

Où retrouver nos producteurs et leurs produits ?

à vous de choisir selon vos goûts et vos possibilités !

La Vente Directe :

vous vous rendez directement chez le producteur qui vous vend lui-même ses produits, sans intermédiaire. Un conseil : contactez l'exploitant avant de vous déplacer pour vous assurer de sa présence et de la disponibilité des produits. Beaucoup de producteurs proposent un système de commande et de réservation.

Les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) :

vous adhérez à une association et vous récupérez chaque semaine un panier de produits fermiers dont la composition varie au fil des saisons. C'est un engagement réciproque entre paysans et consommateurs, sans intermédiaire.

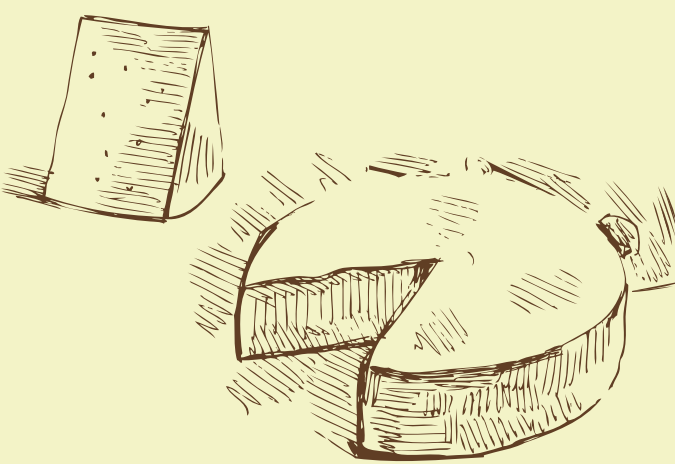
1 AMAP de Montmélian
Rue Antoine Borrel,
73800 Montmélian
amap.montmeliain@gmail.com
Légumes, fruits, fromage de chèvre, œuf, pain, viandes, poissons, bières...
Distribution des paniers : le mardi de 19h à 19h30

2 AMAP des Marchés
Rue Camille Costa de Beauregard, 73800 Porte-de-Savoie
amapdesmarches@laposte.net
Légumes, fruits, fromage, viande, miel, œufs, bières, lait, biscuits
Distribution des paniers : le jeudi de 19h à 20h

3 AMAP de Saint-Pierre-d'Albigny
88 av. du Grand Arc,
73250 Saint-Pierre-d'Albigny
amap_spa@tutanota.com
Légumes, fruits, pain, fromage
Distribution des paniers : le mardi de 19h à 19h30

4 AMAP La croisée des chemins - La Rochette
Place Moinlingen,
73110 Valgèlon-La Rochette
amaplarochette73@gmail.com
Légumes, fruits, fromage, œuf, pain, viande, miel, bière
Distribution des paniers : le jeudi de 18h30 à 19h30

Retrouvez la liste des AMAP en Savoie :
reseau-savoie.amap-cura.org



Les Marchés :

C'est le moyen de consommer local, plus traditionnel, faites le tour du marché et repérez les producteurs locaux. La plupart indique clairement sur leur stand le nom de leur exploitation et l'origine de leurs produits. Le marché de La Rochette, vieux de 700 ans, est une véritable institution !



5 Marché de La Rochette
Grand marché hebdomadaire le mercredi de 7h30 à 13h
Centre-ville, 73110 Valgèlon-La Rochette
Légumes, fruits, fromages et produits laitiers, viande, produits diversifiés
Plus d'une cinquantaine d'exposants dont de nombreux producteurs

6 Marché de Saint-Pierre-d'Albigny
Marché hebdomadaire le vendredi de 7h à 12h30
Place Dubettier, 73250 Saint-Pierre-d'Albigny
Légumes, fruits, fromages et produits laitiers, poissonnerie, boucher, produits diversifiés
8 à 10 exposants dont des producteurs

7 Marché de Porte-de-Savoie
Marché hebdomadaire le vendredi de 7h30 à 12h
Place de la Mairie, Les Marchés, 73800 Porte-de-Savoie
Légumes, fruits, fromages et produits laitiers, poissons, produits diversifiés
5 exposants : maraicher, primeur, boucher, fromager, poissonnier

8 Marché de Myans
Marché hebdomadaire le samedi après-midi de 16h30 à 20h
Place de la Mairie, 73800 Myans
Légumes, fruits, viande et charcuterie, fromages et produits laitiers, vins et spiritueux, spécialités italiennes, huîtres (octobre à mars)
4 exposants permanents (boucher, fromager, primeur) et divers intervenants & producteurs selon les saisons

9 Marché de Montmélian
Marché hebdomadaire le dimanche de 7h à 13h
Place du marché, rue Jean Moulin, 73800 Montmélian
Légumes, fruits, fromages et produits laitiers, produits diversifiés
4-5 exposants

10 Marché mensuel de producteurs à Cruet
Marché mensuel le 1^{er} jeudi de chaque mois, de 16h à 18h30
Le Pray, 73800 Cruet
Légumes, fromages et produits laitiers, fleurs et plants, produits diversifiés
10 producteurs exposants

Les marchés de la Combe de Savoie
4 marchés par an à la ferme regroupant producteurs et artisans locaux :
1^{er} dimanche de mars, juin, septembre et décembre
* d'infos : www.facebook.com/MarchesdeLaCombe

Les Coopératives :

ce sont des exploitants agricoles qui se regroupent au sein d'une entreprise pour transformer leurs produits. Il y a le plus souvent un magasin de vente intégré dans ces structures.

