

GUIDE DES PRODUITS

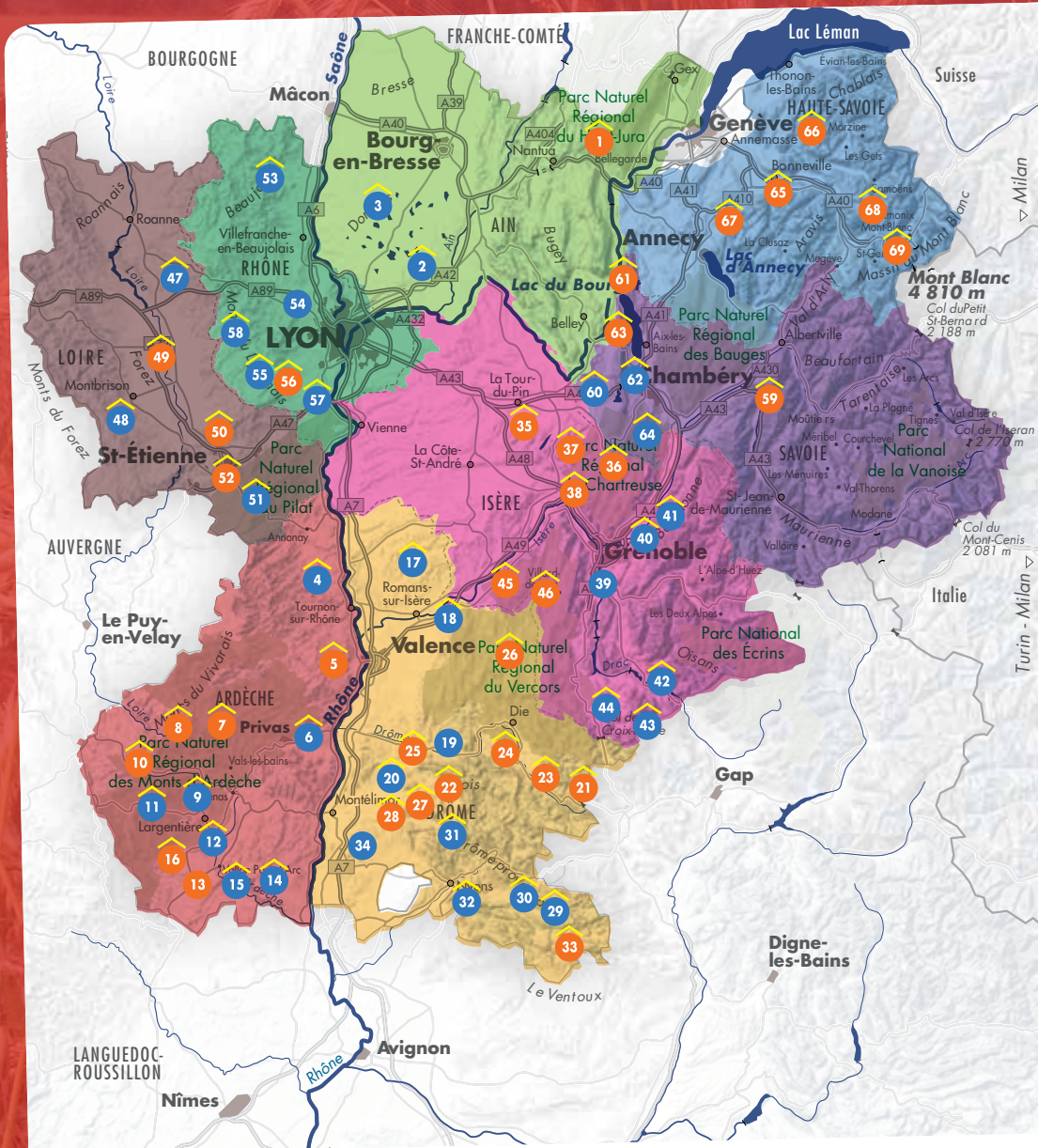
Accueil Paysan en Rhône-Alpes

Edition 2014-2015



Rhône-Alpes





Délimitations territoriales :

GEOFLA®

Rhône-Alpes



Vente à la ferme



Producteurs



Producteurs pouvant assurer l'approvisionnement de commerces et/ou commandes groupées

Pourquoi ce guide ?

Les paysans produisent des produits de qualité, qu'ils souhaitent faire partager, déguster, apprécier à leur juste valeur, tout en nous permettant de mieux comprendre leur travail et leur contexte de production (choix, conditions, modes de production). Les filières courtes permettent des débouchés à leur mesure et impliquent une grande capacité de gestion du temps et des trajets.

Les consommateurs, urbains comme ruraux, se tournent de nouveau vers les circuits courts. C'est un moyen de soutenir les petits producteurs, de s'impliquer dans le développement local, de découvrir des savoir-faire. C'est aussi une multiplication des lieux et des jours d'achats, une complexification potentielle de leur quotidien.

Accompagner ce changement, c'est rapprocher producteurs et consommateurs pour des rencontres en toute convivialité. Ce guide, édité dans ce but par la Fédération Régionale d'Accueil Paysan grâce à un financement du Conseil Régional Rhône-Alpes, vous permettra :

d'aller rencontrer des producteurs près de chez vous sur leur ferme ou au marché
→ index par territoires

de trouver vos produits préférés sur toute la région Rhône-Alpes
→ index par catégories de produits pages suivantes,

d'identifier des contacts pour vos commandes groupées, votre commerce, vos achats en ligne
→ index des structures assurant vente en ligne et approvisionnement en quantité.

Où découvrir ces délices ?

Ain

Bresse, Bugey, Dombes..... p.7

Ardèche

Ardèche Verte, Ardèche Plein Coeur, Sources et Volcans d'Ardèche, Ardèche Plein Sud..... p.8 à 12

Drôme

Drôme des collines, Royans-Vercors, Valence, Vallée de la Drôme, Drôme Provençale..... p.13 à 19

Isère

Dauphiné de la Plaine et Collines, Chartreuse, Région Grenobloise, Vercors, Oisans, Trièves ... p.20 à 24

Loire

Roannais, Forez, Saint Etienne, Mont Pilat p.25 à 26

Rhône

Pays Beaujolais, Pays Lyonnais (Monts et Coteaux), Grand Lyon p.27 à 28

Savoie

Chambéry Bauges et régions des Lacs, Albertville Beaufortin et Val d'Arly, Tarentaise, Maurienne..... p.29 à 31

Haute-Savoie

Rive du Lemman - Vallée Verte - Les Brasses, Haut Chablais, Giffre Grand Massif, Pays du Mont-Blanc, Aravis et Bornes, Lac d'Annecy, Genevois - Albanais et Arve p.32 à 33

En toute gourmandise... retrouvez les produits



Fruits et Légumes

dont petits fruits (si vendus en frais), fruits à coque, pommes de terre...

Ain : Le Verger d'Antonine

Ardèche : La Dame Blanche, Ferme de Chalas, Les Jardins de Valousset, Mas de la Font des Roches, Ferme de Verden, Ferme de Tallans, Gîte de Lolanier, Ferme du Fourré

Drôme : Ferme de Pierre vieille, La Ferme des Lamberts, Ferme Guilhot, Ferme des Hauches, Le Pereyret, Ferme de Chamorin

Isère : La Ferme d'Antan, Ferme des Charrières, Cabane Café, Emmanuelle Oddoz, La Ferme du Clos

Loire : La Maison d'Alto, La Ferme du Phaux, Cave Deplaudé, La Grange aux Mille Saveurs

Rhône : Ferme de Chantal et Jean-Pierre, Les Jardins du Pré, La Ferme des Ours Gourmands

Savoie : Ferme de la Goettaz

Haute-Savoie : Gaec de la Feme de l'Amarante, La Ferme Baud



Produits laitiers

Lait, fromages, crèmes, yaourts, fromages blancs...

Ain : Ferme de Gobet, La Grange Vernaise

Ardèche : Ferme de Verden, Ferme des Rancs, Ferme de Tallans

Drôme : La Chèvre qui Saouirit, Ferme Guilhot, La Tanière des Licornes, La Ferme du Pescher, Ferme du Bachas

Isère : Cris' Cath, Cabane Café, Ferme du Muguet, La Grange aux Marmottes, La Ferme du Clos, Emmanuelle Oddoz

Rhône : Ferme Coquard

Savoie : Ferme de la Maréchale

Haute-Savoie : La Ferme du Chalet, La Ferme Baud, Ferme Navillod - Gaec de Ballancy



Douceurs sucrées

Confitures, gelées, coulis, miel, compotes, pâtes de fruits, biscuits, sorbets...

Ain : Le Verger d'Antonine

Ardèche : La Dame Blanche, Les Aires, Ferme de Mazairas, Ferme de Saute Lièvre, Ferme Les Chambas de Molines, Gîte de Lolanier, Ferme de Chalas, Ferme du Fourré, Les Jardins de Valousset, Mas de la Font des Roches, Ferme de Tallans

Drôme : Ferme de Pierre vieille, La Ferme des Lamberts, La Tanière des Licornes, Gaec du Panicaut, Ferme du Bachas

Isère : Ferme des Charrières, Cabane Café, La Ferme de Germain, La Ferme du Clos, La Grange aux Marmottes

Loire : La Maison d'Alto, La Ferme du Phaux, La Grange aux Mille Saveurs

Rhône : La Ferme des Ours Gourmands

Savoie : Camping Le Signal



Plaisirs salés

Pesto, confits de légumes, sauces, chutneys, huiles, vinaigres...

Ardèche : La Dame Blanche, Mas de la Font des Roches, Ferme de Chalas

Drôme : Gîtes Meynard et Lorie, Ferme de Chamorin, Ferme du Bachas, Ferme des Lamberts

Isère : Ferme des Charrières, Cabane Café, La Ferme de Germain, La Grange aux Marmottes

Loire : La Grange aux Mille Saveurs

Rhône : La Ferme des Ours Gourmands

Savoie : Etoile Verte, Camping Le Signal



Viandes et Charcuteries

Ovins, bovins, caprins et lapins, en caissette, sous vide ou transformés en saucissons, pâtés, foies-gras, rillettes et terrines ...

