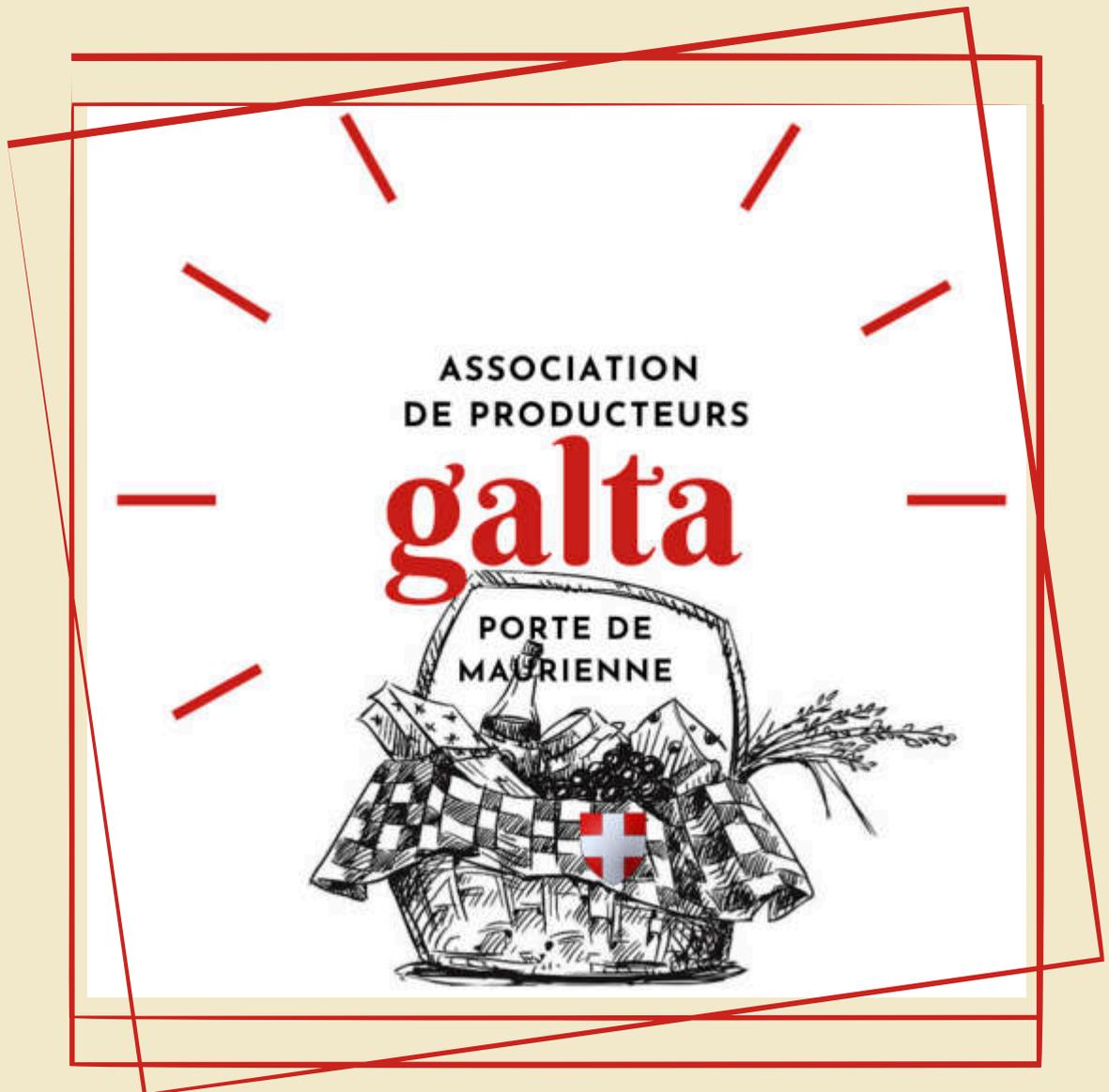


Carnet du terroir



galta.portesdemaurienne@gmail.com

Promouvoir les produits locaux et sensibiliser aux modes de production agricoles et artisanales du territoire, les habitants, les touristes et les collectivités.

Qu'ont-ils réalisé en 2024 ?



