

Bienvenue dans nos fermes® en Isère, Savoie et Haute-Savoie !

Les samedi 3 et dimanche 4 mai 2025, 66 agriculteurs et artisans vous invitent à venir découvrir une agriculture de qualité, pleine de saveurs et qui fait l'identité de nos territoires et de nos paysages.

Visites d'exploitations, rencontres et échanges, activités ludiques, vous sont proposés gratuitement au cours de ces deux journées.

Les agriculteurs vous font partager la passion de leur métier. Venez à leur rencontre et profitez pleinement de la richesse de nos terroirs.

Jean-Claude Darlet
Président de la Chambre
d'Agriculture de l'Isère

Cédric Laboret
Président de la Chambre
d'Agriculture Savoie Mont-Blanc

> Territoire Chartreuse Voironnais

N°1 • LA FERME AUX ABEILLES EN CHARTREUSE

Loïc THOMAS
38120 PROVEYSIEUX - 06 07 58 60 51
Miels de Chartreuse, gelée royale et produits de la ruche, mes miels cuisinés au citron, au gingembre et d'autres surprises.
Présentation du métier d'apiculteur et de la vie des abeilles au cours des saisons du matériel et des modes de production.

N°2 • FERME DE LA MATINIÈRE

Julien BOULORD
38140 ST BLAISE DU BUIS - 06 73 81 10 03
Venez découvrir notre ferme, le matériel, visiter les bâtiments, voir les animaux et participer à une journée type en finissant par une dégustation de fromage.
On partagera avec vous les biberons à donner aux veaux, la fabrication du beurre, découverte des tracteurs promenade en char.
Repas à la ferme les 2 jours sur réservation.

Accueille :

• Ferme de la Matinière • René BOMPARD - 06 87 15 32 60
Olives, huile d'olives, tapenade AOP

N°3 • LA FERME DE SAINT HUGUES

Léa DIEDERICH
38380 ST PIERRE DE CHARTREUSE - 06 80 34 06 60
Située au cœur du massif de la Chartreuse, nous élevons des vaches allaitantes de race Charolaise et Galloway. Venez découvrir nos vaches rustiques au physique atypique et attachant.
Visite de l'exploitation : découverte de la Galloway. Visite de la petite ferme : soin aux chèvres/moutons/ cochons et animations.

Repas paysans : viande de l'exploitation et produits locaux.

> Territoire Sud Grésivaudan Chambaran

N°4 • FERME RODET

Sébastien RODET et Jessica MOLINARI
38470 COGNIN LES GORGES - 06 70 27 80 21 - 06 23 97 00 29
Fromage de chèvre, yaourts, viande de bœuf, veau, porc, noix, huile de noix, visite de la ferme. Jeux pour enfants.
Dégustation des produits de la ferme, frites saucisses, crêpes au lait de chèvre, bière locale traite des chèvres à 17h.

N°5 • FERME DE ST SAUVEUR

Alexandre MATRAIRE
38160 ST SAUVEUR - 07 77 17 20 47
Éleveur de cochons rustiques en plein air et transformation en charcuterie cuite et sèche, production de perches en aquaponie, maraichage légumes et aromates.
Visite de l'élevage, maraichage et système aquaponique. Repas sur réservation au 06 77 17 20 47 charcuterie, jambon braisé au foie et vin de noix

N°6 • LA GRANGE AUX ERABLES

Sébastien EMAIN
38140 IZEAUX - 06 81 58 20 02
Production d'Erables du Japon, arbres et arbustes rares.
Visite libre de l'arborescence.

N°7 • «LE P'TIT BARRU»

Emilien ROBIN
38590 LA FORTERESSE - 06 26 37 34 65
Élevage caprin et poules pondeuses, transformation fromagère avec vente directe.

