



Bienvenue dans les Fermes

2 & 3
mai
2026



EN SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE

10h-18h

Organisé par :



Avec le soutien de :



Retrouvez-nous aussi

LES FERMES EN SAVOIE

1 DOMAINE GRISARD - JEAN-PIERRE GRISARD & FILS

Vins de Savoie, cépages traditionnels, rares et oubliés.

91 rue de la Tronche – 73250 FRETERIVE - 04 79 28 54 09



LES + : Présentation et démonstration du greffage, visite de cave, dégustation.

2 AU RUCHER DE LA COMBE DE SAVOIE

Ferme apicole au cœur de la Savoie vous proposant 14 miels à déguster à volonté ainsi que de la gelée royale labellisée GRF (Gelée Royale Française), 4 hydromels dont un pétillant et des gâteaux au miel faits maison et plein d'autres produits de la ruche.




Isabelle BIREN et Michaël GOURREAU

20 rue du Marais Sandre – ZA la Carouge – 73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 19 22 54 67

LES + : RESTAURATION • BUVETTE • ANIMATIONS

- Une visite guidée de l'ensemble de l'exploitation durée 1h15. Visites à 9h30, 11 h, 14h15 et 16 h.
- Mini Ferme : oie, poule, chèvre, lapin et la star, une Bufflonne
- Fabrication de bougies, tenue d'apiculteur ainsi que de nombreux producteurs pour un marché convivial de produits locaux.

 **Repas samedi et dimanche midi :** burger frites avec les produits de la ferme (19 euros) préparés par la Carrière de Cruet

ACCUEILLE :

• **PLANTES DU Puits DES FEES** – Samuel SCHMIDT – 06 27 93 34 79 - apéritifs, digestifs, sirops et tisanes



• **GAEC L'ESCARGOT DU NIVOLET** – Sébastien RINCHET - 06 81 36 32 36 - escargots



• **GAEC LA CARRIERE DE CRUET** – Catherine ALBRAND – burgers & frites



• **FERME DU PONANT** – Johann BOCQUET _ 06 20 93 46 15 – Tomme, bleu

• **LE FOURNIL DE FRETERIVE** – Olivier MARIN _ 06 19 02 59 50 – pain au levain cuit au feu de bois

• **JEROME REY PRODUCTEUR** – 06 83 12 44 77 - Viande de boeuf sous vide et viande cuisinée - oeufs de plein air

3

3 SPIRULINE DES ALPES

Production de spiruline en agriculture biologique.
visite des serres et des bassins de production et du laboratoire.



Bruno CHATELARD

85 impasse des Figuettes – 73800 COISE ST JEAN PIED GAUTHIER - 06 43 54 22 72

LES + : CULTURE ATYPIQUE

Visites libres tout au long de la journée ou visite commentée à 11 h et 15 h

ACCUEILLE :



• **DOMAINE PAUL GADENNE** – Paul GADENNE – 06 33 70 50 08
Vins de Savoie (blancs et rouges en partie bio)

• **MIEL DES OURS** – Ana CHASSAING – 06 41 86 50 10

Miels, pollen, propolis, gelée royale, bougies à la cire d'abeille

4



LA CHEVERIE DU CHARAVA




La chèvrerie du Charava pour propose de venir découvrir son exploitation familiale et conviviale. Fabrication et vente de fromages de chèvre frais et affinés, visite de la ferme et découverte des animaux.

Jérôme CAILLOD - 311 chemin des Rivaux – 73800 VILLARD D'HERY - 06 88 39 66 92

LES + : RESTAURATION • BUVETTE • ANIMATIONS

-  - Les samedi et dimanche, tout au long de la journée : diots, frites (sans réservation)
-  - Le samedi et dimanche : repas sur réservation (Dimanche : entrée, cochon à la broche, gratin de pommes de terre, dessert et café)
- Piscine à foin, activités pour les enfants (dessin, jeux en bois, moulinette à grain)
- Traite des chèvres à 17h
- Dégustation de fromages

ACCUEILLE :

