

Terroir et marchés

Le temps d'une pause, baladez-vous sur nos marchés pour savourer nos produits locaux.

Nos marchés

FLEURY-LA-MONTAGNE - le 2ème vendredi soir du mois - d'avril à octobre de 17h à 20h : Marché des produits du terroir avec animations : musique, artisanat (MARTSI)...

MARCIGNY - le lundi matin - toute l'année : Un marché réputé et très animé, haut en couleur ; outre les marchés forains et primeurs, vous trouverez aussi un marché fermier avec nos producteurs locaux, et de petits animaux vivants : volailles, lapins ...

MELAY - Le vendredi matin - toute l'année : marché de producteurs locaux.

MONTCEAUX L'ÉTOILE - le premier dimanche du mois - de février à novembre de 9h à 13h : Marché gourmand des producteurs sur la place du village.

SAINT-CHRISTOPHE-EN-BRIONNAIS - Le mercredi matin - toute l'année : Présence de quelques producteurs locaux sur le marché aux bestiaux.

SAINT JULIEN DE JONZY - le 3ème vendredi de chaque mois - d'avril à décembre de 17h à 20h : Marché des produits du terroir avec animations : musique, artisanat (marts)....

SEMUR EN BRIONNAIS - le 2ème dimanche matin du mois - toute l'année : Marché des produits du terroir près du château.

SEMUR EN BRIONNAIS - le 4ème vendredi soir du mois - d'avril à novembre : Marché des produits du terroir avec animations : musique, artisanat (marts)...



Découvrez à travers notre vaste palette gastronomique

L'incontournable viande Charolaise

A perte de vue, s'étendent de riches prairies verdoyantes où paissent tranquillement les boeufs blancs - vous êtes ici dans le berceau de la race charolaise ...

Visitez le fameux marché aux bovins de Saint-Christophe en Brionnais, un spectacle pittoresque vous attend ! En fin de visite, profitez de la dégustation ou installez-vous à la table d'un des restaurants du territoire... Plus de renseignements

Les fromages

Découvrez nos fromages de pays : AOP Charolais, fromage de chèvre, de vache ou bien mélangé.

Il y en a pour tous les goûts ! Vous pourrez les acheter à la ferme ou sur les marchés.



Les escargots

Tradition Bourguignonne, connus pour être accompagnés d'une persillade ou tartinés sur des toasts, les escargots émerveilleront vos papilles.



Vin

La Bourgogne, c'est aussi le vin, le territoire n'en est pas dépourvu, les vignes sur les côteaux de Mailly, Fleury produisent un vin bio nommé "La Roche des Bancs" : pinot noir, gamay, pinot gris, auxerrois,...mais également d'autres vigneronns sont installés en Brionnais.



Les volailles

Faites place à une autre célébrité insoupçonnée du territoire : la dinde !

Un rendez-vous incontournable à ne pas manquer, le 2ème week-end de décembre à Marcigny : la Foire aux dindes ! Cuites, rôties ou confites, vous serez sûrs de faire des ravis ! La dinde de Marcigny fait la joie des réveillons de fin d'année...



Moutardes et huiles

Depuis plus de 120 ans, un savoir-faire local se perpétue à Iguerande : huiles et moutardes sont en vente à l'huilerie artisanale. Les groupes peuvent visiter la production sur RV.



Fruits, légumes et plantes sauvages

Remplissez vos cabas de toutes nos productions locales : fruits, légumes, produits à base de plantes cultivées dans une terre responsable.