

Deux jours pour découvrir le meilleur de nos terroirs.

(Visite commentée et dégustation gratuites)

Les 28 et 29 avril, vous avez rendez-vous avec les agriculteurs. Au cours de ces journées, des paysans vous invitent à découvrir leur métier et leur environnement. Retrouvez le goût du vrai à travers des rencontres inoubliables avec des producteurs inscrits dans une recherche d'agriculture durable, solidaire et diversifiée. Ils vous expliqueront tout de leurs savoir-faire.

Suivez les panneaux « De Ferme en Ferme » qui relient les fermes d'un même circuit. L'épouvantail, symbole de cette manifestation, vous indique que vous êtes arrivés. Un plaisir unique à vivre et à revivre, pour une nouvelle approche de la consommation responsable.

Bonnes visites à tous !

Horaires : Les agriculteurs vous accueillent de 10h à 18h le samedi et le dimanche



Samedi 28 avril

Quand la culture rencontre l'agriculture !

Les agriculteurs qui proposent des soirées ont eu envie de vous montrer un peu d'eux-mêmes au-delà de leur métier. Soirée gratuite accompagnée d'une petite restauration payante. Sur les fermes identifiées par ce picto :



Réservation fortement conseillée auprès des fermes concernées.

DANSE COUNTRY

(à St-André-le-Bouchoux, ferme n°5)

«Je danse la country tous les jeudis.» Sylvia
A 20 h : spectacle de danse country avec une pause gourmande.

JEU « VIS MA VIE D'AGRICULTEUR »

(à Cuisiat, ferme n°22)

«Découvrez ce jeu que j'ai participé à élaborer.» Gaël

A 18 h : jeu participatif pour comprendre l'univers d'un agriculteur (à partir de 14 ans) suivi d'une assiette fromagère.

THÉÂTRE ET MUSIQUE

(à Tossiat, ferme n°28)

(Soirée organisée par les fermes Perrot, Ballet et Perron)

«Le vigneron : metteur en scène d'une joyale comédie naturelle» Grégoire

«Le bon vin réjouit le cœur des hommes et n'attriste pas celui des femmes" Jo

«J'aime dire qu'élever des vaches et des chèvres, c'est Rock'n Roll" Christian

A 19 h «Plume ton oiseau» (Spectacle pour enfants, 40 min)

A 20 h «Sketch à la Ferme» (Pour tous, 40 min)

A 21 h «Rock aux champs avec Blues Devil»

Petite Restauration et buvette.

Entrée libre.

Réservation conseillée au 06 87 39 91 07 auprès de Judicaëlle Cévaco

Bresse Bords de Veyre

De la Bresse à la petite montagne



Sur les sentiers du Revermont

Suivez les flèches

De ferme n° en ferme
Avec les numéros de chaque ferme fléchage jaune et blanc !



Les conseils de l'épouvantail : infos pratiques

Soyez prudents Ce jour là les petites routes de nos campagnes seront encombrées. Les chaussées et les chemins d'accès aux fermes ne sont pas toujours très larges. De l'attention et de la prudence seront de rigueur ! Le stationnement pourra parfois être difficile alors, soyez disciplinés et respectez les consignes pour la sécurité et le confort de tous.

Attention L'incendie est un risque majeur dans les exploitations agricoles, merci de ne pas fumer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.

Organisez-vous Le dimanche après-midi est souvent un temps de grande affluence. Vous avez deux jours pour découvrir les fermes, pensez-y et organisez-vous si vous le pouvez ! Prenez le temps d'un week-end !

Une petite astuce Pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais que vous aurez achetés.

Si vous avez un chien La présence de votre chien peut perturber les animaux de la ferme. Le plus souvent, mieux vaut laisser son chien chez soi ou dans sa voiture, en particulier si l'on vous le demande à l'accueil.

Conseil Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.



“La France de Ferme en Ferme”

organisé par la Fédération Régionale des CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture en milieu rural)

