



# RÉSEAU MAURIENNE AGRITOURISME

DÉCOUVRIR  
et COMPRENDRE

*Partez à la découverte  
de nos fermes et  
de notre agriculture !*





## UN PETIT MOT SUR NOTRE AGRICULTURE

Créé en 1989 grâce à la  
volonté d'un petit groupe  
d'exploitants volontaires  
de Haute-Maurienne,

notre réseau a été élargi en 2003  
à l'ensemble de la vallée.

Son attribution est de promouvoir l'agritourisme  
de Maurienne (accueil, restauration, goûters,  
visites, magasins...) et de faire découvrir  
au grand public des produits et un terroir  
authentiques.

Le présent dépliant recense les différentes  
structures impliquées dans le réseau, afin que vous puissiez  
facilement les repérer et aller à la rencontre du monde  
agricole.

Vous trouverez l'ensemble des coordonnées pour joindre  
les exploitants et magasins membres.



Avec l'agriculture, nous sommes dans  
le domaine du vivant. Les systèmes  
d'exploitation sont tous différents  
les uns des autres...

Le travail est complexe surtout en zone  
de montagne. Certaines productions  
nécessitent de monter en alpage durant  
l'été, ce qui demande un temps  
d'approche (quelques fois à pieds)  
pour aller à la rencontre des agriculteurs.

D'autres visites de fermes se font directement au siège  
des exploitations.

Ce dépliant essaie d'être le plus précis possible sur les  
différents endroits et dates où vous pourrez rencontrer les  
agriculteurs du réseau. Néanmoins, en fonction des aléas  
climatiques et/ou de l'exploitation, les informations qui  
vous sont présentées ici peuvent être amenées à évoluer.

*N'hésitez plus et partez à la découverte de nos fermes  
et de notre agriculture !*



Les Agriculteurs du Réseau  
Maurienne Agritourisme





# Carte du Réseau Maurienne Agritourisme







## ST-ALBAN D'HURTIÈRES

### 1 LA FERME D'AMBRUNE ET POLALYE

#### Vous aimerez :

Visiter l'exploitation, canards, poulets, fruits rouges...  
uniquement l'été du 10 juillet au 31 août, le mardi après-midi à 15h précis. La visite est gratuite et peut-être suivie d'un goûter (sur réservation) : tarifs 4€ enfants et 6€ pour les adultes

#### Faire une halte :

##### Sur réservation :

- Repas à la ferme le vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (menus autour du canard, foie gras et desserts aux fruits rouges) **de septembre à juin.**
- Repas à la ferme le mardi midi, le vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (Menus autour du poulet et des recettes savoyardes d'autrefois) **en juillet et août.**

Groupes (32 places) et jours fériés nous contacter.

Cassoulet une fois par moi d'octobre à avril. Vente à la ferme : Jeudi et vendredi de 17h à 19h toute l'année.



Vous pouvez nous retrouver sur le marché de St-Jean de Maurienne tous les samedis matins, à Aiguebelle le mardi matin tous les 15 jours et le jeudi matin à La Chambre une semaine sur deux. Nos produits sont également présents au magasin de producteurs « Paysans d'ici et d'Ailleurs » de St-Michel de Maurienne.

#### S'y rendre :

De l'autoroute (sortie 25) et de la nationale (départemental désormais) sortie Epierre, les Hurtières, direction St-Pierre de Belleville, à la sortie du village faire 800 m et sur votre droite avant le village de St Alban, descendre vers le hameau le Grey (indiqué par un panneau Bienvenu à La Ferme). Accès par St-Georges d'Hurtières difficile.

#### Contact :

Marielle et Jean-Dominique Godard  
Tel. : 04 79 62 05 09  
Mail : [mjd.godard@wanadoo.fr](mailto:mjd.godard@wanadoo.fr)  
Notre site :  
[www.fermedambruneetpolalye.com](http://www.fermedambruneetpolalye.com)



## LA CHAMBRE

### 2 LA COOPÉRATIVE DE LA CHAMBRE

#### Faire une halte :

Grande Rue- 73130 LA CHAMBRE

Tél. : 04 79 56 31 00

Fax : 04 79 56 26 59

Fabrication et vente de Beaufort  
et autres produits fermiers.

