



À la rencontre de nos producteurs

explore
maurienne



TROUVEZ REFUGE DANS LA NATURE

SOMMAIRE

CONTENTS

Les marchés	3
Farmer's market	
Les maraîchers	4
Market gardeners	
Les producteurs de plantes aromatiques et médicinales	8
Aromatic and medicinal plant producers	
Les apiculteurs	12
Beekeepers	
Les brasseurs, distillateur et vigneron	16
Brewers, distiller and winemaker	
Les produits céréaliers	21
Cereal products	
Les éleveurs de poules	24
Chicken farmers	
Les producteurs de viande	28
Meat producers	
Les producteurs de fromage et de produits laitiers	30
Cheese and dairy product producers	
Les fromageries	39
Cheese shops	
Les visites de ferme	42
Farm visits	

Crédits photos : OTICoeurdemaurienne, Croq'Champs, Brasserie du Grand Pic, Brasserie des Neiges, La Fermette d'Emeline, GAEC Bonnavard, Justine Falquet, Hurtirêves, Bee's Happy, Ferme Cartier, Fromagerie Val d'Arc, A.Pettit_SPM, pexels-robert-schwarz, pexels-Anete-Lusina

Les marchés

Farmer's market

TOUTE L'ANNÉE

ALL YEAR

Aiguebelle – Mardi matin

Tuesday morning

La Chambre – Jeudi matin

Thursday morning

Saint-Jean-de-Maurienne – Samedi matin

Saturday morning

ÉTÉ ET HIVER

SUMMER AND WINTER

Albiez-Montrond – Jeudi matin

Thursday morning



Les maraîchers

Market gardeners



“ Manger des légumes bios en Maurienne c'est possible. ”

Noélie et Thibaut La Ferme de la Fournache

Noélie est originaire de l'Ariège et son compagnon Thibaut du Vaucluse. Ingénieurs agronomes de formation, Noélie et Thibaut ne trouvaient plus de cohérence entre leurs valeurs écologiques et leur vie professionnelle. Ils décident alors de quitter leurs emplois respectifs et de voyager afin de se recentrer et de retrouver un sens à leur engagement. À leur retour en France, ils décident d'être maraîchers à la montagne. En 2013, suite à une annonce via Terre de Liens, ils trouvent un terrain sur la commune de Saint-Jean-de-Maurienne. En 2014 la Ferme de la Fournache est née. Dès lors, Noélie et Thibaut produisent une partie de leurs semences, leurs propres plants, ils cultivent des légumes et des petits fruits rouges, le tout en agriculture de petite surface manuelle, en Maraîchage sur Sol Vivant (pas de labour) et en Agriculture Biologique.

Noélie and Thibaut produce some of their own seeds and seedlings, and grow vegetables and red berries, all using small-scale manual farming, Living Soil Market Gardening (no ploughing) and Organic Farming.

Zoom sur le label AB

Focus on the AB label

Le label **Agriculture Biologique (AB)** garantit aux consommateurs des produits issus d'un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et sans usage de produits chimiques de synthèse. Il impose aux producteurs des règles strictes : interdiction des OGM, fertilisation naturelle, traitements phytosanitaires limités, et conversion des terres sur plusieurs années. Les exploitations sont contrôlées chaque année par un organisme certificateur agréé.

The Agriculture Biologique (AB) label guarantees consumers products produced in a way that respects the environment and animal welfare, without the use of synthetic chemicals.



+33 (0)7 81 21 20 93
87, rue Lamartine
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Vente sur place de mai à octobre le mercredi
de 17h à 19h

*On-site sales from May to October on Wednesday
from 5pm to 7pm*

Marché de Saint-Jean-de-Maurienne, d'avril à
novembre, les samedis matin

*Saint-Jean-de-Maurienne market, April to November,
Saturdays mornings*



“ Je cherche à produire des légumes sains avec une qualité nutritionnelle. ”

Louis-Abel Les Jardins de St-Julien

À l'origine, Louis-Abel était cartographe et faisait de la gestion de données en Isère. Son envie d'être indépendant, autonome et polyvalent l'a poussé à se reconverter. Le maraîchage correspondait à ses attentes : subvenir à ses besoins en produisant une alimentation nutritive et saine. Grâce à la commune et à l'Association Foncière Pastorale de Saint-Julien-Montdenis, Louis-Abel a pu s'installer en 2015 comme maraîcher. Il produit 20 à 30 variétés de légumes en Agriculture Biologique.

Louis-Abel has been growing 20 to 30 varieties of organic vegetables since 2015.



+33 (0)7 77 07 04 45
jardinsaintjulien@gmail.com
100, rue du Capitaine Bulard
73870 Saint-Julien-Montdenis

Marché de Saint-Jean-de-Maurienne, de mars à novembre, les samedis matin
Saint-Jean-de-Maurienne market, from March to November, Saturdays mornings



“ On nous appelle « les Croq' » ; parce qu'on est très gourmands et qu'on adore croquer ce qui pousse dans les champs. ”

Claire et Ludovic **Ferme Bio Croq'Champs**

Croq'Champs, c'est Claire et Ludo, tous deux ingénieurs de l'espace rural. Après plusieurs années d'expérience dans leur domaine, ils choisissent de se réorienter vers le maraîchage.

Après une première installation au sein d'une SCOP agricole dans la Drôme, ils reprennent en 2020 une ancienne auberge à Saint-Alban-d'Hurtières. Ils y créent une ferme maraîchère où ils cultivent un hectare de légumes en maraîchage diversifié, selon les principes de l'agroécologie.

Leur production est vendue directement à la ferme, dans leur épicerie. Claire et Ludo vont plus loin, ils sont paysans-cuisiniers !

Ils transforment leurs propres produits pour les proposer à la dégustation sur place ou à emporter.

Animés par l'envie de créer un lieu vivant et chaleureux, ils ont fait de Croq'Champs un espace de convivialité, où l'on peut se restaurer avec de bons produits locaux dans un cadre accueillant.

Claire and Ludo grow a hectare of vegetables in a diversified market garden based on the principles of agro-ecology. They process their own produce and offer it to eat in or take away.



