

SAVEURS de nos FERMES
Vente directe

Magasin de producteurs
Manger local, c'est vital !

LE MONTAIGNE
603 avenue Joseph Fontanet
73200 Albertville
04.79.39.93.08
www.saveursdenosfermes.fr

PRODUCTEURS SAVOIE MONT-BLANC

WWW.PRODUCTEURS-SAVOIE-MONT-BLANC.COM

LA RÉFÉRENCE POUR MANGER LOCAL

S'APPELER CRÉDIT AGRICOLE

NOUS ENGAGE PLUS QUE JAMAIS.

Parce que l'agriculture sera toujours essentielle, au Crédit Agricole des Savoie, on s'engage à financer toutes les agricultures, à encourager toutes les vocations et à accompagner les transitions agricoles.
#ensembleonarrivera

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ

12/2023 - Produits et services soumis à conditions : pour plus de renseignements, contactez votre Caisse régionale de Crédit Agricole. Financement accordé sous réserve d'étude et d'acceptation par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, préteur. Contrats d'assurance distribués par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, intermédiaire agréée de l'Orfice, en qualité de courtier (direction de courtier agréée par l'intermédiaire de votre Caisse régionale de Crédit Agricole).

GRUPE OXYANE Partenaire officiel de vos campagnes !

Venez découvrir dans nos magasins

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 : Parc EverEst 54 rue Marcel DASSAULT 69740 GENAS
Tél. 04 74 78 82 00 - www.groupe-oxiane.fr

* Avec plus de 1000 magasins, GAMM VERT est la Jardinerie n°1 en France (1010 magasins au 12/07/2018)

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.prenezlaclecheschamps.com

« 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 Prévoyance Assurance - Caisse Régionale de Crédit Agricole des Savoie - 100 rue de la République - 73000 Chambéry - France - Téléphone : 04 79 39 93 08 - Fax : 04 79 39 93 09 - Email : contact@ca-savoie.fr

ICI, ON PARLE D'ICI

6h-9h Chaque matin, l'info près de chez vous.

france bleu

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI **ici**

Prenez la Clé des Champs

4-5 MAI 2024
10h - 18h

Bienvenue dans NOS FERMES®

en Isère, Savoie et Haute-Savoie

france bleu

f

prenezlaclecheschamps.com

ORGANISÉ PAR :

AVEC LE SOUTIEN DE :

Créa : geographic.com - Ne pas jeter sur la voie publique - imprimerie Connet - www.gomet-imprimeur.com

Bienvenue

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

Les samedi 4 et dimanche 5 mai 2024, 75 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.

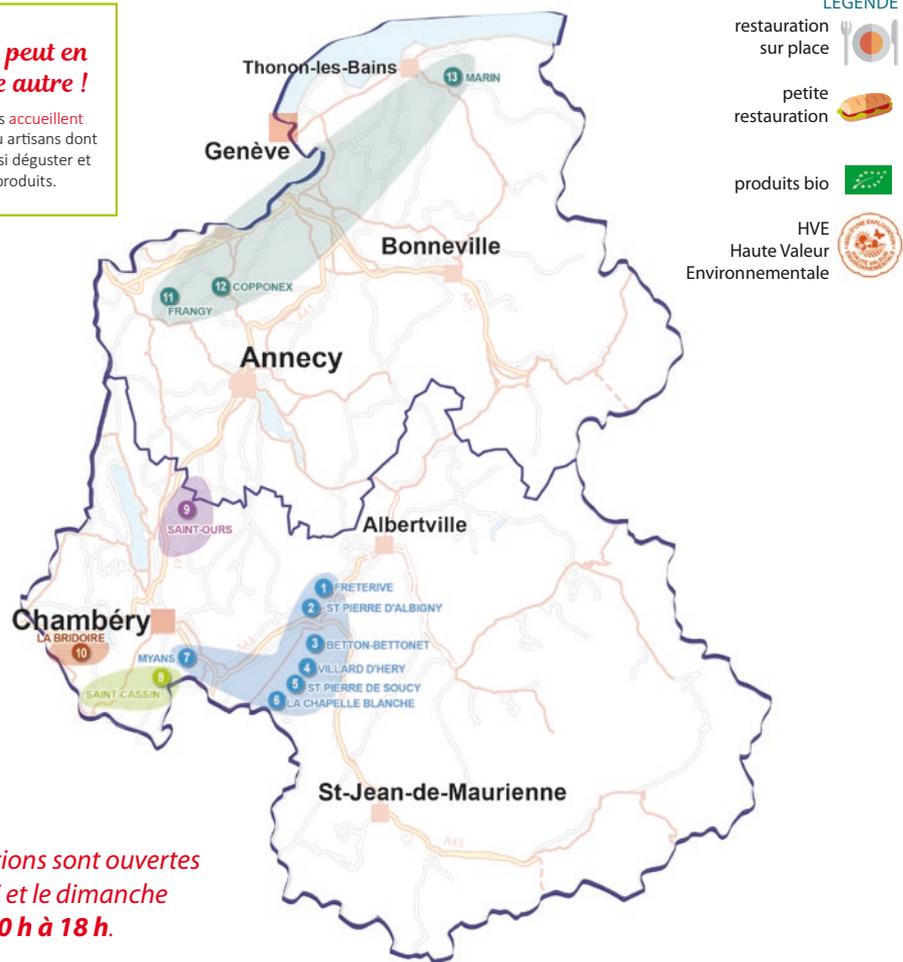
Les agriculteurs vous font partager la passion de leur métier. Venez à leur rencontre et profitez pleinement de la richesse de nos terroirs.