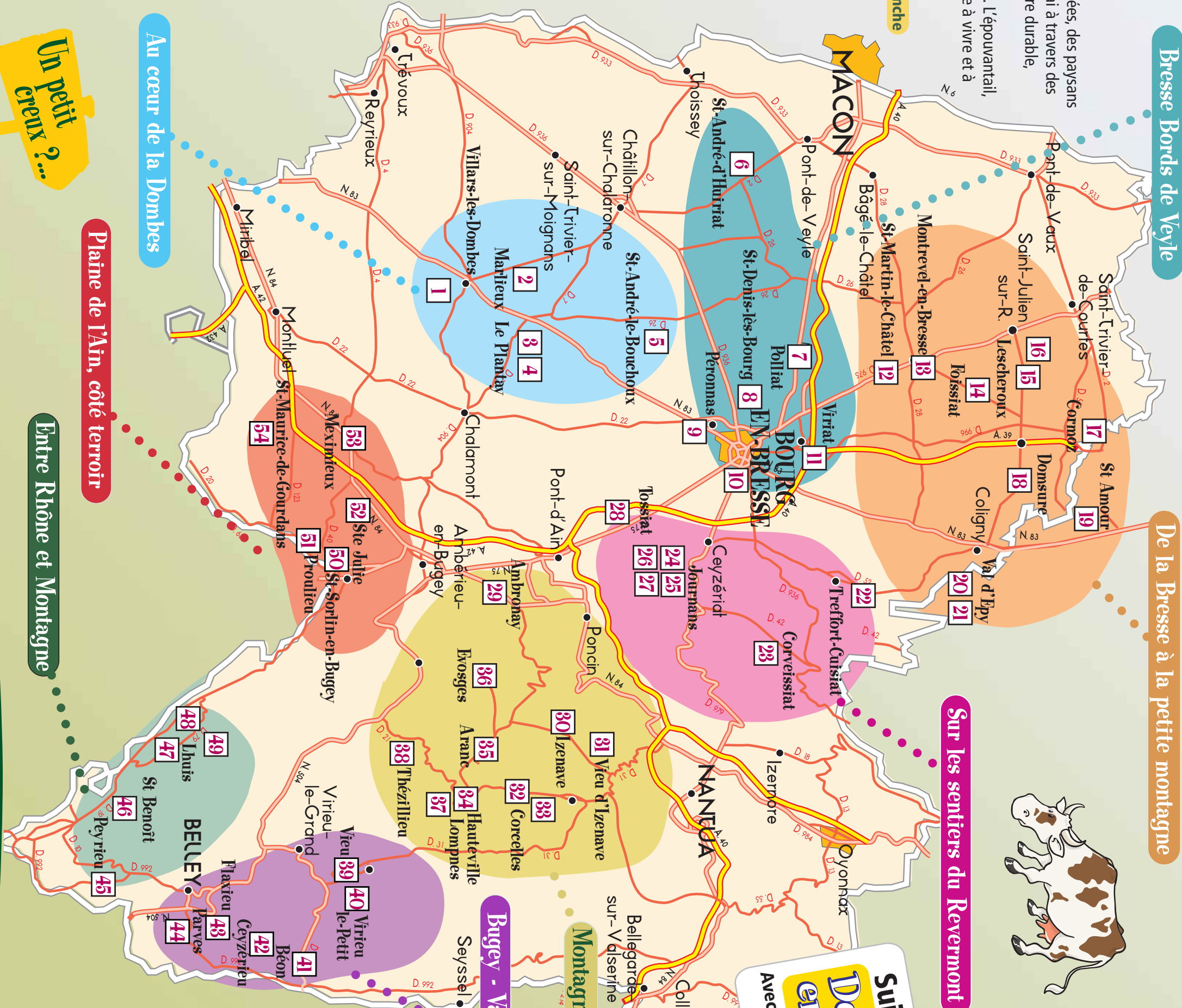
C'est aussi en Rhône-Alpes :

- Ardèche : 04 75 36 77 64
- Drôme : 04 75 45 13 15
- Rhône et Loire : 04 77 97 32 74



Renseignements AFOCG de l'Ain

Association de Formation Collective à la Gestion
Tél : 04 74 22 69 04 - afocg01@interafocg.org
www.defermeenferme.com



Visites enfants

S/D



Concours photos

Vous aimez prendre des photos ?

Profitez du week-end de l'Ain de Ferme en Ferme pour capturer le savoir-faire des agriculteurs qui vous accueillent !

Le règlement est disponible sur le site www.interafocg.org/afocg01

Vos photographies (avec titre ou légende + numéro de la ferme photographiée + vos coordonnées) sont à envoyer par mail à l'Afocg, en format numérique (jpeg), dans la limite de 2 photos par famille et avant le 10 mai 2012

A gagner : 3 paniers garnis d'une valeur de 150, 100 et 50 €.

Le programme est très différent d'une ferme à l'autre : renseignez-vous auprès des fermes identifiées par ce picto : S/D

Visites ou animations destinées aux enfants sur 9 fermes, le samedi et/ou dimanche midi, pour découvrir et apprendre de façon ludique.

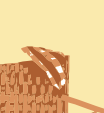


Un petit creux ?...

Plaine de l'Ain, côté terroir

Entre Rhône et Montagne

La restauration sur les fermes est de plus en plus variée : repas chauds, casse-croûtes, gâteaux et sacs pique-nique, une nouveauté de l'année pour manger vite et bien ! Le sac pique-nique est prévu pour 4 personnes. N'oubliez pas de prendre vos verres et couverts et de vous inscrire auprès des personnes concernées.