Stand commun
sur le marché
de Val d'Arc l'été

Vente d'assiettes
Paysannes au marché
du terroir à St Alban
d'Hutrières

Fête de l'agriculture
et des savoir-faire à
Croq'champs

Soirée Ciné
Débat et buffet
dégustation en
collaboration
avec 3 p'tits
cailloux



Vente de Paniers de
produits locaux !

Qui sont nos artisans

et producteurs en porte de Maurienne ?





« Il y a de
la vigne à
Aiton ? »

Effectivement, ce n'est plus très connu, mais Aiton était un vignoble réputé, le terroir y est pour beaucoup. Nous avons entretenu des vieilles parcelles, replanté de la Mondeuse, du Jacquère, du Persan, de l'Altesse, de la Douce-Noire... Des jeunes viticulteurs nous ont rejoint sur le coteau et prennent la suite sur certaines parcelles.

La quasi totalité du coteau viticole d'Aiton est en bio pour respecter la nature (faune et flore), les habitants et les consommateurs.

Sur place aux sartos du bec à Aiton,
le marché d'Aiguebelle, Office de
Tourisme Porte de Maurienne
Croq'champs, Café gourmand,
Fromagerie du Val d'Arc,
Ferme du boisson à Chateauneuf

Les Sartos du Bec

Bernard et Marido Bachellier
Les Sartos du Bec
118 ch des sartos Le villard
73220 AITON
bernard.marido@gmail.com
06 19 03 73 09

*Où trouver une
bonne bouteille à
partager ?*



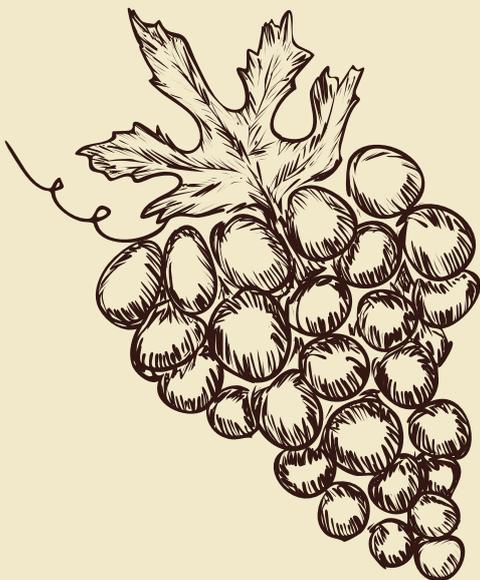


Les Sartos du Bec

Aux Sartos du Bec, nous proposons actuellement :

Mérups : vin rouge Mondeuse/Persan

Rosé du bec Gamay



Les Jardins du Grand Arc ont vu le jour début 2023, avec l'idée de créer un lieu qui croise le maraîchage et l'arboriculture. Une centaine d'arbres vont venir compléter en fruits la gamme actuelle de légumes. Les valeurs qui animent Nicolas au quotidien sont l'agriculture biologique, le sol vivant, la biodiversité, l'autonomie paysanne – le tout pour nourrir des familles du territoire en fruits et légumes de saison.

Les Jardins du Grand Arc

**Les Jardins du Grand Arc
Siège social 73220 Aiton**

**nicolas.antoni.pro@gmail.com
06 99 00 40 26**



*Où trouver les
légumes de saison ?*

**Paniers via l' AMAP du
Grand Arc
d'Avril à Février
le jeudi soir**

**Vente au détail à la
demande**



Les légumes sont vendus en différents paniers

Petit panier de légumes Bio et de Saison pour 1 à 2 personnes

Les Jardins du Grand Arc



Grand panier de légumes Bio et de Saison pour 3 à 5 personnes





Notre histoire avec le café a commencé il y a 20 ans à Dunedin, ville dynamique située dans l'île du Sud de la

Nouvelle-Zélande, où de nombreux torréfacteurs indépendants fournissent aux baristas des cafés d'excellence.

Désormais, depuis la Savoie, nous souhaitons proposer des cafés de hautes qualités à qui saura les apprécier. Nous proposons des cafés de spécialité provenant de petits producteurs qui mettent en avant la qualité de leur produit et non la quantité. Les cafés sont tous 100% Arabica et fairtrade.