11 Cave des vins fins de Cruet
57 place de la Gare, 73800 Cruet
04 79 84 28 52, contact@cavedecruet.com
www.cavedecruet.com
Vins de Savoie (grand choix de cépages) & crémant de Savoie

Du lundi au samedi : 9h-12h30 et 13h30-19h
dimanche et jours fériés : 9h-12h et 14h30-18h30

Les magasins de producteurs :

vous pouvez acheter différents types de produits à des producteurs qui se sont associés au sein d'une structure avec un local de vente. Les permanences sont le plus souvent assurées par les producteurs eux-mêmes, il y a parfois un salarié. Ce système permet des horaires fixes et vous évite de multiples déplacements.

12 A la ferme
Espace Emeraude RD 90, 38530 La Buisseire
04 76 71 99 67
alafirme38@free.fr
Produits fermiers

Du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h

13 La Ravoire Paysanne
31 rue Costa de Beauregard, 73490 La Ravoire
04 79 60 44 99
magasin@laravoirepaysanne.fr
Produits fermiers

Du mercredi au samedi : 9h-12h30 et 15h-19h (fermeture à 18h le samedi)

14 Saveurs de nos fermes
603 Avenue Joseph Fontanet, Le Montaigne Nord, 73200 Albertville
04 79 39 93 08
saveursdenosfermes@orange.fr
Produits fermiers

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h

Les magasins de produits locaux :

vous passez par un intermédiaire qui négocie avec les producteurs pour assurer sa propre rémunération. De nombreuses épiceries et commerces de bouches sur le territoire proposent des produits locaux, soyez attentif aux indications de provenance.



Décryptage : indications de provenance et signes officiels de qualité

Ces engagements sont des démarches volontaires et personnelles à chaque producteur. Pour apporter une vraie garantie, ils doivent s'appuyer sur un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant.



AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et AOP (Appellation d'Origine Protégée)

L'Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.

Sur notre territoire : AOP Vin de Savoie, AOP Roussette de Savoie, AOP Pommes et Poires de Savoie, AOP Tomme des Bauges, AOP Noix de Grenoble

IGP (Indication Géographique Protégée)

L'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique dans laquelle se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.

Sur notre territoire : IGP Tomme de Savoie, IGP Raclette de Savoie, IGP Emmental de Savoie, IGP Pommes et Poires de Savoie, IGP Vin des Allobroges

Agriculture Biologique

Ce mode de production est encadré par une réglementation européenne depuis 1991 dont les objectifs sont le respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Ce label garantit l'absence d'utilisation d'engrais et pesticides de synthèse.

Sur notre territoire : 67 producteurs et 862 ha (7,6 % de la surface agricole) certifiés AB en 2021. La majorité de ces exploitations pratique la vente directe. Certains agriculteurs lui souhaitent aller plus loin dans leurs pratiques pour le respect de l'environnement, des hommes et des animaux et adhèrent à des marques comme Nature et Progrès, ou Demeter pour la bio-dynamie.

www.agencebio.org

Label rouge

Le label rouge atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Il n'y a pas forcément de lien au terroir.

www.labelrouge.fr



HVE (Haute Valeur Environnementale)

Certification globale de l'exploitation agricole, encadrée par les pouvoirs publics français, avec des indicateurs dans 4 domaines : biodiversité, traitements phytosanitaires, gestion de la fertilité et de l'irrigation.

Sur notre territoire : 40 exploitations certifiées HVE en 2022, majoritairement en viticulture.

Vignobles et Découvertes

Ce label national est attribué à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et musée, événement). Les producteurs partenaires répondent à des critères de qualité et de fiabilité de l'accueil. 20 caves labellisées sur la destination Cœur de Savoie et Chambéry.

www.vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr

Bienvenue à la ferme

Les agriculteurs labellisés « Bienvenue à la Ferme » sont heureux de vous accueillir sur leurs exploitations. Ils se sont engagés à respecter le cahier des charges et la charte éthique « Bienvenue à la Ferme », marque nationale des Chambres d'Agriculture. 20 exploitations labellisées en Cœur de Savoie.

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Vigneron Indépendant

Charte qui engage le producteur à travailler sa terre, élaborer son vin et le commercialiser dans le respect du terroir et de la tradition

www.vignerons-independant.com



TABUS D'ALCOOL POUR LA SAINTE LITURGIE CONSUMEZ AVEC MODERATION



Guide des producteurs locaux de Cœur de Savoie

Edition
2023/2024



www.coeurdesavoie.fr



Etre éco-responsable et se faire plaisir, c'est possible

Notre alimentation est une nécessité vitale, la production agricole est donc indispensable pour notre société. Bien se nourrir et connaître la provenance et le mode de production des aliments que nous consommons est tout aussi essentiel.

Croquez local !

S'approvisionner auprès des agriculteurs du territoire nous aide à mieux comprendre les rythmes naturels des saisons et les préoccupations des agriculteurs en ce qui concerne la météo, l'urbanisation, la qualité des sols, l'entretien de l'espace et des paysages... Par cette démarche nous nous interrogeons aussi sur l'impact de notre alimentation sur l'environnement et sur les comportements à adopter.

En achetant aux producteurs locaux nous contribuons à :

- > offrir une alimentation saine et variée à nos enfants,
- > faciliter les échanges et le lien social,
- > encourager une agriculture respectueuse de l'environnement,
- > perpétuer des savoir-faire et des traditions,
- > réduire les emballages, les déchets et le gaspillage,
- > diminuer les transports de marchandise.

Et plus globalement à soutenir l'économie locale et maintenir une activité rurale dynamique !



Le Projet Alimentaire Territorial Cœur de Savoie

Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?
Il s'agit d'un projet collectif visant à rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, acteurs de la société civile et consommateurs, et à développer l'agriculture ainsi que la qualité de l'alimentation sur un territoire donné.

Et en Cœur de Savoie ?

