

EDITION  
2021-2022



..... CONSOMMEZ LOCAL ! .....

*\* Partagez des instants nature avec \**

# LES AGRICULTEURS DU PAYS DU MONT-BLANC



*Découvrir l'agriculture, les producteurs et les produits locaux du Pays du Mont-Blanc*



• Des agriculteurs du Pays du Mont-Blanc se sont regroupés pour éditer ce guide. Ils vous invitent à partager avec eux une visite de ferme, la fabrication d'un produit, une balade à travers les alpages, une nuit sur la ferme, un bon repas en ferme-auberge ou tout simplement un bon produit à déguster.

• La vallée et les montagnes du Pays du Mont-Blanc forment un territoire de prairies et d'alpages expliquant la forte présence d'élevages notamment laitiers. Vaches, chèvres, brebis entretiennent le paysage et les espaces naturels. L'été une partie d'entre elles montent en alpage pour 4 à 5 mois. Le territoire représente aussi la diversité avec du maraîchage, de l'apiculture, du safran, des œufs...

Chacun travaille dans le respect de cet environnement : élevages extensifs, agriculture biologique, sous labels AOP et IGP (cf liste de nos labels), permaculture, sans traitement, etc.

• Authenticité et savoir-faire caractérisent tous les produits présentés. Bruts, transformés à la ferme ou en coopérative, ils sont fabriqués selon les plus pures traditions mais aussi avec modernité et originalité. Dans tous les cas, vous retrouverez dans chacun la générosité des producteurs.



*Mangez local et de saison*

Manger local et de saison, pratiquer l'agritourisme, c'est encourager la production alimentaire et valoriser le travail des agriculteurs du Pays du Mont-Blanc !

Vous aussi partagez des instants nature et goûtez au Pays du Mont-Blanc !

*SICA Pays du Mont-Blanc  
& Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc*



*Pourquoi consommer local ?*

► **En relocalisant votre consommation, vous :**

- Accédez à des produits de qualité, frais qui ont du goût.
- Bénéficiez d'une traçabilité sur le mode de production et l'origine des aliments que vous consommez.
- Créez du lien avec les producteurs qui vous nourrissent.
- Participez à la préservation de l'environnement, en limitant le transport des aliments.
- Contribuez à l'économie globale de votre territoire.

*En vallée comme en montagne*

- **Respectez le milieu naturel :**  
emportez vos déchets, évitez le bruit...
- **Empruntez les sentiers aménagés :**  
en alpage comme en vallée, l'herbe est importante pour les animaux.
- **Refermez les clôtures, portiques après votre passage :**  
les clôtures peuvent être électrifiées, prudence !
- **À l'approche du troupeau, évitez le bruit :**  
ne vous aventurez pas au milieu des animaux (le patou ne fait que garder son troupeau !), tenez votre chien en laisse, descendez de votre vélo.



*Sommaire*

LOCALISEZ-NOUS .....	page 1
LES PRODUCTEURS LOCAUX .....	page 3
LES STRUCTURES COLLECTIVES .....	page 34



Localisez-nous

Les labels et marques collectives

- Bienvenue à la ferme
- Agriculture biologique
- Producteurs Savoie Mont-Blanc
- Saveurs de nos montagnes Viande locale
- La Route des Fromages de Savoie

Les pictogrammes

- Ouvert l'été
- Atelier pratique
- Balade possible
- Ouvert l'hiver
- Restauration
- Visite du site
- Vente sur commande

## GAEC le Plan des Reines

**FERME DE MONTROC**800 chemin du Planet  
74400 ARGENTIERE

Tél : 04 50 54 28 47 – 06 78 31 20 27

ferme.montroc@orange.fr

Le GAEC le Plan des Reines est une des dernières exploitations de la Commune de Chamonix Mont-Blanc. Pierre, Franck et Michèle ont à cœur de maintenir cette activité et de pouvoir proposer aux habitants et visiteurs leurs produits locaux, ancrés là-haut à un vrai savoir-faire montagnard.

Vous pourrez découvrir notre troupeau de vaches ainsi que nos délicieuses productions de fromages et charcuterie diverses et variées : tomme de Montroc nature ou au piment d'Espelette, fromage de montagne, crémeux des Reines, saucissons moitié porc et bœuf selon une recette de famille (suivant dispos)...

 **Accès :** La production fromagère se fait à Montroc en période hivernale et à l'Alpage de Balme en période estivale (accès par la télécabine du Tour ou à pied (2h environ).

*Retrouvez nos produits*

**À la ferme de Montroc à Argentière toute l'année,**  
le mardi et le vendredi de 17h à 19h

Sur commande par téléphone ou par mail

**Aux Marchés U d'Argentière, Chamonix et Chamonix Pélerins,  
les Houches, Passy, Carrefour des Houches  
et aux Refuges Payot de Chamonix**

## Safran du Mont-Blanc

**NOÉ TOLLIN**BP 181 - 74405 CHAMONIX  
Tél : 06 64 63 64 23

noewak@free.fr

www.safrandumontblanc.com

Facebook : @SafranDuMontBlanc

Partant du principe que les crocus se plaisent bien dans la région et que le meilleur safran au monde se trouve au Kashmir à des altitudes supérieures à 1 000 m, c'est en 2013 qu'est née l'entreprise «Safran du Mont-Blanc» dans la Vallée de Chamonix.

Petite exploitation agricole qui cultive cette épice entièrement manuellement, sans pesticide et qui valorise sa production en confectionnant divers produits aromatisés avec son safran : confitures maison, miels, moutardes, vinaigres...

Des produits locaux originaux de qualité avec des vertus bénéfiques autant pour le palais que pour la santé.

*Retrouvez nos produits*

**Au marché de Chamonix** (vente directe sur mon stand)  
place du Mont-Blanc tous les samedis de 7h30 à 13h30

**Au Carrefour Market et à l'Office de Tourisme de Chamonix,  
aux Refuges Payot de Chamonix et des Houches, au Carrefour  
Contact des Houches, au Chalet des créateurs de St-Gervais,  
au Tabac du Mont-Blanc de Sallanches.**

## GAEC Le Val' Mont-Blanc

**GAEC LE VAL MONT-BLANC**

46 route de l'épine – 74920 COMBLOUX  
Tél : 04 50 54 58 97 / 06 17 46 56 91

jeanmichelpaget@orange.fr  
Facebook @gaeclevalmontblanc



Ferme familiale depuis plusieurs générations, nos 40 vaches de race Abondance produisent le lait pour la fabrication de Reblochon AOP, Abondance AOP, tomme fermière, raclette, ainsi que des yaourts et faisselles fabriqués à la ferme.

Tous nos fromages et autres produits locaux sont exclusivement vendus dans les 3 magasins gérés par l'exploitation le Val'Mont-Blanc.

 **Les visites** gratuites ont lieu tous les jours pendant la traite des vaches d'octobre à juin à la ferme de Combloux et l'été à l'alpage de Boegneuve à Saint-Nicolas-la-Chapelle.

*Retrouvez nos produits*

**À la ferme**, 46 route de Saint-Gervais – Combloux  
(accès possible en 15 mn à pied depuis le centre)

**Autres magasins :**

**Combloux** (centre du village) : 83 route de Megève  
**Saint-Gervais** : 51 avenue du Mont Paccard

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h.  
Les dimanches en période de vacances scolaires  
de 8h30 à 12h et de 16h à 19h.

