

Madame, Monsieur,

«À la ferme ! Entre Arve, Giffre et Risse les agriculteurs vous accueillent !»

La Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) Arve Giffre Risse édite, depuis 1991, une plaquette de communication qui a pour objectif la **promotion des 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, quatre Rivières et des Montagnes du Giffre. L'ensemble des producteurs ont été sollicités pour apparaître dans ce guide ; seuls les producteurs volontaires ont été valorisés.

Cette plaquette a été élaborée en collaboration avec les deux Communautés de Communes Cluses Arve & montagnes et des Montagnes du Giffre dans le cadre d'une stratégie globale de développement des circuits courts.

Vous trouverez dans cette nouvelle édition 2021-2022, 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



POURQUOI CONSOMMER LOCAL ?

En relocalisant votre consommation, vous :

- Accédez à des produits de qualité, frais qui ont du goût.
- Bénéficiez d'une traçabilité sur le mode de production et l'origine des aliments que vous consommez.
- Créez du lien avec les producteurs qui vous nourrissent.
- Participez à la préservation de l'environnement, en limitant le transport des aliments.
- Contribuez à l'économie globale de votre territoire.

EN VALLÉE COMME EN MONTAGNE :

- Respectez le milieu naturel : emportez vos déchets, évitez le bruit...
- Empruntez les sentiers aménagés : en alpage comme en vallée, l'herbe est importante pour les animaux.
- Refermez les clôtures, portiques après votre passage : les clôtures peuvent être électrifiées, prudence !
- À l'approche du troupeau, évitez le bruit : ne vous aventurez pas au milieu des animaux [le patou ne fait que garder son troupeau !], tenez votre chien en laisse, descendez de votre vélo.





Réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes



Annuaire officiel des producteurs Savoie Mont-Blanc en vente directe



Circuits découverte des fromages Savoie Mont-Blanc



Réseau des acteurs économiques qui valorisent les produits du terroir des Aravis



Réseau d'accueil et d'hébergement à la ferme



Accueil camping-cars



AOP
Appellation d'origine protégée



IGP
Indication géographique protégée



Accueil de Bikers



AB
Agriculture biologique

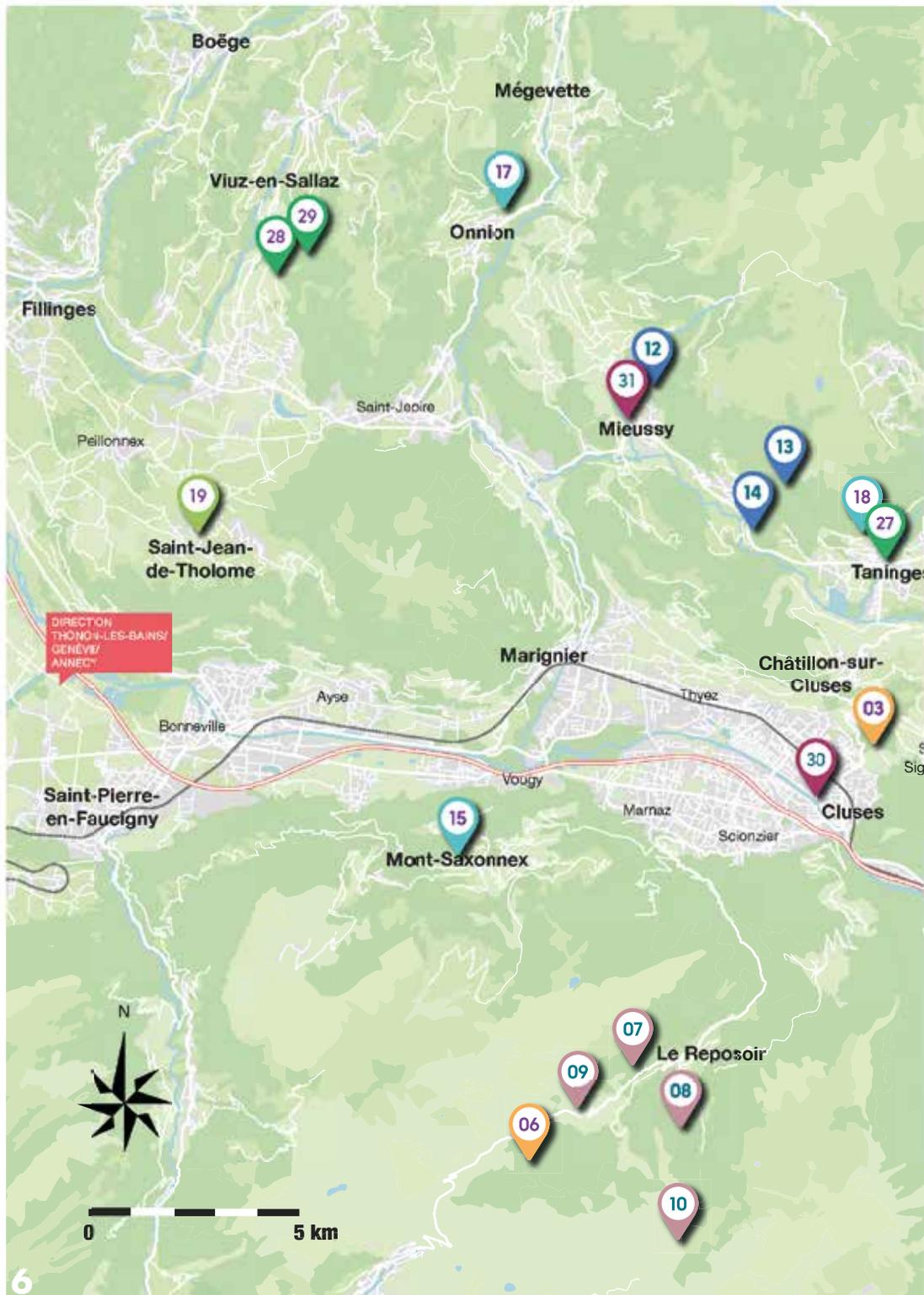
LOCALISEZ-NOUS _____ p. 06

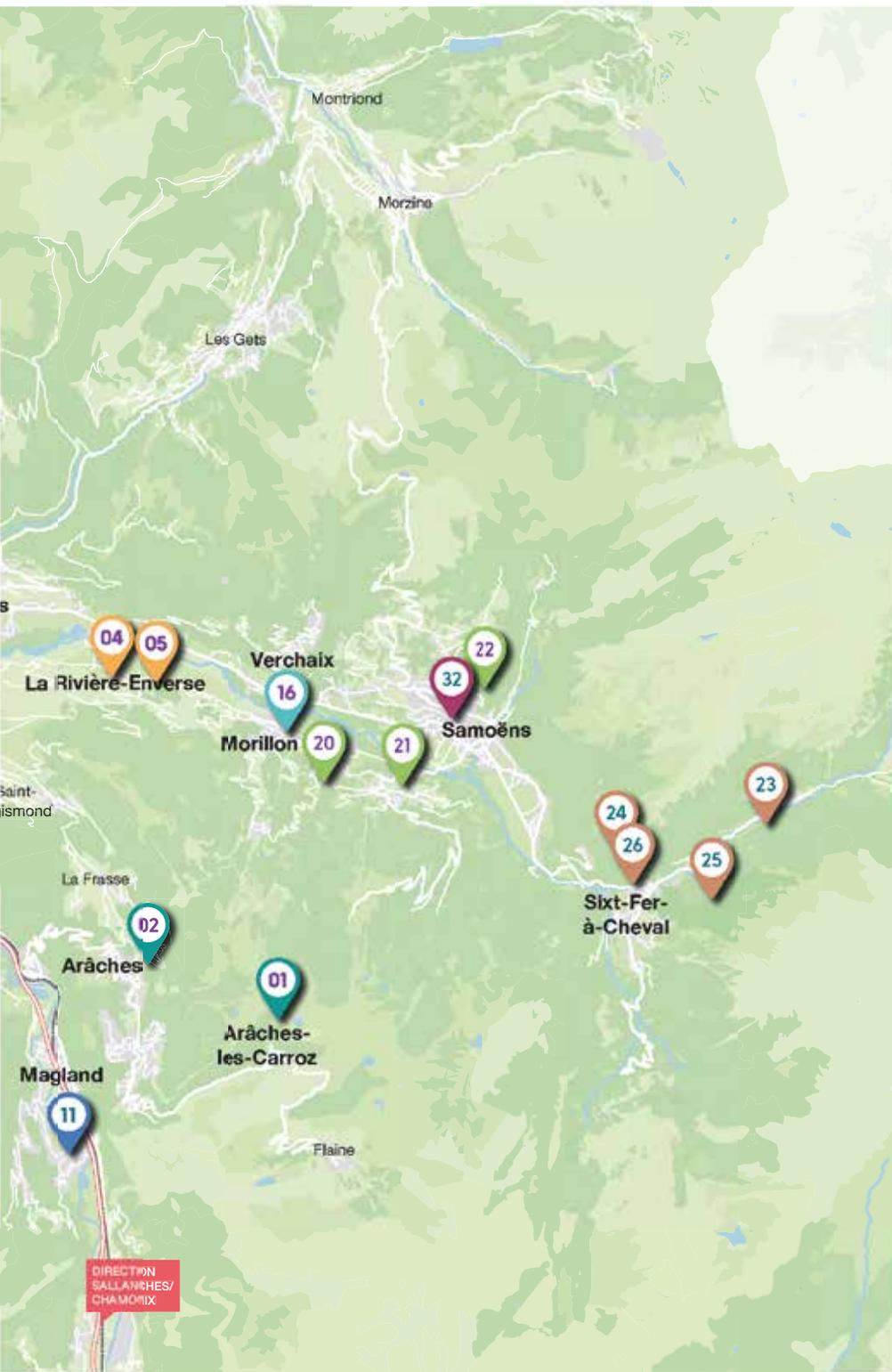
LES PRODUCTEURS LOCAUX _____ p. 09

- 01. Alpage de Lairon [Arâches-les-Carroz] p. 09
- 02. Chèvrerie Pierre à Laya [Arâches-la-Frasse] p. 09
- 03. Ferme Baud [Châtillon-sur-Cluses] p. 10
- 04. Ferme la Poya [La Rivière Enverse] p. 10
- 05. Fromages Boisier [La Rivière Enverse] p. 11
- 06. Ferme d'Aufferand [Le Reposoir] p. 11
- 07. Ferme des Frasses [Le Reposoir] p. 12
- 08. Ferme du Vallon [Le Reposoir] p. 12
- 09. La Ferme d'en Haut [Le Reposoir] p. 13
- 10. La Ferme des Cabrettes [Le Reposoir] p. 13
- 11. Hélix du Mont-Blanc [Magland] p. 14
- 12. GAEC le Coin [Mieussy] p. 14
- 13. Le Rucher des Briffes [Mieussy] p. 15
- 14. L'escargotière d'Arno [Entre Mieussy et Taninges] p. 15
- 15. La Chèvrerie des Oulettes [Mont-Saxonnex] p. 16
- 16. La Bergerie des Pachords [Morillon] p. 16
- 17. La Chèvrerie de la Trappaz [Onnion] p. 17
- 18. Le Chalet des Bons Fromages [Praz-de-Lys] p. 17
- 19. Mont Lapin [Saint-Jean-de-Tholome] p. 18
- 20. Ferme des Croës Canailles [Samoëns] p. 18
- 21. GAEC le Criou [Samoëns] p. 19
- 22. La Ferme des Cimes [Samoëns] p. 19
- 23. Bergerie du Lochet [Sixt-Fer-à-Cheval] p. 20
- 24. GAEC Salvadon [Sixt-Fer-à-Cheval] p. 20
- 25. Le Chalet de Laura [Sixt-Fer-à-Cheval] p. 21
- 26. Le Corti de Joany [Sixt-Fer-à-Cheval] p. 21
- 27. Bergerie de L'Éolienne [Taninges] p. 22
- 28. Helixa La ferme aux escargots [Viuz-en-Sallaz] p. 23
- 29. Les Ruchers d'Amélie [Viuz-en-Sallaz] p. 23

LES STRUCTURES COLLECTIVES _____ p. 25

- 30. Fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc [Cluses] p. 25
- 31. Fruitière des Hauts Fleury [Mieussy] p. 26
- 32. Fromagerie Coopérative des Hauts de Savoie [Samoëns] p. 26





Localisez-nous !

01

ARÂCHES-LES-CARROZ

Alpage de l'Airon**Ferme de Ballancy – Famille Navillod**

Route de Flaine – 74300 Arâches-les-Carroz

Tél. 06 06 77 55 42 – fermenavillod@orange.fr

Facebook : @alpagedelairon



En été (de début juin à fin septembre), vous pourrez venir à l'alpage de l'Airon assister à la fabrication du fromage tous les matins de 9h à 11h sur réservation par téléphone ainsi qu'à la traite à 18h. Profitez-en pour vous restaurer midi et soir [réservation conseillée au 04 50 90 33 84]. Nous vous proposerons également de repartir avec des produits de la ferme : tommes au lait cru, fromages de montagne, raclette, fromages blancs et yaourts fermiers.

D'octobre à mai, vous pourrez également retrouver tous nos produits directement à la ferme aux Carroz d'Arâches et assister à la traite et à la fabrication des fromages sur réservation par téléphone.

