







LÉGENDE DES PICTOGRAMMES





Fromage de vache



















Noix

Plantes

Plants

Foin

Fleurs

coupées

Confitures

Conserves /

transformés

Condiments

Produits

Huiles /

potagers

aromatiques

et médicinales











Produits de la ruche











Volaille



Viande de veau



Viande bovine



Viande agneau / mouton



Escargots



Biocohérence



Nature et progrès



Demeter



Syndicat des simples



Bienvenue à la ferme



Parc National Régional des Bauges



Un DVD réalisé en 2008 par l'ADABio et le MDRGF

prix de vente : participation libre

(frais de port en sus)

Vous êtes intéressé? Contactez-nous!

Document édité par l'ADABio, avec la collaboration d'Aurélie Poinas.

Crédits photos: Fotolia, FoVoir, X

LES BONNES ADRESSES



Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle édition du quide «Les Bonnes Adresses Bio » des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie. Ce guide est pour nous le moyen de rapprocher le consommateur de nos fermes et de lui offrir la possibilité de venir à notre rencontre sur les marchés, dans nos fermes, dans les magasins de producteurs... pour découvrir et déguster nos produits mais aussi pour échanger, découvrir le métier d'agriculteur et les spécificités de l'Agriculture Biologique.

La première partie de ce guide est conçue pour vous donner un premier aperçu de l'agriculture biologique, de ses acteurs au niveau local, la façon d'identifier les produits bio et aussi de nous présenter, nous ADABio, structure de développement de l'agriculture biologique.

Vous trouverez ensuite les coordonnées des agriculteurs bio de Savoie et de Haute-Savoie mais aussi celles des magasins spécialisés et des transformateurs artisanaux qui ont souhaité apparaître dans ce guide.

En fin d'ouvrage, vous trouverez quelques rendez-vous incontournables où nous retrouver

En complément de ce guide, vous trouverez sur le site www.bonplanbio.fr la carte interactive des producteurs bio locaux ainsi que leurs points de vente (mise en ligne d'ici l'été 2019). Bonne lecture et au plaisir de vous rencontrer bientôt.

Le Conseil d'Administration de l'ADABio

AVERTISSEMENT

Ce quide n'est pas exhaustif, il recense uniquement les agriculteurs bio adhérents de notre structure qui ont souhaité être intégrés à cette édition. Les produits indiqués sont tous certifiés bio ou en conversion vers l'agriculture biologique par la réglementation européenne.

Certains agriculteurs ont aussi fait le choix d'adhérer à une marque privée complémentaire comme Nature et Progrès, Biocohérence, Demeter, Biodivyn... ils sont identifiés dans ce guide par le logo des marques correspondantes.

Vous pouvez consulter le(s) certificat(s) de tout agriculteur bio qui doit le(s) tenir à disposition de ses clients.

SOMMAIRE

Le réseau des producteurs bio national et local	4
L'association pour le développement de l'agriculture biologique	5
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	7
Identifier un produit bio	7
Bio, local et de saison, c'est l'idéal	9
Panorama de l'Agriculture Biologique	11
Les producteurs, distributeurs et transformateurs de Savoie	12
Les producteurs, distributeurs et transformateurs de Haute-Savoie	28
Les AMAP, Associations de Maintien de l'Agriculture Paysanne	41
Devenez membre associé	42
Retrouver les producteurs bio sur les marchés	43
Foires et salons régionaux et départementaux	43

LE RÉSEAU DES PRODUCTEURS BIO NATIONAL ET LOCAL

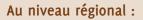
En France, le développement de l'agriculture biologique s'appuie sur une dynamique de réseau, composé de producteurs, d'acteurs de la bio adhérents et de salariés. Leur rôle consiste à accompagner tous les acteurs des filières bio dans leur démarche. ainsi qu'à promouvoir et sensibiliser le grand public à l'agriculture biologique.

Le réseau des producteurs bio fédère la majorité des agriculteurs biologiques de France et s'organise de la manière suivante :

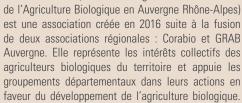


Au niveau national:

La FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) défend les intérêts des producteurs bio au niveau français et européen. • www.fnab.org



La FRAB AURA (Fédération Régionale



• www.auvergnerhonealpes.bio

Au niveau départemental :

L'ADABio, l'Association de Développement de l'Agriculture Biologique dans l'Ain, l'Isère, la



Savoie et la Haute-Savoie, accompagne les projets des agriculteurs et des futurs installés, des opérateurs économiques, des collectivités locales, et des citoyens.







L'ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE...

... a été créée en 1984 par des agriculteurs biologiques pour promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Nous contribuons au développement et à la promotion de l'agriculture biologique, en accompagnant les projets des agriculteurs et des futurs installés, des opérateurs économiques, des collectivités locales et des citoyens.

Nos missions & nos actions Garantir un développement de l'AB conforme au cahier des charges :

- Sensibilisation des agriculteurs conventionnels (formations, démonstrations, fermes ouvertes, appui spécifique à la conversion ...).
- Accompagnement des candidats à l'installation et des collectivités dans leur projet de développement de la bio.

Pérenniser la filière biologique en assurant un échange entre les producteurs et opérateurs, en travaillant sur la mise au point de nouvelles techniques de production :

- Organisation de formations (initiation et perfectionnement), appui technique individuel et collectif.
- Expérimentations, diffusion de pratiques innovantes via notre bulletin régional « La Luciole ».
- Appui et structuration de filières de proximité et des circuits courts.
- Veille règlementaire sur le cahier des charges bio, rédaction d'une lettre d'information bimestriel «La Feuille Bio», défense de l'agriculture biologique.

Assurer la promotion de l'agriculture biologique :

- Création et diffusion du « Guide des bonnes adresses hin »
- Sensibilisation des élus, des partenaires institutionnels.
- Organisation de Foires Bio (Ain et Savoie), de conférences sur l'AB.
- Accompagnement à l'introduction de produits bio en restauration collective par le biais de formations, de diagnostics de site, de sensibilisation des convives, des élus...

Nous contacter

DANS L'AIN (siège social): 95 route des soudanières 01250 CEYZERIAT 04 74 30 69 92



EN SAVOIE/HAUTE-SAVOIE: 3 bis impasse des prairies 74940 ANNECY LE VIEUX 09 67 24 52 84

38140 RENAGE 04 76 31 61 56

Plus d'infos: www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/adabio



BIO nous rassemble



Chez Biocoop nous cultivons la proximité



LES BIOCOOP DE SAVOIE

- Biocoop Casabio26 quai de la Rize 73000 Chambéry
- Biocoop Faubourg Maché
 106 Faubourg Maché 73000 Chambéry
- Biocoop Grésy
 6 rue Boucher de la Rupelle 73100 Grésy sur Aix
- Biocoop Drumettaz
 189 allée Érables 73420 Drumettaz Clarafond
- Biocoop Esprit Vert
 22 av. Jean Jaures 73500 Modane
 Restaurant Bio en magasin
- Biocoop Label NatureAvenue du 8 mai 194573300 Saint Jean de Maurienne
- Biocoop MoutiersZI des Salines106 rue Tilleuls 73600 Moutiers
- Biocoop L'Écume Des Mers 31 Avenue Antoine Borrel 73700 Bourg-Saint-Maurice 04 58 17 16 56



bioc p

QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'homme et de l'environnement. Ses fondements éthiques visent des objectifs de durabilité écologique, environnementale et éthique définis dans la charte de l'IFOAM de 1972 (Fédération internationale des acteurs historique de l'Agriculture Biologique : http://www.ifoam.org).

L'agriculture biologique, c'est également l'un des quatre signes officiels de qualité agricole mis en place par le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture (avec l'Appellation d'Origine Contrôlée, le Label Rouge et la Certification de conformité), le seul à garantir une obligation de moyens à mettre en œuvre pour préserver l'environnement et ses ressources.

Tous les acteurs de la filière : producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs, doivent respecter un règlement harmonisé au niveau européen. Le contrôle des pratiques des opérateurs de l'agriculture biologique se fait chaque année par un organisme certificateur indépendant.

IDENTIFIER UN PRODUIT BIO

Depuis 2009, le logo officiel de l'agriculture biologique est « l'Eurofeuille », sa présence est obligatoire sur les produits bio, le label « AB » pouvant être utilisé en complément, de façon facultative. Ce logo doit figurer sur tous les produits biologiques préemballés élaborés dans les Etats membres et couverts par la réglementation.

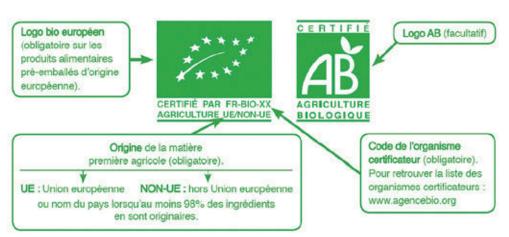
Certains agriculteurs bio souhaitent aller encore plus loin dans leurs pratiques et adhérent, de façon volontaire, à des marques privées comme Nature et Progrès ou Bio Cohérence et pour la biodynamie : Demeter.



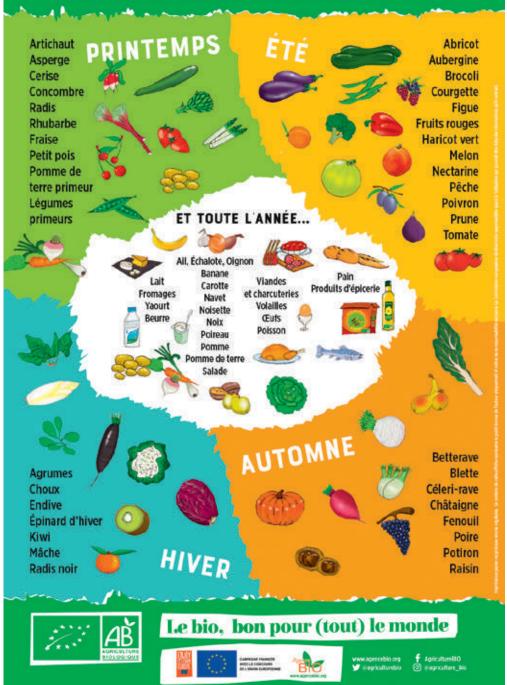








AVEC LE BIO, JE VARIE LES SAVEURS AU FIL DES SAISONS



BIO, LOCAL ET DE SAISON, C'EST L'IDÉAL!

