

AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES :

TOUTE UNE BANQUE POUR LES AGRICULTEURS.

CHAQUE JOUR, NOS CONSEILLERS DE LA BANQUE ET DE L'ASSURANCE SE MOBILISENT POUR VOUS ACCOMPAGNER.

CA SUD RHÔNE ALPES

Caisses régionales de Crédit Agricole Mutual Sud Rhône Alpes - Société coopérative d'intérêt collectif agréée en tant qu'établissement de crédit. Siège social : 12 place de la République - CS20067 - 38041 Grenoble Cedex 9 - 462621958 RCS Grenoble. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 107 020 476 (www.vias.fr). 05 19 63 54 54 - GCSA Sud Rhône Alpes - DRC / AOM / EX / Document non contractuel - Getty Images - BEY

GRUPE DAUPHINOISE Partenaire officiel de vos campagnes!

Agir au service des Agriculteurs

Venez découvrir dans nos magasins

Gamm vert **AGRI SUD EST**

nos nombreuses gammes de produits

Jardinage Végétal Alimentation animale Produits du terroir

Décoration Vêtements

et bénéficiez de conseils et services apportés par des professionnels à votre écoute

Siège social : 42-44 Rue du Onze Novembre 38200 VIENNE Tél. 04 74 78 82 00

MANGEZ VIVEZ fermier

BIENVENUE à la FERME

VENTE DE PRODUITS FERMIERS ET ACCÈS à la FERME

Venez nous voir

bienvenue-a-la-ferme.com

FÊTE du BLEU

du Vercors Sassenage

www.fetedubleu.org

St Martin-en-Vercors

27 et 28 juillet 2019

UN PARC EN FÊTE!

Circuit N°1 Grésivaudan - Belledonne

1 Palmiers, vivaces, plantes méditerranéennes rustiques, pépinière, hydroculture, lombriculture, compostage et le livre « L'Urline : de l'or liquide au jardin ».

Palmerie des Alpes - Renaud DE LOOZE
RD 1090 Chalendar - 38330 SAINT NAZAIRE LES EYMES
04 76 52 35 84 - 06 80 63 42 70
delooze@wanadoo.fr - www.palmeriedesalpes.com

2 Glaces fabriquées avec le lait de nos vaches jersiaises et les fruits de notre vergier.

Ferme des Délices de Belledonne - Anne-Sophie COSSON
Le Merger - 38420 REVEL
04 76 51 87 72 - 06 85 63 02 08
www.glaces-caresse-et-caline.fr

3 Restauration : crêpes sucrées, salées. Samedi & dimanche : fabrication crème et beurre à 11 h. Traite à 17 h 30. Animation musicale (les 2 jours) : de 14 h 30 à 17 h 30. Balada de Revel le samedi.

Circuit N°2 Sud Grenoblois - Trièves

3 Élevage de moutons, confitures, jus de fruits, terrines. Ferme pédagogique.

EARL « La Ferme de Savoyères » - Marie-Claude et Nicolas CHAMPURNEY
24 chemin de Savoyères - 38640 CLAIX
04 76 98 63 92
auguste.champurney@orange.fr

4 Viande de bœuf, veau, œufs extra-frais, farine de blé. Élevage bovins et avicole. Panneaux solaires.

GAEC Ferme de Champ Fleuri - Laure COLLIN et Robert TERRIER
La Versonne - 38650 SINARD
06 84 43 11 85
fermedechampfleuri@orange.fr

5 Poulets, Bœufs Angus.

GAEC L'Angus et la Plume - Amandine et Philippe VIAL
Longfonds - 38930 CLELLES
06 42 15 39 58
languisse@laplume@outlook.fr

6 Visite de la ferme en tracteur (enfants). Restauration (sur réservation) sous abri les 2 jours : poulet fermier ou four, gratin dauphinois, salade, tarte aux fruits, café.

Ferme de Trezanne - Camille ROUSSEAU
Éleveurs de chèvres et de brebis laitières, production de yaourts, fromages de chèvre et tomme de brebis. Agriculture biologique

CA SUD RHÔNE ALPES Toute une banque pour vous

Le Crédit Agricole Sud Rhône Alpes met en jeu 2 paniers garnis de 200 € chacun, pour jouer RDV en Isère sur le site : www.prenexcladeschamps.com

Circuit N°3 Vercors

7 Bleu du Vercors Sassenage, rapelle, tomate du vercors, petits engrais naturels, jus de fruits, yaourts.

GAEC des Rapilles - Alain FRANCOZ et Philippe MONIER
38360 ENGINES
04 76 94 45 02 - 06 31 41 13 16
desrapilles.gaec@orange.fr

8 Producteurs transformateurs de fruits : compotes, coulis, confitures, chutneys et confits, sirops, apéritifs aux plantes. Plantes aromatiques et médicinales.

