

SOUTENIR L'AGRICULTURE, C'EST CULTIVER L'ÉCONOMIE LOCALE

DEPUIS PLUS DE 110 ANS, LE CRÉDIT AGRICOLE DES SAVOIE
TRAVAILLE AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS LOCAUX
POUR SOUTENIR LES AGRICULTEURS DE NOTRE TERRITOIRE.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



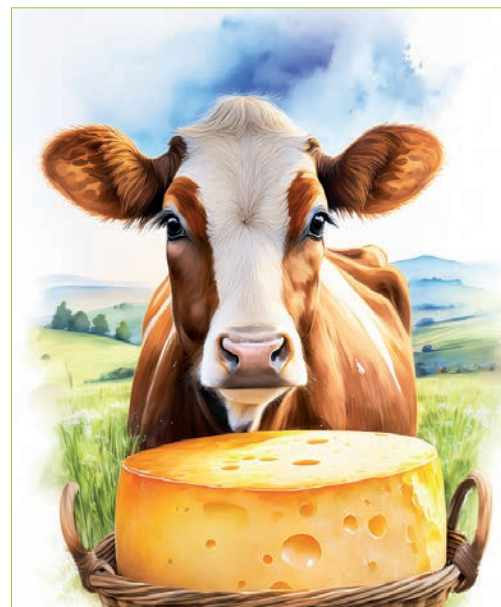
Crédit Agricole des Savoie - 302 958 491 RCS Annecy - ORIAS n° 07 022 417. 02/2025.



Achetez local, Mangez sain !!
Découvrez les produits des fermes près de chez
vous et soutenez les producteurs locaux !



Rendez-vous sur le site
www.producteurs-savoie-mont-blanc.com



Nous sommes
du même monde



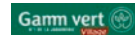
Fondé il y a 125 ans par des agriculteurs,
Groupama est là pour vous accompagner
sur le terrain, au plus près de vos
problématiques.



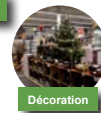
Groupama Rhône-Alpes Auvergne - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles de
Rhône-Alpes Auvergne - 50 rue de Saint-Cyr - 69251 Lyon cedex 09 - 779 838 366 RCS
Lyon. Crédit photo : Aurélien Chauvaud. Création : Agence Marcel.

GROUPE
OXYANE Partenaire officiel
de vos campagnes !

Venez découvrir dans nos magasins



nos nombreuses gammes de produits



et bénéficiez de conseils et services apportés
par des professionnels à votre écoute

Siège social :
54 rue Marcel Dassault 69740 GENAS
Tél. 04 74 78 82 00 - www.groupe-oxyane.fr

* Avec plus de 1000 magasins, GAMM VERT est la Jardinerie n°1 en France. (1019 magasins au 12/07/2018)

France Bleu
change de nom
et devient



Le média qui vit comme nous, ici.

Prenez
la Clé
des Champs

3-4 MAI 2025
10h - 18h



Bienvenue dans NOS FERMES[®]

en Isère, Savoie et Haute-Savoie



prenezlacledeschamps.com

ORGANISÉ PAR :



AVEC LE SOUTIEN DE :



Opération organisée par :

Isère : 06 98 02 08 75

Savoie / Haute-Savoie : 06 16 67 58 73

Pour en savoir plus sur les animations, la restauration,
rendez-vous sur le site :
www.prenezlacledeschamps.com



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 : Cœur de Savoie

N° 1. DOMAINE GRISARD

Jean-Pierre GRISARD & Fils
91 rue de la Tronche
73250 FRETERIVE
04 79 28 54 09

Vins de Savoie – cépages traditionnels rares et oubliés.
Greffage du plant de vigne.



N° 2. RUCHER DE LA COMBE DE SAVOIE

Michaël GOURREAU
20 rue du Marais Sandre - ZA le Carouge
73250 ST PIERRE D'ALBIGNY
06 19 22 54 67

Ferme apicole au cœur de la Savoie produisant 14 miels et plusieurs hydromels à déguster gratuitement ainsi que de la gelée royale labellisée GRF (Gelée Royale Française) et des gâteaux au miel faits maison.

Une visite guidée de l'ensemble de l'exploitation de 1h15.
Visites à 10h, 11h15, 14h, 15h15, 16h30.



N° 3. LA CHÈVRERIE DU CHARAVA

Jérôme CAILLLOD
311 Chemin des Rivaux
73800 VILLARD D'HERY
06 88 39 66 92

La Chèvrerie du CHARAVA vous propose de venir découvrir son exploitation familiale et conviviale.

