

,nis9 🔞





Consommez local et devenez acteur de votre alimentation et de votre territoire. Les circuits courts, c'est la vente directe du Producteur au Consommateur.

Consommer local, c'est participer à l'économie de votre territoire, diminuer votre empreinte écologique, respecter la saisonnalité des produits, aller à la rencontre des productrices et producteurs.

Donnez du sens à votre alimentation!

Des produits près de chez vous :

- usur les marchés,
- au magasin de producteurs au Jotty
- dans les fermes et les ateliers,
- sur les événements.

Régalez-vous avec des produits près de chez vous! Carte «Route Terroir et Savoir-Faire du Haut-Chablais» disponible dans tous les Offices de Tourisme du territoire, fermes et artisans!



otre page Facebook **f**f et restez informé de

DES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER!





BELLEVAUX

Ferme pédagogique

de la ferme Chevrotin AOP, tomme de chèvres, lactiques, sérac, fondant (type raclette), Bleu de chèvres, œufs, confitures et sirops de produits issus de l'exploitation.

FERME DU PETIT MONT

Chèvres et autres animaux

Vente directe à la ferme du lundi au samedi de 9 à 12 h et 14 à 19 h. Fermé dimanche et jours fériés,

- Visite guidée uniquement sur réservation du lundi au jeudi à 14h. Visite autonome du lundi au vendredi de 10 à 11 h 30 et 14 à 18h, parcours avec questions pour tous sur la ferme.
- Goûter fermier sucré (gaufres ou glaces maison au lait de chèvre) et salé (assiette de fromages). Ferme-auberge pour les groupes sur réservation.



Le Petit Mont - 04 50 73 76 04 rebecca@lfpm.fr - site.lfpm.fr



LES ESCARPÉS

Escargots

Élevage et transformation d'escargots cuisinés.

Vente directe à la ferme sur rendez-vous.



La Douai - 06 64 19 48 90

LES RUCHERS DE NADE

Miel, onquent, bougies.

- Animations apicoles: découvrir l'apiculture, vie et mœurs des abeilles (uniquement sur réservation minimum 15 personnes.). Les animations sont des messages basés sur le rôle primordial des abeilles pour l'équilibre de notre Venez découvrir leur monde au travers d'un compartiment vitré (abeilles vivantes).
- Point de vente des producteurs au Jotty (La Vernaz) ou sur place lors des animations.

La « Chèterie d'en haut » - 06 44 10 02 31

www.lesruchersdenade.fr

ESSERT-ROMAND



Vaches

Abondance AOP, Tomme de Savoie IGP, Raclette IGP. Vente directe du lundi au samedi de 10 à 12 h et de 16 h 30 à 19 h 30.

Estive aux alpages de Graydon et des Places.



181, chemin de la Touvière 06 78 20 82 94

HABÈRE-LULLIN



Plantations

Plantes vivaces, plantes de rocailles, graminées et arbustes.

Vente directe, d'avril à novembre, de 14 à 18 h en semaine et le samedi de 9 à 12 h et de 14 à 17 h.

> 392, chemin des Silènes - 06 82 51 00 69 jardemon@wanadoo.fr www.jardinsdemontagne.com



Cochons et vaches

Viande de bœuf et porc en plein air.

Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

1758, route des Grelieries - 06 25 77 42 07 matthias74@orange.fr

HABÈRE-POCHE





Jus de pommes, pommes séchées, pesto d'ail des ours, ortie séchée, compotes,

Visite organisée d'octobre à janvier sur rendez-vous.

confitures, légumes, petits fruits.

21, route de la Croix Lolet - 06 28 78 00 92 maeliss.pauly@gmail.com - www.croquetaville.com



LA MARMITE ENCHANTÉE

Plantes aromatiques sauvages Les Marmifleurs (gelées sucrées), sirops, tisanes fraîches et sèches.

Vente directe à la ferme : sur rendez-vous.

