

RÉSEAU MAURIENNE AGRITOURISME

DÉCOUVRIR et COMPRENDRE

Partez à la découverte de nos fermes et de notre agriculture!



# UN PETIT MOT SUR NOTRE AGRICULTURE

Créé en 1989 grâce à la volonté d'un petit groupe d'exploitants volontaires de Haute-Maurienne,

notre réseau a été élargi en 2003 à l'ensemble de la vallée.

Son attribution est de promouvoir lagritourisme de Maurienne (accueil, restauration, goûters, visites, magasins...) et de faire découvrir au grand public des produits et un terroir authentiques.

le présent dépliant recense les différentes structures impliquées dans le réseau, afin que vous puissiez facilement les repérer et aller à la rencontre du monde agricole.

Vous trouverez l'ensemble des coordonnées pour joindre les exploitants et magasins membres.



Avec l'agriculture, nous sommes dans le domaine du vivant. Les systèmes d'exploitation sont tous différents les uns des autres...

Le travail est complexe surtout en zone de montagne. Certaines productions nécessitent de monter en alpage durant l'été, ce qui demande un temps d'approche (quelques fois à pieds) pour aller à la rencontre des agriculteurs.

D'autres visites de fermes se font directement au siège des exploitations.

Ce dépliant essaie d'être le plus précis possible sur les différents endroits et dates où vous pourrez rencontrer les agriculteurs du réseau. Néanmoins, en fonction des aléas climatiques et/ou de l'exploitation, les informations qui vous sont présentées ici peuvent être amenées à évoluer.

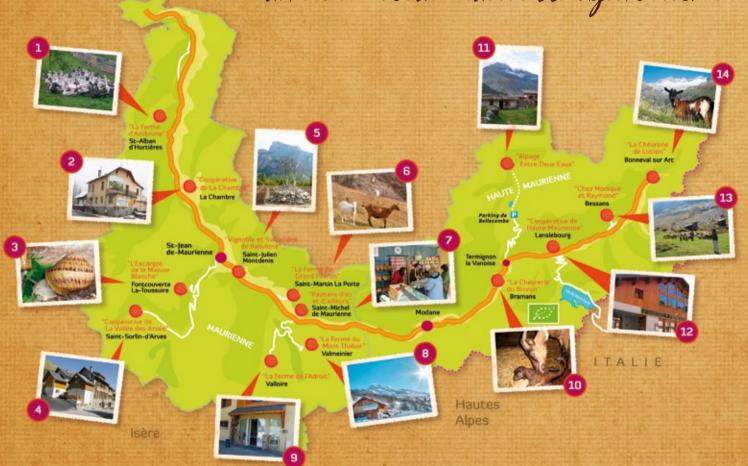
N'hésitez plus et partez à la découverte de nos fermes et de notre agriculture!



les Agriculteurs du Réseau Maurienne Agritourisme



# Carte du Réseau Maurienne Agritourisme





# ST-ALBAN D'HURTIÈRES

# 1 LA FERME D'AMBRUNE ET POLALYE

# Vous aimerez:

Visiter l'exploitation, canards, poulets, fruits rouges... uniquement l'été du 10 juillet au 31 août, le mardi après-midi à 15h précis. La visite est gratuite et peut-être suivie d'un goûter (sur réservation) : tarifs 4€ enfants et 6€ pour les adultes

# Faire une halte :

- Repas à la ferme le vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (menus autour du canard, foie gras et desserts aux fruits rouges) de septembre à juin.
- Repas à la ferme le mardi midi, le vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (Menus autour du poulet et des recettes savoyardes d'autrefois) en juillet et août.

Groupes (32 places) et jours fériés nous contacter. Cassoulet une fois par moi d'octobre à avril. Vente à la ferme : Jeudi et vendredi de 17h à 19h toute l'année.



Vous pouvez nous retrouver sur le marché de St-Jean de Maurienne tous les samedis matins, à Aiguebelle le mardi matin tous les 15 jours et le jeudi matin à La Chambre une semaine sur deux. Nos produits sont également présents au magasin de producteurs « Paysans d'ici et d'Ailleurs » de St-Michel de Maurienne.

# S'y rendre:

De l'autoroute (sortie 25) et de la nationale (départemental désormais) sortie Epierre, les Hurtières, direction St-Pierre de Belleville, à la sortie du village faire 800 m et sur votre droite avant le village de St Alban, descendre vers le hameau le Grey (indiqué par un panneau Bienvenu à La Ferme). Accès par St-Georges d'Hurtières difficile.

# Contact:

Marielle et Jean-Dominique Godard Tel. : 04 79 62 05 09 Mail : mjd.godard@wanadoo.fr

Notre site:

www.fermedambruneetpolalye.com



LA CHAMBRE

# 2 LA COOPÉRATIVE DE LA CHAMBRE

Faire une halte:
Grande Rue- 73130 LA CHAMBRE
Tél.: 04 79 56 31 00
Fax: 04 79 56 26 59

Fabrication et vente de Beaufort et autres produits fermiers.

Ouverture du Lundi au Samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 18h30 + le dimanche de 8h30 à 12h.

Visites guidées sur rendez-vous à 9h30.

# Et aussi:

Vous pourrez également acheter nos fromages dans notre magasin de vente au détail à : SAINT-FRANCOIS LONGCHAMP



# FONTCOUVERTE LA TOUSSUIRE

# OL'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE



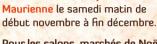
# Vous aimerez:

Découvrir une exploitation agricole très étonnante : l'héliciculture. C'est plusieurs milliers d'escargots qui vous accueillent. Une découverte à faire en famille : les petits s'intéresseront à Monsieur Escargot qui se déplace devant leurs yeux ébahis. Après avoir découvert le cycle complet de notre gastéropode, les grands découvriront que ce met délicieux s'apprécie toute l'année : à l'apéritif, en sauce, en confit, à la bourguignonne ... Une visite qui ravira petits et grands.

# Faire une halte:

Vous pouvez acheter les produits issus de l'élevage et préparés par nos soins :

• directement au magasin de la ferme toute l'année, en téléphonant au 06 75 16 64 85 ou 04 79 59 91 21



• au marché de St-lean de

Pour les salons, marchés de Noël, fêtes de village, restaurants et magasins de produits du terroir : nous téléphoner.

En Juillet et Août : visite commentée gratuite les lundis et jeudis à 17h30.

# S'y rendre:

RN6 – Sortie St-Jean de Maurienne Direction Vallée de l'Arvan (D926). Puis direction Fontcouverte La Toussuire (D78 sur 4 kms). Sur votre gauche, Monsieur Escargot vous sourit, vous êtes arrivés. Garez-vous et montez le chemin.

C'est à Fontcouverte
que je grandis dans un parc
en plein air. Nourri de plantes
naturelles et de céréales, je vis
en toute liberté d'où mon goût
et ma finesse pour la joie
de votre assiette!





# CT-CORIIN D'ARVEC

# 4 LA COOPÉRATIVE DE LA VALLÉE DES ARVES





du lundi au samedi de 9h à 11h30 : fabrication et affinage du Beaufort. Film vidéo.

Vente au détail tous les jours : 9h-12h et 14h30-19h

### • Et aussi :

Vous pourrez également acheter nos fromages dans nos différents magasins de vente au détail à :

### Ouvert toute l'année :

• ST-JEAN-DE-MAURIENNE (rue ST-Antoine)

# Ouverts en saison:

- TOUSSUIRE FONTCOUVERTE
- AI BIF7-MONTROND
- CORBIEZ VILLARENBERT

# ST-TULIEN MONTDENIS

# 5 VIGNOBLE ET SAFRANIÈRE DE BABYLONE



du 20ème siècle. de 2000 ha de vignes, dont plus de 200 ha sur la

de St-Iulien Montdenis. C'est aussi sur ces terres, au pied de l'imposant massif de la Croix des Têtes, la plus haute paroi calcaire de France, que poussait l'or rouge de Maurienne, la reine des épices, le précieux safran. Après plusieurs l'industrialisation du fond de retour remarqué grâce à l'initiative A la qualité de la démarche, entièreà la noblesse des produits, un vin rare et une épice au raffinement incomparable, Solid'Art ajoute un plus-value sociale et solidaire en réalisant ce travail dans le cadre d'ateliers et chantiers d'insertion. Décor grandiose, qualité de la démarche, excellence et rareté des produits, tout est réuni pour faire du vignoble et de la safranière de Babylone un lieu d'exception à découvrir absolument.



# S'y rendre:

Aller à St Iulien Montdenis. Au rond point immédiatement après le groupe scolaire, suivre la Après le centre équestre, au bout de la route goudronnée, prendre la première ou la seconde piste qui monte à gauche. Après 100 m,



# Yves Pasquier Solid'Art

73300 St-Jean

Contact:

Tél.: 04 79 83 08 13 ou 06 30 49 86 96 Mail: contact@solidart.net Nos sites: www.aura-maurienne.fr www.solidart.net www.gravure-concept.com



# ST-MARTIN LA PORTE

# 6 LA FERME DU GRAND PERRON

# Vous aimerez:

Visiter l'exploitation, vaches, chèvres, moutons, chevaux, cochons, lapins et toute la basse cour. Assister à la traite des vaches (à l'alpage de la Planchette, l'été) et des chèvres, et à la transformation fromagère.

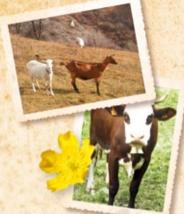
# Faire une halte:

Vous pourrez déguster des "goûters à la ferme" et trouver tous les produits issus de l'exploitation agricole : fromages fermiers de vaches, de chèvres et mélangés, lait de chèvre et de vache, sérac, œufs, des volailles et des lapins (sur commande), de même que du Beaufort de la coopérative de La Chambre.

### La Ferme du Grand Perron

vous accueille tous les jours :

- Concernant la vente de fromages à la ferme et sur les marchés, n'hésitez pas à nous contacter au 06 14 02 14 28 ou au 06 21 81 35 77 pour connaître les lieux et horaires.
- Les visites et goûters se font sur réservation.



# S'y rendre:

Entre Saint-Michel de Maurienne et Saint-Julien Montdenis, prenez la direction de Saint-Martin La Porte et suivez l'itinéraire Beaune, La Planchette.
Le bâtiment agricole se trouve sur votre droite, en montant, juste avant d'arriver au hameau de La Porte. Jean-Paul, Christine et leurs quatre enfants vous accueillent tous les jours pour vous faire découvrir leur métier et leur passion et vous faire déguster les produits de la ferme.

# Contact:

Jean-Paul & Christine SCAGLIA Tél.: 06 14 02 14 28

Mail: lafermedugrandperron@wanadoo.fr

A Bientôt!

# ST-MICHEL DE MAURIENNE

# 7 MAGASIN "PAYSANS D'ICI ET D'AILLEURS"



### Vous aimerez:

"Paysans d'ici et d'ailleurs"; un magasin pas tout à fait comme les autres... En effet, là, ce sont les agriculteurs qui vous vendent directement leurs produits. Chaque mardi, mercredi, jeudi et vendredi, la boutique ouvre ses portes à 16h; le pain et les brioches bio arrivent tout juste de la boulangerie "Le Pain de Nina" de Beaune.

Vous y trouverez également toute une gamme de fromages fermiers issus des exploitations locales:

- Tommes de vache d'Olivier Bastien et de Christine et Jean-Paul Scaglia
- Tommes de chèvre du GAEC du Grand Coin à Montvernier et de brebis de Birgit et Jean-Marc Blangy à Albiez.
- Fromages frais, tommes, lait de chèvre et vache de la Ferme du Grand Perron.

Au rayon "Viande" vous pourrez découvrir les produits à base de canard gras de Marielle et JeanDominique Godard de St-Alban d'Hurtières ainsi que les diots et pâtés de l'exploitation de Karen Marin-Lamellet à Venthon (porcs fermiers élevés en plein air).

Les produits de l'agriculture locale sont variés; vous trouverez donc du miel, des confitures, du vin, des tisanes, des jus de pommes, poires et petits fruits rouges ainsi que quelques produits venant de plus loin; produits à base de noix, huiles et apéritifs. Un rayon de produits Artisans du Monde vient compléter cette gamme en proposant une grande variété de chocolats, cafés, thé, sucres, jus de fruits exotiques...

Grâce à notre magasin, vous pourrez faire le choix de vous nourrir "local" et "équitable".

# Horaires d'ouverture :

Mardi, Mercredi, jeudi : 16h/19h Vendredi : 9h/12h- 16h/19h Samedi : 10h/12h30

# Contact:

"Paysans d'ici et d'ailleurs" 12 Rue du Général Férrié 73140 St-Michel-de-Maurienne Tél.: 04 79 05 08 68

# B LA FERME DU MONT THABOR



### aimerez : Découvrir la vie d'une ferme de montagne.

Vous

montagne. Passionnés, Cyril et Marie ont créé une exploitation

familiale. A la fois éleveurs et fromagers, ils vous feront partager leur métier. Entre amis ou en famille, venez découvrir leur troupeau de chèvres et goûtez à la diversité de leurs fromages : faisselles, fromages frais, mi-sec, cendré, tomme, bleu et camembert de chèvre. Mais aussi, plus original, du savon au lait de chèvre et du saucisson de chèvre! Cette gamme est complétée par du beaufort, de la tomme, du vin et des confitures provenant d'autres producteurs.

# Faire une halte:

De Noël à fin Août, vente de leurs produits à la ferme.

En hiver, accès libre et gratuit à la chèvrerie.

En été, visite gratuite au moment de la traite des chèvres, tous les soirs à 17h30 (sauf le mardi). Admirez le travail du chien de troupeau avec l'arrivée des chèvres dans le bâtiment, partagez le métier de chevrier, assistez à la traite, découvrez les secrets de la transformation du lait en fromages, et n'oubliez pas de rendre visite à Takna et Jetsün, nos 2 yacks, ainsi qu'à nos 10 "petits" cochons!

# S'y rendre:

Après valmeinier 1500, notre exploitation se situe sur la route départementale qui monte à Valmeinier 1800, au 4º lacet sur la droite.

### Contact:



Marie et Cyril BRICARD La Combaz 73450 VALMEINIER Tél.: 04 79 59 38 84 Notre site :

www.la-ferme-du-mont-thabor.com

# VALLOIRE

# 9 LA FERME DE L'ADROIT

# Vous aimerez:

Goûter nos différents fromages (vache, chèvre et brebis)

Vache: Beaufort, tommes, bleu de Valloire, tommes de montagne, raclette, l'Adroit, faisselles.

Chèvre: tommette, frais, mi-sec, sec, cendré, sérac, tomme aux herbes, chevrilflette (pâte molle), bleu de chèvre.

Brebis: tomme, frais, bleu,

et yaourts à venir.

# Faire une halte:

En été, au gré de nos balades en montagne, vous découvrirez de belles vaches Tarines ; notre troupeau de chèvres Saanen et Chamoisées, ainsi que nos brebis Lacaune, cochons, agneaux, chevreaux, et veaux accepterons volontiers vos caresses!

- Magasin à la ferme et à Valloire : vente de nos fromages et charcuterié fermière.
- Les vendredi en saison (été et hiver) : marché local à Valloire.



La ferme: RN 6 — sortie
St-Michel de Maurienne, direction
Col du Télégraphe, village sur la
gauche « Les Granges ». Prendre
la 1ère à gauche après la chapelle,
« chemin de la Ferme »

### Dans Valloire:

avenue des Grandes Alpes, en face des galeries Eden Val

### Contact:

La Ferme de l'Adroit 73450 VALLOIRE

Tél.-fax: 04 79 83 35 65 Port: 06 70 27 10 31

www.la-ferme-de-ladroit.com

Dans Valloire Tél.: 04 79 83 30 56 BRAMANS (automne-hiver-printemps) ET BESSANS (été)

# 10 LA CHÈVRERIE DU BRONJO

# Vous aimerez:

Nous rencontrer à BRAMANS de mi-Septembre à fin luin et sur l'alpage de La Buffaz, commune de BESSANS de fin Juin à mi-Septembre. Vous pourrez découvrir nos fromages de chèvre au lait cru élaborés dans le respect des règles de l'Agriculture Biologique. Nos biquettes sont nourries exclusivement d'herbe à la belle saison et de foin et céréales durant l'hiver. exempts de pesticides et engrais de synthèse, dans le respect de l'animal et du consommateur. Nous essayons au quotidien de témoigner d'une possible agriculture durable, novatrice et tournée vers l'avenir.

# Faire une halte:

A la chèvrerie à Bramans comme à l'alpage à Bessans, nous n'avons pas d'horaire mais comptons sur votre compréhension afin de respecter nos moments de repos et repas.

Nos fromages sont en vente dans les magasins « Coop Laitière de Haute Maurienne Vanoise » ainsi que dans d'autres magasins (Sherpa, Proxi, BioCoop, Satoriz)



• A BRAMANS, en automne- hiverprintemps: La Chèvrerie du Bronio est située dans la zone d'activités sur le chemin des Bergers à 200 m environ du restaurant «L'Echo d'Ambin», c'est le 4º bâtiment à gauche.

# • A BESSANS, en été :

de Bessans, aller en direction de Bonneval-sur-Arc. Prendre la 1ère route à droite en direction d'Avérole. Arrêtez-vous au parking des Vincendières ou bien 400 m avant ce parking où une petite aire permet de garer quelques véhicules. Le début de la piste d'accès à l'alpage se situe ici. Panneau et flèchage. Compter 1h15 à 2h15 de marche pour arriver au chalet, avec en prime une vue magnifique sur le glacier du Charbonnel (3752 m).

### Contact:

Elizabeth et Gérard Ménuel La Chèvrerie du Bronjo **73500 BRAMANS** 04 79 05 28 99 Mail: chevrerie.bronjo@laposte.net TERMIGNON LA VANOISE

# 11 ALPAGE ENTRE DEUX EAUX

# Vous aimerez:

Découvrir la vie en alpage, 100% nature, au coeur de la Vanoise. Connaître les fabrications locales. Tomme, fromage blanc. Bleu de Termignon (à partir de septembre).

Vous pourrez aussi passer la nuit dans son petit chalet d'alpage.

# S'y rendre:

Depuis Termignon, prendre la direction du parking de Bellecombe. A pied, suivre la direction"Entre Deux Eaux" (des navettes sont mises à votre disposition).

Prendre le chemin parallèle au cours d'eau jusqu'au barrage, puis traverser le pont et suivre le chemin qui vous guidera jusqu'à mon alpage d'Entre Deux Eaux... 1h30 de marche depuis le parking.

Du 20 juin au 15 octobre.





# LANSLEBOURG

# 12 LA COOPÉRATIVE DE HAUTE MAURIENNE VANOISE



Faire une halte: 73480 LANSLEBOURG Tél. 04 79 05 92 79

Fabrication et affinage de Beaufort et de Bleu de Bonneval-sur-Arc. Exposition sur la fabrication du Beaufort et sur l'Agriculture.

