

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels



Retrouvez les produits fermiers dans les points de vente collectifs partenaires de l'Ain de Ferme en Ferme®



PORTES OUVERTES

25 & 26 avril 2015

10h à 18h



Animations enfants et tout public
Concours Photos
Casse-croûte, goûter, repas, sac pique-nique : Renseignez-vous !

Au cœur de la Dombes

- 1 LA FERME DE L'ABBAYE DES DOMBES**
Communauté du Chemin Neuf
Abbaye Notre Dame des Dombes - 01330 LE PLANTAY
04 74 98 14 40 ou 06 48 20 02 44
abbayedesdombes.exploitation@gmail.com
http://jgoq.gli/HNVU7
Au cœur du pays aux mille étangs, dans un cadre architectural unique, notre ferme ouvre ses portes pour vous faire découvrir les secrets de son élevage de vaches laitières. Vous pourrez déguster notre viande de bœuf, de veau, nos délicieux fromages, les produits du verger et la célèbre Musculine. Casse-croûte : sandwich saucisson, saucisse ou merguez pur bœuf (3,5 €). Goûter : crêpes maison (2,50 €), délice aux pommes (3 €), jus de pomme. Pique-nique possible, tables à disposition.
- 2 GAEC DE CLOUGERES**
Michel et Didier CHAMBAUD
Les Chaffangères - 01240 MARLIEUX
04 74 42 83 02 ou 06 70 52 43 58
didier.chambaud@orange.fr
Chèvres, cabris, bœufs, au bord d'un magnifique étang, venez découvrir notre passion, goûter nos produits, passer un agréable moment en famille ou entre amis. Visite totalement abritée en cas de mauvais temps.
- 3 LE DOMAINE DE L'ESCARGOT**
Arnaud BLANC
Rangout - 01960 SERVAS
06 71 29 84 96
arblanc@neuf.fr
Arnaud fera découvrir le cycle fascinant de l'escargot, de la naissance à l'assiette. Vous serez captivés par la reproduction, l'élevage et la transformation qui est entièrement réalisée à la ferme. Pensez à prendre vos glacières.

Autour de Bourg

- 4 LE RUCHER DE GOURDANS**
Bernard SAINT-GENIS
596 Chemin des Carronniers - 01960 PERONNAS
04 74 23 20 32
bernard.saint-genis@wanadoo.fr
Je vous invite à partager ma passion : l'apiculture. Vous aurez la chance, en zone périurbaine, de pouvoir visiter ma petite miellerie. Vous dégusterez les différents miels récoltés dans l'Ain et le Jura et vous découvrirez le monde extraordinaire des abeilles. Ateliers pour petits et grands : l'abeille, architecte et ingénieur; colorages, mathématiques et géométrie autour de l'abeille.
- 5 LYCEE AGRICOLE LES SARDIERES**
Stephen GOUBY
79 avenue de Jasseron
01000 BOURG EN BRESSE
04 74 45 50 80
stephen.gouby@educagri.fr / www.sardieres.fr
Venez faire connaissance avec nos vaches laitières et leurs veaux. Partez aussi à la découverte de la vie en plein air des poulets de Bresse. Une dégustation de nos produits vous attend. Animations enfants : visite guidée pour les plus petits, sur réservation.
- 6 EARL DES COUDERIES**
Gérard et Jeannine MERLE
267 Chemin des Terres - Curtaringe
01440 VIRIAT
06 63 21 98 89
gerard-merle@bbox.fr
A la ferme des Couderies, Gérard et Jeannine vous invitent à venir découvrir leurs élevages (chèvres, cabris et volailles) ainsi que les légumes printaniers et petits fruits. Repas sur réservation : salade surprise - poulet à la crème - riz crème dessert. Prix : 12 €.
- 7 GAEC PISCICULTURE TEPPE**
Catherine et Jérôme TEPPE
731, Chemin de Jouffroy - 01310 POLLIAT
04 74 24 20 14 - 06 03 28 63 71
truite@piscicultureteppe.fr
Dans un cadre naturel et verdoyant alimenté en eau de source, Catherine et Jérôme sont heureux de vous accueillir afin de vous faire découvrir leur métier. La reproduction, l'élevage et la transformation n'auront plus de secret pour vous. Vous apprécierez les produits élaborés par le pisciculteur. Animation pêche à la ligne.
- 8 LE VERGER GOURMAND**
Christophe et Claire BAGUET
619 Chemin des Rippes à la Chambrière
01000 SAINT DENIS LES BOURG
06 62 26 71 31
ch.baguet@sfr.fr
Des fruits rouges aux fleurs d'acacia ou de pissenlit en passant par les légumes, venez découvrir notre métier et notre gamme de confitures, gelées, coulis, sirops, chutneys et autres gourmandises. Sac pique-nique sur réservation.