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.prenezlacleschamps.com ou Facebook : [prenezlacleschamps](https://www.facebook.com/prenezlacleschamps)

> Territoire – Cœur de Savoie

N° 1. DOMAINE GRISARD

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

Vignerons indépendants, vins de Savoie, cépages traditionnels, rares et oubliés.

Du plant de vigne au verre de vin. Naissance du plant de vigne, démonstration du greffage, visite de cave, dégustation.

N° 2. RUCHER DE LA COMBE DE SAVOIE

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

Ferme Apicole au cœur de la Savoie vous proposant 14 miels à déguster à volonté, de la Gelée Royale label GRF, 3 hydromiels présenté pour une médaille au Salon de l'Agriculture, du gâteau au miel et plein d'autre produit de la Ruche.

Une visite guidée de l'ensemble de l'exploitation de 1h15. Visite à 10h, 11h15, 14h, 15h15, 16h30.

N° 3. GAEC DE CHANTEMERLE

Jérémy et Maxime TARAJAT
837 route de Chantemerle - 73390 BETTON BETTONET
06 33 55 38 28

Ferme familiale proposant en vente directe viande de bœuf et de veau de race Blonde d'Aquitaine. Les animaux sont nés et élevés sur la ferme, nourris avec l'herbe, le foin et les céréales que nous produisons.

Visite guidée et interactive de la ferme.

Repas samedi et dimanche midi sur réservation au 06 33 55 38 28 ou 07 87 84 17 84.

Accueille :

- DOMAINE DES ANGES - GAEC CAILLET Benjamin, Armand et Blandine CAILLET (06 89 05 07 41) AOC Vins de Savoie blancs, rouges, rosés, pétillants. Jus de raisin blanc.
- LA FERME DE L'EBIO - Justine FALQUET (06 27 37 10 67) Pains, Savons, Tisanes

-N° 4. LA CHÈVRERIE DU CHARAVA

Jérôme CAILLOD
311 Chemin des Rivaux - 73800 VILLARD D'HERY
06 88 39 66 92

Venir découvrir son exploitation familiale et conviviale :
- Fabrication de fromages de chèvres frais et affinés
- Piscine à foin - Activités pour les enfants (dessin, jeux en bois, moulinette à grain...)
- Traite des Chèvres à 17h00
- Dégustation des fromages

Le Samedi et Dimanche tout au long de la journée : diots, frites sans réservation.

Le Dimanche, repas sur réservation : Entrée - Cochon à la broche - dessert et café.

Accueille :

- LA GRANGE A MIELS - Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) Miels.

N° 5. SAVOYANES

820 route de Beauregard - Villard Prin
73800 ST PIERRE DE SOUCY
06 85 15 85 77

Elevage d'ânes de Provence et production de produits cosmétiques au lait d'ânesse.

Possibilité de se restaurer tout au long du week-end sur place avec des produits salés & sucrés du territoire.

Buvette proposée par la Clef des Champs (vin et jus de raisins) / jeux d'agility des ânes Parents/enfants + découverte des ânes.

Accueille :

- SAS LES POULANES Lorelei MOREL (06 75 53 00 50) Œufs, poules pondeuses
- EARL LA CLEF DES CHAMPS Agnès VUILLERME (06 76 35 21 34) IGP Vins des Allobroges – Méthode Traditionnelle. Jus de raisin. Apéritif Vin de Noix. Marc, Génépi, Hysope.

IGP Vins des Allobroges – Méthode Traditionnelle.

Jus de raisin. Apéritif Vin de Noix. Marc, Génépi, Hysope.

- RUCHER DU VAL COISIN Rémi COCHE (06 11 71 39 69) Miel, Pollen, Gelée Royale, Propolis.
- SPIRULINE DES ALPES - Bruno CHATELARD (06 43 54 22 72) Spiruline en brindilles et comprimés.

N° 6. GAEC DE LA FERME DES VALNOIX

Louise et Patrick DIEUFILS, Grégory BERNAT
177 impasse de Lachaud
73110 LA CHAPPELLE BLANCHE
04 79 25 28 29 - 06 25 64 77 05

Visites Guidées de notre ferme familiale avec nos deux productions, menées dans un respect environnemental : nos vaches laitières pour la filière lait de Savoie (IGP) et notre production de Noix (AOP) avec notre atelier de transformation de spécialités gourmandes autour de nos productions : huile de noix, apéritif vin de noix, confitures, nougat fermier au miel, biscuits sucrés et salés, noix pralinées, caramel au miel ... Dégustation de nos produits !