Ouverture **du Lundi au Samedi** de  
8h30 à 12h et de 14h30 à 18h30  
+ **le dimanche** de 8h30 à 12h.

**Visites guidées sur  
rendez-vous à 9h30.**

#### Et aussi :

Vous pourrez également  
acheter nos fromages dans notre  
magasin de vente au détail à :  
SAINT-FRANCOIS LONGCHAMP



## FONTCOUVERTE LA TOUSSUIRE

### 3 L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE



#### Vous aimerez :

Découvrir une exploitation  
agricole très étonnante :  
**l'héliciculture**. C'est plusieurs  
milliers d'escargots qui vous ac-  
cueillent. Une découverte à faire  
en famille : les petits s'intéresse-  
ront à Monsieur Escargot qui se  
déplace devant leurs yeux ébahis.

Après avoir découvert le cycle  
complet de notre gastéropode,  
les grands découvriront que ce  
met délicieux s'apprécie toute  
l'année : à l'apéritif, en sauce,  
en confit, à la bourguignonne ...

**Une visite qui ravira petits  
et grands.**

#### Faire une halte :

Vous pouvez acheter les produits  
issus de l'élevage et préparés  
par nos soins :

• **directement au magasin** de la  
ferme toute l'année, en téléphonant  
au 06 75 16 64 85  
ou 04 79 59 91 21

• **au marché de St-Jean de  
Maurienne** le samedi matin de  
début novembre à fin décembre.

Pour les salons, marchés de Noël,  
fêtes de village, restaurants et  
magasins de produits du terroir :  
nous téléphoner.

En Juillet et Août :  
**visite commentée gratuite**  
les lundis et jeudis à 17h30.

#### S'y rendre :

RN6 – Sortie St-Jean de Maurienne  
Direction Vallée de l'Arvan (D926).  
Puis direction Fontcouverte  
La Toussuire (D78 sur 4 kms).  
Sur votre gauche, **Monsieur  
Escargot** vous sourit, vous êtes  
arrivés. Garez-vous et montez  
le chemin.

*C'est à Fontcouverte  
que je grandis dans un parc  
en plein air. Nourri de plantes  
naturelles et de céréales, je vis  
en toute liberté d'où mon goût  
et ma finesse pour la joie  
de votre assiette !*







## ST-SORLIN D'ARVES

### 4 LA COOPÉRATIVE DE LA VALLÉE DES ARVES

**Faire une halte :**  
73530 SAINT-SORLIN D'ARVES  
**Tél. :** 04 79 59 70 16

**Visite commentée gratuite**  
du lundi au samedi de 9h à 11h30 :  
fabrication et affinage du Beaufort.  
Film vidéo.

**Vente au détail tous les jours :**  
9h-12h et 14h30-19h

• **Et aussi :**  
Vous pourrez également acheter  
nos fromages dans nos différents  
magasins de vente au détail à :

**Ouvert toute l'année :**  
• ST-JEAN-DE-MAURIENNE  
(rue ST-Antoine)

**Ouverts en saison :**  
• TOUSSUIRE FONTCOUVERTE  
• ALBIEZ-MONTROND  
• CORBIEZ VILLARENBERT



## ST-JULIEN MONTDENIS

### 5 VIGNOBLE ET SAFRANIÈRE DE BABYLONE



Jusqu'au début  
du 20ème siècle,  
la Maurienne  
comptait près  
de 2000 ha de  
vignes, dont plus  
de 200 ha sur la  
seule commune