+33 (0)6 61 85 48 03
croq.champs@gmail.com
186, impasses des Poules
Le Grey
73220 Saint-Alban-d'Hurtières

Vente sur place d'avril à octobre les vendredis de 16h à 21h et les samedis de 10h à 13h

On-site sales from April to October, Fridays from 4pm to 9pm and Saturdays from 10am to 1pm

De novembre à mars les vendredis de 16h à 19h30 et les samedis de 10h à 12h

From November to March, Fridays from 4pm to 7.30pm and Saturdays from 10am to 12pm

Les producteurs de plantes aromatiques et médicinales

Producers of aromatic
and medicinal plants





“ On adore pouvoir mélanger nos produits et les goûts, c'est que du bonheur. ”

Delphine et Ludovic Hurtirêves

Après une première vie professionnelle en Moselle, en 2018, Delphine et Ludovic décident de revenir en Savoie, à Saint-Alban-d'Hurtières. Sensibles à la nature et convaincus des bienfaits qu'elle peut offrir au corps humain, ils se lancent dans un projet de reconversion centré sur la culture des plantes aromatiques et médicinales (PPAM), connues pour leurs vertus thérapeutiques ainsi qu'un verger et une plantation de petits fruits. Delphine entreprend un BPREA et une formation en phytothérapie afin de maîtriser la culture et les bienfaits de ces plantes, tandis que Ludovic se spécialise dans l'art de la greffe pour enrichir leur verger. Leur production est complétée par un rucher. En 2021, ils fondent Hurtirêves, une ferme où ils cultivent et transforment une trentaine de plantes médicinales sur 2 hectares, ainsi qu'une dizaine de variétés d'arbres fruitiers, en privilégiant les races anciennes. Ils produisent des tisanes, des sirops, des gelées, des liqueurs en Agriculture Biologique, ainsi que du miel.

Ils font également des visites de la ferme ainsi que des ateliers à la ferme : atelier-apéro extraction du miel, et distillation des plantes en huiles essentielles.

Delphine and Ludovic grow and process around thirty medicinal plants over 2 hectares, as well as around ten varieties of fruit trees, giving preference to old breeds. They produce organic herbal teas, syrups, jellies, liqueurs and honey.



+33 (0)6 20 42 58 63
hurtireves@gmail.com
2485, route du Col
Les Champs
73220 Saint-Alban-d'Hurtières

Vente sur place sur rendez-vous
On-site sales by appointment

Office de tourisme d'Aiguebelle
Aiguebelle Tourist Office

Ferme Croq'Champs à Saint-Alban-d'Hurtières
Fromagerie Val d'Arc à Aiguebelle
Biocoop à Saint-Jean-de-Maurienne



“ Le vivant c'est magique, comment une fleur grandit, se reproduit. ”

Maud Natur'alpine

Installée à Saint-Georges-d'Hurtières, Maud, professeure de mathématiques, se passionne depuis plusieurs années pour les plantes, leurs vertus et leurs usages. En 2024, elle reprend l'activité de production et de transformation de plantes aromatiques et médicinales initiée par sa mère, Géraldine. Elle prépare tisanes, baumes, sirops, gelées, confitures et vinaigres à partir des plantes cultivées dans son jardin et de la cueillette sauvage.

Transmettre ce savoir est au cœur de son engagement. Éduquer ses enfants aux plantes, leur faire découvrir leurs bienfaits et leur apprendre qu'il n'existe pas de « mauvaises herbes » la motive au quotidien.

Maud makes herbal teas, balms, syrups, jellies, jams and vinegars from plants grown in her garden and wild picked.



+33 (0)6 45 09 24 62
naturalpine.savoie@gmail.com
Les Bonfands
73220 Saint-Georges-d'Hurtières

Office de tourisme d'Aiguebelle
Tourist Office Aiguebelle

Fromagerie Val d'Arc
Fromagerie Val d'Arc

Ferme Croq'Champs à Saint-Alban-d'Hurtières sur leurs horaires d'ouverture
Ferme Croq'Champs in Saint-Alban-d'Hurtières opening times

Marché d'Albiez-Montrond, l'été et l'hiver, les jeudis matin
Albiez-Montrond market, summer and winter, Thursday mornings

Fromagerie « Aux produits savoyards » à Saint-Jean-de-Maurienne
Cheese shops



•• Nous préservons un patrimoine à travers l'histoire du safran de Maurienne pour qu'elle continue à inspirer. ••



Cécile, Gérard et Nelly Le safran bio des Hurtières

En 2011, à Saint-Pierre-de-Belleville, Gérard et Cécile, très attachés au patrimoine et aux traditions, décident de redonner vie à un savoir-faire ancien, ils choisissent de cultiver du safran en Agriculture Biologique, une plante précieuse qui a déjà été cultivée en Maurienne depuis le 14e siècle.

La culture du « *crocus sativus* » est un travail très minutieux. Chaque fleur est récoltée à la main à l'aube, un moment crucial pour préserver la qualité des stigmates. Ceux-ci sont ensuite séparés délicatement puis séchés dans des conditions rigoureuses pour préserver tous leurs arômes et leurs propriétés. Ce travail, exigeant et précis, est partagé par toute la famille, qui participe activement à chaque étape du processus de culture et de récolte.

En 2022, c'est leur fille Nelly qui reprend la safraneraie, avec l'accompagnement et le soutien de ses parents. Elle perpétue ainsi cette tradition et ce savoir-faire ancestral, tout en y apportant sa propre touche. Par son engagement, elle contribue à maintenir vivant cet héritage familial et à faire rayonner le safran des Hurtières, devenu un produit d'exception de la vallée.

Cécile, Gérard and Nelly grow organically-grown saffron, a precious plant that has been cultivated in the Maurienne since the 14th century..



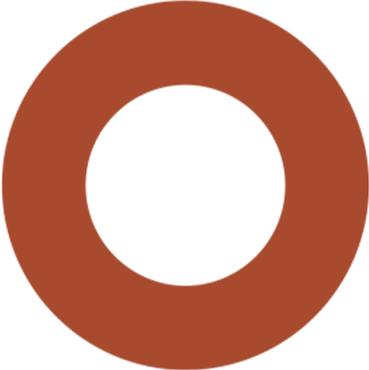
+33 (0)6 72 33 69 54
nellberlioz@gmail.com
La Corbière
73220 Saint-Pierre-de-Belleville

Vente sur place sur rendez-vous
On-site sales by appointment

Office de tourisme d'Aiguebelle
Aiguebelle Tourist Office

Les apiculteurs

Beekeepers



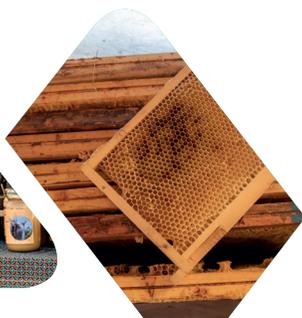


“ Je m'adapte à ce que la Nature donne, je ne travaille pas contre elle. ”

Édith À la cime du rucher

Originaire de Vienne, Edith apprécie la montagne et les abeilles depuis toujours. Sa passion lui vient de son père, apiculteur amateur. Ce n'est donc pas un hasard, si plus tard, en 2004, avec son compagnon, elle s'installe à Albiez-le-Jeune. Ils repapent une ferme de 1878 qu'ils transforment en chambres et table d'hôtes. En parallèle, Edith travaille dans le tourisme puis dans l'industrie. Les allers-retours dans la vallée et le travail à l'usine l'ennuient. Edith a besoin de sens dans ce qu'elle fait. En 2017, elle change de vie et devient apicultrice ! Aujourd'hui, elle est à la tête de 200 ruches, principalement peuplées d'abeilles noires, les plus rustiques.

In 2017, Édith changed her life and became a beekeeper! Today, she is in charge of 200 hives, mainly populated by black bees, the most hardy.



