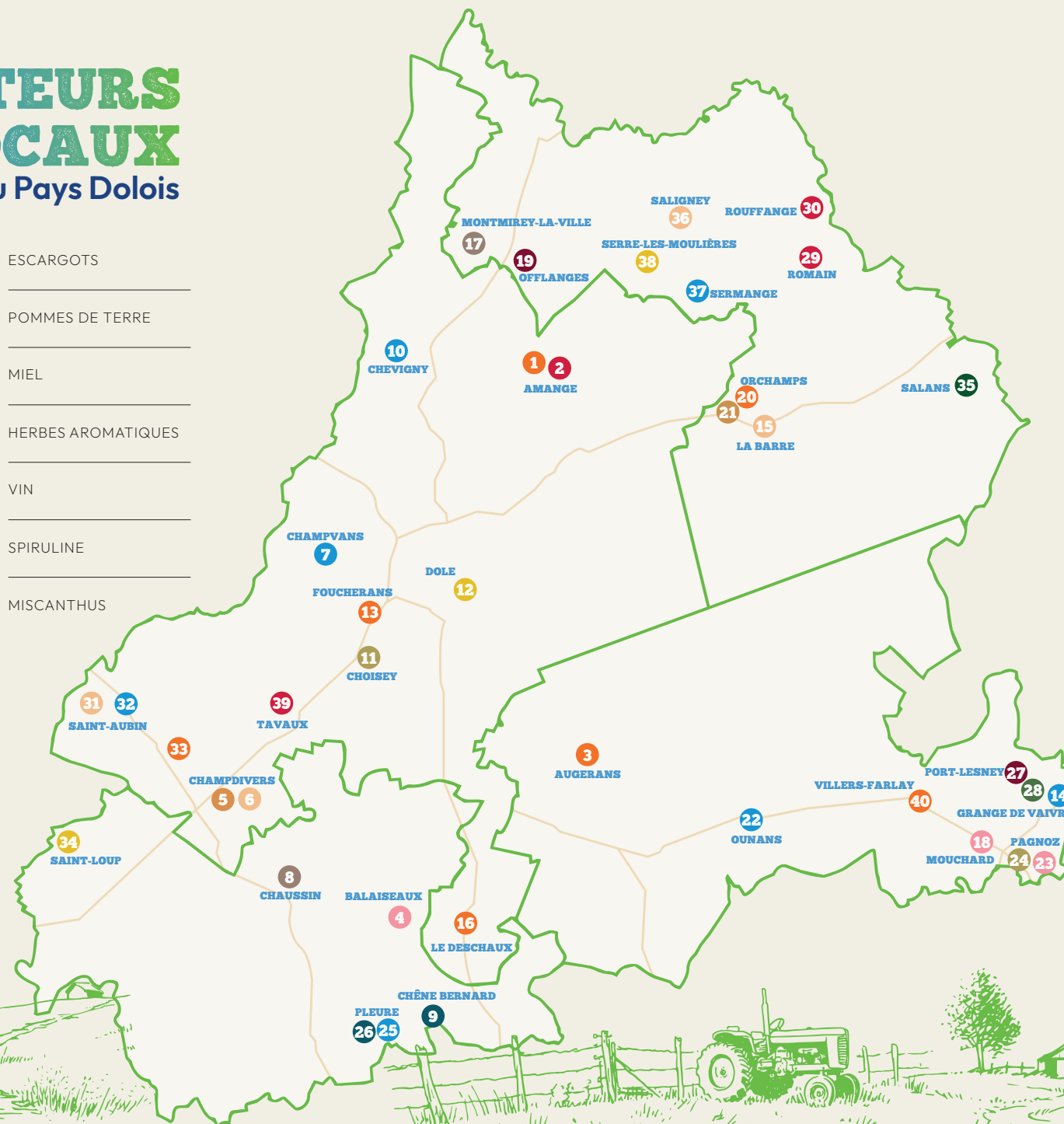
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



APPELLATION
D'ORIGINE CONTRÔLÉE



ADHÉRENT DU RÉSEAU
BIENVENUE À LA FERME



AMANGE

1. LE JARDIN DES BLANCHOTS

Légumes, fruits



Le Jardin des Blanchots propose aux habitants du Pays Dolois une production de légumes de saison cultivés en maraîchage bio diversifié. On y trouve tomates, courgettes, salades, carottes, pommes de terre, fraises et autres cultures potagères, récoltées au rythme des saisons. Les légumes sont distribués en circuits courts, en proximité, et en vente directe, garantissant fraîcheur et lien direct avec les consommateurs. Une production locale simple et régulière, ancrée dans le terroir d'Amange.

Vente à la ferme chaque vendredi de 16 h 30 à 18 h / Fraises en saison mardi de 17 h 30 à 18 h 30 et samedi de 10 h à 12 h / Présence cours Saint-Mauris à Dole chaque jeudi de 16 h 30 à 19 h

M. PIERRICK MAIGNAN

☎ 07 89 77 35 10

✉ contact@lejardindesblanchots.fr

🌐 www.lejardindesblanchots.fr

📍 22, allée de la Forêt 39700 AMANGE



2. L'EARL CHEVALIER

Viande



Installée à Amange, l'EARL Chevalier propose des colis de viande de bœuf issus de son exploitation. Les animaux pâturent en plein air autour de la ferme pendant la belle saison et sont nourris principalement avec le fourrage produit sur l'exploitation lorsqu'ils sont à l'étable. Tendre, savoureuse et locale cette viande de bœuf « made in Amange » trouve naturellement sa place pour des repas gourmands et conviviaux. Environ une fois par mois des colis de 5 à 10 kg sont disponibles sur réservation. Ils sont composés d'un assortiment de morceaux à griller et à mijoter adapté à la saison.