de St-Julien Montdenis. C'est  
aussi sur ces terres, au pied de  
l'imposant massif de la Croix des  
Têtes, la plus haute paroi calcaire  
de France, que poussait l'or rouge  
de Maurienne, la reine des épices,  
le précieux safran. Après plusieurs  
décennies d'absence, suite à  
l'industrialisation du fond de  
vallée, ces deux cultures font un  
retour remarqué grâce à l'initiative  
de l'association Solid'Art.  
A la qualité de la démarche, entière-  
ment en bio et en traction animale,  
à la noblesse des produits, un vin  
rare et une épice au raffinement  
incomparable, Solid'Art ajoute un  
plus-value sociale et solidaire en  
réalisant ce travail dans le cadre  
d'ateliers et chantiers d'insertion.  
**Décor grandiose, qualité de la  
démarche, excellence et rareté des  
produits, tout est réuni pour faire  
du vignoble et de la safranière de  
Babylone un lieu d'exception à  
découvrir absolument.**



Visites guidées  
et dégustations sur rendez-vous.  
**Tarifs :** adultes : 5 euros  
**Enfants – 12ans :** gratuit  
**Tarifs groupes :** prendre contact

**S'y rendre :**  
Aller à St Julien Montdenis.  
Au rond point immédiatement  
après le groupe scolaire, suivre la  
direction "Centre équestre".  
Après le centre équestre, au bout  
de la route goudronnée, prendre  
la première ou la seconde piste  
qui monte à gauche. Après 100 m,  
vous êtes arrivés



**Contact :**  
Yves Pasquier  
Solid'Art  
Maurienne  
Rue du Parquet  
73300 St-Jean  
de Maurienne

**Tél. :** 04 79 83 08 13  
ou 06 30 49 86 96  
**Mail :** contact@solidart.net  
**Nos sites :**  
www.aura-maurienne.fr  
www.solidart.net  
www.gravure-concept.com



## ST-MARTIN LA PORTE

### 6 LA FERME DU GRAND PERRON

#### Vous aimerez :

Visiter l'exploitation, vaches, chèvres, moutons, chevaux, cochons, lapins et toute la basse cour. Assister à la traite des vaches (à l'alpage de la Planchette, l'été) et des chèvres, et à la transformation fromagère.

#### Faire une halte :

Vous pourrez déguster des "goûters à la ferme" et trouver tous les produits issus de l'exploitation agricole : fromages fermiers de vaches, de chèvres et mélangés, lait de chèvre et de vache, sérac, œufs, des volailles et des lapins (sur commande), de même que du Beaufort de la coopérative de La Chambre.

#### La Ferme du Grand Perron vous accueille tous les jours :

- Concernant la vente de fromages à la ferme et sur les marchés, **n'hésitez pas à nous contacter** au 06 14 02 14 28 ou au 06 21 81 35 77 pour connaître les lieux et horaires.

- Les visites et goûters se font sur réservation.



#### S'y rendre :

Entre Saint-Michel de Maurienne et Saint-Julien Montdenis, prenez la direction de Saint-Martin La Porte et suivez l'itinéraire Beaune, La Planchette. Le bâtiment agricole se trouve sur votre droite, en montant, juste avant d'arriver au hameau de La Porte. Jean-Paul, Christine et leurs quatre enfants vous accueillent tous les jours pour vous faire découvrir leur métier et leur passion et vous faire déguster les produits de la ferme.

#### Contact :

Jean-Paul & Christine SCAGLIA

Tél. : 06 14 02 14 28

Mail : lafermedugrandperron@wanadoo.fr

A Bientôt !

## ST-MICHEL DE MAURIENNE

### 7 MAGASIN "PAYSANS D'ICI ET D'AILLEURS"

#### Vous aimerez :

"Paysans d'ici et d'ailleurs"; un magasin pas tout à fait comme les autres... En effet, là, ce sont les agriculteurs qui vous vendent directement leurs produits.

**Chaque mardi, mercredi, jeudi et vendredi, la boutique ouvre ses portes à 16h** ; le pain et les brioches bio arrivent tout juste de la boulangerie "Le Pain de Nina" de Beaune.