Les Saveurs du Vercors - Dominique et Stéphane ROCHAS
452, chemin de Traflet - 38250 LANSENVERCORS
04 76 95 56 70
www.saveursdu-vercors.fr

9 Fromages de chèvre et de brebis : frais et affinés, séchés, cendrés, enrobés, faisselles, yaourts, saucissons.

Ferme du Pic St Michel - Marion et Yannick ROCHAS
Les Girards, Vieille Route - 38250 LANSENVERCORS
06 95 01 05 52
www.fermedupicainmichel.fr

10 Cosmétiques et compléments alimentaires au lait de jument bio.

Perle de Jument - Mélanie et Laurent BARAS
Haras du Vercors - 38250 VILLARD DE LANS
06 67 82 33 11
www.perledejument.com

11 Viande de bœuf, veau, porc, charcuteries fermières, œufs.

La Ferme des Colibris - Eric, Sébastien et Dylan ROCHAS
les Arnauds - 38112 MÉAUDRE
04 76 94 29 18 - 06 99 71 05 97
www.ferme-des-colibris.fr

12 Fromages de chèvre frais, affinés, secs, tomme de chèvre, pâte molle type « brie », yaourts de chèvre, fromages blancs, terrine de cabris, fromages assaisonnés. Séjours à la ferme en roulotte.

La Chèvrerie du Chatelard - Christophe ANSEL
Le Village - 38112 MÉAUDRE
04 76 99 10 34
www.chevrierieduchatelard.com

13 Visite du troupeau de bisons, yacks, Highland cattle. Viande de bison, charcuterie.

Ferme des Prés Lauzés - Lilian ROCHAS
Le Cocheil - 38112 MÉAUDRE
04 76 46 07 23 - 06 71 98 88 73
www.fermedespreslauzes.fr

14 Découverte de notre élevage de chèvres typiques des montagnes du Vercors : découverte de l'éco-construction. Fabrication et dégustation de glaces au lait ou yaourts de nos chèvres.

La Ferme de Lucie - Lucie CHAUVET
1230 route des Rimés - 38680 RENCUREL
04 57 33 10 01
www.lafermedelucie-vercors.com

15 Chasse au trésor, Voir la fabrication du fromage, démonstration d'éco-construction/projection de béton de chanvre. Économie d'énergie. Participation à la traite, fabrication de glaces, rentrée des chèvres.

16 Restauration : sur réservation : repas du chevrier, assiette du chevrier, salade composée ou viande grillée.

Nos circuits en Isère

CA SUD RHÔNE ALPES Toute une banque pour vous

Le Crédit Agricole Sud Rhône Alpes met en jeu 2 paniers garnis de 200 € chacun, pour jouer RDV en Isère sur le site : www.prenexcladeschamps.com

Circuit N°4 Sud - Grésivaudan

15 Élevage de porcs en plein air, naisseur engraisseur. Vente de viande porcs fraîche, charcuteries fraîches et salées, verrines.

La Ferme du Revollet - Vincent REBOUD
501 route de Vinay - 38470 VATILIEU
06 87 28 60 33
lafermedurevollet@gmail.com

16 Visite des vignes, cuevrie. Vin IGP Isère. Dégustation de la production du domaine : rouge, blanc, rosé. Huile de noix.

Domaine du Bané - Remy DIRRIG
Le Bané - 38160 SAINT SAUVEUR
06 47 21 11 75
www.domainedubane.com

19ème Foire Bio Méaudre

Exposants
Conférences
Ateliers enfants
Restauration
Expositions

Office de Tourisme de Méaudre
04 76 95 20 68
foirebiomeaudre@gmail.com
foirebioautrans-meaudre.com

6 et 7 juillet 2019

LA NOIX DE GRENOBLE

Un produit naturel garanti par son Appellation d'Origine Protégée, pour faire le plein d'énergie, de santé et de savoir!

www.noixdegrenoble.com

Circuit N°5 Chartreuse - Voironnais

17 Élevage de lamas alpagas, confitures, sorbets de tayberry, jus de pommes.

Ballalama - André PERRIN
80 Chemin du Champ de l'Orme - 38140 REAUMONT
04 76 91 03 34 - 06 63 88 91 59
www.ballalama.com

18 Fromages fermiers type Savoyard, meule, tomme, raclette, fromages blancs. Visite et explications sur le choix de l'alimentation du troupeau, la transhumance. Fabrication du fromage.

Ferme Julien Boulard - Julien BOULARD
La Plaine de Voye - 38140 ST BLAISE DE BUIS
06 73 81 10 03
fermejulienboulard@outlook.fr

19 Élevage de porcs en plein air toute l'année. Viande. Chambres d'hôtes.

La Bôn'Source - Francis LAMBERT
2001 route de l'Ouvrière - 38620 ST GEOIRE EN VALDAINE
04 76 05 33 05 - 06 25 07 61 55
labonsource@gmail.com

20 Veau de lait au lait entier, saucissons de bœuf, steaks hâchés surgelés, terrines, bœuf bourguignon et provençal, sauce biologique en bocaux. Distributeur de lait frais.

Ferme Moulin - Patrick MOULIN
800 route de Bénévent - 38650 PALADRU
04 76 32 38 50 - 06 74 07 35 08
pm.moulin@orange.fr

21 Fromages pur chèvre, miel. De l'élevage à la transformation et commercialisation, terrines, saucisson.

Chèvrerie de St Aupe - Claire ODDOS
72 Chemin des Barrières - 38960 ST AUPE LE HAUT
06 71 35 90 44
chevriecestaupe@gmail.com

Circuit N°6 Chambaran

22 Étables du Japon, cariers et pomriers à fleurs, ginkgo Biloba, cornouillers à fleurs, arbres raras.