Retrouvez nos produits :

- En alpage, de juin à septembre, toute la journée.
- À la ferme, d'octobre à mai (1825 route de Ballancy – Arâches-la-Frasse), de 9h à 11h et après 18h.

02

ARÂCHES-LA-FRASSE

Chèverrie Pierre à Laya**Laëtitia Passot**

550 route des Champs – 74300 Arâches-la-Frasse

Tél. 06 01 79 38 95 – laetitia.passot74@orange.fr<http://cheverriepierrealaya.fr>

Facebook : @Chèverrie-de-la-Pierre-à-Laya



Une grande diversité de fromages fermier au lait de chèvre [crottins, tommes, raclettes, yaourts natures et aromatisés...], savons au lait de chèvres et autres produits du terroir sont à découvrir sur notre ferme.

Nous vous invitons également à venir visiter la ferme lors des journées « portes ouvertes » pendant les vacances scolaires, avec des animations en fonction des saisons : dates à consulter sur notre site web ou dans la gazette des Carroz : www.lescarroz.com/agenda.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 17h à 19h.
- Ouvert pendant les vacances scolaires toute la semaine de 17h à 19h (sauf le mercredi et dimanche) et de 10h à 12h les vendredis, samedis, dimanches.

03

CHÂTILLON-SUR-CLUSES

Ferme BAUD

Stéphane et Marie-Thérèse BAUD

1655 route de la Côte - 74300 Châtillon-sur-Cluses

Tél. 04 50 34 37 90



Nous cultivons depuis plus de trente ans une trentaine de légumes sur notre exploitation certifiée en agriculture biologique. Nous vous proposons des légumes BIO variés selon les saisons, des fruits et jus de fruits. N'hésitez pas à nous contacter directement par téléphone pour passer commande ! Nous serons également heureux de vous accueillir dans notre gîte à la ferme [jusqu'à 8 places].

Retrouvez nos produits :

- À la ferme, toute l'année le lundi de 16h30 à 19h et du mardi au samedi : de 9h30 à 12h et de 16h30 à 19h.
- Sur le marché de Cluses tous les lundis matins.

04

LA RIVIÈRE ENVERSE

Ferme la Poya

Cindy Pognat

et Antoine Veyrat-Charvillon

4777 route du Fer à Cheval - 74440 La Rivière Enverse

Tél. 06 76 92 23 12 - 06 77 98 10 14 - fermelapoya@gmail.com

www.ferme-poya.fr

Facebook : @ferme.lapoya



Couple de jeunes installés, nous élevons avec amour un petit troupeau de 60 chèvres alpines et transformons avec soins leur lait en fromage fermier. L'été, nous partons en alpage pour le plus grand bonheur de tous !

Vous pouvez déguster de la tomme nature ou aux plantes, de la tomme à croûte lavée, des crottins frais ou affinés, des cendrés, des crottins frais aromatisés selon les saisons, du chevrotin AOP et de la raclette. Visite libre de la chèvrerie.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30.
- Sur les marchés de Samoëns le mercredi matin, Chamonix Mont-Blanc le samedi matin et Morillon le dimanche toute la journée.
- Vente en ligne : www.ferme-poya.fr

05

LA RIVIÈRE ENVERSE

Fromages Boisier

GAEC les Places Famille Boisier

2789 route du Fer-à-Cheval - 74440 La Rivière Enverse

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

Facebook : @fromagesboisier

Tripadvisor : Ferme Auberge de Fréterolles



Nous vous proposons de découvrir sur la ferme nos tommes fermières, tommes de chèvres, fromages de chèvre affinés et beurre. Vous pourrez également venir visiter la ferme à 10 heures le vendredi matin et nous retrouver tous les jours le midi à l'alpage de Fréterolles [Morzine entre le lac des Mines d'or et le col de Coux] pour une restauration de terroir dans un cadre exceptionnel. Uniquement du 15 juin au 15 septembre, réservation conseillée au 06 08 57 58 33.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme toute l'année du lundi au samedi.
En hiver de 8h30 à 19h et en été de 9h30 à 12h et de 16h à 19h.
- À l'alpage de Fréterolles à Morzine tous les jours du 15 juin au 15 septembre [Facebook@fermeaubergedefreterolles].
- En expédition dans toute la France, contact par email, téléphone ou Facebook.

06

LE REPOSOIR

Ferme d'Aufferand

Famille Teypez

973 Route d'Aufferand - Col de la Colombière - 74950 Le Reposoir

Tél. 06 86 66 16 64

Facebook : @Buvette-d'Aufférand

Tripadvisor Buvette d'Aufferand



Michel Teypez vient depuis quarante ans dans l'alpage d'Aufferand, à 1600 m d'altitude où il tient l'auberge avec sa famille et vous offre d'excellents produits du terroir.

À 10 minutes à pieds du col de la Colombière, vous pourrez découvrir ses spécialités comme son fameux chevrotin/pommes de terre, ses fondues, raclettes, beignets, etc...

Vous pourrez également découvrir au chalet nos fromages et produits laitiers dont le Chevrotin AOP, le reblochon AOP de Savoie, la tomme.

Retrouvez nos produits :

- Au chalet d'Aufferand du 1^{er} juin au 31 octobre, tous les jours.
- Ouvert dès l'ouverture du Col de la Colombière.

07

LE REPOSOIR

Ferme des Frasses EARL Vallée de Béol

Famille Blanchet

551 route des Frasses - 74950 Le Reposoir
Tél. 06 03 75 56 84 - valleebeol74@orange.fr



La Ferme des Frasses est située après le village du Reposoir, sur la route du col de la Colombière. Nous fabriquons du Reblochon fermier AOP, de la Tomme de vache fermière, de la Tomme blanche [sur commande] ainsi que notre création «le Béol». Venez découvrir nos fromages emblématiques de notre territoire de montagne. Vous aurez le plaisir de voir de près les vaches au sein de notre exploitation.

Retrouvez nos produits :

Toute l'année à la ferme de préférence avant 11h et à partir de 16h. 800 m après le village du Reposoir en direction du Col de la Colombière, prendre la route à gauche en suivant le panneau «vente de reblochons fermiers».

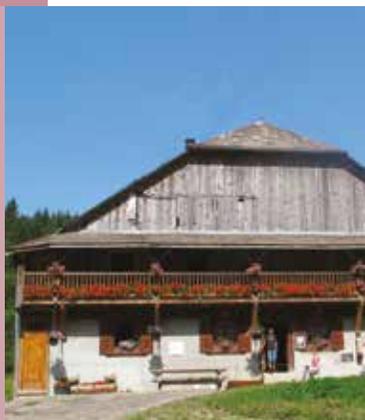
08

LE REPOSOIR

Ferme de Vallon GAEC le Vallon

Christiane & Maurice Missillier

893 route de Vallon - 74950 Le Reposoir
Tél. 06 17 77 54 27 - maurice.missillier@wanadoo.fr



Notre exploitation de montagne est composée de 45 vaches laitières qui nous permettent de fabriquer du Reblochon fermier, de l'Abondance, de la Tomme fermière, du beurre ou encore des faisselles. Les vaches montent pâturer en alpage l'été au Reposoir et sont nourries l'hiver grâce au foin récolté en période estivale.

