

EDITION
2022-2023



SCANNEZ MOI !



..... CONSOMMEZ LOCAL !

** Partagez des instants nature avec **

LES AGRICULTEURS DU PAYS DU MONT-BLANC



Découvrir l'agriculture, les producteurs et les produits locaux du Pays du Mont-Blanc



• Des agriculteurs du Pays du Mont-Blanc se sont regroupés pour éditer ce guide. Ils vous invitent à partager avec eux une visite de ferme, la fabrication d'un produit, une balade à travers les alpages, une nuit sur la ferme, un bon repas en ferme-auberge ou tout simplement un bon produit à déguster.

• La vallée et les montagnes du Pays du Mont-Blanc forment un territoire de prairies et d'alpages expliquant la forte présence d'élevages notamment laitiers. Vaches, chèvres, brebis entretiennent le paysage et les espaces naturels. L'été une partie d'entre elles montent en alpage pour 4 à 5 mois. Le territoire représente aussi la diversité avec du maraîchage, de l'apiculture, du safran, des œufs...

Chacun travaille dans le respect de cet environnement : élevages extensifs, agriculture biologique, sous labels AOP et IGP (cf liste de nos labels), permaculture, sans traitement, etc.

• Authenticité et savoir-faire caractérisent tous les produits présentés. Bruts, transformés à la ferme ou en coopérative, ils sont fabriqués selon les plus pures traditions mais aussi avec modernité et originalité. Dans tous les cas, vous retrouverez dans chacun la générosité des producteurs.



Mangez local et de saison

Manger local et de saison, pratiquer l'agritourisme, c'est encourager la production alimentaire et valoriser le travail des agriculteurs du Pays du Mont-Blanc !

Vous aussi partagez des instants nature et goûtez au Pays du Mont-Blanc !

*SICA Pays du Mont-Blanc
& Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc*



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.



Sommaire

LOCALISEZ-NOUS	page 1
LES PRODUCTEURS LOCAUX	page 3
LES STRUCTURES COLLECTIVES	page 36



Les labels et marques collectives



Bienvenue à la ferme



La Route des Fromages de Savoie



Producteurs Savoie Mont-Blanc



Agriculture biologique

Les pictogrammes



Ouvert l'été



Atelier pratique



Balade possible



Ouvert l'hiver



Restauration



Visite du site



Vente sur commande

VALLORCINE

1

La Ferme de Vallorcine


**VICTORIEN CREPEL
ET MELISSA BANON**

451 route du col
74660 VALLORCINE
Tél : 07 83 01 72 21 ou 07 86 72 51 37

gaec.vallorcine@outlook.fr
Facebook : @lafermedeVallorcine

La ferme de Vallorcine, c'est un pari insensé pour beaucoup : une ferme avec peu de vaches, seulement 20 laitières certifiées en **agriculture biologique**. À l'époque du toujours plus gros, toujours plus grand, nous décidons de croire aux anciens systèmes de montagne : de **petites structures, raisonnables et raisonnées**, qui se veulent respectueuses de **l'environnement et des animaux**.

L'ensemble de la production laitière est **transformé sur la ferme**, il sera donc possible de trouver selon vos goûts : de la tomme fermière nature ou à l'ail des ours, de la raclette fermière, des yaourts, des faisselles, et un petit nouveau dans la vallée : le Vallorcin. C'est un petit fromage à pâte molle, de même type qu'un reblochon, et qui ravira les connaisseurs.

Venez découvrir **Vallorcine**, ses **prairies** et ses **Brunes des Alpes** !

Accès : En plein cœur du village de Vallorcine, accolé au restaurant la ferme des 3 ours.



Retrouvez nos produits

Au magasin sur la ferme, du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 16h30 à 19h le samedi et dimanche de 16h30 à 19h.

Sur le marché de Chamonix le samedi matin toute l'année
Sur le marché d'Argentière les dimanches matin d'été et d'hiver
Sur le marché de Vallorcine l'été le mardi après-midi à partir de 16h.

Vous pouvez également déguster nos fromages et faisselles dans de nombreux restaurants de Chamonix, Argentière et Vallorcine.

VALLORCINE

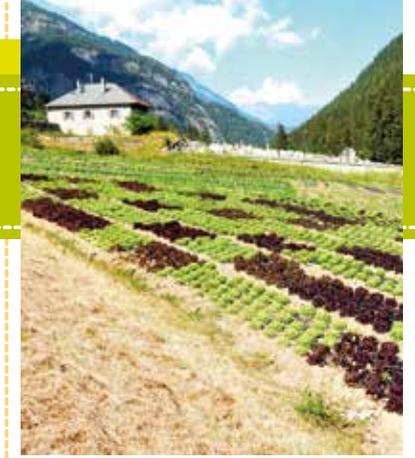
2

Les Petits Fruits Rouges Bio


DAVID VALLAS

Le Sizeray
74660 VALLORCINE
Tél : 06 83 97 94 52

david.vallas@free.fr



Un grand jardin près de l'église où poussent **légumes et fruits** supportant les conditions montagnardes.

Conduite en Bio, la récolte évoluant au cours de la saison est vendue en direct, soit au naturel, soit sous forme de confitures, sirops, coulis, pâtes de fruits, voire caramels...



Retrouvez nos produits

À la ferme, sur rendez-vous téléphonique.

Le mardi en fin d'après-midi **en face du bar/tabac/presse** au chef-lieu de Vallorcine.

Sur le marché d'Argentière le dimanche matin en juillet/août.

Gaec le Plan des Reines



FERME DE MONTROC

800 chemin du Planet
74400 ARGENTIERE
Tél : 06 47 34 64 51 – 06 78 51 65 92

ferme.montroc@orange.fr



Safran du Mont-Blanc



NOÉ TOLLIN

BP 181 - 74405 CHAMONIX
Tél : 06 64 63 64 23

noewak@free.fr
www.safrandumontblanc.com
Facebook : @SafranDuMontBlanc



Le GAEC le Plan des Reines est une des dernières exploitations de la Commune de Chamonix Mont-Blanc. Franck et Baptiste ont à cœur de maintenir cette activité et de pouvoir proposer aux habitants et visiteurs leurs **produits locaux**, ancrés là-haut à un vrai **savoir-faire montagnard**.

Vous pourrez découvrir notre troupeau de vaches ainsi que nos **délicieuses productions** de fromages et charcuterie diverses et variées : tomme de Montroc nature ou au piment d'Espelette, fromage de montagne, crémeux des Reines, saucissons moitié porc et bœuf selon une recette de famille (suivant dispo)...

 **Accès :** La production fromagère se fait à Montroc en période hivernale et à l'Alpage de Balme en période estivale (accès par la télécabine du Tour ou à pied en 2h de marche environ).



Retrouvez nos produits

Au magasin à la ferme de Montroc à Argentière toute l'année, le mardi, le vendredi et le samedi de 17h à 19h.

Sur commande par téléphone ou par mail.

