

DIMANCHE 5 OCTOBRE 2014

PORTES OUVERTES FERMES

8 Gaec Le Jardin de Flora

Vivaces, vivaces de montagne, arbustes, plantes de saisons, entretien paysager...

Lauriane PETIT-ROULET et Camille et Michel FOURNET
Entrèves - 73340 BELLECOMBE EN BAUGES
Tél. 04 79 63 39 38 - 07 81 57 91 98
pro@lejardindeflora.com - www.lejardindeflora.com

Les + Nous vous invitons à venir découvrir notre exploitation familiale où vous trouverez tout pour embellir votre quotidien. Diversité, conseils, astuces. Un jardin fleuri tout au long de l'année avec nos vivaces. Le tout partagé autour d'un verre !

9 La Chèvrerie des Tannes et Glacières

Fromages de chèvre et laine Mohair (chèvres angora), tissage artisanal

Cédric et Mélanie BIGONI
Le Martinet - Chemin de la Cascade du Pissieu - 73630 LE CHATELARD
Tél. 06 72 94 20 41
bigoni@sfr.fr - www.lafermedemorbie.fr

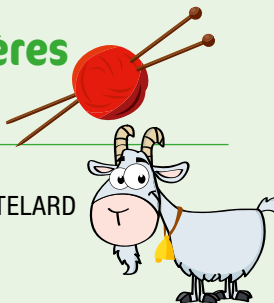
Les + Cédric vous fera découvrir 2 élevages de chèvres. L'un produit un savoureux fromage tandis que l'autre produit des habits doux et chauds pour l'hiver... C'est au cours de la visite que vous rencontrerez Mélanie qui vous fera des démonstrations de tissage ainsi que des dégustations de leurs fromages de chèvre.

Nos partenaires



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

Contact : Corinne LAVOREL, animatrice «Bienvenue à la Ferme»
06 16 67 58 73

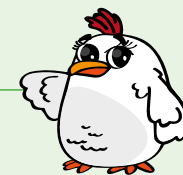


10 La Ferme auberge du Petit Bois
Volailles, porcs, agneaux, lapins

Jeannette et Patrice CORBIERE
Le Gucher - 73110 LE BOURGET EN HUILE
Tél. 04 79 65 01 18 - 06 63 83 02 85
fermeaubergedupetitbois@hotmail.fr

Les + Venez découvrir notre ferme auberge, située au cœur du massif de Belledonne, où porcs, agneaux et volailles gambadent en pleine liberté.

Repas sur réservation à midi :
poulet à la crème, écrasé de pommes de terre, fromage blanc, tarte maison.



11 Domaine Pascal PAGET

Vins de Savoie AOP : Chignin-Bergeron, Chignin blanc et rouge, Apremont, Rosé, l'Emoustillante (Méthode traditionnelle)

Pascal PAGET
Chef lieu - 73800 CHIGNIN
Tél. 06 68 09 23 26
pascal.paget2@wanadoo.fr

Les + Visite de la cave où je vous expliquerai le cheminement du raisin jusqu'à la cuve et la transformation du jus de raisin en un délicieux nectar. Dégustation de jus de raisin à ses différents stades d'élaboration.



12 Domaine des Anges

Vins de Savoie AOC

Michel et Joseph ANGELIER
526 ch. de Mure - 73800 Les Marches
Tél. 04 79 28 03 41 - 06 75 76 13 11
domainedesanges@wanadoo.fr - www.domainedesanges.fr

Les + Tout juste après les vendanges, nous vous invitons à découvrir nos différentes variétés de vins et qui sait peut-être toucher les portes du paradis en vous promenant dans nos vignes qui entourent notre maison familiale. Dégustation de bourru (vin en cours de fermentation contenant beaucoup de sucre).



L'Automne Fermier
dans les Savoie
PORTES OUVERTES
les 4 & 5 octobre

Édition 2014



goûtez notre nature



<http://www.automne-fermier.com>



DIMANCHE 5 OCTOBRE 2014

PORTES OUVERTES FERMES

2 « Earl Fort l'Ecluse – Atout Pom 74 »
Pommes, poires, kiwis, courges et jus de fruits

Jean et Denis MARMILLOU, Fred RAYMOND, Jean-David BAISAMY
5 chemin des Vergers - 74520 Chevrier
Tél. 04 50 04 21 40 / 06 11 20 77 65
gaec.fe@wanadoo.fr - <http://www.atoutpom.com>

les + Fabrication et dégustation de cidre, visite et explications sur la culture de la pomme, le tri et la conservation des fruits. Diverses animations.