Bresse Val de Saône

- 9 ELEVEGE DU PETIT COCHON**
Olivier PINTO et Pascale BUATHIER
La Croix Carbon - 01400 SULLIGNAT
06 50 01 26 39
pascal.pinbu@gmail.com
Nous vous invitons sur notre exploitation porcine entre Bresse et Dombes. Venez découvrir notre élevage de porcs, de la naissance à l'assiette, avec pour objectif principal la qualité du produit final pour satisfaire nos clients. Pour ceux qui le souhaitent, une assiette de charcuterie vous sera proposée à 5 €, et/ou un barbecue sera mis à votre disposition.
- 10 LA FERME BIODÉLICES**
Robin et Charles SIMON
412 Chemin de la Branche - 01540 ST JULIEN SUR VEYLE
09 53 48 60 68 ou 06 77 17 73 48
lafermebiodelices@gmail.com
Enfants, adultes, il n'y a pas d'âge pour passer un bon moment à la découverte de notre ferme, aux productions aussi variées que complémentaires ! Nos légumes bio, nos vaches et leurs veaux, nos poules et leurs poussins, nos dindes et dindons, nos cochons... éveilleront tous vos sens ! Pensez à réserver votre repas composé de nos produits, samedi et dimanche midi : salade, poule au pot et son accompagnement, dessert, café et vin. Adultes : 15 €, prix réduit pour les enfants.

- 11 FERME DE LA MARE CAILLAT**
Jérôme BOISSON, Nicolas et Elise PIROCHE
La Mare Caillat - 01290 SAINT ANDRE D'HUIRIAT
04 74 50 10 87
lamarecaillat@gmail.com
Parents, enfants, soyez les bienvenus. Découvrez nos fabrications : pain, fromages variés et yaourts au lait de vache, compote de pomme de notre verger. Visitez meunerie et four à pain. Vous verrez nos 8 vaches, cochons, lapins, poules et canards ainsi que nos 2 ânes et 3 brebis. Le matin, les enfants peuvent caresser les brebis et fabriquer un souvenir avec leur laine. Crêpes salées ou sucrées.
- 12 EARL DU LAVOIR**
Eric et Pascal DEROCHE
70, Impasse des Belouzes
01290 BIZIAT
06 85 70 59 97
earldulavoire@gmail.com
Venez découvrir nos volailles (poussins, poulets, chapons de Bresse et pintades fermières) élevées en liberté qui trouvent dans un cadre verdoyant et arboré de 12 ha une partie de leur alimentation (herbe, vers) complétée par notre production de céréales : maïs et blé. Atelier peinture : peinture sur œuf et réalisation d'une œuvre collective toute la journée. Repas uniquement sur réservation samedi et dimanche midi sous chapiteau : salade composée - poulet de Bresse à la broche - gratin dauphinois - tarte et café : prix 15 € - 11€ pour les enfants.
- 13 EARL LES JARDINS D'AESTIV**
Benoît MERLO
2225 route de la Terrasse - 01380 BAGE LA VILLE
06 76 05 73 85
les.jardins.aestiv@gmail.com / www.lesjardinsd'aestiv.com
Soyez les bienvenus aux Jardins d'Aestiv pour découvrir une exploitation céréalière diversifiée qui transforme une partie des espèces cultivées. Vous pourrez découvrir le moulin producteur de farine, la floconneuse ou encore la presse à huiles. Dégustation à l'appui !
- 14 EARL FERME DE LUSIGNAT**
Jean Luc DECHER, Béatrice, Michel et Vincent GROSBRON
Lusignat - 01190 CHEVROUX
03 85 51 89 34
www.fermedelusignat.fr
C'est avec plaisir, que nous vous accueillons ce week-end, pour vous faire découvrir nos poulets de Bresse, porcs fermiers, bovins limousins. Vous pourrez également déguster notre charcuterie, nos pains et tartes bressanes cuits dans notre four à bois. Repas dimanche midi sous chapiteau : pâté de campagne et saucisson sec, poulet de Bresse rôti, chips, fromage, tarte bressane, café et vin compris : prix 15 €. Réservation au 03 85 51 89 34.

