

> Territoire - Avant pays - Chautagne

N° 13. EARL DU ŒLLIER DE JOUDIN

Domaine Demeure Pinet
1275 route de Joudin - 73240 ST GENIS
06 47 83 90 76

IGP Vins des allobroges (blanc, rouge, rosé, méthode traditionnelle, jus de raisin).
Dégustation de la «chèvre». Coloriage pour enfants.

N° 14. FLOS SABAUDIÆ

Lydia CASAGRANDA
1585 route de pont de beauvoisin - 73520 LA BRIDOIRE
06 70 25 07 89

Plantes vivaces, alpines et d'ombre. Plantes de légumes et aromatiques.
Conseils de culture et plantation pour embellir votre jardin.

Accueille :

• HARMONIE DE FRUIT – Laurence PERROT-MINNOT (06 25 26 41 76) : Confitures classiques et confiture à base de plantes aromatiques et épices, condiments, sirops, coulis et vinaigre.

> Territoire : Haute-Savoie

N° 15. DOMAINE DELALEX

Samuel et Benoit DELALEX
108 chemin Noyereaux - 74200 MARIN
04 50 71 45 82 ou 06 37 07 29 93

Visite de notre exploitation viticole.
Dégustation de nos différentes cuvées : vin blanc, rouge, rosé, crémant de Savoie et jus de raisin. Sentier découverte fléché dans le vignoble de Marin.
Restauration le samedi et dimanche midi sur réservation : tartiflette, salade, tarte (produits locaux !).

N° 16. LA FERME DE CHOSAL

ESAT la Ferme de Chosal
98 route de l'Usine - Chosal - 74350 COPPONEX
04 50 44 12 82

Eco-boutique : légumes de la ferme, produits d'artisans et fermes voisines et partenaires. Ferme pédagogique. Plantons de légumes, fleurs diverses, animaux de la ferme, sentiers sensoriels, arts et nature, activités.
Restauration le dimanche midi uniquement.

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. TOME DES BAUGES - I.G.P. TOME DE SAVOIE

N° 17. AU COIN DU PARC

Samuel DUPARC
44 chemin du crêt de la forçaz - 74330 POISY
06 47 85 67 08

Maraîchage biologique et vaches laitières.
Ferme familiale à découvrir ! Présentation de nos techniques de production respectueuses de l'environnement.
Concours de photos et de dessins - Récolte des œufs et nourrissage des moutons. De 11h à 16h, démonstration de chiens de troupeau.

Restauration : dégustation de nos produits et barbecue.

Accueille :

• GAEC BEMOL - Cathy BERTHET et Magalie CHAMOT (06 89 64 34 46) : Fromages, yaourts, crèmes dessert au lait de chèvre.

N° 18. LA FERME DE FOLLON

Ferme de Follon
206 route des noyers - 74350 COPPONEX
06 07 22 16 52

Viandes de bœuf, veau et porc, charcuterie et fromages.
Traite des vaches à 17h - Ferme pédagogique - Piscine de foie.
Buvette et Goûter le samedi et le dimanche.

Restauration le dimanche midi : barbecue, gratin dauphinois, salade, tomme blanche, fromage, pomme ou compote.

Accueille :

• LES VERGERS TISSOT - Mathieu TISSOT (06 80 88 25 64) : Pommes et Poires IGP, jus de fruits, compotes, confitures.

• VINCENT COURLET - Vincent et Marie-Laure COURLET (06 16 16 39 61) : Roussette de Savoie - Frangy, mondeuse et crémant de Savoie.

• LES FLEURS DU MONT DES PRINCES - Famille MARCET (06 15 29 00 25) : Légumes, fleurs et plants.

• L'ESCARGOT DU PARMELAN - Aude DUFURNET (06 49 39 70 73) : Escargots en coquilles à la bourguignonne, escargots en croquilles.

• LA CHEVRERIE DE LA FORET - Famille LYONNAZ (06 23 32 06 89) : Fromages et produits laitiers de chèvre.

SAVEURS de nos FERMES
Vente directe
Magasin de producteurs
Manger local, c'est vital !

