



Madame, Monsieur,

La Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) Arve Giffre Risse édite depuis 1991, une plaquette de communication intitulée "Chez eux ou en alpage, les agriculteurs du Giffre vous accueillent". L'objectif est de promouvoir les lieux de vente de produits locaux (fermes, alpages et coopératives) et l'accueil à la ferme sur le territoire de la SICA Arve Giffre Risse qui s'étend sur les communes des Communautés de Communes Cluses Arve et montagnes et des Montagnes du Giffre.

En 2016, la plaquette a bénéficié d'un nouveau graphisme coloré et d'un nouveau nom "À la ferme ! Entre Arve, Giffre et Risse les agriculteurs vous accueillent!", dans le cadre de la stratégie globale de développement des circuits courts portée par les deux Communautés Communes Cluses Arve et montagnes et des Montagnes du Giffre. Vous trouverez dans cette nouvelle édition 2019-2020, les adresses des agriculteurs qui reçoivent à la ferme et vendent leur produits en direct. L'achat de produits locaux n'aura jamais été aussi facile !

Découvrez au fil des pages et des rencontres, des exploitants agricoles passionnés et fiers de leurs productions. À travers la dégustation des produits et la visite des fermes et alpages, immergez-vous dans un territoire agricole riche en diversité.

Je vous souhaite de belles découvertes entre Arve, Giffre et Risse !

