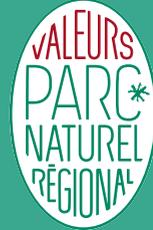


VALEURS PARC

L'ANNUAIRE

1^{ère} édition • Janvier 2022



Productions locales
Restaurants & traiteurs
Hébergements
Activités





Le mot du Président

Le Parc naturel régional du Gâtinais français vous présente, à travers la première édition de cet annuaire, l'ensemble des acteurs de son territoire engagés dans la marque Valeurs Parc naturel régional.

Ils sont producteurs, artisans alimentaires, hébergeurs, restaurateurs ou encore prestataires d'activités et ont tous en commun une chose : des valeurs !

Grâce à cette marque nationale identifiez facilement les entreprises locales engagées à nos côtés pour trouver un équilibre entre la protection de notre espace rural si riche mais fragile et l'activité humaine.

La proximité, l'authenticité, le respect de l'environnement : autant de valeurs que les bénéficiaires de la marque partagent et mettent au cœur de leur activité. En choisissant les entreprises de la marque Valeurs Parc naturel régional, vous participez à la vie du territoire et à sa préservation.

Dans cet annuaire, retrouvez la liste complète de nos adhérents Valeurs Parc naturel régional, leurs produits et surtout, leurs coordonnées.

Avec la marque Valeurs Parc naturel régional, (re)-découvrez ce que votre territoire offre de meilleur !

Jean-Jacques Boussaingault

Président du Parc naturel régional
du Gâtinais français



L'Annuaire des bénéficiaires de la marque Valeurs Parc

Réalisé par le Parc naturel régional du Gâtinais français

Photos ©Marie-Lys Hagenmüller/Arelys Photos

Illustrations ©Gilles Malgonne/Le Semeur d'Images

SOMMAIRE

LA MARQUE VALEURS PARC 6

LE PARC NATUREL RÉGIONAL
DU GÂTINAIS FRANÇAIS 8

PRODUCTIONS 10

Cresson de fontaine 12

Safran 14

Plantes aromatiques
et médicinales 16

Fruits et légumes de saison 18

Morilles 22

Viandes, volailles
et produits laitiers 23

Farine et œufs 26

Produits transformés 28

Miels et produits de la ruche 30

Bières artisanales 32

Savonnerie artisanale 33

Marques et reconnaissances
pour les productions et produits transformés 34

RESTAURANTS ET TRAITEURS 35

HÉBERGEMENTS 38

Camping 40

Chambres d'hôtes 41

Gîtes 44

Gîte de groupe 51

Marques et reconnaissances
*pour les restaurants, hébergements
et activités* 52

ACTIVITÉS 53

Escalade 53





La marque Valeurs Parc



La marque Valeurs Parc naturel régional met en avant **L'ENGAGEMENT** entre le Parc et les entreprises locales partenaires.

Un engagement fort, centré sur **TROIS VALEURS FONDAMENTALES** :

LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

en agissant sur la préservation et la valorisation des paysages, des milieux naturels et de la biodiversité, par le choix de matières premières et de processus de production raisonnés favorisant la transition écologique et énergétique.



L'ÉPANOUISSEMENT DE L'HOMME

grâce à un développement maîtrisé qui conjugue savoir-faire traditionnels et créativité, et qui encourage une consommation tournée vers le plaisir, la santé et le bien-être.



LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉCONOMIE LOCALE

dans une démarche de valorisation des ressources propres à chaque territoire : emploi de ressources naturelles et culturelles régionales, développement d'initiatives et de projets locaux.



Autrement dit, lorsque vous privilégiez les entreprises de la marque Valeurs Parc, vous participez à la vie du territoire et à sa préservation.



www.parcs-naturels-regionaux.fr/consommer-parc
www.parc-gatinais-francais.fr

Le Parc naturel régional du Gâtinais français

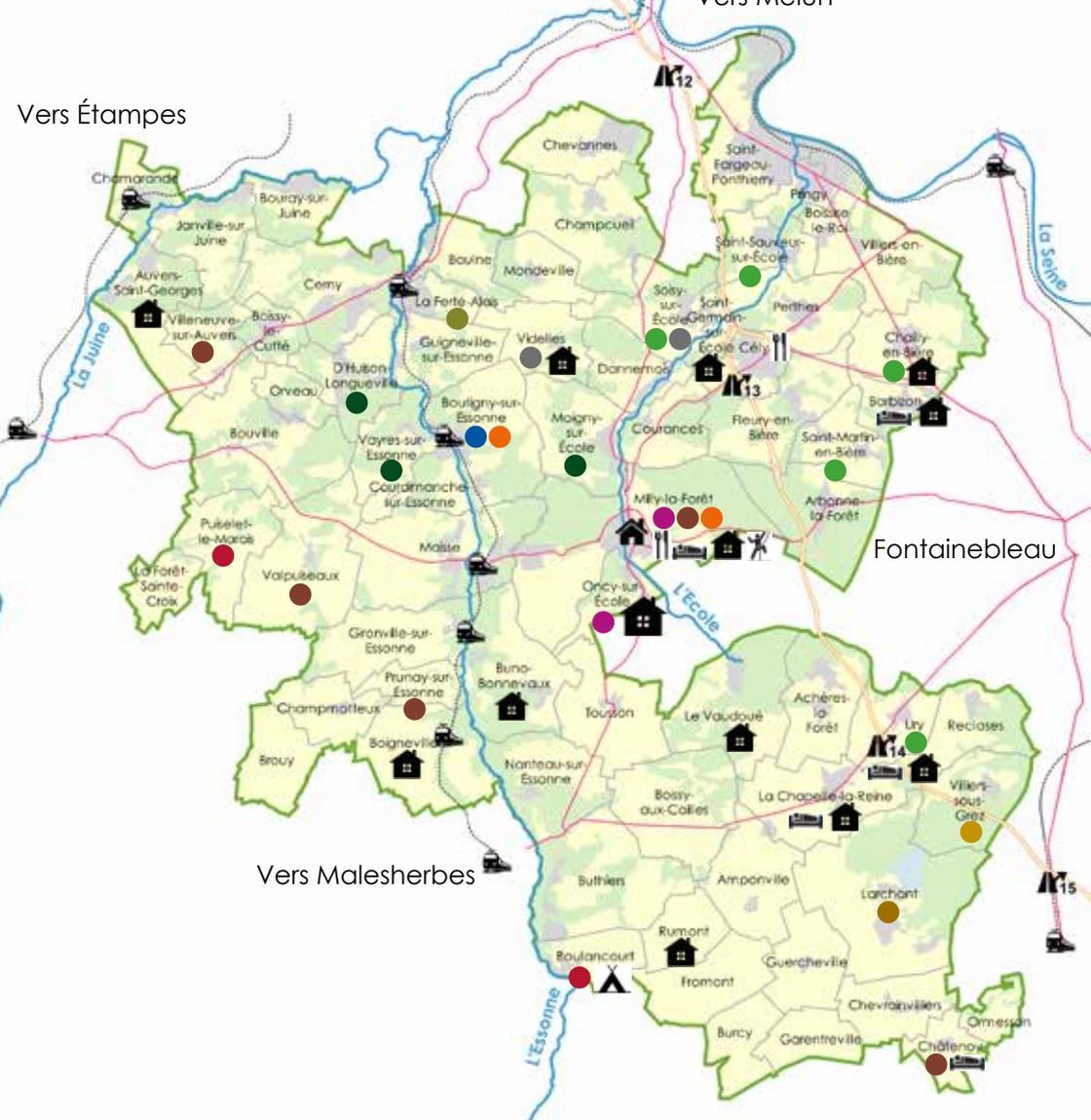


Le Parc naturel régional du Gâtinais français, créé le 4 mai 1999, se fonde sur une entité historique, datant de la période où le grand Gâtinais s'est partagé entre le Gâtinais orléanais, plus au sud, et le Gâtinais français, dans les limites de l'ancien Royaume de France. C'est de cette étape historique que le Parc tire aujourd'hui son appellation. 70 communes composent son territoire.

Le Pays des **mille clairières et du grès**
Son surnom et son originalité, le Parc du Gâtinais les puise dans ses paysages contrastés : les bois et forêts couvrent plus du tiers du territoire et s'imbriquent avec les terres agricoles. Le sable et le grès composent le sous-sol et ce dernier rend parfois l'horizon chaotique quand il affleure.