+33 (0)6 70 01 33 35
reservation@alacimedurucher.fr
2238, route de la ville
73300 Albiez-le-Jeune

Vente sur place sur rendez-vous
On-site sales by appointment

Marché d'Albiez-Montrond, l'été et l'hiver, les jeudis matin

Albiez-Montrond market, summer and winter, Thursday mornings

Office de tourisme d'Albiez-Montrond
Albiez-Montrond Tourist Office

Office de tourisme Saint-Jean-de-Maurienne
Saint-Jean-de-Maurienne Tourist Office

“ J'exploite au maximum ce que la montagne donne. ”



Guillaume Bee's Happy

Guillaume exerce une double activité : responsable des services techniques de sa commune et apiculteur dans la vallée du Glandon depuis une dizaine d'années. Il est initié par son père, éleveur de brebis et de moutons, qui possédait quelques ruches. Guillaume pratique une apiculture de montagne exigeante, adaptée aux particularités du territoire.

Avec une centaine de ruches, il élève ses essaims et déplace ses ruchers en fonction des floraisons, de l'altitude et des conditions météo. Il propose une large gamme de miels : printemps, été, forêt et haute montagne, récolté à plus de 1 900 mètres d'altitude, à partir de fleurs alpines spécifiques. Il produit aussi des bougies et des bonbons au miel.

Sa passion est aujourd'hui partagée avec son fils Noé, qui l'a rejoint dans cette aventure apicole.

Guillaume offers a wide range of honeys: spring, summer, forest and high mountain, harvested at altitudes of over 1,900 metres from specific alpine flowers. It also produces honey candles and honey sweets.



+33 (0)6 83 03 24 49

beeshappy73@gmail.com

Chalet au hameau de Nanchenu
73130 Saint-Colomban-des-Villards

Vente sur place au Chalet de Nanchenu sur rendez-vous. Commande par téléphone

On-site sales at the Chalet de Nanchenu by appointment. Order by telephone



“ Je suis les floraisons tout au long de la saison pour avoir des miels variés. ”

Renaud

Renaud Maniak Apiculteur

Installé sur le territoire du canton, Renaud développe une activité apicole répartie sur huit emplacements situés dans différentes communes. Grâce à la diversité florale et à la variété des altitudes, ses ruches produisent une large gamme de miels au fil des saisons : acacia, tilleul, toutes fleurs, châtaignier, montagne et haute montagne. Chaque récolte reflète la richesse botanique du territoire et les spécificités de son environnement.

Ses miels sont proposés en circuit court, garantissant fraîcheur, traçabilité et lien direct avec le consommateur.

Renaud is developing a beekeeping business spread over eight sites in different communes. Thanks to the diversity of flowers and the variety of altitudes, his hives produce a wide range of honeys throughout the seasons: acacia, lime, all flowers, chestnut, mountain and high mountain.



+33 (0)6 58 09 77 97
m-briana@libero.it

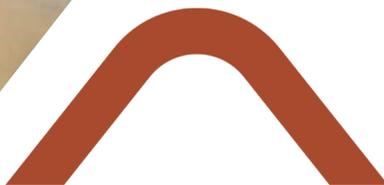
Marché de La Chambre, les jeudis matin
La Chambre market, Thursday mornings

Marché de Saint-Jean-de-Maurienne, les samedis matin

Saint-Jean-de-Maurienne market, Saturday mornings

Les brasseurs, distillateur et vigneron

Brewers, distiller and winemaker



“ Ma passion c'est le végétal. ”



Vianney Les Ateliers de Maurienne

Vianney aime le végétal et particulièrement la vigne ! Originaire de l'ouest de la France, il suit sa passion et se forme pendant ses études à la viticulture, à l'œnologie et à la commercialisation des vins et des spiritueux. Après plusieurs années de travail, il arrive en Maurienne où il suit sa compagne qui s'installe comme éleveuse de brebis et chèvres. En 2016, il s'implique dans l'association Les Ateliers de Maurienne et devient responsable de l'activité viticole en 2023. Les parcelles sont situées, entre autres, à Saint-Julien-Montdenis, sur les coteaux de Bonne-Nouvelle et à Hermillon. Sa gamme est composée de 3 vins rouges et un vin blanc. Le travail est conduit de manière entièrement artisanale en biodynamie. En parallèle, avec l'association, il participe à la réintroduction de la vigne en Maurienne en créant un vignoble collection et conservatoire d'une grande partie des cépages de l'Arc Alpin.

The range comprises three reds and one white. The work is carried out entirely by biodynamic methods.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

+33 (0)4 79 59 96 98
contact@lesateliersdemaurienne.com
847, rue des Chaudannes
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Vente sur place les mardis, mercredis,
jeudis et vendredis de 10h à 12h et de
13h à 17h

*On-site sales on Mondays, Tuesdays,
Wednesdays and Fridays from 10am to
12pm and from 1 pm to 5pm*



“ Notre gamme se compose de bières artisanales et d'une limonade fraîchement brassée avec l'eau de nos montagnes. ”

Méline et Yoann Brasserie des Neiges

Yoann a toujours aimé la bière mais il était loin de se douter qu'il ouvrirait sa brasserie artisanale un jour. Auparavant chauffeur routier et moniteur de ski l'hiver, il décide de se consacrer entièrement à sa passion et de créer ce qu'il aime. C'est à Saint-Julien-Montdenis, qu'il fait le pari de réaménager un ancien garage automobile en brasserie. En 2022, il ouvre la Brasserie L'Étendard, 2 ans plus tard, Méline se joint au projet, elle rachète le fonds de commerce et ils démarrent une nouvelle identité : la Brasserie des neiges.

Yoann brasse une gamme de bières et fabrique des limonades aux couleurs locales. En 2025, Yoann et Méline ont gagné la médaille d'argent pour la bière triple « Tempête hivernale » au concours du London Tasting Awards.

Yoann brews a range of beers and makes lemonades.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

+33 (0)9 83 97 69 67
brasseriesdesneiges@gmail.com
483, avenue de la gare
73870 Saint-Julien-Montdenis

Vente sur place sur rendez-vous
On-site sales by appointment

“ Avec mes produits, je ne fais que des choses qui me correspondent. ”



Laurent

Les Liqueurs de Maurienne Baroque

Originaire de la région parisienne, Laurent vend son imprimerie à Paris et s'installe à Saint-Alban-d'Hurtières où était déjà établie sa compagne. Amateur de Limoncello, il décide de « creuser le sujet ». Il se forme en autodidacte, joue au chimiste et se lance dans la production de liqueurs. Sa famille et ses amis lui font ses premiers retours de dégustation : positifs.

Après plus d'un an et demi de recherches, il crée Liqueurs de Maurienne Baroque en 2023. Chaque fruit est entièrement valorisé. Le zeste est prélevé à la main pour être infusé lentement dans l'alcool. Le jus est utilisé pour la fabrication de sirops ou de pâtes de fruits. Les pulpes restantes peuvent être intégrées à certaines préparations selon les recettes. Rien n'est perdu : le travail repose sur une logique de transformation complète et respectueuse de la matière première.