N°8 • LA BERGERIE DES TEMPLIERS

Sandrine et Jean-François GOURDAIN
38870 ST SIMEON DE BRESSIEUX - 06 82 80 87 30
2 agriculteurs, 120 brebis, quelques hectares, un four à pain, du circuit court, voici la Bergerie des Templiers.
Repas Méchoui sur réservation les 2 jours 06 82 80 87 30.
Exposition de matériels anciens, exposition de dioramas.

N°9 • GAEC DU SOZÉA

Béatrice, Simon et Melvyn BARATIER
38870 ST SIMEON DE BRESSIEUX - 06 95 58 24 92
Fromages de vaches, yaourt, beurre et crème, Marcelline, confiture de lait et produit de la noix.
Animations pour les enfants et visite du robot de traite.
Sur réservation les 2 jours : tartine jambon cru et raclette, yaourt ou fromage, crêpe et boissons

> Territoire Vercors

N°10 • GAEC DES RAPILLES

Josselin FRANCOZ
38360 ENGINS - 06 81 33 93 51
Ferme familiale, nous produisons du lait avec nos 30 vaches de race Abondance et Villard de Lans pour le transformer en Bleu du Vercors.

Visite libre de la ferme, animation : traite à la main, fabrication à l'ancienne du Bleu, présentation des différentes races d'animaux du Vercors.

N°11 • FERME DES COLIBRIS

Eric, Sébastien et Dylan ROCHAS
38112 MEAUDRE - 04 76 94 29 18
Viande de bœuf, de veau, de porc et charcuterie fermière. Dégustation des produits de la ferme.
Colibris stadium (foot) parcours de tracteur à pédales.
Burger frites, braser, saucisses frites, dessert, café.
Découvrez le robot d'alimentation et l'installation photovoltaïque.

Accueille :

• O'Lait du Vercors • Florence JASSERAND - 06 74 62 31 26
Yaourts, crèmes dessert, glaces, sorbets, dessert glacé

N°12 • GAEC LE CHEMIN DES SAISONS

Caroline BRUNIERE, Nathalie LE ROUZIC, Céline PEREZ
38880 AUTRANS MEAUDRE - 06 74 41 43 42 - 06 02 50 70 45
Nous sommes productrices de plantes aromatiques et médicinales, nous produisons des Tisanes, des aromates bio et des cosmétiques naturels dans le Vercors.

Nous faisons des visites de jardin pour les adultes, des ateliers reproduction de plantes pour les enfants.
Tisanes au verre et dégustation.

N°13 • FERME DES PRÉS LAUZÈS

Rémi GAILLARD, Andronic FAURE
38112 MEAUDRE - 06 82 52 91 91 - 06 46 61 25 98
Élevage de Bisons d'Amérique, de vaches Highland Cattle et de porcs, vente directe à la ferme.

Sandwich au bison (saucisse ou merguez) sur les 2 jours.

N°14 • GAEC LA CHEVRERIE DU CHATELARD

Laurine CHAUVET et Delphine MICHEL
38112 MEAUDRE - 07 69 70 10 54
Éleveuses de chèvres, nous transformons tout le lait produit sur la ferme en fromage et laitages bio.
Traite des chèvres à 17h. Repas samedi effiloché de cabris bio, frites.

Dimanche cabris fermier à la broche.

Sur réservation au 07 69 70 10 54.

N°15 • FERME DU PIC SAINT MICHEL

Yannick et Marion ROCHAS
38250 LANS EN VERCORS - 06 77 78 48 26
Fromages et produits laitiers chèvre et brebis, terrines, saucissons, œufs plein air, cochons.

Visites guidées, traite en public à 16h30, quizz avec lots à gagner, tonte des moutons à 11h, crêpes salées et sucrées, buvette.

N°16 • LES SAUVEURS DU VERCORS

Dominique ROCHAS
38250 LANS EN VERCORS - 06 61 27 16 71
Production et transformation de fruits en confitures et autres avec un nouvel atelier apicole.