Aux Marchés U d'Argentière, Chamonix et Chamonix Pèlerins, les Houches, Passy, Carrefour des Houches et aux Refuges Payot de Chamonix.

Partant du principe que les crocus se plaisent bien dans la région et que le meilleur safran au monde se trouve au Kashmir à des altitudes supérieures à 1 000 m, c'est en 2013 qu'est née l'entreprise «Safran du Mont-Blanc» dans la Vallée de Chamonix.

Petite exploitation agricole qui cultive cette épice entièrement **manuellement, sans pesticides** et qui valorise sa production en confectionnant divers **produits aromatisés** avec son safran : confitures maison, miels, moutardes, vinaigres...

Des **produits locaux originaux de qualité** avec des vertus bénéfiques autant pour le palais que pour la santé.



Retrouvez nos produits

Au marché de Chamonix (vente directe sur mon stand) place du Mont-Blanc tous les samedis de 7h30 à 13h30.

Au Carrefour Market et à l'Office de Tourisme de Chamonix, aux Refuges Payot de Chamonix et des Houches, au Carrefour Contact des Houches, au Chalet des créateurs de St-Gervais, au Tabac du Mont-Blanc de Sallanches.

Scea les Trois Terres



CLAIRE ET JÉRÔME GARCIN

198 vi du plan - 74310 LES HOUCHES
Tél : 06 86 89 28 80

-
claire.cachat@wanadoo.fr
www.les3terres.fr

Le Pain de Chibon



GERARD BERRUX

427 route du Pont
74310 LES HOUCHES
Tél : 06 66 52 44 73

-
jerrycham@hotmail.fr
Facebook : @Le-Pain-de-Chibon

Jérôme, Claire et leurs enfants élèvent 80 chèvres et une trentaine de **vaches d'Hérens**, race locale dont la renommée est assurée grâce aux traditionnelles **«batailles des Reines»**.

Trois «terres» pour retrouver leurs troupeaux l'été :

- les vaches à l'alpage de Charamillon (Chamonix)
- Les chèvres à Passy (3065 route de Servoz)
- Les cochons aux Houches (lieu-dit Merlet)



Accès :

- **En hiver** : site des Houches, lieu-dit les Chavants : depuis la télécabine du Prarion, prendre direction Vaudagne, à 300 m prendre à droite jusqu'au bout du chemin Vi du plan.
- **Toute l'année** : site de Passy : 3065 route de Servoz (chemin raide sur 200m ou parking en bas).



Retrouvez nos produits

À la ferme aux Houches, de janvier à avril,
les mardis et samedis de 17h à 19h.

De mai à octobre, à la chèvrerie de Passy
les mardis et samedis de 16h à 19h.

Meunier tu dors... Gérard Berrux n'en a pas le temps. Après un parcours professionnel rempli de diverses expériences, c'est en 2012 qu'il devient agriculteur dans la vallée de Chamonix pour fabriquer du pain.



Visites : Venez découvrir ce passionné qui fait tout de A à Z : de la culture de ses propres **blés anciens cultivés sans traitements**, à la mouture de la farine écrasée sur son moulin à la meule de pierre, quotidiennement pour préserver tous les arômes et la valeur nutritive d'une farine fraîche. Les pains proposés sont uniquement au **levain naturel**.



Accès : Suivez les panneaux « Le Pain de Chibon ». Attention, c'est bien au numéro 427 que vous emprunterez mon chemin depuis la rue. La ferme est juste au bout du chemin.



Retrouvez nos produits

Sur le parking de Carrefour à Chamonix le mardi de 16h à 18h.

Sur ma ferme à l'occasion d'un **marché paysan** le mercredi
En été de 14h30 à 19h et en hiver de 13h30 à 18h.

Grande diversité de produits proposés par les producteurs du territoire :
fruits et légumes du pays, fromages de chèvre, vache et brebis,
yaourts, charcuterie, viande de cochons fermiers...

À Servoz sur le parking de la salle des fêtes le samedi de 16h à 18h.

Gaëc les Sabotdance



2928 route de notre dame de la gorge
74170 LES CONTAMINES-MONTJOIE
TÉL : 06 34 69 59 03

gaeclessabotdance@gmail.com
Facebook : @gaeclessabotdance

Bérangère et Florent vous accueillent pour découvrir leur ferme de montagne. Ils auront plaisir à vous faire partager leur métier et les animaux de **races locales** : 60 vaches et leurs veaux de race Abondance ainsi que 40 brebis Nez noir du Valais. L'été, nous montons en alpage sur les pistes de ski des Contamines.

Nous livrons notre lait à la coopérative de Beaufort l'été et à la coopérative du pays du Mont Blanc pour la fabrication du reblochon le reste de l'année. Notre magasin à la ferme vous accueille toute l'année, les après-midis (horaires et jours d'ouverture visibles sur Google ou sur le répondeur du téléphone.). Vous y retrouvez les **fromages labellisés AOP et IGP** de nos coopératives : Beaufort, Abondance, Reblochon, Tomme et Raclette, ainsi que des yaourts, du fromage fermier de brebis et de chèvre de nos voisins éleveurs et du miel.

Nous vendons de la viande de nos vaches, veaux et agneaux de la ferme en colis (sur réservation) mais également des saucissons de vache disponibles toute l'année.

Visites guidées seulement en hiver : inscription directement auprès de l'office de tourisme des Contamines Montjoie, nous contacter pour les groupes.



Retrouvez nos produits

À la ferme : magasin ouvert les après-midis, toute l'année (horaires et jours d'ouverture visibles sur Google). Accès facile en voiture, à proximité de la télécabine de la gorge, près de la base de loisirs du Pontet.

La Bergerie des 2 Savoie



GAËC BERGERIE DES 2 SAVOIE
AMÉLINA ET JOSIANE MATTEL /
NICOLAS RECHON REGUET
Route de l'Adret - 73590 FLUMET
Tél : 07 88 81 07 44

mattamelina@gmail.com
www.bergeriedes2savoie.fr
Facebook @Bergeriedes2savoie

Installés depuis 2017, nous élevons 170 brebis laitières et transformons leur lait grâce à notre **savoir-faire de fromagers**. Nos moutons pâturent une herbe de montagne exceptionnelle entre 1 600 m et 2 400 m d'altitude. Nous travaillons sur 2 sites : l'hiver, les animaux sont en bergerie à Flumet et l'été sur l'alpage de Jovet aux Contamines-Montjoie. Notre travail, en concertation avec la Réserve Naturelle, contribue à la **préservation du milieu grâce à l'entretien des prairies alpines**.

Nous vous proposons toute l'année de délicieux produits au lait de brebis : yaourts, brebichous (crottins) et tomme des montagnes. La viande d'agneau d'alpage est à découvrir uniquement à l'automne.

Visites : Nous proposons tous les jeudis, sur réservation, des visites guidées de la bergerie. Venez partager un moment convivial avec nous en découvrant notre métier. La visite sera suivie d'une dégustation de nos produits.