**Vous y trouverez également toute une gamme de fromages fermiers issus des exploitations locales :**

- Tommes de vache d'Olivier Bastien et de Christine et Jean-Paul Scaglia
- Tommes de chèvre du GAEC du Grand Coin à Montvernier et de brebis de Birgit et Jean-Marc Blangy à Albiez.
- Fromages frais, tommes, lait de chèvre et vache de la Ferme du Grand Perron.

Au rayon "Viande" vous pourrez découvrir les produits à base de canard gras de Marielle et Jean-



Dominique Godard de St-Alban d'Hurtières ainsi que les diots et pâtés de l'exploitation de Karen Marin-Lamellet à Venthon (porcs fermiers élevés en plein air).

Les produits de l'agriculture locale sont variés; vous trouverez donc du miel, des confitures, du vin, des tisanes, des jus de pommes, poires et petits fruits rouges ainsi que quelques produits venant de plus loin; produits à base de noix, huiles et apéritifs. Un rayon de produits Artisans du Monde vient compléter cette gamme en proposant une grande variété de chocolats, cafés, thé, sucres, jus de fruits exotiques...

**Grâce à notre magasin, vous pourrez faire le choix de vous nourrir "local" et "équitable".**

#### Horaires d'ouverture :

Mardi, Mercredi, jeudi : 16h/19h  
Vendredi : 9h/12h- 16h/19h  
Samedi : 10h/12h30

#### Contact :

"Paysans d'ici et d'ailleurs"  
12 Rue du Général Ferrié  
73140 St-Michel-de-Maurienne  
Tél. : 04 79 05 08 68



VALMEINIER



## 8 LA FERME DU MONT THABOR



**Vous aimerez :**  
Découvrir la vie d'une ferme de montagne.

Passionnés, Cyril et Marie ont créé une exploitation

familiale. A la fois éleveurs et fromagers, ils vous feront partager leur métier. Entre amis ou en famille, venez découvrir leur troupeau de chèvres et goûtez à la diversité de leurs fromages : faisselles, fromages frais, mi-sec, cendré, tomme, bleu et camembert de chèvre. Mais aussi, plus original, du savon au lait de chèvre et du saucisson de chèvre! Cette gamme est complétée par du beaufort, de la tomme, du vin et des confitures provenant d'autres producteurs.

### Faire une halte :

**De Noël à fin Août**, vente de leurs produits à la ferme.

**En hiver**, accès libre et gratuit à la chèvrerie.

**En été**, visite gratuite au moment de la traite des chèvres, tous les soirs à 17h30 (sauf le mardi). Admirez le travail du chien de troupeau avec l'arrivée des chèvres dans le bâtiment, partagez le métier de chevrier, assistez à la traite, découvrez les secrets de la transformation du lait en fromages, et n'oubliez pas de rendre visite à Takna et Jetsün, nos 2 yacks, ainsi qu'à nos 10 "petits" cochons !

### S'y rendre :

Après valmeinier 1500, notre exploitation se situe sur la route départementale qui monte à Valmeinier 1800, au 4<sup>e</sup> lacet sur la droite.

### Contact :



Marie et Cyril BRICARD  
La Combaz  
73450 VALMEINIER  
Tél. : 04 79 59 38 84  
Notre site :

[www.la-ferme-du-mont-thabor.com](http://www.la-ferme-du-mont-thabor.com)

VALLOIRE

## 9 LA FERME DE L'ADROIT

### Vous aimerez :

Goûter nos différents fromages (vache, chèvre et brebis)

**Vache** : Beaufort, tommes, bleu de Valloire, tommes de montagne, raclette, l'Adroit, faisselles.

**Chèvre** : tomme, frais, mi-sec, sec, cendré, sérac, tomme aux herbes, chevrillette (pâte molle), bleu de chèvre.

**Brebis** : tomme, frais, bleu, et yaourts à venir.

### Faire une halte :

En été, au gré de nos balades en montagne, vous découvrirez de belles vaches Tarines ; notre troupeau de chèvres Saanen et Chamoisées, ainsi que nos brebis Lacaune, cochons, agneaux, chevreaux, et veaux accepteront volontiers vos caresses !

