

Bienvenue

dans nos fermes en Isère, Savoie et Haute-Savoie !

Les samedi 6 et dimanche 7 mai 2023, plus de 110 agriculteurs et artisans vous invitent à venir découvrir une agriculture de qualité, pleine de saveurs et qui fait l'identité de nos territoires et de nos paysages

Visites d'exploitations, rencontres et échanges, activités ludiques, vous sont proposés gratuitement au cours de ces deux journées.

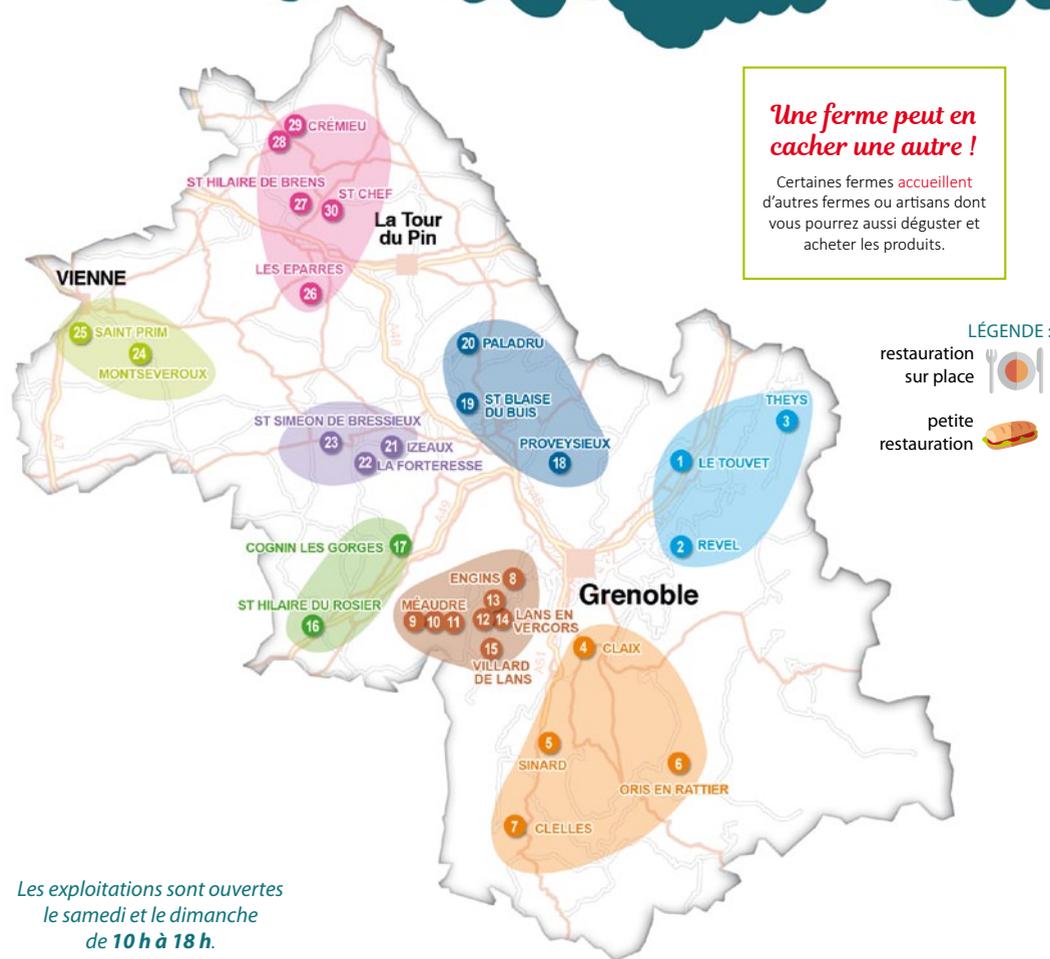
Les agriculteurs vous font partager la passion de leur métier. Venez à leur rencontre et profitez pleinement de la richesse de nos terroirs.

Jean-Claude Darlet
Président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère

Cédric Laboret
Président de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc

Une ferme peut en cacher une autre !