## Ferme les Montagnards

**DELPHINE SOCQUET**

74 chemin des poses  
74920 COMBLOUX  
Tél : 06 21 02 18 99

delphine.socquet@outlook.fr  
www.ferme-les-montagnards.jimdosite.com  
Facebook @GAEC.les.Montagnards  
Instagram



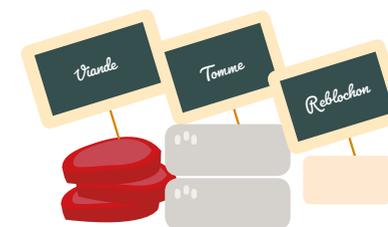
Venez découvrir une ferme familiale, qui mêle histoire et modernité. Tout cela dans une ambiance authentique !

Sur la ferme, avec le lait de nos vaches, nous fabriquons différents fromages mais principalement du reblochon et de la tomme vendus sur la ferme ou sur les marchés locaux.

Tout le long de l'année, nous vous proposons de la viande de porc, bœuf ou veau, en colis de 5 ou 10 kg ou au détail.

 **Visites** : Nous organisons des visites pour les familles ou pour les groupes scolaires, séminaires et autres (réservation obligatoire).

 **Restauration** : Nous vous invitons également à venir déguster nos produits lors d'un repas servi à la ferme auberge en saison sur réservation.

*Retrouvez nos produits***À la ferme :**

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.  
Le samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 18h.

**Sur les marchés :**

Combloux (mercredi matin), Au Pain de Chibon aux Houches (mercredi après-midi),  
St-Gervais (jeudi matin), Megève (vendredi matin), Sallanches (samedi matin).



CORDON

5

Miel Pignat Bastien  
Apiculteur



**BASTIEN PUGNAT**

77 voie de la Plagne d'en bas  
74700 CORDON  
Tél : 06 45 40 66 87

-  
bastien.pugnat@hotmail.fr  
Facebook : @bastien.pugnat

Suite à une expérience auprès des abeilles canadiennes, je me suis installé en apiculture en 2016 à Cordon. Avec une augmentation progressive du nombre de mes colonies, j'atteins actuellement environ 200 colonies d'abeilles. Dans les prochaines années, je compte augmenter leur nombre afin de pouvoir vivre pleinement de ma passion. Je travaille dans le respect de la nature. J'apporte à mes abeilles toute l'attention et les soins nécessaires pour les aider à survivre aux nombreux périls qui les menacent.

Je vous propose quatre sortes de miels :

- miel de haute montagne récolté dans la haute vallée de Chamonix
- miel de montagne dans la vallée de l'Arve
- miel de châtaignier fait près d'Albertville
- miel de sapin que mes abeilles ont produites dans le Jura.

Mon miel est naturel et de qualité : il n'est pas chauffé, ni filtré.

*Retrouvez nos produits*

**À Domancy** à la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc  
**À Demi-Quartier** le lundi de 16h à 19h : Asso des marchés fermiers des vallées des cimes du Mont-Blanc  
**Aux Houches** le mercredi de 15h à 19h : au marché paysan du Pain de Chibon

Sur le site internet de «La Ruche qui dit Oui» :

**À Sallanches**  
le jeudi de 17h30 à 20h : Clos des ilettes - 1003 route de Méribel

**À Saint-Pierre-en-Faucigny**  
le jeudi de 17h à 19h : le boulodrome - 26 rue des sports

**À la Roche-sur-Foron**  
le mercredi de 17h30 à 19h30 - 320 rue de la Folleuse



CORDON

6

William Poux  
Apiculteur récoltant



**WILLIAM POUX**

430 route du Péray  
74700 CORDON  
Tél : 06 30 07 64 95

-  
william\_poux@orange.fr



Tout d'abord guide de haute montagne au pays du Mont-Blanc, c'est en 2009 que je découvre l'apiculture et décide de me lancer dans cette grande aventure ! Aujourd'hui, je conduis un cheptel d'environ 400 ruches. Je travaille en apiculture traditionnelle qui respecte les abeilles et l'environnement.

Après un hivernage dans la garrigue provençale, je transhume mes abeilles pour produire différents miels : dans les combes du Jura, les châtaigneraies des Cévennes, les alpages du Mont-Blanc et sur les lavandes de Provence. Suivant les années, vous pourrez vous régaler de miel de garrigue, d'acacia, de tilleul, de sapin, de châtaignier, de montagne et de lavande.

Exceptionnel à plus d'un titre, le miel est une gourmandise et un merveilleux aliment. Il possède d'extraordinaires qualités gustatives, nutritives et médicinales.

*Retrouvez nos produits*

**Le Temps des R'zules** - Cordon  
**La Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** - Domancy  
**Fromagerie Léon Rey** - Sallanches  
**Le petit Casino** - Combloux  
**Le Raccard** - Argentière

Vente sur commande par téléphone ou par mail



## DEMI-QUARTIER

7

### La Ferme du Renard



#### MARIE-PIERRE PIAZZA OUVRIER BUFFET

312 route de Vauvray - 74120 DEMI-QUARTIER  
Tél : 06 78 02 32 89

-  
[mapie-pob@orange.fr](mailto:mapie-pob@orange.fr)  
Facebook : @mpierre.piazza

## DOMANCY

8

### Gaec Cœur d'Aubrac et Fleur de Cuir



#### JULIEN ET LAURA GIGUET

325 chemin des Grandes Vernes  
74700 DOMANCY  
Tél : 06 11 59 16 29

-  
[julien.giguet@hotmail.fr](mailto:julien.giguet@hotmail.fr)



Venez découvrir cette ferme authentique « du renard » où on trouve une vraie basse-cour, des vaches, des chèvres, des fruits et des légumes. La productrice, Marie-Pierre, a voulu garder une diversité de production. Elle adorera vous parler de son travail dans le respect du bien-être animal, des valeurs et traditions inculquées par les anciennes générations. La ferme vous propose une large gamme de produits fermiers en permaculture et en continuité de cet héritage familial : légumes de saison, fraises, framboises et confitures de fruits rouges, œufs fermiers plein-air... et aussi veau de lait et viande de chevreaux.

📍 **Accès :** Par RD 1212 depuis Megève, tourner à gauche au pont d'Arbon, direction Vauvray puis continuer sur 300 mètres environ. Par Combloux, prendre route de la Cry Cuchet, à gauche direction Ormaret. Au stop continuer direction Vauvray, après le village direction de Megève, troisième ferme à gauche. Balade à pied : 20 mn depuis Megève / 30 mn depuis Combloux.



### Retrouvez nos produits

#### À la ferme :

En été : 9h - 12h30 et 17h - 20h30 et en hiver : 9h - 12h30 et 15h - 17h30  
Appel conseillé avant de passer à la ferme récupérer vos produits.  
Fermé les dimanches et lundis ainsi que les mercredis matins.

#### Au marché de Combloux le mercredi matin

La ferme vous accueille avec d'autres agriculteurs et artisans du territoire sous la forme d'un **marché fermier** (voir encart marché p.37).  
Échanges, convivialité, découvertes et bons produits frais & locaux sont les maîtres mots au **31 chemin de Marin à Demi-Quartier**, de mai à octobre, **tous les lundis après-midis** de 16h à 19h.



