

**26-27
AVRIL
2025**

10h à 18h

L'Ain de Ferme en Ferme



VISITES

ANIMATIONS

DÉGUSTATIONS

RESTAURATION

36 fermes
ouvrent leurs portes
près de chez vous

www.defermeenferme.com

L'Ain de Ferme en Ferme est organisé par



COMIMPRESS - 06 24 43 57 46

L'Ain de Ferme en Ferme

2 jours
pour découvrir
le meilleur
de nos terroirs



Les 26 et 27 avril 2025,
partez à la rencontre de nos campagnes,
les agriculteurs vous invitent à découvrir
leur métier et leur environnement.

www.defermeenferme.com

[laindefermeenferme](https://www.instagram.com/laindefermeenferme)

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

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 !

Soirée à la ferme

"Rêves d'agriculteurs" - Samedi 26 avril à 18 h

2 LA FERME FANTASY - Emilie & Arnaud CREUZE

Spectacle équestre tout public sans réservation. Humour et émotions avec la troupe Les Eternelles.

Tarif : 12 €, 6 € pour les enfants de 3 à 12 ans. Buvette et petite restauration sur place.

1304 B route de la Plume - 01270 DOMSURE - 06 16 17 22 40



Animation & petite restauration

Repérez dans la liste au dos les fermes qui proposent des animations
et des solutions de petite restauration fermière.



Concours photos

Concours photos sur le thème **"L'âme de la ferme"**

Vous aimez prendre des photos ?

Profitez du week-end de l'Ain de Ferme en Ferme pour capturer l'essence
de ce lieu : les agriculteurs et agricultrices qui y travaillent, les outils
qu'ils utilisent, les animaux qui l'habitent, les plantes qui y vivent...

Immortalisez l'identité de la ferme !

Tentez de remporter
un panier garni

Règlement à
retrouver sur :



De Ferme en Ferme
c'est aussi dans
les départements
voisins



Jura

Saône & Loire

Rhône



Blacé



Charnay

La sécurité est l'affaire de tous

Les fermes qui vous accueillent sont de formidables lieux
de découverte pour petits et grands. Pour autant,
des dangers existent et chacun est appelé à être
vigilant sur les aspects de sécurité.



Les enfants sont sous la responsabilité des parents.



Les petites routes de nos campagnes seront encombrées,
le stationnement pourra parfois être difficile, soyez
prudents et respectez les consignes pour le confort de tous.



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.



Organisé par



AFOCG 01
04 74 22 69 04 - www.afocg01.fr
laindefermeenferme@interafocg.org



La France de Ferme en Ferme

organisée par le réseau CIVAM
(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)



Infos pratiques



Organisez-vous pour éviter la grosse affluence
du dimanche après-midi : prenez le temps
d'un week-end pour découvrir les fermes.



Pensez à emporter une glacière ou un
sac isotherme pour conserver au mieux
les produits frais que vous aurez achetés.



Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.



L'accessibilité de la ferme ne va pas de soi.
Vous pouvez téléphoner préalablement à
l'agriculteur pour vous assurer des
possibilités d'accueil.



Pour vous rendre sur les fermes, ayez
le réflexe covoiturage. Faisons la route
ensemble !



Retrouvez les produits fermiers tout au long
de l'année à la ferme, sur les marchés, dans
les magasins de producteurs et autres
revendeurs.



Pensez à vos sacs cabas et boîtes pour
emporter les produits des fermes.
Ensemble, réduisons les déchets.





2 jours pour découvrir le meilleur de nos terroirs 18^e édition

PROMENADE EN BRESSE VAL DE SAÔNE

- 1

L'ÂNE À NATH
Nathalie & Claude PICOT
85 Route de la Buchaillière - 71580 SAGY
06 76 48 94 66
nath@ananath.fr - www.ananath.fr
Facebook : L'âne à Nath ànière et savonnerie
En visitant notre ferme vous découvrirez comment j'éleve mes ânes et confectionne à la main mes savons en saponification à froid. Venez à la rencontre de notre monde, de notre éthique de travail et de notre engagement pour la cause animale.
Dégustez nos hot-dogs paysans et crêpes à la confiture de lait d'ânesse (différentes garnitures possibles).
- 2