La Grange aux Erables - Sébastien EMAÏN
33 rue Bayard - 38140 IZEAUX
06 81 58 20 02
www.lagrangeauxerables.com

23 Élevage caprins avec chevrettes, nouvelle salle de traite, atelier de transformation, élevage de poules pondeuses.

Le Pât Barru - Emilien ROBIN
1490 La Volette - 38590 LA FORTERESSE
06 26 37 34 65
leptibarru@gmail.com

24 Fromages de brebis : yaourt, pâte pressée, à tartiner, fêta, fromage frais, mi-frais, mi-sec, sec... Saucisson de brebis, merguez, viande d'agneau.

Mes « Bêles » des champs - Sylvie CHARPENAY
400 Route de Chaparon - 38590 LA FORTERESSE
07 62 01 91 63
mesbelesdeschamps@gmail.com

25 Ferme de découverte, pédagogique. Safran, confiture, moutarde, noix et produits dérivés, huile, rosas, sirups.

Safran du Dauphiné - Coralie CHENAVAS
80 route du grenembourg - 38870 ST PIERRE DE BRESSIEUX
07 86 26 90 47
www.safrandauphine.fr

26 Fromages de vache, blancs, secs, poivrés, aux herbes, apéro, marcelline, sromberg, tomme du sozès, yaourts aux fruits, nature, crèmes dessert... produits de la noix, colis de veau. Beurres.

Ferme du Sozès - Pascal, Simon et Béatrice BARATIER
260 le Sozès - 38870 ST SIMÉON DE BRESSIEUX
04 74 20 14 83 - 06 48 74 11 98
pascal.baratier@orange.fr

27 Viande d'agneau, charcuterie de mouton, pains, brioches. Visite du nouveau fournil. Farines.

Bergerie des Templiers - Sandrine GILLOZ et Jean-François GOURDAN
136 Impasse de la Boule - 38870 ST SIMÉON DE BRESSIEUX
06 82 80 87 30 - 04 74 85 03 17
bergerie.templiers@laposte.net

28 Découverte d'un élevage d'escargots. Produits à base d'escargots, bocaux et surgelés. Ferme pédagogique.

Le Palais de l'Escargot - Olivier GONZALES
27 rue de l'Église - 38690 CHABONS
06 25 26 58 24
www.palais-escargot.com

29 Poney club, élevage de petits ruminants. Ferme pédagogique, camping à la ferme.

La Licorne Bleue - Blandine VERDIER
961 chemin de la feugère - 38270 PISIEU
06 20 34 54 35
www.licornebleue.ffe.com

30 Merguez et saucisson de brebis, confitures, fraises, pommes de terre nouvelles, pâtes de fruits.

GAEC des Bergers de Montseveroux - Élodie et Frédéric JAMES
704 rue des cadrons solaires - 38122 MONTSEVEROUX
06 90 45 57 06
reyalodie@hotmail.fr

Circuit N°7 Nord Isère

31 Élevage de porcs, vaches, chèvres, poules. Charcuterie fermière, fromages de chèvre et de vache.

La Ferme de la Grangère - Anthony et Patrick BALAGUER, Nicolas et Jocelyne LUC
1600 route du village - 38300 LES EPARRES
09 82 20 83 57 - 06 80 16 06 60
lafermedelagrangere@gmail.com

32 Atelier beurre, balade à dos d'âne, traite à 18 h. Restauration : barbecue, frites et hamburger maison, plateau repas, dessert et goûter maison.

33 Vins IGP Isère : Blanc, rouge, rosé, vin moelleux, mousseux, jus de raisin. Visite des caves.

Domaine du Loup des Vignes - Stéphanie LOUP
10 Chemin de la Remonde - 38300 SAINT SAVIN
04 74 28 68 82 - 06 03 40 25 97
www.domaineduloupdesvignes.com

Sec ou moelleux? Nature ou cuisiné?

le Saint-Marcellin

COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

À chacun son Saint-Marcellin!

Infos, points de vente & recettes sur www.fromage-saint-marcellin.fr

Une ferme peut en cacher une autre!

Certaines fermes participantes accueillent d'autres fermes. Sur un même lieu, vous pourrez dialoguer avec plusieurs agriculteurs et déguster les produits de fermes différentes le temps de votre visite.