### Retrouvez nos produits

#### À la ferme, toute l'année

Colis de viande de bœuf et de veau élevé sous la mère  
Uniquement sur réservation

Créations cuir et maroquinerie en exposition :  
vente dans notre magasin



DOMANCY

9

## Les Végétaux s'emmêlent

**AMÉLIE GRANGEON**  
Les îles Nords – 74190 PASSY  
Séchy – 74700 DOMANCY  
Tél : 06 45 04 60 93

Facebook : @Les-végétaux-semmêlent



10

DOMANCY

## Miel les Zavelles

**VINCENT LEMÉNAGER**  
1086 route de Sallanches  
74700 DOMANCY  
Tél : 06 45 85 69 61

lesavettes.descimes@gmail.com



C'est avec joie que je vous propose des légumes cultivés dans le plus grand soin de la terre, sous le label AB. J'ai commencé le maraîchage en 2016, en vue de produire localement des légumes de qualité ; ceci afin de contribuer à un monde plus respectueux du vivant et plus cohérent.

Je cultive sur planche permanente, où les passes pieds sont composés de prairie naturelle, afin de maintenir la biodiversité d'origine. Zéro produit chimique ou engrais de synthèse sont admis sur ces sols. Le travail se fait en conscience, en lien avec la lune et les éléments. Tout est une histoire de communication... Les légumes en témoigneront !

Vente de plants : du 24 avril au 29 mai

Vente de légumes : mi-mai à décembre/janvier (en fonction des récoltes).



### Retrouvez nos produits

**Au marché de Sallanches** le samedi matin de 8h à 12h

Avec **AMAP** Place sur la Terre, distribution de paniers les jeudis de 17h30 à 19h30 à « Une ferme pour Tous au pays du Mont-Blanc » : 1086 route de Sallanches à **Domancy**

**La Ruche qui dit Oui à Sallanches** (1003 route de Méribel) : distribution le jeudi de 17h30 à 20h30

Dans les magasins :

**La Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** à Domancy  
**Le Repère des Z'héros** (épicerie sans emballages) à Sallanches



### Retrouvez nos produits

**Au marché de Sallanches** tous les samedis matin.

**A l'AMAP L'Aneth à Sallanches**  
<http://amaplaneth-sallanches.fr> – Facebook @Amap L'Aneth - Passy Sallanches

#### Principaux points de vente :

Le Jardin de Cimes au Plateau d'Assy,  
la Fromagerie de la Fruitière aux Houches,  
l'Épicerie des Praz à Chamonix, Léon d'la Savoie à St-Gervais.





GAEC les Saboldance



La Bergerie des 2 Savoie



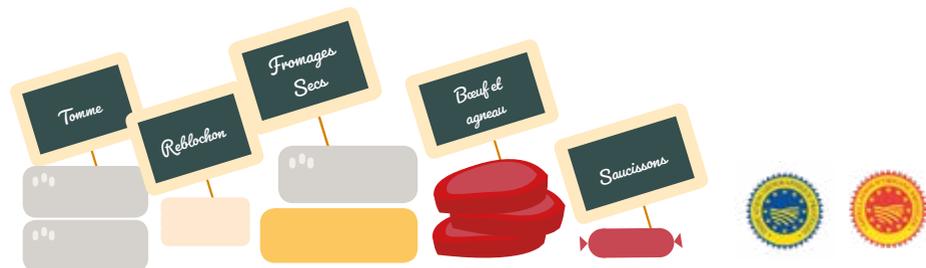
**GAEC BERGERIE DES 2 SAVOIE  
AMÉLINA ET JOSIANE MATTEL /  
NICOLAS RECHON REGUET**  
Route de l'Adret - 73590 FLUMET  
Tél : 07 88 81 07 44

*mattamelina@gmail.com  
www.bergeriedes2savoie.fr  
Facebook @Bergeriedes2savoie*



Bérangère, Florent et Romain vous accueillent pour découvrir leur ferme de montagne. Ils auront plaisir à vous faire partager leur métier et les animaux de races locales : 60 vaches et leurs veaux de race Abondance et Hérens ainsi que 40 brebis Nez noir du Valais. L'été, nous montons en alpage sur les pistes de ski des Contamines. Nous livrons notre lait à la coopérative de Beaufort l'été et à la coopérative du pays du Mont-Blanc le reste de l'année. Notre magasin est ouvert en saison et nous vous proposons un système de drive à l'intersaison. Vous y retrouverez les fromages labellisés AOP et IGP de nos coopératives : Beaufort, Abondance, Reblochon, Tomme et Raclette. Nous vendons de la viande de nos vaches, veaux et agneaux de la ferme en colis (sur réservation) mais également des saucissons de vache disponibles toute l'année.

**Visites guidées seulement en hiver :** inscription directement auprès de l'Office de Tourisme des Contamines-Montjoie. Nous contacter pour les groupes.



Retrouvez nos produits

**À la ferme :** magasin ouvert en saison et système de drive en intersaison. Accès facile en voiture, à proximité de la télécabine de la gorge, près de la base de loisirs du Pontet.

**Nouveauté :** envoi de colis de nos produits partout en France

Installés depuis 2017, nous élevons 170 brebis laitières et transformons leur lait grâce à notre savoir-faire de fromagers. Nos moutons pâturent une herbe de montagne exceptionnelle entre 1600 m et 2400 m d'altitude. Nous travaillons sur 2 sites : l'hiver, les animaux sont en bergerie à Flumet et l'été sur l'alpage de Jovet aux Contamines-Montjoie. Notre travail, en concertation avec la Réserve Naturelle, contribue à la préservation du milieu grâce à l'entretien des prairies alpines. Nous vous proposons toute l'année de délicieux produits au lait de brebis : yaourts, brebichous (crottins) et tomme des montagnes. La viande d'agneau d'alpage est à découvrir uniquement à l'automne.

**Visites :** Nous proposons tous les jeudis, sur réservation, des visites guidées de la bergerie. Venez partager un moment convivial avec nous en découvrant notre métier. La visite sera suivie d'une dégustation de nos produits.

**Découverte :** Vous pouvez également partir à la rencontre de notre troupeau sur l'alpage entre les lacs Jovet et le Col du Bonhomme aux Contamines-Montjoie.



Retrouvez nos produits

**Toute l'année à la ferme,**  
du lundi au samedi de 16h30 à 19h

suivez le panneau « Bienvenue à la ferme » avec une fleur jaune à Flumet

**En été, accès à l'alpage :**

depuis le parking de Notre-Dame de la Gorge, suivre la direction des lacs Jovet sur le Tour du Mont-Blanc (environ 2h30 de marche)

**Magasin de Producteurs aux Contamines-Montjoie**

les mercredis, vendredis et dimanches de 15h à 18h

**Marché paysan aux Houches** le mercredi de 13h30 à 18h

**À la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc  
et à la Coopérative fruitière du Val d'Arly**

## Le Pain de Chibon

## GERARD BERRUX

427 route du Pont  
74310 LES HOUCHES  
Tél : 06 66 52 44 73

jerrycham@hotmail.fr

Facebook : @Le-Pain-de-Chibon



## SCEA les Trois Terres

## CLAIRE ET JÉRÔME GARCIN

198 vi du plan - 74310 LES HOUCHES  
Tél : 06 86 89 28 80

claire.cachat@wanadoo.fr  
www.les3terres.fr



Meunier tu dors... Gérard Berrux n'en a pas le temps. Après un parcours professionnel rempli de diverses expériences, c'est en 2012 qu'il devient agriculteur dans la vallée de Chamonix pour fabriquer du pain.