La gamme, d'abord centrée sur le limoncello, s'est élargie à d'autres agrumes — citron vert, pamplemousse, orange, mandarine, yuzu — et à des plantes comme la verveine citronnée, le gingembre ou la bergamote. Chaque produit est élaboré en fonction des saisons et des disponibilités, dans une démarche artisanale et raisonnée.

Laurent created Liqueurs de Maurienne Baroque in 2023. The range, initially centred on limoncello, has expanded to include other citrus fruits - lime, grapefruit, orange, mandarin, yuzu - and plants such as lemon verbena, ginger and bergamot.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



+33 (0)6 23 53 02 07
info@lmb-savoie.com

85, impasse du Serpolet
73220 Saint-Alban-d'Hurtières

Vente sur place sur rendez-vous
On-site sales by appointment



“ Nous aimons tellement le massif de la Lauzière que nos bières en reflètent l'essence. ”

Yoann, Fabien, Thomas et Jonathan Brasserie du Grand Pic

La Brasserie du Grand Pic est avant tout une histoire d'amitié entre deux frères, Yoann et Fabien, et leurs amis d'enfance, Thomas et Jonathan. Passionnés de montagne, ils sont particulièrement attachés au massif de la Lauzière, dont le Grand Pic est le sommet le plus élevé.

D'abord brasseurs amateurs tous les quatre, Yoann et Fabien décident de donner une nouvelle vie au bâtiment hérité de leur grand-père, situé à Épierre, au pied du massif. Avec Thomas et Jonathan, ils le rénovent entièrement et commencent à produire leurs bières sur leur temps libre, en parallèle de leurs emplois respectifs.

En 2020, ils franchissent une nouvelle étape en lançant la commercialisation de leurs bières. Leur engagement est clair : proposer des bières 100 % bio et locales. Rapidement, ils créent un premier emploi dédié au poste de brasseur et développent une gamme de huit bières différentes.

Leur identité visuelle est tout aussi marquée que leur attachement au massif : chaque bière arbore une étiquette illustrée par un animal emblématique de la Lauzière, rendant ainsi hommage à la biodiversité locale.

Souhaitant contribuer à la préservation du massif qui les inspire, ils reversent 1 à 2 % de leurs ventes au Syndicat Mixte de la Lauzière, une structure dédiée à la promotion et à la protection de l'environnement du massif.

Yoann, Fabien, Thomas and Jonathan produce 100% organic and local beers.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



+33 (0)6 89 06 42 49
contact@brasseriegrandpic.com
80, rue des Moulins
73220 Épierre

Vente sur place, voir horaires d'ouvertures sur leur page Facebook : Brasserie Du Grand Pic
On-site sales, see opening times on their Facebook page : Brasserie Du Grand Pic
Biocoop à Saint-Jean-de-Maurienne

Les produits céréaliers

Cereal products





“ Je favorise des produits bio et locaux pour la fabrication artisanale de mes biscuits, ils sont fabriqués à la main ! ”

Perrine Crok'ignole

Originaire d'Albiez-Montrond, Perrine a toujours aimé la pâtisserie. Après différentes expériences professionnelles, elle se lance dans sa passion en 2022 et décide de créer sa biscuiterie artisanale à Albiez-le-Jeune. Elle confectionne à la main tous ses biscuits en fonction des saisons et de ses envies. Pour la fabrication, elle favorise des ingrédients locaux ou issus de l'agriculture biologique. Le sens de son projet, c'est du plaisir et de la gourmandise.

Perrine makes all her biscuits by hand, according to the season and her own tastes. She favours local or organic ingredients for the production process.



+33 (0)6 81 30 41 31
crokignolebiscuiterie73@gmail.com
10, montée de l'église
73300 Albiez-le-Jeune

Vente sur place sur rendez-vous
On-site sales by appointment

Fromagerie "Aux producteurs savoyards"
à Albiez-Montrond
Cheese shop

Marché d'Albiez Montrond, l'été, les
jeudis matin
*Albiez-Montrond market, summer, Thursday
mornings*

Coopérative laitière de la Vallée des
Arves à Saint-Sorlin-d'Arves



“ Du champ jusqu'au pain. ”

Justine

La ferme de l'Ebio

C'est tout naturellement que Justine se tourne vers l'agriculture. Issue d'une famille attachée aux savoir-faire ruraux et à la présence animale, elle grandit entourée d'ânes, qui occupent une place importante dans son quotidien. Ces racines lui transmettent des valeurs fortes : autonomie, respect du vivant et goût du travail bien fait.

En 2020, elle s'installe sur les terres familiales, avec une volonté claire : cultiver, transformer et valoriser localement les ressources à sa disposition. Elle met alors en culture trois hectares de blé et de seigle. Ces céréales sont récoltées, triées, puis moulues progressivement à la ferme afin de produire une farine fraîche, non raffinée et pleine de caractère.

Justine utilise ensuite cette farine pour fabriquer son propre pain, au levain naturel, cuit dans un four à bois. Elle maîtrise l'ensemble du processus. Une approche artisanale, cohérente et ancrée dans une logique d'agriculture paysanne. Elle élève un troupeau d'ânesses, dont elle récolte le lait pour la fabrication de savons solides artisanaux.

La Ferme de l'Ebio incarne ainsi une production locale, respectueuse des cycles naturels, avec une recherche constante d'authenticité et de qualité.

Since 2020, Justine has been growing 3 hectares of cereals, which she turns into flour to make bread. She also raises a herd of donkeys, whose milk she harvests to make soap.

+33 (0)6 27 37 10 67

lafermedelebio@hotmail.com

La Tour d'en Haut
73220 Argentine

Fromagerie Val d'Arc à Aiguebelle à partir du
jeudi après-midi

*Fromagerie Val d'Arc in Aiguebelle from Thursday
afternoon*

Ferme Croq'Champs à Saint-Alban-d'Hurtières
sur leurs horaires d'ouverture

*Ferme Croq'Champs in Saint-Alban-d'Hurtières ope-
ning times*

Par téléphone le mercredi pour le jeudi, livraison
à domicile de pain à Argentine : de 16h à 18h

*By telephone on Wednesday for Thursday, home
delivery of bread to Argentine : from 4pm to 6pm*

Les éleveurs de poules

Chicken farmers





“ Le but n'est pas de faire de la quantité mais de la qualité. ”

Jean-Alexandre Les Si Belles Poulettes

Originaire de Bourgogne, rien ne destinait Jean-Alexandre à vivre en Maurienne. Cet ancien commercial dans la protection incendie a pris un virage à 180 degrés. L'opportunité lui est donnée par le réseau de la Chambre d'Agriculture de Savoie de devenir chef d'exploitation. Un éleveur de poules pondeuses à Albiez-Montrond cherche un repreneur pour sa ferme « Les Si Belles Poulettes ». Quand Jean-Alexandre découvre la ferme à 1 400 mètres d'altitude, tout proche des Aiguilles d'Arves, lui et sa famille sont immédiatement conquis. En 2021, il reprend officiellement la ferme avec plus de 3 000 poules pondeuses en plein air.