Découverte : Vous pouvez également partir à la rencontre de notre troupeau sur l'alpage entre les lacs Jovet et le Col du Bonhomme aux Contamines-Montjoie.



Retrouvez nos produits

Toute l'année à la ferme,
du lundi au samedi de 16h30 à 19h suivez le panneau
« Bienvenue à la ferme » avec une fleur jaune à Flumet.

En été, accès à l'alpage :

depuis le parking de Notre-Dame de la Gorge, suivre la direction des lacs Jovet sur le Tour du Mont-Blanc (environ 2h30 de marche)
Magasin de Producteurs aux Contamines-Montjoie les mercredis, vendredis et dimanches de 15h à 18h.

Marché paysan aux Houches le mercredi de 13h30 à 18h **À la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** et à la **Coopérative fruitière du Val d'Arly**.

Chèvrerie Au Coeur de Montjoie



THIBAUT SERRI
359 chemin du Vivier
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS
Tél : 06 37 85 72 08

chevrerie.aucoeurdemontjoie@outlook.fr
Facebook : @chevrerieaucoeurdemontjoie

Installé récemment, j'éleve un troupeau de 70 chèvres. Je transforme toute ma production de lait en produits frais et en **savoureux fromages affinés sur place**. Non loin du chemin du Val Montjoie et du lac de pêche du Vivier, vous pouvez venir voir les chèvres, les caresser, les photographier et apprendre à les connaître. C'est tout naturellement que je vous expliquerai le métier d'un chevrier.

Vous trouverez sur place toute ma **gamme de produits fermiers** : tomme, fromages frais, demi-frais ou secs, aromatisés, chèvre à tartiner, faisselles et yaourts, sans oublier les « trous de marmotte » à la confiture ou au miel, produits originaux à venir découvrir...

Accès : Entre Saint-Gervais et les Contamines, tourner en direction de la déchetterie. Après le petit pont, prendre à droite la route en terre. Monter doucement, un parking vous attend au fond du hameau. En cas de chute de neige, il est conseillé de se garer près du boulodrome et de continuer à pied (5 mn). Balade à pied possible depuis Saint-Gervais ou les Contamines par le sentier du Val Montjoie.



Retrouvez nos produits

À la ferme

De novembre à fin août tous les jours de 10h à 12 h et de 16h30 à 19h.

Sur le marché **des Contamines-Montjoie** le mardi matin,
sur le marché **de Saint-Gervais-les-Bains** le jeudi matin.

La Ferme des Roches Fleuries



**JEAN-PIERRE ET PIERRE AMAFROI-
BROISAT ET FLAVIE MELENDEZ**

1510 route d'Orsin
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS
Tél : 06 16 54 81 50

fermedesrochesfleuries@gmail.com
www.fermedesrochesfleuries.fr
Facebook : @lafermedesrochesfleuries



Ferme traditionnelle constituée de 25 vaches et de 60 chèvres que nous trayons à l'alpage en été. Nos valeurs nous amènent à être **attentif au bien-être animal**, transformer notre lait et partager avec les consommateurs. C'est pourquoi nous pratiquons la vente directe et l'accueil à la ferme.

Nous vous proposons nos fromages au lait de vache ou de chèvre : tommes, crottins, raclettes, faisselles et yaourts.

Nous complétons notre gamme par des fromages de coopératives et des produits 100 % locaux : Abondance / Beaufort / Reblochon, vins, confitures et coulis fermiers, miels, soupes et charcuterie de la ferme.

Visites : Partez aussi à la découverte de cette véritable ferme de montagne. Accompagnés par Flavie, vous approcherez les animaux qui n'auront plus de secrets pour vous ! Sur réservation à l'Office de Tourisme de Saint-Gervais.

Accès : À Saint-Gervais, direction le Bettex/Saint-Nicolas-de-Véroce, lieu-dit la Planchette, la ferme se situe en amont de la route (panneau totem en bord de route).



Retrouvez nos produits

À la ferme

Ouvert du mardi au vendredi de 16h30 à 19h.

Le samedi de 09h à 12h et 16h30 à 19h.

Fermé le dimanche et le lundi.

Attention : en période de vacances scolaires, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 16h30 à 19h.



Le Chalet des Grands-Prés



RÉGINE ET DENIS PELLOUX
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS
Tél : 06 19 17 03 65

Partez pour une balade entre forêts et pâturages pour rejoindre le chalet d'alpage de Régine et Denis qui prennent leur quartier d'été là-haut dans la montagne, **face à la chaîne du Mont-Blanc, des Fiz et des Aravis** et dégustez un délicieux déjeuner à l'alpage.

 **Le farcement**, une des spécialités de notre territoire est proposé du mardi au samedi midi (à préciser lors de la réservation la veille avant 12h). Poêlées montagnardes, fondues savoyarde, salades du potager, omelettes et desserts maison... vous régaleront tout au long de la semaine. Réservation conseillée.

 **Accès** : Depuis Saint-Gervais village, montez à « Le Bettex ». Parking situé au-dessus de la gare d'arrivée de la télécabine, face à l'aire de jeux. Puis 30 mn à pied, suivre le fléchage, promenade facile.



Retrouvez-nous

À l'alpage.

Gaec Le Val 'Mont-Blanc



GAEC LE VAL MONT-BLANC
46 route de l'épine – 74920 COMBLOUX
Tél : 04 50 54 58 97 / 06 17 46 56 91

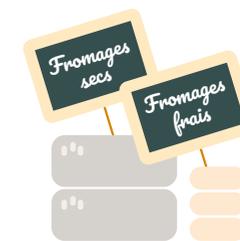
jeanmichelpaget@orange.fr
Facebook @gaeclevalmontblanc



Ferme familiale depuis plusieurs générations, nos 40 vaches de race Abondance produisent le lait pour la fabrication de Reblochon AOP, Abondance AOP, tomme fermière, raclette, ainsi que des yaourts et faisselles fabriqués à la ferme.

Tous nos fromages et autres produits locaux sont exclusivement vendus dans les 3 magasins gérés par l'exploitation le Val'Mont-Blanc.

 **Les visites** gratuites ont lieu tous les jours pendant la traite des vaches d'octobre à juin à la ferme de Combloux et l'été à l'alpage de Boegneuve à Saint-Nicolas-la-Chapelle.



Retrouvez nos produits

À la ferme, 46 route de Saint-Gervais – Combloux (accès possible en 15 mn à pied depuis le centre).

Autres magasins :

Combloux (centre du village) : 83 route de Megève.
Saint-Gervais : 51 avenue du Mont Paccard.

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h.
Les dimanches en période de vacances scolaires de 8h30 à 12h et de 16h à 19h.



credit photos : ©Clara Goujault - APC

Venez
NOUS VOIR

bienvenue-a-la-ferme.com



Ferme les Montagnards



DELPHINE SOCQUET

74 chemin des poses

74920 COMBLOUX

Tél : 06 21 02 18 99

delphine.socquet@outlook.fr

www.ferme-les-montagnards.jimdosite.com

Facebook @GAEC.les.Montagnards

Instagram



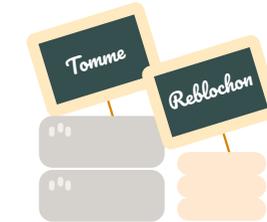
Venez découvrir une ferme familiale, qui mêle **histoire et modernité**.
Tout cela dans une ambiance authentique !