### • Magasin à la ferme et à Valloire :

vente de nos fromages et charcuterie fermière.

### • Les vendredi en saison

(été et hiver) :

marché local à Valloire.



### S'y rendre :

La ferme : RN 6 – sortie St-Michel de Maurienne, direction Col du Télégraphe, village sur la gauche « Les Granges ». Prendre la 1<sup>ère</sup> à gauche après la chapelle, « chemin de la Ferme »

### Dans Valloire :

avenue des Grandes Alpes, en face des galeries Eden Val

### Contact :

La Ferme de l'Adroit  
73450 VALLOIRE

Tél.-fax : 04 79 83 35 65

Port : 06 70 27 10 31

[www.la-ferme-de-ladroit.com](http://www.la-ferme-de-ladroit.com)

### Dans Valloire

Tél. : 04 79 83 30 56



BRAMANS (automne-hiver-printemps)  
ET BESSANS (été)

## 10 LA CHÈVRERIE DU BRONJO

### Vous aimerez :

Nous rencontrer à BRAMANS de mi-Septembre à fin Juin et sur l'alpage de La Buffaz, commune de BESSANS de fin Juin à mi-Septembre. Vous pourrez découvrir nos fromages de chèvre au lait cru élaborés dans le respect des règles de l'Agriculture Biologique. Nos biquettes sont nourries exclusivement d'herbe à la belle saison et de foin et céréales durant l'hiver, exempts de pesticides et engrais de synthèse, dans le respect de l'animal et du consommateur. Nous essayons au quotidien de témoigner d'une possible agriculture durable, novatrice et tournée vers l'avenir.

### Faire une halte :

A la chèvrerie à Bramans comme à l'alpage à Bessans, nous n'avons pas d'horaire mais comptons sur votre compréhension afin de respecter nos moments de repos et repas.

### • Et aussi :

Nos fromages sont en vente dans les magasins « Coop Laitière de Haute Maurienne Vanoise » ainsi que dans d'autres magasins (Sherpa, Proxi, BioCoop, Satoriz).

### S'y rendre :

• A BRAMANS, en automne- hiver-printemps : La Chèvrerie du Bronjo est située dans la zone d'activités sur le chemin des Bergers à 200 m environ du restaurant «L'Echo d'Ambin», c'est le 4<sup>e</sup> bâtiment à gauche.

### • A BESSANS, en été :

de Bessans, aller en direction de Bonneval-sur-Arc. Prendre la 1<sup>ère</sup> route à droite en direction d'Avérole. Arrêtez-vous au parking des Vincendières ou bien 400 m avant ce parking où une petite aire permet de garer quelques véhicules. Le début de la piste d'accès à l'alpage se situe ici. Panneau et fléchage. Compter 1h15 à 2h15 de marche pour arriver au chalet, avec en prime une vue magnifique sur le glacier du Charbonnel (3752 m).

### Contact :

Elizabeth et Gérard Manuel  
La Chèvrerie du Bronjo  
73500 BRAMANS  
Tél. : 04 79 05 28 99  
Mail : [chevrerie.bronjo@laposte.net](mailto:chevrerie.bronjo@laposte.net)

TERMIGNON LA VANOISE

## 11 ALPAGE ENTRE DEUX EAUX

### Vous aimerez :

Découvrir la vie en alpage, 100% nature, au coeur de la Vanoise. Connaître les fabrications locales, Tomme, fromage blanc, Bleu de Termignon (à partir de septembre).

**Vous pourrez aussi passer la nuit dans son petit chalet d'alpage.**

### S'y rendre :

Depuis Termignon, prendre la direction du parking de Bellecombe. A pied, suivre la direction "Entre Deux Eaux" (des navettes sont mises à votre disposition).