Ardèche : Ferme de Saute Lièvre, Ferme Les Chambas de Molines, Mas de la Font des Roches, Ferme de Verden

Drôme : SCEA Ferme du Champ des Grâmes, Ferme du Bachas, La Chèvre qui Saouirit, La Ferme des Lamberts, Ferme Guilhot, Les Saveurs de Servin, Ferme de Sauzet, Ferme des Hauches, Gaec du Panicaut, Ferme Saulnier, Le Pereyret

Isère : Ferme de Namière, Cabane Café, Ferme des Hérens, La Ferme du Clos,

Loire : La Ferme du Tilleul, Gaec de la Poulette

Savoie : Ferme de la Goettaz, La Ferme des Belines

Haute-Savoie : Gaec de la Feme de l'Amarante, La Ferme Baud



Volailles et Oeufs

Ardèche : La Dame Blanche, Ferme de Saute Lièvre, Ferme de Chalas

Drôme : Ferme Guilhot, La Tanière des Licornes, La Ferme du Pescher, Ferme Saulnier, Le Pereyret, Ferme du Bachas

Isère : Ferme des Charrières

Rhône : Ferme de Chantal et Jean-Pierre, Les Jardins du Pré

Savoie : Ferme de la Goettaz



Produits étonnants de nos terroirs

Spiruline, escargots, daims, autruches...

Isère : Ferme de Namière, Cabane Café

Savoie : Etoile Verte



qui vous font vibrer sur toute la région !



Boissons

Jus, sirops, liqueurs, vins, bières

Ain : Le verger d'Antonine

Ardèche : La Dame Blanche, Ferme de Saute Lièvre, Ferme Les Chambas de Molines, Gîte de Lolanier, Les Jardins de Valoussel, Mas de la Font des Roches, Ferme de Chalas

Drôme : Ferme de Pierre vieille, La Ferme des Lamberts, Tzig'âne, Gaec du Panicaut, Ferme du Bachas

Isère : La Ferme d'Antan, Cabane Café, La Ferme de Germain, La Ferme du Clos

Loire : La Ferme du Phaux, Cave Deplaude, La Grange aux Mille Saveurs

Rhône : Domaine de l'Eglantine, La Ferme des Ours Gourmands

Savoie : Camping Le Signal, Etoile Verte

Haute-Savoie : La Ferme Baud



Pain, Pâtes, Farines et Brioches

avec ou sans gluten, à base de céréales, châtaignes...

Ardèche : Ferme du Fourré, Mas de la Font des Roches, Jardins de Valoussel

Drôme : Ferme de Pierre vieille, La Ferme des Lamberts, Les Saveurs de Servin, Le Pereyret, Gaec du Bane de l'Aigle, Gaec de Panicaut

Isère : Cabane Café, La Grange aux Marmottes

Loire : La Ferme du Tilleul

Savoie : Fournil du Grain au Pain, Ferme de la Goettaz



Bien-être et santé

Plantes aromatiques, tisanes, huiles essentielles, savons, cosmétiques...

Ardèche : Ferme de Saute Lièvre

Drôme : Ferme de Pierre vieille, Tzig'âne, Ferme Guilhot, Les Saveurs de Servin

Isère : Les Epilobes, Cabane Café, La Grange aux Marmottes

Loire : La Maison d'Alto, La Grange aux Mille Saveurs

Rhône : L'Etable aux Mille Feuilles, La Ferme des Ours Gourmands

Savoie : Etoile Verte

Haute-Savoie : Ferme Escal'âne- Labo Daliane



Produits vivants

Fleurs, Plantes, Plants, Animaux

Ardèche : Ferme de Saute Lièvre

Drôme : La Chèvre qui Saoûrit, Ferme Saulnier

Isère : Cabane Café

Loire : La Grange aux Mille Saveurs



Produits traditionnels

Laine, foin, bois, vannerie

Ardèche : Ferme de Saute Lièvre, Ferme Les Chambas de Molines

Drôme : Gaec du Panicaut, Gaec du Bane de l'Aigle

Savoie : La Ferme des Belines



Vente en ligne

Ardèche : Ferme de Mazairas

Drôme : Ferme Guilhot, Les Saveurs de Servin, Gaec du Panicaut (correspondance), Gîtes Meynard et Lorie (Mondial Relay)

Isère : La Ferme du Clos

Savoie : Etoile Verte

Haute-Savoie : Ferme Escal'âne- Labo Daliane



Approvisionnement possible en quantité pour commerces et commandes groupées

Ain : Ferme de Gobet

Ardèche : Ferme de Mazairas, Ferme les Chambas de Molines, Gîte de Lolanier, Mas de la Font des Roches, Ferme de Verden, Ferme des Rancs

Drôme : La Chèvre qui Saoûrit, La Ferme des Lamberts, Tzig'âne, Ferme Guilhot, Les Saveurs de Servin, La Tanière des Licornes, Ferme Saulnier, Gaec du Bane de l'Aigle

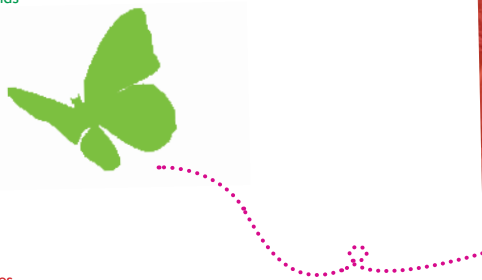
Isère : Ferme de Namière, Cabane Café, Ferme du Muguet, la Grange aux Marmottes, Ferme des Hérens, La Ferme du Clos

Loire : La ferme du Tilleul, Cave Deplaude, La Grange aux Mille Saveurs

Rhône : L'Etable aux Mille Feuilles

Savoie : Fournil du Grain au Pain, Etoile Verte, Ferme de la Maréchale

Haute-Savoie : La Ferme du Chalet, Ferme Escal'âne- Labo Daliane, Gaec de la Ferme de l'Amarante, La ferme Baud, Ferme Navillod - Gaec de Ballancy





Ain

Bugey

1 Ferme de Gobet

Eric et Frédérique Ananikian
Gobet, 01130 Belleydoux
04 74 76 48 59
lusali@orange.fr
www.gite-jura-ferme.com

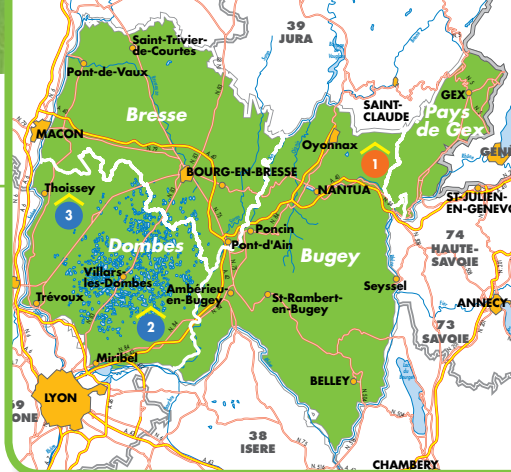


Nous produisons des fromages fermiers en plein cœur du Parc Régional du Haut-Jura.

**Fromages fermiers : tomme, bleu, Morbier fermier (AOP), chevret, Montbéliard
Yaourts et fromages blancs**

Vente à la ferme : mardi et vendredi de 17h30 à 19h.
Marché le jeudi matin à Saint-Claude (39) toute l'année.
Points de vente locaux.

Possibilité de commandes groupées et d'approvisionner petit à moyen commerces.



Dombes

2 La Grange Vernaie

Marie-Noëlle et Pascal Boyer
01800 Saint-Eloi
04 74 61 25 60
m.boyer01@orange.fr
<http://fermedesteloi.blog4ever.com/>

Dans notre ferme en agriculture biologique, nous fabriquons du pain, des pâtisseries paysannes et du fromage de chèvre.

**Fromage de chèvre
Pain et pâtisseries : cake, chaussons, brioche, sablés**

Vente à la ferme.
AMAP : vente en paniers tous les vendredis de 19h à 20h à Montluel.



3 Le Verger d'Antonine

Jean-Pierre Talbordet
1358 route de Boissey, 01290 Cruzilles Les Mepillat
03 85 31 65 92
levergerdantonine@gmail.com
<http://levergerdantonine.voila.net>

Retraité, je produis du jus de pommes avec les fruits de notre verger cultivé en bio (non certifié) et je cultive un potager.

**Jus de pommes, pommes-fruits rouges, pommes-poirs...
Fruits et légumes de saison
Confitures**

Vente directe à la ferme.



Ardèche



Ardèche Verte

4 Ferme de Saute-Lièvre

Edith Mignot
Saute-Lièvre, 07410 St Victor
04 75 06 10 17
edith.mignot@gmail.com

Dans un cadre calme et protégé, nous vous accueillons sur notre ferme en agriculture biologique (AB) avec tous les complices de la ferme: cochons, moutons, chèvres, volailles, vaches, âne et bientôt des lamas ! Venez dégustez nos produits maison à la table paysanne ou au magasin de la ferme !

Jus et confitures selon les années de cerises, abricots, prunes (nombreuses variétés), pomme, mures, fraise, rhubarbe. Miel
Saucisson de porc, pâtés de cochon (campagne, grillaton, pâté de tête), porcelets
Œufs (sur place)
Huile essentielle et hydrolat de lavandin
Foin en balles rondes

Vente à la ferme, et 2 marchés paysans par an dans le cadre de l'association «Les fermiers artisans» du Pays du Lay au Doux.



Ardèche Plein Cœur

5 Ferme de Mazairas

Sylvie et Pascal Raunicher
Mazairas, 07440 St-Sylvestre
04 75 58 25 86
sylvie.raunicher@wanadoo.fr

La ferme de Mazairas produit depuis 1991, en agriculture biologique (Nature et Progrès, AB), des fruits et petits fruits qui sont transformés en confitures à la ferme.

Confitures : abricot - pêche - mirabelle - prune sauvage - framboise - fraise - mure - reine-claude - églantine - châtaigne - griotte - coing - poire
Gelées : groseille, mûre, coing

Vente directe à la ferme, en ligne et dans de nombreux magasins bio sur Paris et Rhône-Alpes
Bioplaisir à Tassin (69), Biocoop de Bellecour, Le Coeur en bouche à Lyon (69), La boutique du bon pain à Valence (26), Comme autrefois à Aix les Bains (73), Casabio à Chambéry (73), Grenoble et St-Egrève (38), Créperie Aude de Bretagne à Montbrison (42) - La Gamme Paysanne à La Frette (38), Les halles de Crussol à St Peray (07), Epicerie du village à Alboussière (07), Boulangerie de Guilhoc à Gilhoc sur Ormeze (07), L'échoppe Bio à Joyeuse (07).
Vente en ligne : www.lepanierpaysan.com - www.formaggiokitchen.com



Approvisionnement possible de petit à moyen commerces

6

Ferme de Tallans

Firmin Brivet-Naudot
Tallans, 07250 Rompon
06 51 61 81 26
fermedetallans@gmail.com

Dans un cadre exceptionnel, nous vous ferons découvrir nos chèvres, cochons, vaches et autres animaux de basse cour. Vous pourrez déguster nos produits issus de l'agriculture biologique (AB).

Châtaigne de l'Ardèche AOP
Fromages de chèvre : Picodon AOP
Confiture de châtaignes, d'abricots...
Miel de châtaignier

Vente à la ferme les mercredi et vendredi de 17h à 19h.