Sur la ferme, avec **le lait de nos vaches**, nous fabriquons différents fromages mais principalement du reblochon et de la tomme vendus sur la ferme ou sur les marchés locaux.

Tout le long de l'année, nous vous proposons de la viande de porc, bœuf ou veau, en colis de 5 ou 10 kg ou au détail.

 **Visites** : Nous organisons des visites pour les familles ou pour les groupes scolaires, séminaires et autres (réservation obligatoire).

 **Restauration** : Nous vous invitons également à venir déguster nos produits lors d'un repas servi à la ferme auberge en saison sur réservation.



Retrouvez nos produits

À la ferme :

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.

Le samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 18h.

Sur les marchés :

Combloux (mercredi matin), Au Pain de Chibon aux Houches

(mercredi après-midi), St-Gervais (jeudi matin),

Megève (vendredi matin), Sallanches (samedi matin).



La Ferme du Renard



MARIE-PIERRE PIAZZA OUVRIER BUFFET

312 route de Vauvray - 74120 DEMI-QUARTIER
Tél : 06 78 02 32 89

mapie-pob@orange.fr
Facebook : @mpierre.piazza

Venez découvrir cette ferme authentique « du renard » où on trouve une vraie basse-cour, des vaches, des chèvres, des fruits et des légumes. La productrice, Marie-Pierre, a voulu garder une **diversité de production**. Elle adorera vous parler de son travail dans le **respect du bien-être animal, des valeurs et traditions** inculquées par les anciennes générations. La ferme vous propose une large gamme de produits fermiers en **permaculture** et en continuité de cet héritage familial : légumes de saison, fraises, framboises et confitures de fruits rouges, œufs fermiers plein-air... et aussi veau de lait et viande de chevreaux.

Accès : Par RD 1212 depuis Megève, tourner à gauche au pont d'Arbon, direction Vauvray puis continuer sur 300 mètres environ. Par Combloux, prendre route de la Cry Cuchet, à gauche direction Ormaret. Au stop continuer direction Vauvray, après le village direction de Megève, troisième ferme à gauche.
Balade à pied : 20 mn depuis Megève / 30 mn depuis Combloux.



Retrouvez nos produits

À la ferme :

En été : 9h - 12h30 et 17h - 20h30 et en hiver : 9h - 12h30 et 15h - 17h30.
Appel conseillé avant de passer à la ferme récupérer vos produits.
Fermé les dimanches et lundis ainsi que les mercredis matins.

Au marché de COMBLOUX le mercredi matin.

La ferme vous accueille avec d'autres agriculteurs et artisans du territoire sous la forme d'un **marché fermier** (voir encart marché p.37).
Échanges, convivialité, découvertes et bons produits frais & locaux sont les maîtres mots au **31 chemin de Marin à Demi-Quartier**, de mai à octobre, **tous les lundis après-midis** de 16h à 19h.

Gîte d'alpage du Plan de l'Aar



GAEC LE RAYONNANT FAMILLE ARVIN BEROD

Le Plan de l'Aar
74120 PRAZ-SUR-ARLY
Tél : 06 99 29 47 87

arvinberod.a@gmail.com



Nous vous accueillons pour un **moment de détente** et découverte à l'alpage à 1730 m d'altitude.

Le GAEC le Rayonnant est une **exploitation familiale** située à Praz-sur-Arly. Nous allons en alpage depuis 2004, avec notre troupeau de vaches laitières de race Abondance et Tarine, mais aussi chèvres, lapins et tous les autres animaux de la basse-cour pour le plaisir des enfants, petits et grands.

Le **refuge** a une capacité de 18 couchages dont 4 en chambre séparée. Nous proposons les ½ pensions, boissons et repas : beignets de tomme, farcement, tartiflette, croziflette, charcuterie, faisselles, tartes aux myrtilles et framboises.

Visite : Ouvert juillet et août ainsi que sur réservation du 15 au 30 juin et du 1^{er} au 15 septembre.

Accès : À pied par Praz-sur-Arly (direction la Tonnaz), par Megève (le Christomet) ou par La Giétaz (le plan de La Giétaz).
Possibilité de venir en voiture 4x4 pour les personnes à mobilité réduite depuis Praz-sur-Arly (nous contacter).



Retrouvez nos produits

À l'alpage du 15 juin au 15 septembre toute la journée.

Gaec les Alpagistes

GUILLAUME ET ALINE
MAILLET CONTOZ

1683 route de Lady - Les Granges
74120 MEGÈVE
Tél : 06 32 66 81 15

-
lesalpagistes@gmail.com

Nicole et Jean-Claude
Morand

FAMILLE MORAND

1578 chemin du Maz
74120 MEGÈVE
Tél : 06 74 74 19 57

Nous sommes heureux de vous accueillir sur notre exploitation familiale. Depuis 2014, nous avons le plaisir de monter sur l'alpage de Chevan à Praz-sur-Arly de juin à septembre. C'est **une tradition** et un besoin pour notre exploitation d'être près des montagnes, au calme, **proche de la nature**. Là-haut, nous fabriquons de l'Abondance fermier et nous vous accueillons avec plaisir pour **partager notre vie en montagne** et vous faire déguster un morceau de notre fromage. Nous avons construit une fromagerie sur notre ferme en vallée à Megève. Depuis l'automne 2021 nous produisons du reblochon fermier après chaque traite avec le lait de nos 45 vaches laitières de race tarine et abondance. Nous avons aménagé un petit magasin pour pouvoir vous recevoir.

📍 **Accès en été** : depuis le centre de Megève, prendre la direction de « Rochebrune » puis le « Leutaz » et continuer la route sur 3 km jusqu'au parking. Continuer à pied pour environ 1h de marche en direction du Crêt du midi. Possibilité de monter en voiture à partir de 18h.

Accès en Hiver : 1683 route de lady les Granges 74120 Megève. Le Magasin est ouvert en saison hivernale du lundi au jeudi de 16h à 18h. le vendredi et samedi de 15h à 18h. Fermé le dimanche.



Retrouvez nos produits

Vente à l'alpage : nous prévenir par SMS de préférence pour vous assurer de notre présence.

Vous trouverez également notre Abondance à la **Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** à Domancy.

Sur une ferme familiale de Megève, nous élevons des vaches laitières dans la plus pure tradition. Toujours disponibles, nous vous accueillerons pour **partager notre univers sur notre ferme** du Maz située entre Mont d'Arbois et Côte 2000. Pourquoi ne pas profiter d'une **balade** depuis l'église de Megève pour venir nous voir ?

Nous fabriquons des tommes fermières à partir de notre lait et vous proposons la vente d'autres produits de la ferme suivant la saison.