Livraison sur demande dans un rayon de 20 km

M. PHILIPPE CHEVALIER

☎ 06 82 09 24 11

✉ pchevalier39@orange.fr

📍 10, rue des Vergers
39700 AMANGE



BALAISEAUX

4. L'HERBE FOLLE

Fruits, herbes aromatiques



L'Herbe Folle vous propose sa gamme de produits issue de plantes sauvages et de fruits du verger : confitures et gelées, sirops, condiments, vinaigres, et champignons séchés. Chaque plante est cueillie à la main dans un environnement naturel préservé, puis transformée au chaudron en cuivre, sans ajout de colorant ni de conservateur. Le sucre, l'huile d'olive et les épices travaillés proviennent de l'agriculture biologique.

Vente à la ferme sur rendez-vous

Présence sur le marché de Mont-sous-Vaudrey le 1^{er} samedi de chaque mois

Produits disponibles à la Biocoop de Dole et à la boutique bio de Tavaux

M. CÉDRIC RODRIGUES

☎ 03 84 69 48 15

✉ lherbefolle@hotmail.fr

📍 5, rue de la Chapelle 39120 BALAISEAUX

CHAMPDIVERS

5. LE GAEC BRELOT

Légumineuses (lentilles, pois chiches)



Exploitant en polyculture sur la plaine du Finage, le GAEC BreLOT travaille en circuits courts. Ses légumineuses sont cultivées sur un terroir argilo-calcaire, et ses productions possèdent la marque « Made in Jura ». Vous pourrez déguster ses lentilles vertes et ses pois chiches dans plusieurs restaurants de la région, ou les trouver dans les supermarchés locaux, les épicerie, les fruitières à Comté ou même à l'Office de tourisme de Dole ! Testez-les, c'est un délice !

Produits disponibles dans les magasins du Pays Dolois, par exemple à l'épicerie fine « Chez Laurette » (Dole), à la fruitière de Chevigny, à la Ferme du Creux Vincent (Foucherans), ainsi qu'à l'Office du tourisme de Dole.

M. ANTOINE BRELOT

☎ 06 67 74 56 51

✉ gaecbreLOT@gmail.com

📍 10, rue du Château
39500 CHAMPDIVERS



6. LES ŒUFS BIO DE FRED

Œufs



Cette petite exploitation de 1,5 hectares possède deux poulaillers pouvant accueillir chacun 800 poulettes. Les poules disposent d'un vaste espace enherbé pour marcher et courir. Les œufs sont ramassés tous les jours, mirés, tamponnés, calibrés, mis en boîte ou en plateaux et commercialisés sous la marque « Les œufs bio de Fred ». L'éleveuse attache une attention particulière à l'alimentation de ses animaux : leurs céréales proviennent d'une minoterie franc-comtoise qui s'approvisionne chez les cultivateurs de la région.

Vente à la ferme l'après-midi, à partir de 16 h 30, en appelant avant de préférence / Produits disponibles à la Biocoop, au Panier Bio, chez Ramel et chez « Marcel et Fils » à Dole

M^{ME} FRÉDÉRIQUE BRELOT

☎ 06 75 92 22 24

✉ frederique.breLOT@gmail.com

📍 12, rue du Château
39500 CHAMPDIVERS



AUGERANS

3. LES POMMES D'AMOUR

Légumes



Les Pommes d'Amour, c'est la ferme maraîchère bio de Cédric Clément. Le nom fait référence aux « pommes d'amour », ancienne appellation provençale des tomates, ainsi qu'au Val d'Amour où la ferme est située. Depuis 2011, des légumes de saison y sont cultivés en agriculture bio avec un souci du respect des sols, de la biodiversité et des saisons. Les variétés sont choisies pour leur adaptation au terroir et leur saveur authentique. Tomates (dont des anciennes), carottes, salades, pommes de terre, haricots, petits pois, melons, fraises... une quarantaine de légumes et quelques fruits sont produits selon des pratiques culturales douces. Les récoltes se font à maturité pour le meilleur du goût et la fraîcheur d'une production locale.

Vente à la ferme chaque mardi de 17 h à 19 h, et chaque samedi de 10 h à 12 h, de mai à décembre
Présence cours Saint-Mauris à Dole chaque jeudi de 16 h 30 à 19 h

M. CÉDRIC CLEMENT

☎ 06 95 87 71 16

✉ cclement_fr@yahoo.fr

🌐 pommesdamour.over-blog.com

📍 5, rue du Val d'Amour 39380 AUGERANS

CHAMPVANS

7. LA FERME DE LA BINETTE

Fromage et produits laitiers



La Ferme de la Binette à Champvans propose une production artisanale de fromages de chèvre et de produits au lait cru de chèvre, élaborés directement à la ferme. La gamme est complétée par des œufs frais et du miel de producteurs voisins. Sabrina développe un lien de proximité avec les visiteurs et propose, à la demande, des visites pédagogiques de sa ferme. L'occasion de découvrir le quotidien des animaux, les méthodes de production et les savoir-faire fermiers, dans une approche simple et accessible, au cœur du terroir jurassien.