Visite de l'atelier de transformation de confiture et présentation d'une ruche vitrée.

N°17 • FERME À LA CRÉCIA

Théo RAVIX
38250 LANS EN VERCORS - 07 68 18 46 54
Au cœur du plateau du Vercors, venez découvrir la ferme familiale à la Crécia et son élevage de brebis laitières et de porcs fermiers.

Visitez notre ferme en notre compagnie, restaurez-vous avec nos produits cuits au braser, découvrez la traite de nos brebis à partir de 17h.
Repas sur réservation au 07 68 18 46 54

N°18 • PERLE DE JUMENT

Mélanie et Laurent BARAS
38250 VILLARD DE LANS - 06 67 82 33 11
Production de lait de jument bio, cosmétiques, compléments alimentaires.

Ludiponey : la mini ferme avec les poneys miniatures, restauration montagnarde.

> Territoire Belledonne Grésivaudan

N°19 • GLACES CARESSE ET CALINE

Anne-Sophie COSSON
38420 REVEL - 06 85 63 02 08
Glaces Caresse et Caline fabriquées à la ferme avec le lait de mes vaches et les fruits du verger, fromage blanc
Samedi et dimanche : 10h Traite le matin - 11h30. Fabrication de la crème et du beurre - 14h30 Musique /Buvette, crêpes sucrées et salées, gaufres, glaces.

N°20 • CHÈVRERIE DES 7 LAUX

Richard et Laura SCHMIDHAUSER
38570 THEYS - 06 71 11 19 03
Ferme familiale avec de nombreux animaux à découvrir.
Vente de produits de la ferme et autres produits locaux.
Nombreux exposants, jeu de piste en autonomie, visite de la ferme, jeux pour enfants, balades à poney. Repas chaud, snack, buvette.

Accueille :

• Earl du Bo'Vin • Quentin JADIS - 07 83 73 02 51
Exploitation bovin viande et Vin de Savoie (Abymes, rosé et méthode traditionnelle)
• Les Secrets du Bens • Frédérique BERTAUD - 06 19 55 68 68
Fabrication artisanale de savon 100% naturels et enrichis en extrait de plantes
• Gaec le miel de nos montagnes • Gérald ISABELLO - 06 83 38 42 09
Miels et produits de la ruche
• Distillerie Faure • Robin FAURE - 06 82 03 89 60
Distillation de fruits depuis 5 générations
• L'Estantot de Theys • Madeleine DEVILLE - 06 52 66 85 17
Torréfaction et vente de café, thés
• Ferme des deux Massifs • Elodie TOURNOUD - 06 77 36 69 45
Production de glaces

> Territoire Sud Isère

N°21 • LA FERME DES VENTS

Alix COSSON
38119 PIERRE CHATEL - 06 12 62 38 43
Maraichage de montagne, micropousses, fleurs comestibles, plantes aromatiques et poules pondeuses.

Visite de la ferme. Sandwichs et boissons sur place. Dégustation de micropousses. Atelier pour enfants.

N°22 • FERME DE CHAMP FLEURI

Laure COLLIN
38650 SINARD - 06 84 43 11 85
Ferme familiale de moyenne montagne, production œufs, viande de bœuf et veau, farine de blé (meule de pierre).
Jeu de reconnaissance de graines, visite du moulin et des élevages, labyrinthe en paille, concert gratuit le dimanche 11h/14h

Accueille :

• Miel de Ruch • Fanny et Jean Michel RUCH - 06 22 33 06 61
Apiculteurs récoltants : vente de miels et produits transformés de la ruche.

N°23 • CHÈVRERIE DU JAS

Jordan DESIMONE
38350 ORIS EN RATTIER - 06 07 49 03 39
Visite de la chevrerie, traite, fromagerie et dégustation.
Visite guidée de tous les ateliers de la ferme, dégustation animée. Jeux et ateliers pour grands et petits.
Restauration Food truck.