📍 **Accès** : En voiture, depuis Megève, prendre la route Edmond de Rothschild jusqu'à la Chapelle du Maz, puis à droite à 200 m. À pied, vers l'église de Megève, suivre le chemin du Maz (30 mn).



Retrouvez nos produits

Vente à la ferme
tous les jours et durant toute l'année.



MEGÈVE

Ferme Auberge La Croix du Planay

18



YANNICK ET CINDY EVRARD

2338 route du Planay
74120 MEGÈVE
Tél : 04 50 58 36 31

www.lacroixduplanay.jimdo.com
Telegram t.me/lacroixduplanay

DOMANCY

19



Miel les Z'avettes

VINCENT LEMÉNAGER

1086 route de Sallanches
74700 DOMANCY
Tél : 06 45 85 69 61

lesavettes.descimes@gmail.com



Petite ferme familiale au pied du Mont Joly !

Table à la ferme : salade de saison, assiette de l'auberge, spécialités fromagères, crêpes, glaces fermières...

Goûters à la ferme : crêpes, glaces...

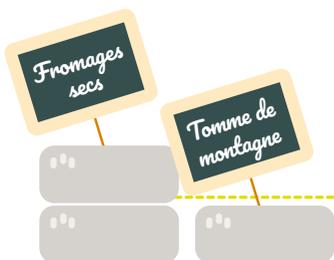
Vente directe des produits de la ferme au lait de vache et au lait de chèvre : lait frais, fromages, yaourts, desserts lactés et glacés.

Paiements acceptés : chèque et espèces.



Accès :

- **En voiture depuis Megève** : suivre la route E. de Rothschild. Au Planellet, prendre la route du Planay sur 3 km. Parking du Planay puis 200 mètres à pied.
- **Accès à pied en été** : boucle facile d'1h, parking de la Livraz - Bacré - Planay - Moulin Contant.
- **Accès à pied en hiver** : promenade facile d'1h30, parking de la Livraz - Bacré - Planay - Planellet + retour ski bus.



Retrouvez nos produits

À la ferme, cuisine et vente de produits :
toute l'année, sur réservation.

Magasin en ligne sur www.lacroixduplanay.jimdo.com : livraisons uniquement en local.



Je suis apiculteur sur Passy et je m'occupe d'un cheptel de 150 colonies que je transhume entre l'Isère, l'Ain et la Haute-Savoie pour suivre les floraisons et permettre aux abeilles d'avoir toujours des réserves de miel suffisantes dans la ruche. Les colonies peuvent ainsi se développer normalement.

Selon les saisons, je peux produire **différents miels**. Je vous invite à venir découvrir leur diversité à travers les différents goûts des miels de Printemps, d'Acacia, de Châtaigner, de Montagne et même parfois du miel de Lavande récolté sur le plateau de Valensole !

Je souhaite rester sur une **exploitation à taille humaine** et me limiter à 200 ruches en production. L'extraction du miel se fait à la miellerie « la ferme associative au pays du Mont-Blanc » à Lépigny - 1086 route de Sallanches à Domancy, où je suis locataire.



Retrouvez nos produits

Au marché de Sallanches tous les samedis matin.

À l'AMAP L'Aneth à Sallanches

<http://amaplaneth-sallanches.fr>

Facebook @Amap L'Aneth - Passy Sallanches.

Principaux points de vente :

Le Jardin de Cimes au Plateau d'Assy,
la Fromagerie de la Fruitière aux Houches,
l'Épicerie des Praz à Chamonix, Léon d'la Savoie à St-Gervais.



DOMANCY

Gaec Cœur d'Aubrac et Fleur de Cuir

20



JULIEN ET LAURA GIGUET
325 chemin des Grandes Vernes
74700 DOMANCY
Tél : 06 11 59 16 29

julien.giguet@hotmail.fr

21



Gaec Le Vivier

GAEC LE VIVIER
GUILLAUME MOLLARD
201 chemin de la Frasse
74190 PASSY
Tél : 06 84 79 40 99

mollard.guillaume@laposte.net
Facebook : @GAEC-Le-Vivier



PASSY

De la ferme à votre assiette, Julien et Laura vous invitent à découvrir leur ferme où ils élèvent des vaches de **race Aubrac** pour la viande.

Il y a 12 ans, nous avons choisi cette race de montagne pour ses nombreuses qualités, sa capacité d'adaptation à notre climat et sa viande de qualité qui se distingue par **sa tendreté et son goût**.

Sur les bases d'un **élevage naturel**, nous pratiquons une **agriculture raisonnée** à base d'herbe fraîche et de foin, l'hiver sur la ferme à Domancy et l'été en alpage à Flaine. Toutes nos bêtes sont élevées à leur rythme et nourries uniquement avec le fourrage de notre ferme.

En plus de ses activités à la ferme, Laura, passionnée par le **travail du cuir**, vous invite à découvrir ses créations originales : ceintures, porte-monnaie... ainsi que des courroies de cloches de vaches.



Retrouvez nos produits

À la ferme, toute l'année

Colis de viande de bœuf et de veau élevé sous la mère
Uniquement sur réservation.

Créations cuir et maroquinerie en exposition :
vente dans notre magasin.

Les 3 associés de la ferme du GAEC LE VIVIER vous proposent de goûter une **viande savoureuse** de bœuf et de veau.

De juin à septembre, nos vaches de race Abondance et Montbéliarde profitent de l'herbe des Alpes dont celui du « Truc » qui est **l'alpage laitier le plus proche du Mont-Blanc**. Leur nourriture est complétée de foin de montagne et de **céréales non OGM**.

Nous vous proposons un choix de 6 caissettes panachées de bœuf (3 à 10 kg) et 1 caissette de 5 kg de veau. Toute la viande et la charcuterie de bœuf est sous vide et portionnée pour 2 ou 3 personnes.

Vous trouverez aussi à la ferme une vente au détail : saucissons bœuf/porc nature ou fumé, chorizo, chipolatas, merguez, diots, abats, atriaux, côte de bœuf et steaks hachés surgelés.



Visite de la ferme possible lors de la récupération de la viande.

NOUVEAUTÉ : des plats cuisinés fermiers en bocaux élaborés avec notre viande et des ingrédients locaux de qualité ! Nos 4 recettes, pour 2 ou 4 personnes, sont élaborées par un traiteur et peuvent se conserver jusqu'à 1 an : bœuf bourguignon, carbonade flamande, daube provençale et bolognaise riche en viande.

Nous vous invitons à découvrir également nos tripes à la tomate pour 2 personnes.



Retrouvez nos produits

Ouvert de septembre à juillet.

Viande et charcuterie **uniquement par commande à récupérer un vendredi et un samedi par mois**. Pour une première commande laisser vos coordonnées par sms à Guillaume qui vous enverra un listing avec la date de livraison tous les mois.

