

GUIDE DES PRODUITS

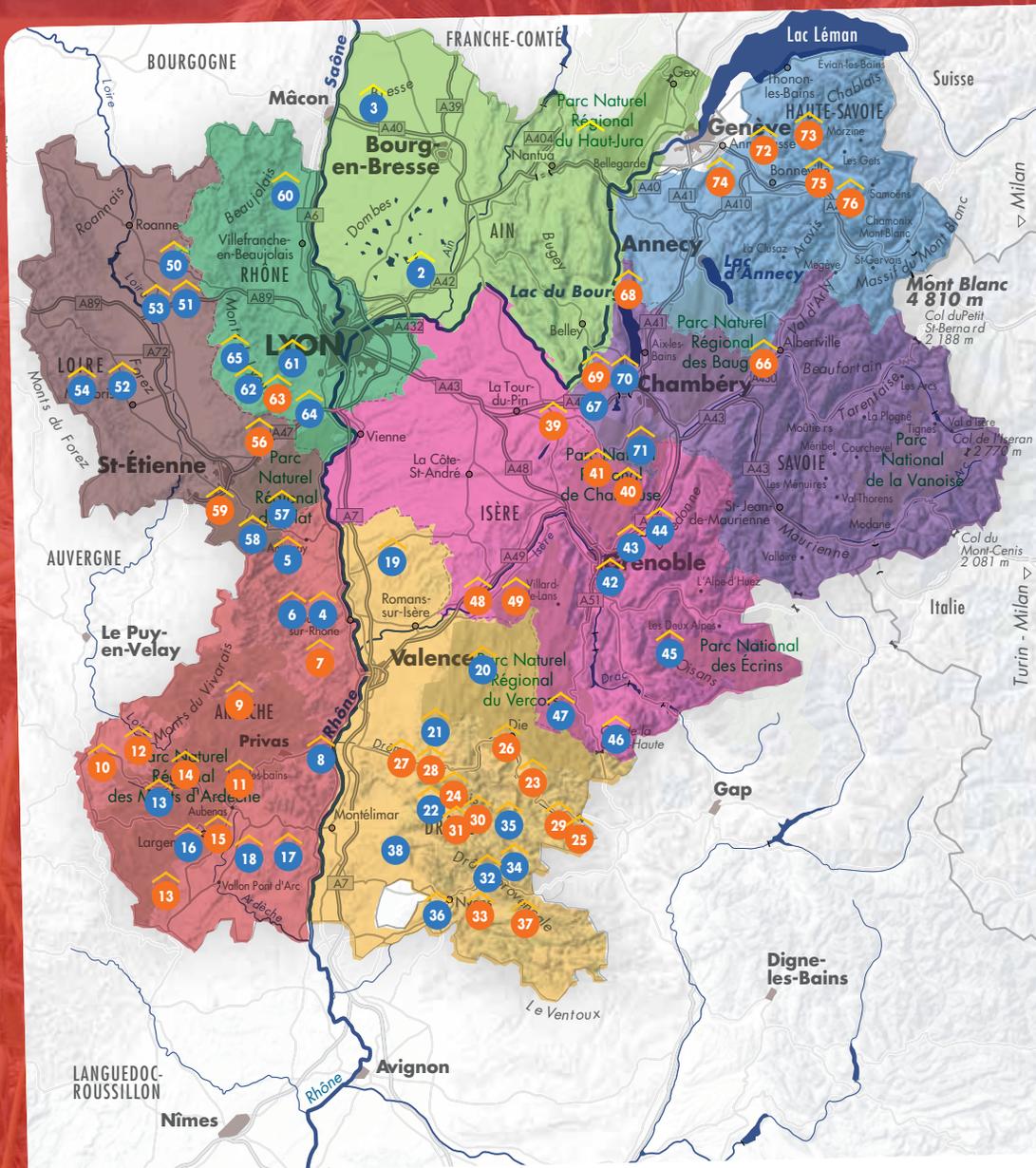
Accueil Paysan en Rhône-Alpes

Edition 2015-2016



Rhône-Alpes





Délimitations territoriales :

GEOFLA® Rhône-Alpes



Vente à la ferme



Producteurs



Producteurs proposant d'approvisionner commerces et/ou commandes groupées

Pourquoi et comment soutenir les petits producteurs d'Accueil Paysan ?

Les paysans produisent des produits de qualité, qu'ils souhaitent faire partager, déguster, apprécier à leur juste valeur, tout en vous permettant de mieux comprendre leur travail et leur contexte de production. Les membres du réseau d'Accueil Paysan prônent et font vivre des systèmes de productions agricoles alternatifs. Agriculture paysanne ou agriculture biologique, ces systèmes utilisent des ressources naturelles renouvelables (azote de l'air, énergie solaire, biodynamie, biodiversité, eaux pluviales, engrais, compost...), ils ont le moins possible recours aux ressources épuisables et sont vigilants à leurs émissions de gaz à effet de serre. Il s'agit de combiner sagement, sur leurs fermes, les cycles biochimiques de l'eau, du carbone, de l'azote, du phosphore, etc..., pour produire une alimentation saine, préserver les potentialités productives de leurs territoires sur le long terme, et diffuser leurs produits via des circuits courts.

Ce modèle de production, recentré sur les spécificités de nos écosystèmes, promeut une agriculture de qualité et de proximité, seul système agro-alimentaire susceptible d'offrir à tous les pays du monde la possibilité de recouvrer leur souveraineté alimentaire.

Pour vous, profiter de ces produits au quotidien, près de chez vous ou en vacances, est le moyen de soutenir ces producteurs. Vous pouvez les trouver dans de nombreux magasins, sur les marchés, via internet, mais aussi directement dans les fermes que vous pouvez rallier à vélo sur les circuits de la Via Rhôna, à pied sur les sentiers des «Randos Paysannes», lors d'ateliers de découverte des savoir-faire paysans, ou encore découvrir le label et les gestes «Eco-citoyen»...