Repas sur la ferme
Casse-croûte sur la ferme
Goûter sur la ferme
Sac pique-nique



L'Ain de Ferme en Ferme

est organisé par l'AFOCG de l'Ain

(Association de Formation Collective à la Gestion)

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels



AFOCG 01
Association de Formation
Collective à la Gestion
Tél / fax : 04 74 22 69 04
afocg01@interafocg.org
www.interafocg.org/afocg01

Retrouvez les produits fermiers dans les points de vente collectifs partenaires de l'Ain de Ferme en Ferme

L'Ain de Ferme en Ferme®

28 & 29 avril 2012



Au cœur de la Dombes

1 JARDIN DE COGAGNE DE LA DOMBES
Association TREMPLIN
Rebusson - 01330 VILLARS LES DOMBES
Tél : 09 63 64 01 03
jardindecogagneladombes@orange.fr
Les jardiniers seront heureux de vous présenter la production de légumes biologiques, du semis à la vente sous forme de paniers. Une belle réalisation d'économie sociale et solidaire et de développement durable. Animation pour les enfants. Vente de plants.

2 GAEC DE CLOUGERES
Michel et Didier CHAMBAUD
Le clou - 01240 MARLUEY
Tél : 04 74 42 83 02 ou 06 70 52 43 58
didier.chambaud@orange.fr
Sur un site typiquement Dombiste, au bord d'un étang, venez passer un agréable moment auprès de nos 200 chèvres, boucs, chevrettes et cabris. Vous visiterez nos installations et vous pourrez découvrir toute notre gamme de fromages produite sur place.

3 LES RUCHERS DE LA DOMBES
Johann PICARD
Abbaye Notre Dame des Dombes - 01330 LE PLANTAY
Tél : 06 68 76 42 78
johannpicard@orange.fr
Venez stimuler vos sens (voir, sentir, toucher, goûter) à la découverte des produits de la ruche : miels, cire, propolis... Apprézciez le rôle de l'abeille dans son écosystème et le travail de l'apiculteur à la miellerie : de l'extraction du miel jusqu'à sa mise en pot.

4 LA FERME DE L'ABBAYE
NOTRE DAME DES DOMBES
Communauté du Chemin Neuf - 01330 LE PLANTAY
Tél : 04 74 98 14 40 ou 06 48 20 02 44
abbayedesdombes.exploitation@gmail.com
Au cœur du pays aux mille étangs, la ferme de l'abbaye des Dombes vous fera découvrir les secrets de son élevage de vaches laitières. Vous pourrez déguster notre viande de veau, nos délicieux fromages, les produits du verger (jus de pomme, pâtes de fruits...) et la célèbre Musculine.

5 EARL DES EVREUX
Alain et Sylvia BOULY
Les Evreux - 01240 ST ANDRE LE BOUCHOUX
Tél : 04 74 51 40 51
fermedesevreux01@hotmail.fr
www.fermedesevreux.com
C'est avec impatience que nous vous attendons pour vous faire visiter notre ferme laitière. Samedi et dimanche midi : tête de veau ou rôti seront servis. Samedi dès 20h, spectacle country et collation sur réservation.

Bresse bords de Veyle

6 FERME DE LA MARE CAILLAT
Elise et Nicolas PIROCHE
La Mare Caillat - 01290 SAINT ANDRE D'HUIRIAT
Tél : 04 74 50 10 87
nicolise@hotmail.com
Visitez vaches, âne, cochons, poules, oies, lapins et brebis, leur logis et leurs prairies. Elise et Nicolas vous invitent à goûter le lait, les fromages et yaourts ; voir le blé, la mouture du grain et la fabrication du pain à la main, cuit au feu de bois.

7 GAEC PISCICOLE TEPPE
Catherine et Jérôme TEPPE
731, chemin de Jouffroy - 01310 POLLIAT
Tél : 04 74 24 20 14
truite@pisciculturteppe.fr
Catherine et Jérôme sont heureux de vous accueillir afin de découvrir leur passionnant métier. La reproduction, l'élevage, la transformation n'auront plus de secret pour vous. Vous apprécierez les produits élaborés par le producteur (pensez au sac isotherme).

8 LE VERGER GOURMAND
Christophe BAGUET
619 chemin des Rippes à la Chambrière
01000 ST-DENIS-LES-BOURG
Tél : 04 74 52 71 31 ou 06 62 26 71 31
c.baguet@wanadoo.fr
Des fruits rouges aux fleurs d'acacia ou de pissenlit en passant par les légumes, venez découvrir notre métier et notre gamme de confitures, gelées, coulis, sirops, chutneys et autres gourmandises.

9 LE RUCHER DE GOURDANS
Bernard SAINT-GENIS
596 Chemin des Caronnnières - 01960 PERONNAS
Tél : 04 74 23 20 32
bernard.saint-genis@wanadoo.fr
Je vous invite à partager ma passion : l'apiculture. Vous avez la chance, en zone périurbaine, de pouvoir visiter ma petite miellerie. Nous dégusterons ensemble les différents miels récoltés dans l'Ain et le Jura et vous découvrirez le monde extraordinaire des abeilles.

