

www.producteurs-savoie-mont-blanc.com











- Dégustaion de produits, rencontres avec les producteurs Fabrication de cidre (« bidoyon ») Crêpes au lait de jument Atelier cuisine

 - Fontaine à chocolat Tombola gratuite

Repas le midi (à emporter) : Pot au feu

es Bio. Jus de fruits. Courges, pommes de terre Vergers TISSOT - PRINGY Mathieu TISSOT

83 route du Genève – 74370 PRINGY 04 50 44 11 83 - 06 80 88 25 64

Fabrication et dégustation de cidre. Marché de producteurs. Tombola gratuite

Sasa MILOVANOVIC (06 61 59 16 41): miel et produits de la ruche Caféophil - Philippe PIOLLE (06 98 97 08 76) : cafés torréfiés local

La Fourchette Sportive (06 86 93 15 66) : boudins La Ferme des Corbassières - Famille DONZEL (06 71 11 34 90) :

Traiteur Pierre-Alain CARRAUD (06 08 45 28 39) : beignets de pomme

La Chèvrerie de Choisy - Aurore MOSSIERE (06 70 09 98 17) : fromages

Dimanche 4 Octobre

Portes ouvertes dans les Fermes Ouverture de 10h à 19h

Légumes BIO et fleurs coupées GAEC le Bouquet Savoyard Agnès et Jean-François PRIEUR-DREVON et Marie-Claude GAILLARD 3245 rte d'Albertville - 74320 SÉVRIER 04 50 52 48 49 le.bouquet.savoyard@orange.fr



> Animations et ateliers pédagogiques. Marchés de producteurs. Bugnes. Repas à base de produits locaux préparé par l'Association des Parents d'Elèves de Sevrier.

La Ferme du Ponant - Johann BOCQUET (06 20 93 46 15) : <mark>bleu fermier</mark> La Ferme des Corbassières - Famille DONZEL (06 71 11 34 90) : reblochon fermier AOP
Roland COLLOMB (06 62 52 25 54): bœuf fermier
L'escargot de Droisette - Corinne PICOLLET (06 83 47 31 49): escargots
La R'mise à Pain - Lucile BARRAS - 06 84 81 14 28: pain de la ferme et

La ferme de Gaston - Ophélie ROBINEAU (06 81 95 97 16) : framboises traiches et petits fruits transformés : confiture, sirop, colis et gelée La ferme du Praz Candu - Séverine LATHURAZ (06 50 62 41 82)

La Framboiseraie - Famille POUILLARD (06 73 94 63 16) : Damien BLAMPEY - 06 17 18 80 71 : miel, pain d'épices, bonbons,

contact@cavedecruet.com / www.cavedecruet.com

Domaine Clos des Aricoques - Jean-Paul NEYROUD (06 08 54 16 99)



Fired RAYMOND, Jean-David BAISAMY et Gregory GROB 5 chemin des Vergers – 74520 CHEVRIER 04 50 04 21 40 – 06 60 27 09 17 gaec.fe@wanadoo.fr - www.atoutpom.com

Dégustation et vente de jus de fruits frais. Visite des vergers et de l'atelier de production. Repas à base de produits locaux préparé par l'Association des Parents d'Elèves de

Le Caveau de la Treille - André-Gilles CHATAGNAT et Elodie BECQUET Gaec au Coucher du Soleil - Famille MERMIN et FOL (06 83 14 92 13) :

16 Vin blanc de Marin AOC, vin rouge et rosé AOC, raisins, jus de raisin et

bourru

**La Grappe dorée – Cave DELALEX
Samuel et Benoît DELALEX
108 chemin des Noyereaux – 74200 MARIN
04 50 71 45 82 – 06 37 07 29 93
domainedelalex@hotmail.fr - http://domaine-delalex.fr

> Découverte des produits des vendanges : raisins, jus de raisin et «bourru». Repas campagnard dimanche midi sur réservation.

17 IGP vins des Allobroges (blanc, rouge, rosé et pétillants) et jus naturels de raisin. Apéritif, Marc de Savoie, Génépi

La Clef des Champs

A VIULEDAME

Agnès VUILLERME 416 route de Pouille – 73800 ST PIERRE DE SOUCY 04 79 28 93 18 – 06 76 35 21 34 agnes.vuillerme@orange.fr

Dégustation de bourru. Goûter : gaufres à l'ancienne et madeleines.

EARL Prairie Verrin - Eric MILESI (06 29 64 73 49): yaourts, AB Le Rucher du Val Coisin – Rémy COCHE (06 11 71 39 69) : miel,

Fromages de vaches : tommes fermières, yaourts, riz et flans caramel faisselles et fromages frais épicés taisselles et fromages frais épicés

L'Auberge des Vaches
Catherine et Marc GAZZOLA
20 chemin de Praz-Pilloud – 73460 TOURNON
06 47 02 57 22

marc.gazzola@orange.fr

> Visite guidée de l'unité de méthanisation. Exposition de la ferme. Crêpes sucrées, yaourts à boire, jus de fruits et café.