 **Visites:** Venez découvrir ce passionné qui fait tout de A à Z : de la culture de ses propres blés anciens cultivés sans traitements, à la mouture de la farine écrasée sur son moulin à la meule de pierre, quotidiennement pour préserver tous les arômes et la valeur nutritive d'une farine fraîche. Les pains proposés sont uniquement au levain naturel.

 **Accès :** Suivez les panneaux « Le Pain de Chibon ». Attention, c'est bien au numéro 427 que vous emprunterez mon chemin depuis la rue. La ferme est juste au bout du chemin..



## Retrouvez nos produits

Sur le parking de Carrefour à Chamonix  
le mardi de 16h à 18h

Sur ma ferme à l'occasion d'un marché paysan le mercredi  
En été de 14h30 à 19h et en hiver de 13h30 à 18h.

Grande diversité de produits proposés par les producteurs du territoire : fruits et légumes du pays, fromages de chèvre, vache et brebis, yaourts, charcuterie, viande de cochons fermiers...

À Servoz sur le parking de la salle des fêtes le samedi de 16h à 18h.

 **Accès :**

- Site des Houches au lieu-dit « Les Chavants » : depuis la télécabine du Prarion, prendre direction Vaudagne, à 300 m prendre à droite jusqu'au bout du chemin « vi du plan ».
- Site de Passy : 3065 route de Servoz, en voiture depuis Passy, prendre direction Servoz puis continuer 1,5 km jusqu'au panneau « Chèvrerie des 3 Terres ». Prendre à gauche le chemin de terre.



## Retrouvez nos produits

À la ferme aux Houches, de janvier à avril,  
les mardis et samedis de 17h à 19h.

De mai à octobre, à la chèvrerie de Passy les mardis et samedis de 16h à 19h.



MEGÈVE

Ferme Auberge  
La Croix du Planay



**YANNICK ET CINDY EVRARD**

2338 Route du Planay

74120 MEGÈVE

Tél : 04 50 58 36 31

-

[www.lacroixduplanay.jimdo.com](http://www.lacroixduplanay.jimdo.com)

facebook @AubergeLaCroixduPlanay

15

16

MEGÈVE

GAEC les Alpagistes



**GAEC LES ALPAGISTES**

1683 route de Lady - Les granges

74120 MEGÈVE

Tél : 06 32 66 81 15

-

[lesalpagistes@gmail.com](mailto:lesalpagistes@gmail.com)



Table et magasin à la ferme au pied du Mont Joly !

**Repas le midi et le soir** : salades de saison, assiette de l'auberge ou encore menu sur commande avec tomme chaude, tartichèvre...

**Goûters à la ferme** : crêpes, glaces...

**Vente directe des produits de la ferme** au lait de vache ou au lait de chèvre : lait frais, fromages et desserts lactés.

Paiements acceptés : chèque et espèces.



**Accès :**

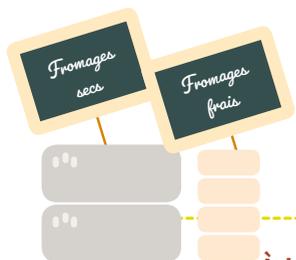
- En voiture depuis Megève, suivre la route E. de Rothschild. Au Planellet, prendre la route du Planay sur 3 km. Parking du Planay puis 200 m à pied.
- Accès à pied en été : Boucle facile d'1h, parking de la Livraz - Bacré - Planay - Moulin Contant.
- Accès à pied en hiver : Promenade facile d'1h30, parking de la Livraz - Bacré - Planay - Planellet + retour ski bus.

Depuis 2014, toute l'année, nous avons le plaisir de monter sur l'alpage de Chevan de juin à septembre. C'est devenu pour nous une philosophie de vie, au calme, proche de la nature, avec nos vaches laitières. Cet alpage est situé sur les hauteurs de la commune de Praz-sur-Arly.

Là-haut, nous fabriquons de l'Abondance fermier et nous vous accueillons avec plaisir pour partager notre vie en montagne et vous faire déguster un morceau de notre fromage.



**Accès à l'alpage de Chevan en voiture** : depuis le centre de Megève, prendre la direction de « Rochebrune » puis le « Leutaz » et continuer la route sur 3 km jusqu'au parking. Continuer à pied pour environ 1h de marche en direction du Crêt du midi. Possibilité de monter en voiture à partir de 18h.



Retrouvez nos produits

**À la ferme, cuisine et vente de produits :**  
toute l'année, sur réservation



Retrouvez nos produits

**Vente à l'alpage :**  
nous prévenir par SMS de préférence pour vous assurer de notre présence.

**Magasin en ligne** sur [www.lacroixduplanay.jimdo.com](http://www.lacroixduplanay.jimdo.com) :  
livraisons uniquement en local

Vous trouverez également notre Abondance  
à la **Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** à Domancy.

Nicole, Jean-Claude et  
Jean-Baptiste MORAND

GAEC Le Vivier



**FAMILLE MORAND**  
1578 chemin du Maz  
74120 MEGÈVE  
Tél : 06 74 74 19 57

**GAEC LE VIVIER**  
**GUILLAUME MOLLARD**  
201 chemin de la Frasse  
74190 PASSY  
Tél : 06 84 79 40 99

mollard.guillaume@laposte.net  
Facebook : @GAEC-Le-Vivier

Sur une ferme familiale de Megève, nous élevons des vaches laitières dans la plus pure tradition. Toujours disponibles, nous vous accueillerons pour partager notre univers sur notre ferme du Maz située entre Mont d'Arbois et Côte 2000. Pourquoi ne pas profiter d'une balade depuis l'église de Megève pour venir nous voir ?

Nous fabriquons des tommes fermières à partir de notre lait et vous proposons la vente d'autres produits de la ferme suivant la saison.

- Accès :** En voiture, depuis Megève, prendre la route Edmond de Rothschild jusqu'à la Chapelle du Maz, puis à droite à 200 m.  
A pied, vers l'église de Megève, suivre le chemin du Maz (30 mn).



Retrouvez nos produits

**Vente à la ferme**  
tous les jours et durant toute l'année.

Les 3 associés de la ferme du GAEC LE VIVIER vous proposent de goûter une viande savoureuse de bœuf et de veau.

De juin à septembre, nos vaches de race Abondance et Montbéliarde profitent de l'herbe des Alpes dont celui du « Truc » qui est l'alpage laitier le plus proche du Mont-Blanc. Leur nourriture est complétée de foin de montagne et de céréales non OGM.

Nous vous proposons un choix de 6 caissettes panachées de bœuf (3 à 10 kg) et 1 caissette de 5 kg de veau. Toute la viande et la charcuterie de bœuf est sous vide et portionnée pour 2 ou 3 personnes.

Vous trouverez aussi à la ferme une vente au détail : saucissons bœuf/porc nature ou fumé, chorizo, chipolatas, merguez, diots, abats, atriaux, côte de bœuf et steaks hachés surgelés.



**Visite** de la ferme possible lors de la récupération de la viande.

**NOUVEAUTÉ :** des plats cuisinés fermiers en bocaux élaborés avec notre viande et des ingrédients locaux de qualité !

Nos 4 recettes, pour 2 ou 4 personnes, sont élaborées par un traiteur et peuvent se conserver jusqu'à 1 an : bœuf bourguignon, carbonade flamande, daube provençale et bolognaise riche en viande. Nous vous invitons à découvrir également nos tripes à la tomate pour 2 personnes.