Certaines fermes accueillent d'autres fermes ou artisans dont vous pourrez aussi déguster et acheter les produits.



Les exploitations sont ouvertes le samedi et le dimanche de 10h à 18h.

> TOUTES LES INFOS SUR LA LOCALISATION, LE PROGRAMME DES ANIMATIONS ET LA RESTAURATION SUR : www.prenezlacleeschamps.com ou Facebook : [prenezlacleeschamps](https://www.facebook.com/prenezlacleeschamps)

Listes des fermes participantes en Isère

> Territoire Belledonne Grésivaudan

N°1 - SPIRULINE DE CHARTREUSE

Renaud STALINSKI et Maxime GERMAIN
38660 LE TOUVET - 06 59 79 96 33

La Spiruline sous toutes ses formes ! Visite pédagogique de la ferme, la spiruline, sa production, ses origines et ses bienfaits.

N°2 - GLACES CARESSE ET CALINE

Anne-Sophie COSSON
38420 REVEL - 06 85 63 02 08

Glaces Caresse et Caline fabriquées à la ferme avec le lait de nos vaches et les fruits du verger, fromage blanc au lait de nos vaches.

N°3 - CHÈVRERIE DES 7 LAUX

Richard et Laura SCHMIDHAUSER
38570 THEYS - 06 71 11 19 03

Visite de la ferme et de la chevrerie, fromages et dérivés, produits de la ferme.

> Territoire Sud Isère

N°4 - FERME DE SAVOYÈRES

Nicolas CHAMPURNEY
38640 CLAIX - 06 65 13 58 63

Élevage ovins viande, petits fruits, ferme pédagogique vente viande, terrines, confitures, jus, pain et brioche cuits au four.

Repas le dimanche sur réservation.

N°5 - FERME DE CHAMP FLEURI

Laure COLLIN
38650 SINARD - 06 84 43 11 85

Viande de bœuf et de veau, farine de blé, œufs extra-frais, plats cuisinés.

Restauration les 2 jours.

Accueille :

• Miel de Ruch • Jean-Michel RUCH et Fanny BRUN
06 22 33 06 61 - 06 22 03 49 87

Miels, produits transformés de la ruche, alimentaires et cosmétiques. Ruche pédagogique.

• Biscuiterie des Deux • Octavie MARTIN
06 16 45 01 02

Biscuits sucrés et salés fabriqués à Gresse en Vercors à partir de produits locaux.

N°6 - CHÈVRERIE DU JAS

Jordan DESIMONE
38350 ORIS EN RATTIER - 06 07 49 03 39

Fromages de chèvres.

Restauration les 2 jours. Dégustation animée par un fromager, le dimanche.

N°7 - GAEC L'ANGUS ET LA PLUME

Amandine VIAL
38930 CLELLES - 06 42 15 39 88

Viande bovine race Angus, saucisses, poulets fermiers p.c.

Restauration les 2 jours.

> Territoire Vercors

N°8 - GAEC DES RAPILLES

Alain FRANCOZ et Philippe MOINIER
38360 ENGIN - 04 76 94 45 02 - 06 31 41 13 16

Bleu du Vercors Sassenage AOP, Le Rapille, La Tommette du Vercors, Faisselles, Lait cru, Yaourts natures, St Sornin.

N°9 - FERME DES COLIBRIS

Eric, Sébastien et Dylan ROCHAS
38112 MEAUDRE - 06 97 71 05 99 - 04 76 94 29 18

Viande de bœuf, veau, porc, charcuteries fermières, œufs, poneys.

Restauration les 2 jours : barbecue, hamburger saucisses frites

N°10 - LE CHEMIN DES SAISONS

Nathalie LE ROUZIC
38112 MEAUDRE - 06 74 41 43 42

Visite libre du jardin et ateliers autour des plantes aromatiques et médicinales et de la permaculture, vente de tisanes, aromates, cosmétiques, Dégustation.