Vers Melun

Vers Étampes



Fontainebleau

Vers Malesherbes

Cresson de fontaine ●

Safran ●

Plantes aromatiques et médicinales ●

Fruits et légumes de saison ●

Morilles ●

Farine et œufs ●

Viandes, volailles et produits laitiers ●

Produits transformés ●

Miels et produits de la ruche ●

Bières ●

Savonnerie artisanale ●



RESTAURANTS ET TRAITEURS



CAMPING



CHAMBRES D'HÔTES



GÎTES



GÎTE DE GROUPE



ACTIVITÉS : ESCALADE



Productions locales

CRESSON DE FONTAINE 12

- La Cressonnière des Champs des Possibles, à D'Huison-Longueville 12
- La Cressonnière du Moulin du Ruisseau, à Moigny-sur-École 13
- La Cressonnière Sainte-Anne, à Vayres-sur-Essonne 13

SAFRAN 14

- Hervé Viron, à Boulancourt 15
- Le Safran de la Ventue, à Puiset-le-Marais 15

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES 16

- La Ferme du Clos d'Artois, à Oncy-sur-École 16
- Le Séchoir du Père Jules, à Milly-la-Forêt 17
- Milly Sens, à Milly-la-Forêt 17

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON 18

- Émile et Une Graine, à Soisy-sur-École 19
- La Ferme Chaillotine, à Chailly-en-Bière 19
- La Ferme des Moënes, à Ury 20
- Les Jardins de Brinville, à Saint-Sauveur-sur-École 20
- Le Potager San Martinois, à Saint-Martin-en-Bière 21
- SCEA Koorin, à Soisy-sur-École 21

MORILLES 22

- La Ferme des Sablons Larry, à Larchant 22

VIANDES, VOLAILLES ET PRODUITS LAITIERS 23

- La Ferme de Beaumont, à Valpuiseaux 23
- La Ferme de Châtenoy, à Châtenoy 24
- L'Enclos des Chevrettes, à Villeneuve-sur-Auvers 24
- L'Orée de Milly, à Milly-la-Forêt 25
- La Volaille Prunaysienne, à Prunay-sur-Essonne 25

FARINE ET ŒUFS 26

- EARL de Varennes/CocobioVidellois, à Videlles 27
- La Ferme de Montaquoy, à Soisy-sur-École 27

PRODUITS TRANSFORMÉS 28

- Entre Saveur et Jardin, à Boutigny-sur-Essonne 29
- Au-dessus, sur l'étagère du haut, à Boutigny-sur-Essonne 29

MIELS ET PRODUITS DE LA RUCHE 30

- L'Abeille de Milly, à Milly-la-Forêt 31
- La Miellerie du Gâtinais, à Boutigny-sur-Essonne 31

BIÈRES 32

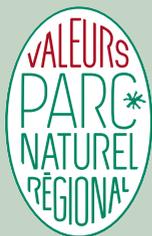
- 77Craft, à Villiers-sous-Grez 32

SAVONNERIE ARTISANALE 33

- La Savonnerie du Gâtinais, à La Ferté-Alais 33

LES MARQUES ET RECONNAISSANCES 34

pour les producteurs et artisans alimentaires



CRESSON DE FONTAINE



La cressonnière des Champs des Possibles

15 rue de Cerny
91590 D'Huison-Longueville
06 29 16 77 21

matthewdcharlton@protonmail.com

Originaire d'Angleterre, enseignant en reconversion, Matthew Charlton est passionné par la biodiversité et le savoir-faire ancestral de la cressiculture.

Après avoir testé la culture du cresson à Chalo-Saint-Mars chez un cressiculteur, grâce à la couveuse des Champs des Possibles, il s'est installé à D'Huison-Longueville en janvier 2021, en restaurant une cressonnière qui n'était plus en activité depuis 10 ans.

Pari réussi ! Depuis septembre 2021, Matthew produit du cresson de fontaine biologique.

LES PRODUITS

Cresson en boîtes

HORAIRES

8h-14h à la cressonnière : téléphoner avant de passer





La cressonnière du Moulin du Ruisseau

RD 948
91490 Moigny-sur-École
01 64 98 07 13
geraldine.taillebus@sfr.fr

Cyril Taillebus a appris le métier de cressiculteur dès l'âge de 15 ans. Il exploite aujourd'hui trois cressonnières à Moigny-sur-École, Milly-la-Forêt et Courances. Pour lui, la culture du cresson est certes atypique mais c'est aussi un produit emblématique du territoire. Elle n'est pas mécanisée et permet de porter une grande attention à la qualité de l'eau des sources et des rivières.

LES PRODUITS

Cresson en bottes

Produits dérivés à base de cresson (soupes, charcuterie)

HORAIRES

En libre-service 9h-12h et 14h-19h



 [@cresson91490](https://www.facebook.com/cresson91490)



La cressonnière Sainte-Anne

Rue de l'Église
91820 Vayres-sur-Essonne
06 74 99 12 70
mikael.morizot@orange.fr

Cette cressonnière est installée depuis 1856 dans la vallée de l'Essonne. Mikael Morizot fait partie de la quatrième génération de cressiculteurs de sa famille ! Toujours en quête d'un beau cresson, Mikael a créé une variété de cresson rouge.

LES PRODUITS

Cresson en bottes

Pesto de cresson

Soupe de cresson à l'huile d'olive

HORAIRES

Tous les jours sauf samedi et dimanche après-midi (appeler avant).

Points de vente locaux : L'Herbier de Milly (p. 15), Biocoop (Avon, Fontainebleau, Milly-la-Forêt, Itteville). Pesto et soupe disponibles dans les points de vente du Parc (Jardins de Courances, Cocobio, Ferme Chaillotine...).

Découvrez la culture du cresson en réservant un atelier Wecandoo.fr !

 www.cressonniere-sainte-anne.fr

 [@CressonniereSainteAnne](https://www.facebook.com/CressonniereSainteAnne)

 [mikaelmorizot.cressiculteur](https://www.instagram.com/mikaelmorizot.cressiculteur)





SAFRAN





Hervé Viron

45 rue Grande
77760 Boulancourt
hervesafran@orange.fr

En plus des 56 hectares de céréales, Hervé Viron cultive une parcelle de 4 000 m² de safran en agriculture biologique, il est le seul du territoire à le proposer sous cette certification.

LES PRODUITS

Safran en filaments
Confitures safranées

HORAIRES

Sur rendez-vous et par correspondance
(commandes par mail)



Le Safran de la Ventue

28 route de Mézières
91150 Puiset-le-Marais
07 89.63 53 52
la-ventue@wanadoo.fr

La production du safran nécessite un travail manuel délicat et intense. Un travail que la famille Nollet réalise depuis maintenant 10 ans dans le Gâtinais français.

Pour votre plus grand plaisir, il décline cet « or rouge » en de nombreux produits dérivés comme de délicieuses confitures parfumées au safran.

LES PRODUITS

Safran (pistil, poudre)

Produits dérivés à base de safran :
tagliatelles, sablés, sirops, confitures,
fleurs de sel, moutarde, préparation
pour risotto...

HORAIRES

Le samedi 10h-13h.

Point de vente local : Office du Tourisme
de Milly-la-Forêt.

 [@safrandelaventue](https://www.facebook.com/safrandelaventue)

 [safrandelaventue](https://www.instagram.com/safrandelaventue)





PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES



La Ferme du Clos d'Artois

4 rue de l'Église
91490 Oncy-sur-École
01 64 98 50 57

Alain Bosc Bierre, producteur depuis quatre générations dans le Parc naturel régional du Gâtinais français, vous propose de découvrir la menthe poivrée de Milly-la-Forêt.

LES PRODUITS

Menthe poivrée

Mélisse

Infusions de menthe poivrée

HORAIRES

Sur rendez-vous

Boutique L'Herbier de Milly (16 place du Marché, voir horaires p.17)

Visites de l'exploitation sur rendez-vous pour les groupes

Autres points de vente sur www.parc-gatinais-francais.fr





Le Séchoir du Père Jules

Herbier de Milly
16 place du Marché
91490 Milly-la-forêt
cbosc@herbier.com

Catherine Bosc-Bierne représente une famille historique de producteurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales à Milly-la-Forêt.

Elle vous propose une large gamme de liqueurs, sirops, tisanes et autres produits à base de plantes distillés par ses soins à la Distillerie du Gâtinais.

LES PRODUITS

Tisanes, bonbons, huiles essentielles, hydrolats, sirops, liqueurs à base de menthe poivrée, mélisse, coquelicot, origan, thym...
Légumes bio

HORAIRES

Mardi, mercredi, vendredi 8h30-12h30 et 15h-19h

Samedi 8h30-13h et 15h-19h

Dimanche 10h-13h et 15h-19h

Fermé le lundi et le jeudi après-midi

 www.herbier.com

 [@herboristeriedemilly](https://www.facebook.com/herboristeriedemilly)



Milly Sens

91490 Milly-la-Forêt
06 22 49 67 81
millyppam@gmail.com

Milly Sens réunit une trentaine d'agriculteurs engagés autour d'une même vocation : cultiver des plantes médicinales dans la région de Milly-la-Forêt.