Domaine des Anges – Famille CAILLET (06 89 05 07 41) : vins

Ferme découverte. Tomme fermière, bleu, meule des glaciers, faisselles, yaourts, confitures de lait... et fromages de chèvre

GAEC FORME Rullier Famille RULLIER Crousaz – 73700 BOURG ST MAURICE 06 25 65 36 41 rme-rullier@orange.fr - https://ferme-rullier.fr

> Piscine de foin, loisirs créatifs: recyclage des pots de yaourts en verre en bougeoirs. Vente de produits locaux de l'Association « Une montagne de producteurs ».

Les Crinières de Lait-Carole CHENAL (06 18 91 48 59) : savons et



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.

Samedi 3 Octobre et Dimanche 4 Octobre

Portes ouvertes dans les Fermes Ouverture de 10h à 19h

20 Produits laitiers frais, yaourts, fromage blanc, crème fraîche. Viande bovine et saucisson La Ferme du Chêne

Magali KRIEGK et Romain GOBE Le Chêne – 73340 LE NOYER 06 72 12 08 86 meduchene73@gmail.com – www.lafermeduchene.fr

> Animation autour de l'alimentation des vaches. Participation à la traite. Atelier « Comment fait-on cailler du lait pour faire du fromage ? » Sandwich « Mac Diot » et crêpes bretonnes.

21 Vins de Savoie : Chignin-Bergeron, Chignin blanc et rouge, Apremont, stillante et Marc de Savoie

Savoie rosé, l'Emoustillante et Marc Domaine Pascal PAGET 60 chemin des Bugnons – Chef lieu 73800 CHIGNIN 06 68 09 23 26 pascal.paget2@wanadoo.fr

Dégustation de vins à différents stades de la vinification « du jus de raisin au délicieux breuvage ». Repas campagnard le dimanche midi.

EARL Le Mont Fleuri - Gaëlle PERRILLAT – CHARLAZ (06 85 84 41 43)

reblochon fermier, Abondance, beurre

A l'Exscargot – Alexandre GAGET (06 18 49 68 99) : escargots et miels

Spiruline en brindilles
Spiruline des Alpes
Bruno CHATELARD
Les Frasses – 73800 COISE ST JEAN PIED GAUTHIER
06 43 54 22 72
brunochatelard@spiruline-des-alpes.fr – http://spiruline-des-alpes.fr

Dégustation de spiruline sous différentes formes. Photo Booth / Photomaton « super orme !! ». Prenez-vous en photo sous les traits d'un super héros.

Savoy'Ânes - Cécile LESEC'H BIERMANN (06 85 15 85 97) : savons Domaine Saint-Germain – Raphaël SAINT-GERMAIN (06 10 71 13 85) vins de Savoie biologiques Seulement LE SAMEDI : Les Fontaines à lait – Benjamin et Gérard VEROLLET (06 45 34 23 49) : lait frais nature

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

Traite des chèvres à 17h. Crêpes pour le goûter, Restauration rapide le samedi et repas le dimanche midi.

La Grange à Miels - Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) : miels et produits

Gelée royale, miel, pollen et gâteau au miel
Le Rucher de la Combe de Savoie
Michaël GOURREAU et Isabelle BIREN
20 rue du Marais Sandre - ZA le Carouge
73250 SAINT PIERRE D'ALBIGNY
06 19 22 54 67 pourreau@gmail.com - https://rucher-combedesavoie.fr

Essayage tenue d'apiculteur. Ruche pédagogique. Dégustation de miels à l'aveugle.

REY Jérôme (06 27 92 31 25) : viande de boeuf et de veau. Transformation

Les Punchs d'Elsa – Serge GIRARD (06 25 17 21 78) : punchs élaborés en Savoie avec des fruits transformés et du rhum de Guadeloupe

Odile JESUS (07 68 69 48 17): pain au levain Bio, avec de la farine locale

Domaine Philippe GRISARD (04 79 84 30 91): vins de Savoie blanc,

Rodolph BONNIVARD (06 26 85 18 91) : fromages de vache

25 Foie gras, confits, pâtés, rillettes, magrets, cuisses, aiguillettes, plats cuisinés La Ferme des Allobroges Famille PEPIN Le Coisin - 73390 CHATEAUNEUF 04 79 28 85 27

nedesallobroges@live.fr

Support vidéo de présentation de la ferme. Visite de la conserverie et de l'élevage, Repas samedi et dimanche midi.

Pommes et poires bio. Jus de fruits, cidre, compote Nathalie et Christophe RAUCAZ Route des Vignes – 73460 TOURNON 04 79 31 40 88 – 06 66 64 13 05

> Visite technique d'un verger. Promenade pour enfants avec les ânes et atelier créatif. Tartes aux pommes pour le goûter.