Avec une surface agricole de 11 300 ha, et des productions diversifiées principalement en viticulture, en élevage et en grandes cultures, Cœur de Savoie est un territoire agricole dynamique, et dispose de nombreux atouts pour améliorer la résilience de son système alimentaire et répondre aux attentes des consommateurs.

Depuis mars 2022, la dynamique collective de transition agricole et alimentaire engagée par la Communauté de communes est reconnue par le label officiel « PAT » du ministère de l'Agriculture.

- Le programme d'action de ce PAT s'articule autour de 3 grands axes :
- > Préserver le foncier agricole et favoriser l'installation et la transmission
 - > Accélérer la transition agroécologique et la diversification des cultures
 - > Reterritorialiser notre alimentation

Une trentaine de partenaires, du champ à l'assiette, sont associés dans l'élaboration et la mise en œuvre de ce projet.

Des actions portées par la collectivité sont d'ores et déjà engagées : appel à projet pour la reconquête agricole de friches, mise en place d'un Comité Local Installation-Foncier pour favoriser les transmissions des fermes, expérimentations de diversification des cultures alimentaires et en particulier les légumineuses comme la lentille, programme éducatif dans les écoles et accueils de loisirs autour de l'alimentation, accompagnement des communes pour développer une restauration collective plus durable et un approvisionnement local, projet de création d'une légumerie-conserverie avec les maraichers, etc.



Les chiffres de l'agriculture Cœur de Savoie*

Edito

Avec ses 3 massifs et sa plaine fertile, le terroir de Cœur de Savoie offre autant de paysages que de productions agricoles.

Cette dynamique est source de vitalité pour nos territoires ruraux et d'inspiration pour nos assiettes. Goûter, cuisiner et faire découvrir au fil des saisons les produits de nos fermes sont des plaisirs qui contribuent à une alimentation saine, locale et durable.

Les agriculteurs de Cœur de Savoie s'engagent quotidiennement pour perpétuer les traditions qui ont façonné nos paysages et l'identité culinaire de la Savoie. Ils sont également force d'innovation et adaptent leurs pratiques aux enjeux environnementaux et aux nouvelles attentes des consommateurs. Ainsi, ils sont nombreux à développer des modes de commercialisation qui privilégient la proximité comme la vente directe à la ferme, sur les marchés, par les AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) ou encore les magasins de producteurs.

Nous espérons, à travers ce guide, renforcer la visibilité des producteurs du territoire et favoriser l'accès pour tous à ces produits de qualité en circuits courts, conformément aux enjeux identifiés par le Projet Alimentaire Territorial de Cœur de Savoie.

Nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir la centaine de producteurs recensés par ce guide sur nos 41 communes, pour le plaisir de « croquer » Cœur de Savoie.

Béatrice SANTSIS
Présidente Communauté de communes Cœur de Savoie
& Jean-François DUC,
Vice-Président à l'Agriculture
Communauté de communes Cœur de Savoie

Découvrez la carte interactive
des producteurs locaux en ligne
Rendez-vous sur le site internet de Cœur de Savoie. Une mise à jour annuelle est effectuée.

www.coeurdesavoie.fr/4173-produits-locaux.htm



SECTEUR CHIGNIN

- 1** **Domaine Paul Gadéne**
70 rue du Murier, Montlevin
73800 CHIGNIN
06 33 70 50 08
contact@domainepaulgadene.com
www.domainepaulgadene.com
Vins de Savoie
Sur rendez-vous
- 2** **Domaine Pascal, Annick et Noé Quenard**
1 place du lavoir, le Villard
73800 CHIGNIN
04 79 28 09 01 et 06 15 33 47 98
pascal.quenard.vin@wanadoo.fr
www.quenard-chignin-bergeron.com
Vins de Savoie : Chignin, Chignin-Bergeron, Mondeuse, Gamay
Sur rendez-vous
- 3** **SCEA La Gerbelle**
André, Guy et Vincent
QUEMONT
26 chemin de la tour Montagny, le Villard
73800 CHIGNIN
04 79 28 12 04
contact@claudequenard.com
www.claudequenard.com
Vins de Savoie et bières
Du lundi au vendredi : 8h-12h et 14h-18h, le samedi : 8h-12h et 14h-17h
- 4** **Domaine Anne-Sophie et Jean-François Quenard**
44 chemin de la tour de Montagny
73800 CHIGNIN
04 79 28 08 29
francois.quenard@wanadoo.fr
www.fquenard.com
Vins de Savoie : Chignin, Roussette, Chignin-Bergeron, Pinot, Mondeuse, Persan, Crémant de Savoie
Du mardi au vendredi : 9h-12h et 13h-17h, le samedi sur RDV
- 5** **Domaine de la Chancelière**
Fabien FELIX et Georges NAVARRO
110 chemin de Leya, le Villard
73800 CHIGNIN
06 27 92 27 96
fabien.felix.vins@gmail.com
Vins de Savoie : Chignin, Chignin-Bergeron, Rosé et Mondeuse
Sur rendez-vous
- 6** **Domaine Adrien Berlioz, les vignes du cellier des Cray**
2 place de l'ancien four, Le Viviers
73800 CHIGNIN
04 79 28 00 53 et 06 72 73 48 55
contact@chignin.com
www.chignin.com
Vins de Savoie : Chignin, Chignin-Bergeron, Mondeuse, Persan, Gamay, Pinot noir, Roussette de Savoie, Crémant de Savoie, Douce Noire
Du lundi au samedi : 9h30-12h et 14h-19h, le dimanche : 9h30-12h30
- 7** **Domaine partagé Gilles BERLIOZ**
25 rue de la source, Le Viviers
73800 CHIGNIN
04 79 71 58 80
06 07 13 48 17
domaineparthe@gillesberlioz.fr
www.gillesberlioz.com
Vins de Savoie : Chignin-Bergeron, Chignin, Roussette, Mondeuse
Du lundi au vendredi, de préférence sur rendez-vous : 8h-12h et 14h-18h. Le week-end sur rendez-vous (contact par mail)
- 8** **Domaine Jean-Charles Girard-Madoux**
127 montée de l'Étoile des Alpes, Chef Lina
73800 CHIGNIN
06 95 40 43 35
jcgirardmadoux@hotmail.fr
www.domaine-jcgirardmadoux.fr
Vins de Savoie : Chignin, Chignin-Bergeron, Rosé, Mondeuse, Rosé, Pétilillant méthode traditionnelle
Du lundi au vendredi : 17h-19h, le samedi toute la journée, ou sur rendez-vous
- 9** **Domaine Jean-Charles Girard-Madoux**
127 montée de l'Étoile des Alpes, Chef Lina
73800 CHIGNIN
06 95 40 43 35
jcgirardmadoux@hotmail.fr
www.domaine-jcgirardmadoux.fr
Vins de Savoie : Chignin, Chignin-Bergeron, Rosé, Mondeuse, Rosé, Pétilillant méthode traditionnelle
Du lundi au vendredi : 17h-19h, le samedi toute la journée, ou sur rendez-vous
- 10** **Domaine Pascal Paget**
60 chemin des Bugnon, Chef lieu
73800 CHIGNIN
06 68 09 23 26
pascal.paget@wanadoo.fr
Vins de Savoie : Chignin, Chignin-Bergeron, Apremont (blanc), Chignin rouge, cépage Mondeuse, l'Émouillante méthode traditionnelle
Sur rendez-vous, du lundi au samedi : 16h-19h
- 11** **André et Michel Quenard**
1327 route du coteau de Tormery
73800 CHIGNIN
04 79 28 12 75
contact@am-quenard.fr
www.am-quenard.fr
Vins de Savoie : Aymes, Chignin, Chignin-Bergeron, Chignin rouges (Gamay, Mondeuse, Pinot, Persan), Arbin, Mondeuse, Rosé, Malvoisie et Marc de Savoie vieilli en fût
Sur rendez-vous : du lundi au vendredi, 9h-11h30 et 14h-17h, samedi 9h30-12h et 14h-17h