Leur distillerie implantée en Essonne leur permet de valoriser les plantes fraîchement après leur récolte en huiles essentielles.

LES PRODUITS

Huiles essentielles (menthe poivrée, thym, origan, camomille romaine,...)

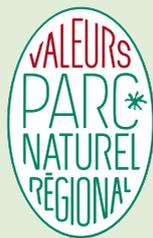
POINTS DE VENTES LOCAUX

Ferme Chaillotine (p. 17), le Relais Postal de Boigneville, le Conservatoire des Plantes de Milly-la-Forêt...

Tous les points de vente sur

 www.millyppam.com





LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON





Émile et Une Graine

Ferme de Frémigny
91840 Soisy-sur-École
06 34 52 26 57
emileetunegraine@gmail.com

Émile et Une Graine est un groupement de producteurs de légumineuses du Gâtinais, passionnés par leur métier et profondément respectueux de la nature.

Ils ont le souhait d'œuvrer concrètement pour changer l'agriculture.

LES PRODUITS

Lentilles vertes et corail

Quinoa

Pois chiches

Graines de lin, graines de chia...

HORAIRES

Sur rendez-vous

Points de vente locaux : La Ferme Chaillotine (p. 17), Cocobio Videllois (p. 21), Ferme de Moigny, Le Potager d'Olivier...

Autres points de vente sur

 www.emileetunegraine.fr

 @Emileet1graine

 emileet1graine



La Ferme Chaillotine

82 route de Paris
77930 Chailly-en-Bière
fermechaillotine@gmail.com

Située à Chailly-en-Bière, la Ferme Chaillotine vous accueille dans sa boutique tout au long de l'année !

L'objectif de la Ferme est de vous fournir des fruits et légumes de saison et de la meilleure qualité possible. Pour cela, Camille et Laurentino exercent une agriculture biologique et respectueuse de la biodiversité.

LES PRODUITS

Légumes d'été (tomates, aubergines, poivrons...)

Fruits de saison (pommes, poires, fruits rouges en cueillette)

Produits transformés à base des légumes de la ferme (soupes, caviar d'aubergines, coulis de tomates)

Autres produits locaux (quinoa, farines, bières, savons...)

HORAIRES

Mercredi, jeudi et vendredi : 9h30-12h30 et 14h30-19h

Samedi : 9h30-13h et 14h-18h

Fermée les lundi, mardi et dimanche

DistIBUTEUR à l'entrée de la ferme.

 @fermechaillotine

 ferme_chaillotine





La Ferme des Moënes

9 rue de Nemours
77760 Ury
01 64 24 41 09 ou 06 32 75 83 54
fermedesmoenes@gmail.com

Guillaume et Mélanie Garces sont la troisième génération à produire des légumes de saison et des volailles fermières sur l'exploitation familiale d'Ury. Soucieux de préserver la biodiversité et la qualité des sols, les exploitants pratiquent le maraîchage sur sol vivant depuis 15 ans et sont convertis à l'agriculture biologique : absence de produits de synthèse !

LES PRODUITS

Légumes bio et fruits de saison

Volailles plein air prêtes à cuire et volailles festives en fin d'année

Produits transformés : conserves de légumes (soupes, ratatouille, caviar d'aubergines, coulis de tomates), rillettes et terrines de volaille

Autres produits locaux (bières, confitures, sirops, œufs, miel...)

HORAIRES

Lundi, mardi, jeudi de 15h à 19h
Vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h
Samedi de 10h à 18h et dimanche de 10h à 12h. Fermé le mercredi.

Paniers de légumes à la gare de Bois-le-Roi tous les mercredis de 16h à 19h.

 [@fermedesmoenes77760](https://www.facebook.com/fermedesmoenes77760)



Les Jardins de Brinville

Allée du Château Vert
Hameau de Brinville
77903 Saint-Sauveur-sur-Ecole
01 60 65 72 04
contact@lesjardinsdebrinville.fr

Maraîchers depuis 1982, les membres de la famille Grisez se partagent le travail entre la culture de six hectares de terre en lutte biologique intégrée ainsi que la vente sur les marchés et le magasin de la ferme.

LES PRODUITS

Légumes (courgettes, poireaux, choux, cocos plats, carottes, oignons, salades...)

Fruits (tomates, fraises, framboises, cassis, groseilles)

Produits de producteurs locaux (confitures et sorbets, légumineuses, produits de la ruche, pâtes, farines...).

HORAIRES

Du mardi au jeudi 8h30-12h30 et 15h-19h
Vendredi 8h30-19h
Samedi de 8h-19h
Dimanche de 9h-13h

 www.lesjardinsdebrinville.fr

 [@Les Jardins de Brinville](https://www.facebook.com/lesjardinsdebrinville)

 [lesjardinsdebrinville](https://www.instagram.com/lesjardinsdebrinville)





Le Potager San Martinois

62 rue des Longues Raies
77630 Saint-Martin-en-Bière
06 72 18 62 07
feijan.alain@gmail.com

Isabelle Dugray et Alain Feijan ont créé le Potager San Martinois en 2009, en reprenant les terres familiales. Soucieux de produire des légumes de qualité en respectant l'environnement, c'est tout naturellement qu'ils se sont orientés vers une agriculture biologique à taille humaine.

La production est commercialisée en circuits courts de proximité pour conserver un lien fort avec les consommateurs.

LES PRODUITS

Une quarantaine de variétés de légumes en fonction des saisons

HORAIRES

De mai à décembre :
le vendredi 16h-18h30
le samedi 9h30-12h



SCEA Koorin

Rue du Pavé de Milly, Beauvais
91840 Soisy-sur-École
06 72 23 00 21
sceakoorin@gmail.com

La Société civile d'exploitation agricole (SCEA) Koorin est une ferme maraîchère créée par Paulo Oyama, exploitée à partir de 1997 en bio. Aujourd'hui, il travaille avec son fils, Ronaldo.

Ils veulent montrer que le bio n'est pas plus cher, et diversifier leurs cultures pour proposer des produits de qualité toute l'année.

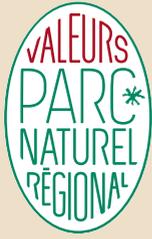
LES PRODUITS

Salades
Ail, échalotes
Légumes de saison
Fraises et pastèques

HORAIRES

Le samedi 9h-13h





MORILLES



La Ferme des Sablons Larry

12 rue des Sablons

77760 Larchant

06 87 10 35 22

philippe.girardot@hotmail.com

Céréancier, Philippe Girardot s'est lancé en 2017 dans une production inédite dans notre région : les morilles !

La saison des morilles commence en février : vous pouvez vous fournir directement chez lui !

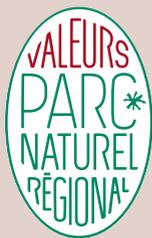
LES PRODUITS

Morilles fraîches

HORAIRES

Sur réservation de février à avril





VIANDES, VOLAILLES ET PRODUITS LAITIERS



La Ferme de Beaumont

Ferme de Beaumont
91720 Valpuiseaux
06 80 23 88 22

fermedebeaumont91@gmail.com

Valérie et Éric Sil se sont installés en 2002 sur cette ferme qui était auparavant un centre équestre. Aujourd'hui, ils élèvent des brebis et des porcs en agriculture biologique, et continuent l'activité équestre en accueillant des chevaux en pension.

La Ferme pratique aussi l'éco-pâturage avec notamment la plantation d'un verger et de haies qui fournissent non seulement de l'ombre et un coupe-vent pour les animaux mais qui favorisent aussi la biodiversité !

LES PRODUITS

Viande d'agneaux en caissette

Terrines de porc

Pâté de tête

Saindoux de porc

Plats cuisinés à base de porcs et d'agneaux

HORAIRES

Commandes à venir récupérer à la ferme sur commande

Découvrez l'élevage de moutons en réservant un atelier sur Wecandoo.fr !

 [fermedebeaumont91](https://www.instagram.com/fermedebeaumont91)





La Ferme de Châtenoy

1 rue de la Mairie

77167 Châtenoy

01 64 28 78 95

lesbergeries@wanadoo.fr

En renouant avec la tradition de l'élevage ovin en Île-de-France, Simon Thierry reprend la relance de cette activité au sein de la ferme familiale en 2005. Il y élève, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, une troupe de brebis de race Île-de-France aux qualités bouchères reconnues. Les agneaux sont sevrés à 3 mois. Ils reçoivent ensuite une alimentation complémentaire, à base de foin de luzerne, de céréales et de pois, produite exclusivement à la ferme.