Vente à la ferme tous les samedis matins, de 10 h à 12 h, de mars à novembre / Présence sur l'exploitation de Maxime Cordelier (10, rue Henri Dunant à Tavaux) un vendredi sur deux / Produits disponibles à la fromagerie Benoît et au restaurant « L'antidote » à Dole

M^{ME} SABRINA BATAILLARD

☎ 06 13 59 02 50

✉ lafermedelabinette@orange.fr

📍 70, rue de Damparis
39100 CHAMPVANS



CHÊNE BERNARD

9. LA PISCICULTURE DE LA DORME

Poissons



La pisciculture de La Dorme est une exploitation familiale transmise depuis quatre générations. Elle s'étend sur plus de 230 hectares d'étangs où les poissons grandissent en milieu naturel. Des pratiques comme les assècs d'étangs, comparables à une jachère, permettent de régénérer les milieux aquatiques. La pisciculture propose des poissons de pêche (carpes, brochets, sandres...), des poissons d'ornement et des produits transformés comme des rillettes et goujonnettes. Le site accueille aussi la pêche amateur, notamment la truite sur place. En été, des soirées guinguettes animent les bords d'étangs.

Vente à la pisciculture le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 16 h 30 à 17 h 30 / Vente à la poissonnerie de Darbonnay, du lundi au samedi, de 9 h à 12 h et de 16 h 30 à 18 h 30 / Présence sur le marché de Voiteur le samedi matin / Présence aux « Jéudis de Pays » de la Bresse Haute-Seille les jeudis soirs d'été

M. LOÏS COLLIN

☎ 06 86 43 39 48

✉ contact@pisciculturedeladorme.fr

🌐 www.pisciculturedeladorme.fr

📍 12, rue des Prés Verts 39120 CHÊNE BERNARD

CHAUSSIN

8. L'ESCARGOT CHAUSSINOIS

Escargots



L'Escargot Chaussinois est le spécialiste local des escargots « gros gris », élevés et transformés à Chaussin. L'élevage se déroule dans un environnement calme et naturel, propice à leur développement, dans le respect des cycles biologiques. La production a entièrement lieu sur place, de l'élevage à la préparation. Les produits proposés font le bonheur des gourmands : escargots en coquilles, croquettes croustillantes et mini-feuilletés. Une offre artisanale qui met en valeur un savoir-faire local, idéal pour les apéritifs et repas festifs.

Vente à la ferme, en appelant avant de préférence. Présence sur les marchés de Noël.

M. PIERRE HENRY

☎ 06 76 32 28 62

✉ pierre.henry83@orange.fr

📍 31, Faubourg Saint-Jacques
39120 CHAUSSIN



CHEVIGNY

10. LA FRUITIÈRE DE CHEVIGNY

Fromage et produits laitiers



La Fruitière de Chevigny collecte le lait de 14 exploitations, dont 8 en agriculture biologique, pour produire du Comté bio et traditionnel ainsi que du Morbier. Les fermes, à taille humaine, ne dépassent pas 70 vaches et respectent naturellement les cahiers des charges des AOP Comté et Morbier. Le savoir-faire des fromagers permet aussi de proposer de la tomme, de la raclette, du beurre et de la crème. La coopérative valorise des pratiques attentives au bien-être animal et à l'environnement, tout en recherchant des fromages au goût authentique et de qualité.

Vente à la boutique de la fromagerie du mardi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30, le samedi de 9 h à 18 h 30. Produits disponibles à la boutique de la Ferme du Creux Vincent à Fouchères

M. FLORENT LACAILLE

☎ 03 84 79 07 52

✉ bureaucoopchevigny@hotmail.com

🌐 www.fruitiere-de-chevigny.fr

📍 1, rue de l'Eglise 39290 CHEVIGNY



CHOISEY

11. L'EARL LE POTAGER

Pommes de terre



L'exploitation de Matthieu Métraille propose des pommes de terre cultivées en agriculture biologique. Les variétés produites sont choisies pour leur qualité gustative et culinaire. Elles sont produites à Choisey et sont vendues à la ferme le samedi matin. Un marché de producteurs est proposé à la ferme chaque année, le samedi qui précède la rentrée scolaire de septembre : il constitue un rendez-vous local et convivial attendu.

Vente à la ferme, sur rendez-vous (de fin août à décembre). Marché des producteurs locaux sur place, avec de nombreuses animations, chaque dernier samedi d'août

M. MATTHIEU METRAILLE

☎ 06 80 50 24 45

✉ matt.metraille@wanadoo.fr

📍 3, rue sous les Vignes
39100 CHOISEY



DOLE

12. LA FERME AU MIEL

Miel et produits dérivés



Le GAEC La Ferme au Miel à Dole est une exploitation apicole spécialisée dans les produits de la ruche. Elle propose une large gamme de miels du terroir jurassien : printemps, acacia, toutes fleurs, tilleul, forêt, montagne et sapin, régulièrement primés en concours régionaux. L'exploitation se distingue surtout par la production de gelée royale française labellisée GRF, extraite selon un savoir-faire précis, puis conservée fraîche au réfrigérateur sans congélation afin de préserver toutes ses qualités naturelles.

Vente à la ferme tous les jours sauf le dimanche, sur rendez-vous / Gelée royale par expédition / Produits disponibles dans les boutiques des fromageries de Chevigny et de la Ferté ainsi que dans les supermarchés de Dole

M. PATRICE CAHE

☎ 03 84 72 05 29

✉ contact@lafermeaumiel-jura.fr

🌐 www.lafermeaumiel-jura.fr

📍 83, rue de la Résistance
39100 DOLE



FOUCHERANS

13. LA FERME DU CREUX VINCENT

Légumes, fruits



La Ferme du Creux Vincent à Foucherans près de Dole est une exploitation maraîchère dépendant d'ETAPES, un établissement public autonome qui accueille et accompagne des personnes en situation de handicap. La ferme produit une large gamme de fruits et légumes de saison : tomates, courgettes, fraises, salades et autres productions variées, cultivées sur le site. Les récoltes sont proposées en vente directe, dans une belle boutique, garantissant fraîcheur et circuit court.