Retrouvez nos produits :

- À l'alpage de 16 mai au 15 octobre : de 8h30 à 12h et de 14h à 19h au Reposoir, derrière la Chartreuse [suivre les panneaux].
- Au magasin à la ferme du 16 octobre au 15 mai : de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h30.
336 route de Thônes - Les Faux - 74450 Saint-Jean-de-Sixt
- Expédition de fromages sur demande.

09

LE REPOSOIR

La Ferme d'en Haut

Célia et Julien Blanchet

211 impasse de la Ferme d'en Haut - 74950 Le Reposoir

Tél. 06 26 14 07 45 - lafermedenhaut@outlook.com

Facebook : @LaFermeDenHaut74950



Notre exploitation familiale se situe au pied du Col de la Colombière, au pays des chartreux. Notre troupeau est composé de 20 vaches et 60 chèvres laitières. Nos animaux gambadent dans les prairies du Reposoir de début mai à fin septembre. Le reste de l'année, ils restent au chaud dans l'étable et sont nourris principalement avec nos fourrages, complétés par des céréales.

Tous nos fromages sont élaborés quotidiennement à la ferme par nos soins : crottins de chèvre frais nature ou aromatisés, demi-sec et sec, pyramide cendrée, rocher, raclette de chèvre, tartinable, bouchon apéro, faisselles, tomme de chèvre, tomme de vache, tomme mi-chèvre/mi-vache, persillé chèvre/vache, sérac de chèvre et tomme blanche de chèvre ou vache (sur réservation).

Retrouvez nos produits :

- À la ferme, du lundi au samedi matin de 9h à 11h et du mercredi au vendredi soir de 17h à 18h.

10

LE REPOSOIR

La Ferme des Cabrettes

Dominique Joulot & Marie-Hélène et Denis Ballet-Baz

Alpage Sommier d'Aval - 74950 Le Reposoir

Tél. 06 30 01 80 73 - Port. 06 09 33 84 04 - gaelescabrettes@orange.fr



À l'écart des sentiers battus, venez apprécier le calme et la sérénité des lieux sur l'alpage Sommier d'Aval au Reposoir. Le lait de nos chèvres nous sert à fabriquer du Chevrotin AOP, de la tomme fermière ainsi que du Sérac (fromage frais).

Nous vous proposons des visites guidées et gratuites de l'alpage, tous les lundis et jeudis, à partir de 15h et la traite des chèvres aux alentours de 17h (réservation obligatoire auprès de l'Office de tourisme du Reposoir au 04 50 98 18 01 ou nous contacter par téléphone).

Retrouvez nos produits :

- Au Reposoir suivre «La Chartreuse», continuer 2 km jusqu'au parking de La Lanche et monter à l'alpage à pied pendant 30 minutes (suivre les panneaux). Du 1^{er} juin au 15 septembre.
- En hiver à la ferme de 10 h à 12h (réservation souhaitée) : 1100 route du Fresnay - 74700 Sallanches
- Marché de Sallanches toute l'année le samedi matin.

11

MAGLAND

Hélix du Mont-Blanc**Héloïse Pomel & Maxence Lenient**

36 allée de la Tochat - 74300 Magland

Tél. 06 42 04 31 91 - helix.montblanc@gmail.com

Facebook : @escargotdumontblanc

Instagram : @escargot_montblanc



Nous sommes deux éleveurs passionnés d'escargots nés, élevés et transformés à Magland dans notre laboratoire agréé.

Nos escargots sont élevés toute l'année dans nos parcs en plein-air, ce qui nous permet de proposer plusieurs calibres d'escargots : en court bouillon maison : gros-moyens-petits, en pâté d'escargots, Escapéro, mais également en beurrés d'escargots [coquilles traditionnelles ou en croquilles [coquilles mangeables]]. N'hésitez pas à nous passer commande pour plus de simplicité et à nous suivre sur nos réseaux sociaux pour être informé de nos actualités.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme tous les après-midi du lundi au samedi. Nous contacter par téléphone pour vous assurer de notre présence.
- À la fruitière de Domancy. Super U et Maison Pineau à Magland, Gamm vert à Sallanches, Bonneville et Douvaine et Ferme des 4 saisons à Reignier.

12

MIEUSSY

GAEC le Coin**Famille Forestier**

3091 route de Sommand - 74440 Mieussy

Tél. 06 37 00 23 84 - gaeclecoin@orange.fr

Facebook : @GAEC le coin



Nous proposons des colis de viande de bœuf, de veau de lait et d'agneau d'alpage issue de bêtes nées et élevées sur notre exploitation à Mieussy l'hiver et sur l'alpage du Coin à Sommand en été. Nos animaux bénéficient d'une alimentation traditionnelle à base d'herbe et de foin ou regain [repousses de l'herbe suites aux fenaisons] ainsi que de céréales certifiés sans OGM.

Nos colis de viande sont conditionnés sous-vide pour une plus longue conservation et pour une préservation des saveurs.

Mangez local, mettez notre terroir et notre savoir-faire dans vos assiettes !

Retrouvez nos produits :

- Vente des agneaux d'alpage tout l'automne. Bœuf et veau de lait selon disponibilité.
- Livraison à domicile en véhicule réfrigéré afin de respecter la chaîne du froid.
- Renseignements et réservation par mail ou par téléphone.

13

MIEUSSY

Rucher des Briffes

Dominique Obellianne

306 route des Briffes par les Vagnys - 74440 Mieussy

Tél. 04 50 43 06 70

anne.obellianne@wanadoo.fr



Grâce aux soins apportés à nos abeilles et à nos ruches, nous produisons du miel de montagne, de la cire d'abeille, du propolis ou encore du pains d'épice.

Depuis 25 ans, nous sommes heureux de vous faire découvrir notre métier d'apiculteur, de vous faire déguster nos produits et de vous apporter à travers une visite de nombreuses connaissances sur la vie des abeilles.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme en été tous les après-midi à partir de 14h.
- Sur rendez-vous pour les groupes (visite gratuite).

14

MIEUSSY

L'escargotière d'Arno

Arnaud Deransy

À mi-distance entre Mieussy et Taninges, en contre-bas de la route

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

www.escargotieredarno.fr/wp

Facebook : @LEscargotiereDArno



Notre ferme produit des escargots «à la bourguignonne», escapéros, escargotine, apéricroq, coquilles et autres cRoquilles, qui vous permettront de déguster l'escargot dans tous ses états et d'émerveiller vos papilles.