7

Ferme Les Chambas de Molines

Sylvie Volle et Olivier Baheux
GAEC les 3 Vallons, 07160 Dornas
06 08 78 52 21
sylvie.volle@laposte.net
leschambasdemolines.jimdo.com

Ferme d'élevage, avec ânes, brebis, vaches et chèvres en parcours en montagne de juin à novembre, et en Basse Ardèche le reste de l'année. Les productions se font en agriculture biologique (AB) ou sont issues de cueillettes de plantes et baies sauvages.

Jus de pommes et fleurs, jus de pommes-myrtilles

Sirops de plantes : fleurs de sureau, fleurs de châtaignier, menthe, thym, sauge, lavande...

Confitures de châtaignes, myrtilles, cynorhodons, et fruits associés...

Viande découpée de veau, et d'agneau. Terrines d'agneau au cognac, aux olives, dattes et curry.

Plats préparés : Tajines de mouton, cassolettes, et hochepot de mouton

Vente directe à la ferme.

Magasins de producteurs : «La Grange» à Saint Péray (07), ouvert du mercredi au samedi ; «Le carré des maîtres» à Vals Les Bains et magasin du Monastier sur Gazeille (43).

Approvisionnement possible de petit à moyen commerces



Sources & Volcans d'Ardèche

8 Ferme de Verden

Solange et Bernard Teyssier
07630 Le Béage
04 75 38 85 43
verden07@voila.fr
gite-ferme-de-verden.fr

18 vaches, 2 cochons, 12 poules, 3 canards, des lapins...
33 ha de prairies naturelles et un champ de légumes :
voilà ce qui constitue notre quotidien sur le plateau ardéchois.
Nous élevons, cultivons, transformons et vendons nous-mêmes
les produits de notre ferme certifiés AB.

Fromages de vache affinés
Pommes de terre, carottes

Viande de veau, terrines de porc, de veau aux châtaignes
et de veau au genièvre

Vente à la ferme toute l'année.

Marchés : Jaujac (07) le mardi tous les 2 semaines,

Ste Eulalie le jeudi matin en été et Lachapelle Grailhouse le 1er dimanche du moi de mai à octobre.

Possibilité de vente à des commandes groupées.



9 La Ferme de Chalas

Elsa Lamarche & Alex Romeyer
07110 Valgorge
alexchalas@orange.fr
<http://fermedechalas.wix.com/lafermedechalas>



Ferme castaneicole, nous faisons essentiellement des produits transformés à base de variétés
traditionnelles de châtaignes d'Ardèche AOP et bio (AB).

Châtaignes sèches d'Ardèche

Confitures et sirop de châtaigne, châtaignes au naturel et aromatisées au cognac

Volailles : production familiale de poulets, pintades et canards

Vente directe à la ferme.

10 La Ferme des Rancs

Cathy et Manu Usala
07510 Cros de Géorand
04 75 37 07 88
lafermedesrancs@orange.fr
www.ferme.des.rancs.net



Nous conduisons un troupeau de 24 chèvres laitières en bio (AB) sur la montagne ardéchoise
et produisons des fromages.

Fromages de chèvre type Picodon - Tomme de chèvre de montagne

Vente directe à la ferme.

Marchés le matin d'avril à novembre le mardi à St Martial (07) - le jeudi à Ste Eulalie.

Marché en Juillet et août de 17h à 20h - le mardi au lac d'Issarlès (07).

Possibilité d'approvisionnement de commandes groupées, et de petit à moyen commerce.

11

Les Jardins de Valouset

Marion Didier Valouset, 07110 Laboule

04 75 88 70 63

didier.marion0991@orange.fr



Production de châtaignes avec transformation en farine, crème, liqueur, sirop et au naturel en agriculture biologique (AB). Maraîchage sur 3000 m².

Fruits et légumes : pomme de terre, poireaux, oignons, courges, courgettes, tomates, poivrons, aubergines, salades, carottes, pommes, figes, prunes, châtaignes

Gelées de thym, Confitures de figes raisin, de châtaignes

Sirops de Châtaignes, de sureau, de thym

Jus de pommes

Liqueur de châtaignes

Farine de Châtaignes

Vente à la ferme 24/24 en libre service.

Points de vente collectifs :

«La Musette», à Aubenas, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h et le samedi de 8h à 12h30,

«Autour de l'Aven» à l'Aven d'Oragnac de Pâques à la Toussaint de 11h à 18h.

Ardèche Plein Sud

12

Ferme du Fourré

Arnaud Leblond et Villena Sandrine

Le Chaumeil, 07260 Sablières

04 75 93 58 87

sandrine.villena@nordnet.fr

<http://sandrinevillena.wix.com/fermedufourre>



Acteurs ruraux, nous vous proposons de déguster des mets préparés à partir de nos petites productions familiales : fruits et légumes du potager biologique, pain au levain maison.

A partir de notre châtaigneraie, confection dans un atelier collectif de crème de châtaigne et sur la ferme de farine de châtaigne de façon traditionnelle (séchage au feu de bois durant 3 semaines)

Vente directe sur notre ferme et aux Délices d'Elfirie, épicerie fine du village ouverte toute l'année à Sablières.



13

Gîte de Lolanier

Véronique Robardet

Lolanier Beaumont, 07260 Joyeuse

04 75 39 50 22

lolanier@orange.fr



Nous produisons en agriculture biologique (AB) des confitures, du miel et de la bière artisanale.

Confitures de kiwi, coing, prune, pêche, figue - Miel -

Sirops de lavande, fleurs de sureau, menthe Bières : brune, blonde, ambrée, châtaigne et orientale

Olives

Les produits sont vendus au marché ou utilisés pour le gîte.

Possibilité approvisionnement pour des commandes groupées et pour petit à moyen commerce.

14 La Dame Blanche

Frédéric et Vanessa Fargier
Hameau Les Salelles, 07170 St Maurice d'Ibie
04 75 94 32 06
superness07@gmail.com
gitedeladameblanche.com



Nous sommes un couple de viticulteurs dans la vallée de l'Ibie, à 12 Km de Vallon Pont d'Arc aux portes des gorges de l'Ardèche. Nous vendons à la ferme nos produits transformés et fruits et légumes de saison. Dépôt de pain en période estivale.

Fruits et légumes de saisons : fraises, cerises, prunes, poires, pêches de vignes, raisins muscats, pommes de terre, courgettes, tomates, haricots vert, potirons

Jus de pomme, raisin, prune, poire

Confitures maison

Huile d'olive. Tapenades

Vente à la ferme tous les jours d'avril à octobre.

15 Les Aires

Cyrile Arnaud
80 impasse des aires, 07120 Chauzon
06 15 22 18 39
6ryl@famille-arnaud.net



Apiculteur avec 130 ruches en agriculture biologique (AB), je produis différents types de miels : garrigue, acacia, thym, châtaigner.

Miel et dérivés

Vente directe à la ferme.

16 Mas de la Font des Roches

Laurent Sabatier
Fond de la Roche, 07110 Beaumont
04 75 39 44 93
lfr.ferme@orange.fr



Cette authentique ferme cévenole du XVIème, proche d'une rivière et d'une châtaigneraie, domine la vallée de la Beaume. La châtaigne d'Ardèche (AOP), sèche ou transformée par des outils les plus traditionnels (dépicteuse) aux plus high tech (trieur optique), offre une large gamme de produits de marque déposée et protégée, en agriculture biologique (AB). Atelier « Châtaigne et Moulinage du Tanargue Ardèche ».



Châtaigne sèche - Eclats ou brises pour des décorations de plats ou ajouts pour vos soupes - Farines de châtaigne - Pipil - Mélanges de châtaignes avec des céréales et /ou des légumes (Mélimélo, Fatras) - Châtaignons cuisinés (à la provençale, charlemagne, naturels, forestière, à la pirate...) Digestif rhum/châtaigne !

Venez découvrir notre passion, nos conseils de cuisine et ses déclinaisons originales !

Vente à la ferme, au Marché de Noël de Bourg en Bresse et au sein d'initiatives collectives : Néovinum à Ruoms (07120) et Terracabras à Planzole (07260).

Possibilité d'approvisionnement pour commandes groupées, et petit à moyen commerces. Approvisionnement de 100kg à plus d'une tonne par l'Association de Promotion de la Petite Châtaigne Pays «Châtaigne en vie» et la CUMA «Envie de châtaigne».

Drôme

Drôme des Collines

17 SCEA Ferme du Champ des Grâmes

1510 route de Charmes, 26260 Bathernay
04 75 45 60 30

fducros.pgrailat@orange.fr

<http://champdesgrames.fr>



Depuis 1987, nous proposons des préparations charcutières élaborées à partir de la viande des porcs élevés en plein air aux céréales de la ferme.

Rôtis, grillades, poitrine rouelle, préparations charcutières : pâtés de campagne, pâtés de tête, gratons, tête roulée caillettes, salaisons - Saucisse à cuire, chipolatas, saucisse à griller élaborés par nos soins à la ferme

Vente à la ferme le samedi matin ou sur RDV.

Points de vente collectifs et magasins de producteurs : Brin de marché à Saint Donat sur l'Herbasse le samedi matin et Le Panier Fermier Le Creux de la Thine 26350 Albon.

AMAP Maison Coluche à Romans sur l'Isère.

Royans - Vercors

18 La Ferme du Pescher

Florence Rety & Olivier Hutter

Le Pescher du Bas, 26400 Ombèze

04 27 68 01 12

florence.rety@sfr.fr

www.lafermedupescher.com



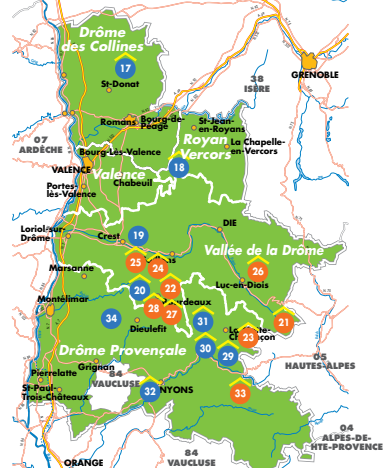
Notre ferme, autonome énergétiquement (photovoltaïque et hydraulique) est située à 680m d'altitude, dans le site classé des Gorges d'Ombèze. Nous sommes plusieurs familles à vivre sur ce lieu, dont un couple qui s'occupe des chèvres avec transformation fromagère en agriculture biologique (AB), des volailles et des cochons, un potier et une cuisinière d'origine thaïlandaise vous propose un joyeux mélange de cuisine locale et thaï.

Fromages de chèvre en AOP Picodon : frais, ½, sec - Fromage blanc - Tomme - Fougou
Œufs

Magasin à la ferme de mars à novembre.

Vente au magasin de producteurs «Au Plus Pré» de La Laupie et à l'épicerie de Beaufort sur Gervanne.