LA FERME FANTAZY
Emilie & Arnaud CREUZE
1304 B Route de la Plume - 01270 DOMSURE
06 16 17 22 40
fantasy.arabians@hotmail.fr
www.lafermefantasy.fr
Facebook : La Ferme Fantasy
Une famille, 112 animaux, de la passion à volonté et un zeste de Fantasy : vous obtiendrez la recette de notre ferme. Venez rencontrer les chèvres, leurs cabris, les poneys, les chevaux... Régalez-vous avec nos bons fromages et découvrez notre palpitante vie d'éleveurs.
Possibilité de pique-niquer sur place avec des produits fermiers bio et locaux (30 € pour 4 personnes). Soirée à la ferme le 26/04, voir informations au dos.
- 3

EARL FERME DES BRUYÈRES
Valérie & Quentin FAUSSURIER, Jérôme & Frédéric BERNARD
782 Route des Essards - 01560 LESCHEROUX
06 95 17 21 95
lafermedesbruyeres@yahoo.com
www.lafermedesbruyeres.fr
Facebook : La Ferme des Bruyères
Laissez-vous guider pour visiter notre ferme et nos 3 ateliers : chèvres et fromagerie, porcs et canards gras ! Nous vous expliquerons dans la bonne humeur notre façon de travailler !
Repas sous chapiteau et sans réservation. Salade des Bruyères, barbecue, frites (sauce bleu ou moutarde), fromages, tarte bressane, café, vin compris. Adulte 15 €, enfant 10 €.
- 4

LE PARADIS DES ABEILLES
Charles PHILIPPS
1200 Route de la ferme de la forêt
01560 COURTES
06 26 88 83 18
fracty2@gmail.com
<https://sites.google.com/view/leparadisdesabeilles/accueil>
Portes ouvertes au Paradis des Abeilles ! Découvrez notre verger bio et nos ruches. Promenez-vous, sentez, goûtez nos miels, confitures, gâteaux, pâtes de fruits bio. Echangeons sur les abeilles, la biodiversité, l'apiculture et les arbres ! Animations : coloriage et petits jeux, "landart" collectif. Ensemble, créons une œuvre festive !
Goûter sucré gourmand : pain d'épices, gaufres, boissons...
- 5

DOMAINE LES CHARMES
Jean-Luc & Romaric PAQUET
599 Route de Cuisery - 01190 SERMOYER
06 25 82 35 36
paquetjean-luc@orange.fr
www.domaine-lescharmes.fr
Facebook : Domaine LesCharmes
Nous vous attendons sur notre exploitation conduite en Agriculture Biologique pour vous présenter une plante mal connue "le cassissier" : bourgeons, feuilles fraîches, feuilles sèches et fruits frais, ainsi que toutes ses diversités. Nous transformons cette plante en différents produits naturels et artisanaux comme de la tisane.
Une animation continue est proposée sur la pollinisation par les abeilles sauvages ainsi qu'une promenade en calèche pour les enfants.
Crêpes sucrées (confiture de cassis, et poivre).
- 6

LA FERME DE LUSIGNAT
Béatrice & Vincent GROSBOIN
25 Chemin de Lusignat - 01190 CHEVROUX
03 85 51 89 34
fermedelusignat@bbox.fr - www.fermedelusignat.fr
Facebook : Ferme de Lusignat
C'est avec plaisir que nous vous accueillerons ce week-end, pour vous faire découvrir nos modes d'élevage et de culture. Venez à la rencontre de nos vaches, cochons, moutons et du four à bois de la ferme. Dégustation de viandes, charcuteries, pains et tartes.
Repas sans réservation samedi et dimanche midi. Charcuteries, jambon à la broche, gratin dauphinois, tarte, vin et café : 18 € adulte et 10 € enfant (-12 ans).
- 7

LA FERME DE LA CHESNAIE
Stéphanie & Eric SALLES
198 Chemin de la Mûre - Dommartin
01380 BAGÉ-DOMMARTIN
03 85 30 52 15
fermedelachesaie01@gmail.com
www.ferme-de-la-chesnaie.fr
Facebook : Earl Ferme De La Chesnaie
Dans un cadre arboré et très agréable, découvrez l'élevage du canard gras avec toutes les étapes de la fabrication du foie gras.
Animations : Jeux de l'oe grande nature, pêche aux canards, visites de l'élevage et de l'atelier de transformation, démonstration de gavage et dégustation des produits de la ferme.
Restauration sur place sous chapiteau sans réservation. Menu au choix : burger effiloché de canard confit, sauce cheddar foie gras, frites cuites à la graisse de canard, dessert du jour, café : 17 €.
Ou hot dog saucisse de canard, frites, compote : 8 €.