LE MONTAIGNE
603 avenue Joseph Fontanet
73200 Albertville
04.79.39.03.08
www.saveursdenosfermes.fr

SOUTENIR L'AGRICULTURE



C'EST CULTIVER L'ÉCONOMIE LOCALE.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ
DES SAVOIE

Crédit Agricole des Savoie - 302 958 491 RCS Annecy - ORIAS n°07 022 417 - 04/2019
Document non contractuel à caractère publicitaire - Conception réalisation : Crédit Agricole des Savoie - Crédit photo : iStock.

GRUPE OXYANE
Partenaire officiel de vos campagnes !

Venez découvrir dans nos magasins

Gamm vert
nos nombreuses gammes de produits

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 78 82 00 - www.groupe-oxiane.fr
* Avec plus de 1000 magasins, GAMM VERT est le Jardinier n°1 en France. (1510 magasins au 12/01/2018)

« SAVOIR QUE MON VOISIN EST AUSSI MON ASSUREUR... »

C'EST ÇA ÊTRE MUTUELLEMENT ENGAGÉS SUR NOS TERRITOIRES. »

La proximité, il y a ceux qui en parlent, et ceux qui la créent.

Groupama RHÔNE-ALPES-Auvergne

5 KM MAX ENTRE LES PRODUCTEURS ET VOUS.

CIRCUITS COURTS
7h55 du lundi au vendredi

Les bons plans pour consommer mieux et local.

franco bleu pays de savoie
ICI, ON PARLE D'ICL.

Opération organisée par :

Isère : 06 98 02 08 75
Savoie / Haute-Savoie : 06 16 67 58 73

Pour en savoir plus sur les animations, la restauration, rendez-vous sur le site : www.prenezlacledeschamps.com

CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE
CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE MONT-BLANC

Bienvenue dans nos fermes®

BIENVENUE à la ferme

6-7 mai 2023

Prenez la Clé des Champs

En Isère Savoie et Hte-Savoie

prenezlacledeschamps.com

ORGANISÉ PAR : CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE, CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE MONT-BLANC

AVEC LE SOUTIEN DE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, isère LE DÉPARTEMENT, CONSEIL SAVOIE MONT-BLANC, bleu, Groupama, Mutuelia, CASDAR, SUD RHÔNE-ALPES DES SAVOIE

Cela s'organise.com - Ne pas jeter sur la voie publique

Bienvenue

dans nos fermes en Isère, Savoie et Haute-Savoie !

Les samedi 6 et dimanche 7 mai 2023, plus de 110 agriculteurs et 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, vous sont proposés gratuitement au cours de ces deux journées.