Circuit N°8 Nord Isère

32 Visite de la chèvrerie avec séchage en grange du foin, dégustation de nos fromages de chèvre

La Chèvre Ry - Yoann et Maïté PEYSSON
Route de Socies - RY - 38460 CREMIEU
06 88 43 00 19
la.chevre.ry@orange.fr

33 Fromages de chèvre, huile de noix, ferme pédagogique, camping à la ferme.

La Chèvre Verte - Marie-Christine MOY
114 Chemin du Bus Marliou - 38390 BOUVESSE
04 74 88 49 92
www.lachevreverte.com

Circuit N°9 Chartreuse - Voironnais

32 Activité pour les enfants, Baptême poney.

33 Fromages de chèvre, huile de noix, ferme pédagogique, camping à la ferme.

La Chèvre Verte - Marie-Christine MOY
114 Chemin du Bus Marliou - 38390 BOUVESSE
04 74 88 49 92
www.lachevreverte.com

Santé et Prévoyance

La mutuelle qui prend soin de vous

Mutualia

mutualia.fr

Pour une étude personnalisée contactez vos conseillers Mutualia : 04 76 45 22 45

Grenoble (38) : 5, place Gustave Rivet
Saint Martin d'Hères (38) : 75, avenue Gabriel Péri
Chambéry (73) : 20, avenue des Chevaliers Tireurs
Annecy (74) : 2, boulevard du Fier

Particuliers • Indépendants • Entreprises

Mutualia Termes Conditions, mutuelle soumise aux dispositions du Tarif B du code de la mutuelle 9894 449 571 256. © 18/04/18

On cuisine ensemble sur France Bleu de 10h à 11h

Découvrez les meilleures recettes et produits du terroir

Ecoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr

granvillage

Le marché de producteurs qui me suit partout

Découvrez granvillage.com, le marché de producteurs qui vous suit partout.

Disponible sur ordinateur, smartphone et tablette, granvillage est un service simple et gratuit qui met en relation des producteurs et des consommateurs pour favoriser l'économie de proximité et valoriser les produits du terroir.

un service de **Groupama**

Gîtes de France Isère

www.gites-de-france-isere.com

A votre service au : 04 76 40 79 40 • location@gites-de-france-isere.com

SENURA

RECHERCHE NUCICOLE

RECHERCHE APPLIQUÉE
DIFFUSION DES RÉSULTATS
ESSAIS HOMOLOGATION
ÉTUDES TECHNIQUES

www.senura.com



prendre la cle des champs.com



Prenez la cle des champs

4 et 5 mai 2019

Opération organisée par les chambres d'agriculture

ISÈRE **SAVOIE** **HAUTE-SAVOIE**

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE MONT-BLANC

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTE-SAVOIE

RENSSEIGNEMENTS :
Isère : 06 98 02 08 75
Savoie / Haute-Savoie : 04 50 88 18 27

Pour toute information, n'hésitez pas à contacter les agriculteurs.

avec le concours de nos partenaires :

ISÈRE LE DÉPARTEMENT **CONSEIL SAVOIE MONT-BLANC** **La Région Auvergne-Rhône-Alpes**

OÙ TROUVER VOS PRODUITS FERMISERS ?

www.producteurs-savoie-mont-blanc.com

SAVOIE MONT-BLANC

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE MONT-BLANC

PARTENAIRE DE L'AGRICULTURE DES SAVOIE DEPUIS PLUS DE 110 ANS

CA DES SAVOIE

14, rue de la Cascade
73100 GRESY-SUR-AIX
04 79 82 12 50

Circuit N°8 Chambéry - Chartreuse

34 Légumes frais et plants potagers, large gamme de fleurs, plantes aromatiques
Evrard Horticulture - Maraîchage
Patrick EVRARD
73 chemin Foray - 73160 COGNIN
04 79 62 61 36
potevrard73@hotmail.com - www.evrardhorticulture.fr

> Visite des ateliers de production à 11h et 16h.

Accueille :
La Chèvrerie de Chavière - Audrey & Sylvain CHEVASSU (06 88 98 94 42) : fromages de chèvre (tommes, frais, Sérac) et autres spécialités
GARL Le Gerballe - Claude GUENARD et Fils (04 79 28 12 04) : vins de Savoie Bio et biodynamiques, vin nature (Sansoufre), bières et jus de raisin
Thomas CHARBONNIER (06 81 47 94 47) : miels et produits de la ruche
Étoile Verte - Jean-François THEVENET, Catherine BALANDEAU, Thierry PERROUD, Guillaume LAFFITTE (06 07 10 24 99) : spiruline (micro-alghe vitales), plantes aromatiques et médicinales, sirops, tisanes, pestos, aromates...

35 Vins de Savoie : blancs (les Abymes, Séduction d'Automne, Plaisir des Anges, Rousseite, La Douceur), Gamay rouge et rosé, Mondeuse. Méthode traditionnelle.
Domaine des Anges
GAEC CAILLET
526 chemin de Murs - 73800 LES MARCHES
06 89 05 07 41 - 06 32 64 79 95
benjamin-caillet@hotmail.fr

> Dégustation accompagnée de diots au vin blanc, fromages et gâteau à l'ailigot.

36 Vins de Savoie. Jus de fruits, confitures. Viande froide. Ferme pédagogique
Aux Fruits de la Treille
Daniel BILLARD
228 route des Echelards - 73800 MEYENS
04 79 28 02 87 - 06 80 36 45 80
auxfruitsdelatreille@wanadoo.fr - www.auxfruitsdelatreille.com

> Animation musicale. Animations pour les enfants, démonstrations d'aéromodélisme le dimanche. Découverte ludique de la ferme : escape game.