LES PRODUITS

Agneaux entiers ou à la découpe en colis (8kg)

Pommes de terre

Autres produits locaux et bio

HORAIRES

Vendredi 15h-19h et samedi 9h-13h

Autres points de vente
sur www.parc-gatinais-francais.fr

 [@FermedeChatenoy](https://www.facebook.com/FermedeChatenoy)

 [lafermedechatenoy](https://www.instagram.com/lafermedechatenoy)



L'Enclos des Chevrettes

6 rue des Rochettes

91580 Villeneuve-sur-Auvers

06 17 04 53 83

gaecdesrochettes@free.fr

Sur cette exploitation familiale initialement céréalière, la culture du safran a été mise en place en 2004 et l'élevage des chèvres a débuté en 2009.

Les 70 chèvres sont élevées en extérieur la majeure partie de l'année par Catherine et Bertrand Hardy.

LES PRODUITS

Fromages de chèvre (bûchettes natures ou cendrées, croffins, bouchons natures ou aromatisés)

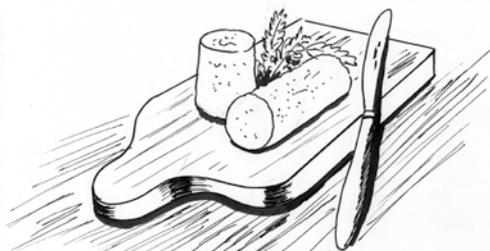
HORAIRES

Mercredi et samedi 15h-19h

Vendredi 16h-19h

Dimanche 9h30-12h

 [@gaecdesrochettes](https://www.facebook.com/gaecdesrochettes)





L'Orée de Milly

36 bis route de Fontainebleau
91490 Milly-la-Forêt
06 01 63 03 43
contact@loreedemilly.fr

Installé en 2016, Pierre-Nicolas Grisel fait cohabiter dans sa ferme trois races de volailles, élevées en agriculture biologique : des Marans, qui produisent des œufs savoureux, des « cou nu », gage de qualité et de rusticité pour l'élevage en bio et des races Gâtinaises, pour les bons repas de fin d'année, mais aussi toute l'année.

LES PRODUITS

Volailles, poulets, poules entiers et à la découpe. Pintades, poulardes et chapons pour les fêtes de fin d'année.

Terrines et rillettes de volailles, plats cuisinés à base de volailles, œufs.

Vente d'autres produits locaux.

HORAIRES

Tous les vendredis 15h-19h

Commandes sur le site ou par mail sur www.loreedemilly.fr

 [@loreedemilly](https://www.facebook.com/loreedemilly)

 [lafermedeloreedemilly](https://www.instagram.com/lafermedeloreedemilly)



La Volaille Prunaysienne

16 rue de la Vallée
91720 Prunay-sur-Essonne
01 64 99 54 24
lavolailleprunaysienne@gmail.com

Hervé Hardy s'est installé en 1990 sur l'exploitation céréalière familiale. Depuis deux ans, il a ajouté à la culture de blé, d'orge, de colza, l'élevage de volailles. Sur des parcours en plein air, les volailles de race Gâtinaise côtoient des volailles plus classiques.

LES PRODUITS

Poulets et pintades entiers et à la découpe. Pour les fêtes de fin d'année : dindes, chapons, poulardes.

produits transformés et plats traiteurs fabriqués à la ferme : brochettes de poulet, de pintade, nuggets, crêpinettes, saucisses, merguez, rillettes, pâtés, terrines, plats cuisinés.

Œufs de plein air.

Vente d'autres produits locaux (farines, légumineuses, pâtes, légumes, fromages...).

HORAIRES

Vendredi et samedi de 10h à 12h
et de 14h à 18h

 [@La.volaille.prunaysienne](https://www.facebook.com/La.volaille.prunaysienne)





FARINE ET OEUFS





Earl de Varennes Cocobio Videllois

Chemin de Varennes
91890 Videlles
07 87 11 82 05
cocobio.videllois@gmail.com

Christophe Chambon vous propose de découvrir les œufs de ses volailles bio, élevées en plein air, que vous pourrez apercevoir ou entendre leur chant/caquètement en venant à la ferme !

Il propose également des farines issues des blés bio cultivés sur son exploitation et transformés dans un moulin bio à Guillevall, à la ferme des Hirondelles.

LES PRODUITS

**Farines bio de blé T80/T110/T150
(2 ou 5kg)**

Œufs bio

**Épicerie de produits Valeurs Parc
(confitures, savons, fromages de chèvre,
légumes de saison...).**

Autres produits locaux

HORAIRES

Mercredi et vendredi 18h-19h30
Samedi 10h-12h

 [@Cocobio Videllois](https://www.facebook.com/CocobioVidellois)

 [cocobiovidellois](https://www.instagram.com/cocobiovidellois)



La Ferme de Montaquoy

Ferme de Montaquoy
91840 Soisy-sur-École
valentine@montaquoy.com

Valentine Franc produit des farines de blés anciens, qu'elle a remis au goût du jour sur les terres de son exploitation familiale et qu'elle fabrique avec son moulin à meule de pierre à la ferme.

LES PRODUITS

**Farines de blés anciens blanches et
semi complètes (1kg)**

POINTS DE VENTE

Épicerie de Soisy-sur-École
Fabrication d'un pain Montaquoy à la
boulangerie Les Papilles de Courances

 www.montaquoy.com

 [montaquoy](https://www.instagram.com/montaquoy)





PRODUITS TRANSFORMÉS





Entre Saveur et Jardin

23 rue de La Ferté-Alais
91820 Boutigny-sur-Essonne
07 71 70 43 07
entresaveuretjardin@yahoo.fr

Martine Verrechia propose des soupes fraîches sous vide : une offre unique en Île-de-France, mais aussi des terrines, des tourtes et des gratins, à partir de légumes locaux et de fabrication artisanale.

LES PRODUITS

Soupes (cresson, courges/épices, butternut au citron confit, pois cassés, orties et petit épeautre, lentilles, patates douces/oranges/baies roses, châtaignes/potimarrons/pommes, ...)

Gaspacho

Houmous (cresson, menthe poivrée)

Terrines végétales, terrines de viande

Tourtes

HORAIRES

Sur rendez-vous après commande via le site internet ou par téléphone

POINT DE VENTE

Distributeur automatique 24H/24 et 7J/7 devant la piscine de Milly-la-Forêt

 www.entresaveuretjardin.fr

 [@EntreSaveurEtJardin](https://www.facebook.com/EntreSaveurEtJardin)

 [entresaveuretjardin](https://www.instagram.com/entresaveuretjardin)



Au-dessus, sur l'étagère du haut

31 rue des Grouettes
Hameau de Marchais
91820 Boutigny-sur-Essonne
06 70 47 67 09
confitures.surletagereduhaut@gmail.com

Les préparations de fruits de Nathalie Macker se composent de fruits locaux et de saison, avec peu de sucre (33 %).

Depuis novembre 2000, date de création de « Au-dessus, sur l'étagère du haut », la gamme de préparations de fruits est passée de 5 parfums à 30 parfums à ce jour, ainsi qu'une vingtaine de sorbets plein fruits depuis 2009, composés au minimum de 60 % de fruits.

LES PRODUITS

Préparations de fruits (prune à la menthe poivrée, poire/menthe, fraise/rhubarbe, rhubarbe/fleurs de sureau, pommes au miel de forêt, cerise/menthe, kiwi/menthe, gelée de coings, gelée de groseille, poire/chocolat/menthe...)

Sorbets

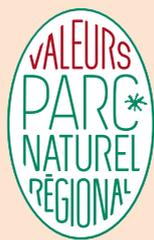
POINTS DE VENTE LOCAUX

Les Jardins de Brinville (p. 17), La Ferme Chaillotine (p. 17), Conservatoire des Plantes de Milly-la-Forêt...