Retrouvez nos produits

**Ouvert de septembre à juillet.**

Viande et charcuterie **uniquement par commande à récupérer un vendredi et un samedi par mois**. Pour une première commande laisser vos coordonnées par sms à Guillaume qui vous enverra un listing avec la date de livraison tous les mois.

**Livraison possible dans toute la France** en frais ou congelé par Chronofresh en 24h (frais de livraison) : plus d'infos par téléphone.



PASSY

19

## Les Jardins d'Elie



**AUDREY ABOU**

Chemin de la Scie  
74190 PASSY  
Tél : 06 68 08 44 78

[www.lesjardinsdelie.fr](http://www.lesjardinsdelie.fr)  
Facebook : @jardinbiopassy

**Les Jardins d'Elie**, c'est Audrey, passionnée de jardin et consciente des enjeux du monde actuel.

Les jardins sont cultivés sur une petite surface, sans mécanisation, avec des techniques agro-écologiques, dans le respect de la terre. Le résultat : des légumes et des plants de légumes sains et Bio pour vous nourrir sainement.

 **Visites : Les Jardins d'Elie, c'est aussi une ferme de découverte** animée par Pablo qui vous propose des animations pédagogiques autour du jardin et de la nature (jeux de piste, découverte de la biodiversité, semis de fleurs et de légumes, réalisation d'hôtel à insectes, nichoirs et mangeoires d'oiseaux...).

 **Atelier pratique : Envie de jardiner ?** Nous vous accueillons tout au long de la saison (stages, woofing, aide bénévole...).



Retrouvez nos produits



**Vente de plants au printemps** avec permanences de l'AMAP l'Aneth à Passy (consulter les dates sur le site Internet)

**Marché paysan à la ferme** le vendredi de 14h à 18h de juillet à novembre

**Marché saisonnier** de juillet à novembre

**AMAP l'Aneth** le jeudi soir à Passy

(possibilité de récupérer les paniers le vendredi et samedi au Repère des Z'héros)  
<http://amaplaneth-sallanches.fr> - Facebook @Amap L'Aneth - Passy Sallanches

PASSY

20

## Les Jardins du Coleau de Passy



**JOSIANE CHAPPAZ**

300 Chemin de Plain Portier  
74190 PASSY  
Tél : 06 88 33 99 86



La dernière petite exploitation familiale de Passy ! Au siècle dernier, le grand-père Henri partait au printemps à 2 heures du matin de Passy avec sa charrette et son cheval pour aller vendre ses plants à Chamonix et l'automne ses pruneaux de Passy !

Quand Emilienne (grande préceuseuse de la biodynamie) reprit l'exploitation, ce fut pour "répondre aux besoins de la clientèle, produire tout en créant une belle biodiversité dans le respect du sol et de la nature".

Aujourd'hui, Josiane propose à la vente plants et légumes de saison préparés avec soin et respect par Passang.

 **Accès :** À 2 mn du chef lieu de Passy, route du Plateau d'Assy, direction Les Murets

Retrouvez nos produits



**A la ferme,**  
paniers de légumes de saison tous les mardis soir à 17h.

**Au marché paysan du Pain de Chibon** aux Houches le mercredi de 15h à 19h.

**Sur les marchés de Sallanches** (samedi matin), **St-Gervais** (jeudi matin) et **Megève** (vendredi matin).



## PRAZ-SUR-ARLY

### Gîte d'alpage du Plan de l'Aar

21



#### GAEC LE RAYONNANT FAMILLE ARVIN BEROD

Le Plan de l'Aar  
74120 PRAZ-SUR-ARLY  
Tél : 06 99 29 47 87

-  
[arvinberod.a@gmail.com](mailto:arvinberod.a@gmail.com)

Nous vous accueillons pour un moment de détente et découverte à l'alpage à 1730 m d'altitude.

Le GAEC le Rayonnant est une exploitation familiale située à Praz-sur-Arly. Nous allons en alpage depuis 2004, avec notre troupeau de vaches laitières de race Abondance et Tarine, mais aussi chèvres, lapins et tous les autres animaux de la basse-cour pour le plaisir des enfants, petits et grands.

Le refuge a une capacité de 18 couchages dont 4 en chambre séparée. Nous proposons les ½ pensions, boissons et repas : beignets de tomme, farcement, tartiflette, croziflette, charcuterie, faisselles, tartes aux myrtilles et framboises.

Ouvert juillet et août ainsi que sur réservation du 15 au 30 juin et du 1<sup>er</sup> au 15 septembre.

 **Accès :** À pied par Praz-sur-Arly (direction la Tonnaz), par Megève (le Christomet) ou par La Giétaz (le plan de La Giétaz). Possibilité de venir en voiture 4x4 pour les personnes à mobilité réduite depuis Praz-sur-Arly (nous contacter).



*Retrouvez nos produits*

À l'alpage du 15 juin au 15 septembre toute la journée.

## SAINT-GERVAIS-LES-BAINS

22



### Chèvrerie Au Coeur de Montjoie

#### THIBAUT SERRI

359 chemin du Vivier  
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS  
Tél : 06 37 85 72 08

-  
[chevrerie.aucoeurdemontjoie@outlook.fr](mailto:chevrerie.aucoeurdemontjoie@outlook.fr)  
Facebook : @chevrerieaucoeurdemontjoie



Installé récemment, j'éleve un troupeau de 70 chèvres. Je transforme toute ma production de lait en produits frais et en savoureux fromages affinés sur place. Non loin du chemin du Val Montjoie et du lac de pêche du Vivier, vous pouvez venir voir les chèvres, les caresser, les photographier et apprendre à les connaître. C'est tout naturellement que je vous expliquerai le métier d'un chevrier.

Vous trouverez sur place toute ma gamme de produits fermiers : tomme, fromages frais, demi-frais ou secs, aromatisés, chèvre à tartiner, faisselles et yaourts, sans oublier les « trous de marmotte » à la confiture ou au miel, produits originaux à venir découvrir...

 **Accès :** Entre Saint-Gervais et les Contamines, tourner en direction de la déchetterie. Après le petit pont, prendre à droite la route en terre. Monter doucement, un parking vous attend au fond du hameau. En cas de chute de neige, il est conseillé de se garer près du boulodrome et de continuer à pied (5 mn). Balade à pied possible depuis Saint-Gervais ou les Contamines par le sentier du Val Montjoie.



*Retrouvez nos produits*

À la ferme  
de novembre à fin août  
tous les jours de 10h à 12 h et de 16h30 à 19h

Sur le marché **des Contamines-Montjoie**  
le mardi matin.

## La Ferme des Roches Fleuries



### JEAN-PIERRE ET PIERRE AMAFROI-BROISAT ET FLAVIE MELENDEZ

1510 route d'Orsin  
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS  
Tél : 06 16 54 81 50

-  
[fermedesrochesfleuries@orange.fr](mailto:fermedesrochesfleuries@orange.fr)  
[www.fermedesrochesfleuries.fr](http://www.fermedesrochesfleuries.fr)  
Facebook : @lafermedesrochesfleuries

## Le Chalet des Grands Prés



### RÉGINE ET DENIS PELLOUX

74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS  
Tél : 06 19 17 03 65



Ferme traditionnelle constituée de 25 vaches et de 60 chèvres que nous trayons à l'alpage en été. Nos valeurs nous amènent à être attentif au bien-être animal, transformer notre lait et partager avec les consommateurs. C'est pourquoi nous pratiquons la vente directe et l'accueil à la ferme.