Nous vous souhaitons de belles rencontres et de belles dégustations en Rhône-Alpes !

→ Index par types de produits
p. 4 et 5

→ Index vente en ligne, vente en quantité
p. 5

→ Découvrez les activités des associations Accueil Paysan
p.10, 16, 24 et 29

→ Légende des activités d'accueil
p. 6

Où découvrir ces délices ?

Ain	p.9
Ardèche	p.10 à 15
Drôme	p.16 à 23
Isère	p.24 à 28
Loire	p.29 à 32
Rhône	p.33 à 34
Savoie	p.35 à 37
Haute-Savoie	p.38 à 39

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, Les Jardins de Valousset, Ferme de Verden, Ferme de Tallans, L'Accueille de Pruneyrolles, Drôme : Ferme de Pierre vieille, La Ferme des Lamberts, Ferme Guilhot, Ferme des Hauches, Le Pereyret, Ferme de Chamorin, Ferme des Ferrières

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

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

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

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 Vernaie

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

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

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

Loire : Ferme du Bouton d'Or

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, Ferme du Fourré, Les Jardins de Valousset, Ferme de Tallans, Ferme Auberge de Corsas, L'Accueille de Pruneyrolles, Ferme du Chey, Le Mas des Faïsses

Drôme : Ferme de Pierre Vieille, La Ferme des Lamberts, La Tanière des Licornes, Gaec du Panicaut, Ferme de Solaure, Ferme des Ferrières

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, Dis Grand-mère

Rhône : La Ferme des Ours Gourmands

Savoie : Camping Le Signal



Plaisirs salés

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

Ardèche : La Dame Blanche, L'Accueille de Pruneyrolles, Le Mas des Faïsses

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

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

Loire : La Grange aux Mille Saveurs, Dis Grand-mère

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, Ferme de Verden, Ferme Auberge de Corsas, Bergerie du Bosc

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

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

Loire : La Ferme du Tilleul, Gaec de la Poulette, Ferme auberge Dorthoray "La Grange à Liens", Ferme du Bouton d'Or, Gîte Ste Blandine

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 Auberge de Corsas, Bergerie du Bosc, L'Accueille de Pruneyrolles

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

Isère : Ferme des Charrières

Rhône : Les Jardins du Pré

Savoie : Ferme de la Goettaz



qui vous font vibrer sur toute la région !



Produits étonnants de nos terroirs

Spiruline, escargots, daims, autruches...

Isère : Cabane Café
Savoie : Etoile Verte



Boissons

Jus, sirops, liqueurs, vins, bières

Ain : Le verger d'Antonine

Ardèche : La Dame Blanche, Ferme de Saute Lièvre, Ferme Les Chambas de Molines, Les Jardins de Valousset, Ferme Auberge de Corsas, Bergerie du Bosc, L'Accueille de Pruneyrolles, Ferme du Chey, Le Mas des Faïsses

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

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

Loire : La Ferme du Phaux, Cave Deplaudé, La Grange aux Mille Saveurs, Dis Grand-mère

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, Jardins de Valousset

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, Ferme de Solaura

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

Loire : La Maison d'Alto, La Grange aux Mille Saveurs, Dis Grand-mère

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, Bergerie du Bosc, Le Mas des Faïsses

Drôme : La Chèvre qui Saouïrit, 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 de commerces et commandes groupées

Ain : Ferme de Gobet

Ardèche : Ferme de Mazairas, Ferme les Chambas de Molines, Ferme de Verden, Ferme des Rancs

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

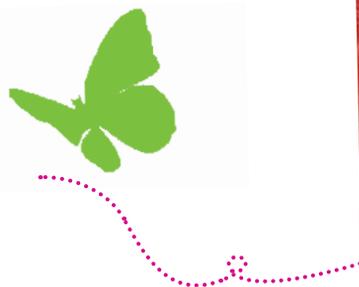
Isère : Cabane Café, Ferme du Muguet, la Grange aux Marmottes, Ferme des Hérens, La Ferme du Clos

Loire : Ferme du Tilleul, Cave Deplaudé, La Grange aux Mille Saveurs, Maison d'Alto, Ferme Auberge Dorthoray "La Grange à liens"

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



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.



Casse-croûte d'Accueil Paysan

Casse-croûte d'Accueil Paysan : Après une visite, une nuit, partez vous pouvez profiter d'un repas rapide avec un casse croûte fait par votre hôtes. Idéal pour vos balades.

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

Randonnées et animations.



Activités équestres :

Des activités équestres peuvent être proposées dans les lieux d'accueil, il peut aussi s'agir de simple accueil de cavaliers. Renseignez-vous directement auprès de vos futurs hôtes.



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, une Fédération Régionale engagée dans des **réseaux** tels qu'ASTRA (Agriculture sociale et Thérapeutique en Rhône-Alpes) et INPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale), un **accompagnement de tout porteur de projet** de lieu d'accueil en milieu rural par une orientation, un suivi, des formations, des journées d'échanges de pratiques.

C'est aussi plus de 150 lieux d'accueil en milieu rural, répartis sur les 8 départements et rassemblés 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 gîtes, 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 savoir-faire, dans un cadre scolaire ou de loisir, lors d'un atelier, d'un spectacle, 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**, accompagné d'ânes bâtés ou lors d'ateliers, d'un spectacle dans une grange ou d'une ballade contée...

Les grands principes de l'agriculture paysanne

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 produire 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.



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 Vernaise

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

Dans notre ferme, 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.