Fabrication de fromages de chèvre frais et affinés, visite de la ferme et découverte des animaux.

Les samedi et dimanche, tout au long de la journée : diots – frites (sans réservation).

Le samedi, repas sur réservation : entrée, bœuf bourguignon, polente, fromage blanc et sec, dessert et café.

Le dimanche, repas sur réservation : entrée, cochon à la broche, gratin de pommes de terre, fromage blanc et sec, dessert et café.

Piscine à foin : activités pour les enfants (dessin, jeux en bois, moulinette à grain...).

Traite des chèvres à 17h.

Dégustation des fromages.

Accueille :

• LA SPIRULINE DES ALPES
Bruno CHATELARD (06 43 54 22 72)

Spiruline en brindilles et comprimés.

• LA GRANGÉA MIELS
Renaud LECOQ (06 88 48 39 00)

Miels et produits de la ruche.

• GAEC CAILLET - DOMAINE DES ANGES -
Benjamin, Armand et Blandine CAILLET (06 89 05 07 41)

Vins de Savoie AOP : Les Abymes, Apremont, Chardonnay, Roussette de Savoie, Mondeuse, Gamay, Persan-Pinot, Rosé Méthode Traditionnelle Blanc.

• LA FERME DU GRIZZBICHE
Estelle GUIGNARD (06 18 75 93 35)

Escargots cuisinés.



N° 4. EARL LA CLEF DES CHAMPS

Agnès VUILLERME
416 Route de Pouille
73800 SAINT-PIERRE DE SOUCY
06 76 35 21 34

IGP Vins des Allobroges : Blanc, Rouge, Rosé, Méthodes traditionnelles, apéritif à base de noix, jus de raisin.

Visite de la cave et échanges autour de la vigne et du vin tout le week-end...

Buvette et possibilité de casse-croûte et goûter.

Repas fermier le dimanche midi sur réservation élaboré avec les produits des producteurs présents.

Animation musicale avant et après le repas par Jimmy Malice, duo Pop Rock acoustique.

Accueille :

• LA FERME DES SAVEURS SAVOYARDES
Lydie et Julien SALOMON (06 15 39 26 38)

Noix et produits à base de noix, huiles, œufs et viande de bœuf.

• Landry DEFFONTAINES (07 69 56 16 26)

Miels (fleurs sauvages, forêt, montagne...), propolis, pains d'épices.

• FERME LA TAVAILLARDE
Joanny MERMOZ (06 62 54 81 99)

Tomme de Savoie AB IGP, tomme AB, raclette de Savoie AB IGP, raclette fumée AB.



N° 5. GAEC DE LA FERME DES VALNOIX

Louise et Patrick DIEUFILS, Grégory BERNAT
177 impasse de Lachaud
73110 LA CHAPELLE BLANCHE
04 79 25 28 29 - 06 25 64 77 05

Visites guidées de notre ferme familiale et originale avec ses deux productions :

• Nos vaches laitières pour la filière lait Savoie IGP : vente de fromages de notre fruitière Chabert : Tomme, Raclette IGP Savoie, Coeur de Savoie, flocon, yaourts, beurre.

• Notre production de Noix AOP, avec notre atelier de transformation : huile de Noix, apéritif vin de noix, confitures, nougat fermier au miel, biscuits sucrés et salés, noix pralinées, caramel au miel ... Dégustations de nos produits.

Découvrez la traite robotisée alliant innovation et bien-être de nos animaux à toute heure de la journée.

Samedi : petite restauration avec assiette Raclette IGP Savoie cuite au Raclette au Chaud et charcuterie - réservation conseillée.

Dimanche : burger fermier (avec notre viande et frites maison), dessert - sur réservation.

Buvette et Goûter samedi et dimanche.

Démonstration sur Forge Médiévale samedi et dimanche.

Animation enfants/ piscine à foin/ Jeux/ Animaux de la ferme.

Accueille :

• EARL TIOLLIER DOMAINE DE L'IDYLLE

Sylvain TIOLLIER (04 79 84 30 58 - 06 87 49 96 58)

Vins de Savoie cépages traditionnels.



> Territoire : Chambéry

N° 7. GAEC L'ESCARGOT DU NIVOLET

Alexandre et Sébastien RINCHET
243 Rue des Sablons
73230 SAINT-ALBAN LEYSSE
06 67 33 23 14

Venez découvrir le cycle de l'escargot, les différentes races, l'élevage du Gros Gris et le métier passionnant d'héliciculteur.

Visite de la reproduction avec une pièce dédiée à la ponte.

Animation : course d'escargots qui permet de découvrir les escargots, leur anatomie, leur régime alimentaire, leurs déplacements, leur force.