Consommer bio et local, est doublement intéressant! La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue à renforcer la vitalité économique de nos territoires. Le mode de production biologique permet, en plus, par l'interdiction des engrais et pesticides chimiques et des OGM, de préserver l'environnement et notre santé

Manger bio et local, c'est l'idéal est une campagne de communication mise en place tous les ans par le réseau de la FRAB AURA

la troisième semaine de septembre pour promouvoir les produits bio locaux, informer et sensibiliser sur les avantages des circuits courts de produits issus de l'agriculture biologique. De nombreuses



animations sont organisées pour faire connaître aux consommateurs les produits bio en privilégiant la proximité et la saisonnalité. Des outils de communication de la campagne sont disponibles sur www.auvergnerhonealpes.bio/consommateurs/bio-et-local-c-est-l-ideal.

LES PRODUITS BIO SONT-ILS PLUS CHERS?

Ils sont parfois plus chers à l'achat...

les rendements sont moins élevés, le besoin en main d'œuvre est plus important, les coûts logistiques sont supérieurs, les économies d'échelle moindres. Les intrants (fertilisants, aliments du bétail...) sont également souvent plus chers qu'en agriculture conventionnelle.

... mais toujours moins chers pour la société.

L'agriculture bio protège l'eau, le climat et la biodiversité et l'homme! Elle n'engendre pas de coûts de dépollution et participe à l'effort collectif de santé publique.



Envie de plus de détails ? Téléchargez la brochure

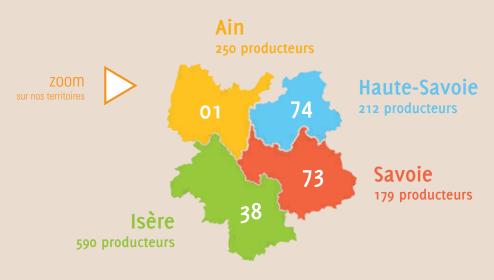
ci-contre sur le site
www.auvergnerhonealpes.bio

MANGER BIO À MOINDRE COÛT, C'EST POSSIBLE :

- En privilégiant les produits de saison et locaux.
- En favorisant les circuits courts qui offrent une garantie de transparence et d'éthique (coopératives bio, marchés, vente à la ferme, AMAP...).
- En achetant les produits en vrac, afin d'éviter de payer l'emballage et son marketing.
- En préférant les aliments complets ou semi-complets, bruts, aux aliments transformés.
- En équilibrant ses repas. Par exemple, en remplaçant de temps en temps la viande par des associations de céréales et de légumineuses.



PANORAMA DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Au niveau national:

Fin 2017, l'agriculture biologique représente 6.5% des surfaces agricoles françaises (1.8 millions d'hectares), 8.3 % des exploitations (37 000 fermes bio ou en conversion), et 4.4 % de la consommation alimentaire des ménages.



Au niveau régional :

Sur la nouvelle région Auvergne-Rhône-Alpes, la Bio continue sa croissance:

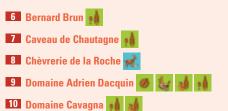
- 235 000 hectares certifiés bio ou en conversion fin 2017 (soit 7.2 % de la surface agricole utile en bio) / 2e rang français
- 5485 producteurs bio fin 2017 (soit 15% de progression par rapport à 2016)
- 2 400 opérateurs aval (préparateurs et distributeurs) / 1er rang français.

La plupart de nos produits sont disponibles directement auprès des fermes présentes dans ce quide, mais également dans les magasins spécialisés bio, auprès des artisans, sur les marchés, certains magasins collectifs de producteurs...

La restauration collective locale, ainsi que certains restaurants bio s'approvisionnent aussi régulièrement auprès des agriculteurs bio, en direct ou via les plateforme et associations existantes. Si vous souhaitez mettre en place une restauration bio et locale sur votre lieu de travail ou dans les écoles de vos enfants, vous pouvez contacter l'ADABio, nous sommes en mesure de vous guider dans votre démarche.







11 Domaine Pascal et Annick Quenard

12 Domaine Xavier Jacqueline

13 EARL Curtet

14 EARL La Gerbelle

Quenard Claude et fils

	EARL Sulpice Roger 🐞 🔬
16	Ferme de Carmintran 🤐 🧾 😸
17	Ferme de la Fournache
	通 原 美 縣 美
18	GAEC du Crène
19	GAEC Le Jardin des Solstices 🤐 🧾
20	GAEC Les Chèvres du Granier 📝 🚮
21	GAEC Les Fromages de Mont Denis
	智 成 成
	GAEC Petite Nature
23	Guillaume Faure
24	Jardin de la Curiaz 👞 🌃 🍠 🥞
25	La Chèvrerie des Tannes et Glacières 🦼 👢
26	La Ferme de la Maréchale 🤣 🎉
27	La Ferme de Laberou 🦟
28	La Ferme des Elemen'Terre 📻 🎳
29	La Tavaillarde
	Le Clos des Franquettes 🥒 🗽 💢
	Les Douceurs des Bauges 🤲 👼 🚮 🏺 🧃
	Les Jardins de St Julien
	Les Labyrinthes Gourmands 👞 🐞 🐝 🥊
	Les Vergers de la Tamise 🦼 🐞 🤣 📢
35	L'Herbier de la Clappe
36	Masson Olivier 🧬 🚮
37	Nathalie Corbier 🚜 🗽 🔥
38	SCEA de Lucey
39	SCEA La Pomme d'Or 🍇
40	EARL Le Tit Ferme

41 Ferme de la Bathie

42 Infusion des Arves

1 LE POTAGER DE CHAUTAGNE







ADELINE HEYMANN 645 route de Châtillon - 73310 CHINDRIEUX 06 15 13 11 44 - adeline.heymann@laposte.net **f** Le Potager de Chautagne

Légumes de saison diversifiés, asperges, artichauts. Coulis, conserves de légumes. Fraises, framboises. • En conversion en totalité.

Marchés : Chindrieux. Chef lieu, à côté de la boucherie. le mardi de 16h à 19h

Vente de paniers : sur commande avec choix des produits sur www.aixtrabio.fr (Aix les Bains) Restaurants : Auberge Chautagnarde (Serrières en Chautagne), l'Ail des Ours (Chanaz) Restauration collective : en direct, Leztroy,

Serrières-en-Chautagne

2 ASINERIE ET PLANTES **DU CUL DU BOIS**







Isabelle et Jacques Vial-Dury Le Cul du Bois - 73630 DOUCY EN BAUGES 04 79 54 82 81 - asinerieetplantes@orange.fr Asinerie et plantes du Cul du Bois

Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions, sirops aux plantes, aromates, cosmétiques: huiles de macération solaire, baumes à base de plantes et de cire d'abeille, plantes seules ou en

⊕ Jardin pédagogique en visite libre toute l'année, visites guidées en été, location d'ânes de randonnée.

À la ferme : du mercredi au samedi 14h/17 h sauf en janvier

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Gresy sur Aix et Drumettazl

Points de vente collectifs : la Maison des artisans (Lescheraines), Myriade (Grésy sur Aix), Saveurs campagnardes (La Motte Servolex), la Ravoire paysanne (La Ravoire)

Autres magasins : Scarador (Val d'Isère), Crog'Bauges (Lescheraines)

Restaurant : Auberge les Clarines (Le Châtelard) Foires, événements : la Ronde Gourmande

(Chambéry) le WE avant Noël

Herboristerie

3 ASSOCIATION LE CORTIE









Jardin de Cocagne - 32 place de l'église 73420 DRUMETTAZ CLARAFOND 06 77 15 19 83 - lecortie@gmail.com www.lecortie.e-monsite.com - F Asso le Cortie

Légumes de saison diversifiés, cardons. Fraises, framboises, cassis, groseilles. Confitures. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches).

Vente de paniers légumes et marché bio sur la ferme le mercredi et samedi matin.

À la ferme : mercredi et samedi 10h/12h. Clos Bardot - 73420 Drumettaz Clarafond Magasins spécialisés BIO : Biocoop

(Drumettaz Clarafond), Vrac and Co-La Ressource (Aix les Bains)

Vente de paniers

Restaurant : les Chapotins (Aix les Bains) Coopératives

4 ASSOCIATION LES TRIANDINES



Jardin de Cocagne Route de St Cassin - 73160 COGNIN 04 79 96 33 32 - lestriandines@orange.fr www.lestriandines.org f Les Triandines

Légumes de saison diversifiés.

Jardin de Cocagne, atelier et chantier d'insertion.

Vente de paniers : à la ferme (mercredi ou vendredi) et dans 6 lieux de dépôts (Chambéry Centre et le Haut, la Motte Servolex, le Bourget du Lac. La Ravoire)



5 BACHELLIER BERNARD



118 chemin des sartos - Le Villard - 73220 AITON 04 79 36 68 98 - bernard.marido@gmail.com www.sartosdubec.fr

Vins de pays d'Allobrogie, autres pétillants.