Bresse

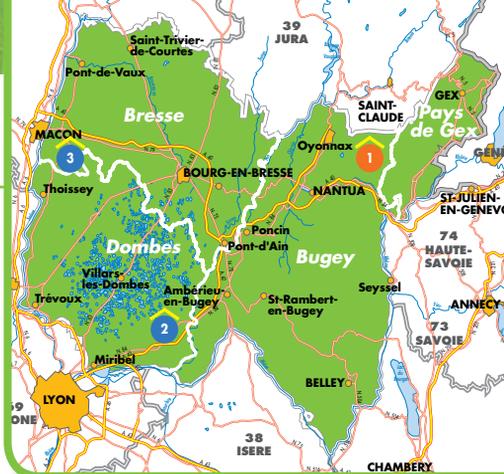
3 Le Verger d'Antonine

Jean-Pierre Talbordet
1358 route de Boisse, 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



Débattre et faire la fête avec Accueil Paysan Ardèche

Vous souhaitez découvrir nos produits, nos structures d'accueil, nos questionnements ? Venez nous rencontrer et faire la fête avec nous ! Suite aux Rencontres d'Accueil Paysan Ardèche initiées en 2014, nous avons organisé le 3 octobre 2015, la première Fête d'Accueil Paysan Ardèche à la Ferme Auberge de Corsas.

Découverte de la ferme, activités pour petits et grands, débats, soirée festive avec repas de la ferme-auberge et bal-concert : une journée joyeuse et bien remplie !

Cette année, nous avons notamment proposé la projection du film "Je, tu, elles... Femmes en agriculture", réalisé par les CIVAM 07 et 26, suivie d'un débat. Cette première Fête d'Accueil Paysan Ardèche a, en outre, été organisée en lien avec la semaine de l'installation-transmission paysanne du réseau Inpact Ardèche (Initiatives pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale). La fête d'Accueil Paysan Ardèche en 2016 ?

N'hésitez pas à contacter l'association pour savoir ce qu'on vous prépare !

ardeche@accueil-paysan.com - Tél : 06 75 01 77 45



Ardèche Verte

4 Ferme Auberge de Corsas

Julie et Sébastien Rosset

07410 Saint Victor

04 75 06 69 30

ferme.auberge.de.corsas@orange.fr

www.fermeaubergeardeche.fr



Bienvenue à Corsas !

De l'étable à la table ou de la fourche à la fourchette ; ces expressions prennent tout leur sens chez nous. Nous élevons des volailles anciennes, des cochons en plein air, des agneaux et nous cultivons un jardin potager et un petit verger. Vous pouvez découvrir l'ensemble de nos produits à la table de notre auberge ... ou repartir avec des charcuteries, sirops, jus de fruits, confits de canards.

Confitures de saison

Cuisses de canard confites ; saucisses lentilles ; saucisses confites...

Pâté de campagne ; pâté de tête ; rillettes ; saucissons

Œufs ; Canard de Rouen ; Canard semi sauvage ; Poule Grise du Vercors ; Dinde Rouge des Ardennes

Jus de fruits de saison ; sirops de fleurs de sureau et autres

Vente directe à la ferme - Toute l'année, du jeudi au samedi, de 16h à 18h

Le mieux est de téléphoner avant votre passage : 04 75 06 69 30

5

Bergerie du Bosc

Frédérique Lagier
Le Bosc 07690 Vanos
06 21 69 71 69
f.lagier@yahoo.fr
www.bergeriedubosc.com



Petite ferme avec un élevage pastoral de chèvres du Massif Central, ânesses... et un grand verger où se promènent une quarantaine de poules (Marans, Grise du Vercors, Limousine)

Jus de fruits : mélange pommes, poires et coings
Œufs de poules qui courent et grattent dehors
Pâtés de chevreau et porc
Vente de reproducteurs Massif Central (chevreaux et chevrettes)

Vente directe à la ferme sur rendez vous
Magasin Biocoop « Le Baraban » à Saint Etienne (42)

6

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 avec tous les complices de la ferme: cochons, moutons, chèvres, volailles, vaches, ânes et des lamas ! Venez déguster 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), pommes, mûres, fraises, 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

7

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 en bio depuis 1991, 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 La Demi Lune (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 Ormèze (07), L'échoppe Bio à Joyeuse (07).

Vente en ligne : www.lepanierpaysan.com - www.formaggiokitchen.com

Approvisionnement possible de petit à moyen commerces

8 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.

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.



9 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 bio 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

10 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.

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 Graillose le 1^{er} dimanche du moi de mai à octobre.

Possibilité de vente à des commandes groupées.



11

L'Accueille de Pruneyrolles

Yvonne Gôtz

Pruneyrolles

07450 Saint Pierre de Colombier

04 75 94 55 54

Nous vous accueillons à la ferme, orientée plein sud, dans un cadre idyllique. Nous élevons des poules pondeuses en plein air, des oies, toutes nourries sans OGM. Nous cultivons sans engrais chimiques et en harmonie avec les saisons, des légumes, petits fruits et transformons des châtaignes. Tous ces produits sont travaillés en respectant les valeurs nutritionnelles.

Nombreuses confitures et condiments

Terrines végétales

Œufs, volailles

Jus, sirops

Vente directe à la ferme

Marchés : les vendredis à Chirols de 18h à 20h,

et en Juillet et Aout les lundis Du Terroir et des Savoirs à Burzet de 18h à 20h

Pour les autres marchés et la vente à la ferme, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone.

Possibilité d'approvisionnement des commandes groupées



12

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 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 (07).

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.



13

Les Jardins de Valouset

Marion et 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. 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'Orgnac de Pâques à la Toussaint de 11h à 18h.