**Bernard MOGENET**

Président de la SICA Arve Giffre Risse



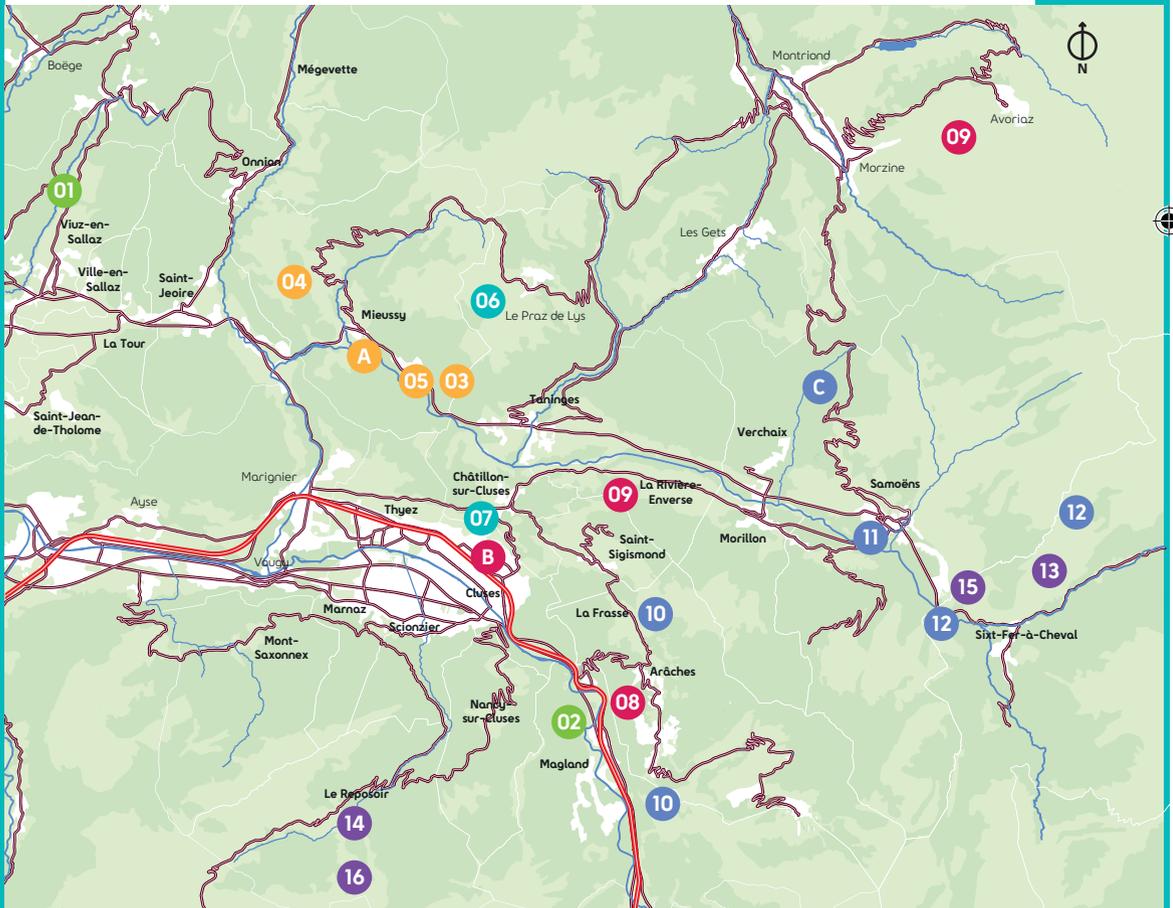


## Où trouver les activités...

Découvrez sur cette carte la localisation des fermes, des alpages et autres structures présents dans cet annuaire.

Chaque numéro correspond à une exploitation agricole et son alpage, le cas échéant. Les numéros sont ordonnés de 1 à 19 dans le sens de la lecture. Chaque lettre vous permettra d'identifier les autres structures : les coopératives et un écomusée.

**Bonne chasse aux trésors... locaux !**





## Sébastien Briand Helixa La ferme aux escargots

120, chemin de chez Pallud  
74250 Viuz-en-Sallaz  
Tél. 06 51 57 65 51 - [contact@helixa.fr](mailto:contact@helixa.fr)

- **Productions vendues sur place** : Verrines (escargotines, escapéro, escargots au naturel) et surgelés (Croquilles et feuilletés). Les coquilles traditionnelles sont à réserver sur commande.
- **Activités proposées** : Ferme pédagogique : qui mange l'escargot et que mange-t-il ?  
**Tarif** : 5 € / personne de plus de 4 ans.  
**Marché fermier** sur l'exploitation tous les vendredis du mois d'août.
- **Horaires d'ouverture** : Du lundi au vendredi de 17h30 à 19h30 et le samedi de 9h à 12h : vente à la ferme.  
**D'avril à juin** : ateliers ludiques de 2h pour les groupes (écoles, clubs,...).  
**En juillet et août** : visite de 1h spécial familles avec enfants.  
**Pour les ateliers et les visites** : sur réservation.
- **Notre petit plus** : Une ferme pédagogique qui permet de découvrir le métier passionnant d'héliculteur (éleveur d'escargots). Pour les scolaires : possibilité de faire un élevage en classe avec le prêt d'escargots vivants et possibilité d'accueil de 2 classes de la même école dans une journée avec mise à disposition d'un espace pique-nique et d'intervenants extérieurs pour prendre en charge le 2<sup>ème</sup> classe.

01



02



## GAEC Chamonix

Les Prés du Verney  
Chamonix Mottet  
74300 Magland

- **Productions vendues sur place** : Tommes fermières, chevrotins, yaourts de la ferme, reblochon de notre coopérative [coopérative du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc].
- **Activités proposées** : du lundi au samedi : 7h/9h30 et 16h/19h.
- **Notre petit plus** : une exploitation familiale !

2





## Rucher des Briffes

306 route des Briffes - Par les Vagnys  
74440 Mieussy  
Tél. 04 50 43 06 70  
anne.obellianne@wanadoo.fr

- **Productions vendues sur place** : Miel de montagne, cire d'abeille, propolis, pains d'épices.
- **Activités proposées** : Visites, dégustation, informations sur la vie et les mœurs des abeilles (gratuit).
- **Horaires d'ouverture** : En été : tous les après-midi à partir de 14h. Pour les groupes : sur rendez-vous.
- **Notre petit plus** : Une exploitation qui développe depuis 25 ans une production de miel et une pédagogie sur l'abeille.