Jean-Alexandre raises 3,000 laying hens at an altitude of 1,400 metres.



+33 (0)6 02 52 02 59
poulettes73@gmail.com
La Cochette
73300 Albiez-Montrond

Marché d'Albiez-Montrond, l'été et l'hiver, les jeudis matin

Albiez-Montrond market, summer and winter, Thursday morning

Marché de Saint-Jean-de-Maurienne, les samedis matin

Saint-Jean-de-Maurienne market, Saturday morning

Fromagerie « Aux producteurs savoyards » à Albiez-Montrond

Fromagerie « Aux produits savoyards » à Saint-Jean-de-Maurienne

Cheese shops

Des poules aux œufs bio

Clément La ferme du Fornet

Installé depuis 2023 à Saint-Alban-d'Hurtières, Clément mène une double activité de charpentier et d'éleveur d'un petit cheptel de poules rousses. Originaire d'Annecy, il a découvert les Hurtières en faisant l'acquisition d'un terrain via la Safer (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) pour débiter son activité agricole.

Depuis son installation, il a construit trois grands poulaillers mobiles, chacun abritant une centaine de poules. Soucieux du bien-être animal et de l'environnement, il a également planté plusieurs variétés d'arbres fruitiers afin de créer un verger, offrant ainsi de l'ombre naturelle à ses volailles. Les poulaillers sont régulièrement déplacés afin que les poules disposent toujours d'herbe fraîche.

Clément est le seul producteur d'œufs en Agriculture Biologique de la vallée.

Clément has installed three large mobile hen houses, each housing around a hundred hens. The hen houses are moved regularly so that the hens always have access to fresh grass. Clément is the only organic egg producer in the valley.



+33 (0)6 76 03 59 02
tournierclement73@gmail.com
141, chemin du Fornet
73220 Saint-Alban-d'Hurtières

Vente en libre-service :
Sur place
Au four à pain, hameau des champs à Saint-Alban-d'Hurtières
À l'éco-camping Maurienne Outdoor à Saint-George-d'Hurtières
À l'AMAP du Grand Arc à Val d'Arc
Marché de Saint-Jean-de-Maurienne les samedis matin
4 portes ouvertes sont organisées par an.

Self-service sales :
On site
At the bread oven, hameau des champs in Saint-Alban-d'Hurtières
At the Maurienne Outdoor eco-camping site in Saint-George-d'Hurtières
At the AMAP du Grand Arc in Val d'Arc
Saint-Jean-de-Maurienne market on Saturday mornings



“ Favoriser le circuit-court, et vous garantir des œufs frais et de qualité, sont, pour moi, des valeurs essentielles et primordiales. ”

Emeline

La ferme d'Emeline

Emeline a créé sa ferme, à Aiguebelle, en 2020. Elle élève 5 000 poules pondeuses réparties dans 2 bâtiments de 350m² chacun sur 3 hectares arborés. Un troisième bâtiment complète la rotation des poules, permettant une gestion optimale de l'espace et du bien-être animal. Ancienne professionnelle de la communication, Emeline a décidé de se reconvertir et s'est formée dans la Drôme pour se lancer dans l'aviculture.

Pour favoriser la vente directe et offrir une plus grande proximité avec les consommateurs, Emeline a installé un chalet de vente près de son exploitation, accessible 24h/24 et 7j/7. Cette initiative permet aux clients de se procurer facilement des œufs frais, en toute autonomie.

Soucieuse de sensibiliser le public à son métier et au bien-être de ses poules, Emeline a également aménagé un chemin pédagogique autour de son exploitation. Ce parcours est jalonné de 10 panneaux explicatifs, permettant aux visiteurs de mieux comprendre la vie des poules et le travail quotidien d'un aviculteur.

Emeline raises 5,000 laying hens in 2 buildings of 350m² each on 3 hectares of wooded land.



+33 (0)6 42 71 85 82
contact@lafermettedemeline.fr
6, route de la digue Aiguebelle
73220 Val d'Arc

Vente à proximité de sa ferme, le chalet est accessible 24h/24 et 7j/7

Sold close to her farm, the chalet is accessible 24 hours a day, 7 days a week

Les producteurs de viande

Meat producers





“ Le bien-être de mes animaux,
c'est le plus important. ”

Vincent La bergerie des têtes noires

Les brebis et Vincent c'est une longue histoire. C'est son père, Bernard, lui aussi éleveur, qui lui transmet cette passion pour les brebis. Durant sa première vie professionnelle, Vincent travaille comme boucher-charcutier. En 2018, il souhaite retourner à ses racines. Il trouve auprès de l'Association Foncière Pastorale de Montvernier des pâturages. Vincent se lance alors dans la construction de son bâtiment et de sa bergerie. Il choisit d'élever des brebis de race Suffolk à tête noire. Il produit de la rilette, de la terrine, de la saucisse sèche et plein d'autres produits. L'abattage se fait à Saint-Étienne-de-Cuines et la transformation à Hermillon. Tout est produit et réalisé localement.

Vincent breeds black-headed Suffolk ewes. It produces rilette, terrine, dry sausage and many other products.



+33 (0)6 70 20 16 58
uniquement par sms
labergeriedestetesnoires@gmail.com
Le Noirey
73300 Montvernier

Vente sur place sur rendez-vous.
Livraison sur demande
*On-site sales by appointment.
Delivery on request*

Les producteurs de fromage et de produits laitiers

Cheese and dairy product producers





“ Nos animaux sont élevés dans le respect de leur cycle naturel. ”



Mélanie et Morgane La ferme des Brebiquettes

Mélanie et Morgane se sont rencontrées pendant leurs études agricoles en 2007. Une fois leurs diplômes en poche, Mélanie se forme aux brebis laitières dans les Pyrénées tandis que Morgane part en Poitou-Charentes et se spécialise dans les chèvres. Ensuite, ce fut le salariat, pendant une petite dizaine d'années, dans des élevages et alpages bio ou extensifs, avec fabrication fromagère. En 2015, elles s'installent dans le hameau de Montdenis avec leurs conjoints. Aujourd'hui, elles élèvent pour leur compte des chèvres et brebis en Agriculture Biologique, avec transformation fromagère de tout le lait. Elles valorisent aussi la viande des chèvres, brebis et agneaux, et de porcs élevés au petit-lait.

Mélanie and Morgane raise goats and ewes using organic farming methods, with all the milk processed into cheese.