14 La Ferme du Chey

Michèle et Frédéric Blanc

Hameau de Cautet

07330 Mayres

06 71 22 83 93

lafermeduchey@free.fr

lafermeduchey07.eklablog.com



Nous exploitons une châtaigneraie et produisons de la crème de châtaignes ainsi que diverses confitures selon les saisons. Nous pratiquons l'agroécologie avec une approche permaculturelle. Nous vous accueillons également toute l'année dans notre gîte confortable, entre châtaigner et étang, au milieu des canards, poules, ânes et moutons

Crème de châtaignes

Confit de fleurs de sureau

Confitures de baies de sureau, poires, figues, myrtilles, gégérine, framboises et mûres

Sirop de fleurs de sureau

Vente directe à la ferme

Possibilité de troc et SEL

Possibilité d'approvisionner des professionnels (restaurateurs, revendeurs, AMAP...) en crème de châtaignes

Ardèche Plein Sud

15 Le Mas des Faïsses

Yvette Martin et Robert Servant

Chalabreges

07110 Chassiers

04 75 88 34 51

contact@masdesfaisses.com



Le Mas des Faïsses n'est ni un hôtel ni un restaurant, et pourtant on y dort et on y mange souvent mieux qu'ailleurs, et sûrement autrement. Plus qu'une ferme auberge, c'est le rendez-vous des plantes et du goût... La production de fruits, légumes et plantes comestibles est entièrement naturelle, en permaculture, en absence totale d'intrants chimiques. Confitures, pâtés végétaux, sirops.. tous à base des produits de l'exploitation sont uniquement vendus à la ferme.

Plus de soixante variétés de confitures avec plus de fruit que de sucre biologique

Pâtés végétaux divers selon la saison

Sirops de plantes : fleur de sureau, sauge sclarée, reine des prés, agastache...

Plants de légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles...

Vente à la ferme sur simple rendez vous

Possibilité d'approvisionner de petits à moyens commerces



16 Ferme du Fourré

Arnaud Leblond et Sandrine Villena

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.



17 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 verts, potirons

Jus de pomme, raisin, prune, poire

Confitures maison

Huile d'olive. Tapenades

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

18 Les Aires

Cyrile Arnaud

80 impasse des aires, 07120 Chauzon

06 15 22 18 39

6ryl@famille-arnaud.net

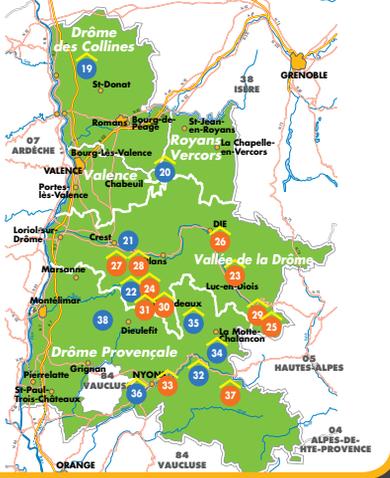
Apiculteur avec 130 ruches, je produis différents types de miels : garrigue, acacia, thym, châtaigner.

Miel et dérivés

Vente directe à la ferme.



Drôme



La Drôme vous propose de mettre la main à la pâte !

Nous vous proposons sur nos fermes, pendant les vacances d'automne, de vous retrousser les manches et de faire avec nous, pour vous... Trouver ou retrouver la sensation des doigts dans la pâte à pain, des mains dans la laine de nos moutons avec de l'eau chaude et savonneuse et s'initier au feutre, faire le feu et croquer ensemble dans la fougasse, respirer profondément et se surprendre à différencier lavande fine et lavandin, thym citronné ou à thymol, s'étonner de sentir sous ses pieds la croûte terrestre et mettre nos pas dans des chemins d'Histoire.

Pour ce faire, plusieurs fermes vous invitent à des ateliers découvertes, d'une demie-journée, sur des thèmes liés à leurs productions. Faire avec, faire ensemble, dans un souci d'échanges et de transmission pour aller à plusieurs un peu plus loin. Participation : entre 3 et 10 €

Contact : Drôme@accueil-paysan.com - 04 75 91 53 35

Drôme des Collines

19 SCEA Ferme du Champ des Grâmes

1510 route de Charmes, 26260 Batherney

04 75 45 60 30

fducros.pgrailat@orange.fr

<http://champdesgrames.fr>



Patrick Grailat et Françoise Ducros sont agriculteurs depuis 1985. Ils s'associent en 2001 pour fonder la ferme du Champ des Grâmes. Ils élèvent des porcs en plein air depuis 1987, transforment les céréales en farine pour nourrir les porcs, vendent la viande et la charcuterie élaborées par leurs soins dans l'atelier-laboratoire de la ferme. Le gîte a reçu les premiers vacanciers à Noël 2001.

Viande de porc : rôtis, grillades, poitrine, rouelle

Charcuteries : pâtés de campagne, pâtés de tête, gratons, tête roulée, caillettes, salaisons - Saucisse à cuire, chipolatas, saucisse à griller

Vente directe à la ferme le samedi matin

Marché « le Brin de marché » à Saint Donat sur l'Herbasse le samedi matin de 8 à 12h30

Magasin « Le Panier Fermier » à Albon tous les jours sauf le lundi

Vente en ligne « La Cigale » à Claveyson livraison le jeudi

AMAP de la Maison Coluche à Romans sur Isère le 1^{er} mardi du mois à 18h

Possibilité d'approvisionner petit à moyen commerce

Roynans - Vercors

20 La Ferme du Pescher

Florence Rety & Olivier Hutter
Le Pescher du Bas, 26400 Ombrière
04 75 42 93 18
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'Ombrière. Nous sommes plusieurs familles à vivre sur ce lieu, dont un couple qui s'occupe des chèvres avec transformation fromagère, des volailles et des cochons, un potier et une cuisinière d'origine thaïlandaise qui vous propose un joyeux mélange de cuisine locale et thaï.