Repas le midi : repas complet ou assiette froide campagnarde préparés par l'APE de Chevrier/Vulbens.

Producteurs accueillis :

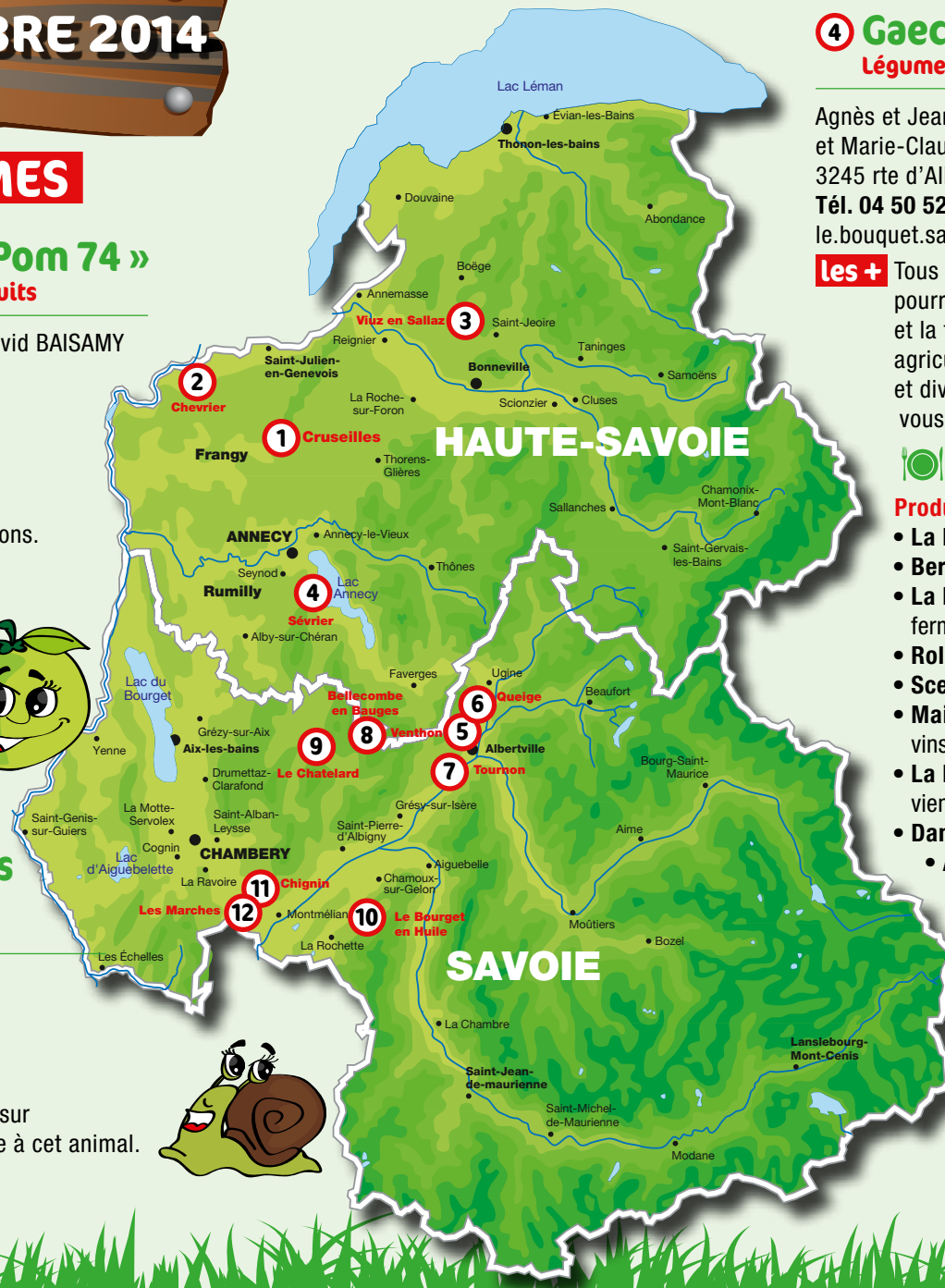
- Gaec au Coucher du Soleil
Famille MERMIN et FOL : charcuterie, fromages
- Gaec la Treille
Familles BACHET, CHATAGNAT et SUBLET : Roussette et vins de Savoie AOC

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
www.helixa.fr

les + Il 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 Gaec le Bouquet Savoyard
Légumes AB et fleurs coupées

Agnès et Jean-François PRIEUR-DREVON et Marie-Claude GAILLARD
3245 rte d'Albertville - 74320 Sévrier
Tél. 04 50 52 48 49
le.bouquet.savoyard@orange.fr



les + Tous les goûts sont dans la nature. Au cœur du jardin, nous pourrions échanger en toute convivialité sur notre métier et la façon de l'exercer. Petits et grands rencontreront les agriculteurs proches de chez eux autour de leurs produits et diverses animations. Un véritable marché de producteurs vous accueillera.