03



## GAEC Le Coin

3091, route de Sommand  
74440 Mieussy  
Tél. 06 37 00 23 84 - gaeclecoin@orange.fr

- **Productions vendues sur place** : Viande de bœuf, veau de lait et agneau d'alpage en colis sous vide.
- **Activités proposées** : Vente directe à la ferme.
- **Horaires d'ouverture** : Livraison à domicile en caisse frigorifique afin de respecter la chaîne du froid.
- **Notre petit plus** : Notre viande est issue de bêtes nées et élevées sur notre exploitation à Mieussy l'hiver et sur l'alpage du Coin à Sommand l'été. Elles bénéficient d'une alimentation traditionnelle : herbe ; foin, regain et céréales certifiés sans OGM. Mangez local, mettez notre terroir et notre savoir-faire dans votre assiette !

04





A



## Ecomusée **PAYSALP** Coopérative **des Hauts Fleury**

2 route de l'étréit denté  
74 440 MIEUSSY (au rond-point)  
Tel. 04 50 43 17 14

- **Magasin** : reblochons et tommes en vente directe. Fromages de Savoie et produits régionaux [charcuterie, vin, miel...].
- **Activités proposées** : visite interactive de Croq'Alp - La maison du goût pour découvrir les secrets du fromage au lait cru. Visites et ateliers en famille toute l'année, horaire selon saison. Renseignements : 04 50 36 89 18 ou [www.paysalp.fr](http://www.paysalp.fr)
- **Horaires d'ouverture** : du lundi au samedi de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h. Le dimanche de 9h à 12h du 15/12 au 15/04 et du 15/06 au 15/09.
- **Notre petit plus** : atelier de fabrication de tomme blanche et visites commentées de la fabrication pendant les vacances toutes zones.





## L'escargotière d'Arno

Accès : à mi-distance entre Mieussy et Taninges, en contre-bas de la route

Tél. 06 03 07 80 11 - arnaud.deransy@gmail.com

05



- **Productions vendues sur place** : Coquilles ou croquettes d'escargots préparés "à la bourguignonne", escapéros (petits escargots pour l'apéritif), escargotine (pâte à tartiner à base d'escargots), apéricroq (escargots au chèvre, roquefort ou paprika).
- **Activités proposées** : Visite de l'élevage d'escargots autour d'activités ludiques et pédagogiques, dégustations de produits originaux. Visite de 1h30 environ et sous abri en cas de pluie.  
**Tarif** : 2,50€ pour les enfants de 4 à 16 ans et 4€ pour les adultes.
- **Horaires d'ouverture pour la visite** : **Juin** : à 14h30 ou 16h  
**Juillet** : 10h, 11h, 14h, 15h15 ou 16h30/ **Août** : 10h, 11h, 14h, 15h15 ou 16h30  
**Septembre** : les dimanches 8 et 15 à 14h30 ou 16h.

jours d'ouverture

### Juin 2019

dim	lun	mar	mer	jeu	ven	sam
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

### Juillet 2019

dim	lun	mar	mer	jeu	ven	sam
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	25	26	27

### Août 2019

dim	lun	mar	mer	jeu	ven	sam
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

- **Notre petit plus** : Venez découvrir en famille : l'escargotière d'Arno. Escargots nés, élevés et cuisinés en France.

#### Animations réalisées par

**Arnaud** dans les parcs au milieu de quelques 150 000 escargots et projection d'un film passionnant sur les petits gastéropodes.