Vente à des restaurateurs «Le Moulin de la Pipe» à Ombèze et «L'Auberge du Vellan» à Plan de Baix.



Vallée de la Drôme

19 Ferme de Sauzet

Élisa Orosco et Sandrine Mollard
3530 chemin de Sauzet, 26400 Mirabel et Blacons
04 75 40 58 49
fermedesauzet@gmail.com
fermedesauzet.fr



Depuis 2005, les divers associés de la ferme de Sauzet ont créé en agriculture biologique (AB) un élevage de moutons et de chèvres pour la viande sur ces terres agricoles qui n'étaient plus exploitées depuis une trentaine d'années.

Agneaux et chevreaux en carcasse ou caisse de 1/2 bête

Vente sur commande à récupérer soit à la ferme soit à l'abattoir.
Vente certains dimanches au local associatif «l'Oignon» à Saillans.

20 Ferme des Hauches

Krichel Anna
Les Hauches, 26460 Truinas
06 95 30 23 28
hauches@aliceadsl.fr
<http://www.accueil-paysan.com/fr/catalog/structure/67/>



Sur notre ferme de montagne en agriculture biologique (AB), nous élevons des brebis, vaches, vailles et chevaux ainsi que toute une basse cour.

A la belle saison légumes du jardin

Régulièrement et sur réservation viande de veau et agneau

Vente directe à la ferme.

Magasin de producteurs Champs Libres à Dieulefit et Le Poët Laval : mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et mardi et vendredi de 15h30 à 19H00.

21 Ferme Guilhot

Aline et Jean-Luc Guilhot
110b route de la Cour, 26310 Miscon
04 75 21 36 31
aljl.guilhot@gmail.com
<http://www.ferme-guilhot.com>



Notre ferme en polyculture-élevage en agriculture biologique (AB) comprend un troupeau d'ovins, caprins, porcins et des productions de noix, tilleul, fromages... Venez découvrir la vie de la ferme, les travaux des champs, l'accompagnement du troupeau au champ.

Noix / Tilleul

Viande en caissettes d'agneaux, cochons, chevreaux

Lait, Fromage

Œufs

Vente à la ferme sur réservation.
Commande possible sur internet.

Possibilité de commandes groupées concernant la viande d'agneaux.



22

Ferme Saulnier

François et Patricia Bérard

26460 Bourdeaux

04 75 46 31 30

giteauboutduchemin@orange.fr

<http://www.accueilpaysandrome.com/?Gite-Au-bout-du-chemin>



Nous sommes éleveurs de 150 brebis et leurs agneaux ainsi que de volailles -poulets, pintades, dindes et chapons. Toute la ferme est en agriculture biologique (AB) et en vente directe.

Volailles : poulets, pintades, dindes (de Noël), chapons
Agneaux

Vente à la ferme sur commande (abattages les lundi et jeudi)

l'AMAP de Taulignac.

Magasin de producteurs Champs Libres à Le Poët

Laval, ouvert les mardis et vendredis de 9h à

12h30 et 15h30 à 19h, les mercredis et samedis

de 9h à 12h30.

Possibilité d'approvisionner commandes groupées et commerces. Livraison sur un rayon de 80 km.

Périodes 2015 pour les volailles :

jusqu'au 31/01, du 23/02 au 06/04, du 20/04 au

10/08, du 14/09 au 11/12 et du 21/12 au 29/12.

Agneaux : carcasses entières sur commande au

plus tard le vendredi pour la semaine suivante,

de septembre à mi-décembre en 2015.



23

GAEC Bane de l'Aigle

Aurélien Gondouin

Rossas, 26310 Valdrôme

06 16 86 87 58

aureliengondouin@gmail.com



Paysans en agriculture biologique (AB), nous produisons du foin et des céréales pour la nourriture du troupeau et pour la production de farine et de pâtes.

Pâtes alimentaires

Farine de blé et de petit épeautre

Petit épeautre en grain

Vente directe à la ferme.

Magasin bio «La Carline» à Die.

Possibilité d'assurer un approvisionnement d'ampleur pour des commandes groupées, des commerces, etc.





24

Gaec du Panicaut

Eric et Marie-Claire Bouttier
 Ferme de Lagier, 26400 Francillon sur Roubion
 04 75 76 00 46
lepanicaut@gmail.com
<http://lepanicaut.com/>

Au cœur de la Drôme à 600 m d'altitude, notre domaine en agriculture biologique (AB) s'étend sur près de 80 hectares constitués essentiellement de prés et de landes. Nous y élevons 250 brebis préalpines et mouroises, et cueillons manuellement plantes aromatiques et médicinales. Nous vendons nos agneaux et les transformons en produits dérivés. Nous valorisons en totalité nos plantes sous forme de sirops de plantes et de gelées de fleurs. Atelier de fabrication de pain.

Sirops de plantes : romarin, pin, thym, fleurs de sureau, fleurs de châtaignier, rose, mélisse, menthe, lavande, sarriette, tilleul, menthe bergamote, fenouil, ortie
Gelées de fleurs : lavande, rose, tilleul, sureau, châtaignier, pin, thym
Agneau découpé en caissette d'un 1/2 agneau. Agneau en carcasse
Pâté, rillettes de brebis. Merguez, chorizo - Sauté de brebis (pour couscous, tajine, curry...)

Vente directe à la ferme tous les jours sur rendez-vous.
 Points de vente : «Brins de Terroir» à Vaunaveys la Rochette (ouvert du mercredi au dimanche et jours fériés de 10h à 19h), Préfixe à Dieulefit, L'Étincelle à Crest, Distillerie Bleu Provence à Nyons, Saveurs de Terroir à Grignan, Poussière de Lune à La Motte Chalancon...
 Nombreux autres magasins, prendre contact avec nous pour plus d'informations.

Possibilité d'approvisionner un commerce et de vendre par correspondance. Pour les grosses quantités (plus de 200 pots et/ou bouteilles), prévoir un délai de 2 semaines pour la livraison.



25

La chèvre qui Saouïrit

Inès de Rancourt et Daniel Gilles
 180 route de Crest, Quartier de Biègue, 26400 Saoû
 06 11 60 58 68
chevrequisaouirit@free.fr



Notre ferme produit fromages de chèvre, picodons AOP et viande de chèvre et de chevreau en agriculture biologique (AB). Nous vendons en vente directe et sommes ouverts au public toute l'année pour les groupes ou les particuliers.

Fromages de chèvre - Picodons AOP
Viande chèvre - Viande de chevreau - Terrines de viande de chèvre et/ou de chevreau



Vente directe à la ferme tous les jours sauf le mercredi à la ferme de 17h30 à 19h00.

Marché de Saoû le samedi matin et le mercredi de 18 à 19h30 d'avril à novembre, et marché de Crest le mardi matin.

Possibilité d'assurer un approvisionnement pour petit à moyen commerces.

26

La Ferme des Lamberts

Jean-Marie Bompard & Martine Teil
380, route des Lamberts, 26310 Miscon
04 75 21 58 54 (de 20h à 21h)
jmb@lafermedeslamberts.fr
www.lafermedeslamberts.fr



Dans notre ferme de polyculture élevage en agriculture biologique (AB - certification EcoCert) dans le Haut Diois, un troupeau de brebis mourerous donne des agneaux broutard à l'automne, des noyers produisent noix et huile de noix, des fruits rouges sont transformés en confitures et coulis. Le Petit Épeautre de Haute Provence est produit en respectant le cahier des charges de l'IGP : culture et stockage dans l'aire d'appellation à plus de 400 m d'altitude, rotation avec au moins 2 années en culture intercalaire, précédant autre qu'une céréale.

Noix sèches et huile de noix
Confitures et coulis de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis, caseilles, mûres, sureau),
Confi'pate de coings, Confiture de Gingérine
Agneaux broutards en caissettes
Petit épeautre de Haute Provence en grains (sachets 500 g ou 3kg)

Vente à la ferme en juillet et août, les jeudi de 17h à 19h.
Points de vente locaux à Luc et Châtillon en Diois.

Possibilité d'approvisionner commandes groupées et petit à moyen commerces.

27

Les Saveurs de Servin

Franck Darret
Lieu-Dit Les Servins, 26460 Bourdeaux
06 34 31 29 45
lesbourdelois@gmx.fr
<http://les-saveurs-de-servin.over-blog.fr/>



Ferme conduite en agriculture biologique (AB) depuis 2009, comprenant un petit élevage de brebis Mérinos pour la production de viande d'agneau, des cultures de Petit Épeautre et de Lavandes (Maillette et Lavandin Super).

Huiles essentielles de lavandes : Maillette et Lavandin Super - Eau florale de Maillette
Viande d'agneau - Terrines d'agneau au thym, genévrier, sauge et nature - Rillettes d'agneau -
Petit épeautre : farine et céréales

Vente directe à la ferme et vente en ligne.
Magasins et points de vente collectifs : Epicerie Nouvelle à Crest, Biocoop Préfixe à Dieuleft, Epicerie Chez Ninie à Roche St Secret-Béconne, Epicerie La Ferme du Bachas à Bouvières, Provence et Naturalim à Orange.

Possibilité de vente pour des commandes groupées ou pour des commerces : Sacs de farine et petit épeautre conditionnés en 1kg, 5kg, 25kg - Cartons de 12 terrines ou rillettes (possibilité de panachage) - Caissettes 1/2 agneaux ou agneaux entiers - Huiles essentielles : nous consulter.

28

Tzig'Âne

Pascaline et Alain Chambart
Le Bois Montjoux, 26460 Bourdeaux
04 75 53 36 94
tziganerando@orange.fr
tziganerando.com



Tzig'âne, une ferme avec 16 ânes, comme un tableau, éduqués à la randonnée! des poules, des lapins et du Thym à thymol cultivé et labellisé en bio (AB).

Bouquet de thym frais - Thym et Laurier en sec
Sirop de thym
Huile essentielle de thym à thymol - Eau florale de thym

Vente à la ferme, en été 7j sur 7 et de septembre à mai nous téléphoner avant / Marchés.
Possibilité d'assurer un approvisionnement pour petit à moyen commerce.

Drôme Provençale

29 Ferme de Chamorin

Claudine et René Cornillac
Chamorin, 26510 Verclause
04 75 27 86 15
fermedechamorin@gmail.com
www.fermedechamorin.fr

Nous habitons un petit coin de paradis et souhaitons le partager avec ceux qui aiment la nature et apprécient les contacts humains. Ferme traditionnelle à taille humaine, en agriculture raisonnée avec une belle basse cour, quelques lapins, des arbres fruitiers et des tilleuls, les légumes du jardin.

Noix de fin octobre à janvier
Huile de noix toute l'année

Vente directe à la ferme.



