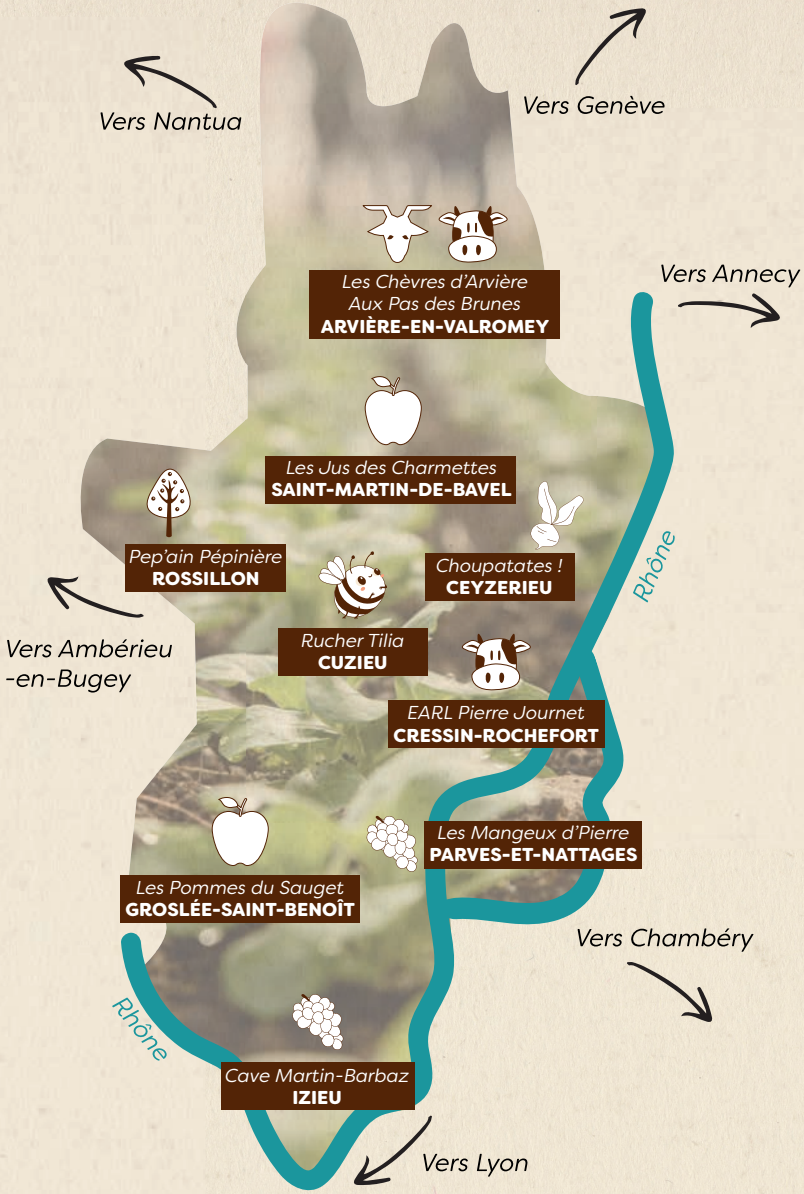
Bugey Sud, mon échappée gourmande !



Scannez le QR code pour découvrir la carte intéractive des produits agricoles Bugey-Sud

Créé avec ♥ par l'OT Bugey Sud Grand Colombier - Photos : Frédéric Scali - Impression : Gonnet Imprimeur - Octobre 2025 - Ne pas jeter sur la voie publique

SAISON 4

Les pieds dans le local®

producteurs locaux BUGEY-SUD

BUGEYSUD GRAND COLOMBIER

PROGRAMME

GRATUIT
sur réservation

18 AU 31 OCTOBRE 2025

Du 1er au 04 octobre 2025, la 37ème édition des Epicuriennes, festival de la gastronomie de la ville de Belley, honorera nos « Souvenirs gourmands ».

Prolongez cette **expérience gastronomique** *durant les* **vacances de la Toussaint** *lors de la saison 4 des Pieds dans le Local® dédiée aux producteurs locaux, un événement organisé par l'Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier et la Communauté de communes Bugey-Sud !*

En famille ou entre amis, partez à la **découverte d'un terroir d'exception** *aux côtés des* **AIN'croyables producteurs-exploitants de Bugey-Sud** *et imaginez vos prochains festins avec des* **produits cultivés avec passion** *dans le* **respect de la terre, des Hommes et des animaux** *!*

Visites découverte ouvertes à tous
Places limitées - Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

Gastronomie locale

Rencontres privilégiées

Dégustations offertes
en fin de visite

LES ÉPICURIENNES FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE · Ville de Belley · L'Ain aintourisme.com · Saveurs de l'Ain · En route vers le Pays d'Art et d'Histoire · BUGEYSUD Communauté de communes

Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier
Infos et résas : 04 79 81 29 06 | contact@bugeysud-tourisme.fr
www.bugeysud-tourisme.fr

Bugey Sud Mon échappée

Au programme...

SAMEDI 18 OCTOBRE

De 15h00 à 17h00

Choupatates !

Avrissieu-d'en-Bas
(Ceyzérieu)

Silence, ça pousse !
De la production de films à la production de légumes, le challenge était de taille mais Camille et Matthieu l'ont parfaitement réussi ! Installés depuis 2022 en maraichage bio, ils cultivent une quarantaine de légumes sur une parcelle de 1.5 ha. La petite dizaine de serres leur permette d'étager leur production d'avril à novembre. Venez découvrir l'histoire de leur reconversion et leurs légumes tous plus colorés et savoureux les uns que les autres !