Fromage de chèvre en AOP Picodon : frais, 1/2 sec, sec, faisselles
Tomme de chèvre, brousse, lait
Poulet de chair, Pintade
Oeufs de poule et d'oie

Vente directe à la ferme : magasin en libre service, ouvert tous les jours.
Magasin de producteurs "Au plus pré" à La Laupie (26), ouvert les mardi, mercredi matin, vendredi et samedi.

Restaurants Le Moulin de la Pipe à Ombrière (26) et l'Auberge du Vellan à Plan de Baix (26).

Possibilité de vente pour des commandes groupées

Vallée de la Drôme

21 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 un élevage de brebis et de chèvres pour la viande sur ces terres agricoles qui n'étaient plus exploitées depuis une trentaine d'années. Une vigne a été plantée en 2010 pour la production de clairette de Die.

Agneaux et chevreaux en carcasse ou caissette de 1/2 bête découpée prêt à cuisiner

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

22 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, nous élevons des brebis, vaches, volailles 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.

23 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 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 de viande d'agneaux.

24 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>



Sur notre ferme en AB nous élevons des brebis et volailles et vendons tout en direct.

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



Vente à la ferme sur commande (abattages les lundi et jeudi)
l'AMAP de Taulignan.

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 2016 pour les volailles : jusqu'au 06/01, du 12/04 au 31/05, du 05/07 au 10/08, du 13/09 au 02/11 et du 16/12 à janvier 2017.

Agneaux : carcasses entières sur commande au plus tard le vendredi pour la semaine suivante, de septembre à mi-décembre en 2016.

25 GAEC Bane de l'Aigle

Aurélien Gondouin
Rossas, 26310 Valdrôme
06 16 86 87 58
aureliengondouin@gmail.com



Paysans, nous produisons du foin et des céréales pour la nourriture du troupeau et pour la production de farine et de pâtes sous la marque HÉLIX.

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.

26

Ferme de Solaure

Claire Montésinos et Etienne Fournier

La Louine, 26310 Barnave

04 75 21 84 43

solaure.drome@orange.fr

<http://www.solaure.fr/>



Solaure est une ferme en agroécologie depuis 1992 tournée vers la culture, la cueillette de plantes médicinales et l'apiculture. Distillation et laboratoire de cosmétique nous permettent de proposer une gamme d'huiles essentielles, d'hydrolats, huiles de massage et baumes.

Huiles essentielles et hydrolats, huiles de massages, lotions et crèmes certifiées SIMPLES et Nature et Progrès

Miel de montagne, propolis

Vente à la ferme le jeudi en été et sur le marché de Die toute l'année le mercredi et le samedi.

Vente dans les magasins et en points de vente collectifs :

- La Carline, 04 75 22 08 11 à Die et Poussière de Lune, 04 75 27 24 70 à la Motte Chalançon (26)
- Pharmacie La Mandragore, 4bis, rue de Bonne, 04 76 46 32 04 à Grenoble (38)
- Poterie Aussevad, 04 76 34 12 34 à Monestier-de-Clermont (38)
- La Boite à Mélisse, 321 rte du Mt Bogon, 04 50 44 48 45 à Faverges (74)
- Cristal et Bien-Etre, 21 place du marché, 04 79 07 77 41 à Moutiers (73)
- La Tisanerie, Atelier des Sens, 2 rue Notre-Dame, 03 81 39 66 21 à Pontarlier (25)



Vente par correspondance

27

Gaec du Panicaut

Eric et Marie-Claire Bouttier

Ferme de Lagier, 26400 Francillon sur Roubion

04 75 76 00 46 - 06 99 36 23 59

lepanicaut@gmail.com

<http://lepanicaut.com/>



Au cœur de la Drôme à 600 m d'altitude, notre domaine s'étend sur près de 80 hectares constitués essentiellement de prés et de landes. Nous y élevons 250 brebis préalpes et mourerous, et cueillons manuellement plantes aromatiques et médicinales que nous transformons en sirops de plantes et de gelées de fleurs. Nous vendons nos agneaux en carcasse ou caissettes et les transformons en produits dérivés. 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

Terrine au genièvre, rillettes de brebis.

Sur commande uniquement : Agneau découpé en caissette d'un 1/2 agneau. Agneau en carcasse. Merguez, chorizo - Sauté de brebis (pour couscous, tajine, curry...)

Vente directe à la ferme tous les jours sur rendez-vous.

28

La Chèvre qui Saoûrit

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



Notre ferme produit fromages de chèvre, picodons AOP et viande de chèvre et de chevreau. 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.

29

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 dans le Haut Diois, un troupeau de brebis mourerous donne des agneaux broutards à l'automne, des noyers produisent noix et huile de noix, des fruits rouges sont transformés en confitures et coulis. Le Petit Epeautre 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, précédent 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 sur rendez-vous.

Points de vente locaux à Luc et Châtillon en Diois.

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



30

Les Saveurs de Servin

Franck et Nathalie Darret
26460 Bourdeaux
06 34 31 29 45
lesbourdelois@gmx.fr
www.les-saveurs-de-servin.com



Petite ferme d'élevage de brebis mérinos pour transformation en viande d'agneau et terrines parfumées et nature, culture de lavande maillette et lavandin super transformés en huiles essentielles et eaux florales, culture de petit épeautre en grains et farine.
Franck et Nathalie seront heureux de partager avec vous les activités de la ferme.

Terrines d'agneaux parfumées (romarin, sauge, thym et nature), rillettes d'agneau
Huiles essentielles et eaux florales de lavande et lavandin
Petit épeautre en grain et farine

Vente directe à la ferme toute l'année

Vente sur les magasins locaux « Eco Bio Vrac » à Montélimar (26), L'Épicerie « Préfixe » à Dieulefit (26), « Au Magasin » à Aouste sur Sye (26) « L'Épicerie Nouvelle » à Crest (26) et au sein du magasin de producteurs « Le Local » à Rémuzat (26)

31

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.