- 8

LES BIQUETTES D'ÉLO
Élodie KACZKA
27 Allée de Montépin - 01380 BAGÉ-DOMMARTIN
06 23 35 68 31
kaczka-elodie@hotmail.fr
Facebook : les biquettes d'Elo
Venez découvrir ou redécouvrir les biquettes de Montépin accompagnées d'une belle équipe de bénévoles. Bonne humeur au rendez-vous. Nous vous expliquerons le processus de fabrication du fromage de chèvre puis nous terminerons par une petite dégustation. La mascotte Ulysse vous attend avec impatience.

AU CŒUR DE LA DOMBES

- 9

LA FERME DU TRÈFLE
Jérôme CURT
323 Route de Mézériat - 01660 VANDEINS
06 36 66 97 30
contact@fermedutrefle.fr - www.fermedutrefle.fr
Facebook : Ferme du Trèfle - Vandeins
Venez respirer le doux parfum du foin de séchage en grange et saluer notre troupeau de vaches Angus dans une ambiance chaleureuse et innovante. Quant à nous, nous vous attendons avec le sourire pour partager nos valeurs et notre passion de l'élevage. Jeux enfants et dégustation en fin de visite.
Repas : effiloché d'Angus fumé, frites maison, dessert : 18 €. Formule enfant (-10 ans) : 13 €. Réservation avant le 18/04.
- 10

LA FERME DU MARMONT
Kévin MARTIN & Gabrielle DEBOST
430 Route du Marmont
01960 SAINT ANDRÉ SUR VIEUX JONC
06 59 08 66 67 ou 06 89 08 72 14
pmvieuxjonc@orange.fr
Facebook : Ferme du Marmont
Venez découvrir le quotidien d'une vache laitière sur notre ferme : robot de traite, robot aspirateur, matelas, ventilateurs XXL, brosse. Après votre visite, vous pourrez déguster un burger fermier mais aussi acheter notre viande de génisse et de veau. Attention pensez à vos glacières !
Restauration le midi sans réservation : burger fermier, fruit et une boisson : 9 €.
À votre disposition pour le repas : bâtiment abrité avec table ou pique-nique à l'extérieur.
- 11

LA FERME DES PAMPILLES
Benoît VERZIER & Clément VIALLOIN
138 Route de Saint Paul « Thevenard »
01240 SAINT ANDRÉ LE BOUCHOUX
06 43 15 52 94 ou 07 85 51 89 18
gaec-des-pampilles@orange.fr
www.lafermedespampilles.fr
Facebook : Ferme des Pampilles
Des chèvres, des fromages, des fleurs par milliers, des confitures à l'ancienne : découvrez en famille nos passions dans le cadre enchanteur de notre ferme traditionnelle et son musée paysan. Régalez-vous papilles. Après dégustation (fromages, crêpes au lait de chèvre, confitures), vous pourrez acheter nos produits pour retrouver le goût de l'authenticité à la maison. De 16h à 18h, possibilité d'assister à la traite des chèvres.
- 12

GLACES À LA FERME RIMO
Martine, Guillaume, Simon & Cyrille RIMAUD
Lieu-dit « Josseland »
01240 LA CHAPELLE DU CHATELARD
06 52 07 10 86
glace.rimo@gmail.com - www.glacerimo.fr
Facebook : Glace RIMO
Découvrez l'environnement de nos vaches laitières. Pour compléter votre visite, nous proposons une vidéo. Nous utilisons le bon lait entier de la ferme pour la fabrication de crèmes glacées. Animation avec tracteurs à pédales pour enfants.
Une quinzaine de parfums à déguster et à emporter. Pensez à vos glacières !