À la ferme : sur rdv

Marchés : Aiguebelle (mardi matin), marchés

estivaux en Maurienne

Point de vente collectif : Pavs'art (Albertville)

AMAP : le Bio corti (Albertville)

Restaurants : refuge des Évettes (Bonneval sur Arc), la Luge à Foin (Albiez), la Ferme de Noémie (Mercury), les Barmes de l'ours et le Tsanteleina (Val d'Isère)

Foires, évènements

6 BERNARD BRUN



Vernay - 73190 CURIENNE 04 79 84 79 67 - bernard.brun@sartodelaby.fr www.sartodelaby.fr

Vins de Savoie. Vin blanc : Abymes (cépage Jacquère). Vin rouge : cépage Mondeuse.

À la ferme : sur rdv

Magasins spécialisés BIO : La Vie Claire

(Bassens, Chambéry)

Autres magasins : cave Tabareau (Lyon), cave

Bayard (Grenoble)

7 CAVEAU DE CHAUTAGNE



47 impasse de la Cave - 73310 RUFFIEUX 04 79 54 27 12 - caveau@caveau-chautagne.com www.cave-de-chautagne.com

Vins de Savoie.

Visite et dégustation.

VENTE Au caveau : 7 jours/7, 9h-12h / 14h/18h

8 CHÈVRERIE DE LA ROCHE



Gérard FAIVRE La roche d'en Haut Granier 73210 AIME LA PLAGNE 06 11 42 30 61 - gerard.faivre4@wanadoo.fr

Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, Sérac, rocher.

À la ferme : 8h/12h

Marché : Aime (jeudi matin)

Magasins spécialisés BIO : Biocoop

(Moutiers, Bourg St Maurice)

AMAP : Aime

Coopératives : Aime et Bourg St Maurice

9 DOMAINE ADRIEN DACQUIN







525 chemin de Pierre Hachée 73800 LES MARCHES 06 07 68 57 00 - adrien.dacquin@laposte.net

domainedacquin@free.fr

Noix et huile de noix. Jus de raisin. Vins de Savoie, Roussette de Savoie. Crémant.

Visite du domaine.

À la ferme : tous les jours

Magasins spécialisés BIO, Points de vente collectifs. Restaurants

10 DOMAINE CAVAGNA





Route des Couarts - 73800 MYANS 06 77 10 11 68 - contact@vins-cavagna.com www.vins-cavagna.com Fanny et Yoan Cayagna

Vins blanc, rouge et rosé, Jacquère, Mondeuse, Gamay et jus de raisin.



Au domaine : sur rdv

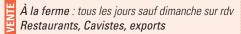
Magasins spécialisés BIO, Autres magasins, Restaurants, Foires, évènements, Cavistes

11 DOMAINE PASCAL **ET ANNICK QUENARD**



1 place du Lavoir - Le Villard - 73800 CHIGNIN 04 79 28 09 01 - pascal.guenard.vin@wanadoo.fr www.quenard-chignin-bergeron.com

Vins de Savoie : Chignin "L'Epure" et "Vieilles Vignes 1903", Chignin Bergeron "Sous les Amandiers", "Cuvée Noé" et "Cuvée Sève", Mondeuse "La Sauvage", "L'Etoile de Gaspard" et "Lunatique".



12 DOMAINE XAVIER JACQUELINE





Xavier et Mathilde JACQUELINE 9 chemin St Simond - 73100 AIX LES BAINS 06 76 94 34 16 - xavieriacqueline@orange.fr www.xavierjacqueline.com

f DomaineXavierJacqueline

Vins de Savoie, Roussette de Savoie, La Perle du Lac.

- En conversion en totalité.
- Vente Directe au Chai Urbain.



À la ferme : du lundi au samedi 17h/19h Restaurants

13 EARL CURTET





73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE www.domainecurtet.fr

Vins de Savoie. • En conversion en partie.

À la ferme : vente sur rdv uniquement,

à Chateaufort - 73310 Motz

Autres magasins: Vinograf (Aix Les Bains), Plaisirs du vin (Chambéry), La Cave des sept vins

(Seyssel)

Restaurants : une vingtaine entre Savoie, Isère

et Ain

Foires, évènements, Cavistes

14 EARL LA GERBELLE **QUENARD CLAUDE ET FILS**





André et Guy QUENARD Le Villard - 26 Chemin de la tour Montagny 73800 CHIGNIN 04 79 28 12 04 - la.gerbelle@wanadoo.fr www.vins-savoie-chambery.fr

f Domaine Claude Quenard et Fils EARL La Gerbelle

Vins de Savoie, vins de France, bière.

Chambres d'hôtes.

À la ferme : du lundi au samedi 8h30-11h45 / 13h45-18h30

Magasins spécialisés BIO : plusieurs Biocoop Point de vente collectif : Saveurs de nos

Fermes (Gilly sur Isère) Autres magasins, Restaurants

15 EARL SULPICE ROGER





Roger SULPICE 1202 route de l'école du Tremblay 73290 LA MOTTE SERVOLEX

Pommes, poires. Jus de fruits.

VENTE

Coopérative : du Tremblay (La Motte Servolex)



16 FERME DE CARMINTRAN







Thomas PARSY 430 route de Carmintran - 73800 PLANAISE 07 68 97 62 46 - parsy.thomas@gmail.com www.fermedecarmintran.fr Ferme de Carmintran

Légumes de saison diversifiés. Coulis, conserves de légumes, cornichons. Farines de blé, sarrasin, maïs et polenta. • En conversion en totalité.

Tisite du moulin et de l'atelier meneurie.

À la ferme : mercredi 16h30/19h30 et samedi 9h/12h

Commandes site internet : livraison à l'Arbre à bières (Chambéry / lundi 18h-19h), à L'archimalt (St Alban en Leysse / vendredi 18h-19h)

17 FERME DE LA FOURNACHE















Noélie MAURETTE 87 rue Lamartine - Lotissement le Panorama 73300 ST JEAN DE MAURIENNE fermedelafournache@gmail.com www.fermedelafournache.fr

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes. Fraises, framboises, Confitures, Plantes aromatiques diversifiées (persil, basilic), tisanes et infusions, sirops aux plantes (sureau noir, verveine citronnelle). Plants de légumes et de plantes aromatiques ou médicinales

Visite et animation le mercredi a-m sur réservation.

À la ferme : mercredi 17h/19h de mai à octobre Marché : St Jean de Maurienne (samedi matin) Magasin spécialisé BIO : Biocoop Label

Nature (St Jean de Maurienne)

Autre magasin : Épicerie et Cie (St Colomban des Villards)

AMAP: Paniers bio mauriennais (mercredis 16h30-18h)

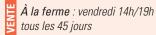
Restaurant : la Grenouillère (St Jean d'Arves)

18 GAEC DE CRÈNE



André et Evelvne BOURGEOIS-ROMAIN. Jean-Noël ROUX, Laurent DURUPTHY et Marc COUDURIER 570 montée de Crène 73310 ST PIERRE DE CURTILLE 04 79 54 25 32 - gaecdecrene@orange.fr

Viande de bœuf en colis.



19 GAEC LE JARDIN DES SOLSTICES





Audrey et Thomas ROSET Le Verney - 73460 ST VITAL lejardindessolstices@gmail.com www.saveursdenosfermes.fr

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, coulis.

À la ferme : vendredi 11h/19h, dans le jardin au bout de la rue de l'industrie - 73460 Frontenex

Marché: Thônes (samedi matin)

Magasins spécialisés BIO : Satoriz et l'Eau Vive (Albertville), Biocoop (Moutiers et Bourg St Maurice)

Point de vente collectif : Saveurs de nos Fermes (Gilly sur Isère)

Autres magasins

AMAP : le Panier des Aravis (Thônes)

Restaurants : la Crêperie (Thônes), la Ferme du

Chozal (Hauteluce)

Restauration collective : en direct à la cantine scolaire (Mercury) et Savoie Primeur

20 GAEC LES CHÈVRES DU GRANIER





Jérôme et Alexandra LAMOUREUX Les Pins - 73670 ENTREMONT LE VIEUX 06 87 46 59 59 - leschevresdugranier@free.fr

Viande de chèvre et de cabris. Produits laitiers de chèvre : yaourts nature, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, raclette, pate molle.

P Visite pédagogique sur demande.

Marché : St Pierre d'Entremont (samedi matin) Point de vente collectif : le Comptoir de nos Fermes (Biviers)

Autre magasin : fromagerie Arpin (St Pierre

d'Entremont)

Coopérative : laitière de la Vallée des Entremont (Entremont le Vieux)

21 GAEC LES FROMAGES DE MONT DENIS







Mélanie CHENE et Morgane POUGHEON Montdenis - 73870 ST JULIEN MONTDENIS 06 08 95 25 43

lesfromagesdemontdenis@hotmail.fr Ferme des brebiguettes Montdenis

Viande de porc en colis, saucisses / merguez, viande de chèvre. Produits laitiers de chèvre : yaourts nature, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, raclette, Sérac. Produits laitiers de brebis : yaourts nature, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, Sérac, Brebichon (recette Reblochon).

À la ferme : tous les matins jusqu'à 13h et tous les soirs 18h/20h sauf le dimanche Marchés : Modane (jeudi), St Jean de Maurienne (samedi)

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Modane, St Jean de Maurienne)

Autre magasin : charcuterie Le Pontet (Bessans) Restaurants : la Taverne (St Jean), la Grange (Le Chatel), Soldanelles (La Toussuire) Coopératives : des Arves (St Sorlin, St Jean,

St Michel)

22 GAEC PETITE NATURE



Carole DURAND et Franck VUILLERMET 695 chemin Charrière Neuve - 73000 CHAMBERY 04 79 62 38 08 - f.vuillermet@free.fr

Légumes de saison diversifiés.

VENTE À la ferme : 12h/18h

23 GUILLAUME FAURE



Guillaume FAURE Haut Somont - 73170 YENNE

07 68 68 63 39 - faurequillaume@hotmail.com

Légumes de saison diversifiés.