21, route de la Croix Lolet www.lamarmite-enchantee.over-blog.com

LA VERNAZ

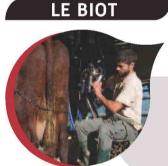


ERME DE BIOGE

Cochons noirs Viande, charcuterie, salaisons.

Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

215, impasse du Bois Joli 06 87 21 74 28 ou 06 71 65 56 53



ÉTABLE L'OR BLANC

➤ Visite sur rendez-vous entre 9 et 10 h.

Vaches et veaux

Abondance AOP, raclette et tomme fermière, Etelly.

Vente directe à la ferme : les mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 17 à 19h.





88, chemin du Crêt Bordon 07 87 30 07 48 fromagerie.etable.or.blanc@gmail.com

LES GETS



FERME DE CAROLINE

Vaches d'Hérens et chèvres Tome des Reines, raclette, crottins de vaches d'Hérens et de chèvres, tommes de chèvres, charcuterie, viandes,

- Vente directe à la ferme : tous les jours (sauf dimanche)
- ➤ Visite et repas à la ferme : tous les mardis et jeudis à 19h durant les saisons d'hiver et d'été.

Estive à l'alpage du Mont Caly de mai à octobre. Midi:

casse-croûte possible avec des produits de la ferme.

06 77 32 15 44

manon.argo74@yahoo.fr

Stand au marché des Gets durant l'hiver et l'été.



tous les jours.

2111, route des Chavannes - 06 36 50 11 05 caroline@lafermedecaroline.net www.lafermedecaroline.net





f

FERME DE SERAUSSAIX

Vaches, veaux, cochons

Tomme fermière, Abondance AOP, fromage blanc et fromages frais, Reblochon AOP, raclette, lait cru, charcuterie.

- Vente directe à la ferme en saison hiver et été, tous les jours de 9 à 18 h et en hors saison de 15 h 30 à 18 h.
- Restauration sur place en juillet-août et de décembre à avril: assiette des produits de la ferme et fromage blanc.







9609, route d'Avoriaz - 06 71 54 14 69 (Pierre-Marie) ou 06 09 86 93 79 (Sébastien) gaec-chamois@outlook fr www.gaec-chamois.com



LA CHÈVRERIE DES OURS

Fromages de chèvres lactiques nature

ou aromatisés (échalotes, ail des ours,

et de 16 à 19 h, de mai à octobre.

tomates séchées...), flans et fromage blanc.

Vente directe à la ferme : tous les jours de 9 à 12 h

sublet,veronique@orange.fr

POTERIE ARTISANALE DES GETS

Vente directe : du lundi au vendredi de 9 à 12 h et

Visite organisée gratuite sur réservation. En hiver:

En été: visite de la poterie, le mercredi à 14 h 45.

Animation: initiations au tournage ou modelage tous

1 373, route de Lassarre - 06 26 92 60 62 (Nathalie) ou

06 82 58 28 40 (Anouk) - poteriedesaets@amail.com

de 14 à 18h (hors saison : samedi et dimanche sur

le vendredi à 10 h 30, visite de la poterie et des brebis.

Poterie artisanale décorative

740, chemin des Grangettes - 06 87 03 13 76

f

Chèvres

et utilitaire

rendez-vous).

LULLIN

MÉGEVETTE

MORZINE

les lundis matin de l'été.

www.poterie-des-gets.fr

DU MONT FORCHAT

FERME DE BECADOU

sauf dimanches et jours fériés.

à St-Jeoire les vendredis matin.

ARDOISIÈRE DES 7 PIEDS

Couverture, agencement d'intérieur, décoration,

gravage sur ardoise, plan de cuisine, dallage

Vente directe: toute l'année sur rendez-vous.

à 17 h et les vendredis à 10 h 30.

■ Visite organisée : du 15 juillet au 15 août, les mardis

info@ardoise-morzine.com

www.ardoise-morzine.com

Tomme fermière, fromage de Mégevette,

raclette au lait cru, tomme blanche, Sérac.

Viande de génisses et veaux de lait. Miel et œufs.