MARDI 21 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Pep'ain Pépinière

Egieu (Rossillon)

Pep'Ain, une pépinière résolument engagée !
Cyril vous accueille dans sa pépinière nichée à 850 m d'altitude dans le petit hameau d'Egieu où sont produites des variétés anciennes, locales et modernes de fruitiers mais aussi d'agrumes rustiques en agro-écologie. Il vous parlera avec passion de son métier et aussi comment anticiper les effets du dérèglement climatique sur nos vergers. C'est aussi un lieu de partage de connaissances et aussi un verger conservatoire.

MERCREDI 22 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Les Jus des Charmettes

Saint-Martin-de-Bavel

Les Jus des Charmettes, une histoire de famille !
Venez rencontrer Sandrine, Jessica et Xavier. De septembre à novembre dans leur atelier en perpétuelle évolution, ils pressent à façon pour les particuliers ou les professionnels. Vous assisterez à la naissance d'un jus de pomme : du broyage à la pressée, en passant par la décantation, la stérilisation, la mise en bouteilles et l'étiquetage. Ils vous proposent des jus aussi variés qu'ils germent d'idée : du simple jus de pomme au pomme-cerise en passant par le pomme-poire, toute une gamme de produits délicieux à découvrir !

JEUDI 23 OCTOBRE

De 15h00 à 17h00

Les Chèvres d'Arvière

Munet
(Arvière-en-Valromey)

Troupeau multicolore en vue !
Clémence vous accueille dans sa chèvrerie conduite en Agriculture Biologique. Cette dernière compte une soixantaine de chèvres de race Saaneen, alpine ou encore anglo-nubienne qui vous accompagneront tout au long de cette visite. Des pâturages à la chèvrerie, en passant par la traite et par la fromagerie où elle transforme, au plus fort de la saison, la centaine de litre de lait journalier, vous découvrirez tout du métier passionnant de chevrière !

VENDREDI 24 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Cave Martin-Barbaz *

Izieu

Les moutons, alliés des vignes !
Installé en 2000, Denis cultive ses vignes sur les coteaux d'Izieu en Agriculture Biologique depuis 2010 avec une activité unique sur le Bugey : la pratique du viti-pastoralisme. En pâturant dans les vignes à l'automne, ses moutons contribuent à l'entretien des sols et de la biodiversité. Les vendanges sont manuelles sur toutes les parcelles et Denis vous fera découvrir toute la gamme de ses vins complexes et fruités. Denis a aussi une autre corde à son arc, mais chut... il vous en parlera le jour de la visite.

SAMEDI 25 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Aux Pas des Brunes

Ouche
(Arvière-en-Valromey)

Les Brunes comptent pas pour des prunes !
Nouvellement installée au pied du Grand Colombier dans le hameau d'Ouche avec son troupeau d'une petite dizaine de vaches race Brunes des Alpes, Cécile vous fera découvrir sa ferme et les différents types de fromages qu'elle fabrique avec passion : yaourts, fromages lactiques, tomme et raclette.

MARDI 28 OCTOBRE

De 14h00 à 16h00

Les Pommes de Sauget

Evieu
(Groslée-Saint-Benoît)

Des pommes, des poires, et des scoubidous bidous ah !
William et sa famille cultivent une dizaine d'hectares de pommiers, quelques ha de poiriers et 2 ha de pomme de terre. Si le temps le permet, William nous emmènera dans les vergers jouxtant ses bâtiments pour découvrir la multitude de variétés de fruits qu'il cultive et qu'il propose à la vente, soit en fruits, soit en produits dérivés tels compotes ou encore jus de fruits.

MERCREDI 29 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Rucher Tilia

Vollien (Cuzieu)

800 000 fleurs pour 1 kg de miel !
Apicultrice récoltante depuis 3 ans sur la commune de Cuzieu, Luisa a découvert par hasard le monde des abeilles lors d'un stage. Elle vit au rythme de ses abeilles et des floraisons. Son rucher, fort de 100 ruches, est réparti sur 5 emplacements. Elevage, transhumance, récolte, vente, autant d'étapes de ce métier exigeant que Luisa vous présentera avec passion.

JEUDI 30 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

EARL Pierre Journet

Cressin-Rochefort

Un mur de récompenses obtenues lors de concours départementaux ou régionaux !
Pierre élève un troupeau de 60 vaches allaitantes de type charolaise qui naissent et sont élevées avec les aliments (fourrage et céréales) produits sur l'exploitation qui domine le canal du Rhône. Pour Pierre, le respect de l'animal est au cœur de tout. Ses charolaises, élevées avec soin dans sa ferme, offrent une viande d'exception, savoureuse et locale. Une qualité qui se voit aussi dans la génétique du troupeau : Pierre participe régulièrement à des concours de la race charolaise, gage de rigueur et de savoir-faire.

VENDREDI 31 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Les Mangeux d'Pierre *

Poisson
(Parves-et-Nattages)

Un savant mélange entre poésie et histoire de vigneron !
Les Mangeux d'Pierre, c'est un vignoble épars de 5 ha, surplombant le Rhône et faisant face à la Dent du Chat. C'est ici qu'Emma et Mickael se sont installés en 2019 pour produire des vins naturels sans intrant. Les vendanges y sont faites à la main. Ils vous expliqueront tout l'amour qu'ils ont du vin, de la vigne, avec un concept qui dépasse le simple cadre de la technique vigneronne.

Visites gratuites sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, gastronome natif de Belley