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Drumettaz), Biocoop (Grésy sur Aix), la Vie Claire (Chambéry)

Autres magasins

AMAP : Terres Fermes (Belley)

Restaurants

24 JARDIN DE LA CURIAZ









Daniel MARTIN La Curiaz - 73800 COISE 06 20 27 19 42 - martindaniel@curiaz.fr www.curiaz.fr

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, coulis. Pommes. Compotes. Plants de légumes.

À la ferme : jeudi (panier)

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Chambéry), Biomonde (Montmelian) AMAP: St Pierre, Montmelian, Challes les Eaux (mardi), Vente de paniers : La Rochette,

Aiguebelle (jeudi)



25 LA CHÈVRERIE DES TANNES ET GLACIÈRES





Mélanie et Cédric BIGONI Le Martinet - 73630 LE CHATELARD 06 72 94 20 41

contact@lachevreriedestannesetglacieres.com www.lachevreriedestannesetglacieres.com f La chèvrerie des tannes et glacières

Produits laitiers de chèvre : vaourts nature, faisselles. fromages frais, ½ sec et sec, tomme, yaourts aromatisés aux plantes, bûche de chèvrerie, glace au lait de chèvre, savon au lait de chèvre.

PVisite à la ferme à 10h ou 14h, sur réservation.

VENTE À la ferme : du lundi au dimanche 10h/18h

26 LA FERME DE LA MARÉCHALE





Claudine GODELLE 479 route de la Maréchale - 73240 GRESIN 06 06 62 08 23 - lafermedelamarechale@orange.fr f Ferme de La Maréchale

Noix (salées, sucrées). Plantes aromatiques et médicinales.

Accueil paysan.

VENTE À la ferme, Foires, événements

27 LA FERME DE LABEROU



Jessica JOAHNY Le Villard - 73670 ST PIERRE D'ENTREMONT 04 79 26 28 74 - fermedelaberou@gmail.com www.ferme-de-laberou.fr

Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, Sérac.

À la ferme : lundi, mardi, vendredi, samedi 9h/12h Marchés: Voiron (mercredi matin). St Laurent du Pont (jeudi matin), St Pierre de Chartreuse (dimanche matin)

Autres magasins : fromagerie Arpin (St Pierre d'Entremont), Al Dente (Grenoble - Halles Ste

Restaurant : l'Herbe Tendre (St Pierre

d'Entremont)

Coopérative : SICA du Granier (Entremont le

Événements : fête des Paysans et Artisans

(Entremont le Vieux) fin août

28 LA FERME DES ELEMEN'TERRE **DU GRAIN AU PAIN**





Odile JESUS Le Touvet du haut - 73460 BONVILLARD 07 68 69 48 17

Farines de blé et seigle, pain, brioches. Essais de semences paysannes.

Accueil à la journée, sejours enfants, et futur camping.

À la ferme : mardi et vendredi 14h/18h Point de vente collectif : Saveurs de nos Fermes (Gilly sur Isère)

Autre magasin : Vival (Grignon)

Foires, événements



29 LA TAVAILLARDE



Joanny et Alain MERMOZ Villard Lamard - 73390 HAUTEVILLE 0662548199 - mermoz12@wanadoo.fr www.latavaillarde.com

Produits laitiers de vache : Tommettes, tommes de Savoie

À la ferme : vendredi 17h/19h, samedi 10h/12h Magasins spécialisés : Biocoop et Satoriz, Coopératives laitières de Maurienne

30 LE CLOS DES FRANQUETTES







Benjamin SAUDINO 50 rue du stade - 73800 LAISSAUD 06 61 86 44 71 - benjamin@leclosdesfranquettes.fr www.leclosdesfranquettes.fr

Noix et huile de noix. Confitures.

À la ferme : vendredi 16h/18h

Marché : Chambéry, de fin septembre à fin avril

(samedi matin)

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Savoie et

Haute Savoiel

Point de vente collectif : au Rendez Vous du

Terroir (Annecy) AMAP

Coopérative du Tremblay (La Motte Servolex)

31 LES DOUCEURS DES BAUGES











Anne-Sophie VADEZ La Gonnallaz - 73340 BELLECOMBE EN BAUGES

lesdouceursdesbauges@gmail.com www.lesdouceursdesbauges.com

f Les Douceurs des Bauges

Framboises, mûres, cassis, groseilles, caseilles, myrtilles. Confitures, jus de fruits, sorbets, coulis, sirops, pâtes de fruits. Œufs. Miel. • En conversion en totalité.

🜓 Visite et goûter à la ferme. Ferme pédagogique.

🗖 À la ferme, Marchés, Magasins spécialisés BIO. Points de vente collectifs. Autres magasins

32 LES JARDINS DE ST JULIEN





Louis-Abel ALARY 100 rue du capitaine Bulard 73870 ST JULIEN MONTDENIS 07 77 07 04 45 - jardinsaintjulien@gmail.com

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, conserves de légumes.

Hébergement insolite, visite pédagogique.

À la ferme : vendredi 16h30/18h30 au rond point de l'école de St Julien

Marché : Modane (jeudi matin) Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Modane),

les Jardins du Thabor (Freney) Restaurant : l'Échappée (Modane) Restauration collective: en direct

33 LES LABYRINTHES GOURMANDS











Anne-Catherine MANGEL Impasse du Marais - 73190 ST BALDOPH 06 47 89 80 55 contact@labyrinthes-gourmands.com www.labvrinthes-gourmands.com **If** Les Labyrinthes Gourmands

Légumes de saison diversifiés. Pommes, poires, cerises, framboises. Plants de légumes et de plantes aromatiques ou médicinales. Œufs.

Ferme en permaculture. Cueillette des légumes sur place. Accueil de personnes en wwoofing.

À la ferme : mercredi, dimanche 15h/18h. Horaires de cueillette variable selon saison à vérifier sur le site Internet. Livraison de paniers à St Badolph et à Cognin

Magasin spécialisé BIO : Biocoop Faubourg Mâché (Chambéry)

Vente de paniers, Restaurants

34 LES VERGERS DE LA TAMISE











Jean-Pierre CHAPPUIS 122 rue de la Perrière - 73460 MONTAILLEUR 04 79 38 53 47 - jean-pierre.chappuis@wanadoo.fr

Foin, regain, pommes, coings, noix, Pétillant sans alcool, cidre, jus de fruits.

À la ferme : tous les jours sur rdv Magasins spécialisés BIO, Restauration collective, Colis de Noël

35 L'HERBIER DE LA CLAPPE







Philippe DURAND et Florence PAJOT Chef Lieu - 73340 LE NOYER 06 86 82 51 53 - Iherbierdelaclappe@wanadoo.fr

www.lherbierdelaclappe.com f L'Herbier de la Clappe

Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions, apéritifs aux plantes.

♣ Visite guidée de la ferme, découverte du jardin pédagogique, stage découverte des plantes médicinales, atelier culinaire, rucher école, animations pour enfants et stage yoga.

À la ferme : tous les jours (appeler avant) Restaurants : chez Cyrille (Le Noyer), la Baratte (Leschaux), le Chalet du Sire (La Féclaz), le Barathym (Chambéry), la Salle à Manger (Voiron), 🖳 les Clarines (Le Châtelard)

Événements : la Ronde Gourmande (Chambéry) en décembre

Maison des Artisans (Lescheraines)



36 MASSON OLIVIER







Aline MAURY Le Devin - 73190 APREMONT 06 86 65 24 29 - olivier@hebergerie.com

f La ferme de l'hébergerie

Viande d'agneaux en colis, élevés jusqu'au sevrage. Produits laitiers de chèvre : yaourts nature, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, Sérac, tomme à l'aïl. Produits laitiers de brebis : yaourts nature, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, Sérac, tomme à l'aïl.

Transhumance en juin, aux Granges de Joigny (col du Granier). Démontagnage en octobre jusqu'à Apremont.

Marché : Chambéry, place du palais de justice (jeudi 14h30/19h)

Magasin spécialisé BIO : Mont'Bio (Montmélian)

Autres magasins : Eko-yst'M (Chambéry), SICA du Granier (Entremont le Vieux)

AMAP: l'Albanne (Barberaz / jeudi 18h30), Amap des lacs (Les Marches / jeudi 19h), la Combe de Camelot (Challes les Eaux / jeudi 18h15), Montmélian (jeudi 19h)

Restaurant / traiteur : Bio Dîner (Chambéry) Foire : Foire Bio de Savoie (fin avril)

37 NATHALIE CORBIER







En Savouet - 73340 AILLON LE VIEUX 06 61 52 58 92 - nathaliecorbier@yahoo.fr

Plantes aromatiques diversifiées (sèches), safran et produits transformés à base de safran, "épices" et aromates de montagne. Sel aux herbes, moutarde. Liqueurs.

Point de vente collectif : Croc'Bauges (Lescheraines)

38 SCEA DE LUCEY



Christophe MARTIN Le château - 73170 LUCEY chateaudelucey@orange.fr www.chateaudelucey.com f Château de Lucev

Vins de Savoie, Roussette de Savoie, autres pétillants.

Déquestation des vins.

🔐 À la ferme : du lundi au vendredi 10h/18h Restaurants

Foire : Foire Bio de Savoie (fin avril)

39 SCEA LA POMME D'OR



Robert MAGNIN et ses enfants 1635 route de Chambéry - 73200 GILLY SUR ISERE 04 79 32 26 62 - lapommedorgilly@hotmail.fr

Pommes

À la ferme : sur rdv

📙 **Magasin spécialisé BIO** : SATODISTRI (centrale bio des magasins Satoriz) Ste Hélènesur-Isère

40 EARL LE TIT FERME



Laurence BONNEL 321 route de la Mollière 73360 ST PIERRE DE GENEBROZ 06 87 11 61 07 - contact@latitferme.bio

Pain, brioches.