Vous pourrez visiter notre élevage de 150 000 escargots autour d'activités ludiques et pédagogiques, avec un film présentant l'escargot, la visite des parcs et bien sûr de la dégustation de produits originaux.

Tarif : 3 € pour les enfants de 4 à 16 ans (gratuit pour les moins de 4 ans) et 5 € pour les adultes. Durée de la visite : de 1h à 1h30. Dates de visites : de juin à août, appelez au 06 03 07 80 11 pour le détail des jours et horaires de visites.

Retrouvez nos produits :

- Toute l'année à l'Épicerie de la Montagne à Mieussy (magasin Proxy).

15

MONT-SAXONNEX

La Chèvrerie des Oulettes

Adrien Bonnaz

333 rue du Pont d'en Haut - 74130 Mont-Saxonnex

Tél. 06 82 76 21 32 - adrien.bonnaz@orange.fr

Facebook : @Chèvrerie-des-Oulettes



La Chèvrerie des Oulettes est spécialisée dans l'élevage de chèvres de race Alpine. Le lait produit par les 70 chèvres est transformé sur place à la ferme, dans un laboratoire de fabrication.

Adrien vous propose une large gamme de fromages : crottins frais, cendrés, enrobés aux épices, briques nature ou cendrées, spécialité «le Chèvré», tomme, fromage à raclette de chèvre, saucisson chèvre & porc nature ou fumé...

Retrouvez nos produits :

- À la ferme, du lundi au samedi, de 17h à 18h.
- Sur commande sur www.locavor.fr

16

MORILLON

La Bergerie des Pachords

Alpage de la Vieille

Magali Carmona et Xavier Rol

Clos Gex - 558 route de Samoëns - 74440 Morillon

Tél. 06 72 70 85 56 / 06 84 11 99 27 - magalicarmona@outlook.fr

Facebook : @Alpage-de-la-Vieille



Éleveurs, producteurs (vaches et brebis), retrouvez-nous en été à l'alpage de «La Vieille» où nous vous attendons pour le repas du midi et/ou le goûter, ainsi que pour la vente de nos produits laitiers.

En plein-air, à 1 600 m d'altitude, venez déguster nos spécialités de beignets de pommes de terre et biscuit de Savoie fait maison (réservation vivement conseillée pour le repas du midi).

Venez à la découverte de notre cuisine familiale et d'un cadre exceptionnel au contact des animaux !

Retrouvez nos produits :

- À l'alpage, en juillet et août, tous les jours jusqu'à 18h hormis les jours de mauvais temps.
- Accès par le télésiège des Esserts, piste 4x4 ou à pied [1 heure de montée].
- Et tout le restant de l'année, à Morillon village pour la vente de notre gamme fromagère (yaourts, crèmes dessert, fromages frais...).

17

ONNION

Chèvrerie de la Trappaz

Anne Jeantet et Denis Pagnod

1983 route du Risse - 74490 Onnion

Tél. 06 59 32 73 90 - pagnod.denis@orange.fr

Facebook : @chevreriedelatrappez



Venez découvrir notre élevage de 80 chèvres. Tout le lait produit sur la ferme est transformé en une délicieuse gamme de fromages : tomme, chevry, fromages frais, mi-secs, cendrés, yaourts & crèmes dessert. Au printemps nos chèvres sortent dans les prairies à proximité de la ferme et passent ensuite trois mois d'été sur le plateau de Plaine-Joux. Nous vous accueillons dans notre point de vente avec vue sur le troupeau au travers d'un plancher de verre. Vous pourrez aussi rencontrer et peut-être même caresser nos petites chèvres !

Retrouvez nos produits :

- À la ferme tous les jours de fin mars à fin décembre, de 16h30 à 18h30, sauf les mardis et dimanches.
- Marchés de Saint-Jeoire le vendredi matin et de Sevraz le samedi matin.
- À la fruitière des Hauts-Fleury à Mieussy, l'épicerie VIVAL à Onnion, l'épicerie de la montagne à Bogève, la Fromagerie de Viuz-en-Sallaz.
- AMAP « Amaportée » à Viuz-en-Sallaz et « Circuit court » à St-Jean-de-Tholome et Peillonex.

18

PRAZ-DE-LYS

Le Chalet des bons fromages

Alpage de Brésy

Le Praz-de-Lys - 74440 Talinges

Tél. 06 72 36 00 25 - lafermedesvillards@wanadoo.fr

www.fermeaubergeduprazdelys.fr



Bienvenue à l'alpage de Brésy ! Vous pourrez découvrir de nombreux animaux sur notre alpage où les fromages de vaches, chèvres et brebis sont fabriqués de façon traditionnelle. Nous vous proposons des goûters à la ferme tous les jours en semaine à 16h. La restauration à la Ferme-Auberge du Lys Blanc vous permettra de prolonger le moment pour goûter aux nombreuses spécialités du terroir (réservation conseillée). Nous vous invitons également à participer à la montée à l'alpage le 12 juin 2021 pour accompagner nos animaux et découvrir la flore des montagnes.

Retrouvez nos produits :

- À l'alpage du 12 juin au 1^{er} octobre.

19

SAINT-JEAN-DE-THOLOME

Mont Lapin**Jean-Paul Deturche**

Les Tattes Montava - 74250 Saint-Jean-de-Tholome

Tél. 06 87 17 01 15 - jean-paul.deturche@ac-grenoble.fr



Je suis éleveur de lapins, poulets, pintades et également producteurs d'œufs. Je propose également des poules vivantes prêtes à pondre et des lapins en vente pour la reproduction. Basé historiquement sur la commune du Mont-Saxonnex, je déménage en 2021 à Saint-Jean-de-Tholome. Mes volailles sont élevées dans un enclos en plein-air et nourries de blé et de maïs. Mes lapins sont nourris avec le foin de montagne que je récolte et des granules à base de betteraves et de luzernes. En choisissant mes produits (poulets, lapins, pintades entiers ou à demi et œufs plein air), vous pourrez déguster le goût des animaux élevés au grand air des montagnes.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme à Saint-Jean-de-Tholome sur rendez-vous.
- Après des AMAP uniquement pour les œufs (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) : «Amaportée» de Viuz-en-Sallaz, «Les paniers du Dahut» à Bonneville et «Mieux vivre ici» à Mieussy.