Nous recevons le café vert, en grain et nous le torréfions de façon artisanale à Montgilbert.

Office de Tourisme Porte de Maurienne, Fromagerie Val d'Arc, Croq'champs

Commande en ligne sur le site internet et livraison gratuite avec le code LOCAL

Brûlerie Alpine Mr Blanchot

Gareth Hoddinott

73 220 MONTGILBERT

mrblanchotcoffee@gmail.com

06 36 21 48 83

www.mrblanchotcoffee.com



Où trouver un café à torréfaction douce ?





Brûlerie Alpine Mr Blanchot

**Nos produits sont disponibles :
En grain ou moulu, différentes
moutures disponibles**

- **Paquet de 225g / 500g / 1kg**
- **Large conditionnement 4kg/ 8kg**
- **Coffret de 5 échantillons 125gr**



**Les cafés ne sont pas toujours les
mêmes car ils changent selon les
saisons, voici quelques exemples:**

- **Espresso Blend**
- **Santos Aquarela - Brésil**
- **Fazenda Mariano - Brésil**
- **Huehuetenango BIO- Guatemala**

**Vente également d'équipement
comme Aeropress, cafetière,
filtre et de bons cadeaux**





Installés depuis 2014, notre ferme est un lieu dynamique dédié à l'élevage de nos 90 brebis laitières, mettant l'accent sur la production de lait de qualité pour la fabrication d'une variété de produits laitiers. En tant qu'éleveurs et producteurs, nous démontrons notre polyvalence, de la gestion des troupeaux à la fabrication de produits laitiers. Nous commercialisons aussi des conserves de viande de nos brebis ou encore des articles en laine mettant en avant un savoir-faire artisanal et authentique.

Ferme des Cathelins

GAEC Ferme des Cathelins
PERE Jean-Michel & Amélie
3498 Route de l'Envers
73 220 MONTGILBERT
fermedescathelins@gmail.com
06 09 40 76 06 / 06 64 15 02 57
<https://www.fermedescathelins.fr>



*Où trouver nos
produits fermiers et
artisanaux ?*

**A la ferme tous les jours à
partir de 17h30, au marché à
Aiguebelle le mardi matin,
Office de Tourisme Porte de
Maurienne, Fromagerie Val
d'Arc, Croq'champs,
Coffee'Press**

**Commande en ligne sur le site
internet**





Ferme des Cathelins

Nos produits disponibles :

- Fromages lactiques (frais, affinés) et tomettes au lait Cru
- Yaourt nature ou parfumés au lait pasteurisé
- Navarin, bourguignon, terrines, rillettes et saucisses sèches
- Viande d'agneau élevé sous la mère
- Articles en laine feutrée : sacs, étuis, pochettes...etc





La Ferme de l'Ébio

Fabrication de pain de pays avec les céréales de la ferme située à Argentine. Les pains au levain sont fabriqués avec de la farine fraîchement moulue à la ferme sur meule de pierre, pétris et façonnés à la main, puis cuits au feu de bois.

En parallèle un petit troupeau d'ânesse donne son lait pour la fabrication de savons solides. Le lait d'ânesse protège et aide à régénérer les cellules des peaux les plus sensibles.

**365 CHEMIN DE LA TOUR D'EN
HAUT, 73220 ARGENTINE**

06 27 37 10 67

lafermedelebio@hotmail.com

lafermedelebio.fr

*Où trouver le bon pain
au levain et les savons ?*

**Les Savons : Musée du félicien à
Argentine, Office de tourisme
porte de Maurienne, l'Amap du
grand Arc, Les pépinières du Val
d'Arc, Croq' Champs**

**Le pain : Fromagerie Val d'Arc,
Croq'Champs et les jeudis, Amap
du grand Arc et tournée sur
Argentine**



**Gamme de savons
au lait d'ânesse**

Nature

Huile de germe de blé

Argile rose

Lavande

Menthe

La Ferme de l'Ébio

Gamme de pains au levain

Le gros pain	Farine de blé T 80	Blé demi-complet : mie plus blanche et plus alvéolée.	1 kg
Le pain complet	Farine de blé T 130	Blé complet : pain plus foncé, plus dense, goût rustique, riche en fibres et nutriments	800 g
Le métell	50% Farine de blé 50% Farine de seigle	Demi seigle : pain dense, goût plus typé, miellé.	750 g