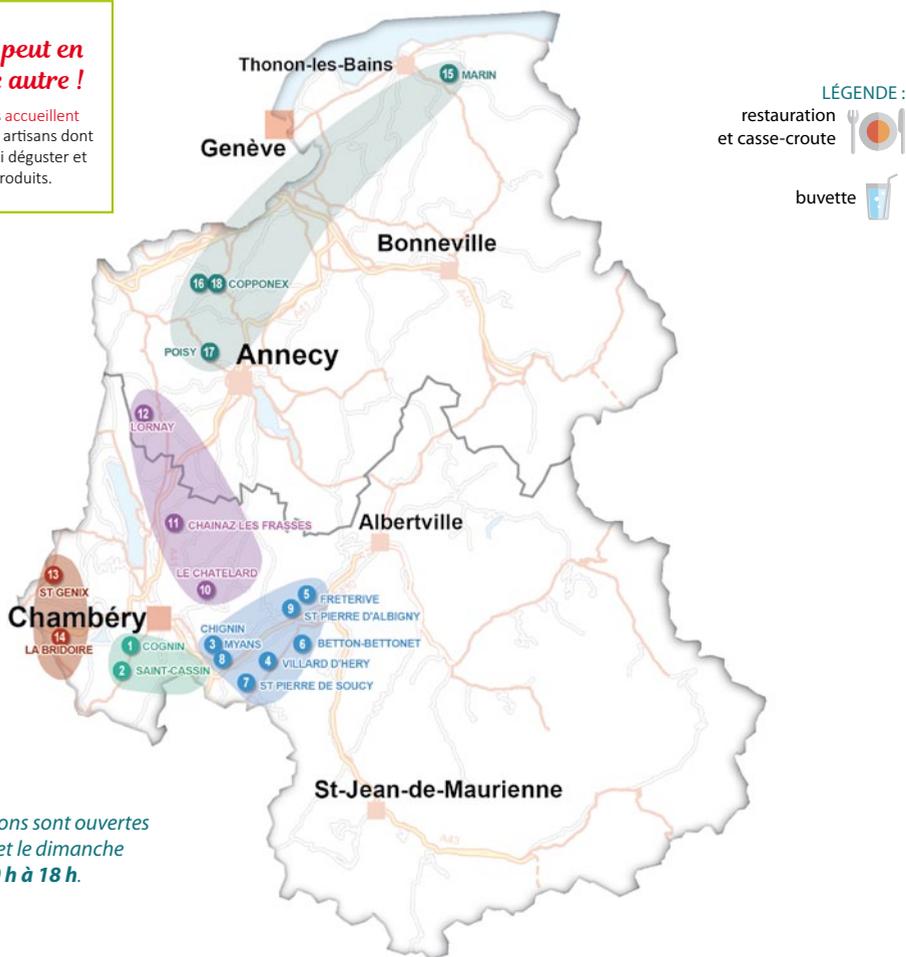
Les agriculteurs vous font partager la passion de leur métier. Venez à leur rencontre et profitez pleinement de la richesse de nos terroirs.

Jean-Claude Darlet
Président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère

Cédric Laboret
Président de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc

Une ferme peut en cacher une autre !

Certaines fermes accueillent d'autres fermes ou artisans dont vous pourrez aussi déguster et acheter les produits.



Les exploitations sont ouvertes le samedi et le dimanche de 10h à 18h.

> TOUTES LES INFOS SUR LA LOCALISATION, LE PROGRAMME DES ANIMATIONS ET LA RESTAURATION SUR : www.prenezlacleideschamps.com ou Facebook : [prenezlacleideschamps](https://www.facebook.com/prenezlacleideschamps)

> Territoire - Chambéry

N°1. EVRARD HORTICULTURE MARAICHAGE

Patrick EVRARD
73 chemin Foray – 73160 COGNIN
04 79 62 61 56

A l'occasion du centième anniversaire de l'entreprise à Cognin, venez découvrir le parcours de l'entreprise, le marché de producteurs, les animations pour les enfants et diverses dégustations.

Accueille :

- LA CHEVRERIE DE CHAVIERE – Audrey & Sylvain CHEVASSU (06 88 98 99 42) : fromages de chèvre (tommes, frais, Sérac) et charcuterie de chèvre.
- LA BRASSERIE LA BARBUE – Cécile BEARD (06 29 42 00 15) : bières artisanales blanches, blondes, ambrées, IPA. Bières artisanales « La Baujue » AB.
- GAE LA FERME DE VALNOIX – Louise et Patrick DIEUFILS et Grégory BERNAT (06 25 64 77 05) : Noix AOP, huile et vin de noix, confitures, nougats, caramel, biscuits sucrés et salés.
- DOMAINE DE MEJANE – Anne BELLEMIN-LAPONNAZ (06 11 39 06 25) : AOP Vins de Savoie blanc, rosé, rouge, Roussette de Savoie, Crémant.
- THOMAS CHARBONNIER (06 81 47 94 47) : miels et produits de la ruche.

N°2. LA CHÈVRERIE DU CORBELET

Aurélié et Aurélien LOT
La Combe -73160 SAINT-CASSIN
06 51 34 30 82

Fromages de chèvre frais et affinés, faisselles et fromages blancs. Terrine de cabri.

Crêpes pour le goûter, animation et jeux pour les enfants : château gonflable et balade à poney.

Accueille :

- L'ANTRE 2 BIERES – Flavien TIBERT (06 03 18 54 91) : bières
- À l'Eau Savon – Mélanie DESQUIENS-LE-DALL (06 17 15 89 67) : savons au lait de chèvre, cosmétiques naturels, bougies naturelles.
- D'Or et d'Abeilles - Romain CHATEAUX (06 77 25 42 99) : miels de diverses fleurs et variétés.