N°11 - FERME DES PRÉS LAUZÉS

Rémi GAILLARD, Andronic FAURE
38112 MEAUDRE - 06 82 52 91 91 / 06 46 61 25 98

Viande bison, bœuf, porc. Ferme pédagogique.

Accueille :

• Ferme de la Colombière • Lionel GAILLARD - 06 31 96 48 28

Bleu du Vercors, tommes, faisselles.

N°12 - FERME DU PIC SAINT MICHEL

Yannick et Marion ROCHAS
38250 LANS EN VERCORS - 06 95 01 05 52

Fromages et produits laitiers de chèvre et de brebis, œufs plein air, terrines et saucissons.

Accueille :

• Ferme de la Grand'Meche • Pierre GUILLOT - 04 76 26 23 94

Vente de fromages fermier au lait de vache, Bleu du Vercors AOP, St Marcellin IGP.

• O Lait du Vercors • Florence JASSERAND - 06 74 62 31 26

N°13 - LES SAVEURS DU VERCORS

Stéphane et Dominique ROCHAS
38250 LANS EN VERCORS - 06 61 27 16 71

Visite de la ferme (atelier de transformation), dégustation. Vente (confitures, coulis, sirops, compotes et apéritifs).

N°14 - FERME À LA CRÉCIA

Amandine HODE
38250 LANS EN VERCORS - 06 50 50 67 84

Fromage et yaourt de brebis, Agneaux, charcuterie de porc fermière.

N°15 - PERLE DE JUMENT

Mélanie et Laurent BARAS
38250 VILLARD DE LANS - 06 67 82 33 11

Cosmétiques et compléments alimentaires bio au lait de jument du Vercors. Animation avec poneys.

Restauration et goûter les 2 jours sans réservation.

> Territoire Sud Grésivaudan

N°16 - LA BELLE NOIX

Dorothée LOCATELLI, Ludovic BELLE
38840 ST HILAIRE DU ROSIER - 06 74 99 35 00

Noix bio et produits gourmands sucrés, salés à base de noix : pâtes à tartiner, biscuits, vin de noix... Démonstrations de cassage, pressage d'huile et transformation des noix, dégustation, ateliers culinaires, peinture au brou de noix, mini-transhumance des moutons, jeu de piste, jeux en bois, concours de cassage de noix... Buvette et foodtruck crêpes les 2 jours.

Accueille :

• Moulin La Belle Huile • Séverine BELLE - 06 68 09 29 88

Huiles et farines du moulin artisanal installé sur la ferme.

N°17 - FERME RODET

Sébastien RODET
38470 COGNIN LES GORGES - 06 70 27 80 21

Fromage de chèvre, huile de noix, produits dérivés (noix caramél, herbes de provence, piment d'espelette) viande et saucisson de bœuf.

> Territoire Chartreuse Voironnais

N°18 - LA FERME AUX ABEILLES EN CHARTREUSE

Loïc THOMAS
38120 PROVEYSIEUX - 06 07 58 60 51

Miels de chartreuse de différentes saveurs, gelée royale, pollen frais, propolis... Tous produits de la ruche et d'apithérapie, miels cuisinés faits maison à base de miel et de produits bio, beaucoup de saveurs à découvrir et à déguster.

N°19 - FERME DE LA MATINIÈRE

Julien BOULORD
38140 ST BLAISE DU BUIS - 07 61 17 50 53

Visite de la ferme, explication de la transhumance du troupeau, présentation des produits de la ferme, dégustation, venez donner le biberon aux veaux, traite.

Restauration les 2 jours : burger, raclette, fondue au cidre.

Accueille :

• Domaine du Loup des Vignes • Stéphanie LOUP - 06 03 40 25 97

Vins blanc, rouge, rosé IGP Isère. Vin mousseux, Jus de raisin.

N°20 - FERME MOULIN

Patrick et Anthony MOULIN
38850 PALADRU - 06 74 07 35 08

Viande de veau de lait et de bœuf sous vide, saucissons de bœuf, terrines, rillettes et plats cuisinés de bœuf, Distributeur automatique de lait frais. Visite guidée avec vue toutes les 30 minutes, crêpes au lait cru.