De la Bresse à la Petite Montagne

- 15 EARL LA FERME DU SORBIER**
Benoît PERDRIX
1955 Route de Sainte Colombe - 01851 MARBOZ
06 81 84 61 56
scea.perdrix@orange.fr
Venez découvrir notre ferme en agriculture biologique respectueuse de l'environnement avec ses vaches limousines et ses porcs en liberté. Benoît et ses collègues vous feront déguster des produits issus d'animaux élevés et transformés sur l'exploitation. Pour le plaisir de vos papilles, une assiette de charcuteries (pâté croûte, jambon blanc et cru, saucisson et une tranche de pain) vous sera proposée pour 5 €.
- 16 KAMAKLE**
Philippe et Pascale PREVOST
3821 route de Lescherou - 01340 FOISSIAT
06 68 23 62 91
pprevost@kamakle.fr / www.kamakle.fr
Notre ferme est ouverte pour faire partager notre passion de l'élevage : vaches charolaises, bœufs de race vauzaine (la meilleure viande du monde) et chevaux de sport Selle Français. Nous sommes attachés au respect des animaux et de l'environnement ainsi qu'à la transparence. Animation de la dégustation par Marc Boissieux, Masterchef 4. Déjeuner sous hangar : salade, steak de viande Wagyu hachée, frittes, fromage blanc, tarte, café, vin. Prix : 15 €, enfant : 7 €. Réservation par mail ou téléphone.
- 17 FERME DES BRUYERES**
Valérie FAUSSURIER, Jérôme et Sandrine BERNARD, Frédéric BERNARD
Les Bruyères - 01560 LESCHEROUX
06 76 19 49 75
valfaussu@9online.fr
Venez nous rendre visite, admirer nos chèvres et nos cochons. Venez passer un agréable moment (gourmand aussi !) en notre compagnie. Venez pour mieux comprendre notre métier et nous poser vos questions. Avec le sourire vous serez accueillis, avec le sourire vous repartirez. Repas samedi midi et dimanche midi (chapiteau) : aspic - salade - saucisse de porc façon gardaine - riz - fromages - tarte bressane (vin & café compris) 13 € - enfant 7 €. Réservation : 04 74 52 68 69 ou valfaussu@9online.fr.
- 18 ESCARGOT'AIN - Olivier PFIFFER**
24 Route de la Bascule - 01560 CORMOZ
04 74 51 05 98
escargotain@yahoo.fr / www.escargotain.fr
Dans la prairie le long de la rivière, venez partager ma passion de l'escargot sur un site naturel et déguster mes produits sur place. Aire de pique-nique à votre disposition. Pour les amateurs, prévoir sac isotherme.
- 19 LA FERMETTE DE DIDOU**
Edith et Laurent BERIZZI
2839 Route du Souget - 01270 BEAUPONT
04 74 42 79 55
fermette.didou@orange.fr / www.lafermettededidou.fr
Vous êtes impatients de savoir pourquoi le cochon à la queue en tire-bouchon ? Comment on fait du vrai jambon cuit ? Vous êtes à la bonne adresse ! Nous élevons des cochons, des moutons et des veaux. Le temps d'un week-end, venez partager notre passion de l'élevage et des bons produits bio ! Assiette de charcuterie ou assortiment de viande façon barbecue, pour 5 €.

- 20 LA FERME FANTASY**
Emilie et Arnaud CREUZE
Villeneuve - 01270 DOMSURE
04 74 25 88 10 ou 06 16 17 22 40
fantasy.arabians@hotmail.fr / http://lafermefantasy.fr
Pour mettre un peu de "fantasy" dans votre week-end, venez visiter notre ferme et admirer chèvres, chevaux et compagnie... Vous en verrez de toutes les couleurs ! Les cabris sont nés et les fromages sont prêts à être dégustés. Nous vous attendons pour vous raconter avec passion notre vie d'éleveur. Des parcours ludiques et pédagogiques seront proposés aux enfants à 10h et 10h30 les 2 jours. Vous pourrez aussi pique-niquer sur place avec nos produits accompagnés de ceux des participants voisins (sac pique-nique : 25 € pour 4 personnes).
- 21 LA FERME DE POISSOU**
Ludivine et Eric PARRAIN
Poissou - 39160 VAL D'EPY
06 09 43 05 49 ou 06 27 50 73 71 ou 09 81 19 81 79
ludivine240189@hotmail.fr
Installés au sein d'une petite commune, mon père et moi élevons des vaches allaitantes de race Blanc Bleu, Limousine et Salers. Les naissances sont faites, tous nos petits loulous bleu, gris marron et bariolés sont prêts à vous épater. Animations : découvrez les huiles essentielles et leurs pouvoirs; apprenez à reconnaître les morceaux de viande.
- 22 FERME DE L'ANE ERIA**
Sébastien PERRET et Anthony JACQUEMARD
Lanéria - 39160 VAL D'EPY
06 72 15 27 52 ou 06 82 87 09 12
contact@fermedelaneria.fr / www.fermedelaneria.fr
Les fermiers de Lanéria seront ravis de vous accueillir pour vous parler de leurs élevages diversifiés, de leurs valeurs et de leur production, le tout dans un cadre fort agréable. Des visites enfants seront organisées tout au long de la journée avec un départ toutes les heures. Animation : création participative d'un tapis en laine feutrée. Nous proposons des crêpes garnies salées et sucrées toute la journée.