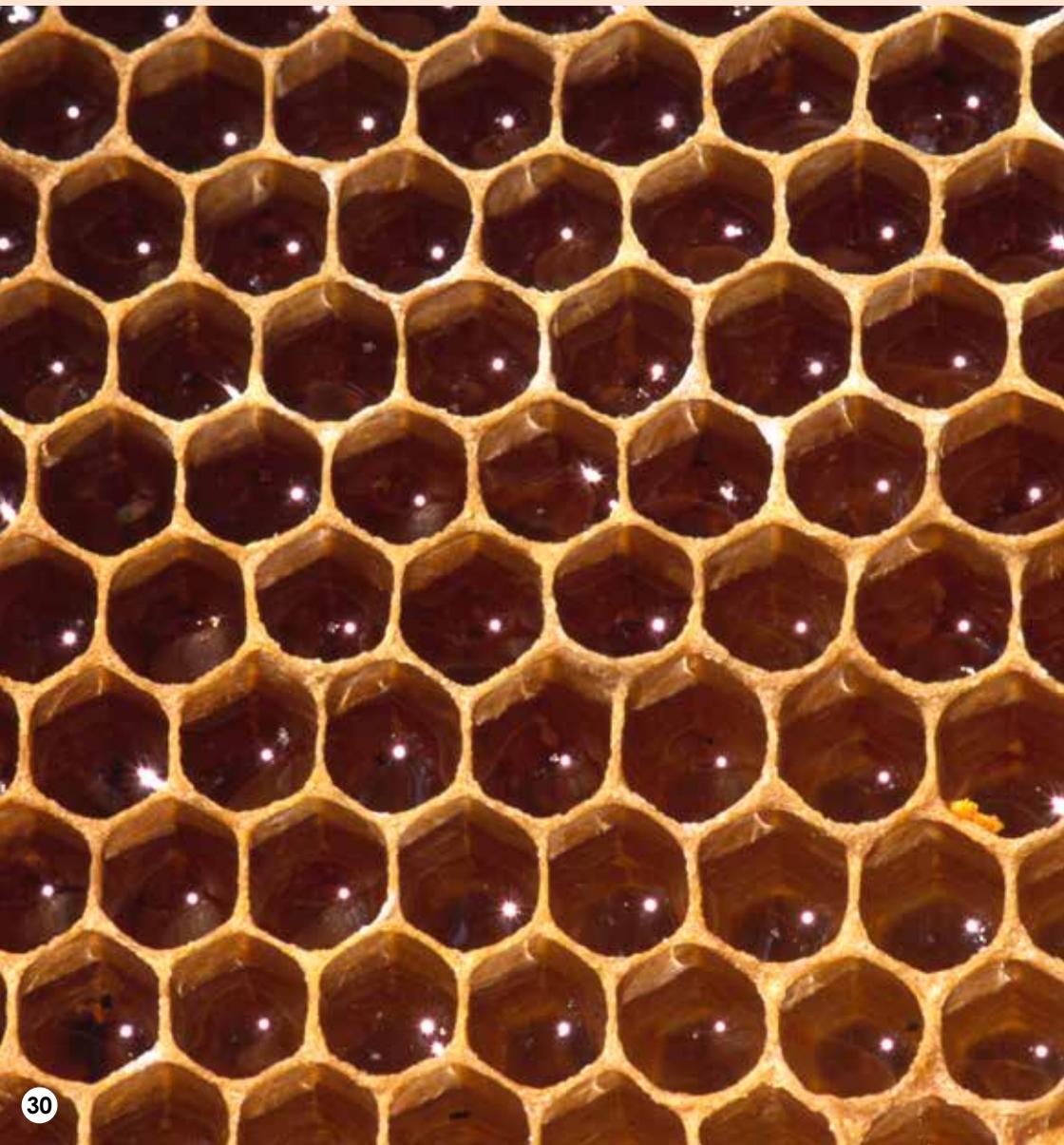
Liste complète disponible sur

 www.surletagereduhaut.fr





MIELS ET PRODUITS DE LA RUCHE





L'Abeille de Milly

35 bis rue Saint Laurent
91490 Milly-la-Forêt
01 64 98 94 40

Josselin Anna a baigné depuis tout petit dans l'apiculture, c'est une passion transmise par son père et ses oncles qui pratiquent cet art depuis les années 60. Cet apiculteur du Gâtinais a démarré son activité en 2007.

C'est aujourd'hui aidé de sa famille, qu'il exploite plus de 200 ruches, installées au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais français, ce qui lui permet d'obtenir différentes variétés de miel.

LES PRODUITS

Miels de printemps, d'acacia, de châtaignier, forêt, mais aussi bruyère, tilleul, sarrasin, toutes fleurs, et thym

Pollen

Cire

Propolis

POINTS DE VENTE

 www.parc-gatinais-francais.fr

 @L'Abeille de Milly



La Miellerie du Gâtinais

7-9 chemin de la Jonnerie
91820 Boutigny-sur-Essonne
06 03 21 17 86

mielleriedugatinais@free.fr

Camille et Thierry Sergent deviennent apiculteurs en 1989. En 2000, ils créent la Miellerie du Gâtinais à Boutigny-sur-Essonne, afin de vivre de leur passion au contact de la nature. Ils gèrent un cheptel de 400 colonies d'abeilles.

Le métier d'apiculteur est pour eux une vocation qu'ils partagent avec le public et les écoliers qui leur rendent visite.

LES PRODUITS

Miels d'acacia, châtaignier, bruyère, tilleul, forêt, toutes fleurs...

Pollen

Propolis

Pain d'épices

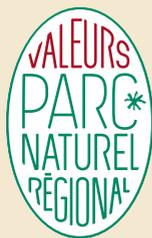
Castabelle (crème de châtaignes d'Ardenne au miel du Gâtinais)...

HORAIRES

1^{er} avril-15 octobre : mercredi, samedi, dimanche et jours fériés 14h-18h30

16 octobre-31 mars : mercredi, samedi, dimanche 14h-17h

 www.mielleriedugatinais.info



BIÈRES ARTISANALES



77 Craft

12 rue de l'Église
77760 Villiers-sous-Grez
06 51 35 56 45

Miguel Garcia, enfant du nord de la France maintenant installé dans le Gâtinais, vous offre les fruits de son savoir-faire dans sa brasserie-bar ! Le terme circuit-court n'a jamais été autant à propos.

Entre ses tireuses et ses cuves thermorégulées, Miguel vous sert ses bières brassées sur place, dans le charmant village de Villiers-sous-Grez, au détour de la forêt de Fontainebleau.

Des recettes pour tous les goûts !

LES PRODUITS

**Bières blonde, blanche, ambrée, brune
IPA, Stout, IPA, Pale Ale, Hoppy Poppy
au coquelicot**

**Bières éphémères : fumée, de Noël...
En 33 cl et 75 cl**

HORAIRES

Vendredi et samedi 17h-22h

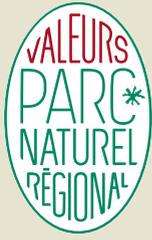
Autres points de vente
sur www.parc-gatinais-francais.fr

 www.brasserie77craft.com

 [@77craft - brasserie artisanale](https://www.facebook.com/77craft)

 [77craftbrasserie](https://www.instagram.com/77craftbrasserie)





SAVONNERIE ARTISANALE



La Savonnerie du Gâtinais

91590 La Ferté-Alais

06 18 45 89 40

lasavonneriedugatinais@gmail.com

Géraldine Mollé a créé la Savonnerie du Gâtinais à La Ferté-Alais en 2019. Les savons sont fabriqués à la main, grâce à la méthode de saponification à froid afin de conserver au maximum les propriétés des ingrédients utilisés.

Elle utilise et met en valeur des produits locaux comme le cresson de fontaine, le miel du Gâtinais ou encore l'huile essentielle de menthe poivrée.

LES PRODUITS

Savons (cresson/menthe poivrée, miel, huile de chanvre/safran/orange, arnica et lavandin)

Shampoings solides (argile et lait de vache)

Baumes (thym, arnica, lavandin)

POINTS DE VENTE

sur www.lasavonneriedugatinais.fr

 www.lasavonneriedugatinais.fr

 [@lasavonneriedugatinais](https://www.facebook.com/lasavonneriedugatinais)

 [lasavonneriedugatinais](https://www.instagram.com/lasavonneriedugatinais)



Les marques et reconnaissances pour les producteurs et artisans alimentaires



PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LA VALLÉE DE LA SEINE

Producteurs bénéficiant de la marque Valeurs Parc, engagés dans une démarche de respect de l'environnement, de l'épanouissement de l'Homme et de développement de l'économie locale



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Producteurs dont le mode de production est certifié conforme au cahier des charges de l'agriculture biologique.



Biosphère
Fontainebleau
& Gâtinais

Biosphère Ecotourisme est un réseau d'acteurs du tourisme engagés dans des pratiques responsables envers la nature. Conscients de la fragilité des milieux naturels, les signataires de la Charte contribuent à la nécessaire conservation de la nature et au développement humain.



BIENVENUE
à la Ferme

Producteurs membres du réseau Bienvenue à la Ferme, réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme (Chambre d'Agriculture).



PRODUIT EN
Île-de-France

C'est la marque de reconnaissance pour toutes les exploitations agricoles, les entreprises de production et de transformation de la région Île-de-France.