Vente à la ferme du mardi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h, le samedi de 8 h 30 à 12 h

M. YOHANN VANLANDE

☎ 03 84 82 75 27

✉ yohann.vanlande@etapes.org

🌐 etapes.fr (rubrique : la ferme du Creux Vincent)

📍 46, route de Saint Ylie
39100 FOUCHERANS

GRANGE DE VAIVRE

14. LA FRUITIÈRE DU VAL DE LOUE

Fromage et produits laitiers



Depuis 1998, cette fruitière d'une dizaine de producteurs, tous en production biologique, a développé de multiples fabrications. Le Comté bien sûr, mais aussi le Morbier, la tomme, la raclette, le fromage blanc et le beurre. Tous les produits fabriqués sur place se retrouvent au magasin, aux côtés des autres AOP franc-comtoises (Bleu de Gex et Mont-d'or). Le reste de l'offre fait de cette fruitière une véritable « cave à gourmets », essentiellement dédiée au bio et aux produits alimentaires du terroir : vins, miels, salaisons, confitures, bières...

Vente à la boutique du lundi au samedi, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h, le dimanche de 9 h 30 à 12 h 30 / Produits disponibles à la boutique Comm'une épicerie de Salins-les-Bains

MME LILI RAYNAL

☎ 03 84 37 85 28

✉ sarvaldeloue@gmail.com

📍 3, route de Lyon
39600 GRANGE-DE-VAIVRE

LE DESCHAUX

16. LA FERME DU PETIT CURTIL

Légumes



La Ferme du Petit Curtil au Deschaux propose des légumes bio de saison en circuit court, directement distribués aux habitants du territoire. Engagée pour une alimentation locale et saine, elle privilégie la vente en paniers, sans intermédiaire, favorisant la proximité entre le producteur et le consommateur. Les récoltes sont issues d'un maraîchage engagé, centré sur la fraîcheur et la qualité.

Vente à la ferme. Commande à passer le lundi pour récupérer les produits le mercredi matin entre 9 h 30 et 11 h
Présence sur le marché de Mont-Sous-Vaudrey chaque jeudi matin.

M. JEAN-FRANÇOIS CERMELLI

☎ 06 15 50 40 14

✉ jfcermelli@hotmail.fr

📍 33, route de Dole 39120 LE DESCHAUX

LA BARRE

15. GAEC DES LHOMME

Oufs



À La Barre, Séverine et Sylvain cultivent céréales et foin, et élèvent des bovins charolais en agriculture biologique depuis 2020. Ils privilégient un système herbagé et autonome, au plus près des saisons. Ils ont aussi développé un petit élevage de poules pondeuses bio certifié Ecocert. Élevées en plein air, les poules disposent de parcours en herbe et pondent dans des nids garnis de foin. Les œufs sont ramassés à la main et proposés en vente directe à la ferme.

Vente à la ferme le mercredi de 17 h à 19 h l'hiver, de 17 h à 20 h à la belle saison

M. SYLVAIN LHOMME

☎ 06 62 47 91 85

✉ sylvainlhomme@orange.fr

📍 17, rue des Marronniers 39700 LA BARRE

MONTMIREY-LA-VILLE

17. LES ESCARGOTS DE COCAGNE

Escargots



Sébastien Jussac élève des escargots en plein air et assure l'ensemble du cycle de production, de la reproduction à la préparation. L'exploitation valorise les escargots à travers des spécialités gourmandes : en croquette, en coquille traditionnelle, ainsi qu'en bœufs et en surgelés. Inscrite dans une démarche de circuit court, elle privilégie la proximité et la qualité, pour une dégustation festive et locale.

Vente à la ferme tous les jours, en appelant avant de préférence
Présence aux « Barbecues paysans » les jeudis de l'été cours
Saint-Mauris à Dole / Produits disponibles à l'épicerie
« Chez Laurette » à Dole

M. SÉBASTIEN JUSSAC

☎ 06 64 38 28 59

✉ sebastien.jussac@gmail.com

🌐 www.escargotsdecocagne.fr

📍 3, rue Alexis Millardet
39290 MONTMIREY-LA-VILLE

MOUCHARD

18. AUX P'TITS PÉPINS

Fruits



Aux P'tits Pépins, à Mouchard, Bénédicte Raynal propose une gamme artisanale centrée sur le fruit bio. L'exploitation transforme et valorise les récoltes à travers des glaces et sorbets maison, des jus et des confitures élaborées avec des vins locaux. Des fruits frais sont également disponibles. Une gamme autour de la châtaigne, sucrée et salée, complète l'offre. Les produits, faits maison, privilégient la qualité, la saisonnalité et le local.

Vente à la ferme sur rendez-vous
Produits disponibles à la fromagerie du Val de Loue à Grange-de-Vaivre et à Comm'une épicerie à Salins-les-Bains

MME BÉNÉDICTE RAYNAL

☎ 06 60 72 87 52

✉ auxptitspepins@gmail.com

🌐 www.auxptitspepins.com

📍 15, route de Cramans
39330 MOUCHARD

OFFLANGES

19. LE DOMAINE DE LA BOUGARDE

Vins



Maxime Guelle, vigneron à Offlanges, est passionné par son métier. Il s'attache à élaborer des vins sincères qui reflètent leur terroir tout en explorant de nouvelles idées et de nouvelles façons de les partager. Entre respect de la nature, recherche d'authenticité et envie d'innover, chaque millésime est une occasion d'apprendre, d'expérimenter et de faire évoluer le domaine. Celui-ci trouve ses racines dans une longue histoire familiale depuis 1974. Maxime Guelle l'a repris en 2023 avec la volonté de lui donner un nouvel élan.