Bouquet de thym frais - thym et Laurier en sec
Sirup 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

32

Ferme de Chamorin

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



Ferme familiale et traditionnelle. Agriculture raisonnée avec une belle basse cour, quelques lapins, des arbres fruitiers, tilleul et légumes du jardin.

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

Vente directe à la ferme.

Livraison aux alentours selon possibilités



33 Ferme des Ferrières

Morin David et Pasquie Agnès
26110 Montaulieu
0475272416
tentons.layourte@gmail.com



Ferme du Haut Nyonsais, culture de fruits, transformation dans notre atelier à la ferme.

Fruits frais : cerises, abricots, prunes, coings, amandes
Confitures et gelées - Pâtes de fruits
Olives, huile d'olive, pâte d'olive, sous AOP de Nyons
Jus de fruits, sirops et apéritifs

Vente directe à la ferme sur rendez-vous
Marché de producteurs de Sainte Jalle le vendredi soir en été
Magasins de producteurs « La Biasse Paysanne » à Nyons les mardi, mercredi, jeudi (matin), vendredi, samedi(matin) toute l'année ; et au « Jas Bio » à Orange

Possibilité d'approvisionnement en grande quantité en saison en abricots, cerise et prune

34 Ferme de Pierre Vieille

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



Dans notre ferme diversifiée, 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.

35 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.

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).

36

Gites 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.



37

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.

38

Le Pereyret

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

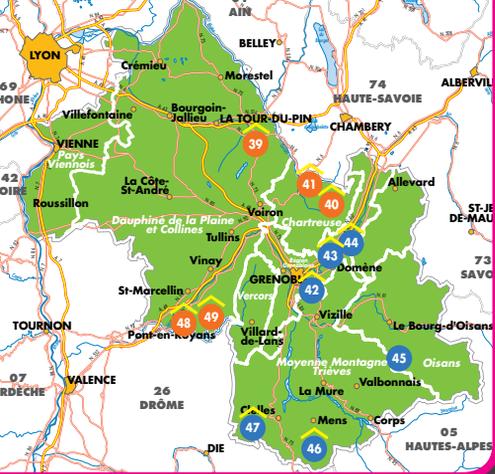


Retraités, notre ferme, dans un coin de calme et de verdure, continue avec nos enfants.

**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.

Isère



Des Randos Paysannes en Isère

Envie de partir à la découverte du monde paysan ?

De renouer avec la nature et des paysages apaisants ? Les Randos Paysannes

sont faites pour vous ! Nous vous proposons des itinéraires de randonnées sur tout le département, à la rencontre de nos hébergeurs Accueil Paysan. Après une belle journée de marche, vous serez accueillis dans des lieux conviviaux privilégiant l'hospitalité et l'échange. Vous y découvrirez le monde paysan de l'intérieur, goûterez des produits savoureux et vous y ressourcerez.

Rendez-vous sur le site accueilpaysanrhonalp.free.fr afin de trouver toutes les informations sur les tracés, les hébergements disponibles, les animations prévues le long de ces tracés, des cartes IGN, des informations pratiques sur les transports en commun au point de départ et d'arrivée, les commerces et le patrimoine local. Pour plus de confort, vous pourrez également télécharger les fiches étapes.

Pour plus d'infos : 09 72 19 90 85 - isere@accueil-paysan.com

Dauphiné de la Plaine & des Collines

39 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

40 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

Vente à la ferme.
Marché de Saint Pierre le dimanche matin.

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

41 Ferme des Hérens

Christophe Cloître
St Philibert 73670 St Pierre d'Entremont
06 73 02 18 25
pascalcloitre@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'approvisionnement commandes groupées et petit à moyen commerces.

Région Grenobloise

42 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.

43 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.



44 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

45 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

46 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 !



47 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

48 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.



49 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 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 prêts 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

Création d'un label « Accueil Écocitoyen »



La FRAPNA (Fédération Rhône-Alpes de Protection de la Nature) Loire et Accueil Paysan Loire s'associent dans une démarche éco-responsable visant à labelliser les structures d'hébergement touristique ayant des pratiques respectueuses de l'environnement.

Les hébergeurs participent à une formation sur le Développement Durable. L'objectif est de leur donner des outils pour réduire leur empreinte écologique mais également pour sensibiliser le public aux gestes écocitoyens.

Grâce à une grille d'évaluation composée d'une centaine de critères et avec un intervenant de la FRAPNA, un diagnostic est réalisé sur chaque lieu d'accueil. Les accueillants sont également capables de mettre en place des outils pédagogiques afin de transmettre aux personnes accueillies l'intérêt de cette démarche, en lien avec la charte Accueil Paysan qui intègre le respect de l'environnement.

Contact : loire@accueil-paysan.com - 07 89 67 82 10



Roannais

50 Ferme Auberge Dorthoray « La Grange à Liens »

Olivier Deloire et Claire Pichot

Dorthoray 42470 Lay

04 77 62 70 40 / 06 78 90 57 53

fermeaubergedorthoray@orange.fr

<https://www.facebook.com/fermeaubergelay>

Sur notre ferme, nous élevons du porc fermier, des volailles fermières et un troupeau de vaches allaitantes (Salers). Nous produisons charcuterie, viande de porc, volailles et viande de génisse. Nos animaux sont nourris sans OGM et à 80 % par les céréales de la ferme, cultivées sans pesticides. L'auberge est un lieu pour se restaurer en découvrant une cuisine familiale à base des produits de la ferme ou des fermes alentours. C'est un lieu de rencontre et de convivialité avec des concerts, des soirées culturelles ou thématiques. La vue de l'auberge offre une belle visibilité sur le village de Lay et l'espace sécurisé permet de faire de l'auberge un lieu familial pour tous les âges. Nous vous proposons des produits locaux ainsi que les viandes et charcuteries de la ferme.