Accueille :
La Ferme des Corbassières - Famille DONZEL-GONET (06 79 60 40 99) : reblochon fermier, fromage blanc
La Chèvrerie des Daines - GAEC BEMOL - Familles BERTHET et MOLLAZ (07 78 41 30 31) : fromages de chèvre, crèmes dessert, yaourts

Circuit N°9 Coeur de Savoie

37 Vins de Savoie : Chignin-Bergeron, Chignin blanc et rouge, Apremont, rosé, l'Emoustillat et Marc de Savoie
Domaine Pascal PAGEZ
63 chemin de Bugnons - Chef lieu - 73800 CHIGNIN
06 68 09 23 26 / pascal.pagez@wanadoo.fr

> Repas campagnard les samedi et dimanche midi.

Accueille :
SCEA Le Mont Fleuri - Gaëlle PERILLAT-CHARLAZ (06 85 84 41 43) : reblochon fermier, Abondance, beurre

Circuit N°10

38 Fromages de chèvre frais, tommes, faisselles. Viande de jeunes bovins
Chèvrerie du Charava
Jérôme et Nathalie CAILLON
311 Chemin des Rivaux - 73800 VILLARD D'HERY
06 88 39 66 92 - 06 21 64 24 29
locheverierducharava@hotmail.fr

> Piscine de foin. Traite des chèvres à 17h. Restauration rapide le samedi. Repas le dimanche midi.

Accueille :
La Grange à Miels - Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) : miels et produits de la ruche
La Spiruline des Alpes - Bruno CHATELARD (06 43 54 22 72) : spiruline en briquettes
Béatrice BARBIER (06 16 11 79 71) : peinture sur verre animaux de la ferme

Circuit N°11

39 IGP vins des Allorobres (blanc, rouge, rosé et pétillants) et jus naturels de raisin. Apéritif, Marc de Savoie, Génépi
La Clef des Champs
Agnès VUILLEMEZ
416 route de Fouille - 73800 ST PIERRE DE SOUCY
04 79 28 93 18 - 06 76 35 21 34
agnes.vuillemez@orange.fr

> Ateliers autour de l'âne. Découverte de petits animaux de la ferme. Gâteaux, gaufres à l'ancienne et madelines. Repas le dimanche midi animé par le groupe Paris Pigalle.

Accueille :
Earl Prairie Verrin - Eric MIESI (06 12 56 93 81) : tommes, yaourts, crèmes dessert, viande de porc et charcuterie
Savoyânes - Cécile LESECH BIERMANN (06 85 15 85 97) : savoyânes 100% naturels au lait d'ânesse, ports-savoies en bois recyclé

Circuit N°12

40 Foie gras, confits de canard, rillettes, pâtés, plats cuisinés, magrets
La Ferme des Allorobres
Chantal, Blandine, Alexandre et Raphaël PEPIN
Le Coisin - 73390 CHATEAUNEUF
04 79 28 85 27 / lafermedesallorobres@live.fr

> Repas les samedi et dimanche midi.

Accueille :
Arboriculture Manzoni - Etienne MANZONI (06 98 40 61 88) : Produits bio : jus, confitures et gâteaux, compotes, sorbets. Non bio : apéritifs et vinaigres

Circuit N°13

41 Fromage de brebis et spécialités au lait de brebis. Charcuterie et viande d'agneaux et de porcs
La Grange aux Fromages
GAEC du Val Gelon
Baptiste, Jacques et Christiane BURNIER
La Betze - 73390 CHAMOUX SUR GELON
04 79 72 90 53 - 06 63 26 37 60
fromagerie@gaecduvalgelon.fr

> Fabrication de tommes de brebis. Démonstration de tonte de moutons, ateliers pour les enfants. Repas les samedi et dimanche midi.

Accueille :
GAEC Verollet Communal - Patricia COMMUNAL et Sébastien VEROLET (06 06 80 75 76) : confitures, jus de fruits, sirops, coutils
Domaine Vendange et fils Diane GOUNEL et Benjamin VENDANGE (06 87 09 43 59) : vins de Savoie blanc, rosé, rouge, Rousseite, Crémant, Allorobres

Circuit N°14

42 Vins de Savoie Biodynamiques : Arbin Mondeuse, Rousseite de Savoie, Chignin-Bergeron, Apremont, St Jean de la Porte
Domaine GENOUX
Château de Mérande
Chemin de Mérande - 73800 ARBIN
04 79 65 24 32 - 06 83 15 05 88
domaine.genoux@wanadoo.fr - www.domaine-genoux.fr

> Vernissage peinture aquarelle d'un artiste local. Balade dans les vignes et visite des caves. Initiation à la culture biodynamique. Repas les samedi et dimanche midi.

ESPACE MUSÉO
MUSEUM DÉCOUVREZ L'AGRICULTURE DE MONTAGNE ET NOS SAVOIR-FAIRE FROMAGERS

VENTE DIRECTE
FROMAGES DE SAVOIE ET YAOURTS FABRIQUÉS À LA MAIN AU PIED DES POTES

COOPÉRATIVE FRUITIÈRE
EN VAL D'ARLY SAVOIE MONT-BLANC

BOUTIQUE EN LIGNE
www.COOPFRUIT.COM

MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr

Nos circuits en Savoie et Haute-Savoie

Circuit N°11 Bassin d'Albertville - Beaufortain - Tarentaise

50 Porcs élevés en plein air : viande fraîche, charcuteries et salaisons
Exploitation porcine 100% plein air
Karen et Arnaud MARIN LAMELLE
2869 route de la Montée - 73200 VENTHON
06 87 06 25 42 - 06 82 05 93 72
kmarinlamelle@gmail.com - www.porcin.fr

> Dégustation des produits à la plancha. Restauration les samedi et dimanche midi.