Sur les sentiers du Revermont

- 23 DOMAINE EQUESTRE DES 3 MONTS**
Marie Laure ROUSSET
RD118 LD Pommer - 1358 route de Courmangoux
01370 SAINT ETIENNE DU BOIS
06 14 40 64 94
domaine.equestre@laposte.net
www.domaine-equestre-des3monts.ffc.com
Venez découvrir mon Centre Équestre-Poney Club affilié FFE-labels qualités : enfants dès 3 ans, adultes et Equi-Handi. Vous verrez le fonctionnement d'un élevage équin, les installations nécessaires à l'enseignement, au dressage, à la rééducation, ma pédagogie, la sécurité du cavalier et le travail quotidien. Démonstration les après-midi, tour en calèche et baptême : 3 €.
- 24 LES CHEVRIERS D'ECHEZEAUX**
Jacques et Lola EUIEUX
90, Chemin sur la Ville - St Maurice d'Echazeaux
01250 CORVEISSIAT
06 37 46 25 14
leschevriersdechazeaux@gmail.com
http://leschevriers.wix.com/les-pts-plats-lola
Tous les animaux de la ferme se font une joie de vous accueillir ce week-end : nos chèvres vous dévoileront tous leurs secrets pour faire de bons fromages bio; nos brebis et nos vaches, des plats cuisinés maison, dégustations à l'appui ! Samedi et dimanche à 10h30 : fabrication d'un fromage de chèvre, à déguster sur place ou à emporter.
- 25 LE JARDIN DE JEAN-LOUIS**
Jean-Louis BERT
47 Chemin des Communaux
01250 SIMANDRE SUR SURAN
06 88 96 12 41
jardindejeanlouis@orange.fr
Soyez les bienvenus au jardin de Jean-Louis pour découvrir une large gamme de fruits et légumes de saison non traités. Venez partager nos méthodes agricoles en harmonie avec la nature.
- 26 GAEC DE LA BOUVATIERE**
Sarah BRUANT et Colin PERRAT
295 Chemin de la Bouvatière - 01250 TOSSIAT
06 65 44 89 81
labouvatiere01@yahoo.fr
Bienvenue à la Bouvatière pour vous faire partager notre passion. Venez découvrir nos vaches Montbéliardes et nos chèvres, du veau à la vache, du cabri à la chèvre, en pâture et en stabulation. Nous vous ferons déguster nos produits : fromages fermiers, beurre et crème de Bresse. Crêpes sucrées ou à la confiture maison.

De la Combe du Val au Plateau d'Hauteville

- 27 GAEC DE LA COMBE DU VAL**
Loïc CARON et Samuel PERTREUX
797, rue de Très la Croix
01430 VIEU D'IZENAVE
06 73 36 45 54
combeduval@hotmail.fr
Déjà 10 ans que nous sommes en agriculture bio ! Venez en discuter avec nous tout en visitant notre ferme où AOC comté et agriculture bio se côtoient. Les veaux sont déjà impatients de lécher les doigts des enfants. Samedi et dimanche à 11h : démonstration de chien de troupeau. Samedi et dimanche midi, repas complet (sur réservation) : entrée, têtes de veau ou blanquette, dessert (avec des produits des fermes de l'Ain de Ferme en Ferme). Prix : 15 € vin et café compris.
- 28 GAEC DE LA CROIX BLANCHE**
Laurent et Jeannine DUPUIS
460 Route de Champdor - 01110 CORCELLES
06 66 21 63 81
gaecdelacroixblanche@bbox.fr
www.gaecdelacroixblanche.com
Prenez de l'altitude, respirez un air pur sur le "toit" du Bugey ! Nous serons ravis de vous accueillir sur notre élevage pour vous faire découvrir ou redécouvrir la Reine Blanche des verts pâturages de ces lieux : la Charolaise. Visite de la ferme, expositions, vidéos, dégustations... Pour vous restaurer rapidement durant ces deux journées, nous vous proposons le traditionnel BIG Charolais Bio, un sandwich pur accompagnement d'une boisson. Prix : 6 €. Soirée des producteurs (voir au dos).