Ferme auberge – fromages de vache et chèvre Ferme auberge des Etroits
LOURAICHI Steeve et TRAVIGNET Christophe Hameau de Bonnenuit - Bonnenuit 73450 VALLOIRE

afermedesetroits@gmail.com - www.lafermedesetroits.fr

> Visite pédagogique de la ferme à 11h, 14h et 16h. Repas campagnard le samedi et dimanche midi. Goûter : crêpes et pâtisserie.



Chamonix - Megève - Cluses - Flumet - Faverges



Opération organisée par les Chambres d'Agriculture :





Renseignements:

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

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

LA SOLIDARITÉ COMMENCE



JUSTE À CÔTÉ

VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE OU ENVIE DE DONNER UN COUP DE POUCE PRÈS DE CHEZ VOUS ? VOUS VOULEZ FAVORISER L'ÉCONOMIE LOCALE ? INSCRIVEZ-VOUS SUR NOTRE PLATEFORME OUVERTE À TOUS.

> AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ





Avertissement : nous vous invitons toutefois à rester vigillants afin de ne pas accorder votre confiance à des personnes mai intentionnées.

Le site www.jaimemontentoire-cair est édité par la Fédiration Nationale du Crédit Agricole (48 Rue de la Boerie 75008 Paris). Accès gratuit, hors coût du fournésseur d'accès. La création



Nord Isère

Fromages de vache, volailles, veaux de lait, Légumes. Ferme de découverte

FARL Ferme de Reculefort - Yann MOINE 5 route de Reculefort - 38110 ROCHETOIRIN 0474 97 01 83 - 06 17 28 53 06 www.fermede-reculefort.fr

> Mini-ferme, traite des vaches. Restauration rapide de 11h30 à 15h30 (sandwich gaulois). Goûter de 16h à 17h30 (Crêpes).





Ballalama - André PERRIN 04 76 91 03 34 - 06 63 88 91 59 - ballalama.reaumont@wanadoo.fr

Élevage de lamas et alpagas, confitures tayberry, jus de pommes.

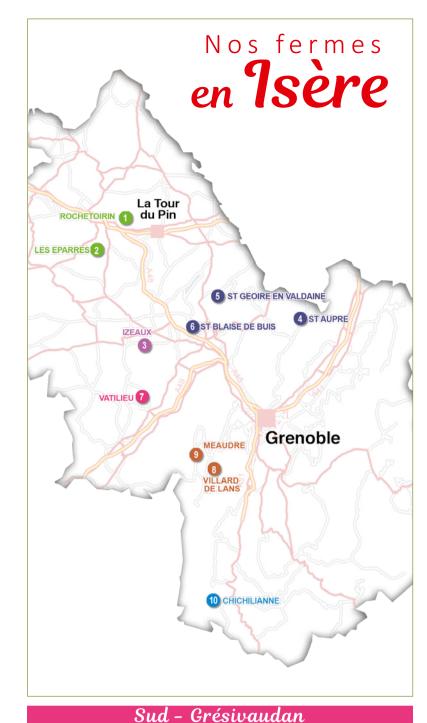




Mutualia Territoires Solidaires, Mutuelle soumise aux dispositions du livre II du code de la Mutualité, immatriculée au répertoire SIRENE sous le n° 449 571 256. © : AdobePhotos

Tél: 04 76 45 22 45

fin[♂□









Ferme des 4 Chemins - Marie-Christine JAY Chateauvieux - 38930 CHICHILIANNE 04 76 34 40 11 - 06 40 44 03 35



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

Siège social : ZAC de Satolas Green - Avenue de Satolas Green 69330 PUSIGNAN
Tél. 04 74 42 40 40

L'Automne à la ferme

en Isère, Savoie et Haute-Savoie...

Les samedi 3 et dimanche 4 octobre 2020, des agriculteurs et des artisans 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

Président de la Chambre

d'Agriculture de l'Isère



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.

En raison du contexte sanitaire, les agriculteurs vous accueilleront dan le respect des gestes barrières ; Pensez à apporter votre masque



Restauration: pensez à réserver auprès des fermes.



Petite restauration : sucrée ou salée sur certaines fermes.

Casse croute : 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. https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/auvergnerhonealpes



Agriculture biologique: conformément à la réglementation européenne en vigueur.



"ON COMPREND CE QUI SE PASSE CHEZ VOUS PARCE QUE C'EST AUSSI CHEZ NOUS."





Grouparna Rhône Alpes Auvergne - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles de Rhône-Alpes Auvergne - 50 rue de Saint-Cyr - 69251 Lyon (edex 09 - 779 838 366 RCS Lyon - Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : IStock. Création : Agence Marcel.

91. 04 /4 42 40 40

09 - 779 838 366 RCS Lyon - Entreprise régie par le Code des Assu
ERT est la Jardinerie n°1 en France. (1010 magasins au 12/07/2018)

(S 92/59 - 75/36 Paris Cedex 09. (rédit photo : IStock. (réation