SECTEUR APREMONT / MYANS

- 90** **Aux fruits de la Corille**
Daniel et Christine BILLARD
228 route des Echeclards
73800 MYANS
04 79 28 02 87
auxfruitsdelatrelle@wanadoo.fr
www.auxfruitsdelatrelle.com
Vins de Savoie, Jus de fruit, viande bovine
A la ferme tous les jours sur rendez-vous, et au magasin de producteurs + Saveurs de nos fermes + Albertville
- 91** **Hervé et Patrice Rat-Patron Vignerons**
868 route des Belledones
73800 MYANS
06 30 37 89 18
rat-patron.frees@orange.fr
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Chardonnay, Roussette de Savoie, rosé, rouge, pétillant de Savoie
Sur rendez-vous
- 92** **Noël DUCRET**
429 chemin du Blardet
73800 MYANS
06 50 90 62 06
noelduc@wanadoo.fr
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Rosé, Mondeuse, Crémant
Du lundi au samedi sur rendez-vous
- 93** **Domaine Philippe & Sylvain Ravier**
68 chemin du Cellier
73800 MYANS
04 79 28 17 75
contact@vinsravier.fr
www.vinsravier.com
Vins de Savoie : Chignin-Bergeron, Mondeuse, Gamay, Aymes, Roussette, Apremont
Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h, le samedi : 10h-12h et 14h-18h
- 94** **SCEA Adrien Veyron et fils**
Adrien et Thomas VEYRON
1145 route de Saint-André, La Ratte
73190 APREMONT
04 79 28 20 20
veyron.vins.savoie@wanadoo.fr
www.vins-veyron.fr
Vins de Savoie : Apremont, Chardonnay, Rosé, Jacquère, Moussoux blanc et Roussette de Savoie
Sur rendez-vous : mardi 14h-18h, mercredi et jeudi 10h-12h30 et 14h-18h, vendredi 10h30-12h et 14h-17h30, samedi 10h-12h30 et 14h-16h
- 95** **Domaine Uchet**
Yannick UCHET
140 route du Granier, Pierre Grosse
73190 APREMONT
06 75 49 26 21
yannickuchet@orange.fr
www.domaineuchet.fr
Vins de Savoie : Apremont, Aymes, Mondeuse, Rosé, Cuveés spéciales
Tous les jours uniquement sur rendez-vous entre 8h-12h et 14h-19h
- 96** **Le cocon du Flacheret**
Agnès SUTPIL
108 Pierre Grosse
73190 APREMONT
06 23 76 58 68
agnes.sutpil20@orange.fr
Cuivés bio
A la ferme du lundi au vendredi avant 10h et de 12h à 16h. Aux marchés de Chambéry, Challes les Eaux et Montmélan. AMAP de Barbazat, Mont Bio à Montmélan et SICM du Granier
- 97** **La Ferme de l'Hébergerie**
Aline et Olivier MASSON
Route du col du Granier "Le Devin"
73190 APREMONT
06 86 55 24 29
olivier@hebergerie.com
Fragoies, tomates et sécras de chèvre, yaourts au lait de chèvre, fromages, tomates et sécras de brebis, yaourts et fariselles au lait de brebis
A la ferme tous les matins à partir de 10h sauf le dimanche. Au marché de Chambéry le samedi matin, et livraison en AMAP
- 98** **Domaine de la maison blanche**
Frederic MITHIEUX
Le Crozet
73190 APREMONT
06 95 77 96 86
delamaisonblanche@gmail.com
Vins de Savoie : Apremont, Crémant, Mondeuse, Méthode traditionnelle, Vendange tardive (vin liquorisé)
Au caveau du lundi au samedi : 10h-18h. Au marché de Chambéry le samedi matin.
- 99** **Domaine Dupraz**
Marc DUPRAZ
574 route du Reposoir
73190 APREMONT
06 17 51 39 36
agnes.guy102@orange.fr
Vins de Savoie : Apremont, Mondeuse, Roussette, Chardonnay
Du jeudi au samedi : 14h-19h
- 100** **EARL du Guà**
Guillaume PIN
14 route de Saint André
73190 APREMONT
06 82 96 22 55
guillaume-pin@orange.fr
Vins de Savoie : Apremont et Aymes
Sur rendez-vous
- 101** **Philippe BETEMPS**
431 route de l'Église
73190 APREMONT
06 09 05 24 96
philippebetemps@orange.fr
www.philippebetemps.com
Vins de Savoie Apremont
Sur rendez-vous
- 102** **Domaine Maréchal**
Jean-François MARECHAL
297 route du Serret, Coteau des Belettes
73190 APREMONT
06 03 25 41 96
maréchal.jfg@free.fr
www.maréchal-apremont.com
Vins de Savoie : Apremont, Roussette, Marsanne, Rosé, Mondeuse, Crémant, Vignoble en conversion biologique
Tous les jours sauf le dimanche : 10h-12h et 16h-19h