+33 (0)6 21 09 00 70
lesfromagesdemontdenis@hotmail.fr
Route des villes
73870 Saint-Julien-Montdenis

Vente sur place les vendredis de 17h à 19h

On-site sales on Fridays from 5pm to 7pm

Marché de Saint-Jean-de-Maurienne,
toute l'année, les samedis matin

Saint-Jean-de-Maurienne market, Saturday mornings all year round

Fromagerie "Aux produits savoyards" à
Saint-Jean-de-Maurienne

Cheese shop

Coopérative laitière de la Vallée des
Arves à Saint-Sorlin-d'Arves

Biocoop à Saint-Jean-de-Maurienne

Distributeur automatique "Les Paniers
de Maurienne"



“ Nos chèvres sont nourries à l'herbe et au foin de nos prairies naturelles fleuries de montagne. ”

Laura, Sébastien & Maxime **GAEC du Grand Coin**

Rien ne prédisait Laura à être agricultrice. C'est quand elle rencontre son compagnon Sébastien qu'elle découvre le milieu agricole et décide de quitter son travail dans le secteur bancaire. Le GAEC du Grand Coin est une histoire de famille. Les parents de Sébastien et Maxime, Anne et Didier, créent la ferme en 1989 à Montvernier. Anne a des chèvres et Didier des vaches. Au fil du temps, ils basculent progressivement dans l'élevage de chèvres. Aujourd'hui, la deuxième génération, Laura, Sébastien et Maxime, continuent de faire vivre l'exploitation familiale. Ils restent spécialisés dans l'élevage de chèvres et dans la production de fromages, dont la raclette de chèvre.

The second generation, Laura, Sébastien and Maxime, continue to run the family business. They continue to specialise in goat rearing and cheese production, including goat raclette.



+33 (0)6 25 35 88 59
gaecdugrandcoin@gmail.com
73300 Montvernier

Vente sur place de mars à octobre les samedis de 16h à 18h

On-site sales from March to October on Saturdays from 4pm to 6pm

Livraison sur demande de mars à octobre sur La Chambre, La Tour-en-Maurienne, Montvernier et Saint-Jean-de-Maurienne

Delivery on request from March to October on Saturdays

Fromagerie « Aux produits savoyards » à Saint-Jean-de-Maurienne

Cheese shop

Coopérative laitière de La Chambre



“ La flore exceptionnelle de nos montagnes donne à cette raclette crémeuse son goût unique et authentique. ”



Geneviève et Pascal **GAEC des Ardoisiers**

Quand elle était petite, Geneviève rêvait de partir à la montagne et de devenir bergère. À 20 ans, elle rencontre celui qui deviendra son mari et qui est... Berger ! Ils s'installent comme exploitants laitiers pendant 20 ans dans le Beaufortain et élèvent en même temps leurs 3 enfants. Malheureusement, la pression foncière les force à adopter un mode de fonctionnement qui n'est pas le leur et les oblige à chercher ailleurs en Tarentaise, puis en Maurienne... En 2020, Pascal et Geneviève ont le coup de cœur pour le hameau de Montdenis. Ils reprennent une exploitation laitière et l'aventure repart !

Pascal and Geneviève produce cheese for the Beaufort AOP as well as farmhouse raclette.



+33 (0)6 70 06 58 44

+33 (0)6 50 91 31 40

gaec-des.ardoisiers@orange.fr

Les Rieux

73870 Saint-Julien-Montdenis

Vente sur place les mardis et vendredis de 16h à 19h

Livraison sur Saint-Julien-Montdenis et Saint-Jean-de-Maurienne sur demande, selon la quantité

On-site sales on Tuesdays and Fridays from 4pm to 7pm

Delivery to Saint-Julien-Montdenis and Saint-Jean-de-Maurienne on request, depending on quantity



“ Mes chèvres évoluent en harmonie avec la nature. ”

Nicolas La chèvrerie de Champlan

Nicolas a toujours su qu'il aurait un métier en lien avec la nature. Lorsqu'il choisit son orientation, c'est naturellement qu'il se dirige vers des études agricoles. En 2013, il reprend une ferme à Albiez-le-Jeune. L'ancien propriétaire des lieux avait des vaches et des moutons à viande. Nicolas garde quelques moutons et achète une trentaine de chevrettes pour commencer son activité. Il souhaite valoriser au mieux sa production grâce au lait de ses chèvres. Aujourd'hui, son élevage compte une cinquantaine de chèvres. Nicolas produit plusieurs sortes de fromages de chèvres fermiers.

Nicolas breeds around fifty goats. He produces several types of farmhouse goat's cheese.



+33 (0)6 15 03 19 11
lachevreriedechamplan@protonmail.com
Chemin de Crêt du lavoir
73300 Albiez-le-Jeune

Marché d'Albiez-Montrond l'été et l'hiver les jeudis matin
Albiez-Montrond market on Thursday mornings in summer and winter

Marché de Saint-Jean-de-Maurienne, de mars à novembre, les samedis matin
Saint-Jean-de-Maurienne market on Saturday mornings from March to November

Fromagerie « Aux producteurs savoyards » à Albiez-Montrond
Cheese shop

Coopérative laitière de la Vallée des Arves à Saint-Sorlin-d'Arves

“ Nous maîtrisons toute
la chaîne de fabrication. ”



Jean-Pierre La Ferme Cartier

À Saint-Avre, Jean-Pierre a repris la ferme familiale en 1990. Il incarne la cinquième génération à perpétuer ce savoir-faire. Son troupeau est composé de 130 vaches de race Tarine destinées à la production laitière.

L'hiver, les vaches restent à la ferme en plaine, et sont nourries par le foin récolté durant l'été. Dès que la météo se réchauffe, elles montent au col de la Madeleine, où la traite est réalisée directement sur l'alpage. La totalité du lait récolté est ensuite transformé et affiné à la ferme.

L'ensemble de la famille participe aux travaux agricoles. Chacun apporte son savoir-faire et son énergie pour faire vivre la ferme au rythme des saisons, perpétuant ainsi les gestes transmis de génération en génération.

Mais ce travail quotidien ne serait pas possible sans l'engagement précieux des salariés de longue date, qui font partie intégrante de l'âme de la ferme.

Jean-Pierre produit du Beaufort AOP, de la tomme fermière, de la raclette et des produits frais, que vous pouvez retrouver à la boutique.

Le magasin a été créé sur place, permettant la vente directe des fromages de la ferme ainsi que d'autres produits locaux. Cette proximité offre un retour précieux de la part des clients et renforce le lien avec les consommateurs.

Jean-Pierre took over the family farm in Saint-Avre in 1990. He represents the fifth generation. His herd includes 130 Tarine cows for milk production. He produces Beaufort AOP, farmhouse tomme, raclette, and fresh produce, all of which can be found at the farm shop.