10 EXPLOITATION DU LYCEE AGRICOLE
DES SARDIERES
79 Avenue de Jasseron
01000 BOURG EN BRESSE
Tél : 04 74 45 50 80
jennifer.lassene@educagri.fr
Venez admirer Capucine et Bella, deux vaches montbéliardes : elles vous raconteront l'aventure du salon de l'Agriculture. Les poulets de Bresse vous expliqueront pourquoi ils sont si bons. Des ateliers enfants seront proposés. Enfin, petits et grands pourront goûter nos produits.

11 LA FERME DES COUDERIES
Gérard et Jeannine MERLE
267 chemin des Terres - 01440 VIRIAT
Tél : 06 63 21 98 89
Gérard et Jeannine vous accueillent à la Ferme des Couderies afin de vous faire découvrir leur métier, leurs animaux (chèvres, cabris, poulets) et la nature environnante. Restauration possible : Prix 12.00 €. Salade composée, poulet fermier à la crème, fromage ou fasselle de chèvre. Réserver au 06 63 21 98 89.

De la Bresse à la petite montagne

12 FERME TRADI-BRESSE
Marielle PELUS et Nicolas FARGEOT
Confranchesse - 01310 SAINT-MARTIN-LE-CHATEL
Tél : 04 74 30 94 16
marielle.nico@orange.fr
www.fermetrادي-bresse.fr (prochainement)
Et oui, ici, au fin fond de la Bresse, à St Martin, on pourrait croire que la vie est tranquille, et bien non ! Veaux, vaches, cochons et volailles sont élevés dans la tradition. Venez découvrir comment on peut en vivre dans un esprit de développement durable.

13 JARDIN DE COGAGNE DU SOUGEY
1931, route du Sougey - 01340 MONTREVEL EN BRESSE
Tél : 04 74 25 41 12
sougey.insertion@orange.fr
Venez découvrir les légumes de notre jardin. Nous vous accueillons avec les jardiniers pour vous faire visiter les 5 ha que nous exploitons sur le site du Sougey, dans un objectif de réinsertion.

14 KAMAKLE
Philippe et Pascale PREVOST
3821, route de Lescheroux - 01340 FOISSIAT
Tél : 06 68 23 62 91
pprevost@kamakle.fr - www.kamakle.fr
Installés début 2011 sur 100 hectares, nous élevons des chevaux de sport et des vaches charolaises. Nous avons aussi démarré un élevage de bœufs de Kobe, la meilleure viande du monde ! Nous visons l'excellence dans le respect des animaux et de l'environnement.

15 GAEC FERME DES BRUYERES
Valérie FAUSSURIER, Frédéric Jérôme et Sandrine BERNARD
Les Bruyères - 01560 LESCHEROUX
Tél : 04 74 52 68 69 ou 06 76 19 49 75
valfaussu@9online.fr
La famille Bernard vous accueillera pour vous faire découvrir sa ferme, sa passion pour ce métier, ses convictions et son savoir-faire traditionnel. A travers ses différents projets, vous comprendrez ses objectifs : environnement, circuits-courts, autonomie alimentaire. Repas samedi et dimanche : terrine de chèvre, saucisses à la Beaujolaise et polenta, fromages, tarte bressane (vin et café compris) pour 11€. Réserveation au 04 74 52 68 69 ou valfaussu@9online.fr.

16 EARL PERRIN JANODY
Michel, Véronique PERRIN et Clémence GUILLEMET
Le Mont - 01560 LESCHEROUX
Tél : 04 74 52 62 97 ou 06 20 59 78 37
earlperrinjanody@orange.fr
Nous vous accueillons le temps d'un week-end pour vous faire découvrir notre métier, nos vaches et poulets, ainsi que vous faire déguster nos produits laitiers au lait de nos Bardettes.

17 ESCARGOT'AIN
Olivier PIFFER
D 996 Route de Varennes - 01560 CORMOZ
Tél : 04 74 51 05 98 et 06 10 93 58 12
escargotain@yahoo.fr
Dans la prairie le long de la rivière, venez découvrir le monde fascinant de l'escargot au travers des commentaires d'Olivier. Activités et visites adaptées pour vos enfants de 10h à 11h Samedi et Dimanche. Sous la charmillle, dégustation de mes produits.

18 LA FERME FANTAZY
Emilie et Arnaud CREUZE
Villeneuve - 01270 DOMSURE
Tél : 04 74 25 88 10 ou 06 16 17 22 40
fantazy.arabians@hotmail.fr
http://lafermefantazy.fr
Mettez une pointe de "Fantazy" dans votre week-end ! En visitant notre ferme, vous découvrirez qu'au printemps, c'est l'effervescence, avec des cabris à pouponner, des poulains à bouchonner et des fromages de chèvre à déguster. Vous pourrez aussi pique-niquer sur place avec nos produits et ceux des particuliers voisins.

19 DOMAINE DES CHATONNIERES
Stéphane BESSART
4, rue Lucien Febvre - 39160 SAINT AMOUR
Tél : 03 84 48 46 50 - 06 31 82 61 64
bessart.stephane@wanadoo.fr
<http://vins-chenes.bessart.pagesperso-orange.fr>
Nos vignes sont cultivées dans les deux magnifiques vallées de la Gizia et du Besançon. Une viticulture artisanale et respectueuse de l'environnement (certification AB) nous permet d'obtenir des raisins aux saveurs remarquables, gage de qualité de nos futures cuvées.