20

SAMOËNS

Ferme des Cröes Canailles**Bruce et Catherine Favre-Bonvin**

976 route de la Turche de Vercland - 74340 Samoëns

Tél. 06 62 48 81 67 - 06 60 51 56 01 - croescanailles@gmail.com

Facebook : @fermedes.canaille



Venez découvrir notre troupeau de vaches d'Hérens. Petites mais trapues, elles sont forgées par et pour la montagne. Plusieurs fois par an, des matches «combats des Reines» sont organisés dans la région. C'est leur façon à elles de définir laquelle sera la Reine du troupeau à l'alpage. La traite et la transformation se font à la ferme de façon semi-artisanale. Leur lait est riche en protéine et nous permet de fabriquer : tommes, tommettes, fromage de Montagne (type raclette), vieux fromage de montagne, lait et quelques fois sérac. Vous pourrez également consommer les œufs de nos poules, mais aussi de la charcuterie, saucissons et viande séchée d'Hérens. Beaucoup de bonnes choses pour régaler les palais des amateurs de produits fermiers !

Retrouvez nos produits :

- À la ferme toute l'année, tous les jours (sauf jeudi et dimanche) de 17h30 à 19h30.
- Visites les mardis, mercredis et vendredis de 18h à 19h (groupes sur rendez-vous).
- Sur les marchés de Samoëns le mercredi matin et Morillon le dimanche matin.
- Marchés de producteurs locaux en période de vacances scolaires : Sixt-Fer-à-Cheval le lundi en fin d'après-midi et les Carroz le vendredi en fin d'après-midi.

21

SAMOËNS

GAEC le Criou**Aurore Delesmillieres & Bernard Mogenet**

95 chemin du Bré - Chez Renand - 74340 Samoëns

Tél. 06 08 47 92 38

Facebook : @GAECLeCriou



Notre exploitation familiale de montagne nous permet de fabriquer des fromages frais uniquement à partir du lait issu de notre troupeau de 50 vaches laitières, alimentées de fourrage et d'herbe de nos prairies. Le lait de nos Abondances est livré en bonne partie à la fromagerie de Samoëns pour être transformé en Reblochon AOP. Le reste du lait est transformé toute l'année à la ferme en fromage blanc battu et faisselles, fromages frais et affinés [crioutin, bourgeoise] et spécialités fromagères [« fraîcheur »].

Tous nos fromages sont au lait cru et entier. L'été nos animaux pâturent autour de la ferme et sur les coteaux environnants. Les génisses vont en alpage à Bostan. L'hiver nos bêtes sont alimentées avec le fourrage récolté durant la période estivale sur notre ferme. Vous pourrez venir découvrir la traite entre 18h et 19h du lundi au samedi.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme toute l'année du lundi au samedi de 17h45 à 19h.
- Commerces et restaurants locaux.

22

SAMOËNS

La Ferme des Cimes**Sarah, Yvon et Jérémy Robin**

1431 route du Col de Joux Plane - la Combe Emeru - 74340 Samoëns

Tél. 06 79 88 07 21

robin.sarah74@gmail.com



Exploitation familiale avec production et vente de fromages au lait de vache et au lait de chèvre tels que de la tomme, le fromage à raclette, bûches de chèvre et autres lactiques, les fromages frais ainsi que les yaourts.

Venez visiter La Ferme des Cimes ! Nous vous accueillons toute l'année, du lundi au vendredi à 14h30 sur réservation par téléphone ou par mail, pour vous expliquer notre façon de travailler et vous faire partager notre passion, en finissant avec la dégustation de nos produits au son de l'accordéon.

Vous pouvez également après un balade, venir boire nos chocolats chauds, cafés, jus de producteur et déguster nos tartelettes, tartines et produits de la ferme (tous les jours de 10h à 17h). Tout en profitant de la vue sur la vallée et le Mont-Blanc.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme 7j/7 de 8h à 20h.

23

SIXT-FER-À-CHEVAL

Bergerie du Lochet

Karine Richard

2357 route du Fer à Cheval - 74740 Sixt-Fer-à-Cheval

Tél. 06 20 06 71 41 - labergeriedulochet@orange.fr

www.labergeriedulochet.com

Facebook : @labergeriedulochet



Karine vous propose de venir découvrir sa ferme montagnarde dans le cadre authentique du Fer-à-Cheval. Elle élève des brebis de race locale Thônes et Marthod qu'elle participe à sauvegarder. Le lait de nos brebis permet de produire des tommes, raclette, fromages frais et fromage blanc ainsi que des yaourts. Nous réalisons également de la charcuterie de brebis avec saucisses, saucissons et chorizo.

À l'automne, vous pourrez profiter de caissette de viande d'agneau d'alpage.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme toute l'année du lundi au samedi 17h30 à 19h.
- Livraison à domicile, consulter notre site internet : boutique.labergeriedulochet.com
- Paniers de producteurs tous les 15 jours sur commande.
- Marché de Samoëns le mercredi matin.

24

SIXT-FER-À-CHEVAL

GAEC Salvadon

Gaëlle et Jérôme Cassina

Balme dessous - 410 route du Tunnel - 74740 Sixt-Fer-à-Cheval

Tél. 06 20 06 71 54 - jerome.cassina@sfr.fr

Facebook : @jeromecassina



Nous élevons une centaine de chèvres alpine chamoisées qui produisent du lait pour la transformation fromagère en tommes, raclettes (pampillettes), chèvres frais, crottins (cabrioles) natures ou enrobées, fromages blancs et crèmes dessert qui sont vendus au magasin de la ferme des tines. Nous prenons aussi des cochons pour valoriser le petit lait qui est le résidu de la fabrication. Le lot de cochons de l'été est en plein air, il a la chance de monter en alpage aux côtés des chèvres. Ceux de l'hiver restent à la ferme.

Vous pouvez venir découvrir nos produits fermiers à l'alpage de Salvadon à 1 800 mètres d'altitude où nous fabriquons en juillet et août (accès à pied - 2h30 de randonnée).

Retrouvez nos produits :

- Au magasin de la Ferme des Tines toute l'année du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 12h et 15h30 à 19h.
- À l'alpage de Salvadon en juillet et août.

25

SIXT-FER-À-CHEVAL

Le Chalet de Laura la Ferme de Passy

Christelle et David et Raymond

Cirque du Fer-à-Cheval - Les Grandes Vernes - 74740 Sixt-Fer-à-Cheval

Tél. 06 09 03 45 15 - lafermedepassy74740@gmail.com



Bienvenue au Chalet de Laura pour une découverte gourmande et une expérience inoubliable ! Vous y trouverez nos fromages fermiers de chèvre et de vache : crottin de chèvre frais, enrobés ou aromatisés, chevreau nature ou à l'ail, faisselle de chèvre et de vache, tomme de chèvre, tomme de vache et aussi d'autres produits locaux (Abondance, Beaufort et reblochon fermier) et régionaux (saucissons, confitures, miels, gâteaux...). Envie d'une pause goûter ou casse-croûte ? Profitez des bons produits de notre snack : sandwich savoyard aux diots, hot-dogs & frites, crêpes et chocolats chaud au lait de la ferme, glaces... D'avril à septembre, vous pourrez également profiter d'une balade à poney dans le cadre magique du Cirque du Fer-à-Cheval.