+33 (0)4 79 59 31 42
jpcartier.from@wanadoo.fr
11, rue de la Plaine
73130 Saint-Avre

Vente sur place du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Les dimanches de 8h30 à 12h

On-site sales Monday to Saturday, 8.30am to 12pm and 2.30pm to 7pm. Sundays from 8.30am to 12pm



“ Nous maîtrisons toutes les étapes de fabrication, la qualité est essentielle. ”

Amélie et Jean-Michel La ferme des Cathelins

Après une première vie professionnelle, lui dans l'électrotechnique et elle ingénieure en qualité et sécurité alimentaire, Jean-Michel et Amélie se forment en 2011 à l'élevage de brebis laitières dans l'Aveyron. Lui est originaire du Tarn, elle de Savoie. En 2014, ils reprennent une exploitation de chèvres laitières à Montgilbert qu'ils remplaceront peu à peu par un troupeau exclusivement fait de brebis laitières. Ils ont un objectif clair : produire et transformer directement à la ferme.

Ils produisent une large gamme de fromages et de produits laitiers : petits fromages, tomme, sérac, yaourts. Leur troupeau pâture de mars à octobre, entre 650 et 1 700 mètres d'altitude, avant de passer l'hiver en bergerie. Grâce à leurs terres, ils assurent non seulement le pâturage mais aussi la production de leur propre foin.

Jean-Michel et Amélie vous accueillent de juin à septembre à l'alpage communal des Rouelles à Montsapey, à 1300 mètres d'altitude. Point de vente en libre-service, possibilité d'assister à la traite vers 17h.

Amélie and Jean-Michel produce a wide range of cheeses and dairy products. They welcome you from June to September to the communal mountain pasture of Les Rouelles in Montsapey, at an altitude of 1300 metres. Self-service sales point, with the possibility of attending milking at around 5pm.



+33 (0)6 64 15 02 57
fermedescathelins@gmail.com
3498, route de l'envers
73200 Montgilbert

Vente sur place tous les jours de 17h30 à 19h. Après le pont de l'autoroute, prendre la première à gauche et monter pendant 4 km environ. La ferme se situe 200 mètres après le panneau du lieu-dit Les Cathelins

On-site sales every day from 5.30pm to 7pm. After the motorway bridge, take the first turning on the left and drive up for about 4 km. The farm is 200 metres after the sign for Les Cathelins

Marché d'Aiguebelle les mardis matin
Aiguebelle market on Tuesday mornings



“ Un savoir-faire
de génération en génération. ”

Ludivine, Rodolphe et Joris **GAEC Bonnivard**

À Saint-Avre, Ludivine, Rodolphe et Joris perpétuent une tradition agricole familiale ancrée dans le territoire.

L'exploitation s'étend sur plusieurs communes environnantes et repose sur un troupeau de vaches de races Tarine et Abondance. Elles montent en alpage de mai à septembre et restent à l'étable en hiver. C'est une autre saison de travail, marquée par les premières naissances. Les veaux élevés sur la ferme intègrent le troupeau laitier après leur premier vêlage, trois ans plus tard.

La fabrication de leurs fromages – Tomme de Savoie IGP, Raclette de Savoie IGP, et autres spécialités – est un savoir-faire transmis de génération en génération. Les meules sont affinées dans leurs caves entre 5 semaines et un an selon le produit, et frottées régulièrement pour obtenir leur croûte typique.

Le GAEC propose également des produits de charcuterie : saucissons, terrines, tous issus de la ferme.

Ludivine, Rodolphe and Joris have a herd of Tarine and Abondance cows. They produce Tomme de Savoie PGI, Raclette de Savoie PGI, and other specialties using milk from their cows.



+33 (0)6 76 03 27 34
ludivine.bonnivard@live.fr
Impasse du Godet
73130 Saint-Avre

Vente sur place du lundi au jeudi de 9h à 12h. Les vendredis et samedis de 9h à 12h et de 14h30 à 19h.

On-site sales Monday to Thursday, 9am to 12pm. Fridays and Saturdays from 9am to 12pm and from 2.30pm to 7pm.



“ Nous avons 100% la maîtrise sur nos productions, de la traite à la transformation. ”

Pierrick et Fanny La ferme de Leschaux

Depuis les années 2000, Pierrick élève une centaine de vaches laitières à Argentine. Son troupeau, composé de Tarines et d'Abondances, pâture en plaine de l'automne au printemps et reste en bâtiment durant l'hiver. L'été, elles montent en alpage en Vanoise. Grâce à cette organisation, ses vaches profitent de quatre mois de pâturage supplémentaires par rapport à la moyenne. Il produit notamment le célèbre Beaufort AOP.

En 2022, Pierrick s'associe avec Fanny, productrice de petits fruits rouges en Agriculture Biologique sous le nom « Équinops ». Sur une parcelle de 1/2 hectare, elle cultive et transforme ses fruits en confitures, coulis et sirops. Ensemble, ils créent un atelier de transformation fromagère sur la ferme de Pierrick.

L'année suivante, ils ouvrent la fromagerie Val d'Arc à Aiguebelle, où ils transforment l'intégralité du lait de la ferme en Raclette fermière IGP, tomme fermière et autres produits laitiers. En plus de leurs propres fromages, la fromagerie propose à la vente des fromages locaux issus de productions fermières.

Pierrick and Fanny opened the Val d'Arc cheese dairy in Aiguebelle, where they process all the milk from the farm into Raclette fermière IGP, farmhouse tomme and other dairy products. As well as their own cheeses, the dairy also sells local cheeses produced on the farm.



+33 (0)6 03 92 51 16
fromagerievaldarc@gmail.com

Fromagerie de Val d'Arc
38, grande Rue
73220 Val d'Arc

Vente à la fromagerie Val d'Arc du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30

Sales at the Val d'Arc cheese shop from Tuesday to Saturday, 9am to 12pm and 3pm to 6.30pm

Les fromageries

Cheese shops



Fromagerie Val d'Arc

La Fromagerie Val d'Arc a été créée par Pierrick et Fanny de la ferme de Leschaux. Ils vendent leurs fromages, tels que du Beaufort AOP, de la raclette fermière IGP, de la tomme fermière, et autres produits laitiers.

La fromagerie propose également une sélection de fromages locaux fermiers, issus de producteurs voisins ainsi que des produits locaux.

They sell their cheeses, including Beaufort AOP, IGP farmhouse raclette, farmhouse tomme and other dairy products. The cheese shop also offers a selection of local farmhouse cheeses from neighbouring producers, as well as local products.

+33 (0)6 03 92 51 16
fromagerievaldarc@gmail.com
Fromagerie de Val d'Arc
38, grande Rue
73220 Val d'Arc

Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30.
Tuesday to Saturday, 9am to 12pm and 3pm to 6.30pm.

LES COOPÉRATIVES

DAIRY COOPERATIVES

Bien plus qu'une entreprise, c'est une communauté d'agriculteurs, de fromagers et de cavistes exigeants. Ils produisent des fromages de haute qualité dont le Beaufort AOP. La fabrication du Beaufort maintient une agriculture dynamique qui permet l'entretien de milliers d'hectares en montagne.

Coopératives : Much more than a company, it's a community of farmers, cheesemakers and discerning wine merchants.

Coopérative laitière de la Chambre

710, grande rue
73130 La Chambre
+33 (0)4 79 56 00 90

Du lundi au samedi de 8h45 à 12h15 et de 14h30 à 19h.
Le dimanche et jours fériés de 8h45 à 12h15.