Le seigle	Farine de seigle T 130	Pain moulé de couleur sombre, mie dense, goût légèrement acidulé et sucré.	600 g
Le petit blé	Farine de blé T 80	Blé demi-complet : mie plus blanche et plus alvéolée.	500 g
Le petit seigle	Farine de seigle T 130	Petite boule de couleur sombre, mie dense, goût légèrement acidulé et sucré.	400 g





La Ferme de Leschaux

**A la ferme de Leschaux,
Pierrick est éleveur de vaches
laitières, producteur de lait,
fromager, et affineur.**

**Nos vaches tarines et abondances
passent l'été en alpage où nous
produisons le beaufort, et le reste
de l'année elles pâturent dans le
village d'Argentine, au pied de la
Lauzière.**

**Fanny est productrice de fruits
rouges et plantes, qu'elle
transforme en divers produits
gourmands, et c'est aussi elle qui
vous accueille à la fromagerie !**

La Ferme de Leschaux

Route des Bottets

73220 Argentine

tél: 0603925116

fromagerievaldarc@gmail.com



*Où trouver les bons
fromages au lait de Vache ?*

**Fromagerie Val d'Arc
Vente directe**





La Ferme de Leschaux

La totalité du lait produit est transformé puis les fromages sont affinés dans nos caves pendant plusieurs mois : Beaufort Chalet d'alpage, Argentin, tommes, Frontine, beurre, sérac et fromages blancs.



Les petits fruits cueillis par Fanny sont transformés à Argentine en : confitures, sirops, coulis de fruits rouges et de plantes, en agriculture biologique.



La Fermette D'Emeline

Ferme de poules pondeuses plein air. Production d'oeufs plein air. Adoptions des poules pondeuses de réforme de la ferme.

Chemin pédagogique avec onze panneaux ludiques pour tout savoir sur les poules et les oeufs.

Tables de picnic. Balade sécurisée le long de la rivière

Poules en extérieur les après-midi à partir de 13h jusqu'à la tombée de la nuit.

Ferme labellisée Haute Valeur Environnementale (HVE)

**Chalet de vente directe à la ferme à La Pouille à Aiguebelle
Ouvert 24h/24 et 7jr/7**

**Fromagerie du Val d'Arc,
Carrefour Contact Aiguebelle,
Intermarché Aiguebelle**

Emeline VINCENT-LEVEQUE

LA FERMETTE D'EMELINE

6 route de la Digue - La Pouille

73220 AIGUEBELLE

contact@lafermettedemeline.fr

07.66.63.53.46

<http://www.lafermettedemeline.fr>

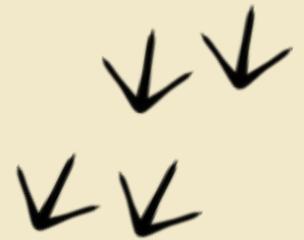
*Où trouver de bons
œufs frais ?*





La Fermette D'Emeline

Nos produits disponibles :



- Œufs plein air extra-frais
- Terrines de poules (Nature, Thym/Vin Blanc, Piment d'Espelette)
- Rillettes
- Bocaux Poulet Basquaise
- Pâtes (Tagliatelles, Coquillettes, Fusilli)





« La Brasserie Du Grand Pic est née dans les rêves d'une bande de quatre copains. Basée à Epierre (73), cette petite manufacture à taille humaine produit avec passion des bières artisanales. Tous les ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique et « le plus local possible ». En dégustant nos bières, vous soutenez le tissu local tout en découvrant nos amis et fournisseurs locaux (Malts des Pays de Savoie, Houblon de l'Ardèche ou de l'Isère, étiquettes Savoyardes...) Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre monde de l'ultra local ! »

Carrefour contact, Fromagerie du Val d'Arc, Office porte de Maurienne, Le Relais Du Lac Noir, Le Stu'Diot, Le Sandjo, La Perle de la Lauzière, Le Café Gourmand, Croq'Champs, La K'bane Du Lac et bien sûr en direct à la Brasserie

Brasserie du Grand Pic

80 Rue des Moulins
73220 EPIERRE

fabien@brasseriegrandpic.com

06.89.06.42.49

www.brasseriegrandpic.com



Où déguster une bière Grand Pic en Porte de Maurienne ?