J'ADORE LE
MADE IN
ESSONNE

La marque des acteurs économiques essonniers adhérent à la démarche de qualité et d'accueil pour les visiteurs.



SLOW
COSMÉTIQUE

Producteurs reconnus par l'association Slow Cosmétique.

Quatre grands critères pour une cosmétique plus sensée : écologique, saine, intelligente, raisonnable.



ADN S

L'Association Des Nouveaux Savonniers (ADNS) renforce les liens entre les savonniers professionnels et les passionnés qui pratiquent la méthode de saponification à froid et une cosmétique raisonnée.



Restaurants & traiteurs

RESTAURANTS 36

Les Coqs, 36
à Milly-la-Forêt

The Little Island, 36
Le Crimp Café,
à Milly-la-Forêt

TRAITEUR 37

La Gâtinerie, 37
à Cély-en-Bière



Les Coqs

24 place du Marché
91490 Milly-la-Forêt
01 64 98 58 58
contact@lescoqs.fr

Gâtinais d'origine et installé à Milly-la-Forêt, le chef Émilien Le Normand vous fait découvrir dans son restaurant Les Coqs, une cuisine de qualité composée de produits frais, de saison et locaux comme le cresson, la menthe poivrée ou encore la volaille gâtinaise !

Sa carte change toutes les deux semaines : laissez-vous surprendre à chaque fois !

Du jeudi au lundi, midi et soir, service de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

+ Produits frais, locaux, de saison.



lescoqs.fr

[@emilienlenormandmilly](https://www.facebook.com/emilienlenormandmilly)

[les_coqs](https://www.instagram.com/les_coqs)



The Little Island/Le Crimp Café

25 avenue de Ganay
91490 Milly-la-forêt
06 43 25 50 06
thebigisland.milly@gmail.com

The Little Island est le nom du foodtruck d'Andrew et de Gaétane : une caravane en bois fabriquée en 2012 sur le modèle des caravanes australiennes des années 50 ! Équipée d'une cuisine professionnelle, on y sert un apéro dînatoire après votre séance d'escalade ou de yoga. Elle peut aussi animer vos événements privés ou commerciaux. Tous les plats sont bio et faits maison !

Vous pouvez aussi déguster ces plats à la table d'hôtes Le Crimp Café.

Sur réservation. Fermés le lundi.

+ Produits frais, locaux, bio.



thebigislands.wordpress.com

[@The.little.island.foodtruck](https://www.facebook.com/The.little.island.foodtruck)

[thelittleislandbio](https://www.instagram.com/thelittleislandbio)





La Gâtinerie Atelier-traiteur

77930 Cély-en-Bière

07 82 94 90 16

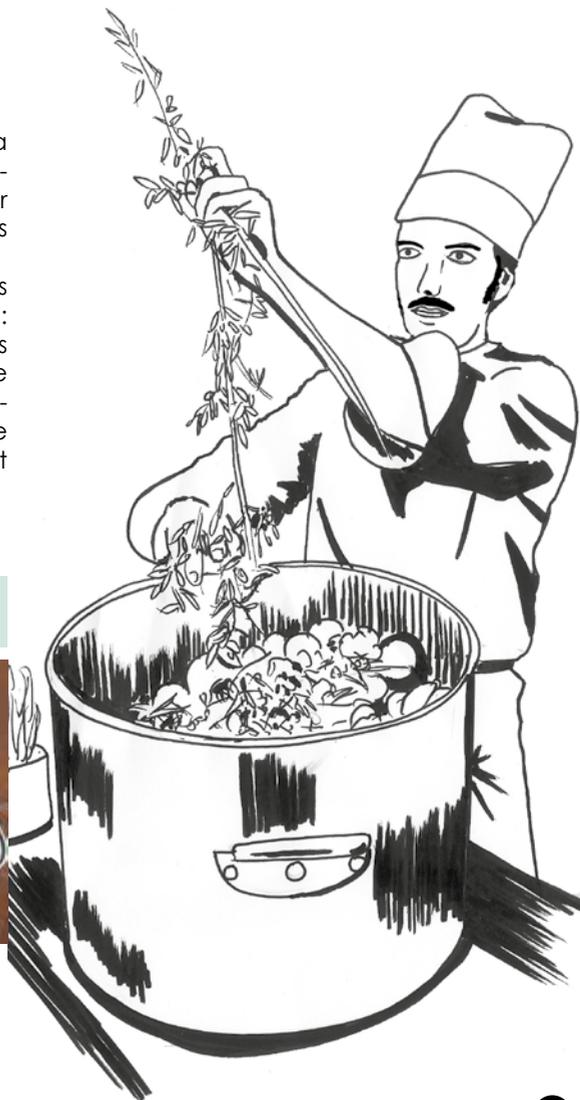
contact@lagatinerie.fr

Créée en 2016 par Guillaume Gautier, La Gâtinerie est spécialisée dans l'élaboration de produits authentiques du terroir du Gâtinais, un traiteur qui cuisine, des produits frais, locaux et de saison !

La Gâtinerie vous propose ses prestations sur-mesure pour tout type d'événements : repas de famille, mariages, séminaires d'entreprises, collectivités. Né dans le Gâtinais français, Guillaume a pour objectif de faire connaître les produits de son territoire. Il travaille en partenariat avec les producteurs locaux (50 km).

Commandes du lundi au vendredi de 9h à 14h ou par mail.

 **Produits frais, locaux, de saison.
une équipe réactive et attentive**



 www.lagatinerie.fr

 @lagatinerie · Traiteur

 lagatinerie





Hébergements



CAMPING 40

Île de Boulancourt, à Boulancourt 40

CHAMBRES D'HÔTES 41

La Bastide de Barbizon, à Barbizon 41

Le Clos du Tertre, à La Chapelle-la-Reine 42

Escale 19, à Milly-la-Forêt 42

Escale Bellifontaine, à Ury 43

Le Mouton Noir, à Châtenoy 43

GÎTES 44

Le Clos du Tertre, à La Chapelle-la-Reine 44

Les Deux Marmottes/Les Genêts, à Buno-Bonnevaux 45

Escale Bellifontaine, à Ury 45

Gîte du Haut Pavé, à Boigneville 46

Gîtes Milly : Jardin et Ciel, à Milly-la-Forêt 46

Gîte des Sources, à Rumont 47

Gîtes du Verger, à Chailly-en-Bière 47

Le Loft/Atelier 47, à Milly-la-Forêt 48

La Maison dans la Forêt de Fontainebleau, au Vaudoué 48

L'Oursonnière de Bleau, à Saint-Germain-sur-École 49

La Poussinière, à Auvers-Saint-Georges 49

La P'tite Maison des Roches, à Videlles 50

The Big Island, à Milly-la-Forêt 50

GÎTE DE GROUPE 51

Bloasis, à Oncy-sur-École 51

LES MARQUES ET RECONNAISSANCES 52

pour les restaurants, hébergements et activités



CAMPING



Île de Boulancourt***

6 allée des Marronniers

77760 Boulancourt

01 64 24 13 38

hello@iledeboulancourt.com

Jérôme Rigaux vous accueille dans son Camping Caravaning l'Île de Boulancourt, à proximité de la forêt de Fontainebleau et de ses blocs d'escalade.

Étape idéale entre le nord et le sud de la France au sud de Paris, à proximité de l'Autoroute A6, venez vivre une vraie expérience nature dans un camping authentique longé par la rivière Essonne.

+ Prêt de vélos à assistance électrique.



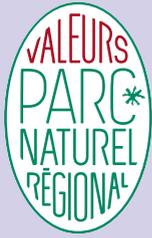
ON PARLE : français, anglais, allemand

 www.campingiledeboulancourt.com

 [@campingiledeboulancourt](https://www.facebook.com/campingiledeboulancourt)

 [camping_iledeboulancourt](https://www.instagram.com/camping_iledeboulancourt)





CHAMBRES D'HÔTES



La Bastide de Barbizon

Claire Schoettel
52 rue du 23 août
77630 Barbizon
06 84 95 14 54 ou 06 89 15 02 26
labastidebarbizon@free.fr

 **2+2+2+2**

Claire vous accueille dans la plus ancienne chambre d'hôtes du village de Barbizon. Vous pourrez profiter d'un salon commun avec son poêle à bois, un espace convivial et d'une cuisine équipée le tout dans une décoration élégante, chaleureuse et zen. Possibilité d'organiser des séminaires en disposant de 2 grandes salles de 70 et 80 m².