Vente directe à la ferme toute l'année : tous les jours

Stand au marché d'Onnion tous les samedis matin,

de 8 à 20 h (vivement conseillé de téléphoner avant)

307, chemin de la Culaz

06 03 58 01 90 - namo5@orange.fr

565, route des Ardoisières - 06 72 82 29 27

Reblochon AOP, Beaufort AOP.

Abondance AOP, raclette et tomme fermières,

▶ Vente directe à la ferme : jeudi, vendredi, samedi

(sauf été : vente à l'alpage de Tré le Mont).

de 17 h 30 à 19 h 30. Dimanche matin de 10 à 12 h

www.fermedumontforchat.fr

70, chemin de Vanverdanne - Les Courbes

06 50 54 30 05 - gerola.bruno@orange.fr

Vaches

Vaches

Poissons

Truites, ombles chevaliers, truites saumonées.

► Vente directe : tous les jours sauf le dimanche de 10 à 12h et de 16 à 19h.



567A, route des Ardoisières - 04 50 75 95 58 ou 06 04 59 25 26 ou 06 32 56 40 40 buet.mariedaniele@orange.fr www.pisciculture-des-meuniers.com



POTERIE DE MORZINE

SAINT-JEAN D'AULPS



FERME DU CALY

lit de fruits, yaourts à boire, faisselle, fromage blanc, fromage frais à tartiner, crème dessert, tomme blanche, flocon du Caly, boule de fraîcheur, bouchons

> 1°°/05 au 30/06 et 1°°/09 au 30/11: mardi et jeudi à samedi de 10 à 12h et 17 à 18h 45. > 1er/07 au 30/08 : mardi au samedi de 10 à 12 h et 16 à 18 h 45.

Visite en accès libre tous les jours : étable ouverte de 16 à 18 h 45 (traite de 17 à 18 h).

870, route des Grandes Alpes

CLOS AUX CHÈVRES

- crottin, yaourt, crème dessert, Sérac.
- de 15h 30 à 19h du lundi au samedi. Stand sur les marchés: les lundis à Bellevaux, le samedi à Sciez et les mercredis à Morzine.



415, route d'Essert la Pierre



Caissettes de viandes (veau, bœuf, agneau).

Livraison à domicile sur commande.

ou 06 42 62 71 90 (Amandine) amande.bussat@wanadoo.fr



ATELIER LA GRENADELLE

Céramique, porcelaine, bronze Objets d'art.

Vente et visite sur rendez-vous.

leilahgrouitch,wordpress,com

Abondance AOP, Reblochon, lait, raclettes (carvi, poivre, fumée), tomme, tomme de montagne, tomme à l'ail, tomme au carvi, fromages blancs en faisselles.

▶ Vente directe à la ferme : de mercredi à samedi de 17 h 30 à 19 h 30. Fermé dimanches et jours fériés.

820, route des Crozats - 06 29 05 51 48



gaeccombasseron@gmail.com

Poterie savoyarde traditionnelle

Vente directe au magasin toute l'année.

04 50 74 77 60 ou 04 50 79 00 67



Vente directe

Vaches

Lait de vache, yaourts fermiers nature et sur

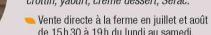
> 1er/12 au 30/04 : mardi à samedi de 9 à 12 h et 16 à 18 h 45.

➤ Visite de la ferme avec dégustation de fromages et autres produits fermiers : de décembre à mars, le mardi de 14 h 30 à 16 h sur rendez-vous.

Estive à l'alpage de l'Aulps (La Côte d'Arbroz).



Chèvre Fromages de chèvre AOP chevrotin, tomme,







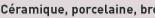
VAILLY



FERME DES HERMONES Brebis et vaches

Diots, merguez, saucissons et vente au détail (veau, bœuf, agneau). Conditionnement sous vide.

VILLARD



158, chemin de Grandeviet - Les Crozats 06 71 15 53 55 - leilah.grouitch@wanadoo.fr

Marphoz - 06 74 28 17 10 (Jean-Rémi)