Livraison possible dans toute la France en frais ou congelé par Chronofresh en 24h (frais de livraison) : plus d'infos par téléphone. 24

La Chèvrerie des Cabrettes



GAEC LES CABRETTES FAMILLES BALLETT-BAZ ET JOULOT

En été (du 1^{er} juin au 15 sept)
à l'alpage Sommier d'Aval - 74950 LE REPOSOIR
Le reste de l'année à la ferme :
1100 route du Fresnay - 74700 SALLANCHES
Tél : 04 50 47 87 87 ou 06 09 33 84 04
06 30 01 80 73 / 06 86 90 81 18

gaeclescabrettes@orange.fr

L'été, de mi-juin à mi-septembre, au Reposoir, Marie-Hélène, Denis et Dominique vous accueilleront au chalet d'alpage de Sommier d'Aval, au son des cloches de leurs chèvres, dans un **cadre reposant** et un **environnement sauvegardé**. Le lait de nos chèvres nous sert à fabriquer du **Chevrotin AOP**, de la tomme fermière ainsi que du Sérac (fromage frais).

Visites : En été, **visite guidée gratuite à 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).

Le reste de l'année à la ferme à Sallanches, visite et découverte gratuite de l'exploitation, élevage et transformation fromagère tous les jeudis de 10h à 12h pendant les vacances scolaires. Réservation souhaitée au 06 30 01 80 73.

Accès :

- **à l'alpage** : au centre du Reposoir, prendre à gauche direction la Chartreuse, ensuite aller tout droit, environ 2 km jusqu'au parking de la Lanche. Puis 40 mn à pied en direction du Col des Annes. Suivre les petites fleurs de « Bienvenue à la Ferme »
- **à la ferme** : à Sallanches, prendre à droite de l'église, suivre le fléchage « La Ferme des Cabrettes ».



Retrouvez nos produits

À l'alpage au Reposoir du 1^{er} juin au 15 septembre.

À la ferme, le reste de l'année.

Sur le marché de Sallanches le samedi matin.

À la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc à Domancy.

Gaec le Fresnay Alpage de Doran



FAMILLE BALLETT-BAZ

1175 route du Fresnay
74700 SALLANCHES
infos :

Tél : 06 25 93 03 73 > les achats à l'alpage
Tél : 06 85 82 44 91 > les achats aux marchés

jlbb74.gaec@gmail.com

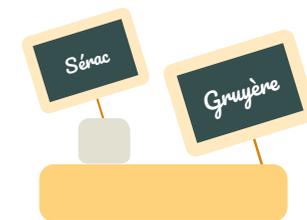


Au pied de la Pointe Percée et au son des cloches de belles Abondances, Bernard et Jean-Louis Ballet-Baz vous accueillent à l'alpage de Doran tout l'été (du 1^{er} juin au 15 septembre environ). Nos vaches y sont nourries uniquement au **pâturage à volonté** et sont dehors jours et nuits.

Nous fabriquons tous les jours la totalité de notre lait en fromages qui sont affinés dans notre cave à l'alpage. Nous maîtrisons ainsi notre produit de A à Z. Vente de tomme, gruyère et sérac de montagne.

Vous aurez également la chance de découvrir la salle de fabrication car notre laboratoire est équipé d'une vitre.

Accès : Depuis Sallanches, prendre la route de Doran jusqu'au parking de Burzier, puis poursuivre en direction des chalets de Doran en suivant les flèches (environ 1h à pied).



Retrouvez nos produits

À l'alpage en été.

Sur le marché de Sallanches
le samedi matin toute l'année.

Gaec La Cascade

**JEAN-MARC METRAL
ET SARAH DESCHAMPS**
2570 route de Blancheville
74700 SALLANCHES
Tél : 06 82 56 98 22

jeanmarc.metral@orange.fr



Gaec le Mont Fleuri Alpage de Véran

FAMILLE PISSARD-MANIGUET
Alpage de Véran
74700 SALLANCHES
Tél : 04 50 47 94 55 / 06 77 88 74 53

gaec.montfleuri@orange.fr



Notre troupeau de vaches laitières est composé de 90 belles Abondances et Montbéliardes nourries à l'herbe et au foin. Avec ce bon lait riche, **nous fabriquons nous-même notre fromage et l'affinons dans nos caves** pendant plusieurs mois. C'est le temps qu'il faudra attendre pour pouvoir enfin le déguster.

Nous vous proposons nos fromages en vente directement sur la ferme : Abondance fermier, tomme fermière, raclette fermière, mais aussi d'autres produits comme le comté et de la charcuterie artisanale.

Le GAEC le Mont Fleuri est une exploitation agricole familiale. Notre particularité est de monter en alpage durant la saison estivale du mois de juin à début septembre. C'est un défi de remettre comme autrefois des vaches laitières dans les conditions difficiles des alpages où la production est moindre, mais il en découle un **fromage de qualité** grâce à **la flore alpine qui transmet toutes ses saveurs**.

Vous y trouverez à la vente des fromages : Abondance, tomme, raclette, vacherin et sérac.

Accès : l'alpage de Véran se situe sur la commune de Sallanches, entre 1 600 et 2 000 m d'altitude. Accessible depuis Saint-Martin-sur-Arve par un chemin ombragé dans un endroit tranquille.



Retrouvez nos produits

À la ferme

de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

Sur le **marché de Sallanches** le samedi matin.



Retrouvez nos produits

À l'alpage en été.

Gaec de MÉRIBEL



MARTINE FAIVRE
1003 route de MÉRIBEL
74700 SALLANCHES
Tél : 06 44 79 23 61
-
g.meribel@wanadoo.fr



La Ferme des Armaillis



**MURIEL GUILLOT
ET YOANN PISSARD-MAILLET**
385 chemin du Grand Pré
74700 SALLANCHES
Tél : 06 63 04 32 35
-

lafermedesarmaillis@gmail.com
Facebook : [@fermedesarmaillis](https://www.facebook.com/fermedesarmaillis)
www.fermedesarmaillis.fr



Au GAEC de MÉRIBEL, Martine Faivre et sa famille vous proposent toute l'année **un drive fermier de produits locaux** à venir récupérer à la ferme. Le principe est simple :

1. Connectez-vous sur le site «[la ruche qui dit oui.fr](http://la.ruche.qui.dit oui.fr)» (localisation : Sallanches).
2. Passez votre commande par internet avant le mardi soir. Payez en ligne.
3. Venez récupérer votre panier le jeudi soir de 17h30 à 20h30 à la ferme. Avec d'autres producteurs locaux, nous préparons votre panier et le remplissons sur notre ferme.

Vous trouverez les œufs de nos poules fermières et plein-air, le lait de nos vaches Abondance et de juin à octobre, les légumes du jardin de la ferme. Les produits des autres producteurs sont à découvrir sur le site internet.

Accès : Passer devant l'église de Saint Martin et le lycée et prendre à droite au stop sur la route de MÉRIBEL pendant 1 km.



Retrouvez nos produits

À la ferme
après avoir commandé :
laruchequiditoui.fr



Retrouvez nos produits

À la ferme
tous les mardis de 15h à 18h30.

Sur le marché de Sallanches le samedi matin, toute l'année.



