



DÉCOUVRIR & COMPRENDRE

---

## RÉSEAU MAURIENNE AGRITOURISME

ÉTÉ 2008  
HIVER 2008-2009



## Agritourisme : le pôut du vrai !

Créé en 1999 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 ambition est de **promouvoir l'agritourisme de Maurienne** (accueil, restauration, goûters, visites, magasins...) et de faire découvrir au grand public **des produits et un terroir authentiques**.

Le présent dépliant essaie de cibler les différentes offres existantes afin que vous puissiez facilement les repérer et aller à la rencontre du monde agricole.

**Alors n'hésitez plus et partez à la découverte de nos alpages et de notre agriculture !**

## POINTS IMPORTANTES

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 pied) 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 et leurs troupeaux. **Néanmoins, en fonction des aléas climatiques et/ou de l'exploitation, ces données peuvent être amenées à évoluer.**

Vous trouverez également l'ensemble des coordonnées pour joindre les exploitants et les magasins présents dans ce dépliant.

**Bonnes visites !**



# RÉSEAU MAURIENNE AGRITOURISME



## 1 MIELLERIE DU MASSIF DES HURTIÈRES

### • Vous aimerez :

**Découvrir le métier d'apiculteur**, au fil des saisons, sur l'exploitation ainsi qu'une démonstration dans la miellerie. Ce sera également le moyen de connaître la production la plus rare et la plus noble de la ruche : la **Gelée Royale**,... L'ensemble de nos miels sont élaborés dans le respect de la nature et de nos abeilles.

### • Faire une halte :

La miellerie est ouverte, pour la vente, tous les vendredis de 17h à 19h. En juillet-Août, ouverture le vendredi de 17h à 19h et le dimanche de 15h à 19h. Différents produits vous seront proposés : la Gelée Royale, 7 sortes de miels savoyards de la vallée à la haute montagne, pain d'épices maison et bonbons à la propolis maison.

**Les visites ont lieu uniquement sur RDV et à partir de 20 personnes (2 euros par visiteur).**

### • Comment vous y rendre :

De la Départementale 1006, rejoindre St-Georges d'Hurtières par la D73 ou la D 207.

### • Contacts :

**Audrey et Frédéric PETITJEAN** – Plan de la Croix – 73 220 St Georges d'Hurtières. Tél. : 04 79 71 58 46 Email : [petitjeanau@wanadoo.fr](mailto:petitjeanau@wanadoo.fr)



## 2 COOPÉRATIVE DE LA CHAMBRE



### • Faire une halte :

Grande Rue - 73 130 LA CHAMBRE

Tél. : 04 79 56 31 00 / Fax : 04 79 56 26 59

Fabrication et vente de Beaufort et autres produits fermiers.

Du mardi au samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h  
+ dimanche matin.

**Visites guidées sur rendez-vous à partir de 9h30.**

### • Et aussi :

**Vous pourrez également acheter nos fromages dans notre magasin de vente au détail à :**

• SAINT-FRANCOIS LONGCHAMP



## 3 L'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-Jean-de-Maurienne** de mi novembre à début janvier

- **au marché de La Toussuire** en saison

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

• **Comment vous 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 !*



## 4 LA FERME DU MONT THABOR

### • Vous aimerez :

#### **Découvrir la vie quotidienne d'une ferme de montagne.**

Passionnés, Marie et Cyril ont créé une exploitation familiale. A la fois éleveur et fromager, ils vous feront découvrir leur troupeau de chèvres et déguster la diversité de leurs fromages (faisselles, fromages frais, mi-sec, cendré, tomme, bleu et camembert de chèvre). Cette gamme est complétée par du Beaufort, de la tomme et du vin provenant d'autres producteurs de la région. **Leur spécialité : le saucisson de chèvre.**

### • Visites :

**Toute l'année, vente de leurs produits à la ferme et accès libre et gratuit à la chèvrerie.**

En été, visite gratuite au moment de la traite des chèvre tous les soirs à 17 h 30. 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 fromage, 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 4ème lacet sur la droite.

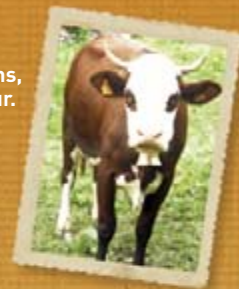


## 5 LA FERME DU GRAND PERRON

### • 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, **n'hésitez pas à nous téléphoner avant de vous rendre sur l'exploitation** au 06 14 02 14 28 ou au 06 21 81 35 77 pour vous assurer que nous sommes présents.

• **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 ou par email :  
lafermedugrandperron@wanadoo.fr

A Bientôt !

## 6 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 lundi, 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
- **Tomme de chèvres** du GAEC du Grand Coin à Montvernier et de brebis de Birgit et Jean-Marc Blangy à Albiez
- **Fromages frais et affinés** de la Ferme de Beaune.

Au rayon "Viande" vous pourrez découvrir les produits à base de canard gras de Marielle et Jean-Dominique 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, apéritifs, mais aussi conserves de fruits et nectars venant d'Ardèche. 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.etc...