30 Ferme de Pierre Vieille

Guillaume Maillard et Laurence Montlahuc
Quartier Pierre Vieille, 26510 Cornillac
04 75 27 41 94
contact.pierrevieille@gmail.com
www.pierrevieille.com

Dans notre ferme diversifiée en agriculture biologique (AB), nous produisons : fruits, plantes aromatiques, petit épeautre de Haute Provence (IGP), lentilles et pois chiches.

Cerises, nectar et confiture de cerise - Abricot et confiture d'abricots - Prunes, nectar et confiture de prune reine claudie - Jus de poire et poire-coing - Confiture de coing, gelée de coing
Plantes aromatiques pour tisanes (menthe, mélisse, origan, thym, sarriette, romarin, camomille...)
Herbes de Provence, coriandre
Huiles essentielles de lavandin, origan, sauge sclérée, menthe poivrée
Petit épeautre de Haute Provence - Farine de petit épeautre
Lentilles, pois chiches

Vente à la ferme.

Magasin de producteurs Champ libre à Poët Laval, ainsi que dans certaines supérettes de notre vallée.
Marché de Rémuzat et de la Motte Chalancon en été.



31 Ferme du Bachas

Pascal et Marie Jo Magand
26460 Bouvieres
04 75 53 35 80
magandpascal@wanadoo.fr

Ferme en agriculture biologique depuis 1985, élevant des vaches allaitantes de race Aubrac en agriculture biologique (AB).

Viande de brouillard issue de la race Aubrac en colis de 10 kilos (AB)

Vente à la ferme et livraison sur réservation.

Sur la ferme magasin de produits fermiers (œufs, miel, fromage de chèvre, vin, pâtés, etc).



32

Gîtes Meynard et Lorie

Henri Bayet
 Quartier les Piallats, 26110 Vinsobres
 04 75 27 64 46
bayet.henri@wanadoo.fr



Producteur d'olives, d'huile d'olive et de tapenade, mais aussi viticulteur, je propose de vous accueillir pour les goûters à la ferme.

Huile d'olive vierge extra (variété Tanche), tapenade (Tanche), olives de table

Vente à la ferme uniquement sur RDV.
 Vente sur les marchés estivaux de Tulette le lundi matin et Bourdeaux le jeudi matin.
 Envoi sur commande en point relais Mondial Relay.



33

La Tanière des Licornes

Sandrine Foret & Lukas Millot
 Bardin, 26510 Roussieux
 04 75 27 55 08
millotforet@gmail.com



Petite ferme familiale où se côtoient des chèvres du Rove, des brebis, des vaches, une jument et une ânesse. Nous faisons du fromage de chèvres que nous vendons directement à la ferme et un gros potager afin de faire un maximum de conserves pour l'hiver.

**Fromages de chèvre
 Œufs
 Confitures maison**

Vente directe à la ferme.

Possibilité de vente de fromages pour des commandes groupées de Mai à Septembre.

34

Le Pereyret

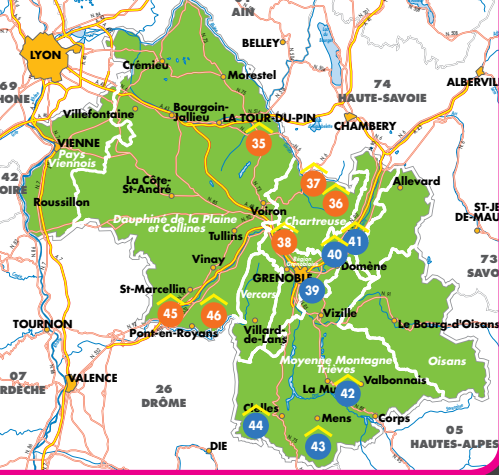
Renée et Jean Gontard
 340 ch. du Pereyret 26160 La Bégude de Mazenc
 04 75 46 20 82
le.pereyret@laposte.net
<http://lepereyret.free.fr/>



Retraités, notre ferme, dans un coin de calme et de verdure, continue avec nos enfants en agriculture biologique (AB).

**Melon, ail
 Poulets
 Farine de blé
 Agneaux**

Toute la production est vendue au sein du magasin de producteurs de La Laupie, « Au plus pré », ouvert les mercredis matins et toute la journée les mardis, vendredis et samedi.



Dauphiné de la Plaine & des Collines

35 Ferme du Muguet

Céline et Stéphane Revol
270 Chemin de Borgeron, 38480 Romagnieu
04 76 32 16 07
stephane.revol2@orange.fr



La Ferme du Muguet est une ferme familiale en agriculture raisonnée avec 40 vaches laitières, un atelier de transformation fromagère et un magasin de vente directe sur place. La production de céréales est destinée à l'alimentation du troupeaux principalement.

Fromages de vache au lait cru de type saint Marcellin mais aussi lait, beurre fermier, yaourts, tomme du paysan, pétafine et faisselles

Vente à la ferme.

Vente aux magasins de producteurs « La Ferme des Saveurs » à Voreppe, et à « Ma COOP » à St-Ismier, Marché de Novalaise (Savoie).

Possibilités de vendre en quantité importante des faisselles, des petits fermiers et des yaourts pour commerces ou commandes groupées.

Chartreuse

36 La Grange aux Marmottes

Philippe et Mylène Reymond
La Diat, 38380 Saint Pierre de Chartreuse
06 18 13 84 40
contact@lagrangeauxmarmottes.fr
www.lagrangeauxmarmottes.fr



Petite exploitation de montagne en élevage extensif de vaches laitières. Le lait produit à la ferme est transformé en différents produits laitiers pour être vendus à la ferme, au marché...

Fromages lactiques vendus en faisselles, frais ou à différents stades d'affinage

Feuilletés au fromage

Confiture de lait, savon au lait complètent notre gamme

Vente à la ferme.

Marché de Saint Pierre le dimanche matin.

Possibilité d'approvisionner en quantité importante (commandes groupées, commerces, voire plus gros tonnage).



37 Ferme des Hérens

Christophe Cloître
St Philibert 73670 St Pierre d'Entremont
06 73 02 18 25
pascalecloitre@wanadoo.fr



Nous avons une passion dans le cadre de notre élevage très spécifique : les vaches de la race d'Hérens, une race rustique, montagnarde, offrant des produits de qualité. Nous avons développé une spécialité unique en France : le saucisson d'Hérens.

Saucissons et viande séchée d'Hérens

Vente à la ferme sur demande.

Magasin de producteurs «La Combe Gourmande» à Gières, Fromagerie «Les Alpes» et Traiteur «Au bon jambon» à Grenoble.

Possibilité d'approvisionner commandes groupées et petit à moyen commerces.

Région Grenobloise

38 Ferme de Namière

Anne et Hubert Denat
38120 Mont Saint Martin
04 76 75 55 72
lejardindesdaines@wanadoo.fr
<http://ferme-de-namiere.fr/>



Notre production de viande de daim nous permet de proposer des repas originaux dans un petit village situé dans le Parc de Chartreuse.

Terrine de daim, rillettes de daim, ragoût, civet, gâteau de foie, viande fraîche...

Vente à la ferme les samedis après midi et dimanches après midi.

Possibilité d'approvisionner des commandes groupées.

39 Ferme des Charrières

Jocelyne Mihatsch Cochet
967 Chemin des Terres, 38320 Herbeys
04 76 72 09 34
info@fermedescharrieres.fr
www.fermedescharrieres.fr



L'exploitation proche «Les Jardins Epicés» assure une production en agriculture biologique (AB) de légumes, du plant à la récolte, de petits fruits et volailles, transformés à l'auberge paysanne en tartes, confitures, cakes aux noix,...

Fruits et Légumes

Tartes et cakes

Volailles et Œufs

Confitures et sauce tomate

Marché de Tavernolles le mardi après-midi de 15h à 19h.

Magasin de producteurs « Herbe et Coquelicot » à Herbeys, ouvert les mercredis et vendredis de 15h à 19h30 et le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30.

Vente à la ferme à des restaurateurs / sur commande.

40 La Ferme d'Antan

Fabienne Garderet et Bernard Faure
Les Buissonneys, Chemin du Pont de Fer, 38920 Crolles
06 62 52 32 87
contact@fermedantan.fr
www.fermedantan.fr

Petite exploitation familiale pratiquant l'accueil et disposant d'outils des temps jadis en exposition dans un petit musée reconstituant une rue au début du siècle dernier.

Jus de pomme

Pommes non traitées issues de notre verger traditionnel

Vente directe à la ferme.



41 La Ferme de Germain

Sylvie Jacob
420 route du Truffat 38190 Le Champs près Froges
06 82 80 79 91
contact@lafermedegermain.fr

Venez découvrir à la ferme de Germain la fabrication de produits à partir des fruits du verger : confitures, jus de pommes, vinaigre de cidre.

Confitures : figues-noix, figues-noisettes, figues, poires-vanille, poires-cannelle, prunes-amandes, cerises, pêches de vignes, fraises, framboises etc.

Jus de pommes

Vinaigre de cidre

Vente à la ferme seulement !



Oisans

42 Les Epilobes

Martine et Gérard Jacquemin
72 chemin des Alaïssies, 38740 Le Désert en Valjouffrey
04 76 30 14 96
gerard.jacquemin0035@orange.fr
<http://www.accueil-paysan.com/fr/catalog/structure/959/>

Nous réalisons la cueillette de plantes sauvages, pour une transformation en tisanes, confitures, eaux florales et hydrolats.

Huiles de massage pour les articulations, la détente, hydratantes à base de millepertuis d'arnica de consoude de calendula... Onguents : couperose, hydratant visage... Eaux florales et hydrolats

Vente directe à la ferme.

Marché.



Trièves - Sud Isère

43

Cris'Cath

Christian Zanardi et Cathy Pitiot
L'église, 38710 Tréminis
04 76 34 71 96
cris-cath@orange.fr

Petite ferme en agriculture paysanne (diagnostic ADDEAR) de 20 hectares avec 12 chèvres et 6 vaches et transformation du lait en fromage. Nos animaux mangent uniquement des aliments produits sur la ferme.

Fromages de vache et fromages de chèvre (frais ou affinés)

Nous vendons sur notre lieu de vie, nous téléphoner pour être sûrs de nous trouver !



44

Emmanuelle Oddoz

Longefonds, dernière maison à droite, 38930 Clelles
04 76 34 67 79

Dans une petite ferme en agriculture paysanne (diagnostic ADDEAR) avec un jardin, un élevage caprin et de la transformation fromagère, j'accueille des personnes âgées sous le même toit que le mien.

Produits laitiers : fromages de chèvre

Vente à la ferme

Marché de Monestier du Percy, le dimanche matin de 9h à 12h, dans la cour de l'école



Vercors

45

Cabane Café

Gilles Dacier Falque
Route des Grottes, 38680 Choranche
06 78 15 01 00
gilles.dacierfalque@nordnet.fr
www.cabanecafe.com

Producteur de miel labellisé AB et Nature et Progrès, j'ai créé deux recettes innovantes. Cabane Café est un lieu en pleine nature où l'on peut acheter à emporter ou déguster sur place dans un hamac ou sur une botte de paille des produits sélectionnés dans les fermes voisines, selon deux critères (80 % bio et qualité gustative).