- 13

LES CAVALIERS D'EPONA
Jeanne SEIDENGLANDZ, Marjorie COUZEREAU & Flavien PERRÉAL
Les Bruyères - 01400 SANDRANS
06 32 21 22 94
lescavaliersdepona@orange.fr
www.lescavaliersdepona.com
Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre structure. Nous vous présenterons notre élevage de mini chevaux, le mode de vie des poneys et nos activités. Des démonstrations équestres (dressage, obstacle, équifun...) auront lieu à 11h30, 15h et 16h30, le samedi et le dimanche. Baptêmes de poney pour les enfants et jeux en bois autour du cheval.
Pour le midi, sous un espace abrité : hamburger fermier, frites maison, tarte au sucre : 15 €. Repas sur réservation.

- 14

LES BREBIS DE JULIEN
Émeline & Julien THÈTE
Lieu-dit « La Planche » - 01090 FRANCHELEINS
06 12 21 51 43
julien.thete.moulin@hotmail.com
Facebook : les Brebis de Julien
Au cœur de la vallée de la Saône, venez découvrir notre ferme en Agriculture Biologique qui allie technicité et tradition ! Vous apprendrez tout sur l'élevage de brebis laitières et la fabrication de fromage. Découvrez fromage, tomme, yaourt, viande d'agneaux ainsi que nos savons au lait de brebis. Visite interactive pour petits et grands. Espace jeux pour enfants, visite libre de la mini ferme.
Nouveauté : couscous fermier, fromage, crêpe au lait de brebis : 14 € adulte et 8 € enfant. Repas sur réservation.

- 15

SPIRULINE ASTRÉE
Margaux CAIA
Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX
06 87 27 82 91
bonjour@spiruline-astree.fr
www.spiruline-astree.fr - **Facebook : Spiruline Astrée**
Venez découvrir la spiruline, cette microalgue aux multiples vertus ! Tous les secrets de la culture atypique et écologique du plus ancien aliment du futur vous seront dévoilés. Au programme : visite, dégustation et animations autour de ce super-aliment. Vidéo sur l'ensemencement des bassins. Animations avec prélèvement et observation au microscope.

16

GAEC CABARET DES OISEAUX
Augustine BERTRAND & Florian CHADENAS
Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX
06 74 60 18 12
cabaretdesoiseaux@mailo.com
www.cabaretdesoiseaux-trevoix.com
Facebook : Cabaret des Oiseaux - Trévoux
Chaussez-vous pour une promenade dans notre prairie humide, où notre verger aux multiples variétés côtoie nos légumes de saison fraîchement plantés. En exclusivité, nous vous partagerons les nombreuses étapes de notre parcours à l'installation, depuis l'idée jusqu'à sa réalisation ce printemps ! Animations pour petits et grands, durant lesquelles vous serez invités à utiliser chacun de vos sens.

17

LA FERME DE LA RAMÉE
Éric, Anne, Florian & Manon BIDARD
405 Route de Sainte Olive
01330 VILLARS LES DOMBES
06 41 75 17 32
lafermedelaramee@gmail.com
www.fermedelaramee.fr - **Facebook : Ferme de la Ramée**
Nous sommes heureux d'ouvrir les portes de notre ferme pour vous partager notre passion et savoir-faire. Découvrez l'élevage laitier avec traite robotisée, l'élevage de race Charolaise, les vaches de lait et les cultures. En fin de visite vous pourrez déguster nos produits vendus dans notre boucherie.

DES BORDS DE L'AIN AU PAYS DE CERDON

- 18

LA CUVERIE VIGNERON
Pierre LOUIS
85 Chemin de la Tour
01160 SAINT MARTIN DU MONT
06 74 38 02 81
contact@lacuverie-revonnas.com
www.lacuverie-revonnas.com
Facebook : La Cuverie - Revonnas
Venez découvrir les vignes du Revermont où nous produisons des vins blancs, rouges et notre fameux Cerdon, une expérience pour toute la famille ! Au programme : visite des vignes, de la cave et dégustation. Pour les plus jeunes, nous proposons des jus de raisins et des jeux. Animations enfants : fresque collective à créer pendant le weekend et jeux des arômes.
- 19