Nous vous proposons nos fromages au lait de vache ou de chèvre : tommes, crottins, raclettes, faisselles et yaourts. Nous complétons notre gamme par des fromages de coopératives et des produits 100 % locaux : Abondance / Beaufort / Reblochon, vins, confitures et coulis fermiers, miels, soupes et charcuterie de la ferme.

**Visites** : Partez aussi à la découverte de cette véritable ferme de montagne. Accompagnés par Flavie, vous approcherez les animaux qui n'auront plus de secrets pour vous ! Sur réservation à l'Office de Tourisme de Saint-Gervais.

**Accès** : À Saint-Gervais, direction le Bettex/Saint-Nicolas-de-Véroce, lieu-dit la Planchette, la ferme se situe en amont de la route (panneau totem en bord de route).

### Retrouvez nos produits

#### À la ferme

Ouvert toute l'année, du lundi au vendredi de 16h30 à 19h.  
Le samedi de 9h à 12h et de 16h30 à 19h. Fermé les mardis et dimanches.

En période de vacances scolaires, du lundi au vendredi 9h à 11h et 16h30 à 19h.  
Le samedi de 9h à 12h et de 16h30 à 19h. Le dimanche 16h30 à 19h.  
Fermé les mardis et dimanches matins.

La **Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** à Domancy.

Partez pour une balade entre forêts et pâturages pour rejoindre le chalet d'alpage de Régine et Denis qui prennent leur quartier d'été là-haut dans la montagne, face à la chaîne du Mont-Blanc, des Fiz et des Aravis et dégustez un délicieux déjeuner à l'alpage.

Le farcement, une des spécialités de notre territoire est proposé du mardi au samedi midi (à préciser lors de la réservation la veille avant 12h). Poêlées montagnardes, fondues savoyarde, salades du potager, omelettes et desserts maison... vous régaleront tout au long de la semaine.  
**Réservation conseillée.**

**Accès** : Depuis Saint-Gervais village, montez à « Le Bettex ». Parking situé au-dessus de la gare d'arrivée de la télécabine, face à l'aire de jeux. Puis 30 mn à pied, suivre le fléchage, promenade facile.



### Retrouvez nous

#### À l'alpage.

## GAEC de Méribel



**MARTINE FAIVRE**  
1003 route de Méribel  
74700 SALLANCHES  
Tél : 06 44 79 23 61  
-  
[g.meribel@wanadoo.fr](mailto:g.meribel@wanadoo.fr)



## GAEC La Cascade



**JEAN-MARC METRAL  
ET SARAH DESCHAMPS**  
2570 route de Blancheville  
74700 SALLANCHES  
Tél : 06 82 56 98 22  
-  
[jeanmarc.metral@orange.fr](mailto:jeanmarc.metral@orange.fr)



Au GAEC de Méribel, Martine Faivre et sa famille vous proposent toute l'année un drive fermier de produits locaux à venir récupérer à la ferme. Le principe est simple :

1. Connectez-vous sur le site «la ruche qui dit oui.fr» (localisation : Sallanches).
2. Passez votre commande par internet avant le mardi soir. Payez en ligne.
3. Venez récupérer votre panier le jeudi soir de 17h30 à 20h30 à la ferme. Avec d'autres producteurs locaux, nous préparons votre panier et le remplissons sur notre ferme.

Vous trouverez les œufs de nos poules fermières et plein-air, le lait de nos vaches Abondance et de juin à octobre, les légumes du jardin de la ferme. Les produits des autres producteurs sont à découvrir sur le site internet.

**Accès** : Passer devant l'église de Saint Martin et le lycée et prendre à droite au stop sur la route de Méribel pendant 1 km.

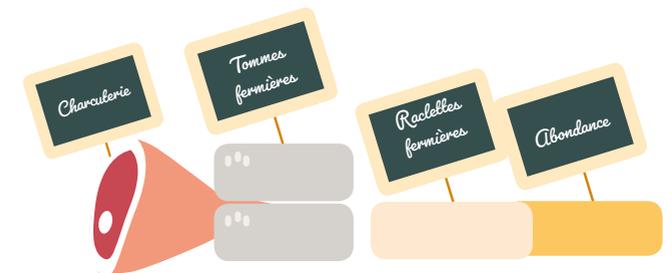


## Retrouvez nos produits

Drive fermier toute l'année :  
**Connectez-vous sur le site « la ruche qui dit oui.fr »**  
en inscrivant Sallanches dans la case « géolocalisation ».  
Facebook : @La-ruche-qui-dit-Oui-de-sallanches

Notre troupeau de vaches laitières est composé de 90 belles Abondances et Montbéliardes nourries à l'herbe et au foin. Avec ce bon lait riche, nous fabriquons nous-même notre fromage et l'affinons dans nos caves pendant plusieurs mois. C'est le temps qu'il faudra attendre pour pouvoir enfin le déguster.

Nous vous proposons nos fromages en vente directement sur la ferme : Abondance fermier, tomme fermière, raclette fermière, mais aussi d'autres produits comme le comté et de la charcuterie artisanale.



## Retrouvez nos produits

**À la ferme**  
de 9h à 12h et de 14h à 19h.  
Tous les jours sauf dimanche et jours fériés.  
Sur le **marché de Sallanches** le samedi matin.



## SALLANCHES

### GAEC le Fresnay Alpage de Doran

27

#### FAMILLE BALLET-BAZ

1175 route du Fresnay  
74700 SALLANCHES  
infos :  
Tél : 06 25 93 03 73 > les achats à l'alpage  
Tél : 06 85 82 44 91 > les achats aux marchés

[jlbb74.gaec@gmail.com](mailto:jlbb74.gaec@gmail.com)



28

## SALLANCHES

### GAEC le Mont Fleuri Alpage de Véran

#### FAMILLE PISSARD-MANIGUET

74700 SALLANCHES  
Tél : 04 50 47 94 55 / 06 77 88 74 53

[gaec.montfleuri@orange.fr](mailto:gaec.montfleuri@orange.fr)

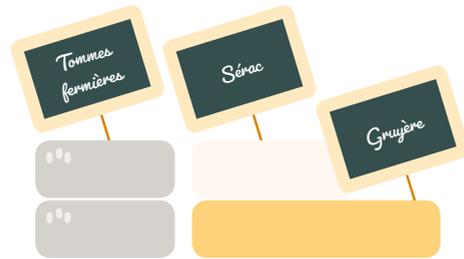


Au pied de la Pointe Percée et au son des cloches de belles Abondances, Bernard et Jean-Louis Ballet-Baz vous accueillent à l'alpage de Doran tout l'été (du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre environ). Nos vaches y sont nourries uniquement au pâturage à volonté et sont dehors jours et nuits.

Nous fabriquons tous les jours la totalité de notre lait en fromages qui sont affinés dans notre cave à l'alpage. Nous maîtrisons ainsi notre produit de A à Z. Vente de tomme, gruyère et sérac de montagne.

Vous aurez également la chance de découvrir la salle de fabrication car notre laboratoire est équipé d'une vitre.

 **Accès :** Depuis Sallanches, prendre la route de Doran jusqu'au parking de Burzier, puis poursuivre en direction des chalets de Doran en suivant les flèches (environ 1h à pied).