SECTEUR PORTE-DE-SAVOIE

- 75** **Domaine Labbé**
Alexandra et Jérôme LABBE
22, Chemin Pré la Grange
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 89 05 07 41
domainelesabbes@free.fr
Vins de Savoie : blancs (Aymes, Roussette), rouges (Pinot, Mondeuse), rosés, moussoux blanc et rosé, Jus de raison et Jus de raisin pétillant
Au caveau : 461 chemin du Vorget, 38530 Chapareilhan, du lundi au vendredi : 8h-12h et 13h-19h, le samedi sur rendez-vous
- 76** **Au potager de Champlong**
Nicolas PONCET
1730 route du Grésivaudan
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 23 79 56 93
a.cou@hotmail.fr
Légumes de saison
A la ferme : panier sur commande. En AMAP et au marché de Porte-de-Savoie le samedi matin
- 77** **Domaine Blard et Fils**
Thomas BLARD
706 chemin des Celliers
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 22 35 46 34
blardavoie@yahoo.fr
Vins de Savoie : Apremont, Roussette, Pinot Noir, Crémant de Savoie
Sur rendez-vous, du lundi au vendredi
- 78** **Domaine Roger Billard**
421, chemin de Bisplaine
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 80 28 64 34
vinsbillard@neuf.fr
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Roussette, Chardonnay, Roussanne (IGP), Rosé, Gamay, Mondeuse, Crémant
Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h, de préférence sur rendez-vous
- 79** **Domaine des Aniges GAEC CAILLET**
Benjamin, Armand, Blandine, Gilbert CAILLET
500 chemin de Murs
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 89 05 07 41
domaineanges.vinsdesavoie@orange.fr
domaine-des-anges.com
Vins de Savoie
Du mardi au samedi sur rendez-vous
- 80** **Jacques Bertholet**
213, Chemin de Maraville
73800 PORTE-DE-SAVOIE
04 79 28 13 41
jacques-bertholet73@orange.fr
Miels de thille, de montagne, d'acacias, de lavande, de châtaigner
Au magasin du sanctuaire à Myans : du lundi au samedi 10h-12h et 14h-18h, et le dimanche 9h-12h30 et 14h30-18h
- 81** **Elevage Escarots Laurent Coustable**
130 route de Chapevairin
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 22 01 06 47
laurent.coustable@wanadoo.fr
Escarots, préparés : bœurrs en coquilles, coquilles, feuilletés et stroganoff en bœuf
De janvier à novembre le vendredi 14h-18h et le samedi 9h-12h. En décembre tous les jours sauf le dimanche : 14h-18h
- 82** **Caveau du Lac Saint-André Musée du vigneron**
Christophe PERRET
39 route d'Apremont
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 73 13 15 58
christopheperret@cegepal.net
www.musee-lac-saint-andre.com
Vins de Savoie : biologiques : Apremont Vieilles Vignes, Roussette de Savoie, Chignin-Bergeron, Gamay rouge et rosé, Mondeuse, Persan
Sur rendez-vous
- 83** **EARL du Colombier**
Patrick TARDY
230 chemin de la Grue
73800 PORTE-DE-SAVOIE
04 79 28 04 92
patrick.tardy@lestinard.fr
www.lestinard.fr
Vins de Savoie
Sur rendez-vous de 9h à 19h
- 84** **Adrien DACQUIN**
525 chemin de Pierre Hachée
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 85 15 85 97
adrienedacquin@laposte.net
domainedacquin.free.fr
Vins de Savoie, bio et naturel sans intrants : Apremont, Roussanne, Roussette, Chardonnay, Pinot Noir, Mondeuse, Mondeuse Arbin, Gamay, Rosé et Crémant
Du mardi au samedi : 8h30-12h et 14h-16h30, le samedi sur rendez-vous
- 85** **Domaine du Chateau de la Violette**
Charles-Henri GAYET
203 route de Myans
73800 PORTE-DE-SAVOIE
04 79 28 13 30
chateaudulaviolette@gmail.com
www.domaine-de-la-violette.com
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Roussette, Chignin-Bergeron, Rosé, Gamay, Mondeuse et Crémant.
Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-19h
- 86** **La Miellerie du Granier**
Simon CASSET
532, chemin de Drouilly
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 07 98 45 13
cassetsimon@gmail.com
miellerie-du-granier.com
Miel, essaïms, gelée royale (IGP)
Sur rendez-vous
- 87** **Domaine Jean Perrier et Fils**
ZA Patric TARDY
180 rue de la Jacquère
73800 PORTE-DE-SAVOIE
04 79 28 11 45
perrier@jeanperrier.com
www.vins-perrier.com
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Chignin, Chardonnay, Chignin-Bergeron, Roussette, Châteaude Montmarinot, Pinot Noir, Mondeuse, Mondeuse Arbin, Gamay, Rosé et Crémant
Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-16h30, le samedi sur rendez-vous
- 88** **Paul KELLER**
221 chemin du Canton
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 59 91 67 61
kelpaul@hotmail.fr
Légumes