LA FERME DE PROU
Jérôme JOLIVET & Agnès COUDRIN
Le Prou - 01160 VARAMBON
06 06 66 39 60
gaec-de-prou@orange.fr - www.ferme-de-prou.com
Facebook : Ferme de Prou
Bienvenue sur les hauteurs de Varambon, venez découvrir notre troupeau de vaches Aubrac et notre élevage de porcs. Vous terminerez cette belle rencontre par une dégustation de nos produits.
Repas samedi et dimanche midi sous la grange et sur réservation : assiette de charcuterie, jambon madère et gratin dauphinois cuit au bois, fromage blanc, tarte aux pommes et café : 16 €.
- 20

LA FERME DE PONCIEUX
Bertrand NOIRET
81 Rue de la Fontaine - Poncieux
01640 BOYEUX SAINT JÉRÔME
06 02 67 22 36
bertrand.noiret@gmail.com
Facebook : La Ferme de Poncieux
Des cochons qui courent dans les prés, des vaches aux yeux maquillés et des vaches imprembables du Bugey à la Dombes, voilà ce que vous pourrez voir à la Ferme de Poncieux ! Nous vous proposons une balade commentée au plus près des animaux et une savoureuse dégustation des charcuteries de la ferme. Animations pour les enfants sur le thème des trois petits cochons.

21

DOMAINE SANDRINE BIGOT
2 Rue des Vignerons - Cornelle
01640 BOYEUX SAINT JÉRÔME
06 72 77 03 16
s.bigot-cerdon@orange.fr
www.cerdon-sandrine-bigot.com
Facebook : Cerdon Sandrine Bigot
Le Domaine s'étend sur 5 ha de vignes, plantées en cépage Gamay et Chardonnay. Lors de la visite de la cave, je vous partagerai mon amour pour ce beau métier de vigneronne, je répondrai à vos interrogations sur la culture de la vigne et la production de mes vins. Nous terminerons par une dégustation.
Restauration à l'abri possible sur réservation avant le 23/04. Burger fermier et local, frites et une boisson : 15 €. Frites seules 4 €.

22

LA CHÈVRERIE DE L'ABERGEMENT
Benjamin PANQUET
87 Chemin sous la Tour
01640 L'ABERGEMENT DE VAREY
06 72 14 79 42
benjamin.panquet@laposte.net
Facebook : Chèvrerie de l'Abergement
Profitez de ce week-end pour venir découvrir la chèvrerie. Au programme, visite et dégustation de fromages et crêpes au lait de chèvre. Vous pourrez également rencontrer mes vaches Tarine, Vosgienne et Aubrac avec leurs veaux. Vente et dégustation de viande de veau élevé sous la mère.

- 23

GAEC FERME SUR LA TOUR
Olivier AUDIGIER, Olivier COCHE & Alice COUROUBLE
9 Rue des Fermes - Merland - 01500 AMBRONAY
06 81 30 12 35 ou 06 08 40 46 89 ou 06 66 40 81 27
fermesurlatour@orange.fr - www.fermesurlatour.fr
Facebook : Ferme sur la Tour
Sur les hauteurs d'Ambronay, une race atypique venue d'Ecosse, les vaches Highland Cattle. Venez voir notre beau troupeau bariolé aux poils longs. Vous pourrez aussi découvrir nos veaux et nos porcs gambadant dans les prés. Dégustation et vente directe : viande fraîche, charcuterie, produits transformés.
Au menu : kebab avec viande de porc et pain cuit au feu de bois, oignons, salade et pomme 12 €. Frites 3 €. Jus de pomme en sus.

LES ROUTES DE LA PLAINE DE L'AIN

- 24

LA CAVE DU BUIZIN
Maud & Sébastien BLACHE
77 Place des Terreaux - 01150 VAUX EN BUGEY
06 27 31 08 19
lacavedubuzin@gmail.com - www.lacavedubuzin.fr
Facebook : La Cave du Buizin
La cave du Buizin est un petit domaine composé de vignes escarpées sur les coteaux ensoleillés de Vaux en Bugey. Nous travaillons avec des cépages rares. Vous découvrirez la vinification "nature" et les cépages anciens. Dégustation en fin de visite.
Balade dans nos vignes sur le thème "Les vignes demain ?" 10h samedi et dimanche.