 **Petit-déjeuner à base de produits locaux.**



ON PARLE : français, anglais

 www.labastidebarbizon.com

 @La bastide de Barbizon

 [labastidebarbizon](https://www.instagram.com/labastidebarbizon)





Le Clos du Tertre

6 chemin des Vallées
77760 La Chapelle-la-Reine
01 64 24 37 80
leclosdutertre@wanadoo.fr

 **2+2+2**

Dans un village en bordure de la forêt de Fontainebleau à proximité des sites d'escalade (Dame Jouanne – Trois Pignons).

La maison ancienne a été rénovée avec goût par Stéphane Dagnicourt et Valérie Simon.

 **Prêt de vélos à assistance électrique.**
Petit-déjeuner à base de produits locaux.



ON PARLE : français, anglais

 www.leclosdutertre.com

 [@Steffont28](https://www.facebook.com/Steffont28)



Escale 19

19 avenue du Général Leclerc
91490 Milly-la-Forêt
06 72 31 60 74
escale19@outlook.fr

 **2+4**

En plein cœur de Milly, à proximité de la forêt de Fontainebleau et des sites d'escalade, Marc Callewaert vous accueille dans une maison en pierres de pays avec son charme des années 1930/1940, et son jardin calme et reposant.

 **Prêt de vélos à assistance électrique.**
Petit-déjeuner à base de produits locaux.





L'Escale Bellifontaine

15 rue de la barre

77760 Ury

06 16 84 07 94

aurelie@escalebellifontaine.fr

 **2+2+5**

Aurélie et Éric vous accueillent dans cette ancienne ferme à la décoration épurée. Cet espace de vie à été créé en privilégiant des matériaux éco-responsables au sein d'un environnement paisible. Les trois chambres vous offriront une ambiance chaleureuse et vous bénéficierez d'une cuisine et d'un salon.

 **Une décoration moderne et épurée à partir de meubles en bois relookés.**

Table d'hôtes avec produits du terroir.

Vente de produits locaux.



ON PARLE : français, anglais

 escalebellifontaine.fr

 [@Escale-Bellifontaine](https://www.facebook.com/Escale-Bellifontaine)

 [escalebellifontaine](https://www.instagram.com/escalebellifontaine)



Le Mouton Noir La Ferme de Châtenoy

1 rue de la Mairie

77167 Châtenoy

01 64 28 78 95

contact@fermedechatenoy.fr

 **2+3+5**

Pour les amoureux de la pierre et du silence, Carine et Simon Thierry vous accueillent dans leur ferme, sur l'ancien site d'une commanderie des Templiers.

Les chambres vous offriront un havre de paix et de bien-être et vous pourrez faire de la marche ou de l'escalade en forêt.

 **Des chambres restaurées avec des matériaux écologiques (isolation en chaux/chanvre et en paille).**

Vente de produits bio et locaux.

Possibilité de participer aux activités de la ferme.



ON PARLE : français, anglais, allemand

 [@FermedeChatenoy](https://www.facebook.com/FermedeChatenoy)

 [lafermedechatenoy](https://www.instagram.com/lafermedechatenoy)





GÎTES



Le Clos du Tertre

6 chemin des Vallées
77760 La Chapelle-la-Reine
06 20 14 70 17

leclosdutertre@wanadoo.fr



Valérie Simon et Stéphane Dagnicourt vous accueillent dans ce gîte idéalement situé dans un village en bordure de la forêt de Fontainebleau et à proximité des sites d'escalade (Dame Jouanne et Trois Pignons).

Possibilité d'ajouter des lits supplémentaires dans chaque chambre et accès à une cuisine toute équipée, ouverte sur un salon et une salle à manger avec terrasse et barbecue !

Prêt de vélos à assistance électrique.

+ Conseils en matière d'escalade, prêt de matériel, location de crash-pads.



ON PARLE : français, anglais

 www.leclosdutertre.com

 [@Steffont28](https://www.facebook.com/Steffont28)





Les Deux Marmottes Les Genêts

2 chemin de la Vieille Marmotte
91720 Buno-Bonnevaux
06 18 46 36 09
beablur@orange.fr

 **6 + 4**

Nichés au cœur d'une nature préservée, Frédéric Chartier vous accueille dans ses gîtes entièrement neufs et équipés du confort moderne. Vous pourrez profiter de la nature environnante depuis votre terrasse en bois.

Milly-la-Forêt et ses commerces se trouvent à six kilomètres. À votre disposition : un barbecue et pour les enfants, une balançoire et un trampoline.

 **Prêt de vélos à assistance électrique.**



ON PARLE : français, anglais



L'Escale Bellifontaine

15 rue de la barre
77760 Ury
06 16 84 07 94
aurelie@escalebellifontaine.fr



Aurélié et Éric vous accueillent dans cette ancienne ferme dont la décoration épurée redonne tout son charme.

Cet espace de vie à été créé en privilégiant des matériaux éco responsables au sein d'un environnement paisible. Ce gîte de 90m² est composé de deux chambres.

 **Une décoration moderne et épurée à partir de meubles en bois relookés dans une bâtisse de charme.**

**Table d'hôtes avec produits du terroir.
Vente de produits locaux.**



ON PARLE : français, anglais

 escalebellifontaine.fr

 [@Escale-Bellifontaine](https://www.facebook.com/Escale-Bellifontaine)

 [escalebellifontaine](https://www.instagram.com/escalebellifontaine)





Gîte du Haut Pavé

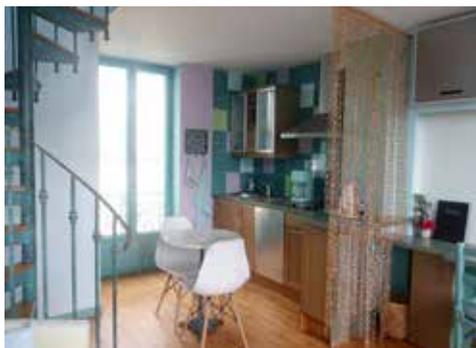
25 rue du Haut-Pavé
91720 Boigneville
01 64 99 40 07



Le bâtiment est un ancien logement d'instituteur transformé en gîte et idéalement situé, près du cœur de bourg de Boigneville.

Une maison de ville au cœur d'un village de charme rien que pour vous, avec à votre disposition un grand jardin ombragé !

+ Une maison de ville restaurée avec des matériaux naturels comme le chanvre gâtinais.



Gîtes Milly : Jardin et Ciel

3 rue Pachau
91490 Milly-la-Forêt
06 49 08 14 70

florencebraun@yahoo.fr



Le gîte que vous propose Florence Braun se compose de deux studios meublés tout confort dans une maison de ville du 19^e siècle à 5 minutes à pied du centre historique de Milly-la-Forêt : le gîte Ciel et le gîte Jardin qui dispose d'un petit jardin et d'un barbecue.

+ Une maison de ville du 19^e siècle à cinq minutes à pied du centre historique de Milly-la-Forêt.



 [gitemilly](https://www.instagram.com/gitemilly)





Gîte des Sources

19 rue des Sources
77760 Rumont
06 10 33 71 45
rumont.sources@yahoo.fr



Céline Sempé et Yves Pruvot, passionnés de danse et de musique, vous accueillent dans cette ancienne bâtisse entièrement rénovée avec des matériaux écologiques.

Profitez également des spectacles bien-tôt organisés dans la grande salle attenante au gîte !

+ Une bâtisse restaurée avec des matériaux écologiques (isolation chaux/chanvre, laine de bois..).

ON PARLE : français, anglais, allemand



Gîtes du Verger

82 route de Paris
77930 Chailly-en-Bière
06 83 99 90 35
fermechaillotine@gmail.com



Camille et Laurentino Allard vous accueillent dans un vieux corps de ferme 1900 abritant deux gîtes entièrement rénovés. Mêlant l'authenticité et le charme de l'ancien avec le confort moderne, les gîtes sont situés au cœur de leur exploitation maraîchère et arboricole.

Jardin et barbecue sont à votre disposition, ainsi qu'une aire de jeux pour enfants.

+ Au cœur de l'exploitation bénéficiant de la marque Valeurs Parc : cueillette et vente de fruits et légumes !

Prêt de vélos à assistance électrique.



 @fermechaillotine  ferme chaillotine





Le Loft L'Atelier 47

47 rue du Général de Gaulle
91490 Milly-la-Forêt
06 18 46 36 09
beablur@orange.fr



Frédéric Chartier vous accueille dans ses deux gîtes idéalement situés en plein cœur du village de Milly-la-Forêt et de ses nombreux commerces.

Installés dans une longère de 1890 entièrement restaurée avec des matériaux de qualité, vous serez conquis par ses aménagements et son confort. Chacun des deux appartements comprend une terrasse ou un jardin privés exposés plein sud afin d'apprécier la quiétude de la campagne environnante.