À la ferme : sur commande avant lundi et jeudi midi. Vente mardi et vendredi après-midi Point de vente collectif : la Ravoire paysanne (La Ravoire)

AMAP : Café des enfants, Amap à la noix, Amap'tite Marmite (Grenoble)

Livraisons groupées : sur commande (Chambéry)

41 FERME DE LA BATIE







Philippe GUILLOT Le Boyat - 73190 CURIENNE 04 79 84 79 55

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, coulis. Viande d'agneau en colis.

Marchés: Challes les Eaux (vendredi matin). Chambéry (samedi matin)

Magasin spécialisé BIO : Biocoop Faubourg

Maché (Chambéry)

Restaurants : Auberge (La Thuile), Biodîner (Chambéry)

42 INFUSION DES ARVES



Emmanuel BURLOT La curiaz - 73530 ST JEAN D'ARVES 06 87 00 73 96 - manuburlot68@hotmail.fr www.infusionsdesarves.fr f Infusion Des Arves

Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions..

Visite, plantes officinales.

À la ferme : mardi 16h/19h (juillet - août), ou

Marchés : St Jean d'Arves (mercredi 14h/18h en été et hiver), La Toussuire (vendredi 9h/13h) Magasin spécialisé BIO : Biocoop (St Jean de Maurienne)

Points de vente collectif : fromagerie (Albiez le Vieux), fromagerie (La Toussuire)

Autres magasins : boucherie (St Sorlin), boulangerie (La Toussuire), Vache qui ski (St Jean d'Arves)

Restaurants : la Grenouillère (St Jean d'Arves). la Table de Feronie (St Sorlin d'Arves) Événement : marché de Noël (St Jean de Maurienne)



ARTISANS-TRANSFORMATEURS

ANANDA & CIE

789 route de la Néphaz - Le Moulin Cessens - 73410 ENTRELACS 09 67 88 10 47 - info@anandaetcie.org - www.anandaetcie.org

Ananda & Cie promeut depuis 2001 les produits alimentaires tirés de la graine de chanvre — le chènevis — en collaboration avec les paysans selon les principes d'un commerce équitable pour tous.

SAS MOULIN MARION MEUNERIE

37 impasse du Moulin Gaillard 01290 ST JEAN SUR VEYLE 03 85 23 98 50 - Fax 03 85 31 72 64 www.moulin-marion.fr

Entreprise familiale et indépendante, spécialiste de l'alimentation animale et meunerie bio depuis 1984. En partenariat étroit avec le monde agricole, Moulin Marion propose des productions de qualité pour une alimentation saine et nutritive.



ARTISANS-TRANSFORMATEURS

RESTAURANTS-TRAITEURS

BIO DÎNER

7 rue Sainte Barbe - 73000 Chambéry 06 46 53 56 02 - 04 56 29 12 17 biodiner@me.com - http://www.biodiner.fr

Cuisine Bio, locale et éco-responsable : tous nos produits sont cuisinés maison avec des produits équitables et/ou locaux, issus de l'agriculture biologique. Service traiteur. Plats à emporter et restauration sur place.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 14h30.





CUISINE BIO & DE SAISON

Pascale Baudinet • Traiteur Bio Dîner 3 place Grenette • 73000 CHAMBÉRY 0456291217 / 0646535602 • biodiner@me.com



ARTISANS-TRANSFORMATEURS

BOULANGERIES ARTISANALES

LE PAIN DE BELLEDONNE

491 route des Bons Prés 73110 LA CROIX DE LA ROCHETTE 04 79 25 79 92 - accueil@pain-belledonne.com www.pain-belledonne.com

Implantée en Savoie, Belledonne est une entreprise familiale engagée dans la Bio depuis 1991. Elle fabrique du pain, des biscuits, du chocolat et de la confiserie bio, dans le respect des méthodes artisanales.

LA FOURNILIÈRE

Thomas LEFRANCQ - 73610 DULLIN 06 52 62 79 20 - www.lafourniliere.fr

Au sein du château partagé, lieu d'accueil de groupe et d'activités (www.lechateaupartage.fr). Après avoir auto construit son four en 2013, Thomas fabrique du pain bio, au levain, cuit au feu de bois. il vend en circuit court et sur commande. Possibilité d'ateliers, de stages et d'accueil à la carte.

LE PAIN DE JEAN

2 rue pré de pâques - 73870 ST JULIEN MONTDENIS 06 52 76 53 90 - lepaindejean@gmail.com

Boulangerie et biscuiterie bio utilisant au maximum des produits locaux, nos farines proviennent à plus 80 % du pays de Savoie Montblanc. Pains uniquement au levain, fermentation lente, cuisson au four à bois (Type gueulard italien). Viennoiseries et brioches au beurre maison. Viennoiseries et biscuits végan sur commande.



Le mont 73340 Le Nover - Massif des Bauges

- * Pain au levain naturel & Farine sur meule de pierre
 - * Brioche & Biscuits pure beurre
 - * Tarte à la tome des Bauges & Pizza

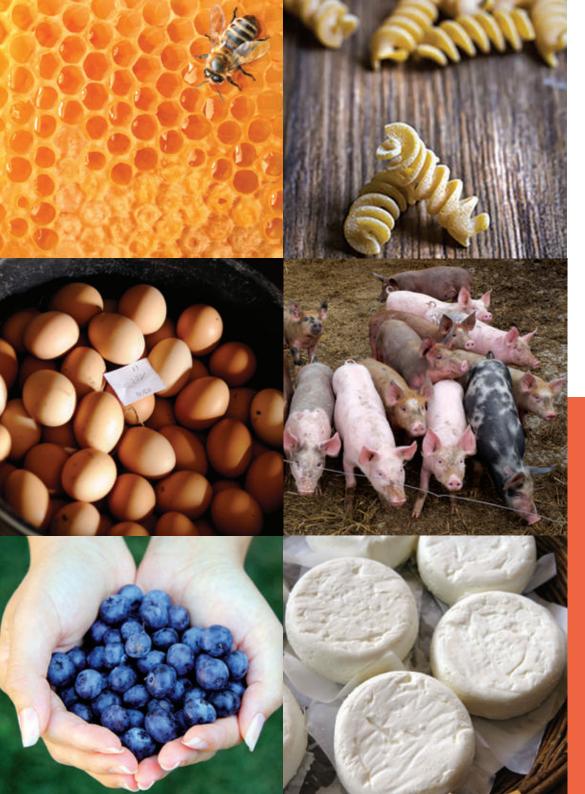
Contact: auxsourcesdupain@gmail.com - 06.84.01.11.59



Boulangerie, Chocolaterie, Biscuiterie et Confiserie artisanales Bio Retrouvez nos produits en magasins bio

PAIN DE BELLEDONNE - 491 ROUTE DES BONS PRÉS 73110 LA CROIX DE LA ROCHETTE

accueil@pain-belledonne.com • www.pain-belledonne.com





BASSENS

631, rue de la Martinière 04 79 84 68 34 Du lundi au samedi

CHAMBÉRY

89, rue Sommeiller 04 79 25 94 97 Du lundi au samedi

CHAMBÉRY

385, avenue du comte vert 04 79 60 69 09 Du lundi au dimanche PRODUITS FRAIS
FRUITS ET LÉGUMES
PAIN CUIT SUR PLACE
PRODUITS EN VRAC
CAVE
PRODUITS SANS GLUTEN
BIEN-ÊTRE ET BEAUTÉ
COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES
PRODUITS D'ENTRETIEN

ÉPICERIE

ÉCOLOGIQUES

Vous voulez promouvoir la bio auprès de vos proches, ce guide peut vous aider!



Téléchargez la brochure complète sur le site

www.auvergnerhonealpes.bio

rubrique Espace Consommateurs > Manger Bio et local, c'est l'idéal®



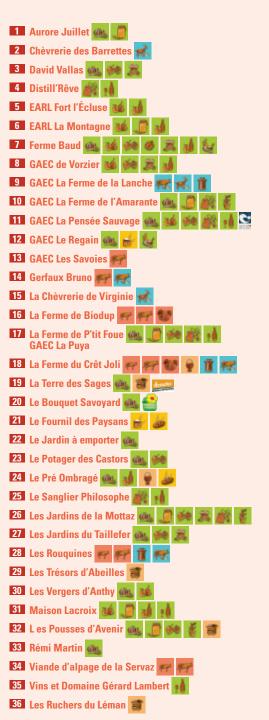






Haute-Savoie





1 AURORE IUILLET





95 route d'Orgemont - 74330 MESIGNY 06 38 43 61 67 - optitslegumes@gmail.com www.legumes-mesigny.com

f 0 P'tits Legumes

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes.

À la ferme : jeudi 16h30/19h Magasin spécialisé BIO : l'Eau Vive (Epagny) Dépôts de paniers : Day by Day (Annecy / vendredi 16h-19h), boulangerie Comme dans un Moulin (La Balle de Sillingy / vendredi 16h-19h)

2 CHÈVRERIE DES BARRETTES



Anne DUPERRON 2159 route des Boussages - Lieu-dit les Chardons **74490 ONNION**

06 88 11 47 01 - chevreriedesbarrettes@orange.fr

Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais. ½ sec et sec. tomme.

À la ferme : après 16h30 en hiver, après 17h30 en été

Marchés : Viuz en Sallaz (lundi), Onnion (samedi)

Magasins spécialisés BIO : Onalavie (Ville la Grand et Nevdens), Satoriz (Château Gaillard, Epagny et Anthy), Bio des Voirons (Bonne sur Menoge)

Autre magasin : épicerie (Onnion) Restaurant : Auberge de Mégevette

(Mégevette)

3 DAVID VALLAS







253 route de l'église - Le Sizeray 74660 VALLORCINE 06 83 97 94 52 - david.vallas@free.fr

Légumes de saison diversifiés. Framboises, cassis. Confitures, sirops, coulis.