*Monday to Saturday, 8.45am to 12.15pm and 2.30pm to 7pm.
Sunday & bank holidays from 8.45am to 12.15pm.*

Coopérative laitière de la Vallée des Arves :

Fromagerie « Aux produits savoyards »

52, rue de la République
73300 Saint-Jean-de-Maurienne
+33 (0)4 79 64 22 45

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.
Le dimanche de 9h à 12h.

*Monday to Saturday, 8.30am to 12.30pm and 2.30pm to 7pm.
Sunday from 9am to 12pm.*

Fromagerie « Aux producteurs savoyards »

Place Opinel, Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond
+33 (0)4 79 05 04 85

Ouverture tous les jours de 9h30 à 12h et de 16h à 19h
en saison estivale et hivernale.

*Open daily from 9.30am to 12pm and from 4pm to 7pm in
summer and winter.*



LES POINTS DE VENTE DIRECTS

DIRECT SALES POINTS

L'Entre-Pots

Un chouette café associatif au centre du village, pour passer des moments d'échanges et de convivialité. C'est aussi un point de vente pour les producteurs locaux et de Savoie.

Community café in the centre of the village

Place du village
73300 Albiez-le-Jeune

Les Paniers de Maurienne

Le distributeur « Les Paniers de Maurienne » est une démarche locavore qui associe producteurs et artisans. Son fonctionnement est ultra simple : choisissez votre panier sur l'écran de contrôle, payez directement en CB, et récupérez vos produits.

A locavore approach that brings together producers and artisans. It's very simple to use : choose your basket on the control screen, pay directly by credit card, and collect your products.

Parking de l'hôtel Best Western Cœur de Maurienne
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Distributeur automatique 7j/7 de produits locaux

7/7 vending machine

Vous trouverez les incontournables : du Beaufort, du beurre de montagne, du Reblochon de Savoie AOP, des kits à raclette ou à fondue.

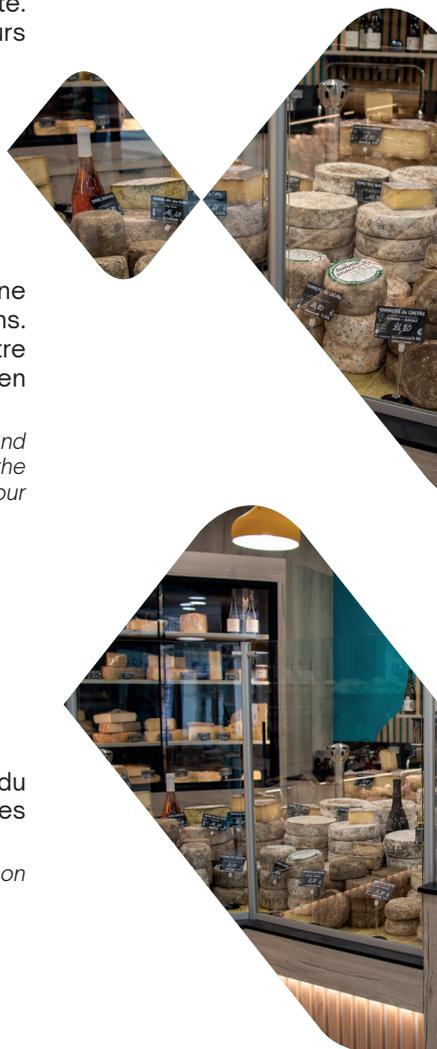
You'll find the essentials : Beaufort, mountain butter, Reblochon de Savoie PDO, raclette and fondue kits.

- Rue Thibieroz, derrière la fromagerie
73300 Saint-Jean-de-Maurienne
- Gare SNCF Saint-Jean-de-Maurienne
- Place du Champ de Foire
73130 La Chambre

Les boutiques des offices de tourisme

Tourist office shops

Aiguebelle, Saint-Jean-de-Maurienne et Albiez-Montrond.



LES VISITES DE FERME

FARM VISITS – ONLY AVAILABLE IN FRENCH

À la cime du rucher

Avec Édith, on enfile sa combinaison apicole et hop direction les ruches. Cette passionnée explique pédagogiquement son métier d'apicultrice en montagne ainsi que l'importance de l'abeille dans notre écosystème.

Pour plus d'informations : +33 (0)6 70 01 33 35
2238, route de la ville
73300 Albiez-le-Jeune

Le GAEC des Ardoisiers

Ginou & Pascal, éleveurs laitiers, proposent une expérience en immersion à la ferme.

De bonnes chaussures, et vous voilà berger. Au programme, surveillance des troupeaux, traite des vaches ou fabrication de fromages.

De juin à septembre, les mardis et les vendredis.
Pour plus d'informations : +33 (0)6 70 06 58 44
Les Rieux
73870 Montdenis

Ferme des Cathelins

Rencontre directement à la ferme de 17h30 à 19h tous les jours.

Accueil à Montgilbert d'Octobre à Mai et de Juin à Septembre sur l'alpage à Montsapey.

Pour plus d'informations : +33 (0)6 64 15 02 57
3498, route de l'Envers
73220 Montgilbert

Coopérative laitière de la vallée des Arves

Visites gratuites des caves d'affinage du fromage Beaufort et de la fabrication.

En saison : Visite guidée gratuite tous les matins sauf le dimanche.

Hors saison : Film sur l'alpage de la vallée, explication de la fabrication du Beaufort.

Pour plus d'informations : +33 (0)4 79 59 71 77
Belluard
73530 Saint-Sorlin-d'Arves

Coopérative laitière de La Chambre

Présentation du métier d'agriculteur, de la fabrication du Beaufort, visites des caves d'affinage et dégustation.

Du 10/07 au 29/08/2025, tous les jeudis et vendredis à 9h.

Sauf le 24 juillet et le 15 août.

Adulte : 5 €. Enfant : 2 €.

Réservation obligatoire.





**Office de tourisme
Porte de Maurienne**

Bureau d'Aiguebelle
+33 (0)4 79 36 29 24
73, grande Rue
73220 Aiguebelle-Val d'Arc



**Office de tourisme
Terres de Maurienne**

Bureau de La Chambre
+33 (0)4 79 56 33 58
Résidence les Charmettes
73130 La Chambre

Bureau de Saint-Colomban-des-Villards
+33 (0)4 79 56 24 53
73130 Saint-Colomban-des-Villards



**Office de tourisme
Cœur de Maurienne**

Bureau d'Albiez-Montrond
+33 (0)4 79 59 30 48
Place Opinel, Chef-lieu
73300 Albiez-Montrond

Bureau Les Bottières
+33 (0)4 79 83 51 51
Route des Bottières
73300 Saint-Pancrace

Bureau de Saint-Jean-de-Maurienne
+33 (0)4 79 83 51 51
23, place de la Cathédrale
73300 Saint-Jean-de-Maurienne

