

Terre d'élevage et de pisciculture, la Brenne a donné naissance à des produits fortement marqués par ce territoire et à diverses productions fermières. Pour découvrir les

[spécialités de notre région](#)

, rien de tel que de se rendre directement chez les

[producteurs](#)

ou dans les

[boutiques locales](#)

L'été, vous profiterez des "**marchés à la ferme**" et des "**marchés de Producteurs de Pays**" pour y découvrir de nouveaux produits en les dégustant sur place ou en remplissant votre panier. Retrouvez-les dans l'

[agenda des manifestations](#)

Les spécialités



La région du Blanc est principalement connue pour son fromage de chèvre AOC, le **Pouligny Saint Pierre**

En forme de pyramide, il a une croûte blanche ou légèrement bleutée et une pâte de couleur ivoire. Vous pourrez retrouver une légère odeur caprine qui laisse suggérer un goût prononcé du terroir lors de sa dégustation.

Ce n'est pas pour autant qu'il faut oublier le poisson, produit très consommé en Brenne grâce aux pêches d'étang et pêche en rivière. **La carpe** est le poisson préféré de nos brennoux : en pâté ou en rilette pour commencer un bon repas ou en friture pour les plus gourmands.

D'autres poissons tels que l'anguille, le brochet et le sandre font aussi partie des plats traditionnels du Blanc et de ses environs.

Les producteurs

En plus de vous vendre leurs produits de qualité, ils pourront vous en expliquer la fabrication et peut-être même vous faire visiter leur exploitation agricole.

Téléchargez la [liste des producteurs fermiers](#) adhérents du Parc naturel régional de la Brenne.

Au Blanc

- **La Ferme des Ages**



Producteur de fromages de chèvre fermier A.O.P Pouligny-saint-Pierre

Vente à la ferme du lundi au samedi de 8 h 30 à 11 h 00 (sauf jours fériés)

Visite de l'exploitation pour groupe sur demande du lundi au vendredi de 14 h 00 à 17 h 00.

Contact : 02 54 37 23 43 ou centre.caprin36@educagri.fr

Plus d'infos sur : www.epl.chateauroux.educagri.fr

- **Fish Brenne**

Commercialisation de carpes entières ou sous forme de filets frais ou fumés ainsi que des silures, omble chevaliers en filets frais ou fumés et anguilles, plats cuisinés.

Retrouvez les produits en vente à la maison du parc et dans les commerces locaux.

Contact : 02 54 28 01 35

- **Pascal DELAUME**

Légumes de plein champ, légumes d'hiver, partie horticole (plants légumes et fleurs).

Vente directe sur place du lundi au dimanche midi.

Contact : 02 54 37 34 01

Les boutiques locales

La boutique Saint-Cyran



Du 4 juillet au 31 août 2015, l'église Saint-Cyran disposera d'une boutique de produits locaux et d'objets souvenir du Blanc. Vous y trouverez du miel, du Pouligny-St-Pierre, des lentilles, des conserves de volailles, des verrines et des rillettes de poissons, du vin de Reuilly ainsi que des magnets, des T-shirt PNR, des objets en bois... provenant d'artisans et de producteurs locaux. Sur place, vous trouverez également une exposition de poteries en lien avec celle de l'écomusée de la Brenne, ainsi que des boissons et des glaces à emporter.

La **boutique Saint-Cyran** est ouverte tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (fermé le 14/7).

Plus d'infos à l'écomusée de la Brenne : 02 54 37 25 20 ou à l'Office de Tourisme : 02 54 37 05 13.

La Maison du Fromage