06



## Alpage de Bresy

Le Chalet des Bons Fromages - Le Praz de Lys  
74440 Taninges

Tél. 06 72 36 00 25 - [lafermedesvillards@wanadoo.fr](mailto:lafermedesvillards@wanadoo.fr)

- **Productions vendues sur place** : Fromages de vache, de chèvre et de brebis.
- **Activités proposées** :
  - **Goûter à la ferme** : tous les jours à 16h sauf le week-end.
  - **Restauration à la Ferme-Auberge du Lys Blanc** : nombreuses spécialités du terroir. Réservation recommandée.
- **Horaires d'ouverture** : du 15 juin au 2 octobre 2019.
- **Notre petit plus** : Nombreux animaux à observer. Fromages fabriqués à l'ancienne sur l'alpage. Fête de la montée à l'alpage le 15 juin 2019 avec repas. Découverte de la flore des montagnes le 29 juin 2019 suivi d'un repas à l'alpage à base de plantes comestibles.





## Stéphane Baud

1655, route de la Côte  
74300 Châtillon-sur-Cluses  
Tél. 04 50 34 37 90

- **Productions vendues sur place** : Légumes bio variés selon les saisons. Fruits et jus de fruits. Possibilité de passer commande.
- **Activités proposées** : **Marché** : lundi matin à Cluses. Gîte à la ferme 6 – 8 personnes : toute l'année. Vente à la ferme du lundi au samedi après-midis.
- **Horaires d'ouverture** : Toute l'année.
- **Notre petit plus** : Nous cultivons une trentaine de légumes sur notre exploitation certifiée agriculture biologique depuis 30 ans.



## Chèvrerie Pierre à Laya

Lieu-dit Champs d'en-Bas  
550, route des Champs  
74300 Arâches-la-Frasse  
Tél. 06 01 79 38 95

- **Productions vendues sur place** : Fromages et yaourts de chèvres : crotins, tommes, raclettes, yaourts natures et aromatisés.
- **Activités proposées** : Visite, dégustations et goûter à la ferme : sur réservation.
- **Horaires d'ouverture** :  
**Vacances scolaires** : Lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi : 17h-19h, vendredi, samedi, dimanche : 10h-12h.  
**Hors vacances scolaires** : Mardi, mercredi, vendredi, samedi : 17h-19h.
- **Notre petit plus** : Une grande diversité de fromages fermiers, des savons au lait de chèvre et autres produits du terroir !



07

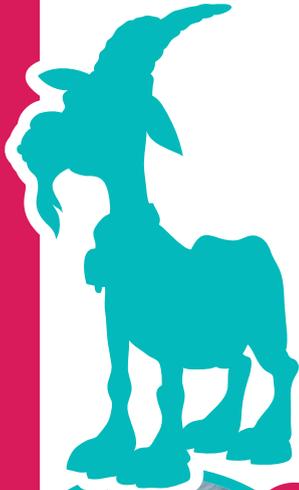


08



7





## GAEC Les Places

2789, route du Fer à Cheval

74440 La Rivière Enverse

Tél. 06 76 81 28 27 - gaeclplaces@orange.fr

- **Productions vendues sur place** : Tommes fermières, tommes de chèvre, fromages de chèvre type "chevrotin", beurre.
- **Activités proposées** : Visite de la ferme.  
**Marchés** : Les Carroz, Samoëns, Morzine, Taninges et Morillon.
- **Horaires d'ouverture** : Vente à la ferme à la Rivière-Enverse du lundi au samedi toute l'année.  
**Hiver** : Visite de la ferme à 10h le vendredi matin. Vente de 8h30 à 19h.  
**Été** : Vente à la ferme 9h30-12h et 16h-19h.
- **Notre petit plus** : Du 15 juin au 15 septembre, restauration à l'Alpage de Fréterolles.

09



## Alpage de Fréterolles

À Morzine, en direction de la Vallée de la Manche  
Les Mines d'Or

- **Activités proposées** : Restauration à l'alpage de Fréterolles.
- **Horaires d'ouverture** : Du 15 juin au 15 septembre, tous les jours le midi. Réservation conseillée : **06 08 57 58 33**.
- **Notre petit plus** : Cuisine du terroir dans un cadre exceptionnel !