> Territoire - Cœur de Savoie

N°3. SCEA LA GERBELLE

Claude QUENARD et Fils
26 Chemin de la Tour de Montagny
Le Villard - 73800 CHIGNIN
04 79 28 12 04

Vins de Savoie en Biodynamie, Bières BIO, Gin et alcools. Crêpes pour le goûter, food-truck le dimanche midi.

Accueille :

- CHEZ FAB – Fabienne GEORGANDELIS (06 16 81 03 39) : Food-truck cuisine traditionnelle française.
- SPIRULINE DES ALPES – Bruno CHATELARD (06 43 54 22 72) : Spiruline paysanne biologique en brindilles et comprimés.
- ARNAUD CACAO – Arnaud BONNET (06 45 57 67 37) : Chocolats et biscuits.
- EARL DES TROIS SOURCES – Marc VEROLLET (06 03 72 60 16) : Fromages de chèvres fermiers (fromages blancs, yaourts, lactiques, tomme sérac, bleu) et fromages au lait de vache (tomme fermière, fromage blanc).

N°4. LA CHÈVRERIE DU CHARAVA

Jérôme CAILLOD
311 Chemin des Rivaux - 73 800 VILLARD D'HERY
06 88 39 66 92

Fromage de chèvre, tommes, faisselles. Traite des chèvres à 17h. Piscine à foin, activités pour les enfants.

Restauration le samedi (diots/frites) et le dimanche (cochon à la broche/gratin dauphinois/fromage/dessert) et crêpes pour le goûter.

Accueille :

- LA GRANGE A MIELS - Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) : miels et produits de la ruche.
- LE JARDIN CAVAGNOT – Amélie RILLARDON MAIRE (07 62 16 24 62) : Plants d'aromatiques et médicinales, plants potagers.

N°5. DOMAINE GRISARD

Jean-Pierre GRISARD & Fils
91 rue de la Tronche - 73250 FRETERIVE
04 79 28 54 09 ou 06 16 59 41 83

Vins de Savoie : Cépages traditionnels, cépages rares et oubliés. Du plant de vigne au verre de vin, démonstration du greffage. Dégustation, visite de la cave.

N°6. GAEQ DE CHANTEMERLE

Jérémy et Maxime TARAJAT
837 route de Chantemerle - 73390 BETTON BETTONET
06 15 26 58 01 ou 07 87 84 17 84

Ferme familiale à découvrir ! Production de viande de bœuf et veau. Visite guidée, activités pour les petits et grands.

Buvette et restauration samedi et dimanche : burger fermier.

Accueille :

- LA FERME DE L'EBIO – Justine FALQUET (06 27 37 10 67) : Pain au levain, savons au lait d'ânesse, tisane.
- LA BERGERIE DES MOYES – Mylène et Nicolas SIBUET (06 22 59 25 66) : Fromages de brebis fermiers (crottins frais et affinés, faisselles, tommes), yaourts.
- Domaine des Anges - Famille Caillet (06 89 05 07 41) : Vins de Savoie: Abymes, Apremont, Chardonnay, Aligoté, Roussette, Mondeuse, Gamay, rosé, jus de raisin.
- FERME DE MONTMALFOUG - GAEQ VEROLLET COMMUNAL – Sébastien et Patricia (06 06 80 75 76) : Confitures, jus de fruit, sirop, coulis.

N°7. EARL LA CLEF DES CHAMPS

Agnès VUILLERME
416 route de pouille - 73800 ST PIERRE DE SOUCY
06 76 35 21 34

Vins des Allobroges blanc, rouge et rosé. Vins pétillants blanc et rosé. Vin de noix. Jus de raisin. Découverte du métier de viticultrice et dégustation gratuite. Découverte des ânes.

Animation le samedi à 16h00 par Sylvestre le ménestrel et son orgue de barbarie.