Dégustation - vente au domaine sur rendez-vous, tous les jours sauf le dimanche / Produits disponibles à la Localerie de Pesmes

M. MAXIME GUELLE

☎ 06 42 36 94 70

✉ maxime@labougarde.com

🌐 www.labougarde.com

📍 23, rue de la Bougarde
39290 OFFLANGES



21. SCEA GUELDRY TERRE ET SOLEIL

Paillis de miscanthus



À Orchamps, la famille Gueldry cultive la terre depuis le début du XIX^e siècle. Après l'élevage puis les céréales, l'exploitation s'est tournée vers le miscanthus, une plante aux multiples usages, cultivée comme biomasse énergétique et produit agricole. Produit localement sur l'exploitation, ce matériau naturel est proposé aux particuliers pour le paillage et l'enrichissement des jardins, mais aussi pour la litière animale ou les toilettes sèches. Une ressource durable, cultivée au cœur du territoire.

Vente à la ferme, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h,
le samedi de 9 h à 12 h, en appelant avant de préférence

M. ALBAN GUELDRY

☎ 06 82 38 36 13

✉ albangueldry@gmail.com

🌐 www.lafermedumiscanthus.com

📍 24, rue de la Résistance 39700 ORCHAMPS

ORCHAMPS

20. LA FERME DE L'ISEROLE

Légumes, fruits



La ferme de l'Iserole est une ferme maraîchère et semencière née en 2013. Toujours en agriculture biologique, elle se spécialise maintenant dans la production de semences, plants potagers, légumes vivaces. S'ajoute également des plants de petits fruits (cassis, framboises, myrtilles) et des jeunes plants d'arbres fruitiers de variétés locales, sur porte-greffes adaptés aux conditions pédoclimatiques régionales. Tout pour faire un beau jardin de légumes, et un beau verger plein de saveurs!

Vente à la ferme au printemps
Produits disponibles aux Biocoop de Dole et Besançon

M. THOMAS SEGUIN

☎ 06 95 68 61 48

✉ lafermedeliserole@gmail.com

🌐 www.lasemencerie.fr

📍 Zone artisanale
39700 ORCHAMPS

OUNANS

22. LA FRUITIÈRE DU VAL D'AMOUR

Fromage et produits laitiers



La fromagerie du Val d'Amour, fromagerie traditionnelle du Jura, fabrique et commercialise ses productions AOP Comté. Elle est avant tout une coopérative regroupant 11 exploitations agricoles. Elle transforme environ 3 millions de litres de lait en fromages au lait cru, en Comté mais aussi en crème, en faisselles, et en beurre de baratte. Le magasin de vente permet de choisir ses fromages préférés tout en observant à travers une vitre les gestes précis des fromagers. La fromagerie détient également ses propres caves d'affinage.

Vente à la boutique de la fromagerie du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 16 h à 19 h,
le vendredi et le samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h, le dimanche de 9 h à 11 h 45

M^{ME} AURÉLIE REVERCHON

☎ 03 84 37 73 69

✉ scaf.valdamour@orange.fr

🌐 www.comtemorbier-valdamour.com

📍 4, rue du Bois 39380 OUNANS



PAGNOZ

23. À L'OMBRE DU VERGER

Fruits, herbes aromatiques



Marie Parachout cultive, en bio et dans le respect de la biodiversité, une belle diversité de fruits et plantes aromatiques qu'elle vous propose en frais, en saison, ou encore en produits élaborés de façon simple et saine. Parmi les fruits cultivés avec tant d'attention et de passion par Marie: des fraises, rhubarbes, framboises, cassis, groseilles, melons, pastèques et autres fruits du verger.

Vente à la ferme, en appelant avant de préférence

M^{ME} MARIE PARACHOUT

☎ 06 61 83 45 43

✉ alombreduverger@proton.me

📍 Jardin, rue de Vaulgrenant
39330 PAGNOZ



24. L'EARL BARBE

Pommes de terre



La pomme de terre, pilier discret mais essentiel de nos assiettes, c'est la passion de l'EARL Barbe à Pagnoz. L'exploitation produit des pommes de terre de consommation en volume, récoltées et triées avec soin, puis proposées en vente directe à la ferme, notamment en sacs de 25 kg. Engagée pour les circuits courts, l'équipe menée par Nicolas Barbe privilégie la proximité avec les habitants et la distribution locale, garantissant fraîcheur, simplicité et lien direct.

Vente à la ferme, en appelant avant pour passer commande /
Produits disponibles dans les magasins et fromageries du Pays Dolois

M. NICOLAS BARBE

☎ 07 86 41 92 92

✉ sylvain.barbe@outlook.fr

📍 16, rue des Perrières
39330 PAGNOZ



PLEURE

25. LA FRUITIÈRE DE PLEURE

Fromage et produits laitiers



La Fruitière de Pleure réunit 7 exploitations et 14 sociétaires pour une production d'environ 2,5 millions de litres de lait par an. Elle transforme le lait local en fromages de terroir : Comté affiné 9, 12 et 18 mois, Morbier, Bleu de Gex, Tome du Jura, fromages de chèvre, ainsi que beurre, crème crue et fromage blanc. Le magasin, très fréquenté des locaux et des touristes, est une vitrine gourmande du territoire. Il propose de nombreux produits locaux en circuit court : vins du Jura, miel, jus de pommes, bières artisanales, terrines, saucisse de Morteau, œufs, huiles, sirops et confitures.