Brasserie du Grand Pic

Nos produits sont disponibles
 en 33cl et 75 cl
 Coffret découverte sur demande

 <p>HYMNE À LA MOUSSE AMERICAN PALE ALE / Bière blonde - 5,5°</p> <p>CÉRÉALES: [Progress bar]</p> <p>HOUBLONNÉ: [Progress bar]</p> <p>AGRUMES: [Progress bar]</p> <p>AMERTUME: [Progress bar]</p> <p>MEILLEURS ACCORDS: [Icon: Curry], [Icon: Pizza]</p>	 <p>JOUR BLANC WEIZENBIER / Bière blanche - 5,0°</p> <p>DOUCEUR: [Progress bar]</p> <p>CÉRÉALES: [Progress bar]</p> <p>SOYEUX: [Progress bar]</p> <p>ÉPICE: [Progress bar]</p> <p>MEILLEURS ACCORDS: [Icon: Fruit], [Icon: Curry]</p>
 <p>GUET APENS HAZY IPA / Bière blonde houblonnée - 5,5°</p> <p>FRUITE: [Progress bar]</p> <p>HOUBLONNÉ: [Progress bar]</p> <p>AMERTUME: [Progress bar]</p> <p>CÉRÉALES: [Progress bar]</p> <p>MEILLEURS ACCORDS: [Icon: Cocktail], [Icon: Burger]</p>	 <p>MARAUDE RASPBERRY WHEAT Bière blanche framboise - 5,5°</p> <p>FRUITE: [Progress bar]</p> <p>CÉRÉALES: [Progress bar]</p> <p>DOUCEUR: [Progress bar]</p> <p>ACIDULÉ: [Progress bar]</p> <p>MEILLEURS ACCORDS: [Icon: Cocktail], [Icon: Cake]</p>
 <p>SANG ROYAL RED ALE / Bière rousse - 5,5°</p> <p>CÉRÉALES: [Progress bar]</p> <p>AMERTUME: [Progress bar]</p> <p>GRILLÉ: [Progress bar]</p> <p>BOISÉ: [Progress bar]</p> <p>MEILLEURS ACCORDS: [Icon: Cheese], [Icon: Barrel]</p>	 <p>CONTRE PENTE AMBER ALE / Bière ambrée - 5,5°</p> <p>RONDEUR: [Progress bar]</p> <p>CÉRÉALES: [Progress bar]</p> <p>BOISÉ: [Progress bar]</p> <p>AMERTUME: [Progress bar]</p> <p>MEILLEURS ACCORDS: [Icon: Meat], [Icon: Barrel]</p>



Nichés sur le plateau des Hurtières, nous serons heureux de vous accueillir sur la ferme d'Hurtirêves, afin de vous faire découvrir notre métier, nos passions et notre amour de la nature. Sur environ 2 hectares, nous produisons plantes aromatiques et médicinales, mais aussi petits fruits, fruits, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. La production est complétée par de la cueillette sauvage, dans le respect des ressources et du milieu naturel.

En direct à la ferme,
Croq'Champs, Le grand
filon, Office du tourisme
Porte de Maurienne,
Carrefour Contact, sur le
site en ligne yatou en
Maurienne

Hurtirêves

Hurtirêves
2485 route du col
73220 St Alban d'Hurtières
06.20.42.58.63
hurtireves@gmail.com
yatou-en-maurienne.fr/hurtireves-13472/produits

Où trouver infusions,
sirops, gelées et autres
délices aux plantes ?