Animation musicale le dimanche par Paris Pigalle. Repas des producteurs le dimanche midi sur réservation (diots et farçon, fromage, dessert). Possibilité de casse-croûte : charcuterie, fromage, gaufres et biscuits samedi et dimanche.

Accueille :

- SAVOYANES – Cécile LESECH BIERMANN (06 85 15 85 97) : Savons et cosmétiques au lait de d'ânesse BIO, huile avec noix BIO, ateliers ludiques autour de l'âne.
- RUCHER DU VAL COISIN – Rémi COCHE (06 11 71 39 69) : Miels, pollen, gelée royale, propolis.
- GAEQ DU VAL GELON – Baptiste BURNIER (06 63 26 37 60) : Fromages de brebis, viande d'agneau et de porc, charcuterie.
- DOUCEUR NATURE – Laurence WEPIERRE (06 19 16 04 94) : Gaufres fourrées, biscuits.

N°8. AUX FRUITS DE LA TREILLE

Daniel BILLARD
228 route des Echelards - 73800 MYANS
04 79 28 02 87 – 06 80 36 45 80

Vins de Savoie, jus de fruits, viande bovine.

Animation et food-truck le samedi et le dimanche avec, au menu, les produits de l'exploitation.

Accueille :

- DOMAINE PAUL GADENNE – Paul GADENNE (06 33 70 50 08) : vins de Savoie AOP.
- FROMAGES & BREUVAGES – Axel REBECQ (06 79 72 26 49) : fromages fermiers AOP-IGP-BIO.

N°9. RUCHER DE LA COMBE DE SAVOIE

Michaël GOURREAU et Isabelle BIREN
20 rue du Marais Sandre - ZA le Carouge
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 19 22 54 67

Différents miels, gelée royale, hydromel, bonbon et gâteau au miel.

Présentation et visite au plus près de la ferme à Abeilles. Venez vivre la vie d'apiculteur !

Accueille :

- LES PUNCHS D'ELSA – Serge GIRARD (06 25 17 21 78) : Punchs élaborés en Savoie avec les fruits transformés et du rhum de Guadeloupe.
- SELIA – Sylvie ELIA (06 82 36 62 95) : Huile d'olive artisanale 100 % naturelle, olives vertes et violettes, tapenade maison.
- JEROME REY (06 27 92 31 25) : Viande de bœuf et veau, œufs, charcuterie et plats cuisinés.

> Territoire - Bauges et Albanais

N°10. GAEQ LA FERME DE CABAN

Famille DESBIOLLES DUSSOLLIER
4290 route de la lavanche - 73630 LE CHATELARD
06 14 68 91 03

Fromages de chèvre et de brebis, yaourt, dessert.

Traite à 17h30.

N°11. SPIRULINE DES BAUGES

Patrick et Virginie PIMBERT
Hameau Les Frasses
Route des Lansard - 74540 CHAINAZ LES FRASSES
06 27 50 08 39

Spiruline 100% artisanale en brindilles et comprimés.

Visites pédagogiques avec dégustation !

À ne pas manquer : notre beau marché du terroir, avec tous nos producteurs et artisans locaux !

Restauration samedi et dimanche : déjeuner et goûter champêtres aux saveurs gourmandes de nos producteurs, (pizza au feu de bois, galettes aux champignons, escargots, assiettes charcuterie/fromages, crêpes, gaufres et pâtisseries façon Mme Poppins).

Tout au long du week-end, accueil à la ferme avec conférences et animations pour vous sensibiliser à la nature et à la biodiversité. Le samedi et le dimanche :

De 10h30 à 12h : « Jardiner autrement » et « L'Abeille nourricière de l'homme », avec Jean-Claude MOIRON Ingénieur, Officier du Mérite Agricole, et ancien Directeur des Espaces verts d'Annecy.

À 14h30 et à 16h30 : « Découverte des animaux du compost et du jardin » avec Bernard BARANGER, Auteur Photographe, venez avec lui vous familiariser avec la Mante religieuse, L'Argiope, le Ver à soie et le Ver de terre.

Mais aussi, partage et semis de graines bio, profitez de votre venue pour partager vos graines et semis !

Et pour petits jardiniers et jardinières en herbe : atelier enfants.