Vente à la boutique de la fruitière du lundi au mercredi de 8 h à 12 h, du jeudi au samedi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le dimanche de 8 h à 12 h

M. MICKAËL BERTHELIER

☎ 03 84 81 40 92

✉ fruitieredepleure@gmail.com

🌐 <https://www.comte.com/sur-les-routes-du-comte/fruitiere-de-pleure>

📍 2, route de la Reppe
39120 PLEURE



26. LA PISCICULTURE DES MARAIS

Poissons



Quand le poisson quitte l'étang pour passer en cuisine, il prend un sacré coup de saveur. À Pleure, la Pisciculture des Marais, gérée par Christine Roubez, exploite une quinzaine d'étangs et élève des poissons d'eau douce, notamment la carpe. Elle les transforme sur place, en filets frais ou fumés, rillettes, goujonnettes, terrines à l'ail des ours ou veloutés. Un « fishtruck » propose aussi de la friture le vendredi, ce qui contribue à l'animation et à la vie du village.

Vente à la ferme tous les jours de 17 h à 19 h (sauf le mercredi) et le samedi matin de 10 h à 12 h / « Fishtruck » le vendredi soir à partir de 18 h
Produits disponibles à la boutique de la fruitière de Pleure et dans les restaurants des alentours

M^{ME} CHRISTINE ROUBEZ

☎ 06 87 49 03 77

✉ christine.roubez@orange.fr

📍 5, route des Essards
39120 PLEURE



PORT-LESNEY

27. LE DOMAINE HORDÉ PÈRE ET FILS

Vins



Le Domaine Hordé, situé à Port-Lesney, exploite 7 hectares de vignes répartis sur plusieurs communes et appellations (Arbois et environs). Cette exploitation familiale cultive les cépages jurassiens emblématiques : chardonnay, savagnin, poulsard, trousseau et pinot noir, avec des vendanges entièrement manuelles. Elle propose une large gamme de vins blancs, rouges, crémant et macvin, en mono-cépages ou assemblages. Le caveau permet des dégustations au plus près des producteurs.

Vente au domaine, tous les jours, avec ou sans rendez-vous.

M. ANTOINE HORDE

☎ 03 84 73 89 24

✉ domaine.horde@orange.fr

🌐 www.domaine-horde.com

📍 14, rue du Port
39600 PORT-LESNEY



28. LE JARDIN DES GEAIS

Herbes aromatiques



Le Jardin des Geais propose des préparations à base de plantes aromatiques et médicinales cultivées à la ferme ou récoltées dans la nature dans des zones préservées. Tisanes fleuries, gomassios, sels aromatiques, sirops et gelées de plantes, nectars de fruits... De quoi se faire plaisir tout en prenant soin de soi ! Ici, tout est réalisé à la main, en agriculture biologique, et avec le plus grand soin.

Vente à la ferme au printemps pour la vente des plants
Présence sur le marché d'Arbois chaque vendredi matin

Produits disponibles à la fromagerie du Val de Loue de Grange-de-Vaivre, ainsi qu'aux magasins proximagé de Liesle, « La clé des Champs » à Moncey, « Studio Champ Libre » à Besançon, « Boutique Cœur » à Morteau

M^{ME} CLAIRE CONFRERE

☎ 06 26 27 85 48

✉ jardindesgeais@gmail.com

📍 2, rue du Val d'Amour 39600 PORT-LESNEY



ROMAIN

29. LA FERME DU PETIT PRÉ

Viande



La Ferme du Petit Pré, située au hameau de Vigearde à Romain, est une exploitation d'élevage ovin en agriculture biologique. Les brebis, de races Blanche du Massif Central et Berrichonne du Cher, reconnues pour leur rusticité, pâturent une grande partie de l'année. La ferme valorise sa production en vente directe, avec des caissettes d'agneau offrant une viande de proximité, tracée et découpée à la demande. En saison, elle propose aussi des spécialités pour le barbecue : côtes, merguez, saucisses aux herbes, ribs et gigot tranché.

Vente à la ferme, en appelant avant pour passer commande / Produits dans les AMAP de la Source (Dampierre), des Halles (Orchamps) et de l'association Pas'sage (Vigearde)

M. JOHANN THERY

☎ 06 80 70 54 01

✉ johann.thery@gmail.com

🌐 www.fermedupetitpre.fr

📍 16, bis rue des Sages
39350 ROMAIN



ROUFFANGE

30. LA FERME DES PRÉS

Viande



La Ferme des Prés, située à Rouffange, est une exploitation familiale engagée dans la production de viande en circuit court. Elle propose en vente directe des caissettes de bœuf, de veau et d'agneau, ainsi que des lapins de chair et des œufs fermiers. L'élevage a lieu sur place, garantissant une traçabilité complète des animaux et une relation directe avec les consommateurs. La ferme valorise une viande locale, de qualité, issue d'un savoir-faire paysan.

Vente à la ferme le samedi de 10 h à 12 h, en appelant avant pour passer commande

M^{ME} MARINE MUNIER

☎ 06 83 19 63 89

✉ lafermedespres39@free.fr

📍 8, route de Mercey
39350 ROUFFANGE

SAINT-AUBIN

31. LES OEUFS DE LA BORDE ROUGE

Œufs



À Saint-Aubin, au lieu-dit La Borda Rouge, Mickaël Scheider élève près de 600 poules pondeuses en plein air, principalement de race rousse. Elles disposent d'un accès quotidien à l'extérieur et sont nourries avec des céréales locales enrichies en lin, contribuant à la production d'œufs frais de qualité. L'exploitation privilégie la vente directe et les circuits courts, afin de proposer des œufs locaux tout en maintenant un lien de proximité avec les consommateurs. Soucieux du bien-être de ses animaux et de la qualité de sa production, Mickaël Scheider s'attache à offrir des produits frais issus d'un élevage familial.