51 Ferme découverte. Tommes, tommettes, yaourts, faisselles, confitures de lait
GAEC Ferme Rullier
Famille RULLIER
Chemin de Crousaz - 73700 BOURG ST MAURICE
06 25 65 36 41
ferme-rullier@orange.fr

> Piscine de foin, chasse au trésor. Crépes.

Circuit N°12 Bauges - Aix les Bains

52 Plantes fleuries (à balcon ou massif), vivaces, plants potagers, aromatiques, cultivées en montagne
Le Jardin de Flora - Famille FOURNET
Entrées - 73340 BELLECOMBE EN BAUGES
04 57 34 00 45 - 07 81 37 91 98
pro@lejardindelflora.com - www.lejardindelflora.com

> Balade et atelier autour de plantes sauvages comestibles avec l'association Calenduline. Atelier autour des plantes culinaires et découverte des plantes aromatiques. Atelier terre avec empreintes végétales. Repas campagnard les samedi et dimanche midi préparés par le Resto de la Halle.

Accueille :
Asinerie et plantes du Cul du Bois - Isabelle VIAL-DURY (04 79 54 82 81) : tisanes, sirops, boissons, huiles de macération et baumes à base de plantes
Tant que la terre tourne - Aurélie FOURNET (06 76 50 46 00) : vaisselle céramique

Circuit N°13

53 Fromages de vache : Tomme des Bauges, tomme au Génépi, tomme au marc, fromage blanc et faisselles. Viande bovine
La Marmotte en Bauges
Laurent, Jocelyne et Patrick PAVY
La Fromière - 73340 LA MOTTE EN BAUGES
06 12 28 08 07
lapavy@loposte.net

> Piscine de paille. Ateliers enfants : coloriage, poterie modelage sur le thème de la Tarine.

Accueille :
Karène et ses poteries - Karène LEVET (www.karene-poteries.fr) : poteries savoyardes en terre vernissée, céramiques

Circuit N°14

54 Fromages de chèvre et de brebis : frais à sécs, yaourts et crème dessert
La Ferme du Caban
Familles BOUVIER, DESBRIOLLES, DUSSOLLIER
La Levanche - 73630 LE CHATELARD
04 56 57 95 30 - 06 14 68 91 03
lafermeducaban@gmail.com - www.lafermeducaban.fr

> Initiation traite à la main à 17h30.

55 Fromages de chèvre et glaces au lait de chèvre Bio. Produits en laine
La Chèvrerie des Tannes et Glacières - Cédric et Mélanie BIGONI
1001 sentier de la cascade du Pissieu Le Martinet. 73630 LE CHATELARD
06 72 94 20 41
contact@lachevreriedestannesetglacieres.com
www.lachevreriedestannesetglacieres.com

> Animation autour du four à pain. Traite des chèvres à 16h30. Casse-croûte cul au four à pain les samedi et dimanche midi.

Accueille :
Les Oréades des Bauges - Jean-Luc NEYRET (09 61 61 51 58) : confiture, chutney, plantes, sirop, pâtisserie sèche

Circuit N°15

56 Escargots préparés surgelés (coquilles, croquilles ou mini-feuilletés) ou en conserves (au naturel ou spécialités apéritif)
L'Escargot du Nivolet - Yves et Sébastien RINCHET
Leyssac 243 rue des Sablons - 73230 ST ALBAN LESSEZ
06 18 69 08 48 - 06 81 36 32 36 / escargotdudivoilet@hotmail.fr

> Découverte ludique de l'escargot depuis sa reproduction jusqu'à l'assiette. Course d'escargots.

Accueille :
La Ferme du randonneur - Joëlle DOBOSZ (04 79 54 65 21) : fromages de chèvre (tommes, Sérac, crottins frais ou sec, roulé aux herbes, fromages à l'huile, feuilletés

Circuit N°16

57 Vins de Savoie, Perle du Lac et cépages rares (Malvoisie, Muscat Petit Grain). En conversion bio
Domaine Xavier JACQUELINE
Xavier et Mathilde JACQUELINE
7 Chemin de St Simand - 73100 AIX LES BAINS
06 76 94 34 16
xavierjacqueline@orange.fr - www.xavierjacqueline.com

> Dégustation accords mets et vins composée des diots de Savoie au marc de raisin. Ateliers analogiques et concert de jazz.

SAVEURS DE NOS FERMES
MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr

Circuit N°17

58 Fromages de chèvre frais ou affinés et fromage blanc. Animaux de la basse-cour
GAEC du Signal
Priscille GUICHÉ et Clément VAGNON
85 impasse de la Chèvrerie - 73610 ATTIGNATONCIN
06 86 21 12 72
gaecdusignal@gmail.com - www.legaecdusignal.fr

> Jeux anciens en bois. Balades à poneys. Traite des chèvres à 17h30.