Le mercredi : 16h-18h et le samedi : 10h-12h et 16h-18h
- 89** **Domaine Robert Girard-Reydet & fils**
Thomas PARSY
430 route de Carmintran
73800 PLANAISE
06 85 39 87 67
contact@roussannesavoie.com
roussannesavoie.com
Vins de Savoie : Roussanne, Chignin-Bergeron
Sur rendez-vous
- 89** **Domaine Robert Girard-Reydet & fils**
Thomas PARSY
430 route de Carmintran
73800 PLANAISE
06 85 39 87 67
contact@roussannesavoie.com
roussannesavoie.com
Légumes de saison et conserves, farines, plantes aromatiques
A la ferme le mercredi 16h-18h30 et samedi 9h-12h
- 90** **Paul KELLER**
221 chemin du Canton
73800 PORTE-DE-SAVOIE
06 59 91 67 61
kelpaul@hotmail.fr
Légumes
Le mercredi : 16h-18h et le samedi : 10h-12h et 16h-18h
- 91** **Domaine Jean Perrier et Fils**
ZA Patric TARDY
180 rue de la Jacquère
73800 PORTE-DE-SAVOIE
04 79 28 11 45
perrier@jeanperrier.com
www.vins-perrier.com
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Chignin, Chardonnay, Chignin-Bergeron, Roussette, Châteaude Montmarinot, Pinot Noir, Mondeuse, Mondeuse Arbin, Gamay, Rosé et Crémant
Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-16h30, le samedi sur rendez-vous
- 92** **EARL La Clé des Champs**
Agnès VUILLERME
416, route de Pouille
73800 ST PIERRE DE SOUCY
06 76 32 1 34
agnes.vuillerm@orange.fr
Vins des Allobroges (IGP : Jacquère, Chardonnay, Gamay rouge et rosé, Jus de raisin blanc et rouge, Marc de Savoie, Gémeil, apéritif vin de noix
Sur rendez-vous tous les jours sauf dimanche et jours fériés
- 93** **Savo'yânes**
Cécile LESECH BIERMANN
820 route de Beauregard, Villard Prin
73800 ST PIERRE DE SOUCY
06 85 15 85 97
savoyanes@gmail.com
www.savoyanes.com
Lait d'anvois, cosmétiques et savons à base de lait d'anvois
Le mercredi 15h-18h ou sur rendez-vous
- 94** **Rucher du Val Coisin**
Remi COCHE
101 chemin de Côté Pelat
73800 ST PIERRE DE SOUCY
06 11 73 39 69
contact@rucherduvalcoisin.fr
www.rucherduvalcoisin.fr
Produits de la ruche : miel, pollen, gelée royale, propolis
Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h, de préférence sur rendez-vous
- 95** **Domaine Jean Perrier et Fils**
ZA Patric TARDY
180 rue de la Jacquère
73800 PORTE-DE-SAVOIE
04 79 28 11 45
perrier@jeanperrier.com
www.vins-perrier.com
Vins de Savoie : Aymes, Apremont, Chignin, Chardonnay, Chignin-Bergeron, Roussette, Châteaude Montmarinot, Pinot Noir, Mondeuse, Mondeuse Arbin, Gamay, Rosé et Crémant
Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-16h30, le samedi sur rendez-vous
- 96** **Le jardin du Ricochet**
Florent BILLET et Clément OUDIAOUDI
895 route de Saint Jean
73800 COISE-
ST-JEAN-PIED-GAUTHIER
06 33 35 19 92
jardin@lericochet.fr
Légumes de saison diversifiés, locaux de légumes et pestos, Gémeil, apéritif vin de noix
Réservation de paniers sur le site internet, ou en AMAP (Chambéry, Pontcharra) et en magasin : Mont Bio, Biocoop
- 97** **Thierry BATAILLARD**
212 chemin des Griottes
73800 PLANAISE
06 21 52 44 17 ou 06 39 90 63 20
ludry2@hotmail.fr
Colis de 5 kg à 10 kg de viande bovine sans vide
Sur commande par téléphone ou mail
- 98** **Thierry BATAILLARD**
212 chemin des Griottes
73800 PLANAISE
06 21 52 44 17 ou 06 39 90 63 20
ludry2@hotmail.fr
Colis de 5 kg à 10 kg de viande bovine sans vide
Sur commande par téléphone ou mail
- 99** **La Chèvrerie du Charava**
Jérôme CAILLOD
311 chemin des Rieux
73800 VILLARD D'ARVAY
07 68 97 62 46
jcaillod@outlook.fr
Fromages de chèvre
Tous les jours : 17h-19h (sauf décembre - janvier)
- 100** **Ferme de Carmintran**
Thomas PARSY
430 route de Carmintran
73800 PLANAISE
06 85 39 87 67
fermedecarmintran@gmail.com
www.fermedecarmintran.fr
Légumes de saison et conserves, farines, plantes aromatiques
A la ferme le mercredi 16h-18h30 et samedi 9h-12h
- 101** **Ferme de Carmintran**
Thomas PARSY
430 route de Carmintran
73800 PLANAISE
06 85 39 87 67
fermedecarmintran@gmail.com
www.fermedecarmintran.fr
Légumes de saison et conserves, farines, plantes aromatiques
A la ferme le mercredi 16h-18h30 et samedi 9h-12h
- 102** **Terre Solidaire Association**
Christine DE MENTION
1424 route de Rubaud
73800 COISE-
ST-JEAN-PIED-GAUTHIER
06 75 87 92 33
lafemesolidaire@gmail.com
www.lafemesolidaire.com
Service traiteur : plats cuisinés à partir de produits fermiers locaux. Huile de noix, terrines de gibiers, conserves de saucas (pesto, béchamel)
Petits marchés de producteurs : à Cruet, à Terre Solidaire, marchés de la Combe de Savoie, salon du goût de Saint-Pierre-d'Albigny