- **LA GRANGE A MIELS** – Renaud LECOQ – 06 88 48 39 00 – miels et produits de la ruche
- **A L'EAU SAVON** – Mélanie DESQUIENS LE DALL - 06 17 15 89 67
savons au lait de chèvre, cosmétiques naturels, fondants et bougies parfumés
-  • **LE DOMAINE DES ANGES** – Benjamin, Armand et Blandine CAILLET – 06 89 05 07 41
Vins de Savoie et Roussette AOP, jus de raisin, méthode traditionnelle blanc et rosé
- **LA FERME DU GRIZZBICHE** – Estelle GUIGNARD – 06 18 75 93 35
Escargots cuisinés surgelés (prévoir sacs isotherme).

5


LA CLEF DES CHAMPS






Petite exploitation familiale - Vins des Allobroges : Blanc, Rouge, Rosé, vins pétillants, vin de noix, jus de raisin.

Agnès VUILLERME - 416 route de la Pouille – 73800 ST PIERRE DE SOUCY
06 76 35 21 34

LES + : RESTAURATION • BUVETTE • ANIMATIONS • CONCERT

- Découverte du métier de viticultrice et dégustation gratuite.
- Animation pour les enfants - Possibilité de casse-croûte le samedi midi.
-  - Repas campagnard, le dimanche midi avec les produits des producteurs présents et animation musicale le dimanche avant et après le repas par le groupe « Jimmy Malice »! duo Pop Rock acoustique (11 h à 12h30 et de 14 h à 15 h).
(Il est conseillé de réserver le repas).

ACCUEILLE :

-  • **LA FERME DES SAVEURS SAVOYARDES** – Lydie et Julien SALOMON – 06 84 35 58 99
Noix et produits à base de noix, huiles, œufs, viande de bœuf
- **Landry DEFFONTAINES** – 07 69 56 16 26 – Miels variés, spray à la Propolis, bonbons au miel, pains d'épices 1er prix au concours Fermier d'Or 2025
-  • **FERME LA TAVAILLARDE** – Joanny MERMOZ – 06 62 54 81 99
Tomme et Raclette de Savoie, fromage blanc, fromage lactique enrobé
-  • **GAEC LA FERME A PIERRE** – Julien DROGE – 06 16 29 84 73
Farines, pâtes, viande, légumineuses

6 LA FERME DES VALNOIX



Ferme familiale et originale avec ses deux productions menées dans le respect de l'environnement :

Louise et Patrick DIEUFILS & Grégory BERNAT

177 impasse de Lachaud - 73110 LA CHAPELLE BLANCHE - 06 25 64 77 05

LES + : RESTAURATION • BUVETTE • ANIMATIONS

- Nos vaches laitières pour la filière lait Savoie IGP : vente de fromages de notre fruitière Chabert : Tomme, Raclette et Emmental.
- Notre production de Noix AOP, avec notre atelier de transformation : huile de Noix, apéritif vin de noix, confitures, nougat fermier au miel, biscuits sucrés et salés, noix pralinées, caramel au miel ... Dégustations de nos produits.
- Découvrez la traite robotisée alliant innovation et bien-être de nos animaux à toute heure de la journée.
- Samedi midi : petite restauration avec assiette Raclette IGP Savoie cuite au Raclette au Chaud et charcuterie - réservation conseillée
- Dimanche midi : burger fermier (avec notre viande et frites maison), dessert - sur réservation
- Buvette et crêpes sucrées et salées samedi et dimanche.
- Démonstration sur Forge Médiévale samedi et dimanche.
- Animation enfants/ piscine à foin/ Jeux/ Animaux de la ferme.

ACCUEILLE :

- **LE DOMAINE DE L'IDYLLE** – EARL TIOLLIER – 06 87 49 96 58 – Vins de Savoie blanc et rouge, Cruet, Roussette, Mondeuse et Crémant BAF AB
- **FX FORGE et NICOLE VOYAGE AUTOUR DES MINERAUX** – 06 29 71 19 98 pierres naturelles, bijoux, couteaux et objets divers

LES FERMES EN HAUTE-SAVOIE

7 GAEC VERS LES CHAMPS



Ferme en maraîchage diversifié certifié Bio, refuge LPO, situé sur la commune de LORNAY. Légumes, conserve, petits pots bébé, plats cuisines, glaces et sorbets transformés sur la ferme.