- 29 CHEVRIERIE LA RAMAZ**
Annie BLANC et Olivier BROCHET
La Bertinière - 01110 HAUTEVILLE LOMPNES
04 37 86 58 39
contact@chevrierialamaz.fr / www.chevrierialamaz.fr
Tous vos sens en éveil pendant la visite de notre ferme de montagne. Chèvres, chevreaux, cols du valais, ânes, lapins et notre basse-cour vous attendent. Autour d'une dégustation, laissez-vous séduire par notre lait de chèvre, notre plateau de fromages, notre tarte aux fromages, nos yaourts et flans sans oublier notre saucisson de chèvre.
- 30 GAEC AU FOUR ET AU MOULIN**
Lionel BOIDARD et Karine SERLET
Le Moulin - 01110 THEZILLIUE
04 37 86 58 39
lionelapi01@gmail.com
www.aufouretaumoulin.siteweb.com
De Ferme en Ferme nous aura vu grandir : j'étais agriculteur, nous les sommes et le restons; alors nous direz-vous : "qu'est-ce qui a donc changé ?" Et bien, venez (re)découvrir nos diverses productions, notre évolution et notre envie de vous faire partager ce chemin parcouru. Que de rebondissements ! Au travers d'ateliers ludiques, découvrez le monde végétal et animal sous un angle différent ! Dans un coin de verdure aménagé, face à Belledonne, nous attendent pour votre pause casse-croûte ou votre goûter nos pains, brioches, pizzas, galettes, pains d'épices et notre jus de pommes.

Valromey Sud Bugey

- 31 ESSENA**
Elise FATET et Eric DEBERTOLIS
La Millière - 01130 LALLEYRIAT
06 65 69 81 11
contact@essena.fr / www.essena.fr
Découvrez nos 30 années dans un cadre naturel magnifique. Vous découvrirez leur mode de vie et les vertus de leur lait si précieux, que nous transformons en produits cosmétiques. Vous pourrez voir évoluer nos ânesses et leurs petits en toute liberté au sein de leur écurie de nature. A voir tout au long du week-end : la traite des ânesses.
- 32 LES NATURICULTRICES D'HOTONNES**
Geneviève BOSSY et Véronique SEZANOV
Le Rachet - 01260 HOTIONNES
06 79 77 14 29
contact@lesnaturicultrices.com
www.lesnaturicultrices.com
Découvrez avec LES NATURICULTRICES d'Hotonnes leurs cultures de plantes médicinales bio et leur miellerie. Geneviève, vous contera les plantes. Véronique vous transmettra sa passion pour l'apiculture. 5 hectares vous autorisent à vous poser pour pique-niquer. Dégustation et vente sur place.
- 33 BERGERE DE MUNET (Gaec de la Plantaz)**
Katharina HENNING et André PETROUD
Munet - 01260 VIRIEU LE PETIT
06 77 77 68 81 ou 06 77 45 19 35
bergeredemunet@orange.fr
Venez découvrir nos chèvres, brebis et cochons, ainsi que la transformation du lait et goûtez nos multiples sortes de fromages de chèvre et de brebis, mais aussi nos tomates et pâtes cuites de vache. Assistez à la fabrication du fromage (samedi et dimanche matin).
- 34 CAVE SYLVAIN BOIS**
11 Route de Bourgogne - 01350 BEON
04 79 87 23 26 / 06 88 49 03 95
cavesylvainbois@yahoo.fr
Qu'ils soient blancs, rouges, rosés, pétillants ou tranquilles, vous serez séduits ! Sylvain Bio, jeune vigneron vous présentera son exploitation, vous saurez tout sur la vigne et le vin. Vous apprécierez la qualité et la diversité de ses vins du Bugey AOC.
- 35 LA FERME DU MARAIS**
Christelle et Bruno
Aignoz - 01350 CEYZERIEU
04 79 42 24 35
lafermedumarais@gmail.com / www.ferme.du.maraix.fr
Nous vous présenterons nos cochons élevés en plein air, toutes les races de nos vaches et leurs petits veaux. Quelques caresses aux poneys, ânes, chevaux au cours de cette balade pédagogique, goûtez nos charcuteries... et entrez dans notre monde. Les 2 jours : repas complet avec menu "tête de veau saucis gribiche" 14 € ou menu "charcuteries et crudités" 13 €. Menu enfant 8 €, goûters salés, vente de nos produits sur place au détail.
- 36 GAEC DES PLANTAZ**
Gérald MARTIN, Francis DAVOINE, Guillaume ACHY
Route du Faubourg
01350 FLAXIEUX
06 84 53 26 63 ou 06 64 36 58 66
gaecdesplantaz@orange.fr
Dans un cadre magnifique, face au Grand Colombier, vous découvrirez nos vergers, plantations et cultures, le tout en agriculture biologique. Vous pourrez également déguster tous les produits de la ferme : fruits jus et purées ainsi que nos sorbets "made in FLAXIEUX". Pensez à vos glacières. Démonstration de taille samedi et dimanche à 11h.