SECTEUR ARBIN / CRUET

- 12** **Graines Grélin Frères**
Simon et Thibaud GRELIN
95 impasse du manoir
73800 ARBIN
04 79 84 12 12
louis.magnin@wanadoo.fr
www.domaineloubainmagnin.fr
Semences : près de 1000 variétés de plantes, potagers, cépages, fleurs et d'engrais verts. Inventeur de la Grenlette
A la ferme du lundi au samedi : 15h-19h. Sur les marchés : La Rochette le mercredi, Albertville le jeudi, Chambéry le samedi
- 13** **Le Chai des Moulins**
Louis TROSSET
280 chemin des Moulins
73800 ARBIN
06 82 90 82 52
lechaidesmoulins@gmail.com
Vins de Savoie : Mondeuse et Roussanne
Sur rendez-vous
- 14** **Domaine Céline Jaquet**
66 chemin du ruisseau
73800 ARBIN
06 84 35 64 10
celinejaquet@hotmail.com
Vins de Savoie : Jacquère, Roussette, Chignin-Bergeron, Mondeuse
Sur rendez-vous
- 15** **Domaine Louis Magnin**
Blatrice MAGNIN
90 chemin des Buis, BP 64
73800 ARBIN
04 79 84 12 12
louis.magnin@wanadoo.fr
www.domaineloubainmagnin.fr
Vins de Savoie : Mondeuse cru Arbin, Chignin-Bergeron, et Roussette de Savoie
Sur rendez-vous
- 16** **Domaine Ludovic Archer**
134 rue de Pontvis
73800 ARBIN
06 09 43 20 84
arches.ludovic@gmail.com
ludovicarcher.com
Vins de Savoie : Mondeuse, Persan, Douchon-Noire, Gamay, Pinot Noir, Chardonnay, Roussette, Jacquère et Bergeron
Voir liste des magasins et cavistes sur ludovicarcher.com
- 17** **Domaine Genoux, Mérande**
André et Daniel GENOUX
Chemin de Mérande
73800 ARBIN
04 79 65 24 32 ou 06 83 15 05 88 ou 06 50 98 73 80
domainegenoux@wanadoo.fr
www.domaine-genoux.fr
Vins de Savoie : Mondeuse, Roussette, Chignin-Bergeron Vignoble en biodynamie (Biodyvin)
Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h30, de préférence sur rendez-vous
- 18** **Jean-Noël PLAUCHU**
358 route de la Carrière
73800 CRUET
06 01 99 08 65
jnplauchu@gmail.com
leschipsdesmonbomnot.fr
Légumes Frais, chips de pommes de terre (nature, oodulées, pimant et Esplette, herbes de Provence), ketchup et dés de bravesas, pâte de pimant...
En magasin : Mont Bio, le Jardin des Gayots, Saveurs de nos fermes, Biocoop, Chez Béchet
- 19** **Domaine de l'Idylle EARL TOLLIER**
Sylvain TOLLIER
345, rue de la Croix de l'Ormaie
73800 CRUET
04 79 84 30 58
domaine@vin-savoie-idylle.fr
www.vin-savoie-idylle.fr
Vins de Savoie : blancs, rouges, rosés et pétillants
Du lundi au samedi : 9h-12h15 et 14h-18h.
- 20** **Maison Philippe Grisard - Vigneron**
33, place du Marché
Saint Laurent
73800 CRUET
04 79 84 30 91
vins@philippgrisard.com
www.maisonphilippgrisard.com
Vins de Savoie
Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h, le samedi : 9h-12h et 14h-17h
- 21** **Le Cellier de la Baraterie**
Julien VIANA
Route de la Baraterie
73800 CRUET
06 88 21 08 50
cellierdelabaraterie@gmail.com
cellierdelabaraterie.com
Vins de Savoie : Mondeuse, Gamay, Jacquère et Roussette de Savoie, Marc de Savoie
Tous les jours sur rendez-vous
- 22** **Clément et Maurice PICHON**
65, chemin de la chaux
La Baraterie
73800 CRUET
06 41 81 57 36
clement.pichon73@gmail.com
Légumes, plants potagers et vin Gamay
Aux marchés : Albertville le jeudi, St-Jean-de-Maurienne le samedi