Découvrez la traite robotisée de nos vaches, installée récemment et du réaménagement de leur logement pour leur confort.

Restauration le dimanche midi sur réservation : burger fermier (avec notre viande) & frites / dessert avec nos spécialités.

Buvette et Goûter samedi et dimanche.

Animation enfants / piscine à foin / animaux de la ferme.

Accueille :

- LA FERME DU VAL GELON Famille BURNIER (06 80 85 07 49) Fromage de brebis, yaourts, lactiques, tomme. Viande d'agneau, Viande de porc, Charcuterie.
- EARL TIOLLIER DOMAINE DE L'IDYLLE (04 79 84 30 58 - 06 87 49 96 58) Roussette Chardonnay Roussane, Cruet, Arbin Mondeuse Pinot Gamay, Crémant.

N° 7. AUX FRUITS DE LA TREILLE

Daniel BILLARD
228 route des Echelards - 73800 MYANS
04 79 28 02 87

Vins de Savoie, jus de fruits, viande bovine sur une exploitation familiale.

Food truck sur le week-end, animations en continue de 10h à 12h30 et à partir de 14h30.

Accueille :

- DOMAINE PAUL GADENNE – Paul GADENNE (06 33 70 50 08) : Vins de Savoie blanc et rouge. Bio pour une partie.
- FROMAGES ET BREUVAGES REBECQ (04 79 65 96 53 - 06 79 72 26 49) Fromages AOC, AOP, IGP, BIO et Fermiers

> Territoire – Chambéry

N° 8. LA CHÈVRERIE DU CORBELET

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

Crêpes au lait de chèvre.

Visites et dégustation des produits de la ferme : fromages fermiers de chèvre frais et affinés, faisselles, fromage blanc et charcuterie.

Animations et jeux pour les enfants, balade à poneys, château gonflable.

- À L'EAU SAVON Mélanie DESQUIENS LE DALL (06 17 15 89 67) Savons au lait de chèvre et cosmétiques naturels
- SAS D'OR ET D'ABEILLES Romain CHATEAUX (06 77 25 42 99) Miels

> Territoire Bauges – Aix les Bains

N° 9. LA FERME DES OURSONS

73410 - SAINT-OURS
06 11 21 25 73

La Ferme des Oursons vous accueille dans un cadre rural et verdoyant. Nous vous invitons à venir découvrir notre métier d'agriculteur et notre activité de production laitière destinée à la fabrication de la tomme de St Ours.

Visite guidée de la ferme à 10h-11h - 14h - 15h. Jeux pour enfants. Buvette et petite restauration.

Accueille :

- SCEA SPIRULINE DES BAUGES Virginie PIMBERT (06 27 50 08 39) Spiruline en brindilles et comprimés, savons, chocolats, meringues, cookies et macarons à la spiruline.
- LES P'TIOTES POLAILLES Sandrine DAGAND (06 11 15 52 17) Œufs en plein air
- NATURE & MALICE Nicolas CHAPUIS (06 58 44 29 67) Miels de Montagne et Haute Montagne

> Territoire – Avant pays – Chautagne

N° 10. FLOS SABAUDIAE

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

Plantes vivaces, alpines et d'ombre. Plants de légumes et aromatiques.

Conseils de culture et plantation pour embellir votre jardin. Visite du jardin.

Accueille :

- HARMONIE DE FRUITS Laurence PERROT MINNOT (06 25 26 41 76) Confiture, confiture aromatisée, vinaigre, coulis, condiment.

> Territoire : Haute-Savoie

N° 11. GAEC BEMOL

74270 - FRANGY
06 08 86 23 79

Notre ferme est constituée d'un élevage de Montbéliardes dont le lait est récolté pour les Fermiers savoyards et de chèvres des Savoie dont les fromages sont fabriqués et vendus à la ferme.

Pour les enfants : parcours des 5 sens, piscine de foin, concours de dessin et plein d'autres surprises.

Vous pourrez vous restaurer sur place le samedi avec des sandwiches et crêpes et le dimanche avec un bon repas.

Accueille :

- Vincent COURLET VIGNERON (06 81 86 02 52) Maison Courlet, Roussette de Savoie, Mondeuse, Crémant de Savoie AOC.
- FERME DES PRATZ Anne SERRE (06 73 34 36 44) Viande d'agneaux. Merguez/saucisses de brebis.

N° 12. LA FERME DE CHOSAL

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

L'établissement et service d'aide par le travail (ESAT).

La ferme de Chosal accompagne 63 ouvriers en situation de handicap. Nous possédons plusieurs secteurs d'activités (maraichage, horticulture, animations, espaces verts...).

Plantons de légumes, fleurs diverses, animaux de la ferme, sentiers sensoriels, art et nature, jeux.

N° 13. DOMAINE DELALEX

Samuel et Benoit DELALEX
108 chemin Noyereaux - 74200 MARIN
06 38 92 44 27

Exploitation familiale de 9 ha en production et vente directe.

Vins AOP Savoie, Crémant, jus de raisin.

Explications de notre métier.

Repas (tartiflette, salade, tarte) sur réservation.