Miel et créations à base de miel : le délice de Noix au Miel et la Patatine du Vercors

La « Cabane Café », magasin de produits fermiers, est ouverte tous les jours en été et les week-end de beau temps, et le reste de l'année sur rendez-vous pour les groupes.

Possibilité d'approvisionner des commandes groupées.



46 La Ferme du Clos

Angélique Doucet

Le Clos, 38680 Chatelus (accès par Choranche)

06 01 35 20 49

angelique.doucet@nordnet.fr

lafermeduclos.fr/



Agricultrice et éleveuse en production biologique (label AB certifié par Ecocert) depuis 12 ans, formée à la médiation animale, je vous ouvre les portes de La Ferme du Clos. Découvrez l'élevage, les produits et la biodiversité préservée en plein cœur du Parc Naturel du Vercors.

Fromages de chèvre aux saveurs et affinages variés

Noix sous toutes ses formes : coque, cerneaux et huile

Ail des Ours en « pesto »

Sirop de raisins et plantes (menthe et mélisse)

Chevreaux prêt à cuire

Vente à la ferme tous les jours de 9h à 11h et de 17h à 19h de mai à novembre (prévenir de votre arrivée).

Vente en ligne et via « La Ruche » de St Romans.

Produits en vente à la Biocoop de Saint-Marcellin (Chatte) de mai à novembre, sur les horaires d'ouverture du magasin et à la Cabane Café (n°45 page précédente).

Possibilité d'approvisionnement en quantité importante (commandes groupées, commerces, voire plus gros tonnage).



Loire

Roannais

47

La maison d'Alto

Hélène Leylavergne
Bras de fer, 42470 St Symphorien de Lay
06 29 95 13 21
heleneleylavergne@gmail.com
www.lamaisondalto.com/



A la Maison d'Alto, on trouve un jardin naturel, des poules, des lapins et des ânes, dont la princesse Sothis. Je fais goûter les produits de mon jardin et je propose à la vente les produits de producteurs bio locaux une fois par mois.

Produits du jardin et d'autres producteurs bio locaux

La vente se fait le 1er mardi de chaque mois à la ferme de 10h à 12h, de Mai à Novembre.

Forez

48

La Ferme du Phaux

Hélène et Jean-Paul Dussupt
Le Phaux, 42440 Noirétable
04 77 97 80 33
<http://lafermeduphaux.fr/>



A 800m d'altitude dans les Monts du Forez, nous produisons en agriculture biologique (AB - certificat Ecocert) des petits fruits, fraises, framboises, cassis, groseilles et mûres. Les myrtilles sont issues de cueillette sauvage. La transformation est faite sur place.

Confitures, sirops, coulis, nectars et sorbets de petits fruits

Vente à la ferme toute l'année, en téléphonant avant. Du 1er juillet au 31 août, goûter à la ferme tous les après-midi de 15h à 19h sauf le dimanche.

Marchés du 1er juin au 30 octobre : St Etienne le samedi, Roanne le vendredi - Marché de juin à septembre : Noirétable le samedi.

49

La Ferme du Tilleul

Joëlle et Jean-Yves Lyonnet
Lachat, 42510 Balbigny
04 77 28 23 30
lafermedutilleul@sfr.fr
gitelafarmedutilleul.free.fr



La ferme est menée en agriculture biologique, sans achat d'aliments extérieurs pour suivre les principes de l'agriculture paysanne. Nos vaches laitières et allaitantes consomment uniquement de l'herbe et un peu de céréales produites sur la ferme. Ainsi la viande et la farine transformées à façon dans des ateliers agréés AB sont d'excellente qualité.

Farine de blé AB bise en sac de 25 kg idéale pour le pain, la pâtisserie et la cuisine
Caissette de viande: veau, broutard - Steaks hachés surgelés en carton de 3 kg ou 6 kg sur commande

Nos produits sont disponibles à la ferme sur rendez-vous.

Possibilité de vente pour des commandes groupées et commerces.

Saint Étienne

50 Cave Deplaudé

Anne et Pierre André Déplaudé
7 rue du Prieuré, 42800 Tartaras
04 77 75 91 20
lesdeplaudé.tartaras@orange.fr

«Poussière d'étoile, Ciel d'orange...» : Entrez dans l'univers poétique d'un petit vignoble oublié, conduit en biodynamie, sur les Coteaux du Gier, dans le respect des exigences AB et IGP Collines rhodanniennes.

Raisin de table en saison (sept-oct) : Chasselas rosé, Chasselas doré, Muscat de Hambourg, Alphonse Lavallée
Jus de raisin et vins blancs, rouges et rosé

Vente à la ferme le samedi matin ou sur rdv au 06 16 72 63 38.

Magasins de producteurs «Au terroir», à St Etienne (mardis et vendredis de 7h à 19h) et «Plein Champ», à Sorbier (mercredi, vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et samedi matin).

Amap du Gier à Rive de Gier (vendredis de 18h à 19h30), du Creux à St Chamond (jeudis de 18h30 à 19h30) et du Crêt de Roch à St Etienne (lundis de 18h30 à 19h30).

Possibilité de vente pour des commandes groupées et commerces, nous contacter pour les prix professionnels.



Mont Pilat

51 GAEC de la Poulette

Ferme Roux - Ballandraud - Barray
Le Sapt, 42220 St Sauveur en Rue
04 77 39 21 14
ferme.rouxballandraud@wanadoo.fr
www.fermelarossettedetailard.com



Toute l'année, nous fabriquons de la charcuterie fermière, à partir de porcs nés et élevés à la ferme (en conventionnel). Nous élevons également des vaches de race Aubrac pour une production de viande en agriculture biologique (certifié AB).

Charcuterie : saucissons, jambon, pâté de campagne, grillaton, terrines, viande fraîche, saucisses, grillades...
Viande bovine Aubrac bio en caissette de 5 ou 10 kg

Vente à la ferme du Lundi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Marché de Bourg Argental le jeudi matin.

Points de vente collectifs : La Main Paysanne, Rond Point du Foulon à Annonay. Revendeurs : La ferme des Lones à St Pierre de Boeuf, Le Panier du Pilat à Chavanay, Gamm Vert à Salaise Les Jardins de la Cote Rôtie à Ampuis.

52 La Grange aux Mille Saveurs

Odile et Michel Cartal
Bel Air, 42660 Jonzieux
04 77 39 97 17
michel.cartal@free.fr
http://lagrangeauxmillesaveurs.org/



Depuis vingt cinq ans notre exploitation familiale souhaite offrir ce qui se fait de mieux dans le domaine des plantes médicinales et des petits fruits, cultivés en permaculture (mulchs, purins d'ortie et décoctions diverses, plantes compagnes et faune auxiliaire...). Nous n'utilisons que des matières de premier choix issues de l'agriculture biologique (AB) préparées selon nos meilleures recettes. C'est pourquoi fruités, nectars, sirops, sorbets sont préparés avec très peu de sucre et un maximum de fruits pour valoriser au mieux les saveurs originelles de notre terroir.

Plantes aromatiques et médicinales - 70 variétés vendues en sachets d'infusions, teintures et huiles de soins, vinaigres, sirops, sorbets (agastache, thé rouge, arquebuse...), sels aux herbes

Petits Fruits : Bluets (myrtilliers canadiens), Cassis, Cynorhodon, Fraises, Framboises, Groseilles, Mûres, Myrtilles sauvages, Pocopoco, transformés en Fruités (confitures peu sucrées 28%), Jus de fruits, Sirops, Condiments, Fruits au naturel, à l'aigre doux, Sorbets

Libre cueillette (15 juin au 15 septembre) : Fruits rouges, Légumes divers, PAM

Vente à la ferme du 15 juin au 15 septembre et les 3ème weekends de chaque mois.

Vente au sein des Biocoops Les Artisans à Firminy, Baraban à St Etienne et Bioloco Bellecour à Lyon, et au Satoriz de St Etienne. Magasin de producteurs La Halle Fermière à Mazet St Voy (Haute-Loire), ouvert de mai à septembre puis les fins de semaines et pour les vacances scolaires.

Possibilité d'approvisionnement commandes groupées et commerces.

Rhône

Pays Beaujolais

53 Domaine de l'Eglantine

Martine et Jean Paul Grillet
Morgon Le Haut, 69910 Villie Morgon
04 74 69 10 52
jean-paul.grillet@wanadoo.fr
<http://www.domaine-eglantine.com/>



Nous sommes avec mon mari producteur de vin MORGON en culture biologique (AB) depuis 2003. Nous aimons faire découvrir nos produits et le repas est à 80% fait de produits biologiques.

Vin MORGON A.O.P : 1 cuvée traditionnelle, 1 cuvée vieille vigne, 1 cuvée sans ajout de sulfite à la mise en bouteille. Vin Rosé et Vin Blanc

La vente se fait au domaine tous les jours et en magasin Biocoop.

Pays Lyonnais (Monts et Coteaux)

54 Ferme Coquard

Claudette et Jean-Christophe Coquard
Roche-Cocu, 69670 Vaugneray
04 78 45 82 75
cl.coquard@laposte.net

Cette ferme familiale traditionnelle située dans les coteaux du lyonnais assure la production de lait de vaches (8) et de chèvres (35), la transformation fromagère, et la vente sur le marché local, avec un objectif de bien-être et de travail dans la durée.

Produits laitiers : laits, yaourts, crèmes, fromages

Vente sur le marché de Vaugneray, les mardis et samedis matins.

NB/ Cette ferme vient de subir un grave incendie et tout soutien pour leur reprise d'activité est bienvenu !

55 Ferme de Chantal et Jean-Pierre

Chantal Voute et Jean Pierre Bonnard
Le Trouillard 69610 Avezize
04 74 70 00 45
bonnard.jeanpierre69@orange.fr

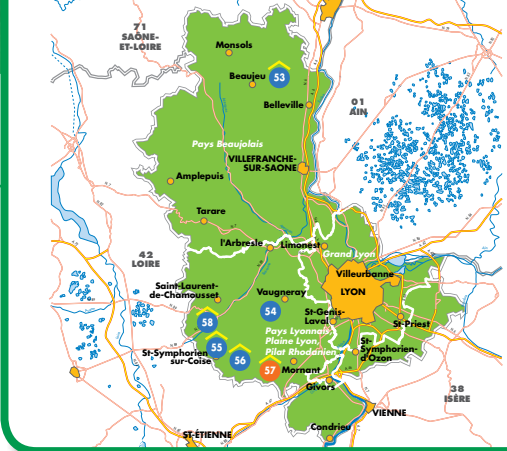


Nous cultivons sans traitement chimique les légumes du jardin et les fruits du verger.

