



## Les fermes ouvertes le dimanche 02 octobre 2016 En Haute-Savoie et en Savoie

### En Haute-Savoie

---

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

**Verrines (escargotine, escapéro, escargots au naturel) et surgelés (croquilles et feuilletés)**

Sébastien BRIAND

120 chemin de chez Pallud - 74250 VIUZ EN SALLAZ

Tél. 04 50 36 63 81 - 06 51 57 65 51

contact@helixa.fr - www.helixa.fr

Facebook : fermeauxescargots.Helixa

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

**Repas le midi** : assiette chaude d'escargots.

#### **EARL FORT L'ECLUSE – ATOUT POM 74**

**Pommes, poires, kiwis, courges et jus de fruits**

Jean et Denis MARMILLOUD, Fred RAYMOND, Jean-David BAISAMY

5 chemin des Vergers - 74520 CHEVRIER

Tél. 04 50 04 21 40 - 06 11 20 77 65

gaec.fe@wanadoo.fr - <http://www.atoutpom.com>

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

**Repas le midi** : repas complet ou assiette froide campagnarde préparés par l'Association des Parents d'Elèves de Chevrier/Vulbens.

**Producteurs accueillis** :

- Gaec au Coucher du Soleil - Famille MERMIN et FOL : charcuterie, fromages
- Le Caveau de la Treille - André-Gilles CHATAGNAT et Elodie BECQUET : Roussette et vins de Savoie AOP

#### **GAEC LE BOUQUET SAVOYARD**

**Légumes BIO et fleurs coupées**

Agnès et Jean-François PRIEUR-DREVON et Marie-Claude GAILLARD

3245 rte d'Albertville - 74320 SÉVRIER

Tél. 04 50 52 48 49 - [le.bouquet.savoyard@orange.fr](mailto:le.bouquet.savoyard@orange.fr)

Les + : Tous les goûts sont dans la nature. Au cœur du jardin, nous pourrions échanger sur notre métier et la façon de l'exercer. Petits et grands rencontreront les agriculteurs proches de chez eux autour de leurs produits et diverses animations dont un atelier de démonstration d'art floral. Un véritable marché de producteurs vous accueillera.

**Repas le midi** : assiette de la ferme.

**Producteurs accueillis** :

- La Ferme du Ponant - famille BOUVET : tomme fermière
- Bernard MARCHAND : fromages de chèvre

- La Ferme des Corbassières - famille DONZEL : reblochon fermier AOP
- Roland COLLOMB : porc et boeuf fermier
- Scea de la CUDRAZ - famille VAGNARD : escargots
- Maison COURLET : Roussette de Frangy et vins de Savoie AOP
- La R'mise à Pain - Lucile BARRAS : pain de la ferme et viennoiseries
- Aux douceurs de la Ferme famille DUSSOLLIER : glaces fermières et crèmes desserts
- La Framboiseraie - famille POUILLARD : petits fruits transformés
- La Grange à Miels - Renaud LECOQ : miels et produits de la ruche

### LES JARDINS DU TAILLEFER

#### Légumes et fraises BIO - Camping à la ferme

CAVAGNOD Cyril et Barbara

340 route de la Porte - 74210 LATHUILE

Tél. 06 76 08 59 70 - sejouralpinalaferme@gmail.com - www.ecolodges-du-taillefer.com/fr

Les + : Découverte d'un petit paradis au bord du lac d'Annecy : visite des jardins et du camping à la ferme (tipis, canadiennes). Atelier surprise pour enfants. Crêpes sucrées pour le goûter.