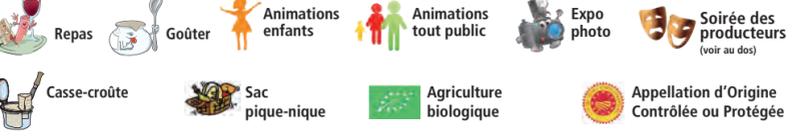
- 37 QUAND ON SEME...**
Géraldine DUNAND
432, rue de la Cascade - Glandieu - 01300 SAINT-BENOÎT
06 21 24 13 49
gdunand@quandonsame.com / www.quandonsame.com
A proximité de la cascade de Glandieu, venez redécouvrir les secrets de fabrication du jus de pomme et de l'huile ! Voir, sentir, toucher, goûter, les petits et les grands pourront participer à la presse ! Venez déguster nos jus de fruits, et échanger sur nos pratiques en Agriculture Biologique !
- 38 AU MILLIEU DES FRUITS DU BUGEY**
Guillaume MENCONI
198 Montée Millieu - 01680 LHUIS
06 69 03 93 94 ou 04 74 39 83 25
amdfubugey@orange.fr
Au cœur du Bugey méridional, venez découvrir nos parcelles de petits fruits, cultivés dans une démarche d'agriculture naturelle, respectueuse de l'environnement. Nous vous invitons à venir partager notre métier d'agriculteur et à déguster nos confitures, gelées, coulis, vinaigres et pâtes de fruits. Pour régaler petits et grands : ateliers dessins, colorages et jeux autour des fruits. Pour prolonger la dégustation, profitez de nos crêpes maison. Elles sont élaborées avec du bon lait et des œufs de ferme et bien sûr nos confitures.

De la Côtère aux sentiers du Bas Bugey

- 39 DOMAINE PELLERIN**
Jean-Christophe PELLERIN
Perrozan - 01150 SAINT SORLIN EN BUGEY
04 74 35 87 69 ou 06 70 03 29 15
pellerin.jch@wanadoo.fr / www.domaine-pellerin.com
Vignoble de 5 ha conduit en agriculture biologique. Venez découvrir comment soigner des vignes avec des plantes : ortie, consoude, prêle, reine des prés. Visite à la vigne suivie d'une dégustation : vin blanc, rouge, pétillant, jus de raisin pour les enfants et les chauffeurs. Repas samedi et dimanche sur réservation : quiche aux orties - diot au vin et polenta - fromage - tarte au citron, 13 €.
- 40 GAEC DU TROLLET**
Sébastien MARIN, Christophe GOBATO
557 Chemin de la Cheverrie - 01150 SAINTE JULIE
06 21 70 90 37
audren.gobato@orange.fr
Curieuses, malicieuses, nous sommes les chèvres de Christophe et Sébastien, le vert pâturage fera un bon lait onctueux et des fromages savoureux. Mes éleveurs sont fiers de nous et diront tous nos secrets, de notre naissance aux fromages, que vous pourrez déguster. Calins, chatoilles : j'adore, alors venez ! Repas : 12,50 € - enfants 8,50 € - salade de chèvre pané - porc de la ferme - pommes rissolées - fromage ou yaourt - tarte au sucre - café - 1 verre de vin. Sous chapiteau.
- 41 LA FERME DU GAEC DE ROUILLET**
Pascale, Sandrine et Christian CHAUFFERIN
65 Chemin de Pollet - 01800 SAINT MAURICE DE GOURDANS
04 74 61 84 56 ou 06 38 13 97 12
gaecderouillet@wanadoo.fr / www.gaecderouillet.com
C'est en toute simplicité que nous vous accueillons pour vous faire découvrir notre ferme. Ses produits : céréales, lait, viande. Ses animaux : veaux, vaches, cochons. Son magasin (fromage, produits laitiers, viande, pain, tartes). Nous avons concilié l'AB et l'agriculture mécanisée (robots de traite). Au bar à lait vous trouverez de quoi "casser la croûte" de 6 € : tartines (viande, pâté, fromage), assiette part de tarte-crudité, assiette lasagnes-crudité, flans, crêpes, lait aromatisé. Coin pique-nique aménagé.
- 42 DELPON Foie Gras**
Jacques et Marie Claire DELPON
21 Route de Chamoz - 01800 MEXIMIEUX
04 74 61 39 68
delpon-foies-gras@orange.fr
Dans le sud-ouest de l'Ain... le foie gras, fleuron de la gastronomie a une histoire. Venez à la découverte de l'éleveur et gaveur depuis 30 ans. Vous pourrez visiter, déguster, échanger et repartir avec une part de tradition à "deux palmes" de Pérouges. Animations : jeux de piste, labyrinthe, pêche aux canards, questionnaire. Buffet sur place ou à emporter : terrine de canard ou salade - magret frites - dessert - café 14 €; repas enfants : magrets - frites - dessert - boisson à 8 €.
- 43 CRESSONNIER DU BUGEY**
Envol-ORSAC
Pierre EYMARD-DUVERNAY, Bernard FALCAND, Julien HURE, Fabienne RENOUE et Christelle DUMORTIER
601 Rue des Caronniers - 01500 SAINT MAURICE DE REMENS
04 74 34 85 74 ou 07 87 84 33 65
j.hure@envol-orsac.fr
Le cadre naturel de ce jardin associatif vous séduira. Un parcours vous permettra de (re)découvrir différents légumes, les techniques agricoles en AB, et les particularités d'un jardin d'insertion. Nos convictions : circuits-courts, environnement et développement humain. Dégustation sur place. Emplacements pique-nique.
- 44 MAISON TISSOT - VINS DU BUGEY**
Thierry et Céline TISSOT
42 Quai du Buizin - 01150 VAUX EN BUGEY
06 81 14 02 17
tissot.bugey@gmail.com
La famille TISSOT sera heureuse de vous accueillir pour vous faire découvrir son exploitation et ses vins ainsi que partager la motivation et la passion qui l'animent dans la mise en œuvre de son savoir-faire et dans le respect de son terroir. Atelier découverte dégustation tout âge.