20 LA FERME DU VAL D'EPY
Ludivine et Eric PARRAIN
Poissoux - 39160 VAL D'EPY
Tél : 06 27 50 73 71 ou 06 09 43 05 49 ou 04 74 30 14 43
ludivine240189@hotmail.fr
Au pied de la petite montagne nous élevons différentes races de vaches allaitantes. Notre particularité est la production de la race Blanc Bleu Belge. Atypique, la race est née sur l'exploitation grâce à une passion père-fille. Venez partager notre passion.

21 LA FERME DE L'ANE ERIA
Sébastien PERRET
Lanéria - 39160 VAL D'EPY
Tél : 03 84 85 43 88 ou 06 72 15 27 52
contact@fermedelaneeria.fr
Les paysans et leurs amis vous accueillent dans le cadre préservé du Val d'Epy à 6 km de Coligny et se feront une joie de vous présenter leurs animaux (moutons, cochons, poules...) et leurs productions ! Dégustation et vente sur place dans une ambiance «bon enfants». Repas et goûter rapides sur place : crêpes garnies salée et sucrée. Ouverture dès ce printemps d'une ferme pédagogique. Visite adaptée aux malentendants le dimanche.

Sur les sentiers du Revermont

22 GAEC DU PRE CHEVRIER
Daniel GROZEL et Gaël TEISSIER
5, rue des Combes
01370 TREFFORT CUISIAT
Tél : 04 74 51 33 28
teissier.gael@orange.fr
Situés dans un joli village du Revermont, nous serons ravis de vous accueillir pour vous faire découvrir notre magnifique ferme et nos chèvres. Suite à la visite, vous pourrez déguster et acheter les fromages issus de l'exploitation. Alors à bientôt à Cuisiat.

23 EARL LA FERME DES COMBETTES
Stéphane et Florence FAVIER
Les Murets - CORVEISSIAT
Tél : 06 98 76 33 53
Située dans le Revermont et surplombant la rivière d'Ain, la ferme de Florence et Stéphane vous accueille pour vous faire découvrir son élevage de porcs en plein air. Venez déguster une charcuterie sans colorants et sans phosphates. Un repas composé des produits de la ferme vous sera proposé sur réservation le samedi et le dimanche.

24 EARL DU MONT LOVET
Edith et Patrick GROSBOS
Chemin de Mons Fontaine - 01250 JOURNANS
Tél : 04 74 42 62 58
patrice-grosbois@hotmail.fr
Des chèvres, des cabris, des chevaux, un cadre verdoyant et une équipe motivée vous attendent pour vous faire passer un agréable moment à l'occasion de ces journées exclusivement dédiées aux paysans. Des tables seront à votre disposition dans le pré des chèvres pour votre pique-nique. Vous pourrez compléter celui-ci par nos spécialités (tartes, tartines fromages affinés, fromages blancs, flans). Alors à bientôt !

25 Jo BALLET
Le Village - 01250 JOURNANS
Tél : 04 74 51 66 81
Vigneron depuis son enfance et acteur pour la sauvegarde du vignoble de son village, Jo vous attendra dans son caveau les 28 et 29 avril. L'authenticité de ses vins Blanc, Rosé et Rouge satisferont votre curiosité. (Caveau situé au-dessous de l'église)

26 LA COMBE AUX REVES
Grégoire PERRON et Judicaëlle
227, rue de l'Eglise - 01250 JOURNANS
Tél : 04 74 21 02 28 ou 06 16 51 54 90
combeauxreves@orange.fr
Toujours aussi motivés et passionnés, pour la deuxième année nous vous accueillons pour une petite séance pédagogique autour de l'agrobiologie en viticulture et des vinifications douces. Votre assiduité sera récompensée par l'arrêt au stand dégustation !

27 René BRENDÉL
267, rue de l'église - 01250 JOURNANS
Tél : 04 74 42 62 46 ou 06 82 38 25 86
brendel.vin@wanadoo.fr
Venez découvrir un village, un vigneron et ses vins pétillants authentiques. Dégustation et vente de Cerdon et pétillant méthode ancestrale. Visite du cuvier et cave. Exposition sur la vigne et le vin. Venez faire pétiller vos papilles.

28 EARL LA BOUVATIERE
Christian, Colin et Martine PERRAT
295, chemin de la Bouvatière - 01250 TOSSIAT
Tél : 04 74 51 61 90
martine.perrat@yahoo.fr
Dans un cadre verdoyant, venez découvrir un métier et une façon de vivre. Colin et Christian vous feront découvrir leurs 50 vaches laitières en AOC crème et beurre de Bresse, Martin ses chèvres. Rencontres et échanges autour d'une dégustation de fromages, de beurre et de crème.