Légumes : pommes de terre, salade, courgette, tomate, radis, carotte, courge, haricots...

Fruits et petits fruits : fraises, cerises, framboises, pommes

Vente directe à la ferme.



56

L'Étable aux Mille Feuilles

Estelle Decrozant
La Mathevonnière, 69590 Pomeys
04 78 44 41 72
estelle.decrozant@neuf.fr

Exploitation agricole, en conversion AB, au cœur des Monts du Lyonnais : production de plantes médicinales et aromatiques. Visite du jardin, les remèdes de grands-mères, l'utilisation des plantes médicinales, dégustation de tisane.

Plantes aromatiques fraîches et de plantes médicinales séchées

Vente directe à la ferme, de préférence sur rdv en attendant la création d'un point de vente sur place. N'hésitez pas à téléphoner !

Possibilité de vente pour des commandes groupées



57

La Ferme des Ours Gourmands

Odile Barrat
Le petit bois des Terres, 69440 Saint André la Côte
06 84 05 04 16
lafermedesoursgourmands@orange.fr
fermedesours.free.fr

Petite ferme de fruits en agriculture biologique (AB) en transformation et vente directe dans les Monts du Lyonnais. Pour les petits comme les grands, la ferme est un lieu idéal de détente, de découverte, dégustations et d'échanges.

Confitures de fruits rouges (fraise, framboise, cassis, groseille..suivant les saisons), de fruits sauvages (sureau, cynorhodon...), de lait (nature, chocolat, noisette...)

Gelées de fleurs (rose, lavande, fruit...), de plantes (thym, menthe, verveine...)

Sorbets 1/4l, 1/2l, 1l et verrines de dégustation ou d'apéritif

Sirops variés : menthe, lavande, de fruits divers

Infusions bonne nuit, digestive, verveine, menthe, thym, herbes de Provence

Confit d'oignon, caviar d'aubergine, courge confite à la vanille suivant les années



Vente à la ferme.

Points de vente collectifs : « la Ferme Lyonnaise » à Craponne, « Au relais des Saveurs » aux Ponts Tarrets, « A l'Auberge des Sources » à Eveux.

Participation à quelques foires et salons autour de Lyon.

58

Les Jardins du Pré

Joëlle et Bernard Ferlay
Le Pré, 69610 Grezieu-le-Marché
04 78 19 01 43
joelle.ferlay@wanadoo.fr
www.amivac.com/site8558

Nous produisons en agriculture biologique (AB) une gamme variée de légumes, que nous vendons directement aux consommateurs, par le biais d'un marché, d'une coopérative, et directement chez nous, à la ferme.

Large gamme de légumes de saison, produits en agriculture biologique

Œufs issus de notre élevage de poules pondeuses en plein air

Vente à la ferme le vendredi soir de 16h30 à 18h30.

Marché de Craponne le samedi matin.

Paniers par l'intermédiaire de la coopérative Alterconso sur Lyon.



Savoie

Albertville, Beaufortin, Val d'Arly

59 Fournil du Grain au Pain

Odile Jesus
73460 Bonvillard
odile.jesus@orange.fr



La démarche est de cultiver des blés anciens, moulus en farine par un moulin astrié. Le pain est pétri à la main, avec une utilisation de pur levain. Le fournil dispose des certificats AB et Nature et Progrès.

Pains : farine demi-complète, nature, sésame, figes-noisettes, raisin-amandes, noix, cumin

Vente à la ferme les mardi et vendredi de 17h à 19h.

Des pains sont disponibles pour la vente dans des commerces.

Chambéry Bauges et régions des Lacs

60 Camping «Le Signal»

Paulette Balmain
La Génaz, 73610 Attignat Oncin
04 79 36 07 29
campingdusignal73@gmail.com



Nous produisons divers fruits qui sont ensuite transformés sur l'exploitation et vendus en direct.

Confiture, compote, coulis

Jus de pomme

Huile de noix

Points de vente collectifs : « L'Art et la manière » à St Pierre de Chartreuse (vacances scolaires) et à l'office du tourisme de St Pierre d'Entremont.



61 Etoile Verte

Jean-François Thevenet, Guillaume Laffitte, Catherine Balandreau
Langefan, 73310 Motz
06 07 10 24 99
bienvenue@etoile-verte.com
<http://etoile-verte.com/>



Spiruline et Plantes médicinales sont à l'honneur ! Certaines de nos plantes sont cultivées, d'autres cueillies dans leur milieu naturel. Nous sommes certifiés Nature et Progrès. Nous vous accueillerons avec plaisir !

Sirups de plantes et fruits : acacia, coucou, sureau, serpolet, épicéa, lavande, mélisse d'or, menthe poivrée, mûres, verveine et baies de sureau

Pestos : basilic, ortie, ail des ours

Vinaigres aromatisés au cidre (acacia, ail des ours, estragon) ou au vin (basilic, 3 saveurs)

Huile aromatisée 3 saveurs

Sels aux plantes : poissons, viandes, crudités, soupes, ail des ours, ortie

Tisanes mélanges : 1001 nuit, Epicurien, Lune rouge, Tisane glacée, Au cœur de l'hiver, Mince alors, De bon matin, Tout en douceur, Zen tisane

Tisanes simples : camomille, menthe poivrée, menthe bergamote, sauge, reine des prés, sureau, lavande, aubépine, romarin, thym citronné, sarriette, mauve
Spiruline en paillettes



Vente à la ferme :

du 01/04 au 31/09, du lundi au samedi de 8h à 12h et du 01/10 au 31/03 les mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h.

Magasins de producteurs :

Myriade à Grésy sur Aix (73) ouvert du mercredi au samedi ;
O Champs paysans à Collonges sous Salève (74) du jeudi au samedi ;
Saveurs campagnardes à La Motte Servolex (73) du mardi au samedi.

Vente sur des marchés : voir notre site internet.

Possibilité de vente pour des commandes groupées.



62

Ferme de la Goettaz

Jean-François Degrange

2467 route de la Serraz, La Serraz, 73370 Le Bourget du Lac

04 79 25 02 58

claudedegrange@gmail.com



Sur cette ancienne ferme du château de la Serraz, nous produisons en polyculture- élevage de la viande de bœuf, des fruits et légumes de saison issus du jardin et un verger paysan.

Fruits/légumes : pêches, prunes, pommes, tous les légumes de saisons, à cueillir. Spécialiste des cardons

Viande : s'inscrire. 4 à 5 bœufs par an

Œufs : tous les jours

Farine bio le samedi



Vente à la ferme tous les jours.

Sur réservation pour la viande de bœuf.

63

Ferme de la Maréchale

Claudine Godelle

73240 Gresin

06 06 62 08 23

lafermedelamarechale@orange.fr



La bâtisse du XVIIIème siècle est entourée de 15 ha de prairie où pâturent les chèvres presque toute l'année. L'élevage se fait en bio (AB) depuis 2002, avec fabrication de fromages de chèvres.

Fromages de chèvre frais nature ou au poivre, au cumin, aux herbes de Provence ou mi-frais nature ou affiné, Pyramide affinée ou fraîche, le Gros Bé (spécialité pré-égouttée), fromage blanc

Vente directe à la ferme, le samedi de 14h30 à 18h30 (fermé en hiver).

Marché et AMAP.

Possibilité d'assurer un approvisionnement pour des commandes groupées ou des commerces.

64

La Ferme des Belines

Nadège et Pierre Charquet

Le Désert, 73670 Entremont le Vieux

06 60 76 66 76

lafermedesbelines@bbox.fr



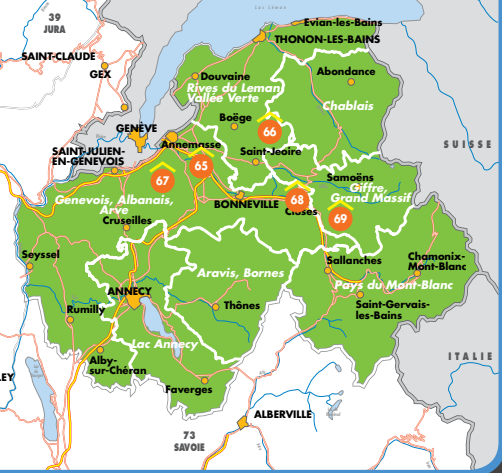
Ferme de montagne au cœur du Parc naturel de Chartreuse. Nous faisons l'élevage de moutons avec vente directe d'agneau, transformation de la laine, et fabrication de tricots.

Agneaux découpés par 1/2 en automne et printemps

Écheveaux pure laine des moutons pour tricots

Vente à la ferme exclusivement pour l'instant. En cours d'installation et de réflexion pour mes débouchés.





Haute-Savoie

Rives du Léman- Vallée Verte - Les Brasses

65 La Ferme du Chalet

Françoise et Gérard Novel
Route de chez Novelty, 74420 Boège
04 50 39 12 35
chambreduchalet@hotmail.fr

Installés sur les hauteurs de la Vallée Verte, nous vous accueillons dans notre ferme où nous élevons des vaches laitières pour fabriquer du fromage d'Abondance (AOP fermier), de la tomme et de la raclette.

Fromages de vache : Abondance, tomme, raclette

Vente sur l'exploitation du lundi au samedi de 6h à 12h et de 18h à 19h30. Fermé le dimanche matin

Possibilité d'approvisionnement en quantité, à partir d'une meule entière non tranchée.



Genevois - Albanais et Arve

66 Ferme Escal-âne, Labo Daliane

Sylvie et Philippe Dalibard
2631 route de chez Lecourt, 74130 Faucigny
06 60 65 62 10
philippedalibard@orange.fr
<http://www.daliane-escalane.com/>

Passionnés par les ânes, nous fabriquons nos soins dermatologiques DALIANE avec leur lait si précieux. Nos productions se font en respect des exigences Nature et Progrès, Agriculture biologique (AB) et Slow-cosmétique.

Gamme de 6 savons-soins fabriqués à froid à la main avec 42 % de lait frais et bio de nos ânesses

Vente en ligne : www.daliane-escalane.com

Vente à la ferme.

Marchés de producteurs locaux : Chatillon sur Cluses : le 1er vendredi après-midi de chaque mois, Fillinges : tous les samedis matin sauf le 1er de chaque mois, St Jean de Tholome: le 1er Samedi matin de chaque mois, La Roche sur Foron: le 2ème vendredi soir de chaque mois, Cluses, La Cote-Saint-André, Ferney, Annecy.

Possibilité d'approvisionnement commandes groupées et commerces.



67

GAEC La Ferme de l'Amarante

Ghislain Deturche et Alban Duret
934 route de l'Eculaz, 74930 Reignier
06 86 07 68 94
fermelamarante@gmail.com



Nous produisons des légumes de saison, certifiés en agriculture biologique (AB). Nous vendons en direct à la ferme, sur les marchés et dans un magasin de producteurs.