+ Prêt de vélos à assistance électrique.



ON PARLE : français, anglais



La Maison dans la Forêt de Fontainebleau

29 bis rue de la Forêt
77123 Le Vaudoué
06 48 74 23 11
cotegite@orange.fr



Joëlle et Patrick Desmeyer vous accueillent dans ce gîte spacieux situé sur leur propriété dans le Massif des Trois Pignons. Depuis le fond du jardin, accédez à de nombreux sites d'escalade et chemins de randonnée.

Pendant la saison de mai à septembre, l'accès à la piscine (couverte ou non) est possible pour les vacanciers.

+ Prêt de crashpads et de VTT.



ON PARLE : français, anglais, allemand, néerlandais, espagnol, italien

www.cotegite.eu

[@LaMaisonDansLaForetDeFontainebleau](https://www.facebook.com/LaMaisonDansLaForetDeFontainebleau)





L'Oursonnière de Beau

19 rue de Fontainebleau
77930 Saint-Germain-sur-École
07 56 92 92 20
contact@oursonniederebleau.fr



Sébastien Marteau vous accueille dans ses gîtes épurés. Amis varappeurs, cavaliers et/ou artistes dans l'âme dans ses gîtes au confort optimal !

Terrasse extérieure et spa privé.

+ Une extension et une terrasse en matériaux naturels.



ON PARLE : français, anglais, allemand, espagnol

 [@oursonniederebleau](https://www.facebook.com/oursonniederebleau)

 [oursonniederebleau](https://www.instagram.com/oursonniederebleau)



La Poussinière

47 rue Saint-Fiacre
91580 Auvers-Saint-Georges
06 60 61 40 09
marielys91@orange.fr



Photographe professionnelle à Auvers-Saint-Georges, Marie-Lys Hagenmüller a installé son studio dans la longère en grès qu'elle habite. Une demeure devenue trop grande pour elle, ses enfants volant de leurs propres ailes, elle décide d'y aménager un gîte rural.

Panier de produits du Gâtinais.

**+ Prêt de vélos à assistance électrique.
Week-end photo à la découverte du Parc ou séances dans son studio.**



ON PARLE : français, anglais, espagnol

 [@lapoussinierelegitedelaphotographe](https://www.facebook.com/lapoussinierelegitedelaphotographe)





La P'tite Maison des Roches

5 chemin de la Messe
91890 Videlles
01 64 98 39 07 ou 06 62 16 57 94
contact@lapetitemaisondesroches.com

 **4+9**

Les deux gîtes la P'tite Maison et la Grande Maison de Stéphanie Meier se trouvent dans un hameau calme et verdoyant, au début de nombreux chemins forestiers, départs directs de randonnées pédestres et VTT.

 **Petit-déjeuner à base de produits du Gâtinais**
Prêt de vélos à assistance électrique



 [@lapetitemaisondesroches](https://www.facebook.com/lapetitemaisondesroches)



The Big Island

Le Refuge de Milly-The Big Island
25 avenue de Ganay
91490 Milly-la-forêt
07 87 06 08 06
thebigisland.milly@gmail.com

 **6+6** (dortoir)

« Un lieu pour se retrouver » : c'est le mot d'ordre de vos hôtes, Gaétane et Andrew. Au carrefour du massif forestier de Fontainebleau, des Trois Pignons et de la forêt de la Commanderie, ils vous proposent de rencontrer d'autres passionnés d'escalade et de yoga pour boire un verre, parler performances ou projets, s'étirer, manger, échanger.... méditer et respirer.

 **Sur place, The Little Island (food truck) et le Crimp Café (Valeurs Parc) pour des repas bio faits maison.**
Salle de yoga et d'escalade, sauna.

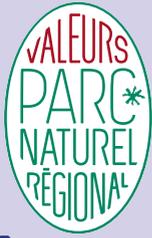


ON PARLE : français, anglais

 thebigislands.wordpress.com

 [@TheBigIslandMilly](https://www.facebook.com/TheBigIslandMilly)  [the.bigislands](https://www.instagram.com/the.bigislands)





GÎTE DE GROUPE



Bloasis

12 résidence du Chemin Saint-Pierre
91490 Oncy-sur-École
06 31 68 14 33
fabienbrones@gmail.com



Avec cet hébergement original de qualité, Fabien Bronès souhaite vous faire partager sa passion pour l'escalade dans le massif de Fontainebleau, qu'il pratique depuis plus de 20 ans. Avec lui, découvrez la richesse, la qualité et l'intérêt exceptionnel de cette région !

À votre disposition, une grande pièce de vie, un coin salon et une salle d'escalade.

Prêt de vélos à assistance électrique.

Un gîte écoresponsable (ossature bois, isolation chaux/chanvre et paille...).

Une salle d'escalade : s'initier avant d'affronter les rochers de Fontainebleau.



ON PARLE : français, anglais, portugais



bloasis.fr



@Bloasis



[bloasis](https://www.instagram.com/bloasis)



Les marques et reconnaissances pour les restaurateurs, hébergeurs et prestataires d'activités



Restaurateurs, hébergeurs et prestataires d'activités bénéficiant de la marque Valeurs Parc, engagés dans une démarche de respect de l'environnement, de l'épanouissement de l'Homme et de développement de l'économie locale.



L'assiette du Guide Michelin est une distinction récente (créée en 2016). Elle récompense toutes les tables de qualité qui répondent à la définition suivante : « Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement ». Une pré-étoile en quelque sorte.



Ce titre a été créé en 2007 et il est le seul titre à être délivré par l'État pour la restauration Française. Ce label s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.



Les Papilles d'Or récompensent des commerçants et artisans du département de l'Essonne. Les critères visent à déterminer la qualité et le professionnalisme des candidats : accueil et services, hygiène et respect de la réglementation, qualité des produits, dégustation. 1 à 4 papilles sont attribuées.



Biosphère Ecotourisme, c'est un réseau d'acteurs du tourisme engagés dans des pratiques responsables envers la nature. Conscients de la fragilité des milieux naturels, les signataires de la Charte contribuent à la nécessaire conservation de la nature et au développement humain.



Les 4 principales valeurs : partage, authenticité, responsabilité liée au patrimoine et au développement d'un tourisme durable, engagement dans le développement et l'emploi local en favorisant l'attractivité du territoire.



Premier label de tourisme durable international pour les hébergements et les restaurants qui s'engagent dans une démarche environnementale performante : mise en œuvre d'une politique environnementale et d'une démarche socialement responsable, gestion des déchets, maîtrise des consommations d'énergie et d'eau, achats responsables, sensibilisation de la clientèle.



La seule démarche de qualité officielle en France. Sur la base d'une charte de qualité unique reconnue par les professionnels, les Institutions du Tourisme et la Fédération Française des Campers, Caravaniers et Camping-caristes.



Activités Escalade



The Big Island

Le Refuge de Milly-The Big Island
25 avenue de Ganay
91490 Milly-la-forêt
07 87 06 08 06
thebigisland.milly@gmail.com

Initiatrice d'escalade, professeure de yoga, animatrice loisir randonnée et gymnique, Gaétane sera votre guide, avec des moniteurs d'escalade pour les varappeurs au niveau avancé :

- escalade en forêt,
- escalade en salle équipée de voies à partir du niveau débutant,
- échauffement actif et ludique grâce au pan d'entraînement (poutres, boules et barres d'exercices), anneaux, trapèze,
- pratique du yoga pour se ressourcer,
- randonnée pédestre pour découvrir les secrets de la forêt de Fontainebleau.

Vous avez un thème ou une performance en tête ? Gaétane vous proposera l'activité adaptée à vos attentes !

TARIFS

60 € pour 1h30 en cours particulier
100 € pour un binôme et 2h
Devis pour les groupes

 thebigislands.wordpress.com

 [@TheBigIslandMilly](https://www.facebook.com/TheBigIslandMilly)

 [the_bigislands](https://www.instagram.com/the_bigislands)



NOTES

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.



Valeurs Parc :
engagés ensemble pour le respect
de la nature, l'épanouissement
de l'Homme
et l'économie locale



Une autre vie s'invente ici

PARC NATUREL RÉGIONAL DU GÂTINAIS FRANÇAIS

Maison du Parc

20 boulevard du Maréchal Lyautey

91490 Milly-la-Forêt

Tél. : 01 64 98 73 93

accueil@parc-gatinais-francais.fr

 www.parc-gatinais-francais.fr

 @ PNR Gâtinais français

 [pnr_gatinais_francais](https://www.instagram.com/pnr_gatinais_francais)



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU GÂTINAIS FRANÇAIS