Entre Ain et Albarine

- 45 GAEC BERGERIE DE MORGELAS**
Martine et Christian GEOFFRAY, Léa CHENE et Raphaël DUBUIS
Hameau de Morgelas - 01230 SAINT RAMBERT EN BUGEY
04 74 34 95 79
bergeriedemorgelas@gmail.com
Nos brebis Laqueunes ainsi que nos nouvelles brebis Thônes et Marthod vous attendent pour vous faire découvrir leurs productions, fromages au lait de brebis, viande d'agneaux... Vous pourrez aussi assister à la tonte. Un week-end hors du commun qui vous laissera un souvenir inoubliable. Les enfants, les petits agneaux vous attendent au coin récréatif pour dessiner, coller de la laine.
- 46 FERME SUR LA TOUR - Olivier COCHE**
Merland - 01500 AMBRONAY
06 08 40 46 89
fermesurlatour@orange.fr / fermesurlatour.ambronnay.fr
Venez sur nos collines écouter notre troupeau de vaches Highland Cattle, il a encore l'accent écossais ! Observez nos veaux jouer entre eux. Venez voir courir nos porcs élevés en plein air. Dégustation et vente directe de notre production : viande fraîche, charcuterie et produits transformés. Sandwich saucisse ou merguez et fruit 4 €.
- 47 FERME DE PROU**
Joëlle, Jean-François, Raphaël et Jérôme JOLIVET
Le Prou - 01160 VARAMBON
06 06 66 39 60 ou 04 74 39 17 81
jean-francois.jolivet@wanadoo.fr
Situés sur les hauteurs de Varambon, nous serons ravis de vous accueillir pour vous faire découvrir notre élevage : cochons, vaches et veaux et leur mode vie. Vous terminerez cette belle rencontre par une dégustation de nos produits : charcuterie et viande. Repas samedi dimanche sous chapiteau : salade paysanne - jambon à la broche - gratin dauphinois - fromage blanc - tartes vin et café compris : 13 €. Réservation 06 06 66 39 60.



Deux jours pour découvrir le meilleur de nos terroirs

(Visite commentée et dégustation gratuites)

Les 25 et 26 avril, venez rencontrer des agriculteurs qui vous invitent à découvrir leur métier et leur environnement.

Retrouvez le goût du vrai à travers des rencontres inoubliables avec des producteurs inscrits dans une recherche d'agriculture durable, solidaire et diversifiée.

Ils vous expliqueront tout de leurs savoir-faire.

Suivez les panneaux «De Ferme en Ferme» qui relient les fermes d'un même circuit.

L'épouvantail, symbole de cette manifestation, vous indique que vous êtes arrivés.

Un plaisir unique à vivre et à revivre, pour une nouvelle approche de la consommation responsable.

Bonnes visites à tous !

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

SOIRÉE DES PRODUCTEURS

SAMEDI 25 AVRIL À 19H15 - À CORCELLES, FERME N°28

Projection du film «DES PRÉDATEURS ET DES HOMMES» réalisé par Agnès GEORGE et Joël BRUNET

Les associés du GAEC de la Croix Blanche vous invitent à découvrir les liens entre agriculture et faune sauvage, à travers la projection de ce magnifique documentaire tourné dans le Bugey et pour une partie sur leur ferme. Une autre façon de découvrir le métier d'agriculteur.