Enerique EMONET, Raphaël MICONNET, Alexandrine JULLIARD
464 route de Vers les Champs – 74150 LORNAY - 06 32 21 15 99

LES + : PETITE RESTAURATION • LIBRE CUEILLETTE

- Casse-croûte à la ferme avec nos produits
- Visite guidée de la ferme
- Inauguration de la libre-cueillette avec les légumes disponibles du moment.

LES FERMES EN HAUTE-SAVOIE



8 LA FERME DE CHOSAL

La Ferme de Chosal accompagne 63 ouvriers en situation de handicap sur plusieurs secteurs d'activités (maraîchage, horticulture, animations, boutiques...)

Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT)

98 route de l'Usine – Chosal – 74350 COPPONEX - 04 50 44 12 82

LES + : RESTAURATION

- Plantations de légumes, fleurs diverses
- Animaux de la ferme
- Sentiers sensoriels, art nature, jeux.
- Samedi et dimanche midi : restauration sur place



ACCUEILLE :



- **SCEA SPIRULINE DES BAUGES** – Virginie PIMBERT et Ludovic FEVRIER – 06 27 50 08 39
Pour faire le plein d'énergie et de vitamines : Spiruline en brindilles et comprimés
- **EARL LA CHEVRERIE DE LU'CE** - Célia et Lucie BENAUD - 06 25 37 68 25
fromages, yaourts, flans aux œufs
- **LOOP** - Laetitia APPERT – 07 89 43 92 36 – vêtements et accessoires en crochet
- **LA POTERIE DU SALEVE** - Aurélie CUSIN - 06 08 83 37 68 – poteries tournées en grès
- **LE CAMION ENCHANTE** - Manon VILLARD et Marjorie PEUVREL – 06 63 48 09 52
burgers artisanaux
- **KHMERS CUISINE** - Sarana AVRILLON – 06 81 99 83 66 - Samlor Keng au Rib de porc, crêpes jaune Khmer au poulet

9 DOMAINE DELALEX

Exploitation familiale de 9 ha en production et vente directe.
Vins AOP Savoie, Crémant, jus de raisin.

Samuel et Benoît DELALEX - 108 chemin Noyereaux – 74200 MARIN - 06 38 92 44 27



LES + : RESTAURATION • BUVETTE

- Explications de notre métier et visite du vignoble par un parcours fléché de 45 min
- Repas les samedi et dimanche sur réservation : tartiflette, salade, tarte, café et 1 verre de vin (18 € adulte/ 10 € enfant)



Retrouvez nous sur :
bienvenue-a-la-ferme.com



PORTES OUVERTES

Bienvenue dans les Fermes

LES SAMEDI 2 ET
DIMANCHE 3 MAI 2026,

9 fermes du réseau Bienvenue à la Ferme Savoie Mont-Blanc vous ouvrent grand leurs portes !

Au total, **33 agriculteurs et artisans passionnés** vous accueillent pour vous faire découvrir une agriculture de qualité, riche en saveurs et profondément ancrée dans l'identité et les paysages de la Savoie et de la Haute-Savoie.

Au programme : visites d'exploitations, dégustations de produits, rencontres et échanges, animations et activités ludiques.

Pendant deux jours, profitez d'animations gratuites, conviviales et authentiques, pour petits et grands.

Venez vivre une expérience unique au cœur de nos terroirs, comprendre d'où viennent vos produits et partager la passion de celles et ceux qui font vivre nos campagnes.

Poussez la porte des fermes... et laissez-vous surprendre !

Les exploitations sont ouvertes
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE
de 10 h à 18 h



Contact : **Valérie Déléan**,
conseillère Bienvenue à la Ferme
06 16 67 58 73