



Les 1er et 2
mai 2010
Bienvenue
dans nos fermes

GOUTER
VISITE

PRODUITS DE LA FERME

DÉGUSTATION
VENTE



Renseignements Tél. 04 50 88 18 01 | www.bienvenue-a-la-ferme.com/Rhone-Alpes

Céline Mamillier



Les 1er et 2 mai, Bienvenue dans nos fermes !

Les agriculteurs du réseau vous feront visiter leurs exploitations et découvrir leurs produits. Pour les repas, les plats proposés sont élaborés à partir des *produits fermiers* de l'exploitation ou en provenance d'autres producteurs locaux. Il est préférable de réserver.

LA FRAMBOISERAIE

Fruits au sirop (framboises, fraises, mirabelles, mures), confitures et gelées, coulis, eaux de vie et framboise à l'eau de vie

Chantal et Philippe Pouillard
400 route des voirons - 74140 BALLAISON
Tél. 04 50 85 18 07

Les + Crêpes garnies « maison » au goûter, dégustation des produits à l'aveugle, promenade en calèche le dimanche, jeux pour enfants et adultes (puzzles...).

LA FERME DES PRATZ

Viande d'agneaux, élevage d'ânes de Provence, ferme pédagogique, gîte.

57 impasse des Pratz - 74350 CERCIER
Tél. 04 50 77 49 76 ou 06 73 34 36 44
ferme.despratz@wanadoo.fr

Les + Repas dimanche midi (viande d'agneaux), ballade à dos d'ânes, exposition d'art (l'art à la campagne) avec présence des artistes.

GAEC AU COUCHER DU SOLEIL

Volaille, viande, charcuterie.

Famille MERMIN/Olivier FOL
1275 route du mont - 74250 JONZIER EPAGNY
Tél. 04 50 35 24 00 - Fax. 04 50 35 27 44

Producteurs accueillis : M. Puthod (miel), S. Briand (escargots), Chèvrerie de la Forêt (fromage de chèvre), autres producteurs.

Les + Repas à midi (salade, porc fermier, ...), goûter, exposition sur le monde agricole, tonte de moutons, promenade en calèche.

GAEC LA TREILLE

Vin blanc : Roussette de Savoie Frangy et méthode traditionnelle - Vin rosé : vin de Savoie jus de raisin blanc.

Familles BACHET, CHATAGNAT, SUBLET
Chef Lieu - 74270 CHAUMONT
Tél. 04 50 32 22 32 ou 06 75 46 52 81
Email : latreille74@orange.fr

Producteurs accueillis : Gaec Bémol (fromage de chèvre), Marie-Louise Donzel (reblochon), Rucher de la Corniche (miel), Ferme du Pré Luison (fromages et confiture de lait), Le Jardin des Saisons (légumes).

Les + Démonstration de chiens de troupeaux par Denis Chatagnat, membre d'ACT74.

GAEC LES ARICOQUES

Vin de savoie Roussette Frangy, Seyssel, Gamay, Mondeuse, Rosé, Mousseux, confitures, jus de raisin.

Famille NEYROUD
Lieu dit Planaz- 74270 DESINGY
Tél. 04 50 32 22 73 et 06 08 24 90 37.

Producteur accueilli : GAEC Le Champenois qui vous proposera des volailles, viande de veau, boeuf, porc, fromage blanc, charcuterie variée.

Les + Vous pourrez assister à des cours de dégustation, balade en calèche, tombola.

Ouverture dès 10 heures

LES VIGNES DE FECHY

Vins IGP Allobrogie (blanc, rouge, rosé, méthode traditionnelle).

Jean-François HUMBERT
«Féchy» - 74350 CRUSEILLES
Tél./fax 04 50 44 26 07

Producteurs accueillis : D. Contat (fromages de chèvres frais, crottins,...), Michel Bétemps (escargots).

Les + Apéritif vigneron offert dans le vignoble entre 11h30 et 13h avec promenade de 10 min., possibilité de pique-nique sur l'exploitation ou dans les vignes, vente de produits fermiers au caveau (charcuterie, jus de pommes, miel, fromages...).