Retrouvez nos produits :

- D'avril à fin septembre, tous les jours, de 10h à 18h.
- D'octobre à mars, tous les jours pendant les vacances scolaires et tous les week-ends hors vacances scolaires, de 11h à 17h.

26

SIXT-FER-À-CHEVAL

Le Corti de Joany Joany Cassina & Franck De Nasle

Balme dessus - 74740 Sixt-Fer-à-Cheval

Tél. 06 09 25 34 25 - lecortidejoany@free.fr

<https://lecortidejoany.puzl.com>

Facebook : @lecortidejoany



Nous sommes éleveurs de brebis. Nous produisons de l'agneau d'alpage sur les montagnes de Sixt. Les agneaux suivent leur mère et se nourrissent de leur lait et d'herbe fraîche. Nous sommes également maraîchers et produisons des légumes diversifiés frais et en conserves. Nous vous proposons aussi des soupes de légumes composées, de la farine de blé et du vinaigre de cidre. Nous cultivons nos terres dans le respect de l'environnement, des saisons et des variétés en pratiquant une agriculture raisonnée. Toute notre production est commercialisée en direct pour limiter les intermédiaires et rester au contact des besoins des consommateurs.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme toute l'année par panier [sur réservation].
- Au magasin des producteurs de Saint-Pierre en Faucigny.
- Sur les marchés de St Jeore le vendredi matin, Sevraz le samedi matin et Sixt-Fer-à-Cheval en été le lundi après-midi.
- La viande d'agneau est disponible de septembre à fin novembre, sur réservation en colis ou en vrac sur les marchés.



L'activité de la bergerie se partage entre Taninges et l'alpage de L'Aiguille au-dessus de Morzine l'été.

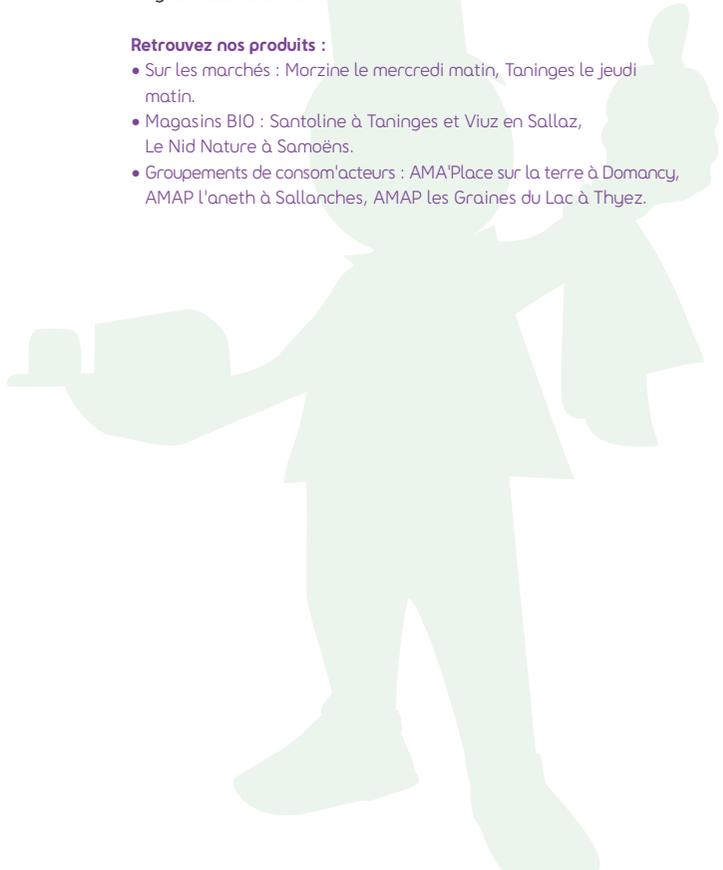
Nos brebis sont élevées au rythme de la nature, selon le bon sens terrien et nos produits se déclinent au gré des saisons.

Nous vous proposons des yaourts nature et aromatisés, fromages frais nature et aromatisés, crottins affinés, tommettes, Bréta et Fromage de L'Aiguille. Notre petit plus : le Bêlotin, un petit fromage crémeux largement inspiré de ses cousins Reblochon et Chevrotin, ainsi que le fromage de L'Aiguille, une pâte pressée cuite très fruitée qui concentre toutes les saveurs de L'Alpage affinée 7 mois!

Vous pourrez également découvrir les saveurs et le goût de nos agneaux nés à la Bergerie, élevés sous leur mère et soignés naturellement.

Retrouvez nos produits :

- Sur les marchés : Morzine le mercredi matin, Taninges le jeudi matin.
- Magasins BIO : Santoline à Taninges et Viuz en Sallaz, Le Nid Nature à Samoëns.
- Groupements de consommateurs : AMA'Place sur la terre à Domancy, AMAP l'aneth à Sallanches, AMAP les Graines du Lac à Thyvez.



28

VIUZ-EN-SALLAZ

HELIXA**La ferme aux escargots**

Sébastien Briand

120 chemin de chez Pallud - 74250 Viuz-en-Sallaz

Tél. 06 51 57 65 51 - contact@helixa.fr

www.helixa.fr

Facebook : @fermeauxescargots.helixa



Notre ferme pédagogique vous permettra de découvrir le métier passionnant d'héliculteur (éleveur d'escargots). Vous pourrez également déguster et acheter sur place des verrines (escargotines, escapéro, escargots au naturel) et surgelés (croquettes et feuilleté). Possibilité pour les scolaires de faire un élevage en classe, d'accueil à plusieurs classes avec espaces pique-nique et présence d'un second intervenant.

Retrouvez nos produits :

- À la ferme toute l'année du lundi au vendredi de 17h30 à 19h30 et le samedi de 9h à 12h.
- À la ferme des producteurs de Saint-Pierre-en-Faucigny du mercredi au Samedi de 9h à 19h.
- D'avril à juin : ateliers ludiques de 2h pour les groupes (écoles, clubs, associations, ...).
- En juillet et août : visites spéciales familles d'une heure environ.
- Réservation obligatoire pour les visites.
5 € pour les plus de 4 ans. Pour les groupes, demander un devis.