Montagne du Bugey

29 FERME SUR LA TOUR
Olivier COCHE
Merland - 01500 AMBRONAY
Tél : 06 08 40 46 89
fermesurlatour@orange.fr
legrandnoyer.ambronnay.fr
Un parfum d'Ecosse dans le Bugey ! Découvrez notre ferme en reconversion Bio : vaches Highland Cattle qui débroussaillent les terrains difficiles, les vaches croisées montbéliards/charolais et les cochons élevés en plein air. Visite de l'atelier de charcuterie. Vente de viande et charcuterie.

30 GAEC des LYS
Emmanuelle MARTIN, Lionel et Gérard PREVITALI
01430 IZENAVE
Tél : 06 84 41 02 17 ou 06 37 62 04 03
manue.lionel@hotmail.fr
A l'arrivée des beaux jours nous serons heureux de vous accueillir. Venez découvrir nos vaches laitières en AOP Comté, (Appellation d'Origine Protégée), nos volailles de ferme en plein air, et nos cuissons au four à bois : pain, tartes, pizzas et brioches. Une dégustation de nos produits vous sera proposée.

31 GAEC DE LA COMBE DU VAL
Alfred et Samuel PERTREUX
337, rue de Très la croix - 01430 VIEU D'IZENAVE
Tél : 06 73 36 45 54
combedeval@hotmail.fr
Depuis 2004, le GAEC de la Combe du Val, producteur de lait et de viande, a fait le choix de se tourner vers l'AB : plus d'engrais, de désherbage, de fongicide ou d'insecticide... Venez découvrir notre nouveau bâtiment de séchage en grange solaire et de logement pour les vaches. Samedi et dimanche midi, repas complet : entrée, tête de veau ou blanquette, dessert (avec des produits des fermes de l'Ain de Ferme en Ferme). Prix : 14,9 € vin compris.

32 MA FERME BIO
Valérie et Dany DAGNES, Bernadette et Dominique SIBEUD
Hameau de Cléon - 01110 CORCELLES
Tél : 09 65 00 68 65 ou 04 74 35 26 70
mafermebio@orange.fr / mafermebio@srf.fr
www.mafermebio.com
Sur le plateau de Hauteville-Lompnès, découvrez vaches, cochons, pain cuit à la ferme au feu de bois, agriculture biologique de montagne. Nos produits : viande au détail de veau et porc plein air, caissette sur commande, charcuterie, pain, pizza, biscuits. Repas le midi sur réservation : 12,5 €. Rôti de porc et gâteau, dessert, un verre de vin (ou jus de fruit) un café. A réserver au 09 65 00 68 65

33 GAEC DE LA CROIX BLANCHE
Laurent et Jeannine DUPLUIS
Route de Champdor - 01110 CORCELLES
Tél : 04 74 36 06 45 ou 0 666 216 381
gaecdelacroixblanche@bbox.fr
www.gaecdelacroixblanche.com
Au cœur du plateau d'Hauteville, découvrez ou redécouvrez notre élevage dans un cadre moderne et innovant qui allie respect et bien être animal avec la reine des races à viande : La CHAROLAISE. Au programme : visite de l'élevage, exposition, diaporama, espace «enfants découverte», vente en caissette à détail. Casse-croûte avec le traditionnel «Big Charolais Bio», un sandwich pur terroir accompagné d'une boisson. (Prix 6€)

34 CHEVRERIE LA RAMAZ
Annie et Olivier BROCHET
Hameau la Bertinière - 01100 HAUTEVILLE - LOMPNES
Tél : 04 74 35 29 97
olivier.brochet@wanadoo.fr
<http://chevrerielaramaz.fr/>
Tous vos sens en éveil pendant la visite de notre ferme familiale de montagne. Chèvres, chevreux, cols du valais, ponette, ânes, lapins et notre basse-cour vous attendent. Autour d'une dégustation, laissez-vous séduire par notre plateau de fromages de chèvre.

35 MIEL ET PAIN D'EPICES
Laurent NEUFCEUR
Rougemont - 01110 ARANC
Tél : 04 74 38 56 99
l.neufceur@wanadoo.fr - www.miel-et-paindepices.com
Venez découvrir une ferme apicole en conversion bio : ruches vitrées, diaporama, expo «ma conversion bio», visite de la miellerie... vous apprendrez de tout connaître du monde fascinant des abeilles et du travail de l'apiculteur.

36 GAEC DES NARCISSES
Véronique CALBERT, Henri RAVAZ, Freddy MOUNIER
La fromagerie - 01230 EVOSGES - Tél : 06 85 62 96 73
freddy.mounier@live.fr
Dans ce petit village de montagne, les associés du GAEC seront heureux de vous faire découvrir leur passion. Ferme laitière avec vaches montbéliardes, séchage en grange, alpage ; une agriculture raisonnée. Après la visite, dégustation de nos fromages et lait cru.