Entrée gratuite, durée 1h12mm.

CONCOURS PHOTOS SUR LE THÈME "MON AMI L'ÉPOUVANTAIL"

Vous aimez prendre des photos ? Profitez du week-end de l'Ain de Ferme en Ferme pour photographier l'épouvantail, emblème de l'opération et ami des agriculteurs et des visiteurs !

Le règlement est disponible sur le site www.interafocg.org/afocg01

Vos photographies (sans incrustation, en joignant titre ou légende + numéro de la ferme photographiée + vos coordonnées) sont à envoyer par mail à l'Afocg, en format numérique (jpeg d'une taille supérieure à 1 MO) dans la limite de 2 photos par famille et avant le 12 mai 2015.

A gagner : 3 paniers garnis d'une valeur de 150, 100 et 50 €.

ANIMATIONS ENFANTS ET TOUT PUBLIC

Des visites ou animations enfants ou tout public sont proposées en plus sur les fermes identifiées par ces pictos !

Les modalités pratiques et le programme sont très différents d'une ferme à l'autre : renseignez-vous auprès des personnes concernées.

Consigne : l'enfant reste sous la responsabilité des parents.

PARTENARIATS :

EN VÉLO AVEC BOURG EN BRESSE AGGLOMÉRATION ET BOURG NATURE ENVIRONNEMENT

Venez parcourir à vélo les fermes autour de Bourg grâce à plusieurs itinéraires proposés par BBA, en balade libre ou accompagnée par des membres de l'association BNE, au départ de La Station en gare de Bourg. Plans d'itinéraires fournis. Possibilité de louer à partir de 3€ des vélos seuls ou avec siège bébé et remorque enfants...

Inscription obligatoire, infos et réservation au : 04 74 45 05 30, lastation@bourgenbresse-agglomeration.fr, <http://lastation.bourgenbresse-agglomeration.fr>.

Un moment à partager en famille ou entre amis.

VISITE DE FERMES AVEC LES CENTRES SOCIAUX

L'Ain de Ferme en Ferme et la Fédération des Centres Sociaux de l'Ain se sont associés pour permettre au plus grand nombre de découvrir le métier d'agriculteur et la vie de la ferme.

Ainsi des familles iront de ferme en ferme dans le cadre de sorties proposées par des Centres Sociaux...

UN PETIT CREUX ?

La restauration sur les fermes est de plus en plus variée : repas chauds, casse-croûte, goûters et sacs pique-nique.*

Venez savourer les produits de Ferme en Ferme sous différentes formes :



*le sac pique-nique est prévu pour 4 personnes, n'oubliez pas de vous inscrire et d'apporter verres et couverts.



Suivez les flèches

De ferme en ferme n°

avec les numéros de chaque ferme !



Les conseils de l'épouvantail : infos pratiques

Soyez prudents Ce jour là les petites routes de nos campagnes seront encombrées. Les chaussées et les chemins d'accès aux fermes ne sont pas toujours très larges. De l'attention et de la prudence seront de rigueur ! Le stationnement pourra parfois être difficile alors, soyez disciplinés et respectez les consignes pour la sécurité et le confort de tous.

Attention L'incendie est un risque majeur dans les exploitations agricoles, merci de ne pas fumer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Celui qui conduit c'est celui qui ne boit pas.

Organisez-vous Le dimanche après-midi est souvent un temps de grande affluence. Vous avez deux jours pour découvrir les fermes, pensez-y et organisez-vous si vous le pouvez ! Prenez le temps d'un week-end !

Une petite astuce Pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais que vous aurez achetés.

Si vous avez un chien La présence de votre chien peut perturber les animaux de la ferme. Le plus souvent, mieux vaut laisser son chien chez soi ou dans sa voiture, en particulier si l'on vous le demande à l'accueil.

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

Conseil Pensez aux chaussures et vêtements adaptés. **Covoiturage** Pour vous rendre sur les fermes, ayez le réflexe covoiturage, avec le site du Conseil général de l'Ain covoiturage.ain.fr ou defermeenferme.com Faisons la route ensemble !

"La France de Ferme en Ferme"

organisée par la Fédération Régionale des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural)

C'est aussi en Rhône-Alpes :

- Ardèche : 04 75 36 77 64
- Drôme : 04 75 45 13 15
- Rhône et Loire : 04 77 97 32 74



Renseignements AF0CG de l'Ain

Association de Formation Collective à la Gestion
Tél : 04 74 22 69 04
afocg01@interafocg.org
www.defermeenferme.com