25

LES RUCHERS VAGABONDS
Jérémy PANQUET & Baptiste CHARLEVOIX
316 Rue de la Cime - 01150 LEYMENT
06 06 60 54 57 ou 06 22 76 94 05
lesruchersvagabonds@gmail.com
Découvrez les secrets d'une apiculture transhumante ! Suivez des abeilles voyageant au fil des saisons pour produire des miels aux saveurs uniques. Explorez le parcours d'apiculteurs passionnés et comprenez comment ces bêtineuses enrichissent la biodiversité grâce à leur rôle essentiel. Animations : cadres à cirer et confection de bougies.

26

ANNE-SOPHIE HÉRIN
APICULTRICE
Chemin des Millières - 01150 LAGNIEU
06 26 50 35 36
annesophr1@yahoo.fr - www.asherin-apicultrice.fr
Facebook : Annesophie Hérin Apicultrice
Découvrez l'univers fascinant des abeilles ! Apiculteurs engagés, Anne Sophie et David vous accueillent pour une immersion au cœur de leur métier entre observation des abeilles, dégustation de miels et gelée royale 100% produits en Agriculture Biologique. Visite de la ferme et observation d'abeilles sur un cadre vitré en toute sécurité. Espace ludique pour enfants.

27

L'ESCARGOTIÈRE DE RUFFIEUX
Marion REMILLET
La ferme de Ruffieux - Route de Proulieu
01150 LAGNIEU
06 75 46 46 36
lescargotiere.de.ruffieux@gmail.com
Facebook : L'Escargotière de Ruffieux
Venez rencontrer Marion et ses escargots, appelés communément « Gros gris », dans leurs parcs enherbés. Découvrez le savoir-faire unique de cette hélicultrice, son élevage atypique de petites bêtes à corne et leur alimentation diversifiée.

28

VIGNOBLE PELLERIN
Baptiste, Lucien & Jean-Christophe PELLERIN
Lieu-dit « Perrozan » - 01150 SAINT SORLIN EN BUGEY
06 70 03 29 15 ou 06 49 15 44 70
vignoblepellerin@orange.fr
www.vignoblepellerin.com - **Facebook : Vignoble Pellerin**
Venez découvrir la culture de la vigne en biodynamie ainsi que nos 17 cépages vinifiés de manière naturelle, sans intrant, afin de préserver au mieux notre terroir. Petite Sainte Marie, Mondeuse Noire, Mondeuse Blanche, Persan, Altesse, Savagnin... autant de cépages à découvrir ou redécouvrir.
Repas à l'abris sur réservation : quiche à l'ortie, diots vigneron avec polenta, fromage, tarte bugiste et café : 18 €.

VALROMEY SUD BUGEY EN CHEMIN

- 29

QUAND ON SÈME...
Géraldine DUNAND
618 Rue de la Cascade - Glandieu
01300 GROSLEÉ SAINT BENOÎT
06 21 24 13 49
g.dunand@quandonseme.com
www.quandonseme.com
Facebook : Quand on sème.
Faites un saut dans notre atelier de transformation à Glandieu ! Nous avons à cœur de mettre en avant notre territoire avec des produits de qualité ! Percez les mystères de la fabrication de nos produits naturels : huiles, jus de fruits et vinaigres. Une aventure gustative vous attend ! Ateliers jeux et fabrication de jus de pomme pour petits et grands.
Goûters et repas campagnard (crudités sauce Quand on sème..., gratin et diots, dessert, café) sur réservation : 20 € adulte.

- 30

GAEC LA FERME DU MARAIS
Christelle, Anthony & Fanny
1263 Route d'Aignoz - 01350 CEYZÉRIEU
04 79 42 24 35
lafermedumarais@gmail.com
www.fermedumarais.fr
Facebook : La Ferme du Marais
Nous vous invitons à découvrir notre élevage et notre métier de plus près ! Cochons, bovins mais aussi moutons, nous élevés de manière traditionnelle en plein air. Amoureux de la convivialité, nous vous garantissons un moment d'authenticité et de générosité. Elevages, cultures et travaux agricoles.
Repas, goûter, boissons. Menu : Burger au cochon de notre ferme et dessert chocolaté. Adulte 20 €, enfant 10 €. Repas végétarien possible.