Accueille :

- GAEQ LES CABRIOLES – Benjamin LOIZON (06 43 77 27 43) : Fromages et yaourts au lait de chèvre.
- CAMAYOS – Fabrice PETITGENET (07 85 76 56 10) : Chocolat et pâte à tartiner, café en grains et moulu, café arabica à déguster sur place.
- L'ESCARGOT EN HERBE – Patricia et Noémie CROCHET (06 98 11 94 98) : Escargots cuisinés en coquilles et croquilles surgelés, en conserves, en court-bouillon et préparation pour l'apéritif.
- ISADKO – Isabelle JOYEUX (06 26 31 63 42) : Animaux en porcelaine et céramique peints à la main.
- LES VINS CELESTES – Sébastien CALMUS (06 89 88 15 59) : Vins tranquilles et effervescents, dégustation au verre et vente à emporter.
- CHAMPII – Frédéric ROSSIGNOL (06 80 83 39 67) : Champignons vinaigrés à l'huile et pesto, champignons déshydratés, terrines, crêpes et galettes aux champignons.
- LE TEMPS D'UNE BULLE – Caroline ELSEN (07 62 41 17 30) : Savons et shampoings solides.
- LES CREATIONS DE L'ANTRE D'ETER – Béatrice GUIGNARD (06 18 27 85 70) : Créations en bois flotté (décoratif et énergétique), avec animation lecture des messages terre/ciel et initiation aux bâtons chamaniques.
- GAEQ LA MARMOTTE EN BAUGES – Jocelyne PAVY (06 12 28 08 07) : AOP Tome des Bauges fermière, raclette de Savoie, randonneur (pâte pressée cuite).
- VERGER EXPERIMENTAL DE POISY – Isabelle GENIVET (06 85 39 84 06) : IGP pommes, poires de Savoie, jus de fruits, œufs, légumes, huile de noix et colza, vinaigre de cidre et de miel, farine bio.
- LE PAIN DE L'ALBANAIS – Baptiste ROFFINO (06 61 90 61 32) : Pains, brioches, pizzas cuit au four à bois.
- LA PANACEE DES BAUGES – Dagmar AZZOLIN (06 20 68 14 94) : Jus, sirop, confiture, gelée, tisane à base de baies d'aronia.
- LES GOUTERS DE MADAME POPPINS – Marie MONTAGNE (06 37 57 15 54) : Cannelés, brownies, verrines, tartelettes, gaufres et crêpes caramel beurre salé et/ou chantilly mascarpone à la spiruline, farandole de macarons dont le macaron à la spiruline.
- LE JARDIN DE MAX ET NANA – Maxime AUGÉ (06 75 75 22 41) : Confitures (récolté au jardin ou dans la nature), sauces salées, sels aromatisés, crêpes et sorbets.
- LES ESSENTIELS D'ICI – Angèle & Rémy (06 83 81 66 96 / 06 81 36 63 67) : Poteries, planches à découper en bois, sables de bougie, aloé vera, vins AOC Seyssel, miels, cidres, terrines, rillettes, biscuits sans gluten/lactose/œufs...
- ART TERRE HAPPY MOSAÏQUE – Francine HUARD (06 72 92 93 96) : Mosaïque de jardin et décoration d'intérieur, objets en macramé ou papier recyclé avec Rêve de Nature. Création sur place d'une mosaïque collective et conseils couleurs déco.
- GAEQ LA PENSEE SAUVAGE – Gwenaél CHARDON (06 07 54 39 45) : Tisanes, aromates, liqueurs, fruits et légumes séchés.
- GAR O TRAITEUR – Sylvain GARCIN (06 87 27 16 14) : Charcuterie et viande de porc.

N°12. LES JARDINS DE LORNAY

Denis DUPERTHUY
4590 ROUTE DE Lornay - 74150 LORNAY
07 83 28 68 40

Bambouiserie : bambous rustiques de montagne pour jardins et jardinières. Jardin aquatique. Animaux d'agrément (poules et canards).

Balade dans la bambouiserie et découverte du jardin aquatique. Concours photos et dessins.