CORDON

28

Pugnat Bastien Apiculteur



BASTIEN PUGNAT

77 voie de la Plagne d'en bas
74700 CORDON
Tél : 06 45 40 66 87

-
bastien.pugnat@hotmail.fr
Facebook : @bastien.pugnat

29

William Poux Apiculteur récoltant



WILLIAM POUX

430 route du Péray
74700 CORDON
Tél : 06 30 07 64 95

-
william_poux@orange.fr



Dans mon enfance déjà, j'accompagnais mon oncle sur son rucher pour découvrir la vie passionnante des abeilles. C'est une rencontre avec un apiculteur professionnel, aujourd'hui un ami, qui m'a décidé à **faire de ma passion, un métier** et d'intégrer une formation de responsable d'exploitation en apiculture. Diplôme en poche, je pars, le temps d'une saison apicole découvrir les abeilles canadiennes. À mon retour, je crée mon exploitation et la développe au fil de saisons quelquefois difficiles. Je travaille **au rythme de la nature, soucieux du bien-être de mes abeilles**. Je veille à leur laisser suffisamment de miel afin qu'elles survivent à l'hiver savoyard, et les aide si besoin.

Je vous propose différentes sortes de miel, en fonction des saisons et des années. La qualité de mon miel est primordiale. Il n'est ni chauffé, ni filtré, pour garder un miel de terroir naturellement délicieux.

Tout d'abord guide de haute montagne au pays du Mont-Blanc, c'est en 2009 que je découvre l'apiculture et décide de me lancer dans cette grande aventure !

Aujourd'hui, je conduis un cheptel d'environ 400 ruches.

Je travaille en **apiculture traditionnelle qui respecte les abeilles et l'environnement**.

Après un hivernage dans la garrigue provençale, je transhume mes abeilles pour produire différents miels : dans les combes du Jura, les châtaigneraies des Cévennes, les alpages du Mont-Blanc et sur les lavandes de Provence. Suivant les années, vous pourrez vous régaler de miel de garrigue, d'acacia, de tilleul, de sapin, de châtaignier, de montagne et de lavande.

Exceptionnel à plus d'un titre, le miel est une gourmandise et un merveilleux aliment. Il possède d'extraordinaires **qualités gustatives, nutritives et médicinales**.

Retrouvez nos produits



- À Domancy à la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc.
- À Demi-Quartier le lundi de 16h à 19h : Asso des marchés fermiers des vallées des cimes du Mont-Blanc .
- Aux Houches le mercredi de 15h à 19h : au marché paysan du Pain de Chibon.

Sur le site internet de «La Ruche qui dit Oui» :

- À Sallanches le jeudi de 17h30 à 20h : Clos des illettes - 1003 route de Méribel.
- À Saint-Pierre-en-Faucigny le jeudi de 17h à 19h : le boulodrome - 26 rue des sports.
- À la Roche-sur-Foron le mercredi de 17h30 à 19h30 - 320 rue de la Follieuse.

Retrouvez nos produits

- Le Temps des R'zules - Cordon
- La Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc - Domancy
- Fromagerie Léon Rey - Sallanches
- Le petit Casino - Combloux
- Le Raccard - Argentière

Vente sur commande par téléphone ou par mail.

La Paluche



SARAH GIRARD ET FÉLIX LEVEN
316 route du pornay - 74700 CORDON
06 22 57 50 94
-
mailsarah@riseup.net

Nous produisons une partie de **nos semences et tous nos plants** que nous élevons à Cordon. Nos légumes sont cultivés dans **nos jardins fleuris** de Cordon, Domancy, et du Plateau d'Assy (dans le jardin des cimes). Nous travaillons à la main en utilisant du **paillage naturel** (tonte, laine, branche, feuilles...), du fumier, des purins de plantes et en limitant l'arrosage.

Pour plus de renseignements ou pour nous rencontrer, appelez-nous ou passez nous voir !



Retrouvez nos produits

Vente directe graines et plants : à partir du mois d'avril (selon la saison) à la Paluche. Pour plus de détails appelez nous.

Vente directe de légumes de juin à novembre (date précise à définir selon la saison) :

- Tous les dimanches matin devant la boulangerie de Cordon
- Panier de légumes à réserver par sms avant le mardi soir.

Panier à récupérer à la Paluche le mercredi entre 17h et 19h30.

Panier d'environ 15 euros composé par le jardinier selon les légumes disponibles.

La fruitière des Producteurs du Mont-Blanc



Impasse de la Fruitière
74700 DOMANCY (en face de Grand Frais)
Tél : 04 50 53 77 79

-
contact@lafruitiere dumontblanc.fr
www.lafruitiere dumontblanc.fr
Facebook : @LaFruitiere du MontBlanc



Vous souhaitez **consommer local ? En commerce équitable ?**
C'est possible grâce aux agriculteurs du Pays du Mont-Blanc !

La Fruitière de Domancy - Sallanches vous propose une gamme complète de produits alimentaires de qualité en circuits courts. Nos produits sont issus exclusivement de producteurs, artisans et coopérateurs du Pays du Mont-Blanc et des Pays de Savoie : fromages, viande, charcuterie, poissons, fruits et légumes, épicerie, vins et spiritueux, jus de fruits, surgelés, pain.

 **Visites** : Vous pouvez aussi découvrir un espace de communication dédié à l'agriculture du Pays du Mont Blanc et aux fromages de Savoie ainsi qu'un atelier de transformation artisanal où un agriculteur de Domancy fabrique nos desserts fermiers et des fromages (démonstration le jeudi matin). Ces deux espaces sont en accès libre et gratuit.



Retrouvez nos produits

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.
Démonstration fabrication le jeudi matin.



PLUSIEURS POINTS DE VENTE

32

Coopérative fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc



71 route des Evettes
Les Seigneurs - 73590 FLUMET

Tél : 04 79 31 70 90
*Boutique en ligne et drive « montagnard »
sur www.coopvaldarly.com*

Paysans fromagers en gestion directe, nous collectons chaque jour le lait de nos 82 fermes du Val d'Arly Savoie Mont Blanc situées pour beaucoup à plus de 1000 mètres d'altitude. C'est dans nos ateliers à Flumet, au pied des pistes, que nous fabriquons et affinons une avalanche de produits savoureux et de qualité. Fromages de Savoie labellisés AOP et IGP : Reblochon, Beaufort, Tomme, Raclette de Savoie mais également nos spécialités lactées : yaourts, faisselles, beurre sauront ravir vos papilles !

Dans notre magasin de Flumet, venez découvrir notre **Espace Culturel Musée** retraçant l'histoire de notre coopérative, son territoire unique, notre agriculture de montagne et nos savoir-faire fromagers. Accès libre. Toute l'année, nous organisons des animations, visites commentées, dégustations pour les particuliers, les groupes, les écoles.



Retrouvez nos produits

Boutiques ouvertes tous les jours,
toute l'année de 8h30 à 19h30.