37 GAEC DEUX PHILEO
Philippe CHAMINAS, Audrey VIEU, Philippe DONATI
Pouvillieu - 01110 HAUTEVILLE LOMPNES
Tél : 04 74 38 32 49
Venez flâner un moment pour profiter du charme atypique d'une ferme à la montagne et goûter nos fromages, yaourts et notre tomme de brebis. De nombreux animaux vous y attendent pour le plaisir des grands et des petits.

38 LE MOULIN MIEL ET PAIN
Lionel BOIDARD
Le Moulin - 01110 THEZILLIEU
Tél : 04 37 86 58 39 ou 06 14 52 06 89
lionelapi01@gmail.com
Comme annoncé, j'ai quitté Montgriffon pour Thézillieu. C'est avec une immense joie que je vous accueillerai sur ma nouvelle ferme. Dans ce cadre exceptionnel, l'apiculture, l'abeille et la protection de la nature constituent toujours le centre de mon activité. Je vous ferais partager mon engagement. Nouveau : Le pain, les brioches et les tartes cuites au feu de bois sont aussi à découvrir pour le goûter.

Bugey - Valromey

39 LES RUCHERS DE L'ARVIERE
Frédérique LANTELME
98, chemin de la source - Vaux-Morets - 01260 VIEU
Tél. 04 79 87 52 65 ou 06 77 55 11 35
frederique@cpassistance01.fr
L'occasion de faire connaissance avec l'apiculture !!! Au programme de bûchage sur notre exploitation : visite de notre nouveau hangar de stockage, de la miellerie, diaporama audiovisuel, ruche vitrée et ... dégustation de nos spécialités (fabriquées par nos soins).

40 BERGERE DE MUNET
(GAEC de la Plantaz)
Katharina HENNING et André PETROUD
Munet - 01260 VIRIEU-LE-PETIT
Tél : 06 77 77 68 81 ou 06 77 45 19 35
bergeredemunet@orange.fr
Nos chèvres, brebis, cochons, nous et nos amis vous accueillons à Munet pour visiter la ferme, découvrir la fabrication du fromage et, si vous voulez manger sur place : casse-croûte à 7€/personne, réservation conseillée. Nos vaches, élevées sur un autre site, se contenteront de vous faire goûter tomates et fromages blancs.

41 CAVEAU SYLVAIN BOIS
11, route de Bourgogne - 01350 BEON
Tél : 04 79 87 23 26 et 06 88 49 03 95
cavesylvainbois@yahoo.fr - www.ocavo.com/sylvainbois
Sylvain a 5 ha de vigne, vinifie et embouteille toute sa récolte de vins du Bugey. Avec plaisir et dans une ambiance familiale, il vous invite à visiter son exploitation (vignes, expo commentée, cuverie). Il vous fera partager sa passion autour d'une dégustation de ses vins. Jus de raisin et activités pour les enfants.

42 EARL LA FERME DU MARAIS
Christelle et Bruno
Aignoz - 01350 CEZERIEU
Tél : 04 79 42 24 35
lafermedumarais@gmail.com
www.fermedumarais.fr
Comment élever un veau «sous la mère»? C'est quoi un porc «plein air»? Vaches, veaux, cochons, moutons, chèvres, chevaux, ânes... vous attendent pour caresses et découvertes. Pour la joie des papilles, venez goûter nos charcuteries ! Vente de nos produits au détail sur place. Restauration les 2 jours sans réservation : 2 menus (salade, tête de veau sauce gribiche, dessert 12€ ou charcuteries, salade, dessert 10€) ou pause gourmande (sandwich, goûters).

43 GAEC DES PLANTAZ
Gérald MARTIN, Francis DAVOINE, Guillaume ACHY
01350 FLAXIEU
Tél : 06 84 53 26 63 ou 06 23 01 54 34 ou 06 64 36 58 66
geldmartin@orange.fr
C'est face au Grand Colombier, dans le village de Flaxieu réputé pour ses vins du Bugey que vous découvrirez nos vergers conduits en Agriculture Biologique pour une production de pommes, de poires, jus et compotes de fruits. Démonstration de taille samedi et dimanche à 10h et 15h.

44 DOMAINE DE SOLEYANE
Olivier et Marie-Eliane LELIEVRE
302, route du Cheney - 01300 PARVES
Tél : 04 79 81 32 58 ou 06 81 35 73 67
domainedesoleyane@orange.fr
Tout le week-end, venez découvrir notre métier de vigneron et notre démarche de conversion vers l'Agriculture Biologique. Prenez le temps de déguster nos vins et pur jus de raisin, reflets de notre terroir.

Entre Rhône et montagne

45 GAEC DES FLAM'EN VERT
Cyril BLANC et Jonathan VERICEL
120, rue de Bovinel - 01300 PEYRIEU
Tél : 04 79 87 84 43
ecolojon@hotmail.com
Petits et grands, suivez les Flam'en vert dans l'exploration ludique des champs et serres de légumes bio ! Coccinelles, hérissons, coquelicots et bourdons sont la faune et la flore que nous protégeons. Découvrons ensemble les aménagements créés pour ces aides jardiniers !