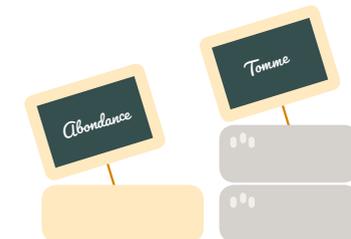
Retrouvez nos produits

À l'alpage en été

Sur le marché de Sallanches  
le samedi matin toute l'année

Le GAEC le Mont Fleuri est une exploitation agricole familiale. Notre particularité est de monter en alpage durant la saison estivale du mois de juin à début septembre. C'est un défi de remettre comme autrefois des vaches laitières dans les conditions difficiles des alpages où la production est moindre, mais il en découle un fromage de qualité grâce à la flore alpine qui transmet toutes ses saveurs. Vous y trouverez à la vente du fromage d'Abondance, de la tomme et du Vacherin.

 **Accès :** l'alpage de Véran se situe sur la commune de Sallanches, entre 1 600 et 2 000 m d'altitude. Accessible depuis Saint-Martin-sur-Arve par un chemin ombragé dans un endroit tranquille.



Retrouvez nos produits

À l'alpage en été.

## La Chèvrerie des Cabrettes

GAEC LES CABRETTES  
FAMILLES BALLETT-BAZ ET JOULOT

En été (du 1<sup>er</sup> juin au 15 sept)  
à l'alpage Sommier d'Aval - 74950 LE REPOSOIR  
Le reste de l'année à la ferme :  
1100 route du Fresnay - 74700 SALLANCHES  
Tél : 04 50 47 87 87  
ou 06 09 33 84 04 / 06 30 01 80 73/  
06 86 90 81 18

[gaeclescabrettes@orange.fr](mailto:gaeclescabrettes@orange.fr)

L'été, de mi-juin à mi-septembre, au Reposoir, Marie-Hélène, Denis et Dominique vous accueilleront au chalet d'alpage de Sommier d'Aval, au son des cloches de leurs chèvres, dans un cadre reposant et un environnement sauvegardé.

Le lait de nos chèvres nous sert à fabriquer du Chevrotin AOP, de la tomme fermière ainsi que du Sérac (fromage frais).

 **Visites :** En été, visite guidée gratuite à l'alpage : tous les lundis et jeudis, à partir de 15h et la traite des chèvres aux alentours de 17h (réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Reposoir au 04 50 98 18 01 ou nous contacter par téléphone).

Le reste de l'année à la ferme à Sallanches, visite et découverte gratuite de l'exploitation, élevage et transformation fromagère tous les jeudis de 10h à 12h. Réservation souhaitée au 06 30 01 80 73.

 **Accès :** • à l'alpage : au centre du Reposoir, prendre à gauche direction la Chartreuse, ensuite aller tout droit, environ 2 km jusqu'au parking de la Lanche. Puis 40 mn à pied en direction du Col des Annes. Suivre les petites fleurs de « Bienvenue à la Ferme » • à la ferme : à Sallanches, prendre à droite de l'église, suivre le fléchage « La Ferme des Cabrettes ».



Retrouvez nos produits

À la ferme

À l'alpage au Reposoir du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre.

À la ferme, le reste de l'année, de 10h à 12h (réservation souhaitée).

Sur le marché de Sallanches le samedi matin

À la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc à Domancy

## La Ferme des Armaillis

## MURIEL ET YOAN PISSARD-MAILLET

385 chemin du Grand Pré  
74700 SALLANCHES  
Tél : 06 63 04 32 35

[lafermedesarmaillis@gmail.com](mailto:lafermedesarmaillis@gmail.com)  
Facebook : @fermedesarmaillis  
[www.fermedesarmaillis.fr](http://www.fermedesarmaillis.fr)



La Ferme des Armaillis élève une centaine de chèvres, une quinzaine de vaches de races Hérens et Valdôtaine et quelques cochons.

Le lait de chèvre et de vache est entièrement transformé par Muriel et Yoan : tommes, fromages à pâte molle, crottins, faisselles, fromage blanc, tomme Blanche, etc. Colis de viande de porc et de vache sur réservation.

De juin à octobre, ils emmontagnent à l'Alpage des Freddys, situé dans la Vallée de Cœur à Sallanches, à 1680 m d'altitude. Le troupeau profite alors des pâturages d'altitude et les fromages, fabriqués au chalet d'alpage, prennent ce délicieux parfum de fleurs.



Retrouvez nos produits

À la ferme

Hors période d'alpage : tous les jours de 11h à 17h30 sauf le samedi.  
De juin à fin septembre : voir sur le site internet ou la page Facebook.

Sur le marché de Sallanches le samedi matin, toute l'année.



## VALLORCINE

31

### Les Petits Fruits Rouges Bio



**DAVID VALLAS**  
Le Sizeray  
74660 VALLORCINE  
Tél : 06 83 97 94 52  
-  
[david.vallas@free.fr](mailto:david.vallas@free.fr)

Un grand jardin près de l'église où poussent légumes et fruits supportant les conditions montagnardes.

Conduite en Bio, la récolte évoluant au cours de la saison est vendue en direct, soit au naturel, soit sous forme de confitures, sirops, coulis, pâtes de fruits, voire caramels...



Retrouvez nos produits

À la ferme, sur rendez-vous téléphonique

Le mardi en fin d'après-midi **en face du bar/tabac/presse**  
au chef-lieu de Vallorcine

**Sur le marché d'Argentière** le dimanche matin en juillet/août



## PLUSIEURS POINTS DE VENTE

32

### Coopérative fruitière du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc



71 route des Evettes  
Les Seigneurs  
73590 FLUMET  
Tél infos visites musée : 04 79 31 70 90  
-  
*Boutique en ligne et drive « montagnard »  
sur [www.coopvaldarly.com](http://www.coopvaldarly.com)*

Paysans fromagers en gestion directe, nous collectons chaque jour le lait de nos 82 fermes du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc situées pour beaucoup à plus de 1 000 mètres d'altitude. C'est dans nos ateliers à Flumet, au pied des pistes, que nous fabriquons et affinons une avalanche de produits savoureux et de qualité. Fromages de Savoie labellisés AOP et IGP : Reblochon, Beaufort, Tomme, Raclette de Savoie mais également nos spécialités lactées : yaourts, faisselles, beurrés sauront ravir vos papilles !

Dans notre magasin de Flumet, venez découvrir notre musée retraçant l'histoire de notre Coopérative, son territoire unique, notre agriculture de montagne et nos savoir-faire fromagers. Accès libre. Toute l'année, nous organisons des animations, visites commentées, dégustations pour les particuliers, les groupes et les écoles.



Retrouvez nos produits

Fromages et spécialités locales  
(salaisons, vins de Savoie, bières, glaces, miels...) dans nos 5 boutiques :

- Chamonix** - 93 rue Whympier / Tél : 04 50 93 15 89
- Cluses** - 14 avenue de Châtillon / Tél : 04 50 53 91 63
- Faverges** - 119 rue Carnot / Tél : 04 50 45 35 46
- Flumet** - 71 route des Evettes / Tél 04 79 31 70 90
- Megève** - 1294 route nationale / Tél : 04 50 53 33 35

Boutiques ouvertes tous les jours, toute l'année de 8h30 à 19h30  
Envoi en colis réfrigéré sous 24 heures dans toute la France.