29

VIUZ-EN-SALLAZ

Les Ruchers d'Amélie

Amélie Benoist

234 chemin de chez Pallud - 74250 Viuz-en-Sallaz

Tél. 07 78 02 29 44 - contact@lesruchersdamelie.fr

www.lesruchersdamelie.fr

Facebook : @lesruchersdamelie



Agricultrice installée depuis 2019 sur la commune de Viuz-en-Sallaz, Amélie conduit 200 ruches disposées exclusivement en Haute-Savoie afin de produire des miels 100% haut-savoyards. Une partie des ruches est transhumée dans les alpages à plus de 1 200 mètres d'altitude durant la période estivale.

Les différents miels récoltés sont mis en pot à la miellerie où vous pourrez également découvrir d'autres produits de la ruche tels que bougies, aromiels (mélange à base de miel et d'huiles essentielles), pâte à tartiner, baume à lèvres...

Retrouvez nos produits :

- À la miellerie toute l'année, le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 11h30.
- Sur le marché de Viuz-en-Sallaz le lundi matin.



MANGEZ VIVEZ *fermier*

VENTE DE
PRODUITS FERMISERS
ET ACCUEIL À LA FERME

crédits photos : @ foalila

Venez 
NOUS VOIR

bienvenue-a-la-ferme.com



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
SAVOIE MONT-BLANC
73 | 74

Fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc

514 avenue de Châtillon - 74300 Cluses

Tél. 04 50 53 91 63 - communication@coopvaldarly.com

www.coopvaldarly.com

Facebook, Twitter, Instagram @coopvaldarly



Créée en 1969 et implantée à 1 000 mètres d'altitude au carrefour des 2 Savoie par les producteurs du territoire, la Coopérative Fruitière du Val d'Arly collecte chaque jour le lait dans les fermes de ses 82 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, Meule de Savoie 1^{ères} fleurs, Tomme Montagnarde, Fondant d'Arly...

Nos producteurs ont su conserver ce lien fort avec leur terroir et le valoriser grâce à ce lait cru de qualité transformé dans leur Coopérative.

Retrouvez tous nos produits dans nos 5 magasins [Flumet, Megève, Chamonix, Cluses, Faverges] ainsi que la viande Saveurs de nos Montagnes, nos glaces, salaisons artisanales, vins et bières de Savoie...

Vous pourrez également visiter l'espace musée de la Coopérative à Flumet, ou réserver votre visite commentée avec des ateliers pour enfant et une dégustation de fromages sur réservation au 04 79 31 70 90 ou par mail : communication@coopvaldarly.com



Retrouvez nos produits :

- Tous les jours, toute l'année :
 - en saison : 8h30 - 19h30
 - hors saison : 8h30 - 13h et 15h - 19h30
- Autres magasins à :
 - Flumet (Les Seigneurs)
 - Chamonix (93 rue Whympet)
 - Faverges (119 rue Carnot)
 - Megève (107 rue Général Muffat de St-Amour)
- Boutique en ligne et drive « montagnard » sur www.coopvaldarly.com

31

MIEUSSY

La Fruitière des Hauts Fleury

2 route de l'étrait denté (au rond-point) - 74440 Mieussy
Tél. 04 50 43 17 14



VISITE



C'est la fromagerie du village ! Les agriculteurs de Mieussy livrent leur lait tous les jours pour la fabrication sur place du reblochon AOP et de la tomme de Savoie IGP. Vous y trouverez également de nombreux produits locaux et régionaux : salaisons et charcuteries locales, fromages, confitures, miel, confiseries et chocolats, mais aussi vins et jus de fruits...

Retrouvez nos produits :

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h.

Le dimanche de 9h à 12h. (Nos horaires sont actualisés si besoin sur Google).

Vous pourrez également profiter d'une visite à la fromagerie organisée par « Croq'Alp » - un site de l'écomusée PAYSALP : découverte des secrets de fabrication des fromages de montagne. Visites et ateliers.

- Ouverture selon la saison. Renseignements 04 50 36 89 18 www.paysalp.fr
- Notre petit plus : atelier de fabrication de tommes blanches et visites commentées de la fromagerie pendant les vacances scolaires toutes zones.

32

SAMOËNS

Fromagerie Coopérative des Hauts de Savoie

502 avenue du Fer à Cheval - 74340 Samoëns
Tél. 04 50 89 52 85

Facebook : @Fruitière-Coopérative-de-Samoëns Samoëns



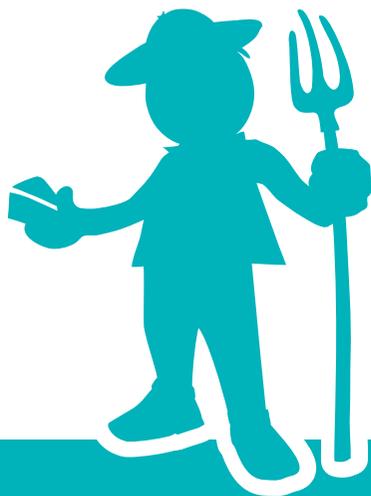
Vous trouverez dans notre magasin de vente directe l'ensemble des fromages de Savoie : AOP, IGP et spécialités, notamment le Reblochon de Savoie AOP fabriqué sur place à Samoëns. D'autres produits fabriqués localement sont également disponibles : biscuits, charcuterie, alcool, confitures...

Sur commande, nous pouvons râper le fromage pour la fondue ou le trancher pour la raclette. Nous proposons également le prêt d'appareils pour raclette ou fondue.

Retrouvez nos produits :

- Haute saison : tous les jours de 9h à 12h30 et 14h à 19h30.
- Hors saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h. Fermé le dimanche.
- Horaires pouvant varier en fonction des mesures sanitaires [couvre-feu, confinement...]

LA SOCIÉTÉ D'INTÉRÊT COLLECTIF AGRICOLE ARVE GIFFRE RISSE [SICA AGR]



Elle regroupe l'ensemble des 142 exploitations des 18 communes de son territoire. Tout au long de l'année, nous mettons en place des actions collectives contribuant à la pérennité et au dynamisme du territoire. Notre groupe est aujourd'hui reconnu comme porte-parole de l'agriculture locale auprès des agriculteurs et des collectivités. Enfin, c'est aussi le relai local de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc.

MERCI !

Aux **Communautés de Communes Cluses Arve & montagnes et Montagnes du Giffre** pour leur soutien à la réalisation de ce guide ainsi qu'aux actions en faveur des agriculteurs et de nos produits locaux.

Merci **aux conseillers de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc** pour l'accompagnement à la réalisation du dépliant ainsi qu'à **notre graphiste Gilles MORAT** et **l'imprimerie locale MONTERRAIN**.

Nous tenons particulièrement à remercier **chacun des agriculteurs présents** sur le dépliant pour leur confiance, leur participation ainsi que leur relecture attentive. Merci à eux de nous offrir de bons produits et de beaux instants natures !

Crédits photos : Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc et producteurs fermiers

SICA Arve Giffre Risse & Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc