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

### Horaires d'ouverture :

**Lundi, Mercredi, jeudi :** 16h/ 19h - **Vendredi :** 9h/12h- 16h/19h - **Samedi :** 10h / 19h

### • Contact :

"Paysans d'ici et d'ailleurs" - 12 Rue du Général Férié  
73 140 St-Michel-de-Maurienne - Tél. : 04 79 05 08 68



## 7 LA COOPÉRATIVE DE LA VALLÉE DES ARVES

### • Faire une halte :

**73 530 SAINT-SORLIN-D'ARVES / Tél. : 04 79 59 70 16**

**Visite commentée gratuite 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
- ALBIEZ-MONTROND
- CORBIEZ VILLARENBERT



## 8 REFUGE CHEZ LES BERGERS



• **Vous aimerez :**  
**Fanny et Lionel vous accueillent dans le refuge d'alpage de Polset**, du mois de juin à la mi-septembre, situé à 1800 m d'altitude, aux portes du célèbre **Parc National de la Vanoise** (passage du GR5). Eleveurs transhumants de brebis, ils montent en alpage avec brebis, chèvres, cochons et chiens, du mois de juin au mois de septembre, période pendant laquelle ils ouvrent leur porte de leur joli petit chalet d'alpage afin d'accueillir les amoureux de la montagne et de la nature.

### • Faire une halte :

Vous pouvez vous y arrêter à toute heure pour y déguster des spécialités à base d'agneau de Polset, des fromages fermiers de la vallée de Maurienne ou bien tout simplement vous désaltérer dans un **cadre exceptionnel**. Accessible à tous, petits ou grands, en famille ou entre amis vous pourrez au cours de vos randonnées apercevoir chamois, bouquetins marmottes ou encore brebis pâturant jusqu'aux cimes enneigées.

### • Comment vous y rendre ?

Au Freney sur la RN6, prendre la direction de Saint André et suivre l'indication "Orgère". Faire environ 8 Km (Vous allez traverser plusieurs petits hameaux). A environ 1 km après le hameau des "Charmettes" vous vous arrêterez avant un petit pont où il sera indiqué "Vallon de Polset". Garer la voiture sur le parking et laissez-vous guider par les panneaux qui indiquent "Chalet chez les Bergers".

### • Contact :

**Lionel CLAPPIER** - Refuge chez les bergers - Plan du Say - 73500 St André  
 Tél: 04 79 05 00 22 - <http://refugechezlesbergers.monsite.wanadoo.fr>



## 9 ALPAGE "ENTRE DEUX EAUX"



• **Vous aimerez :**  
**Découvrir la vie en alpage, 100% nature, au cœur 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.**

• **Comment vous y rendre ?**  
 Depuis Termignon, prendre la direction du parking de Bellecombe. À 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.**



## 10 GAEC PIERRE LONGUE



• **Vous aimerez :**  
**Découvrir la vie en alpage et le site exceptionnel du Col du Mont-Cenis et de son lac.** Assister à la traite des chèvres (vers 16 h) et des vaches Tarines.

• **Faire une halte :**

**Du 15 juin à la fin septembre,** vente des fromages de chèvres issus de notre exploitation, de notre charcuterie, miels de montagne, confitures, directement au chalet d'alpage. Magasin de vente au centre du village de Lanslebourg "**La Chèvrerie chez Jo**". Tél : 04 79 59 29 77, ouvert tous les jours.

• **Comment vous y rendre ?**

Après Lanslebourg, prendre la direction du Col du Mont-Cenis. Arrivé au Col, 50 m après le restaurant, prendre la 1ère route à droite au monument des troupes alpines. Chalet à 100 m.

• **Contact :**

**Jean-Michel et Anne-Marie GRAVIER.** Tél : 04 79 05 49 13  
**Chèvrerie Chez Jo :**  
 Tél. : 04 79 59 29 77





## 11 CHEZ MONIQUE ET RAYMOND



### • Vous aimerez :

**Durant tout l'hiver, visitez la bergerie et rencontrez les brebis, les chèvres et leurs petits.** 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 :

- **Du 15 décembre au 15 mars** : du mardi au jeudi à 17h30 et 18h30
- **Du 15 au 31 mars** : du mardi au jeudi 18h
- **Du 1er au 30 avril** : les jeudis 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.

### • Comment vous 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 - 73 480 BESSANS - Tél. : 04 79 05 94 12

## 12 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.

### • Comment vous y rendre ?

**Pour la traite** : prendre le GR5 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 décembre 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 et Mylène BLANC "L'Agnelie"**

73 480 BONNEVAL sur ARC - Tél. : 04 79 05 90 99





## 13 LA COOPÉRATIVE DE HAUTE-MAURIENNE VANOISE

- **Faire une halte :**

**73 480 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 17h30 - Jeudi 9h30  
(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

[www.cooplaitierelanslebourg.com](http://www.cooplaitierelanslebourg.com) - Email : [cooplaithmv@wanadoo.fr](mailto:cooplaithmv@wanadoo.fr)

# SAVOUREZ NOS DIFFÉRENTS FROMAGES !

## Le Beaufort

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



## Le Bleu 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.



## Le Fromage de chèvre et de brebis

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



## Le Bleu de Termignon

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



RhôneAlpes Région



### GDA DE MOYENNE MAURIENNE

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

### GDA DE HAUTE MAURIENNE

6 RUE NAPOLÉON - 73480 LANSLEBOURG  
TEL: 04 79 05 93 88 / FAX : 04 79 05 89 79  
eric.sadou@ savoie.chambagri.fr

CONCEPTION & RÉALISATION GRAPHIQUE : [www.romuald-ruelle.com](http://www.romuald-ruelle.com)

PHOTOS : Les Agriculteurs - Eric SADOUX / Romuald RUELLE / Fotolia.com : Richard BLAKER - Olga LYUBKINA Jacques PALUT - IMPRIMERIE SALOMON

Ce document est imprimé sur papier recyclé et distribué gratuitement. Merci de ne pas le jeter sur la voie publique.