Saucissons secs, pâté de campagne, pâté de tête, jambon cru
Viande de porc fermier et volailles : transformées une fois par mois.

Vente directe au magasin de la ferme

Livraison à domicile pour le Roannais (bon de commande mensuel)

Association Croc'Ethic à Lyon (plusieurs lieux de distribution)

AMAP de St Etienne, quartier Beau brun

Commandes groupées du bar associatif de Lay (42470)

Possibilité d'approvisionner des commandes groupées



51 La maison d'Alto

Hélène Leylavergne
Bras de fer, 42470 St Symphorien de Lay
06 29 95 13 21
heleneleylavergne@gmail.com
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 1^{er} mardi de chaque mois à la ferme de 10h à 12h, de Mai à Novembre.

52 Dis grand-mère

Florence Rolland
St Pulgent, 42460 St Martin la Sauveté
06 89 63 95 65
florence-rolland1@bbox.fr
<http://www.dis-grand-mere.com>



Transformer ma production en pâte de fruits, confitures (terme réservé aux fruits), confits (terme réservé aux fleurs et plantes), sirops, boissons fermentées, tisanes, bonbons... c'est replonger dans les souvenirs de mon enfance. Fabriquer ces douceurs, en imaginant le plaisir de ceux qui les consommeront est un moteur de joie immense. Le respect de la nature fait partie de ma philosophie, et utiliser ses trésors est pour moi passionnant et enrichissant.

Pâtes de fruits, confitures, bonbons

Confits, chutney

Tisanes

Sirops : acacia, framboise, fraise, ortie, verveine, thym, rose, sureau et fleurs de sureau, églantier, pissenlit, tilleul, menthe...

Vente à la ferme les mardis et vendredis de 16h à 18h ou sur RDV

L'Artisanat d'Urfé à Saint Just en Chevalet (42), L'Artisanat de Cervières (42)

Magasin de producteurs de Val d'Aix à St Germain Laval (42), Cafét Délices au Coteau (42)

Possibilité d'approvisionner des commandes groupées et petits à moyens commerces.

Vente en ligne

53 La Ferme du Bouton d'Or

Alla et Christophe Bourgier
Bertholet
42590 Vendranges
tel : 04 77 64 92 85 / 06 87 14 11 85
lafermeduboutondor@gmail.com
<http://www.giteboutondor.com/>



En saison vous pouvez déguster les fromages de chèvres de vaches ou de laits mélangés, du beurre. A l'étal vous trouverez aussi de la viande de porc fermier élevé en plein air, du veau élevé sous la mère, de l'agneau et du chevreau.

Fromages de chèvres et vaches

Viandes de porc, de veau, d'agneau, de chevreau



Vente directe à la ferme

Vente sur le marché de Neulise(42)

Magasins : "La vie claire" au Coteau (42), "La petite maison bio" à Roanne

Forez

54

La Ferme du Phaux

Hélène et Jean-Paul Dussupt
Le Phaux, 42440 Noirétable
04 77 97 80 33
lafermeduphaux.fr



A 800m d'altitude dans les Monts du Forez, nous produisons 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.

55

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, 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

56

Cave Déplaud

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



«Poussière d'étoile, Ciel d'orage...» : 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 rhodaniennes.

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.

57 Le gîte Ste Blandine

Franck et Sylvie Sarda
Chtagnard 42220 St Julien Molin-Molette
04 74 48 36 15
<http://gite-sainte-blandine.net>



Nos 170 brebis de race rustique pâturent dans un environnement varié et préservé (prairies, landes, forêts). Les agneaux sont élevés sous la mère. Toute la surface agricole est réservée à l'alimentation du troupeau qui en retour fertilise les terrains. (45 ha de prairies et 5 ha de céréales). Une dizaine de chèvres, une vache et deux cochons complètent le cheptel. Tous les animaux sont nourris sans OGM. Nous accueillons tous les amoureux de nature et de randonnée.

Viande d'agneau

Commande à la ferme
AMAP sur St Etienne

Mont Pilat

58 GAEC de la Poulette

Ferme Roux - Ballandraud - Barry
Le Sapt, 42220 St Sauveur en Rue
04 77 39 21 14
ferme.rouxballandraud@wanadoo.fr
www.fermelarossettedetaillard.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 la production de viande en agriculture biologique.

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.



59 La Grange aux Mille Saveurs

Odile et Michel Cartal
Bel Air, 42660 Jonzieux
04 77 39 97 17

michel.cartal@free.fr
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 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 3^{ème} weekends de chaque mois.
Vente au sein des Biocoops Les Artisans à Firminy, Baraban à St Etienne et Bioloce 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'approvisionner commandes groupées et commerces.

Rhône

Pays Beaujolais

60 **Domaine de l'Eglantine**

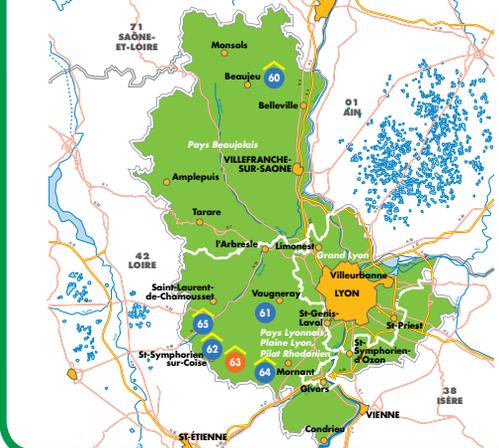
Martine et Jean Paul Grillet
Morgon Le Haut, 69910 Villie Morgon
04 74 69 10 52
jean-paul.grillet@wanadoo.fr
www.domaine-eglantine.com



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)

61 **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 !