## Coopérative Fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc

71, route des Évettes - Les Seigneurs  
73590 Flumet

Tél. 04 79 31 70 90 -    @coopvaldarly

Créée en 1969 et implantée à 1000 mètres d'altitude au carrefour des 2 Savoie par les petits producteurs du territoire, la Coopérative Fruitière du Val d'Arly collecte chaque jour le lait dans les fermes de ses 80 coopérateurs entre lac et montagne, et fabrique quotidiennement dans ses ateliers de Flumet : Reblochon et Beaufort AOP, Tomme et Raclette de Savoie IGP, yaourts et faisselles "La Fraîche Altitude", Meule de Savoie 1<sup>ères</sup> fleurs, Tomme Montagnarde, Fondant d'Arly...

Nos producteurs ont su conserver ce lien fort avec leur terroir et le valoriser grâce à ce lait de qualité transformé dans leur coopérative. Retrouvez nos fromages et yaourts fabriqués dans la tradition de la Coopérative dans nos 5 magasins "direct producteur" ainsi que la viande Saveurs de nos Montagnes, des glaces et fromages fermiers, des salaisons artisanales, des vins et bières de Savoie,...

**Espace Musée de la Coopérative** dédié à l'agriculture de montagne et à nos savoir-faire fromagers : accès libre, ouvert tous les jours toute l'année de 8h30 à 19h30 à Flumet. Visites commentées/ateliers pour les enfants avec dégustation de fromages sur réservation au 04 79 31 70 90. ou communication@coopflumet.com



### MAGASINS

#### Flumet :

Les Seigneurs  
73590 Flumet  
Tous les jours de 8h30 à 19h30  
**Tél. 04 79 31 70 90**

#### Megève :

107, rue Général Muffat de  
Saint Amour  
74120 Megève  
Tous les jours de 8h30 à  
19h30 [Fermé entre 13h et  
15h en mai et juin 2019]  
**tél. 04 50 47 95 73**

#### Chamonix :

93, rue Whympex  
74400 Chamonix  
Tous les jours de 9h à 19h30  
**Tél. 04 50 93 15 89**

#### Cluses :

14 Avenue de Châtillon  
74300 Cluses  
Tous les jours de 8h30  
à 19h30 [Fermé entre 13h  
et 15h en mai et juin 2019]  
**Tél. 04 50 53 91 63**

#### Faverges :

119, rue Carnot  
74210 Faverges  
Du mercredi au samedi  
de 9h à 12h30 et de 15h à  
19h15 et dimanche matin  
de 9h à 12h30  
**Tél. 04 50 45 35 46**

**Boutique en ligne :** [www.coopflumet.com](http://www.coopflumet.com)

Recevez chez vous nos fromages et autres produits en colis réfrigérés toute l'année !

**Drive "Panier Minute" :**

Passez vos commandes en ligne et retirez-les aux magasins de Cluses, Flumet, Megève et Chamonix sans attendre !





10



## Famille Navillod Alpage de l'Airon

Route de Flaine

74300 Arâches-les-Carroz

Tél. 06 06 77 55 42 - [fermenavillod@orange.fr](mailto:fermenavillod@orange.fr)

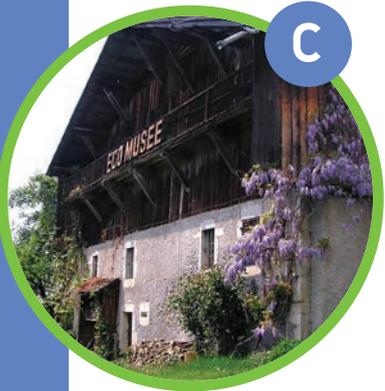
- **Productions vendues sur place** : Tomme au lait cru, fromages de montagne, raclette, fromages blancs et yaourts fermiers.
- **Activités proposées** : Assistez à la fabrication du fromage [sur rendez-vous], assistez à la traite tous les jours à 18h.
- **Horaires d'ouverture** : De juin à octobre, tous les jours, toute la journée.
- **Notre petit plus** : Repas à l'alpage midi et soir!  
Réservation conseillée au **04 50 90 33 84** ou **06 11 22 53 68**.