Accueille :
La Ferme du Perron - famille MONTFALCON (06 61 94 59 80) : viande de bœuf, veau et porc, charcuterie. Miel et produits dérivés.

Circuit N°18

59 IGP vins des Allorobres : blanc, rouge, rosé. Méthode traditionnelle. Jus de raisin
Domaine Demeure PINET
Chryssèle, Maryline et Philippe PINET
1275 route de Joudin - 73240 ST GENIX SUR GUIERS
04 76 31 61 74 - 06 47 83 90 76
philippopinnet73@orange.fr - www.domainedemeurepinet.fr

> Dégustation de la « chèvre ». Atelier coloriage pour les enfants.

60 Parcs élevés en plein air : viande et charcuterie, verrines
OUVERTURE Samedi 14H
La Ferme d'Hier - Mélanie, Annie et Marco AXELRAD
Chef lieu - 73170 L'ETHEMEX
04 79 65 94 32 - 06 64 81 70 51 / lafermadhier73@orange.fr

> Samedi à 15h : fabrication du saucisson au chocolat avec les enfants. Repas le dimanche midi.

Circuit N°19

61 Vins de Savoie : blanc, rouge, rosé, Marc de Savoie, Crémant de Savoie, Rousseite de Monthoux, Apéritifs et liqueurs maison
Michel et Xavier MILLION ROUSSEAU
Monthoux - 73170 ST JEAN DE CHEVELU
04 79 36 88 93 - 06 86 95 34 26
vinsmillionrousseau@orange.fr - www.vinsmillionrousseau.fr

> Visite thématique « du raisin au vin ». Nombreux tableaux, croquis, photos et démonstration de matériels pour illustrer notre métier. Quiz découverte du métier de viticulteur. Démonstration à l'ancienne de tonte de brebis à 11h et 15h30. Démonstration de chiens de troupeau juste avant la traite manuelle des chèvres à 16h30.

Accueille :
La Chèvrerie du Farou - Julien CALLEGARI (06 13 62 73 91) : fromages de chèvre frais

Circuit N°20

62 Fromages de chèvre du plus frais au plus sec
La Chèvrerie de Vions - Sophie PRALON
Près de Vions - 73310 VIONS
04 57 34 57 45 - 06 17 14 22 04 / pralon.sophie@sfr.fr

> Démonstration de tonte de mouton le dimanche. Repas le dimanche midi.

Circuit N°21

63 Bambousseraie : bambous rustiques de montagne pour jardins et jardinières, graminées ornementales et vivaces. Jardin aquatique. Animaux d'agrément (gourous et canaris)
Les Jardins de Lornay - Denis DUPERTHUY
4590 route de Lornay - 74150 LORNAY
07 83 28 48 40
contact@jardins-lornay.com - www.jardins-lornay.com

> Balade dans la bambousseraie et découverte du jardin aquatique. Concours photos et dessins. Repas le dimanche midi.

Accueille :
Spiruline des Bauges - Patrick & Virginie PIMBERT (06 27 50 08 39) : Spiruline en briquettes et comprimés.
GAEC les Cabrettes - Familles BALLEBAZ et JOULOT (06 30 01 80 73) : Chevroton, tomme fermière et Sérac de chèvre
Le Grappe Dorée - Samuel et Benoît DELAEX (06 37 07 29 93) : vin blanc de Marin, vins rouge et rosé Gamay, jus de raisin

Circuit N°22

64 Vins de Savoie : Gamay, Mondeuse, Rosé, Rousseite de Frangy, Crémant de Savoie
Domaine Clos les Aricques
Jean-Paul NEYROUD
7111 route de Genesnoz - 74270 FRANGY
06 08 54 16 99
jeanpaul.neyroud@orange.fr - http://aricques.pagesperso-orange.fr/

> Animation musicale. Confection de pain en osier.

Accueille :
La Ferme de Montailoux - Catherine FILIPPI (06 60 42 88 33) : fromages de chèvre

Circuit N°23

65 Plantes de légumes, plants de fleurs à massifs, plantes aromatiques et vivaces. Animaux de la ferme et leurs petits. Ferme éco-pédagogique.
ESAT La Ferme de Chosal
Chosal - 74330 COPPONEX
04 50 44 12 82 - 06 79 86 28 28
secretariat.fermedechosal@caape-epanouv.org - www.fermedechosal.org

> Jeux sensoriels et créatifs. Sentier Art & Nature. Repas le dimanche midi.

66 Yaourts et fromages au lait de brebis
La Bergerie d'Alpe
Marie-Laure et David MEYER
114 route de Marignier - 74130 AYZE
06 13 47 12 78
communication@bergeriedoyze.com - www.bergeriedoyze.com

> Atelier bricolage pour les enfants.

Bienvenue dans nos fermes

en Isère, Savoie et Haute-Savoie...

Le samedi 4 et dimanche 5 mai 2019, 98 agriculteurs vous invitent à venir découvrir une agriculture de qualité, pleine de saveurs et qui fait l'identité de nos territoires et de nos paysages.

Visites d'exploitations, rencontres et échanges, activités ludiques, dégustation de produits fermiers vous sont proposés gratuitement au cours de ces deux journées.