62 **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.



63 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

64 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 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.

65 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 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

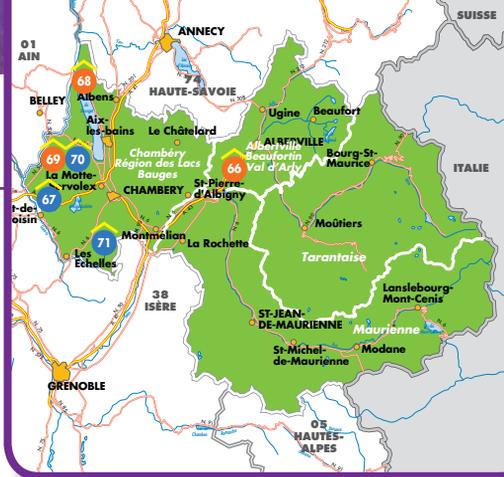
Œufs issus de notre élevage de poules pondeuses en plein air

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

66 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.

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

67 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.





NATURE
PROGRES



68 Etoile Verte

Jean-François Thevenet, Guillaume Laffitte, Catherine Balandreau
Langefan, 73310 Motz
06 07 10 24 99
bienvenue@etoile-verte.com
www.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 vous accueillerons avec plaisir !

Sirops de plantes et fruits : acacia, coucou, sureau, serpolet, épicea, 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.

69 Ferme de la Maréchale

Claudine Godelle
73240 Gresin
06 06 62 08 23
lafermedelamarechale@orange.fr



La bâtisse du XVII^{ème} siècle est entourée de 15 ha de prairie où pâturent les chèvres presque toute l'année. L'élevage se fait en bio 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.

70

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.

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.



71

La Ferme des Belines

La Ferme des Belines

Nadège Herveleu-Charquet

Le Désert, 73670 Entremont le Vieux

06 60 76 66 76

lafermedesbelines@bbox.fr

<http://lafermedesbelinesaccueilainedemouton.over-blog.com/>

Boutique : <http://www.alittlemarket.com/boutique/lafermedesbelines-1870515.html>

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.

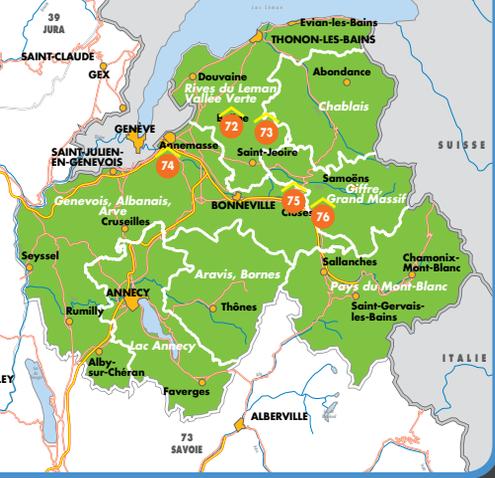
Agneaux découpés par 1/2 en automne et printemps

Écheveaux pure laine des moutons pour tricots

Vente à la ferme.

Dépôt vente au syndicat des paysans et artisans à l'Office de tourisme de Saint Pierre d'Entremont.





Haute-Savoie

Rives du Léman- Vallée Verte - Les Brasses

72 La Ferme du Chalet
 Françoise et Gérard Novel
 Route de chez Novel, 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

73 Ferme Escal-âne, Labo Daliane
 Sylvie et Philippe Dalibard
 2631 route de chez Lecourt, 74130 Faucigny
 06 60 65 62 10
philippedalibard@orange.fr
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 à la ferme.

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

Vente en ligne : www.daliane-escalane.com

Possibilité d'approvisionnement commandes groupées et commerces.

74

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 que nous vendons en direct à la ferme, sur les marchés et dans un magasin de producteurs.

Fruits et légumes de saison

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.

75

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, avec une certification 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 8h 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

76

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 commandes groupées et petit à moyen commerces.

Soutenez de petits producteurs de fermes à taille humaine en circuits courts pour votre plus grand plaisir en allant :

- * Rencontrer des producteurs près de chez vous, sur leurs fermes ou au marché,
- * Trouver vos produits préférés sur toute la région,
- * Identifier vos fournisseurs pour vos commandes groupées, votre commerce, vos achats en ligne



Accueil Paysan en Rhône-Alpes, c'est :

- * plus de 150 structures qui proposent des produits, de la restauration, des hébergements, de l'accueil social, des animations pédagogiques, des activités culturelles,
- * le développement d'un tourisme doux, itinérant via des sentiers de Rando Paysannes, des circuits à vélo autour de la Via Rhôna, des ateliers de découverte des savoir-faire paysans,
- * des stands dans des salons (salon des Comités d'Entreprises, Grand Bivouac, Primevère, Marjolaine), sur les marchés de Noël ou les forums de l'économie sociale et solidaire,
- * le soutien et la valorisation de l'agriculture paysanne par de l'accompagnement et des formations pour tout porteur de projet d'accueil en milieu rural,
- * un projet de recherche-action sur les pratiques agroécologiques et la place des femmes en milieu rural,
- * l'implication dans les réseaux
ASTRA - Agriculture Sociale et Thérapeutique en Rhône-Alpes et
INPACT - Initiatives pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale



Pour nous rencontrer :

9 avenue Paul Verlaine - 38100 Grenoble - 09 72 46 61 05

rhone-alpes@accueil-paysan.com

Pour rechercher votre prochaine escapade ou offrir des bons cadeaux :

www.accueil-paysan.com

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 !