## DOMANCY

### La Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc

33



Impasse de la Fruitière  
74700 DOMANCY (en face de Grand Frais)  
Tél : 04 50 53 77 79

-  
[contact@lafruitiere dumontblanc.fr](mailto:contact@lafruitiere dumontblanc.fr)  
[www.lafruitiere dumontblanc.fr](http://www.lafruitiere dumontblanc.fr)  
Facebook : @LaFruitiere du MontBlanc

## MEGÈVE/PASSY

### SAS Viandes Saveurs de nos Montagnes

34



101 chemin des Grandes Sources  
74120 MEGÈVE  
Tél : 04 88 72 88 65  
385 avenue des Raches - 74190 PASSY  
Tél : 04 50 93 10 90

-  
[commercial@abattoir-paysdumontblanc.fr](mailto:commercial@abattoir-paysdumontblanc.fr)  
Facebook : @viandessaveursdenosmontagnes



Vous souhaitez consommer local ? En commerce équitable ? C'est possible grâce aux agriculteurs du Pays du Mont-Blanc ! La Fruitière de Domancy-Sallanches vous propose une gamme complète de produits alimentaires de qualité en circuits courts. Nos produits sont issus exclusivement de producteurs, artisans et coopérateurs du Pays du Mont-Blanc et des Pays de Savoie : fromages, viande, charcuterie, poissons, fruits et légumes, épicerie, vins et spiritueux, jus de fruits, surgelés, pain.

 **Visites :** Vous pouvez aussi découvrir un espace de communication dédié à l'agriculture du Pays du Mont-Blanc et aux fromages de Savoie ainsi qu'un atelier artisanal où un agriculteur de Domancy fabrique des desserts fermiers et des fromages. Ces deux espaces sont en accès libre et gratuit.



### Retrouvez nos produits

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

« Saveurs de nos montagnes » est un collectif de 280 éleveurs des Savoie qui s'engagent à proposer des produits de qualité en assurant une garantie totale de la ferme à l'assiette.

Toutes nos viandes proviennent exclusivement de l'abattoir de Megève, une garantie de fraîcheur et une traçabilité assurée.

Une qualité de choix : bœufs, veaux, agneaux et porcs élevés dans les pâturages des Savoie (n'hésitez pas à nous contacter pour une demande particulière : cochon de lait, méchoui, etc...).

### Infos pratiques :

Prise de commande les matins entre 8h30 et 12h.

Retrait des commandes en fin de semaine sur place à PASSY pour la vente en colis.



### Retrouvez nos produits

Vous pouvez **acheter de la viande sur place / sur commande**

ou au **détail dans nos magasins dépositaires :**  
la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc à Domancy, Magasin le Val Mont-Blanc à Combloux, les magasins de la coopérative du Val d'Arly à Flumet, Megève, Cluses et Chamonix, le P'tit Panier d'Assy au plateau d'Assy et bien d'autres...  
N'hésitez pas à nous consulter.



## Les Marchés de producteurs



### 35 LUNDI : DEMI-QUARTIER

#### Association marchés fermiers des vallées et cimes des Pays du Mont-Blanc

31 chemin de Marin à Demi-Quartier.



Toute l'année, les lundis de 16h à 19h.

Sur une veille ferme traditionnelle, venez découvrir une gamme de produits locaux. Marie-Pierre (voir notre encart la Ferme du Renard) vous accueille avec d'autres agriculteurs du territoire sur ce marché où échanges, convivialité, découvertes et bons produits frais sont les maîtres mots.



Viande de boeuf, de veau et de cabri (Demi-Quartier), fromages de chèvre (Héry sur Ugine), miel de Montagne et de châtaigniers (Cordon), légumes et œufs extra frais (Demi-Quartier), fruits et confiture (Savoie), crème de marron (Ardèche) et les nouveautés : fromage du Revard, Tome des Bauges, Vacherin et crémeux, Raclette (massif des Bauges).

### 36 MERCREDI : LES HOUCHES

#### Le marché paysan au Pain du Chibon

427 route du pont - Les Houches.



Toute l'année, les mercredis de 15h à 19h en été, et de 13h30 à 18h l'hiver.

Vous retrouverez plusieurs producteurs l'été, dans la cour de la ferme de Gérard Berrux, Paysan Boulanger, ou à l'intérieur l'hiver (voir notre encart le Pain de Chibon).



Venez remplir votre panier pour toute la famille avec une large gamme de produits fermiers :

- Pain au levain issu de blés autoproduits et moulus sur place sur meule de pierre (visible)
- Fromages et yaourts de brebis : Bergerie des 2 Savoie (Flumet)
- Fromages de vache, charcuterie et viande de cochons fermiers : Ferme les Montagnards (Combloux)
- Fruits et légumes de saison : les Jardins du Coteau de Passy
- Yaourts et fromages de chèvre, charcuterie de cochons et vache d'Hérens de la ferme : SCEA les 3 Terres, Passy/Les Houches et quelques fois du miel (Cordon)

Facebook : @Le-Pain-de-Chibon



37

## Les Marchés de producteurs



### 37 SAMEDI : SERVOZ

#### Marché paysan

Parking de la salle des fêtes à Servoz.



Toute l'année, les samedis de 16h à 18h.



Retrouvez sur ce marché dans le centre du village de Servoz, 3 producteurs présents pour vous servir :

- Le Pain de Chibon, Paysan Boulanger : pain au levain issu de blés autoproduits et farine fraîche sur meule de pierre à la ferme
- CEA des 3 Terres : yaourts et fromages de chèvre, charcuterie de cochon et vaches d'Hérens de la ferme
- Les Jardins du Coteau de Passy : légumes et fruits de saison (présent uniquement le printemps)



38



# OÙ TROUVER VOS PRODUITS FERMIERS ?



Rendez-vous sur  
[www.producteurs-savoie-mont-blanc.com](http://www.producteurs-savoie-mont-blanc.com)



**LA SOCIÉTÉ D'INTÉRÊT COLLECTIF AGRICOLE (SICA)** regroupe l'ensemble des agriculteurs des 14 communes du Pays du Mont-Blanc.

Tout au long de l'année, nous mettons en place des actions collectives contribuant à la pérennité et au dynamisme du territoire. Notre groupe est aujourd'hui reconnu comme porte-parole de l'agriculture locale auprès des agriculteurs et des collectivités. Enfin, c'est aussi le relai local de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc.



Merci !

**Aux Communautés de Communes Pays du Mont-Blanc et Vallée de Chamonix Mont-Blanc**, nos partenaires et financeurs, pour leur soutien constant à la réalisation de ce guide ainsi qu'aux actions en faveur des productions et des producteurs locaux.

Merci aux **conseillers de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc** pour l'accompagnement à la réalisation du guide ainsi qu'à notre imprimeur Monterrains à Cluses 100% local.

Nous tenons particulièrement à remercier **chacun des agriculteurs présents sur le dépliant** pour leur confiance, leur participation ainsi que leur relecture attentive. Merci à eux de nous offrir de beaux et de bons instants nature en Pays du Mont-Blanc pour 2021 et pour plus loin !

*SICA Pays du Mont-Blanc  
& Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc*

Crédits photos :  
Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc, producteurs fermiers et  
©SavoieMontBlanc-Chabance (glacier de Bionnassay).



*Une vente en circuit court qui se développe :*  
**VENTE À LA FERME, MAGASIN, COOPÉRATIVES,  
AMAP, MARCHÉS PAYSANS ...**

[www.ccpmb.fr](http://www.ccpmb.fr) • [www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr](http://www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr)



Retrouvez les producteurs du Pays du Mont-Blanc  
et d'autres bonnes adresses en Haute-Savoie & Savoie sur :  
**[www.producteurs-savoie-mont-blanc.com](http://www.producteurs-savoie-mont-blanc.com)**