## GAEC de Ballancy

74300 Arâches-la-Frasse

- **Productions vendues sur place** : Tomme au lait cru, fromages de montagne, raclettes, fromages blancs et yaourts fermiers.
- **Horaires d'ouverture** : D'octobre à juin, ouvert tous les jours de 9h à 11h et après 18h.
- **Notre petit plus** : Possibilité d'assister à la traite et à la fabrication des fromages sur réservation au **06 11 22 53 68**.

C



VISITE

## Écomusée de la Ferme du Clos Parchet

726 route de Cessonnex

74340 Samoëns

Sur la route du col de Joux Plane à 5km de Samoëns.

Tél. 04 50 34 46 69 - [www.le-clos-parchet.com](http://www.le-clos-parchet.com)

- **Activités proposées** : Venez découvrir la vie quotidienne d'une ferme de Samoëns au XIX<sup>ème</sup> siècle et la collection de plus de 2 000 pièces (outils, machines, ustensiles).
- **Ateliers découvertes pour les enfants** tous les jeudis à 14h30 de Pâques à Toussaint.
- **Notre petit plus** : Visite guidée de 2 heures et dégustation des produits "Maison".

10





## GAEC Le Criou

95, chemin du Bré, Chez Renand  
74340 Samoëns  
Tél. 06 08 47 92 38

**Accès :** À 5 minutes du village, route de Samoëns 1600, 1<sup>ère</sup> route à gauche direction "Chez Renand" puis "Fromages fermiers-Le Criou".

- **Productions vendues sur place :** Fromages frais et affinés : fromage blanc en faisselles, crioutin et bourgeoise frais ou affinés, fraîcheur du Criou (spécialités aux herbes), reblochon de Samoëns.
- **Activités proposées :** Vente à la ferme. Découverte de la traite entre 18h et 19h du lundi au samedi.
- **Horaires d'ouverture :** Du lundi au samedi : 17h45 à 19h.
- **Notre petit plus :** Exploitation familiale avec ses fromages originaux.



## Ferme des Tines

Balme dessous  
74740 Sixt-Fer-à-Cheval  
Tél. 06 20 06 71 54  
[gaec.gorges.des.tines@orange.fr](mailto:gaec.gorges.des.tines@orange.fr)

- **Productions vendues sur place :** Fromages de vache et de chèvre (tomme, chèvre frais, raclette, fromage de montagne), charcuterie pendant la saison hivernale.
- **Activités proposées :** Visite de la ferme (vaches, veaux, chèvres et cabris).
- **Horaires d'ouverture :** Magasin ouvert tous les jours à partir de 18h. Visite de groupe sur rendez-vous pendant la saison hivernale.
- **Notre petit plus :** Venez nous rencontrer à l'**alpage de Salvador**, à 1800 m d'altitude où nous fabriquons nos fromages durant Juillet et Août. Nos portes sont ouvertes tous les matins de 9h à 11h30 durant la transformation fromagère.

11



12



11





13



## Karine Richard Bergerie du Locht

Lieu-dit Le Locht

74740 Sixt-Fer-à-Cheval

Tél. 06 20 06 71 41 - [labergeriedulochet@orange.fr](mailto:labergeriedulochet@orange.fr)

 [@labergeriedulochet](https://www.facebook.com/labergeriedulochet)

- **Productions vendues sur place** : Fromages de brebis (tomme, raclette, fromages frais, fromage blanc) et yaourts au lait de brebis. Charcuterie de brebis (saucisses, saucissons et chorizo). Viande d'agneau d'alpage en caissette à l'automne
- **Activités proposées** : Vente directe à la ferme.
- **Horaires d'ouverture** : Du lundi au samedi de 18h à 19h30. Le mercredi sur le marché de Samoëns.
- **Notre petit plus** : Le troupeau est constitué de brebis Thônes et Marthod, race savoyarde à faible effectif. Paniers de producteurs tous les 15 jours sur commande.