Marchés : Argentière en juillet - août (dimanche), Vallorcine (mercredi a-m), Vallorcine de septembre à novembre (dimanche matin) Magasin spécialisé BIO : Le Raccard (Argentière)

Restaurants : sur Argentière et Vallorcine

4 DISTILL'RÊVE





Frédérique LEGENDRE 251 chemin sur la tour - Sarzin 74270 CONTAMINE SARZIN 06 61 92 59 71 - distillreve@lilo.org www.distillreve.fr f Distill'Rêve

Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions, aromates, sirops aux plantes, hydrolats, cosmétiques. Liqueurs.

Visite sur réservation.

À la ferme : mercredi 17h/20h Marché de producteurs : Frangy, zone des bonnets de Musièges (samedi matin) Point de vente collectif : Terre Ferme (Cruseilles)

AMAP : les Paniers du Dahu (Bonneville)

Foires, événements





5 EARL FORT L'ÉCLUSE





Jean-David BAISAMY, Frédéric RAYMOND et Grégory GROB 5 chemin des vergers - 74520 CHEVRIER 06 60 27 09 17 - gaec.fe@wanadoo.fr www.atoutpom.com

Pommes, jus de fruits.

À la ferme : du lundi au samedi, de septembre à juin, 9h-12h / 14h-18h. Fermé samedi après-midi et dimanche

Autres magasins

6 EARL LA MONTAGNE







Lalita et Joël DURET 846 route de Choisy - 74350 CERCIER 06 89 31 57 86 - lalita.joel-duret@wanadoo.fr

Pommes, poires. Compotes, jus de fruits. • En conversion en partie (pommes, poires).

À la ferme : samedi 9h/12h sur réservation Grossistes

FERME BAUD







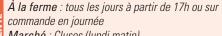




André, Marie-Thérèse et Stéphane BAUD 1655 route de la côte 74300 CHÂTILLON SUR CLUSES 04 50 34 37 90

Légumes de saison diversifiés. Fruits de saison, pommes, poires, prunes, noix, fruits déshydratés, confitures, jus de fruits, vinaigre de cidre.

Gîte Accueil paysan.



commande en iournée

Marché : Cluses (lundi matin)

Vente de paniers

8 GAEC DE VORZIER









Dominique, Lionel, Edith, Benoit CHEVALLIER et Philippe ANTHONIOZ 270 chemin de Vorzier - 74930 REIGNIER 06 09 89 50 32 - lise-chevallier@live.fr www.fermedes4saisons.com

Pommes, poires, prunes, fraises. Confitures, jus de fruits. • Une partie de nos fruits sont certifiés

Auto-cueillette et magasin de producteurs à la ferme.

À la ferme : du mardi au vendredi 9h-12h / 14h-19h, samedi 9h/17h. 270 route de Viaison -74930 Reignier Eserv

Marchés : Bonneville (mardi matin), Thonon les Bains (jeudi matin), Annemasse (vendredi matin), Ferney Voltaire (samedi matin)

Magasin spécialisé BIO : Bio Frais (St Julien en Genevois)

Autres magasins, Restauration collective



9 GAEC LA FERME DE LA LANCHE







7 associés en famille Sous le pas l'envers - 74360 ABONDANCE 04 50 81 67 31 - gaeclalanche@orange.fr f GAEC La Lanche

Produits laitiers de vache au lait cru : beurre, tomme. raclette, lactiques, Abondance AOP, Jouly, Galochard. Produits laitiers de chèvre au lait cru : fromages frais, ½ sec et sec, tomme, raclette, Sérac, crèmeux. • En conversion en partie (produits laitiers vache).

Visite en été.

À la ferme : du lundi au samedi 10h/19h30, dimanche 15h/19h30

Marché : Abondance (dimanche matin) Magasins spécialisés BIO, Autres magasins, Restaurants, Foires, événements

10 GAEC LA FERME DE L'AMARANTE









Ghislaine DETURCHE, Alexis PERILLAT et Didier VILPERT 934 route de l'éculaz - 74930 REIGNIER fermelamarante@ymail.com

Ferme L'Amarante

Légumes de saison diversifiés. Cardons, veloutés, soupes. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches). Plants de légumes.

À la ferme : mercredi et vendredi 15h/19h30 (de mai à décembre)

Point de vente collectif : O'Champs Paysan

(Collonges sous Salève)

AMAP : les Verts de terre (La Roche sur Foron)

11 GAEC LA PENSÉE SAUVAGE











Jérôme DETHES, Matthieu DUNAND et Gwénaël CHARDON 801 route d'Armiaz - 74380 LUCINGES 06 50 41 50 53 - gaeclapenseesauvage@orange.fr www.lapenseesauvage.org

Légumes de saison diversifiés. Mélanges de légumes déshydratés pour chips aromatisés (moutarde, paprika, curry), et pour soupes. Pommes, poires, fraises, framboises, raisin de table. Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions, aromates simples ou en mélange, avec procédé de dessication CFT. Liqueurs.

Magasin spécialisé BIO : Bio des Voirons (Bonne sur Menoge)

Points de vente collectifs : O Champs Paysans (Collonges sous Salève), au Rendez Vous du Terroir (Annecy), C'nos terroirs (Seynod) Autres magasins : Artisans du monde

(Annemasse), Fruitière (Fillinge)

AMAP: Odamap (Annemasse), la Coccinelle (Gaillard), Manger mieux ici (Mieussy)

Restaurants : le Bonheur dans le pré (Lucinges), au Fin Gourmet (Contamines sur Arve), l'Entre Cœur (Menétru le Vignoble)

Événements : Marché de noël (Annemasse)

12 GAEC LE REGAIN







Annie et Johann MATHIEU 3 chemin des Tattes - 74140 MASSONGY 09 50 17 37 32 - gaec-le-regain@gmx.fr

Pommes de terre. Farines de blé, sarrasin, seigle, petit épeautre et grand épeautre, farine de lentilles, lentilles. Huile de cameline.

À la ferme : mercredi 15h/19h, jeudi de 15h/19h, vendredi 15h/19h, samedi 9h/13h Magasins spécialisés BIO, Points de vente collectifs, AMAP, vente de paniers, Foires, événements

13 GAEC LES SAVOIES



Geneviève et Michaël BRUYÈRE Route de la maladière - 74150 RUMILLY 06 77 55 51 86 - les-savoies@orange.fr

Viande de bœuf en colis.

VENTE À la ferme : sur rdv

14 GERFAUX BRUNO





Le mont - 74230 SERRAVAL 06 11 44 05 14 - fougere.gaec@orange.fr

Viande de bœuf en colis. Produits laitiers de vache tomme, raclette, Reblochon.

À la ferme : tous les jours 7h/11h et à partir de 17h. Ou sur rdv

Magasins spécialisés BIO : Satoriz, l'Edelweiss (Thônes), la Source, les Aquarius, le Local (Annecy), Biocoop (Seynod), la Ronde du Bio (Faverges), Terre et Nature (Ugine)

15 LA CHÈVRERIE DE VIRGINIE



Virginie GROS 1264 route de St Ruph 74210 FAVERGES SEYTHENEX 06 26 21 14 42 - chevreriedevirginie@gmail.com

Produits laitiers de chèvre : fromages frais, ½ sec et sec. tomme. Sérac.

P Vente à l'alpage.

À la ferme : mercredi, vendredi 18h/19h (octobre à decembre et mars à mai) À l'alpage : juillet et août 9h/17h Autre magasin : Crèmerie des marchés (Annecv) Restaurants

16 LA FERME DE BIODUP







Nicolas et Hélène DUPANLOUP Impasse les Vagnys - 74930 ARBUSIGNY 06 08 74 68 19 - biodup74@gmail.com f Biodup

En colis et au détail : viande de veau, de bœuf, steaks hachés congelés, viande de porc, charcuterie, saucisses / merguez, terrines / pâtés.

Marchés : Veigy Foncenex (vendredi 15h30/17h)

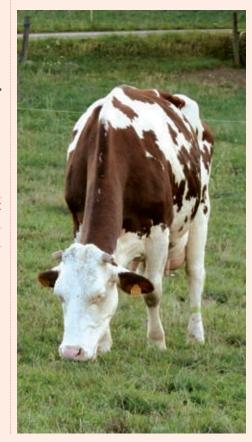
- Reignier (samedi matin) Magasins spécialisés BIO

Point de vente collectif : Reignier

Autres magasins

AMAP: Viuz en Sallaz, St Jean de Tholome,

Bonneville, Thyez, Reignier Restaurant : sur Annemasse Foires, évènements



17 LA FERME DE P'TIT FOUE **GAEC LA PUYA**











Laure et Jean-François GRAND 1 route des Plantées - 74200 MARGENCEL 06 62 71 67 18 - gaeclapuya.margencel@free.fr www.lafermedeptitfoue.fr

En colis : viande de veau et de bœuf, veaux de lait. Produits laitiers de vache : lait cru, crème, beurre, yaourts nature et aux fruits, faisselles, fromages blancs, tomme, raclette, Reblochon, Sérac, lactiques, Etivaz, tomme blanche. Miel. Vins de Savoie.

- En conversion en totalité.
- PVisite de la ferme. Boutique de produits bio et fermiers.

À la ferme : du mardi au vendredi 17h/19h, samedi 10h/12h. Viande sur commande en automne et hiver

Marché : Massongy au Domaine de Quicy (mardi et vendredi 16h/19h)

Autre magasin : le Potager du Léman (Sciez) AMAP : les Bons paniers (Bons en Chablais / mardi soir), les Paniers du Léman (Vongy / 1 jeudi soir sur 2), Épicentre (L'Eculaz / 1 mercredi soir sur 2)

Restaurants: chez Mimo (Margencel), l'Auberge (Anthy), les Pieds dans l'Eau (Corzent) Restauration collective : en direct aux hôpitaux du Léman, aux collèges (Margencel,

Bons en Chablais, Thonon...)