N°24 • GAEC L'ANGUS ET LA PLUME

Amandine VIAL
38930 CLELLES - 06 42 15 39 88
Élevage et vente de vaches Angus et volailles (poulets fermiers élevés en plein air).
Visite de l'élevage de volailles et visite du troupeau de vaches de race Angus, tours de tracteurs pour les enfants.

> Territoire Entre Bièvre et Rhône

N°25 • LES FRUITS DU VAL QUIRIT

Jérôme et Nicolas JURY
38370 SAINT PRIM - 04 74 56 53 38
Sur l'exploitation familiale, Jérôme et Nicolas sont producteurs de fruits de saison. Vous retrouverez aussi leurs jus de fruits, confitures, cidre, miels issus de leur exploitation. Exposition vieilles voitures
« Club Rétro Mécanique ».
Repas sur réservation au 04 74 56 53 38.

> Territoire Nord Isère

N°26 • GAEC LA FERME DE LA GRANGÈRE

Anthony BALAGUER
38300 LES EPARRES - 06 80 16 06 60
Élevage vaches, chèvres, porcs, poules, produits fermiers, charcuterie, steaks hachés, fromages, lait et œufs.
Repas fermier : braser party, burger frites, desserts maisons, crêpes et buvette.

Accueille :

• Domaine des Crocs Blanc • Kévin FOUCHER - 07 78 14 44 05
Vigneron producteur de vin de Savoie et IGP Isère blanc et rouge
• GAEC des Terres Froides • La Bière de Frères Clavel
Steven CLAVEL - 06 72 92 89 06
Paysans brasseurs, nous cultivons de l'orge pour la fabrication de nos bières
• Le Palais de l'Escargot • Olivier GONZALES - 06 25 26 58 24
Vente d'escargots cuisinés : Coquilles persillées, croustilles, bocaux

N°27 • AUX VERGERS DES VOLAILLES

Johann REY
38730 VAL DE VIRIEU - 06 33 23 90 20
Élevage de Volailles biologiques sous arbres fruitiers à l'ancienne et œufs. Années futures fruits de saisons.
Visite, Baby-Foot, Château gonflable.
Repas sur réservation au 06 33 23 90 20, samedi dimanche midi menu entrée plat dessert 15€, snacks les 2 jours.

N°28 • ÉLEVAGE DE SANTALÉ

Gaëlle BOUVET
38460 ST HILAIRE DE BRENS - 06 41 76 60 86
Foie gras, conserves et viande de canard. Viande et charcuterie de porc, viande d'agneau.
Animaux de la ferme à caresser, jeux enfants.
Burgers fermiers /frites, crêpes, boissons.

Accueille :

• Earl Bergerie du Moulin • Marie Sophie MARTIN JOFFRE - 06 89 27 29 09
Production en ovins lait en transformation et vente directe

N°29 • GAEC DUFOUR LES MERVEILLES DE MARINE

Marine DUFOUR
38460 CHOZEAU - 06 68 81 73 75
Exploitation de 4 associés avec des vaches charolaises et des chèvres alpines sur une grande surface de céréales afin de pouvoir nourrir tout ce petit monde et acquérir une autonomie alimentaire.
Jeux pour enfants, balade en calèche, traite des chèvres à 17h, buvette et restauration.

Accueille :