31

L'ÉTOILE VERTE
Myliène MOLLEX, Catherine BALANDREAU & Guillaume LAFFITTE
2088 Route des Vignes - Langefan - 73310 MOTZ
06 07 10 24 99
bienvenue@etoile-verte.com - www.etoile-verte.com
Facebook : L'Etoile Verte
Bienvenue sur notre ferme où l'agriculture paysanne est au centre. Venez découvrir comment la spiruline, cette microalgue aux mille vertus, est cultivée. Du bassin à l'assiette, découvrez son mode de culture et ses bienfaits. Découvrez aussi notre atelier de plantes aromatiques et médicinales. Au programme : observation au microscope, visite des serres et du jardin, dégustation et jeux !

32

GAEC FERME DE LA BLADA
Jean-Baptiste ARDAIN, Julia BESSIN, Marion CARRIÈRE, Matthias FATTET, Robin HOCHART
160 Chemin de la Blada - Chavornay
01510 ARVIERE EN VALROMÉY
06 25 67 88 41 (sms uniquement)
fermedelablada@mailo.com
Facebook : Ferme de la Blada
Bienvenue à la Blada ! Nous ouvrons les portes de la bergerie et de la meunerie pour vous faire rencontrer les brebis et découvrir les céréales. Au programme, démonstrations de nos savoir-faire et dégustation de nos pains et fromages ! Possibilité de restauration sur place.
Repas concoctés à partir des produits de la ferme et succulents goûters.

LES SENTIERS DU HAUT BUGEY

- 33

EARL DE FONTENAILLES
Denis NIGOU
106 Rue de la Forêt - 01110 HOSTIAZ
06 18 92 09 65
fontenailles@gmail.com
www.gaec-de-fontenailles.fr
Bienvenue au bout du monde, pour découvrir nos vaches Salers, nos brebis et leurs petits. Moment privilégié entre vos petits fermiers et nos agneaux. Incursion dans le troupeau de brebis et leurs protecteurs. Dégustation de notre viande d'agneau et de jeune bovin autour d'un barbecue. Intervention de l'APACEFS sur la cohabitation entre le lynx, le loup, nos chiens de protection et nous.
- 34

LA CHÈVRERIE LA RAMAZ
Annie, Olivier & Guillaume BROCHET
Hameau de la Bertinière - Impasse de la Ramaz
01110 PLATEAU D'HAUTEVILLE
06 37 09 10 20
laramaz01110@gmail.com
Facebook : Chèvrerie La Ramaz
Chèvres, cabris, ânesses, juments, cochons, notre bassecour ainsi que toute une équipe de Joyeux lurons vous attendent. Venez découvrir une ferme de montagne, partagez passion et savoir-faire lors de la visite et des dégustations. Laissez-vous séduire et surprendre par toutes les saveurs et la diversité de nos fromages, nos yaourts et flans au lait de chèvre, notre tarte au fromage, notre saucisson de chèvre et notre viande de cabris. Au plaisir de vous accueillir pour la 18^{ème} année.

35

LA FERME DU VER LUISANT
Lucile GOYFFON
247 Rue du Molaret - 01430 VIEU D'IZENAVE
06 82 08 29 44
fermeduverluisant@gmail.com
Facebook : La Ferme du ver luisant
Venez découvrir la Ferme du Ver luisant : un lieu où sont cultivés des plants maraichers et des légumes, cuisinés des produits transformés, et où l'on élève des poules pondeuses... Le tout dans le respect de la nature. Vente de plants maraichers et aromatiques. Animation : réalisation de mini-mottes et semis de salade.
Sac pique-nique végétarien (réservation jusqu'au 24/04) : soupe, salade, œuf, frites, ketchup fermier, gâteau, café : 10 €.

36

LES GLACES DU TRUCHET
Oscar & Elsa PIVARD
Bonaz - 01590 DORTAN
04 74 77 76 61
glaces@dutruchet.fr - www.glacesdutruchet.fr
Facebook : Les Glaces du Truchet
De la vache à la glace ! Venez découvrir notre ferme, rencontrez nos vaches, voyez la traite robotisée, les petits veaux, et dégustez nos bonnes glaces en fin de visite ! Jeux, tracteurs à pédales, bottes de paille...
Restauration le midi sans réservation : burger de la ferme et glace : 10 €. Tables de pique-nique disponibles.

Légende des pictogrammes :