Événements : marché (Ballaison) 2º jeudi de juin, juillet et août

18 LA FERME DU CRÊT IOLI













Hubert BARRI, Alex BAUDET, Claude et Jérémie COURLET 584 route du Crêt - 74270 MINZIER 04 50 60 45 66 - jeremie@lecretjoli.fr www.lecretioli.fr I La Ferme du Crêt Joli

En colis : viande de veau, de bœuf, steaks hachés congelés, viande de porc, saucisses / merguez, terrines / pâtés, œufs, veaux de lait. Produits laitiers de vache : lait cru et pasteurisé. crème, beurre, yaourts nature et aux fruits, faisselles, fromages blancs, flans, tomme de Savoie, raclette, Reblochon, Sérac, lactiques, glaces, minzierella.

Boutique de producteurs à la ferme.

À la ferme : du mercredi au vendredi 16h/19h30, samedi 9h/12h

Magasins spécialisés BIO : Biocoop, Satoriz, Onalavie

Point de vente collectif : O Champs Paysans (Collonges sous Salève)

Autres magasins

Restauration collective : en direct et à La Bio d'Ici

Quvert MAGASIN À LA FERME MERCREDI JEUDI VENDREDI 16H → 19H30 PRODUITS LAITIERS, GLACES SAMEDI & VIANDES DE LA FERME 9H30 → 12H 584 ROUTE DU CRÊT ÉPICERIE, FRUITS & LÉGUMES 74270 MINIZIER www.tecretjoli.fr • 🔀 lecretjoli

19 LA TERRE DES SAGES







François POIRIER **74800 ETEAUX**

Pommes de terre. Miel, pollen, propolis.

VENTE À la ferme

20 LE BOUQUET SAVOYARD





Agnès et Jean-François PRIEUR-DREVON, Marie-Claude GAILLARD 3245 route d'Albertville - 74320 SEVRIER 04 50 52 48 49 - le.bouquet.savoyard@orange.fr

Légumes de saison diversifiés, endives.

À la ferme : lundi et ieudi 16h/19h Marchés : Annecy (mardi et vendredi matin) Magasin spécialisé BIO : Biocoop (Sevrier) Restaurants: Granny Smith et l'Heure bio

(Annecy)

21 LE FOURNIL DES PAYSANS





Laurence et Fabien ABRY 120 chemin du Grand Pré - 74330 MÉSIGNY 06 11 71 39 49 - leszabry@gmail.com If Le fournil des paysans

Farines de blé, seigle, petit épeautre, pain, brioches.

À la ferme : lundi et mercredi 16h30/19h Marché de producteurs : Poisy (vendredi 16h/19h30)

Points de vente collectifs : au Rendez Vous du terroir (Annecy), C'nos terroirs (Seynod)



22 LE IARDIN À EMPORTER



Jérôme BERKOVITCH 6 passage des Cyclamens - 74210 DOUSSARD 06 70 27 37 30

lejardinaemporter@netcourrier.com www.lejardinaemporter.com

If Le jardin à emporter

Légumes de saison diversifiés.



🔟 À la ferme : samedi 8h30/12h30 Marché : Doussard (lundi matin en été) AMAP : Amap en Pays de Faverges

23 LE POTAGER DES CASTORS





Laurent THIERRY 600 chemin du Couardet - ZA des Vernays 74210 DOUSSARD 07 78 35 50 19 - lepotagerdescastors@ntymail.com

f Le Potager des Castors

Légumes de saison diversifiés. Fraises. • En conversion en totalité.

Ferme pédagogique et permacole.

À la ferme : mercredi 18h

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Annecy,

Sevrier, Sevnod)

AMAP : Menthon (mardi 18h), Granny Smith

(Annecy / vendredi 18h30) Restaurants : sur Annecy

Coopératives

24 LE PRÉ OMBRAGÉ









Raphaëlle, Bruno et Philippe METRAL 22 route du Crêt 74600 MONTAGNY LES LANCHES 07 60 20 65 52 - lepreombrage@gmail.com www.lepreombrage.fr

Légumes de saison diversifiés. Jus de pommes. Œufs. Pain.

Camping à la ferme. Revente d'autres produits bio et locaux sur le marché à la ferme.

À la ferme : marché de producteurs, vendredi

Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Annecy, Seynod), la Source (Annecy)

Autre magasin : le Local Épicerie (Cran Gevrier)

25 LE SANGLIER PHILOSOPHE





Benoît CLAUDE 361 route de Chainaz - 74540 CUSY 06 15 76 89 41 - sanglierphilosophe@wanadoo.fr www.plantes-biologiques.com **f** Le Sanglier Philosophe

Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions, sirops aux plantes. Liqueurs : génépi, vulnéraire, hysope, gentiane, sapinette, verveine.

Plantes de cueillette en montagne et culture.

Vente en ligne sur le site Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Seynod, Rumilly, Grésy sur Aix, Aix les Bains, Chambéry) Points de vente collectifs : la Maison des Artisans (Lecheraines), Coté Fermier (Crumettaz

Clarafond), La Ferme (La Bussière) Autres magasins : la Ferme de Lorette (Thônes), l'Épicurien (La Clusaz), Saveurs d'içi et là (Annecy)

Coopératives laitières : St Ours, Trévignin, Flumet, Chamonix, Megève, Cluses

26 LES IARDINS DE LA MOTTAZ













Gabriel PERRIN et Corinne SALVI 150 route du Villaret - 74120 MEGÈVE 04 50 53 89 48 - corinne.salvi11@gmail.com

Légumes de saison diversifiés. Coulis. Prunes, framboises, cassis, groseille, mûres. Confitures, coulis. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches et sèches), sirops aux plantes. Plants de légumes.

Dégustation confitures et sirops.

À la ferme : en août, tous les jours 16h/19h

Marchés : Megève (vendredi et dimanche matin), Chamonix (samedi matin)

Vente de paniers : à la ferme le mardi sur réservation pour les mois de juillet à novembre

Restaurants : le plein Sud (Megève), la Ferme de la Croix du Planav (Megève)

Restauration collective : en direct à la cantine scolaire (Megève)

27 LES JARDINS DU TAILLEFER







Barbara et Cyril CAVAGNOD 340 route de la Porte - 74210 LATHUILE 06 76 08 59 70 - cavagnod.cyril@gmail.com www.jardins-du-taillefer.fr

Légumes de saison diversifiés, fraises, melons et pastèques. Confitures.

Restaurant végétarien en été et camping à la ferme.

À la ferme : lundi et jeudi 16h30/19h30 Marché de producteurs : Faverges (vendredi 16h/19h)

AMAP, Restaurants

28 LES ROUOUINES







Bernard DUMONT et Aurélie FINKELSTEIN Le Fion - 74500 CHEVENOZ 06 15 13 62 29 - zoe123 66@msn.com lesrouquines@lesrouquines74

En colis : viande de veau, de bœuf et veau rosé. Produits laitiers de vache lait cru, crème, beurre, yaourts nature, faisselles, crèmes dessert, tomme, raclette, lactiques, RebloFion, tartares, pana-cotta, crèmes aux œufs...

Visite de la ferme.

À la ferme : sur rdv Points de vente collectifs : magasin de producteurs (Le Jotty), la cabane de producteurs (Mésinges), jardins Pousses d'Avenir (Marin) AMAP : les Paniers du Chablais (St Disdille / vendredi soir)

Restaurant : Avicenne (Thonon les Bains) Vente sur d'autres fermes

29 LES TRÉSORS D'ABEILLES



Nathalie MASSE Route de Magny - 74150 MOYE 04 50 64 41 91 - lestresorsdabeilles@laposte.net www.les-tresors-dabeilles.fr

Miel, gelée royale, pollen, propolis, pain d'épices, pâte à tartiner "miel noisettes".

Magasin spécialisé BIO : Biocoop (Rumilly) Points de vente collectifs : au Rendez Vous du terroir (Annecy), C'nos terroirs (Seynod), Croc' Bauges (Lescheraines)

Autre magasin : les Produits de la ruche (Rumilly)

AMAP: Novel Amap (Novel)

Événements : marché producteurs et artisanat

(Rumilly) en août

30 LES VERGERS D'ANTHY





19 route des Balises - 74200 ANTHY 06 31 94 30 05 - yves.jacob.74@gmail.com

Légumes de saison diversifiés, courges. Pommes, poires, pêches, abricots, prunes, kiwis.

+ Location de gite.

Magasin spécialisé BIO : Satoriz (Anthy) Vente de paniers : Cagettes de Chens (Chens), Cagettes à roulettes (Nernier)

31 MAISON LACROIX









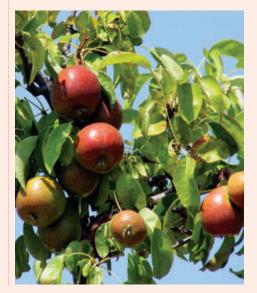
Aurélien, Joachim et Baptiste LACROIX

123 route d'Allonzier - 74350 CERCIER 04 50 77 40 25

Pommes, poires. Compotes, jus de fruits, cidre (transformés sans sucre ajouté et eau).

À la ferme : mardi, mercredi, jeudi et vendredi 9h-12h / 13h-18h, samedi 9h30-12h / 13h-18h. Coopérative Valfruits, 637 route de Frangy -74350 Cercier

Magasins spécialisés BIO, Autres magasins, Restauration collective, Coopératives





-nousrassemble



Chez Biocoop nous cultivons la proximité



LES BIOCOOP **DE HAUTE SAVOIE**

- Biocoop Rumilly 9 rue René Cassin - 74150 Rumilly
- Biocoop du Lac 4550 route d'Alberville - BP 226 - 74320 Sevrier Tél: 04 50 66 41 28
- Biocoop Aquarius 2 rue Perinne - 74800 La Roche sur Foron
- Biocoop Aquarius 152 rue de la Gare - 74310 Pringy
- Biocoop Aquarius 10 rue de la Paix - 74000 Annecv
- Biocoop Aquarius 6 rue 11e Bataillon de Chasseurs - 74000 Annecy
- Biocoop du Semnoz 12 chemin de Piéraz - 74600 Seynod Restaurant Bio en magasin













Sébastien JOUEN 35 impasse des Jardins - 74500 PUBLIER www.poussesdavenir.fr f Pousses d'Avenir

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, coulis, conserves de légumes. Fraises. Plants de légumes. Miel.