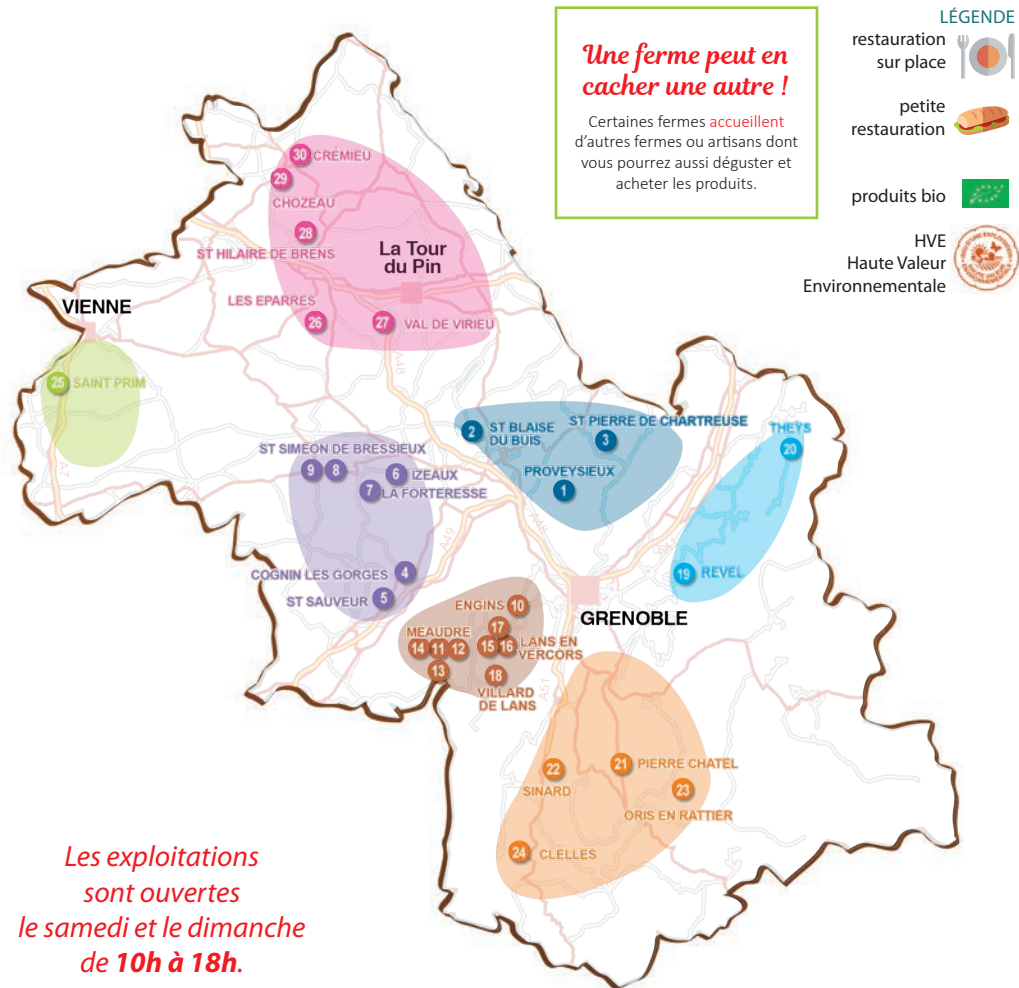
• Earl des Noirettes • Nicolas BROUQUISSE - 06 61 00 13 78
Producteur fermier de volailles et produits transformés

N°30 • LES PÂTES À LA FERME

Valérie et Xavier DUCLOS-GONET
38460 CREMIEU - 04 37 06 61 23
Ferme céréalière Bio avec transformation. Moulins à meule de pierre, fabrication de pâtes et farines.
Visite de la meunerie et démonstration de fabrication de pâtes.
Buvette et petite restauration sur place.

Accueille :

• Gaec des Cornouilles • Hugues et Jennifer MOLY - 06 72 56 25 39
Élevage Bio bovins et porc plein air.
• Chèvrerie du Rocher • Sandra SAPALY - 06 79 21 95 09
Fromages de chèvres



Les exploitations
sont ouvertes
le samedi et le dimanche
de 10h à 18h.

> TOUTES LES INFOS SUR LA LOCALISATION, LE PROGRAMME DES ANIMATIONS ET LA RESTAURATION SUR : www.prenezlacleideschamps.com ou Facebook : [prenezlacleideschamps](https://www.facebook.com/prenezlacleideschamps)