Les agriculteurs vous font partager la passion de leur métier. Venez à leur rencontre et profitez pleinement de la richesse de nos terroirs.

Jean-Claude Darlet Cédric Laboret

Président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère Président de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc

Quelques conseils !

LES EXPLOITATIONS SONT OUVERTES LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 10 H À 19 H, sauf exception à vérifier sur le circuit.

Pour échanger avec les agriculteurs, profitez des deux jours d'ouverture des fermes, le dimanche après-midi étant le moment où l'affluence est la plus importante.

Pensez à apporter vos sacs isothermes pour conserver vos produits frais, et à réserver les repas si vous souhaitez déjeuner sur les fermes qui proposent la restauration.

Restauration : pensez à réserver auprès des fermes.

Petite restauration : sucrée ou salée sur certaines fermes.

Casse croûte : proposé sur certaines fermes.

Buvette : proposée sur certaines fermes.

Pique-nique : aire disponible sur la ferme.

Bienvenue à la ferme : fermes adhérentes à la marque nationale pour les produits fermiers et le tourisme à la ferme. www.bienvenue-a-la-ferme.com/rhone-alpes

Agriculture biologique : conformément à la réglementation européenne en vigueur.

PRENEZ DE LA HAUTEUR

Découvrez notre BEAUFORT & nos produits d'ici et pas d'ailleurs

COOPERATIVE LAITIÈRE de Beaufort

Plus de 70 sites à visiter en Savoie et Haute-Savoie

Plus d'infos sur le dépliant l'Essentiel ou sur www.fromagesdesavoie.fr

A.O.P. ABONDANCE - A.O.P. BEAUFORT - A.O.P. CHEVROTIN - I.G.P. EMMENTAL DE SAVOIE - I.G.P. RACLETTE DE SAVOIE - A.O.P. REBLOCHON - A.O.P. TOMME DES BAUGES - I.G.P. TOMME DE SAVOIE

Magasin de producteurs

Produits de nos fermes, vendus par nous-mêmes

Zone commerciale - Rond-point de la Cascade
40 route des Gorges du Sterroz - 73100 GRESY-SUR-AIX
04 79 88 12 50 - www.magasinyriadie.fr

DU MERCREDI AU SAMEDI DE 9H À 19H NON STOP

CAVE des VINS FINS de CRUET

57, place de la Gare - 73800 CRUET - Tél. 04 79 84 28 52

Chaque jour, un producteur vous accueille avec une sélection de produits fermiers : pain, viandes, œufs, charcuterie, escargots, fromages frais et affinés, fruits et légumes de saison, jus de fruits, vins, apéritifs, huiles de noix, miel, confitures, pain épices, tisanes et d'autres produits locaux en direct des fermes.

Ouvert mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Vendredi et samedi de 8h30 à 19h00 NON STOP

MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr

CAVE des VINS FINS de CRUET

57, place de la Gare - 73800 CRUET - Tél. 04 79 84 28 52

Chaque jour, un producteur vous accueille avec une sélection de produits fermiers : pain, viandes, œufs, charcuterie, escargots, fromages frais et affinés, fruits et légumes de saison, jus de fruits, vins, apéritifs, huiles de noix, miel, confitures, pain épices, tisanes et d'autres produits locaux en direct des fermes.

Ouvert mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Vendredi et samedi de 8h30 à 19h00 NON STOP

MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr

CAVE des VINS FINS de CRUET

57, place de la Gare - 73800 CRUET - Tél. 04 79 84 28 52

Chaque jour, un producteur vous accueille avec une sélection de produits fermiers : pain, viandes, œufs, charcuterie, escargots, fromages frais et affinés, fruits et légumes de saison, jus de fruits, vins, apéritifs, huiles de noix, miel, confitures, pain épices, tisanes et d'autres produits locaux en direct des fermes.

Ouvert mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Vendredi et samedi de 8h30 à 19h00 NON STOP

MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr

CAVE des VINS FINS de CRUET

57, place de la Gare - 73800 CRUET - Tél. 04 79 84 28 52

Chaque jour, un producteur vous accueille avec une sélection de produits fermiers : pain, viandes, œufs, charcuterie, escargots, fromages frais et affinés, fruits et légumes de saison, jus de fruits, vins, apéritifs, huiles de noix, miel, confitures, pain épices, tisanes et d'autres produits locaux en direct des fermes.

Ouvert mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Vendredi et samedi de 8h30 à 19h00 NON STOP

MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr

CAVE des VINS FINS de CRUET

57, place de la Gare - 73800 CRUET - Tél. 04 79 84 28 52

Chaque jour, un producteur vous accueille avec une sélection de produits fermiers : pain, viandes, œufs, charcuterie, escargots, fromages frais et affinés, fruits et légumes de saison, jus de fruits, vins, apéritifs, huiles de noix, miel, confitures, pain épices, tisanes et d'autres produits locaux en direct des fermes.

Ouvert mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Vendredi et samedi de 8h30 à 19h00 NON STOP

MAGASIN SAVOIRS DE NOS FERMES
232, av. Georges Pompidou - 73200 GILLY/ISÈRE
Tél. 04 79 39 93 08 - Fax 09 61 67 30 75 - saveursdenosfermes@orange.fr