Accueille :

• À l'Excargot • Alexandre GAGET - 06 18 49 68 99

Éleveur et transformateur d'excargots.

> Territoire Chambaran

N°21 - LA GRANGE AUX ERABLES

Sébastien EMAN
38140 IZEAUX - 06 81 58 20 02

Erables du Japon, arbres et arbustes rares (cerisiers du Japon, ginkgo biloba...).

N°22 - «LE PTIT BARRU»

Emilien ROBIN
38590 LA FORTERESSE - 06 26 37 34 65

Fromages de chèvres frais assaisonnés, différents affinages, œufs frais fermiers.

N°23 - LA BERGERIE DES TEMPLIERS

Sandrine GILLOZ et Jean-François GOURDAIN
38870 ST SIMEON DE BRESSIEUX - 06 82 80 87 30

Viande d'agneau, pains, brioches, farine et légumes secs.

Restauration : méchoui les 2 jours.

> Territoire Entre Bièvre et Rhône

N°24 - FERME DU CONTREVENT

Rachel, Lionel, Benoît et Julie ROUSSELLE
38233 MONTSEVEROUX - 04 74 58 54 34

Découvrez la ferme du Contrevent et ses animaux (vaches, chèvres et cochons)! Nous sommes 7 paysannes, paysans et boulangers à y travailler. Visitez notre meunerie, fournil, découvrez nos pâtures et parcelles de céréales. C'est l'occasion de goûter nos produits : fromages, charcuterie en bocaux, farine et pain...

N°25 - LES FRUITS DU VAL QUI RIT

Jérôme JURY
38370 SAINT PRIM - 04 74 56 53 38 - 06 07 91 40 99

Fraises, jus de fruit, confitures, cidre brut, dessert de pomme, miel pomme.

Visite sur différentes thématiques (conditionnement, ...) Restauration sur réservation au 04 74 78 37 50.

> Territoire Nord Isère

N°26 - GAEC LA FERME DE LA GRANGÈRE

Anthony et Emilie BALAGUER, Jocelyne et Nicolas LION
38300 LES EPARRRES - 06 80 16 06 60

Charcuterie fermière, fromages de vache et de chèvre, huile de colza et tournesol. Colis de steak haché.

Restauration les 2 jours : barbecue et Burgers fermier

Accueille :

• Franck MASSON - 06 03 06 88 90

Vins de Savoie rouge, blanc secs et moelleux. Vin mousseux, méthode traditionnelle, jus de raisin blanc, pétillant.

• GAEC des Terres Froides • Steven CLAVEL - 06 72 92 89 06

Bières (Blonde, IPA, double ambrée, triple rousse, cascade et blanche), huile de noix et noix.

N°27 - ÉLEVAGE DE SANTALÉ

Gaëlle BOUVET
38460 ST HILAIRE DE BRENS - 06 41 76 60 86

Produits frais, conserves de canard gras et foie gras, viande et charcuterie de porc, viande d'agneau.

N°28 - LES PÂTES À LA FERME

Valérie et Xavier DUCLOS-GONET
38460 CREMIEU - 04 37 06 61 23

Pâtes, farine, Lentilles.

N°29 - GAEC LA CHÈVRE RY

Maëlle et Yoann PEYSSON
38460 CREMIEU - 06 88 43 00 19

Fromages de chèvres fermiers, bières brassées sur l'exploitation. Visite de l'exploitation, dégustation et vente, balade à poney.

Accueille :

• LA BELLISSIMA • Sinan BEDER - 06 99 18 58 22

Fabrication de pizza avec ingrédients locaux.

N°30 - DOMAINE DE LA COURNA

Aurélia et Serge
38890 ST CHEF - 06 79 25 35 45

Vente et dégustation de vins Blancs, Rouges et Rosés, démonstration de traction animale et entretien de la vigne avec des moutons, visite de l'exploitation, balade à poney.