Visites libres : tous les jours

# Visites guidées :

- INDIVIDUELS : en saison été-hiver, Mardi 17h - Jeudi 9h30 et Mercredi 17h (du 10 février au 3 mars). Inscription la veille auprès des points de vente.
- GROUPES SUR RÉSERVATION au 04 79 05 20 36

# Et aussi:

Vous pourrez également acheter nos fromages dans nos différents magasins de vente au détail à :

- AUSSOIS
- TERMIGNON-LA-VANOISE
- LANSLEVILLARD
- BESSANS
- BONNEVAL-SUR-ARC

Mail: cooplaithmv@wanadoo.fr Notre site: www.cooplaitierelanslebourg.com



# 13 CHEZ MONIQUE ET RAYMOND

# Vous aimerez:

Durant tout l'hiver, visitez la bergerie et rencontrez les brebis, les chèvres et leurs bergers. Découvrir et comprendre la vie des troupeaux au rythme des saisons et ce qui fait les particularités de l'activité agricole en montagne.

# Faire une halte:

Le mardi et le mercredi à 18h. Inscription auprès de l'Office de Bessans au 04 79 05 96 52 avant 16h. Réservation pour les groupes au 04 79 05 94 12.

Tarifs : 2 euros /pers. Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 10 ans.

# S'y rendre:

A l'entrée de Bessans (Direction Bonneval sur Arc) prendre la rue de l'Ilette (1ère route à gauche). La Bergerie est signalée par un panneau en bois.

### Contact:

Monique et Raymond PAUTAS-METAIS Rue de l'Ilette 73480 BESSANS Tél.: 04 79 05 94 12

# 14 LA CHÈVRERIE DE LUCIEN

# Vous aimerez:

Admirez l'authenticité de notre village de Haute-Maurienne et la découverte de sa vie pastorale. Nous rencontrer, pendant la saison "estivale" (en principe entre mai et septembre aux alentours de 17h), lors de la traite des chèvres en alpage.

# Faire une halte:

Vente de nos fromages issus de notre troupeau de chèvres.

# S'y rendre:

Pour la traite : prendre le GRS derrière l'Office du Tourisme jusqu'à un appentis adossé à un mur de pierres.

### Pour le local de vente directe :

sur la place du Vieux Village, prendre la direction de l'église et descendre dans la 1ère rue à gauche au fond de la cour.

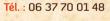
### Horaires d'ouverture :

- du 15 decembre au 30 avril : de 10h à 12h et de 16h à 18h
- du 1 mai au 15 juin : de 11h à 12h
- du 1 septembre au 15 décembre : de 11h à 12h
- du 16 juin au 31 août : de 10h à 12h et de 15h à 19h

En cas d'absence, n'hésitez pas à nous téléphoner...

# Contact:

Lucien BLANC
"L'Agnelie" 73480 Bonneval sur Arc





# SAVOUREZ NOS DIFFERENTES PRODUCTIONS DE MAURIENNE!





le Fromage de chèrre et de brebis

de fromages en fonction des éleveurs. Fabrication à la ferme.



Contrôlée avec un cahier des charges garantissant l'origine et les conditions de production.





le Bleu de

Fromage bleu au est très localisée et réalisée par lait cru. La fabrication quelques alpagistes de Termignon.





# le Blev de Bonneval

Fromage fabriqué dans l'atelier de Bonneval ayant un bleuissement. naturel et un goût corsé.



La Tomme Fermière

Fromage au lait cru à pâte pressée molle.

Affinage 1 mois et demi environ.



### GDA DE MOYENNE MAURIENNE

C.A.R. - Porte A - Avenue d'Italie 73300 ST-IEAN-DE-MAURIENNE TEL: 04 79 59 93 87 / FAX: 04 79 59 93 86

### GIDA DE HAUTE MAURIENNE

TEL: 04 79 05 93 88 / FAX: 04 79 05 89 79

6 RUE NAPOLÉON - 73480 LANSLEBOURG

SAVOIE CONSEIL GENERAL

RhôneAlpes



CONCEPTION & RÉALISATION GRAPHIQUE : www.romuald-ruelle.com - PHOTOS © : Les Aericulteurs - Eric SADOUX - Romuald RUELLE - Fotolia.com : Philippe MINISINI Olga LYUBKINA - meailleluc.com - Jacques PALUT - Impression : Créamel - Ce document est imprimé sur papier recyclé et distribué gratuitement. Merci de ne pas le jeter sur la voie publique.