

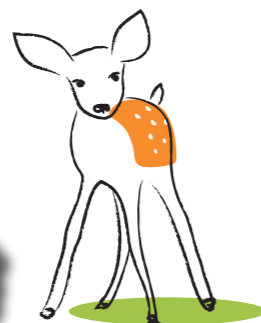
Envie

DE REDÉCOUVRIR
LE BON GOÛT
ET LES PLAISIRS SIMPLES
DE LA VIE À LA FERME ?

Les agriculteurs du réseau
«Bienvenue à la Ferme» vous
invitent pour un moment de
convivialité.

Ils vous proposent de partir à
la découverte de leur métier
et de leurs produits, à travers
la visite de leur ferme ou de
leur magasin.

Certains producteurs organi-
sent un repas à midi, il est
préférable de réserver.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
SAVOIE MONT-BLANC
73174

Opération organisée par la Chambre
d'Agriculture Savoie Mont-Blanc.

Contact : Claire BON,
Conseillère Circuits Courts
06 40 65 97 25



Venez NOUS VOIR



Imprimerie Despesse - Valence / Photothèque Chambre d'Agriculture

Dimanche
6 OCTOBRE
2019



L'AUTOMNE à la ferme

PORTES OUVERTES DES FERMES SAVOIE MONT-BLANC



Mangez et vivez fermier

automne-fermier.com



automne-fermier.com



EN HAUTE-SAVOIE

1 EARL FORT L'ECLUSE – ATOUT POM 74

POMMES, POIRES, COURGES ET JUS DE FRUITS
POMMES BIO ET JUS DE POMMES BIO



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

LES + Dégustation de jus de fruits frais. Visite des vergers et de l'atelier de production

REPAS LE MIDI : Repas à base de produits locaux préparé par l'Association des Parents d'Elèves de Chevrier (APE Comme 3 pommes)

PRODUCTEURS ACCUEILLIS :

 **Le Caveau de la Treille** – Vins de Savoie AOP
André-Gilles CHATAGNAT et Elodie BECQUET - 06 74 47 98 63
Gaec au Coucher du Soleil – Fromages et charcuterie
Famille MERMIN et FOL - 06 83 14 92 13

2 LA BERGERIE D'AYZE

YAOURTS ET FROMAGES AU LAIT DE BREBIS



Marie-Laure et David MEYER
1144 route de Marignier – 74130 AYZE
Tél : 04 50 07 79 36
contact@bergeriedayze.com
www.bergeriedayze.com  

LES + Ateliers dessin, coloriage et bricolage pour les enfants autour du thème « mouton »
Visite découverte de la ferme et dégustation des produits

RESTAURATION : Hot-dogs de merguez

3 LA CHEVRERIE PIERRE A LAYA

FROMAGES DE CHÈVRE, YAOURTS, FAISSELLES
FROMAGES BLANCS



Laëtitia PASSOT
550 route des champs – 74300 ARACHES LA FRASSE
Tél : 06 01 79 38 95
laetitia.passot74@orange.fr
http://chevreriepierrealaya.fr/ 


LES + Jeu de piste pour les enfants. Film de présentation de la chèvrerie

GOÛTER : Yaourts, gâteaux, lait, jus de fruit

4 FERME DES MONTAGNARDS

FROMAGES DE VACHE, CHARCUTERIE



Famille SOCQUET
74 chemin des Poses – Ormaret
74920 COMBLOUX
Tél : 06 21 02 18 99
delphine.socquet@outlook.fr 

LES + Visites de la ferme de 10h à 11h30 puis de 14h30 à 17h30
Dégustation des produits de la ferme à 11h30. Promenade à poney (payant). Bar à lait. Jeux en bois

REPAS LE MIDI : Terrine, diot et gratin de pommes de terre, faisnelles

PRODUCTEURS ACCUEILLIS :

 **Maison Courlet** – Vins de Frangy – Vincent et Marie-Laure COURLET - 06 81 86 02 5
La Grange à Miels – Miels – Renaud LECOQ - 06 88 48 39 00

5 LES JARDINS DE LORNAY




BAMBOUSERAIE : BAMBOUS RUSTIQUES DE MONTAGNE,
GRAMINÉES ORNEMENTALES, JARDIN AQUATIQUE,
ANIMAUX D'AGRÈMENTS (POULES ET CANARDS)



Denis DUPERTHUY
4590 route de Lornay - Le Pontet
74150 LORNAY
Tél : 07 83 28 68 40
contact@jardins-lornay.com - www.jardins-lornay.com 

LES + Balade dans la bambouseraie et découverte du jardin aquatique. Concours photo : panier garni à gagner

PRODUCTEURS ACCUEILLIS :

 **La Grange aux Erables** – Erables du Japon, arbres et arbustes rares
Sébastien EMAN – 06 81 58 20 02
 **La Ferme des Cabrettes** – Fromages de chèvre
Marie-Hélène et Denis BALLEZ et Dominique JOULOT - 06 30 01 80 73
 **Domaine Clos les Aricoques** – Vins de Savoie AOC, crémants de Savoie
Jean-Paul NEYROUD – 06 08 54 16 99

EN SAVOIE

6 EXPLOITATION PORCINE 100 % PLEIN AIR

PORCS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR : VIANDE FRAICHE,
CHARCUTERIES ET SALAISONS



Karen et Arnaud MARIN LAMELLET
Les Cordiers - 2889 route de la Montée
73200 VENTHON
Tél : 06 87 06 25 42
kmarinlamellet@gmail.com - www.porcin.fr 

LES + Visite découverte de la ferme

REPAS LE MIDI

7 LA FERME DES ALLOBROGES

FOIE GRAS, CONFITS, PÂTÉS, RILLETES,
MAGRETS, CUISSES, AIGUILLETES, CASSOULETS



Famille PEPIN
Le Coisin - 73390 CHATEAUNEUF
Tél : 04 79 28 85 27
lafermedesallobroges@live.fr 

LES + Support vidéo de présentation de l'exploitation. Visite de la conserverie et de l'élevage

REPAS LE MIDI : Foie gras, terrine, magret séché, confit de canard

8 LE RUCHER DE LA COMBE DE SAVOIE

GELÉE ROYALE, MIEL, POLLEN ET GÂTEAU AU MIEL



Michaël GOURREAU
20 rue du Marais Sandre - ZA le Carouge
73250 SAINT PIERRE D'ALBIGNY
Tél : 06 19 22 54 67
mgourreau@gmail.com
https://rucher-combedesavoie.fr/ 

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

ARTISAN ACCUEILLI :

Les Punchs d'Elsa – Production artisanale de Punchs – Serge GIRARD – 06 25 17 21 78

9 SPIRULINE DES ALPES



SPIRULINE EN BRINDILLES



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

LES + Visite pédagogique et dégustation de spiruline sous différentes formes

PRODUCTEURS ACCUEILLIS :

 **La Chèvrerie du Charava** – Fromages de chèvre
Nathalie et Jérôme CAILLOD - 06 21 64 24 29
 **Domaine St-Germain** – Vins de Savoie biologiques
Raphaël SAINT-GERMAIN - 06 10 71 13 85
Les Fontaines à lait – Lait frais nature
Benjamin et Gérard VEROLLET - 06 45 34 23 49
Savoy'Ânes – Savons artisanaux au lait d'ânesse
Cécile LESECH BIERMANN – 06 85 15 85 97