Hurtirêves

Les Infusions

Infusion La Croë	Infusion à boire chaude ou froide, composée de Pomme, Cannelle, Verveine, Origan. Se consomme en toutes occasions
Infusion Arbarine	Infusion composée d' Origan, Aubépine, serpolet
Infusion Thym-Thym aux Hurtières	Infusion composée de Thym citron et serpolet.
Infusion Demande à la Lune	Infusion composée de Tilleul, Estragon, pavot de californie, Bleuet
Infusion Au bois dormant	Infusion composée de Tilleul, Menthe douce, coquelicot
Infusion Fonte des Neiges	Infusion composée de Menthe, Cassis, Saugue, Ortie
Infusion PatouxTatis	Infusion composée de Thym citron, sarriette, bouillon blanc
Infusion Abrac'adastache	Infusion composée de Mélisse, agastache, romarin
Les infusions simple	Infusion au choix, Verveine, Tilleul, Mélisse, Cassis, Aubépine, Camomille, Saugue

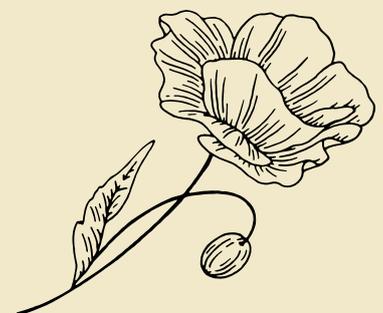
Voici la liste des produits disponibles mais aussi liqueurs de plantes, apéritifs, hydrolats et pots de miel !

Les Gelées

Confi'Rêve Pêche agastache	Gelée de pêche de vigne et agastache,
Confi'Rêve Myrtille Estragon	Gelée de Myrtille/Estragon
Confi'Rêve Fraise Menthe	Gelée de Fraise et Menthe
Confi'Rêve Fruits/ Plantes	Gelée de Fruits et de plantes, en fonction des saisons, des récoltes et de notre inspiration

Les Sirops

Les sirops de plantes	Sirop de plantes au choix, bouteille de 25cl. Lavande/Lavandin, Coquelicot, Sarriette, Hysope, Génépi, Sureau, Mojito (Menthe, citron).
Les Sirops éphémères	Violette, Fraise-Menthe, Pêche-Agastache, Myrtille-Estragon
Sirop Fruits/ Plantes	Sirop de Fruits et plantes, en fonction des saisons, des récoltes et de notre inspiration. Bouteille de 25cl





Ferme du Fernet

**La Ferme du Fernet:
c'est encourager une économie
locale, la valorisation d'un savoir
faire, le respect de l'animal et de la
nature.**

**Soutenir une agriculture biologique,
les poules sont nourries avec un
mélange de céréales et de graines
germées, vivent dans des parcours
ombragés d'arbres fruitiers et de
petits fruits qu'elles entretiennent
et fertilisent.**

La Ferme du Fernet

141 Chemin du Fernet

73220 Saint Alban des Hurtieres

06.76.03.59.02

tournierclement73@gmail.com

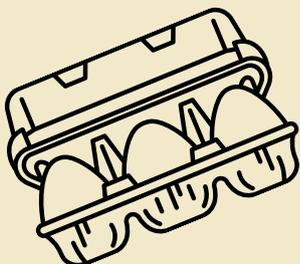
*Où trouver de bons
oeufs bio ?*

**En direct à la ferme,
Amap du grand Arc (jeudi),
Marché de St Jean de
Maurienne (samedi matin),
en libre service à l'eco
camping de Saint Georges et
au four à pain de Saint Alban**



↑ ↑
Vous trouverez les
oeufs au détail, pensez
à ramenez vos boîtes
(limitons nos déchets).
Au plaisir de vous
rencontrer sur le
marché ou lors des
portes ouvertes.

Ferme du Fornet





Croq' Champs

Croq'Champs c'est Claire, Ludo, leur deux petits loulou, leur 4 chats, et de beaux légumes bio cultivés avec amour les pieds dans la terre !

Installés en Savoie depuis février 2020, ils ont repris l'ancienne ferme auberge d'Ambrune et Polalye pour y créer un lieu de production et d'accueil dans un environnement riche en biodiversité naturelle, culturelle et sociale ! Ils seront très heureux de vous accueillir autour de leur étale d'épicerie bio pour partager une glace, un petit plat ou un apéro (en toute modération bien sûr) bio et locaux !