Stucture d'insertion par le maraichage / réseau

À la ferme : mardi et vendredi 14h/17h45 Magasins spécialisés BIO, Autres magasins, Vente de paniers

Restauration collective : en direct

33 RÉMI MARTIN



782 route de Soly - 74250 FILLINGES 06 63 93 56 82 - remi_martin@hotmail.fr f Les jardins de Soly

Légumes de saison diversifiés.



AMAP : le Dahu (Bonneville/vendredi 18h30-19h30), Fillinges (mardi 18h-19h15)

34 VIANDE D'ALPAGE DE LA SERVAZ



Estelle FALCY - 74210 FAVERGES info@sarve.info - www.sarve.info

If Vente directe de viande de bœuf d'alpage de la Servaz

En colis : Viande de veau et de bœuf. Vente au détail à réserver directement sur le site. • En conversion en totalité.

Vente de paniers : commandes à récupérer : entre 17h/19h à l'Hotel du Parc, 5 route d'Albertville - 74210 Faverges. AMAP: le Petit Chaperon Vert (Annecy / mardi et jeudi 18h30-19h)

35 VINS ET DOMAINE **GÉRARD LAMBERT**



Gérard LAMBERT 30 rue de Montauban - 74910 SEYSSEL 04 50 56 21 59 - cath.de.lambert@gmail.com vins-domaine-lambert.com

If Lambert de Seyssel

Vins de Savoie, Seyssel, Crémant, Royal Seyssel (méthode traditionnelle millésimée). • En conversion Demeter.

À la ferme : du mardi au samedi 9h-12h /

Magasin spécialisé BIO : le Grand Panier Bio (Epagny)

Autres magasins

Restaurants : sur Annecy et Seyssel

Foires, événements

36 LES RUCHERS DU LÉMAN



Thomas BONMARIN 303 route de Jouvernaisinaz - 74550 ORCIER 06 95 41 07 97 - lesruchersduleman@yahoo.fr

Miel, pollen, propolis, bonbons au miel, pain d'épices, gâteaux aux miel.

Stage découverte.



🗒 À la ferme, Magasins spécialisés BIO, Points de vente collectifs, Restaurants





PLUS BESOIN DE SE PRENDRE LE



POUR TROUVER TOUS VOS PRODUITS BIO ET NATURELS!

RÉSEAU DE MAGASINS BIO SPÉCIALISÉS DEPUIS 1979

à Chambéry centre - 3 rue du Sénat de Savoie (proche des Halles)
à Chambéry Chamnord - C.C. Chamnord, 250 rue Ducretet (à côté de Darty)
à Saint-Alban-Leysse - 118 rue Marocaz (face à Decathlon)
à Albertville - 412 chemin de la Charette (face au Sauvay)
à Annecy - 4 avenue des Romains (proche place des Romains)
à Sillingy - Zone Epagny, 170 route de Bromines (face à Bricorama)
à Annemasse - 10 rue de Genève (parking Picard)



LES AMAP, ASSOCIATIONS DE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE*

Le Réseau AMAP Auvergne Rhône-Alpes accompagne Amapiens et Paysans dans la gestion de leurs partenariats et œuvre pour une agriculture paysanne et une alimentation durable.

Pour en savoir plus : www.amap-aura.org

SAVOIE

- AiMAP Aime la Plagne
- AMAP COURCHEVEL Courchevel
- AMAP DES LACS Les Marches
- AMAP DE LA DENT DE CONS Marthod
- AMAP DE L'ALBANNE Barberaz
- AMAP DE MONTMELIAN Montmélian
- AMAP DE ST PIERRE D'ALBIGNY St Pierre d'Albigny
- La croisée des chemins La Rochette
- La combe de Camelot Challes les Eaux
- LAMAP Chambéry
- LE BIO CORTI Alberville
- LE COURT-BOUILLON Chambéry
- LE PANIER DES ARAVIS Thônes
- LES FONDUS DU PANIER Villard-sur-Doron
- 0 PANIER Moûtiers / Aigueblanche

HAUTE-SAVOIE

- AMAP LE POTAGER BALMONTIN Balmont
- AMAP EN PAYS DE FAVERGES Faverges
- AMAP MELI MELO BIO Rumilly
- AMAP LE PETIT CHAPERON VERT Cran-Gevrier
- AMAP'ATATE Meythet
- AMAPOISILIENNE Poisy
- AMAPORTEE Viuz-en-Sallaz
- AMAP PRES DE CHEZ SOI Viuz-la-Chiesaz
- LA COCCINELLE Gaillard
- LE PANIER DE ST JEAN St Jean-de-Tholome
- LES BONS PANIERS Bon-en-Chablais
- LES PANIERS DE LA PIERRE AUX FÉES Bonneville / Thyez / Reignier
- LES PANIERS DU CHABLAIS Thônon-les-Bains
- LES PANIERS DU LEMAN Thônon-les-Bains
- LES PANIERS DU DAHU Bonneville
- LES VERTS DE TERRE La Roche-sur-Foron
- MANGER MIEUX ICI Mieussy
- NOVAL AMAP Annecy
- **ODAMAP** Annemasse

Cette liste n'est pas exhaustive. Elle présente les principales AMAP ayant des producteurs bio et répertoriés par le réseau des AMAP





DEVENEZ MEMBRE ASSOCIÉ!

L'ADABio est une association loi 1901, créée en 1984

par des agriculteurs pour promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Elle est aujourd'hui forte de plus de 450 adhérents dont une cinquantaine de membres associés répartis sur les 4 départements (Ain, Isère, Savoie, Haute-Savoie).

Aujourd'hui, l'agriculture bio gagne du terrain. Nous nous engageons à vos côtés pour accompagner cette dynamique et veiller à ce qu'elle s'ancre dans le respect de la qualité du métier d'agriculteur et des produits.

Pourquoi devenir Membre Associé?

- Pour suivre les temps forts de l'agriculture biologique en France et plus particulièrement à côté de chez vous.
- Pour soutenir dans votre département, un groupement d'agriculteurs ayant fait un choix de production respectueux de l'environnement et des hommes.
- Pour porter le débat de l'AB sur la place publique.

Votre adhésion vous ouvre droit à :

- 1 an d'abonnement à notre bulletin mensuel d'information "La Feuille Bio" de votre département.
- Des informations ciblées sur les événements de votre région : les marchés, foires bio, salons, conférences, portes ouvertes chez des producteurs...



BULLETIN D'ADHÉSION

J'adhère à l'ADABio en tant que Membre Associé

□ Je joins un chèque de 35 € à l'ordre de l'ADABio.
☐ Je souhaite également verser une cotisation de soutien d'un montant de €
Nom - Prénom
Adresse
C.P Ville
E-Mail
Je désire recevoir "La Feuille Bio" 🖵 Par mail (PDF) 🗀 Par courrier
Date et signature

Bulletin d'adhésion également à télécharger sur

www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/adabio

À envoyer :

A envoyer :

RETROUVEZ LES PRODUCTEURS BIO SUR LES MARCHÉS

SAVOIE

	Mardi	Matin	Aiguebelle
		Après-midi	Chrindrieux (16h-19h)
	Jeudi	Matin	Aime / Modane
		Après-midi	Chambéry (marché Bio)
	Vendredi	Matin	Challes-les-Eaux
	Samedi	Matin	Chambéry / Saint Jean de Maurienne / Saint Pierre d'Entremont / Thônes

HAUTE-SAVOIE

Lundi	Matin	Cluses / Viuz en Sallaz / Doussard
Mardi	Matin	Annecy / Bonneville
	Après-midi	Massongy (16h-19h au domaine de Quicy)
	Après-midi	Vallorcine
Jeudi	Matin	Thonons-les-bains
Vendredi	Matin	Annemasse / Annecy / Megève
	Après-midi	Veigy Foncenex (15h30-17h)
Samedi	Matin	Chamonix Frangy / Ferney Voltaire / Onnion / Reignier
Dimanche	Matin	Abondance / Argentière (juillet et août) / Megève / Vallorcine

FOIRES ET SALONS RÉGIONAUX ET LOCAUX



Évènements nationaux et régionaux :

• Fête du lait bio

Petits déjeuners à la ferme le 1^{er} dimanche de juin. Infos : www.fete-du-lait-bio.fr

• Printemps Bio

Évènements grand public dans les fermes, chez les distributeurs, les magasins spécialisés, etc... du $1^{\rm er}$ au 15 juin.

Infos : www.labiodes4saisons.eu



- Salon Primevère à Lyon : fin février / début mars (Lyon-Eurexpo). Infos : salonprimevere.org
- Solan Vivos Natura à Luan y poyambra a Infoa y vivos natura com //
- Salon Vivez Nature à Lyon : novembre Infos : www.vivez-nature.com/lyon

Évènements en Savoie et Haute-Savoie :

- Foire Bio de Savoie : dernier week-end d'avril (ADABio)
- Marché ToutenBio à Minzier (74) : début août (Apollon 74)



ADABio

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

Tél.: 04 74 30 69 92 contact@adabio.com

www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/adabio



DANS L'AIN (siège social) : 95 route des soudanières 01250 CEYZERIAT 04 74 30 69 92

EN ISÈRE:
ZA des Papeteries
38140 RENAGE
04 76 31 61 56



EN SAVOIE/HAUTE-SAVOIE: 3 bis impasse des prairies 74940 ANNECY LE VIEUX 09 67 24 52 84