Vente à la ferme, en appelant avant pour passer commande
Distributeur automatique: 26 rue des Fours 39410 Saint-Aubin

M. MICKAEL SCHEIDER

☎ 06 99 35 13 83

✉ mickaelscheider39@outlook.fr

📍 17, rue des Creux La Borda Rouge
39410 SAINT-AUBIN



32. L'ÉLEVAGE DE LA PLAINE

Fromage, œufs, volailles



À Saint-Aubin, l'élevage de chèvres de la Plaine est une exploitation familiale où une cinquantaine de chèvres sont élevées avec passion et exigence. Le troupeau profite d'un mode d'élevage respectueux de son bien-être, avec une alimentation issue en grande partie de productions locales. Attachée à des pratiques simples et authentiques, l'exploitation valorise un savoir-faire paysan fondé sur la proximité, la qualité et le respect des animaux. Elle propose des produits fermiers en circuit court, reflet du terroir jurassien et du travail quotidien de l'éleveur.

Vente à la ferme tous les samedis de 9 h à 12 h
Présence sur le marché artisanal devant le magasin « Gamm vert » de Chaussin le dernier samedi de chaque mois

M. ARNAUD BOUCHARD

☎ 06 62 80 18 62

✉ bouchardarnaud39@orange.fr

📍 40, route de Dijon
39410 SAINT-AUBIN



33. SOPHIE & ANTOINE - MARAICHERS

Légumes, fruits



Sophie et Antoine cultivent leurs fruits et légumes en privilégiant des pratiques respectueuses de la biodiversité et des équilibres naturels. Sur leur ferme, la production est diversifiée et de saison, avec une attention portée à la qualité des sols et à la préservation du vivant. Ils proposent également des visites pédagogiques, ouvertes au public, pour découvrir le travail agricole et les cultures. Leur démarche vise à créer du lien entre les producteurs et les consommateurs autour d'une alimentation locale et durable.

Vente à la ferme le mardi et le jeudi de 17 h à 18 h, en appelant avant pour passer commande
Présence au Poulet Tavellois à Tavaux un vendredi sur deux (semaines paires) de 16 h à 19 h
Présence place Sainte-Anne à Saint-Aubin le samedi de 9 h à 11 h

M. ANTOINE ALIBAUX

☎ 06 22 42 09 82

✉ maraichers@sophie-et-antoine.fr

🌐 www.sophie-et-antoine.fr

📍 19 A, rue de Dole 39410 SAINT-AUBIN



SAINT-LOUP

34. ABEILLES DE SAINT-AMBROISE

Miel et produits dérivés



André Mougeot propose une gamme artisanale autour des produits de la ruche et des douceurs apicoles: miels du Jura et plus largement de la région (acacia, fleurs d'été, printemps, montagne, tournesol), pains d'épices, nougats et bonbons au miel. Apiculteur engagé, il valorise les saveurs issues des différents terroirs et saisons, en lien direct avec la ruche. Il produit des essaims, contribuant ainsi au renouvellement des colonies et au maintien de l'activité apicole locale. Ceux-ci sont proposés à la vente aux clients apiculteurs ou futurs apiculteurs.

Vente à la ferme, sur rendez-vous / Présence sur le marché de Saint-Aubin le 4^{ème} samedi de chaque mois, de 9 h à 11 h / Produits disponibles dans les magasins alentours comme l'Intermarché d'Asnans-Beauvoisin, le Proximarché de Petit Noir, la boutique bio de Tavaux

M. ANDRÉ MOUGEOT

☎ 06 65 40 57 74

✉ contact@abeillesdesaintambroise.fr

🌐 www.abeillesdesaintambroise.fr

📍 6, rue de la Chapelle Villangrette
39120 SAINT-LOUP



SALANS

35. LA SPIRULINE DU JURA

Complément alimentaire



La spiruline est une microalgue d'eau douce reconnue pour sa richesse nutritionnelle exceptionnelle. On la consomme généralement en ajout aux légumes, jus de fruits, yaourts, soupes, vinaigrettes. Celle qui est produite à Salans, dans une ferme à taille humaine, est cultivée de manière artisanale dans le respect de l'environnement. L'exploitation privilégie la qualité plutôt que la quantité, avec une récolte soignée et une transformation minimale. La saveur douce de la spiruline permet une consommation directe en paillettes, sans recours aux gélules. La spiruline de Salans est également utilisée par des chefs locaux.

Vente à la ferme tous les jours (sauf les mercredi et dimanche) de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h / Présence sur le marché de producteurs de Saint-François (21) le 2^{ème} samedi de chaque mois de 9 h à 12 h / Produits disponibles à la boutique de la fruitière d'Arbois

M. NICOLAS SARRAZIN

☎ 06 87 05 71 32

✉ spirulinedujura@gmail.com

📍 Chemin des Bouteillers
39700 SALANS

SALIGNEY

36. ROULE MA POULE

Œufs



Premier poulailler mobile du Jura, « Roule ma Poule » s'inscrit dans une démarche d'agriculture durable et innovante. Le système repose sur un pâturage tournant dynamique qui se déplace tous les quinze jours, offrant aux poules un accès permanent à une herbe fraîche, favorisant leur bien-être et la régénération des sols. « Roule ma Poule » produit environ 220 œufs par jour, vendus aux particuliers, AMAP, épiceries participatives et marchés. La prairie est entretenue sans produits phytosanitaires ni engrais: elle est uniquement pâturée par des moutons.