**Ferme Bio Croq'champs
186 impasse des Poules - Le Grey
73220 Saint Alban d'Hurtières
croq.champs@gmail.com
www.croq-champs.fr
Ludo : 06 61 85 48 03
Claire : 06 28 23 53 88**



*Où trouver leurs légumes
et plats cuisinés ?*

En direct à la ferme

Du 01/11 au 31/03 :

vendredi de 16h à 19h30

samedi de 10h à 12h00

Du 01/04 au 31/10

vendredi de 16h à 21h00

samedi de 10h à 13h00





Croq' Champs

**Maraichage bio diversifié:
retrouvez les légumes de saison
toute l'année à la ferme**

**Plats traiteur cuisinés du
champs à l'assiette et conserves
du moment : à manger sur place
ou à emporter**



**Epicerie à la ferme : des
produits d'ici et d'ailleurs pour
compléter votre panier**

**Epicerie vivante : lieu de
rencontre et de papote,
concerts et arts vivants à la
belle saison**





Les Liqueurs de Maurienne

LMB Savoie réalise des liqueurs artisanales à base d'agrumes type Limoncello. Les fruits sont épluchés manuellement et utilisés à 100% grâce à une fabrication de sirops et pâtes de fruits. Les fruits proviennent principalement de producteur BIO Italiens ou de fruits sans traitements après récolte. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille afin de conserver toute l'huile essentielle.

LMB Savoie

85 impasse du Serpolet

73220 Saint Alban d'Hurtières

06 23 53 02 07

Mail : info@lmb-savoie.com

www.lmb-savoie.com

*Où trouver les liqueurs
artisanales ?*

**Croq'Champs
Office de Tourisme
Porte de Maurienne
Carrefour Contact**



Les Liqueurs de Maurienne



Coffret 3 Bouteilles

250 ml au choix

Limuncello	500 ml
Arancello	500 ml
Pompelmocello	250 ml

Mandarincello	
Clementincello	
Limuncello Verde	500 ml
Bergamoticello	250 ml
Zenzerocello	
Kumquaticello	EDITION LIMITEE

Derveine Citronnée	500 ml
	250 ml

Sirops	500 ml
--------	--------

Pâtes de fruits	200 grs
-----------------	---------

Sachet de 5 amarettis



Nos produits sont
disponibles en 500 et
250 ml et aussi un coffret
découverte de 3x250 ml





Des produits de Savoie à base de plantes, créés par Maud et Géraldine, des productrices de plantes aromatiques et médicinales.

Elles récoltent les plantes sur l'exploitation ou en cueillette sauvage, de manière raisonnée et dans un environnement protégé.

Les plantes sont ensuite transformées avec soin, de manière artisanale, pour en faire des produits simples mais originaux comme des tisanes, des sirops, des gelées, des baumes...

Les plantes sont choisies et associées afin de faire profiter de leurs bienfaits.

Office de tourisme Porte de Maurienne, Croq'Champs, Fromagerie à Saint Jean de maurienne et sur les marchés occasionnels

Natur Alpine

**Naturalpine
482 route des Bonfans
73220 Saint Georges d'Hurtières
naturalpine.savoie@gmail.com
0645092462**



**Où trouver leurs baumes
ou leurs tisanes ?**





Natur Alpine

**Nos produits disponibles sont
naturels et sans conservateurs :**

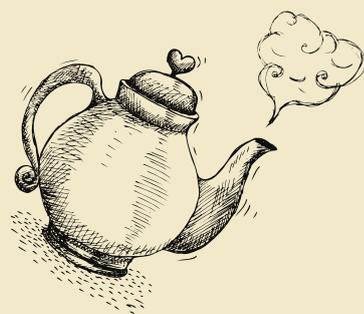


Tisanes

Gelées et confitures

Pesto

Baumes





Rucher du Presbytère

Seb, apiculteur passionné, enruché sur le plateau des Hurtières en porte de Maurienne, je pratique une apiculture ultra locale, douce et dans le respect des abeilles et de leur environnement.

Sébastien Fiastre

06 20 51 89 61

**35 Impasse du Presbytère
73220 Saint Alban des Hurtières**



*Où trouver le délicieux
nectar des abeilles ?*

**Office de tourisme
Porte de Maurienne
En direct à la
ferme à St Alban
d'Hurtières**





Rucher du Presbytère

**Une large gamme de miels sont
proposés en différents formats.**



***D'autres gourmandises
comme des pâtes à tartiner
à base de miel et des
produits au propolis !***