Repas le dimanche midi : assiette de la ferme.

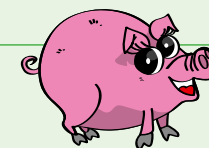
Producteurs accueillis :

- La Ferme du Ponant / famille BOUVET : tomme fermière
- Bernard MARCHAND : fromages de chèvre
- La Ferme des Corbassières / Famille DONZEL : reblochon fermier AOP
- Roland COLLOMB : porc et bœuf fermier
- Scea de la CUDRAZ, famille VAGNARD : escargots
- Maison COURLET : Roussette de Frangy et vins de Savoie AOC
- La R'mise à Pain, Lucile BARRAS : pain de la ferme et viennoiseries
- Damien BLAMPEY : miels et produits de la ruche
 - Aux douceurs de la Ferme / famille DUSSOLLIER : glaces fermières et crèmes desserts
 - La Framboiseraie / famille POUILLARD : petits fruits transformés



5 Exploitation porcine 100 % Plein Air
Élevage de porcs en plein air : viande fraîche, charcuterie et salaisons.
Laboratoire boucher fermier

Karen MARIN LAMELLET et Stéphane GRANGE
2889 route de la Montée - 73200 VENTHON
Tél. 06 87 06 25 42
kmarinlamellet@gmail.com - www.porcdepleinair.blogspot.com

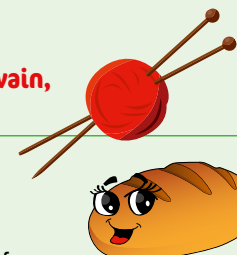


les + Rencontre avec des agriculteurs bouchers qui vous feront découvrir divers produits frais, en charcuterie ou en salaisons. Visites guidées de l'élevage de porcs élevés en plein air.

Repas sur réservation à midi : cochonnaille de la ferme

6 La Ferme des Sapins
Produits en mohair (chèvres angora), pain paysan au levain, pâtés, jus de pomme

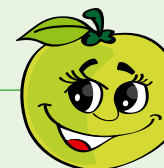
Marie-Hélène PERRAUD
Marolland - 73720 QUEIGE
Tél. 04 79 38 00 01 - 06 32 57 12 67
gaeclafermedessapins@gmail.com - www.fermedessapins.free.fr



les + • Ateliers autour des fibres : découverte des différentes fibres, cardage, peignage, filage... Produits finis en mohair : pelotes, pulls, chaussettes, gants, écharpes, étoles...
• Dégustation de pain au levain fabriqué à la ferme

7 La Ferme du Coteau
Pommes et poires AB

Xavier TORNIER
La Croix - 73460 TOURNON
Tél. 04 79 31 48 35 - 06 20 51 29 25
xavier.tornier@gmail.com - www.lafermeducoteau.fr



les + La récolte presque terminée, venez déguster les premières pommes et poires de notre verger ainsi que le cidre sortant du pressoir. En bio depuis une dizaine d'années, nous vous parlerons de notre métier, de la façon dont nous conduisons nos arbres pour vous servir les fruits les plus savoureux. Vous pourrez également déguster nos jus de pommes et de poires et notre pétillant de pommes.

Les agriculteurs du réseau «Bienvenue à la Ferme» vous invitent à un moment de convivialité. De 9 h à 19 h, 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 organisent un repas à midi, il est préférable de réserver.

SAMEDI 4 OCTOBRE 2014

PORTES OUVERTES MAGASIN DE PRODUCTEURS

1 « Terre Ferme »
Légumes, fruits, fromages, viandes, charcuterie, confitures, miel, vins, jus de fruits, escargots, glaces...



46 place de la Mairie - 74350 CRUSEILLES
Tél. 04 50 32 34 91 - 06 52 85 75 54
producteurs.terreferme@gmail.com
f Terre-Ferme-Drive-Fermier

Commandez vos produits en ligne sur notre drive : www.drive-fermier.fr/cruseilles

les + Nombreuses animations tout au long de la journée :

- Mini ferme,
- Ateliers enfants,
- Fabrication de Tomme Blanche,
- Fabrication de cidre («bidoyon»),
- Dégustation de produits...

Repas le midi : Pot au feu (sur place ou à emporter)