ESAT LA FERME DE CHOSAL

Plantons de légumes, plants de fleurs à massifs, plantes aromatiques et vivaces. Plants de plantes aquatiques.

Chosal
74350 COPPONEX
Tél. 04 50 44 12 82

Les + Repas dimanche midi (omelettes aux légumes du jardin, salade...). Les animations du Samedi : balades en ânes, ateliers adultes l'après-midi «réaliser vos jardinières avec un professionnel». Dimanche : courses aux vrais oeufs, atelier jardinière.

LA FERME DE BORNETTE

Viande de bœuf, porc, veau de lait, charcuterie variée, jambons, diots, fromage blanc, tomme blanche et à l'ail, raclette, lait.

Famille CHAMOT
La Côte - 74350 MENTHONNEX EN BORNES
Tél. 04 50 77 34 61 ou 06 84 45 43 12

Les + Repas samedi et dimanche midi (pâté, gratin, barbecue...), fabrication de fromages, exposition de voitures anciennes, présence de musiciens.

LA FERME DU PETIT MONT

Fromage de chèvre, charcuterie porc et chèvre, confitures, sirops.

Jean-Yves et Rebecca ZUCCARELLI
Le Petit Mont - 74470 BELLEVAUX
Tél. 04 50 73 76 04 - www.lafermedupetitmont.com

Les + Un jeu de l'oie géant vous fera jouer en famille ou entre amis tout en découvrant la ferme et tous ses habitants. A 11h et 15h vous pourrez assister à la fabrication du fromage. Repas à midi (salade de chèvre chaud, diots, crozets,...) et goûter.

GAEC LES CABRETTES

Chevrotins, tommes de chèvres

Ballet Baz Marie-Hélène et Denis / Joulot Dominique
1100 route de Freney - 74700 SALLANCHES
Tél. 04 50 74 87 87 ou 06 86 90 81 18
Producteurs accueillis : Maison Lupin (roussette de Savoie, Mondeuse, Marc de Savoie), Missilier Maurice de l'EARL Le Vallon (reblochon, tomme, abondance).

Les + Repas fermier le dimanche midi.

Bernard PORCHERON

Chèvres surtout mais aussi vaches, cochons, moutons, ânes. Fromages de montagne.

172 chemin de la ravoire
74150 MARCELLAZ ALBANAIS
Tél. 04 50 69 73 52

Producteur accueilli : F. Bibollet (viandes de boeuf, veau, agneau, cabri).

Les + Repas dimanche midi (blanquette de chevreau) et goûter, animation jeux pour les enfants, fabrication de beurre et pain cuit au feu de bois, tonte de mouton, promenade en calèche, ambiance au son de l'accordéon.



LE CORTI

Plantes aromatiques et mellifères, plants de légumes et petits fruits, plantes pour soigner les plantes.

Jean-Pierre et Valérie DESHAIRES
74150 LORNAY
Tél. 04 50 62 18 31 - www.lecorti.com

Producteurs accueillis : La grappe dorée/Samuel Delalex (vin blanc et rouge AOC Savoie), Jocelyne et Michel Rey (charcuterie, casse croûte, goûters), Jean-Claude Grelin (graines et plantes grimpanes), pépinière Puthod (arbres et arbustes d'altitude réseau HPF), Artemisianes Marie-Hélène me Selva (tisanes, liqueurs).

Les + Repas à midi, goûter, jeux, mini-ferme, association d'apiculteurs, présence de l'office de tourisme de l'Albainais, repas fermier de Mme Rey.

AUTRUCHELAND

Viande d'autruche : pavé, filet, fondue, terrines, saucisson, oeufs.

Gilles CAVAZZA
Chemin du Moulinet - 74150 HAUTEVILLE SUR FIER
Tél. 04 50 60 59 22

Les + Repas à midi (terrines, pavé d'autruche,...), goûter, présentation d'Iris (100 variétés), tipi et totem indiens, véhicules américains, pêche à la truite.

GAEC LE CHARVIN

Producteurs de reblochon, tomme, raclette, fromage du Charvin

Famille Fillion
Le Crêt - 74230 MANIGOD
Tél. 04 50 44 91 51

Les + Animation du lait au fromage.