SECTEUR SAINT PIERRE D'ALBIGNY

- 23** **Le jardin de l'Arcuisaz**
Julien MAUBON
333 rue du Carnvet
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 49 69 27 57
le.jardin.arcuisaz@orange.fr
Plantes vivaces et alpines, plantes de houblon et petits fruits bio
Du lundi au vendredi : 15h30-18h30 (de mars à octobre) ou sur rendez-vous
- 24** **Domaine de Méjane**
Anne BELLEMIN-LAPONNAZ
333 rue de la Mairie
73250 ST JEAN DE LA PORTE
04 79 71 48 51
06 11 39 06 05
contact@domaine-de-mejane.com
www.domaine-de-mejane.com
Vins de Savoie
Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h, le samedi : 9h-12h et 14h-17h
- 25** **Domaine des anges au cœur rouge**
Frédérique BRETHE
Montlabret
73250 ST JEAN DE LA PORTE
06 47 41 42 18
saffranvisites@yahoo.fr
www.saffran-des-anges.fr
Saffran, vignes en période de floraison (act-nov)
A la ferme : sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche. Au magasin de producteurs «Saveurs de nos fermes» à Albertville
- 26** **Les Vergers de Chateaneuf**
Frédéric BERGIN
ZA le Carouge,
60 impasse des Roseaux
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
04 79 70 72
06 80 01 06 99
vergersdechateaneuf@orange.fr
Pommes et patres de Savoie IGP, compotes et jus de fruits. Et vente d'autres produits : fermiers locaux diversifiés : légumes, viande, fromage et produits laitiers
Magasin Le Jardin des Gayots, ouvert du lundi au vendredi : 8h30-12h et 15h30-18h45, le samedi : 14h30-18h30
- 27** **Le Rucher de la Combe di Savoie**
Michaël GOURICHAU & Isabelle BIREN
ZA le Carouge,
20 rue du Marais Sandre
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 19 22 64 61
mgouric@combedesavoie.com
rucher-combedesavoie.com
10 miels, gelée royale GRF, pollen frais, propolis, gâteaux au miel et hydromel du rucher
le vendredi 14h30-19h (octobre à décembre), le samedi 8h-12h30, les autres jours sur rendez-vous
- 28** **EARL Domaine de Chevillard**
Matthieu COURRY
4 Guillemette RENARD
132 route du Clou, Le Molanet
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 84 68 77 48 ou 06 87 09 43 99
vendange@chevillard.com
www.domaine-vendange.com
Vins de Savoie : Jacquère, Chardonnay, Roussette de Savoie, rosé, Pinot Noir, Mondeuse, Crémant de Savoie
Sur rendez-vous
- 29** **La ferme de Tim**
Timothée BRUOT
317 avenue du Grand Arc
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
07 83 67 08 08
bruo.tim@tmail.com
produitslaitiersvaches.com
Truilles, tomates vaches, brebis et chèvres : lait, yaourt, fromage, fromage frais, œufs et poules d'ornements. Légumes, petits fruits
Tous les jours 9h-19h, vente en libre-service
- 30** **Domaine Saint-Germain**
Raphaël SAINT-GERMAIN
65 route de Miolans
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
04 79 28 61 68
06 10 71 13 85
vinsstgermain1@aol.com
www.domainesaintgermain.com
Vins de Savoie, vins des Allobroges
Sur rendez-vous
- 31** **Domaine Vendange**
Diane GOUJEL
132 route du Clou, Le Molanet
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 84 68 77 48 ou 06 87 09 43 99
vendange@chevillard.com
www.domaine-vendange.com
Vins de Savoie : Jacquère, Chardonnay, Roussette de Savoie, rosé, Pinot Noir, Mondeuse, Crémant de Savoie
Sur rendez-vous
- 32** **Caveau Domaine de Lorbert**
Frédéric VUILLIEN
326 route de Saint Pierre, le Villard
73250 FRÉTERIVE
04 79 28 54 06 ou 06 19 13 07
domainedelaorbert.com
www.vin-de-savoie.com
Vins de Savoie : Apremont, Chignin-Bergeron, Jacquère, Mondeuse, Pinot noir, Mondeuse, Gamay
Tous les jours, sur rendez-vous
- 33** **Domaine G & G Bouvet**
Philippe VIALLET
130 chemin des Piélettes,
73250 FRÉTERIVE
04 79 28 54 11
contact@domaine-bouvet.com
www.domaine-bouvet.com
Vins de Savoie et crémants
A la maison Viallet (route de Myans, 73190 Apremont)
Du lundi au jeudi : 8h-12 et 14h-17h, le vendredi : 8h-12h et 14h-15h
- 34** **SCEV Domaine Jean Vuillien et fils**
David & Olivier VUILLIEN
60 rue de la Solaie, la Grande Rue
73250 FRÉTERIVE
04 79 28 51 58
contact@jeanvuillien.com
www.jeanvuillien.com
Vins de Savoie : blancs (Roussette, Jacquère, Chignin-Bergeron, Chardonnay), rouges (Mondeuse, Pinot, Gamay), rosé, crémant. Cuveés élevés en fût - Réserve du château St Philippe
Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h, le samedi : 9h-12h
- 35** **Domaine Grisard Jean-Pierre & Fils**
Benoit et Laetitia GRISARD
91 rue de la Tronche
73250 FRÉTERIVE
04 79 28 54 09
gaisard@aoal.com
www.domainegrisard.fr
Vins de Savoie : Mondeuse, Jacquère, Chardonnay, Roussette, Mondeuse, Pinot noir, Gamay, Arbin, Roussanne, Chignin, Chignin-Bergeron, Vendange
Du lundi au vendredi : 8h-12h et 13h30-18h, le samedi : 8h-12h et 13h30-17h
- 36** **Pisciculture du Pont Royal**
Plan local
73390 Chamousse
04 79 36 43 45 et 06 22 86 35 47
pisciculturepontroyal@scapost.com
Truites vivantes ou à consommer
Mercredi : 14h-17h

SECTEUR CHAMOUX-SUR-LEGNON

- 37** **EARL La Ferme du Boisson**
Laurence et François RICHARD
6307 route du Boisson
73390 CHATEAUNEUF
04 79 28 87 40
06 74 60 13 78
francois.richard@orange.fr
Viande de porc, viande bovine, produits de terre
A la ferme le vendredi : 9h-12h et 14h-19h, samedi : 9h-12h. Dans les magasins : Saveurs de nos Fermes, La Coopérative du Tremblay, le Jardin des Gayots
- 38** **Au Jardin de la Fanchaz**
Aurélien TRAVERSIER et Tony SEGUIN
309 route Royale, Malteverne
73390 CHATEAUNEUF
06 74 24 89 72
contact@aujardindelafanchaz.fr
www.aujardindelafanchaz