## Christiane et Maurice Missillier

### GAEC Le Vallon

**Adresse du siège** : 336, route de Thônes - Les Faux  
74450 Saint-Jean-de-Sixt

**Alpage** : Ferme du Carmel - 893, route de Vallon  
74950 Le Reposoir

Tél. 06 17 77 54 27 - [maurice.missillier@wanadoo.fr](mailto:maurice.missillier@wanadoo.fr)

**Accès** : Au Reposoir, prendre la direction de la Chartreuse. Arrivé au mur d'enceinte, suivre tout droit le panneau indiquant la vente à la ferme. Notre ferme d'alpage est derrière la Chartreuse à 1,3 km du village.

- **Productions vendues sur place** : Reblochon fermier (500g environ), Abondance fermier (au kg), Tomme fermière (au kg), Beurre (250g ou 500 g), Faisselles (barquette de 4 ou 6).
- **Activités proposées** : Vente directe à la ferme.
- **Horaires d'ouverture** : Vente à l'alpage de mi-mai à mi-octobre de 8h30 à 12h et 14h à 19h. Vente à la ferme à St-Jean-de-Sixt de mi-octobre à mi-mai de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h30.
- **Notre petit plus** : Expédition de fromages sur demande.

14



12





## Le corti de Joany

### Adresse du siège :

Balme dessus - 74740 Sixt-Fer-à-Cheval  
Tél. 06 09 25 34 25 - joanycassina@free.fr

- **Produits vendus :** Viande d'agneau d'alpage vendue sous vide sur commande [agneau entier ou demi]. Légumes frais et en conserves, produits dans le respect des saisons et de la nature.
- **Activités proposées :** vente directe à la ferme et sur le marché.
- **Horaires d'ouverture :**
  - Marché de Sixt-fer-à-cheval le lundi après midi [été].
  - Marché de St Jeoire le vendredi matin et Sevraz le samedi matin [toute l'année].
- **Notre petit plus :** Agneaux nés et élevés à Sixt-Fer-à-Cheval. Ils ne se nourrissent que du lait de leur mère et de l'herbe de Sixt et de l'alpage de Sales. Agneaux élevés au grand air !



VISITE



## Alpage de Sommier d'Aval La Ferme des Cabrettes

**Alpage :** Sommier d'Aval - 74950 Le Reposoir

**Adresse du siège :** 1100, route du Fresnay  
74700 Sallanches

Tél. 06 30 01 80 73 - 06 09 33 84 04

**Accès à l'alpage :** au centre du Reposoir, direction "la Chartreuse", continuer sur 2 km jusqu'au parking de la Lanche. Suivre pendant 30 mn à pied les panneaux "Les Cabrettes".

- **Productions vendues sur place :** Chevrotin AOP, tomme fermière de chèvre, sérac.
- **Activités proposées :** Visite guidée et gratuite de l'alpage à partir de 15h et traite des chèvres à **16h45** tous les lundis et jeudis.
- **Horaires d'ouverture :** Du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre 2016, alpage de Sommier d'Aval.  
**Marché :** Sallanches le samedi matin toute l'année.
- **Notre petit plus :** À l'écart des sentiers battus, venez apprécier le calme et la sérénité des lieux. Un terroir et des appellations de qualité.



CLUSES 04 50 19 40 48  
ST. JEOIRE 04 50 19 40 50  
LES GETS 04 50 19 40 53  
MORZINE 04 50 19 40 35

VIUZ EN SALLAZ 04 50 19 40 19  
TANINGES 04 50 19 40 18  
SAMOENS 04 50 19 40 17

15



Le corti  
de  
Joany



16



13