46 LES RUCHERS BENEDICTINS
Hervé DUPORT
1937, route de Groslee - Neyrieu - 01300 SAINT-BENOIT
Tél : 04 27 90 00 38 ou 06 15 91 97 97
m2h@libertysurf.fr
Venez visiter ma miellerie dans laquelle vous découvrirez le monde fascinant des abeilles. De la fleur au pot vous suivrez le parcours du miel que vous pourrez déguster ainsi que tous les produits que je fabrique. Admirez les abeilles dans une ruche vitrée.

47 LA CHEVRERIE DU NARAY
Didier BURFIN
Chemin du Naray - 01680 LHUIS
Tél : 04 74 39 95 64 ou 06 01 93 93 11
didier.burfin@orange.fr
Au cœur du bas Bugey, les animaux de la ferme vous attendent. Venez découvrir notre gamme de fromages. Les enfants pourront faire un tour de poney, nourrir la basse-cour. En fin de journée, vous assisterez à la traite, à la tétée des veaux, tout cela dans le respect de la nature et des animaux. Casse-croûte aux fromages et saucissons de chèvres, crêpes et gaufres au lait de chèvres. Il serait vraiment dommage de manquer tout cela !

48 SCEA ESCARGOTIERE DE VOIROUX
Catherine MONTAGNAT et Gilbert GOYET
Millieu - 01680 LHUIS
Tél : 04 74 39 81 69
escargotsdelhuis@gmail.com
Avec les yeux : visite des parcs et du local de reproduction + un film vidéo. Avec les papilles : dégustation gratuite de nos spécialités. Se restaurer : un «luisard» gourmand pour 5 € ! Pour emporter : toutes nos conserves, et nos escargots tout prêts beurrés surgelés. Pour occuper vos enfants : «dessine moi un escargot».

49 AU MILLIEU DES FRUITS DU BUGY
Guillaume MENCONI
Hameau de Millieu - 01680 LHUIS
Tél : 04 74 39 83 25 ou 06 69 03 93 94
amd@dubugy@orange.fr
Au cœur du Bugey méridional, nous vous invitons à venir partager notre métier d'agriculteur et à déguster nos produits préparés de manière traditionnelle dans notre laboratoire de transformation à la ferme. Vous pourrez également profiter de nos crêpes maison pour le goûter.

Plaine de l'Ain, côté terroir

50 DOMAINE PELLERIN
Jean-Christophe PELLERIN
Perrozan - 01150 SAINT-SORLIN-EN-BUGEY
Tél : 06 70 03 29 15 ou 04 74 35 87 69
pellerin.jch@wanadoo.fr
www.domainepellerin.com
Vignoble de 4 ha conduit en agriculture bio-dynamique. Venez découvrir comment on peut «soigner» la vigne avec des plantes : ortie, consoude, prêle, reine des prés... Visite à la vigne suivie d'une dégustation : vin blanc, rouge, pétillant, jus de raisin pour les enfants et les chauffeurs.

51 ESCARGOTIERE DE PROULIEU
Salvatore GUERRISI
Ferme de Ruffieu - 01150 PROULIEU
Tél : 06 84 82 49 07
goujon01@hotmail.com
Venez donc partager quelques instants ma passion, afin de mieux connaître les escargots, ces bêtes si petites et pourtant fascinantes. Je vous attends et vous ferais goûter mes produits. Et pour les plus gourmands, l'assiette de dégustation (5€) fera office de casse croûte gastronomique.

52 GAEC DU TROLLIET
Sébastien MARTIN et Christophe GOBATO
557, chemin de la chévrierie - 01150 STE-JULIE
Tél : 06 21 70 90 37 ou 04 74 61 97 98
auren.gobatto@orange.fr
Exploitation de 90 chèvres de race saanen et croisée alpine. Nous fabriquons notre fromage de chèvre à la ferme du type caillé lactique affiné de 7 façons différentes et une tomme de chèvre de 3 mois d'affinage. Nous vous attendons afin de vous présenter nos chèvres malicieuses. Nous proposons un repas à base de cabris de la ferme sur réservation avant le 20 avril (11,50€ adultes, 6€ enfants)

53 Jacques DELPON
La Terre Morel, Route de Charnoz
01800 MEXIMIEUX
Tél : 04 74 61 39 68 ou 06 15 42 14 17
mc.delpon@wanadoo.fr
Le foie gras, fleur de la gastronomie, a une histoire. Venez la découvrir chez l'éleveur et gaeur depuis 27 ans dans le sud-ouest de l'Ain, à 4 km de Pérouges côté rivière de l'Ain. Vous pouvez visiter la ferme, échanger, déguster et repartir avec une part de tradition. Repas sur réservation samedi et dimanche midi servi par Monsieur Claude Lutz, ex-restaurateur à Meximieux.

54 LA FERME DU GAEC DE ROUILLAT
«Vachement de goûts»
Sandrine, Pascal et Christian CHAUFFERIN, Jérôme ARRAMBURG, Henri ME