Vente à la ferme, chaque samedi matin de 10 h à 12 h

M. NICOLAS LAVRY

☎ 07 81 70 10 56

✉ roulemapoule@gmail.com

📍 9 rue de la Serre
39350 SALIGNEY



SERMANGE

37. LA FERME DES CRÈS

Fromage et produits laitiers



Installée depuis janvier 2019 dans la vallée des Anges, la Ferme des Crès assure l'ensemble du cycle de production, de la traite des animaux à la transformation du lait et à la vente. L'exploitation se distingue par la conduite de deux cheptels : des chèvres et des vaches Montbéliardes. Les animaux pâturent toute l'année et consomment le foin produit sur la ferme, sans engrais ni pesticides. Leur alimentation est complète, sans OGM et sans ensilage, dans une logique de qualité et de respect du bien-être animal.

Vente à la ferme le samedi de 10 h à 12 h / Produits disponibles dans les magasins « Intermarché », « La Fromagerie Doloise », « Maison Benoît » à Dole ainsi qu'aux « Super U » de Tavaux et Mont-sous-Vaudrey

M^{ME} ORIANE TISSOT

☎ 06 07 53 76 89

✉ lafermedescres@outlook.fr

📍 4, rue du Crémoulot
39700 SERMANGE



SERRE-LES-MOULIÈRES

38. LE MIEL DE LA SERRE

Miel et produits dérivés



Le Miel de la Serre valorise le savoir-faire apicole à travers une gamme de miels récoltés au fil des saisons : acacia, printemps, fleurs, forêt, sapin ou montagne. L'apiculteur, Florian Grandperrin, complète cette production avec des savons, bougies et bonbons élaborés à partir de son miel. Des coffrets personnalisés sont proposés pour faire découvrir la diversité des produits de la ruche. Une offre locale et artisanale issue d'une tradition apicole familiale ancrée dans le Jura.

Vente à la ferme tous les jours, en appelant avant de préférence
Présence sur le marché paysan de Dole chaque jeudi / Produits disponibles à la Jardinerie Jurassienne et à l'Intermarché des Epenottes à Dole

M. FLORIAN GRANDPERRIN

☎ 07 82 96 97 08

✉ mieldeaserre39@gmail.com

📍 6, rue de la Forêt
39700 SERRE-LES-MOULIÈRES



VILLERS-FARLAY

40. LA FERME DE LA LOUE

Légumes



La Ferme de la Loue est une entreprise familiale, à échelle humaine. Sa philosophie défend une agriculture biologique, en accord avec le vivant et son environnement. Elle cultive des légumes de saison, destinés à une consommation locale, en circuit court. La vente directe permet de proposer des produits frais et locaux tout en renforçant le lien entre les producteurs et les habitants du territoire.

Vente à la ferme tous les jeudis de 17 h à 19 h, en commande de janvier à avril, librement d'avril à décembre
Produits disponibles à la boutique « Comm'une épicerie » de Salins-les-Bains et dans les Biocoop du territoire

M^{ME} JEHANNE REMY

☎ 07 77 91 62 78

✉ fermedelaloue@gmail.com

📍 5, rue de la Saline
39600 VILLERS-FARLAY



VOUS ÊTES PRODUCTEUR DANS LE PAYS DOLOIS, VOUS PROPOSEZ VOS PRODUITS EN VENTE DIRECTE, À LA FERME OU SUR LES MARCHÉS ?

Si vous n'apparaissez pas dans ce guide, nous vous invitons à nous contacter.
Nous pourrions ainsi vous y ajouter lors de la prochaine actualisation.

Pays Dolois

Sandrine Weil-Robin, chargée de mission « alimentation de proximité »

Place de l'Europe 39100 DOLE

03 84 69 03.26 - sandrine.weil-robin@grand-dole.fr

Remerciements : nous remercions la Communauté de communes Bresse Haute-Seille pour son aide dans l'élaboration de ce guide.

Son guide des producteurs est disponible ici :
<https://www.bressehauteseille.fr/annuairedesproducteurs>



DU PAYS DOLOIS - 19

TAVAUX

39. LE POULET FERMIER TAVELLOIS

Viande, œufs



Maxime Cordelier élève avec passion des poulets fermiers à Tavaux, dans le respect du bien-être animal. Élevées en plein air et nourries en grande partie avec les céréales de l'exploitation, ses volailles grandissent à leur rythme pour offrir une viande savoureuse et de qualité. Proposées en vente directe, elles s'inscrivent dans une démarche de proximité et de circuit court. Naturellement riche en vitamines B, la viande de poulet contribue au bon fonctionnement de l'organisme et à l'équilibre alimentaire du quotidien.

Vente à la ferme un vendredi sur deux de 16 h à 19 h
Présence sur le marché de Rainans le 2^{ème} dimanche de chaque mois
Présence sur le marché de Saint-Aubin le 4^{ème} samedi de chaque mois

M. MAXIME CORDELIER

☎ 06 85 85 48 11

✉ maxime.cordelier@hotmail.fr

📍 10, rue Henri Dunant 39500 TAVAUX



LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE (PAT) DU PAYS DOLOIS

Des **ACTIONS CONCRÈTES** pour vous apporter
une **ALIMENTATION DE PROXIMITÉ** et de qualité

C'EST :

- La promotion des circuits courts
- Le soutien aux producteurs locaux
- La mise en relation des producteurs et des consommateurs
- La sensibilisation des enfants au goût et à l'équilibre alimentaire
- L'accompagnement des associations d'aide alimentaire

C'EST AUSSI:

- Des produits locaux dans les restaurants scolaires
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Des actions contre l'obésité, le surpoids et la « malbouffe »
- De nouveaux légumes cultivés sur le territoire
- Des aliments produits, transformés et distribués à proximité, de manière durable