Fruits et légumes de saison certifiés en AB

Vente à la ferme les mercredis et vendredis de 15h à 19h30 de mai à janvier.
Magasin de producteurs « O champs paysan » à Collonges-sous-Salève les jeudis et vendredis de 15h à 19h et les samedis de 9h à 18h; Croix de Drozon.
Marchés de La Roche sur Foron les jeudis et d'Annemasse les vendredis.

Possibilité d'assurer un approvisionnement de commerce ou de collectivité, selon la production.

68

La Ferme Baud

André et Marie-Thérèse Baud et leurs fils Stéphane et Nicolas
1655 route de la Côte, 74300 Châtillons sur Cluses
04 50 34 37 90



Depuis 1880 la ferme assure des marchés de légumes et fruits de saison en agriculture biologique, avec une certification AB par Ecocert depuis 1987. Elle s'est diversifiée avec des vaches à lait, dont le lait est utilisé pour faire des reblochons dans une laiterie à proximité.

Fruits et légumes de saison cultivés dans le respect de la nature

Lait de vache vendu à la laiterie voisine

Fabrication de jus de pomme et de poire à déguster sur place !

Vente à la ferme : le mercredi après-midi et samedi toute la journée.
Marché de Cluses le lundi matin de 8 à 12h, parking Clos d'Antoine à côté de la gare.
Magasins bio : Satoriz à Sallanches et Santoline à Taninges.

Possibilité d'assurer un approvisionnement d'ampleur de certains légumes en été.

Pays du Mont Blanc

69

Ferme Navillod - Gaec de Ballancy

Famille Navillod
1730 Route de Ballancy, 74300 Araches-La Frasse
06 11 22 53 68
ballancy@wanadoo.fr
perso.wanadoo.fr/ballancy



Notre ferme fonctionne au rythme montagnard. L'été, le troupeau de 15 vaches Abondance monte en alpage de début juin à fin septembre et l'hiver il reste au hameau.

Tomme fermière au lait cru, raclette, cru montagnard, fromage blanc

La vente se fait tous les jours à la ferme (de 8h à 11h et après 18h) sauf l'été.
En été, l'alpage de l'Airon, route de Flaine, est accessible via une très courte randonnée, et la vente s'y fait au rythme des demandes.
Marché tous les mardis matins à la station des Carroz.

Possibilité d'approvisionner pour commandes groupées et petit à moyen commerces.

Bienvenue chez Accueil Paysan

Voici nos formules d'accueil, hébergement, repas et animations et une légende des pictogrammes que vous retrouverez tout au long du guide. Chaque accueil est personnalisé, vous pouvez donc contacter directement vos futurs accueillants Accueil Paysan aux coordonnées indiquées sur leur fiche pour plus de précisions. Ils seront ravis de répondre à vos questions et d'établir un premier contact avant votre venue.

HERBERGEMENT



Chambre d'Accueil Paysan

Vous passerez une nuit à la campagne où l'air pur sera peut être encore empreint de l'activité du jour, de l'odeur du foin qui sèche, du parfum du tilleul en fleur, promesses d'un sommeil sans faille. Et au petit-déjeuner, une table garnie vous attend : confiture maison, pain frais, tisane, café...



Gîte d'Accueil Paysan

Vos hôtes mettent à votre disposition une demeure confortable attenante ou à proximité de leur ferme ou de leur lieu d'habitation pour un séjour à votre gré, en toute indépendance, pour une semaine ou un week-end.



Relais d'Accueil Paysan

Le relais est un gîte mis à la disposition de tout groupe (randonneurs sportifs et autres) pour un séjour de courte durée ou une simple étape. Nuit en dortoir ou chambre avec cuisine et sanitaires communs.



Camping d'Accueil Paysan ou aire naturelle de camping

Grâce à cette formule, vous serez en contact très proche avec la nature, la faune et la flore. Vous irez à la rencontre de vos hôtes vivant au rythme des saisons et expérimenterez un mode de vie différent. Les emplacements sont limités à 6 pour le camping et 25 pour les aires naturelles.



Camping-caristes acceptés (sans service)

REPAS



Table d'Accueil Paysan

Lors d'un bon repas pris en compagnie de vos hôtes, vous pourrez échanger et discuter avec eux tout en dégustant leurs spécialités, leurs produits paysans ou ceux des producteurs voisins.



Auberge d'Accueil Paysan

En famille ou avec des amis, vous vous retrouverez autour d'un repas préparé par vos hôtes aubergistes à partir de produits de la ferme.

ANIMATIONS



Accueil d'enfants

La ferme et son environnement sont propices à de nombreux jeux et découvertes, sources d'épanouissement pour vos enfants !

Ils peuvent découvrir la vie au grand air pendant les vacances soit :

- en gîte d'enfants : ils partageront le quotidien d'une famille en milieu rural, elle les accueille sous son toit en petit groupe (6 enfants maximum) pour favoriser les échanges dans une atmosphère conviviale.

- en centre de vacances ou «colo à la ferme» : ils pratiqueront des activités éducatives, sportives, culturelles ou techniques en groupe et découvriront la vie au grand air, dans un environnement préservé.



Fermes pédagogiques - animations à la journée

Dans les fermes pédagogiques, vous pourrez passer une journée à découvrir les animaux, visiter l'exploitation, apprendre certains secrets de fabrication, participer à des stages de vannerie, de jardinage écologique ou encore pratiquer des activités équestres.



Activités asines

Même principe que pour les activités équestres.



Accueil social

Certains de nos adhérents pratiquent des formes d'accueil adaptées aux publics fragilisés, mineurs ou adultes en difficulté, personnes âgées, enfants ou adultes handicapés.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap (visuel, moteur, auditif, mental). Merci de vous renseigner auprès du lieu d'accueil.



Pour plus d'informations :
www.accueil-paysan.com

Repères sur l'agriculture paysanne

Accueil Paysan en Rhône-Alpes, c'est une association qui **défend l'agriculture paysanne**, qui représente ses valeurs et produits au sein d'évènements locaux, c'est une Fédération Régionale engagée dans des **réseaux paysans** tels qu'ASTRA (Agriculture Paysanne et Thérapeutique en Rhône-Alpes) et INPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale), un **accompagnement de tout porteur de projet** souhaitant ouvrir ou disposant d'un lieu d'accueil par des formations, une orientation, un suivi, des journées d'échanges de pratiques.

C'est aussi plus de 150 lieux d'accueil en milieu rural, répartis sur les 8 départements et rassemblées en associations locales, qui vous proposent :

- des **produits** à déguster sur place en auberge et table paysanne ou autour d'un casse-croûte paysan, pour vous retrouver en famille, entre amis ou pour un repas professionnel,
- des **hébergements**, pour vos week-ends et vacances, en gîte, relais pour les groupes, chambres d'hôtes, camping, ou même dans des hébergements insolites (yourte, tipi, cabane dans les arbres et tant d'autres),
- des **animations**, pédagogiques, ludiques, de sensibilisation et d'éducation à l'environnement, de découverte de savoirs-faire, dans un cadre scolaire ou pas, pour les petits comme les plus grands,
- de **l'accueil et du tourisme social**, afin d'être ouverts à tous, individuellement ou en groupe, quelques soient les difficultés rencontrées (handicaps, maladies, séjours de rupture, problèmes économiques...),
- des **activités culturelles** et de **découverte du patrimoine local et naturel**, à dos d'âne ou ateliers, lors d'un spectacle dans une grange ou d'une ballade contée...

La NATURE est le principal capital des paysans : il est essentiel de travailler avec elle et non contre elle

- Maintenir la fertilité des sols sur le long terme
- Privilégier la biodiversité domestique et la mixité des productions
- Préserver les ressources naturelles et les partager de manière équitable.

Développer la **QUALITÉ** et le **GOÛT** des productions agricoles

- Produire de façon transparente pour le consommateur
- Respecter les cycles naturels et le bien-être animal
- Apprécier sa propre production pour mieux la vendre
- Choisir un label qui nous correspond.

RÉPARTIR équitablement les volumes de productions

- Dégager un revenu suffisant sur une surface et des tailles d'ateliers raisonnables pour permettre à d'autres paysans de travailler
- Mieux valoriser ses produits
- Améliorer sa marge nette par unité produite en limitant la capitalisation, en réduisant ses intrants, etc.

Le paysan est un **ACTEUR LOCAL** dynamique

- Entrer dans un réseau local de partage agricole
- Ouvrir sa ferme régulièrement au public
- S'investir dans la vie citoyenne.

Développer l'**AUTONOMIE** des fermes

- Rester maître des décisions à prendre sur sa ferme
- Limiter les achats en semences et en aliments pour animaux, préférer les produits soi-même et valoriser les ressources locales
- Limiter sa dépendance aux énergies fossiles dont les prix ne font que monter
- Maîtriser son endettement et sa dépendance aux aides.

Permettre aux paysans de **TRANSMETTRE** leurs fermes aux nouvelles générations

- Limiter les agrandissements et les investissements qui seraient trop lourds pour que la ferme soit reprise
- Sécuriser son foncier
- Intégrer son temps de travail dans le calcul de son coût de production pour assurer la viabilité de la ferme et ne pas décourager des volontés d'installation
- Rendre la ferme agréable à vivre et s'inscrire dans un réseau de solidarités.

Dans ce guide, vous trouverez :

- * des **produits** classés par catégories, selon vos besoins et vos envies,
- * la carte des **producteurs** d'Accueil Paysan en Rhône-Alpes,
- * un répertoire par petits territoires pour une consommation en **circuits courts**,
- * des contacts pour commander **en ligne**,
- * l'identification des paysans pouvant fournir un **approvisionnement en quantité** pour des commerces ou des commandes groupées.



Accueil Paysan en Rhône-Alpes, c'est :

- * plus de 150 structures qui vous proposent des produits, de la restauration, des hébergements, des animations, de l'accueil social, des activités culturelles, des sentiers de randonnée ;
- * les réseaux ASTRA (Agriculture Sociale et Thérapeutique en Rhône-Alpes) et INPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale) ;
- * des stands dans des salons agricoles et d'artisanat (Baobab, Primevère, Marjolaine...),
- * l'accompagnement de tout porteur de projet de lieu d'accueil et (ou d'agri-tourisme) en milieu rural.



Pour nous rencontrer :
9 avenue Paul Verlaine - 38100 Grenoble
09 72 46 61 05
rhone-alpes@accueil-paysan.com
Pour rechercher votre prochaine escapade :
accueilpaysanrhonalp.free.fr

A l'échelle nationale, un réseau d'un millier de lieux d'accueil s'ouvre à vous, avec de nombreuses actions autour de l'agriculture paysanne en France et à l'étranger ! Découvrez-en plus ici : www.accueil-paysan.com