**Repas le midi** : 2 menus au choix : végétarien ou barbecue

#### Producteurs accueillis :

- Les Délices Savoyards - Patricia HUDRY : fromages de vache et de chèvre
- Frédérique BOZON : oeufs plein air et safran
- Glaces & Cows - Nicolas et Jacques DEPEYRE : glaces et sorbets, desserts glacés
- Damien BLAMPEY : miels et produits de la ruche

### SPIRULINE DES BAUGES

#### Spiruline (micro-algue vitalisante)

Virginie PIMBERT et Thierry PERROUD

Route des Lansard - 74540 CHAINAZ LES FRASSES

Tél. 04 50 52 59 08 - 06 27 50 08 39

spirulinedesbauges@gmail.com

www.spirulinedesbauges.com

Les + : Découverte des bienfaits de notre spiruline locale (micro-algue vitalisante), l'aliment santé par excellence ! Petit marché de producteurs et d'artisans locaux. Tombola gratuite (panier garni de produits locaux).

#### Producteurs accueillis :

- La Chèvrerie des Hauts du Lac - Stéphane VIVET : fromages de chèvre
- L'Alpage du Croix - Laurence et Bertrand PERRILLAT AMEDE : Reblochon fermier AOP et tomme fermière
- Le Fournil des Eparis - Paul ROCHET : pains BIO
- Miellerie du Vieux Moulin - Antoine VOLPI : miels et produits de la ruche
- Brasserie VEYRAT - Emmanuel VEYRAT : bières artisanales

## En Savoie

---

### LA CHÈVRERIE DES TANNES ET GLACIÈRES

#### Fromages de chèvre et laine Mohair (poils de chèvres angora), savons au lait de chèvre

Cédric et Mélanie BIGONI

Le Martinet - Chemin de la Cascade du Pissieu

73630 LE CHATELARD

Tél. 06 72 94 20 41

contact@lachevriedestannesetglacieres.com

www.lachevriedestannesetglacieres.com

Les + : Découverte de 2 élevages de chèvres : l'un produit un savoureux fromage tandis que l'autre permet de confectionner des habits doux et chauds pour l'hiver... Démonstration de tissage artisanal. Animation autour du four à pain. Traite des chèvres à 16h30.

**Repas le midi** à base de produits fermiers des producteurs locaux.

### **LA FERME DES ALLOBROGES**

#### **Foie gras, confits, pâtés, rillettes**

Famille PEPIN - Le Coisin - 73390 CHÂTEAUNEUF

04 79 28 85 27 - 04 79 28 85 22 - 06 24 88 62 39

lafermedesallobrogues@live.fr

Les + : Concours de dessin pour les enfants. Support vidéo de présentation de l'exploitation.

Visite de la conserverie.

**Repas le midi** : autour du canard, foie gras et confit

### **LA FERME D'AMBRUNE ET POLALYE**

#### **Foie gras, volailles fermières, confits, magrets, rillettes, pâtés. Fruits rouges, confitures. Ferme auberge**

Marielle et Jean-Dominique GODARD

Le Grey – 73220 SAINT ALBAN D'HURTIERES

Tél. 04 79 62 05 09 - 06 81 64 34 18

mjd.godard@wanadoo.fr

www.fermedambruneetpolalye.com

Les + : Visite de la ferme, découverte et dégustation de produits issus de notre exploitation.

**Repas le midi** : assiette de poulardises, poulet fumé.

### **LA FERME DE MARIUS**

#### **Fromages de chèvre : frais, tommes, sérac, brousse, faisselles. OEufs fermiers**

Sylvain SASTRE et Guy APPIETTO

Plan de Portaz - Beaune

73140 ST MICHEL DE MAURIENNE

Tél. 04 79 56 53 59 - 06 18 51 77 17

lafermemarius@orange.fr

Les + : Ateliers « transformation fromagère » et « coloriage ». Quizz découverte de la ferme. Traite des chèvres à 18h.

**Repas le midi** : assiette de la ferme (grillades et fromages fermiers).

#### **Producteurs accueillis :**

- La Ferme du Pré Clos - Eric et Marie-Dominique BELOT : fromages et produits laitiers au lait cru de vache
- La Ferme du Grand Perron - Christine et Jean-Paul SCAGLIA : fromages de vache et de chèvre, charcuterie et viande