Dégustation des produits. Possibilité de produits congelés, pensez à vos sacs isothermes.



> Territoire : Haute-Savoie

N° 8. LA FERME DE CHOSAL

Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT)
98 route de l'Usine - Chosal
74350 COPPONEX
04 50 44 12 82

La Ferme de Chosal accompagne 63 ouvriers en situation de handicap sur plusieurs secteurs d'activités (maraîchage, horticulture, animations, espaces verts...).

Plantons de légumes, fleurs diverses, animaux de la ferme, sentiers sensoriels, art nature, ateliers.

Samedi midi et dimanche midi : restauration sur place.

Accueille :

• SCEA SPIRULINE DES BAUGES

Virginie et Patrick PIMBERT et Ludovic FEVRIER
(06 27 50 08 39)

Pour faire le plein d'énergie : Spiruline en brindilles et comprimés, pour les plus gourmets : bière et chocolats à la spiruline et pour la souplesse et l'élasticité de votre peau : savons à la spiruline



> Territoire : Haute-Savoie - Chablais

N° 9. DOMAINE DELALEX

Samuel et Benoit DELALEX
108 chemin Noyereaux
74200 MARIN
06 38 92 44 27

Exploitation familiale de 9 ha en production et vente directe.

Vins AOP Savoie, Crémant, jus de raisin.

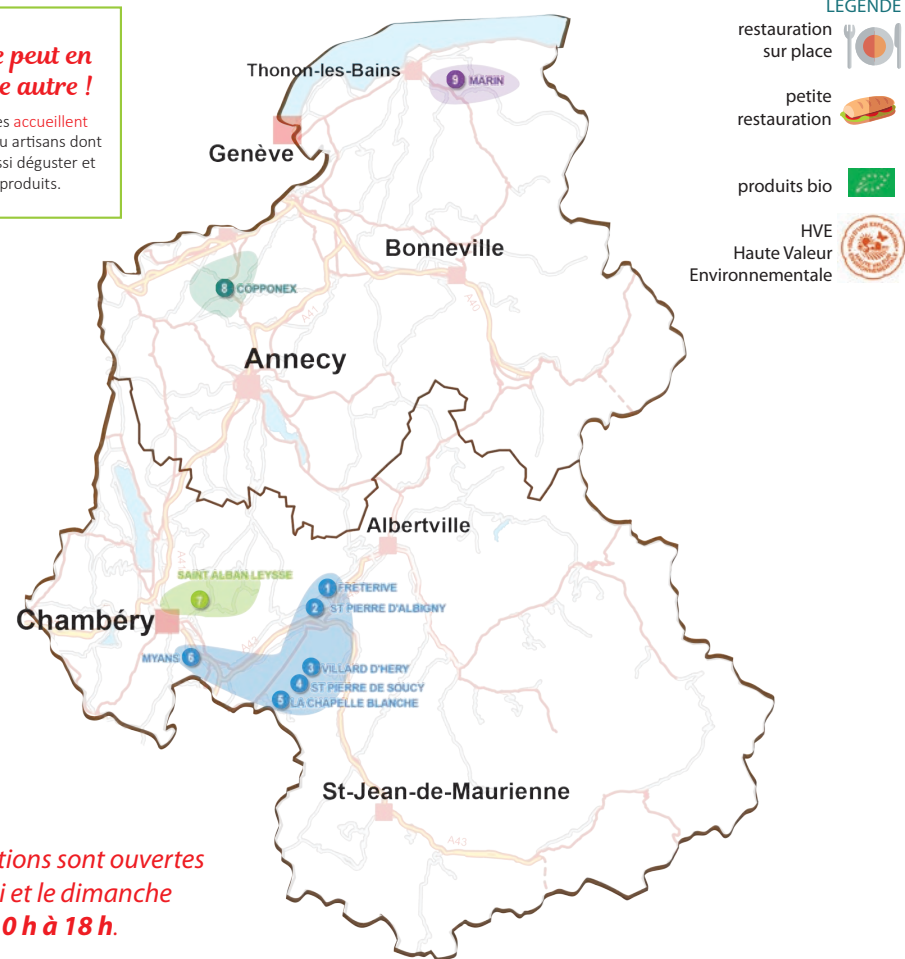
Explication de notre métier et visite du vignoble par un parcours fléché de 45 min.

Repas les samedi et dimanche sur réservation : tartiflette, salade, tarte, café.



Une ferme peut en cacher une autre !

Certaines fermes accueillent d'autres fermes ou artisans dont vous pourrez aussi déguster et acheter les produits.



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

> 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)