CHAMONIX :

93 rue Whympet - Tél : 04 50 93 15 89

CLUSES :

14 avenue de Châtillon - Tél : 04 50 53 91 63

FAVERGES :

119 rue Carnot - Tél : 04 50 45 35 46

FLUMET :

71 route des Evettes - Tél 04 79 31 70 90

MEGÈVE :

1294 route Nationale - Tél : 04 50 53 33 35

Nouveau : boucheries

CHAMONIX :

Boucherie du Mont-Blanc
156 rue du Dr Paccard - Tél : 04 50 53 13 27

MEGÈVE :

CARREFOUR CONTACT
681 route Nationale - Tél : 04 50 21 46 96
Rayon boucherie au Magasin de Megève

Les Marchés de producteurs



33 LUNDI : DEMI-QUARTIER



Association marchés fermiers des vallées et cimes des Pays du Mont-Blanc



31 chemin de Marin à Demi-Quartier.



- De début Juin à fin Septembre, les lundis de 16h à 19h. Sur une veille ferme traditionnelle, venez découvrir une gamme de produits locaux. Marie Pierre (voir notre encart la Ferme du Renard) vous accueille avec d'autres agriculteurs et artisans du territoire sur ce marché où échanges, convivialité, découvertes et bons produits frais sont les maîtres mots.
- Viande de bœuf, de veau et de cabri (Demi-Quartier), fromages de chèvre, terrines de cabri (Héry sur Ugine), miel de Montagne et de châtaigniers (Cordon), légumes et œufs extra frais (Demi-Quartier), fruits et confiture (Savoie), crème de marron (Ardèche) et les nouveautés : fromage du Revard, Tome des Bauges, Vacherin et crémeux, Raclette (massif des Bauges), plats cuisinés avec des produits fermiers (Mère grand), Savonnier de St Gervais, Artisanat Local (potier St-Féréol), Tomme, Reblochon (Flumet).



Les Marchés de producteurs



34 MERCREDI : LES HOUCHES

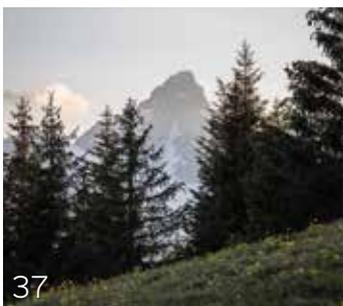
Le marché paysan au Pain du Chibon

427 route du Pont – Les Houches

Toute l'année, les mercredis de 15h à 19h en été, et de 15h à 18h l'hiver. Vous retrouverez plusieurs producteurs l'été, dans la cour de la ferme de Gérard Berrux, Paysan Boulanger, ou à l'intérieur l'hiver (voir notre encart le Pain de Chibon).

- Venez remplir votre panier pour toute la famille avec une large gamme de produits fermiers :
- Pain au levain issu de blés autoproduits et moulus sur place sur meule de pierre (visible)
 - Fromages et yaourts de brebis : Bergerie des 2 Savoie (Flumet)
 - Fromages de vache, charcuterie et viande de cochons fermiers : Ferme les Montagnards (Combloux)
 - Fruits et légumes de saison : Josiane CHAPPAZ (Passy)
 - Yaourts et fromages de chèvres, charcuterie de cochons et vache d'Hérens de la ferme : SCEA les 3 Terres, Passy/Les Houches et quelques fois du miel (Cordon).

Facebook : @Le-Pain-de-Chibon



37

Les Marchés de producteurs



35 SAMEDI : SERVOZ

Marché paysan

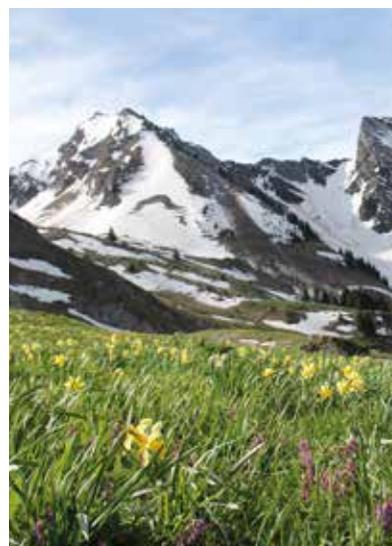
Parking de la salle des fêtes à Servoz.

Toute l'année, les vendredis 16h30 à 18h30.

Retrouvez sur ce marché dans le centre du village de Servoz, 3 producteurs

présents pour vous servir :

- Le Pain de Chibon, Paysan Boulanger : pain au levain issu de blés autoproduits et farine fraîche sur meule de pierre à la ferme
- SCEA des 3 Terres : yaourts et fromages de chèvre, charcuterie de cochon et vaches d'Hérens de la ferme
- Les Jardins du Coteau de Passy : légumes et fruits de saison (présent uniquement le printemps)



38



PRODUCTEURS
SAVOIE
MONT-BLANC



sicapmb@gmail.com



LA SOCIÉTÉ D'INTÉRÊT COLLECTIF AGRICOLE (SICA) regroupe l'ensemble des agriculteurs des 14 communes du Pays du Mont-Blanc et de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc.

Tout au long de l'année, les agriculteurs mettent en place des actions collectives qui contribuent à la pérennité économique et paysagère ainsi qu'au dynamisme du territoire. Notre collectif est aujourd'hui reconnu comme interlocuteur privilégié de l'agriculture locale auprès des mangeurs, habitants ou visiteurs, et de l'ensemble des agriculteurs. Enfin, c'est aussi le relais local de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc en interface avec les pouvoirs publics et structures partenaires.



Merci !

« **Aux Communautés de Communes Pays du Mont-Blanc et Vallée de Chamonix Mont-Blanc**, nos partenaires et financeurs, pour leur soutien constant à la réalisation de ce guide ainsi qu'aux actions en faveur des productions et des producteurs locaux.

Merci aux conseillers de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc pour l'accompagnement à la réalisation du guide ainsi qu'à notre graphiste Gilles MORAT et notre imprimeur MONTERRAIN 100% locaux.

Nous tenons particulièrement à remercier chacun.e des agriculteurs.trices présent.e.s sur le dépliant pour leur confiance, leur participation ainsi que leur relecture attentive. Merci à eux de nous offrir de beaux et de bons instants nature pour 2022 et pour plus loin !

SICA Pays du Mont-Blanc

LA RÉFÉRENCE POUR **MANGER LOCAL !**



SCANNEZ MOI !



Une vente en circuit court qui se développe :
**VENTE À LA FERME, MAGASIN, COOPÉRATIVES,
AMAP, MARCHÉS PAYSANS...**

www.ccpmb.fr • www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr



Retrouvez les producteurs du Pays du Mont-Blanc
et d'autres bonnes adresses en Haute-Savoie & Savoie sur :
www.producteurs-savoie-mont-blanc.com



Ce document a été réalisé par la SICA du Pays du Mont-Blanc, avec la participation financière de la Communauté de Communes Pays du Mont-Blanc et de la Communauté de Communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc, avec le soutien de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc.