

# Goûtez l'automne

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 HAUTE-SAVOIE visite de leur ferme ou de leur magasin. Certains producteurs organisent un repas à midi, il est préférable de réserver



















Samedi 30 SEPTEMBRE

dimanche 1ER OCTOBRE

2017



àlaferme



automne-fermier.com f ( Tube



## **PORTES OUVERTES MAGASIN & MARCHÉ DE PRODUCTEURS**

MAGASIN DE PRODUCTEURS «TERRE FERME»

LÉGUMES, FRUITS, FROMAGES, VIANDES, CHARCUTERIES, CONFITURES, MIELS, VINS, JUS DE FRUITS, ESCARGOTS, GLACES, CHOCOLATS, LAINE ANGORA...

32 place de la Fontaine - 74350 CRUSEILLES Tél. 04 50 32 34 91 - 06 52 85 75 54 producteurs.terreferme@gmail.com Drive fermier Cruseilles





#### LES + Nombreuses animations tout au long de la journée :

- Dégustation de produits, rencontre avec les producteurs et présentation des nouveaux producteurs du magasin
- Fabrication de cidre («bidovon»)
- Atelier Cuisine
- Ateliers pour les enfants : «Atelier Confiture» à 10h et à 14h
  - «Atelier Chocolat» à 11h et à 14h
  - « Atelier Initiation au Tricot » à partir de 10 ans
- · Tombola gratuite





#### **2** VERGERS TISSOT **POMMES, POIRES, JUS, LÉGUMES**

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

9h à 17 h

contact@vergerstissot.com

LES + Fabrication et dégustation de cidre. Marché de producteurs.

#### Producteurs accueillis:

- All Maison Courlet Marie-Laure et Vincent COURLET (06 81 86 02 52) : Roussette de Frangy, Mondeuse de Savoie et Crémant de Savoie.
- Aux Douceurs de la Ferme Aline et Cédric DUSSOLLIER (06 75 51 00 54) : glaces, sorbets et crèmes desserts
- Sasa MILOVANOVIC (06 61 59 16 41): miel et produits de la ruche.
- 🖴 La Ferme des Corbassières Famille DONZEL (06 71 11 34 90) : Reblochon fermier AOP

## DANS LES SAVOIE

## DIMANCHE 1ER OCTOBRE DE 9H À 19H

## **3** HELIXA LA FERME AUX ESCARGOTS

**VERRINES (ESCARGOTINE, ESCAPÉRO, ESCARGOTS AU NATUREL) ET SURGELÉS (CROQUILLES ET FEUILLETÉS)** 

#### Sébastien BRIAND

120 chemin de chez Pallud - 74250 VIUZ EN SALLAZ Tél 04 50 36 63 81 - 06 51 57 65 51 contact@helixa.fr - www.helixa.fr

fermeauxescargots.Helixa

LES + II court, il court l'escargot venez le découvrir sur un helixodrome et visitez une ferme consacrée à cet animal.

REPAS LE MIDI : assiette chaude d'escargots

#### 4 EARL FORT L'ECLUSE – ATOUT POM **POMMES, POIRES, COURGES ET JUS DE FRUITS**

Jean et Denis MARMILLOUD, Fred RAYMOND. Jean-David BAISAMY, Gregory GROB 5 chemin des Vergers - 74520 CHEVRIER Tél 04 50 04 21 40 - 06 11 20 77 65 gaec.fe@wanadoo.fr - www.atoutpom.comr

LES + Fabrication et dégustation de jus de pommes frais. visite et explications sur la culture de la pomme, le tri et la conservation des fruits. Diverses animations.

REPAS LE MIDI : repas à base de produits locaux préparé par l'Association des Parents d'Elèves de Chevrier/Vulbens.

#### Producteurs accueillis:

- Gaec au Coucher du Soleil Famille MERMIN et FOL (06 83 14 92 13) : charcuterie, fromages.
- A Le Caveau de la Treille André-Gilles CHATAGNAT et Elodie BECQUET (06 75 46 52 81) : Roussette et vins de Savoie AOP.
- L'Etoile Verte JF THEVENET. C BALANDREAU, G LAFFITTE (06 07 10 24 99) : spiruline (micro-algue vitalisante), plantes aromatigues et médicinales, sirops, tisanes, pestos, aromates...

## 5 LES JARDINS DE LORNAY - BAMBOUS ET GRAMINÉES ORNEMENTALES

Denis DUPERTHUY Le Pontet - RD 31 -74150 LORNAY Tél 07 83 28 68 40 contact@jardins-lornay.com www.iardins-lornav.com

**f** JardinsdeLornay

LES + Visite commentée des jardins.



Petit étang. Possibilité de pique-niquer sur place.

#### Producteurs accueillis:

- 😭 Domaine Clos des Aricogues Jean-Paul NEYROUD (06 08 54 16 99) : vins de Savoie AOP
- La Grange à miels Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) : miel et produits

#### 6 LES CHEVRES DE L'EPINE - FROMAGES ET YAOURTS DE CHÈVRE

Noémie CHAUDIER et Cyrille GIRAUD Le Campet - 73170 VERTHEMEX Tél 06 75 71 67 22 noemie 74130@hotmail.fr https://leschevresdelepine.jimdo.com EARL-Les-chèvres-de-lEpine

LES + Activités pour les enfants. Visite libre et/ou commentée de l'élevage et de la fromagerie.



#### Producteurs accueillis:

- La Ferme de Chaupendant Nadège BONNEFOI (06 61 24 02 84) : volailles fermières et œufs.
- François DECOTTIGNIES (07 83 29 56 49) miel et produits de la ruche

## 1 LA CHEVRERIE DES TANNES ET GLACIERES

FROMAGES DE CHÈVRE ET LAINE MOHAIR (POILS DE CHÈVRES ANGORA), SAVONS AU LAIT DE CHÈVR

Le Martinet – Chemin de la Cascade du Pissieur Mélanie et Cédric BIGONI 73630 LE CHATELARD Tél 06 72 94 20 41

contact@lachevreriedestannesetglacieres.com www.lachevreriedestannesetglacieres.com

La-Chèvrerie-des-Tannes-et-Glacières

LES + Découverte de 2 élevages de chèvres : l'un produit un savoureux fromage tandis que l'autre permet de confectionner des habits doux et chauds pour l'hiver... Animation autour du four à pain et animation musicale de la compagnie « Les trois bouts d'bois ».

REPAS LE MIDI : à base de produits fermiers locaux et bio

#### Producteur accueilli :

- Marcon Le Safran des anges Frédéric BRETHE (06 47 41 42 18) : safran et produits dérivés - sirops, confitures, meringues, apéritifs, digestifs, vinaigres
- Label'Ortie Nadège BOGEY (09 61 61 51 58) : tisanes, plantes aromatiques et sirops de plantes.
- Micolas DUPANLOUP (06 74 69 62 35) viande de bœuf et veau

#### 8 LA FERME DU COTEAU - POMMES ET POIRES BIO

Nathalie et Christophe RAUCAZ Route des Vignes - 73460 TOURNON Tél 04 79 31 40 88 - 06 66 64 13 05 contact@lafermeducoteau.fr

LES + La récolte presque terminée, venez déguster

les premières pommes et poires de notre verger. En bio depuis une dizaine d'années, nous vous parlerons de notre métier, de la facon dont nous conduisons nos arbres pour vous servir les fruits les plus savoureux.

## 9 LA SPIRULINE DES ALPES - SPIRULINE EN BRINDILLES

Bruno CHATELARD Les Frasses - 73800 COISE ST JEAN PIED GAUTHIER

Tél 06 43 54 22 72 contact@spiruline-des-alpes.fr

www.spiruline-des-alpes.fr LES + Déqustation de spiruline sous différentes formes.

#### Producteurs accueillis:

- La Grange à miels Renaud LECOQ (06 88 48 39 00) : miel et produits de la ruche
- GAEC Les Fontaines à lait Benjamin et Gérard VEROLLET (06 45 34 23 49) lait frais nature, sirops, chocolat...

### 10 LA FERME DES ALLOBROGES - FOIE GRAS, CONFITS, PÂTÉS, RILLETTES, MAGRETS

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

La-ferme-des-Allobroges



LES + Concours de dessins pour les enfants. Support vidéo de présentation de l'exploitation. Visite de la conserverie.

REPAS LE MIDI: foie gras, confit et saucisse de canard

#### 11 LA FERME D'AMBRUNE ET POLALYE - FOIE GRAS, VOLAILLES FERMIÈRES. CONFITS, MAGRETS, RILLETTES, PÂTÉS. FRUITS ROUGES, CONFITURES. FERME AUBERGE

exploitation

Marielle et Jean-Dominique GODARD Le Grey - 73220 SAINT ALBAN D'HURTIERES Tél 04 79 62 05 09 - 06 81 64 34 18 mjd.godard@orange.fr www.fermedambruneetpolalye.com www.fermedambruneetpolalye.com

REPAS LE MIDI : terrine de volailles au foie gras, cassoulet maison.