Prendre le chemin parallèle au cours d'eau jusqu'au barrage, puis traverser le pont et suivre le chemin qui vous guidera jusqu'à mon alpage d'Entre Deux Eaux... 1h30 de marche depuis le parking.

**Du 20 juin au 15 octobre.**





### 12 LA COOPÉRATIVE DE HAUTE MAURIENNE VANOISE



**Faire une halte :**  
73480 LANSLEBOURG  
Tél. 04 79 05 92 79

Fabrication et affinage de Beaufort et de Bleu de Bonneval-sur-Arc. Exposition sur la fabrication du Beaufort et sur l'Agriculture.

**Visites libres :** tous les jours

**Visites guidées :**

- **INDIVIDUELS :** en saison été-hiver, **Mardi 17h - Jeudi 9h30 et Mercredi 17h** (du 10 février au 3 mars). Inscription la veille auprès des points de vente.
- **GROUPES SUR RÉSERVATION** au 04 79 05 20 36

**Et aussi :**

**Vous pourrez également acheter nos fromages dans nos différents magasins de vente au détail à :**

- AUSSOIS
- TERMIGNON-LA-VANOISE
- LANSLEVILLARD
- BESSANS
- BONNEVAL-SUR-ARC

**Mail :** [cooplaitmvm@wanadoo.fr](mailto:cooplaitmvm@wanadoo.fr)

**Notre site :**

[www.cooplaitierelanslebourg.com](http://www.cooplaitierelanslebourg.com)



### 13 CHEZ MONIQUE ET RAYMOND

**Vous aimerez :**

Durant tout l'hiver, visitez la bergerie et rencontrez les brebis, les chèvres et leurs bergers. Découvrez et comprendre la vie des troupeaux au rythme des saisons et ce qui fait les particularités de l'activité agricole en montagne.

**Faire une halte :**

**Le mardi et le mercredi à 18h.**

Inscription auprès de l'Office de Bessans au 04 79 05 96 52 avant 16h. Réservation pour les groupes au 04 79 05 94 12.

**Tarifs :** 2 euros /pers.

**Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 10 ans.**

**S'y rendre :**

A l'entrée de Bessans (Direction Bonneval sur Arc) prendre la rue de l'Ilette (1ère route à gauche). La Bergerie est signalée par un panneau en bois.

**Contact :**

Monique et Raymond  
PAUTAS-METAIS  
Rue de l'Ilette  
73480 BESSANS  
Tél. : 04 79 05 94 12



## 14 LA CHÈVRERIE DE LUCIEN

### Vous aimerez :

Admirez l'authenticité de notre village de Haute-Maurienne et la découverte de sa vie pastorale. Nous rencontrer, pendant la saison "estivale" (en principe entre mai et septembre aux alentours de 17h), lors de la traite des chèvres en alpage.

### Faire une halte :

Vente de nos fromages issus de notre troupeau de chèvres.

### S'y rendre :

Pour la traite : prendre le GR5 derrière l'Office du Tourisme jusqu'à un apprentis adossé à un mur de pierres.

### Pour le local de vente directe :

sur la place du Vieux Village, prendre la direction de l'église et descendre dans la 1ère rue à gauche au fond de la cour.

### Horaires d'ouverture :

- du 15 décembre au 30 avril : de 10h à 12h et de 16h à 18h
- du 1 mai au 15 juin : de 11h à 12h
- du 1 septembre au 15 décembre : de 11h à 12h
- du 16 juin au 31 août : de 10h à 12h et de 15h à 19h

En cas d'absence, n'hésitez pas à nous téléphoner...

### Contact :

Lucien BLANC  
"L'Agnelie" 73480 Bonneval sur Arc  
Tél. : 06 37 70 01 48





# SAVOUREZ NOS DIFFÉRENTES PRODUCTIONS DE MAURIENNE !



## Le Fromage de chèvre et de brebis

Grandes variétés de fromages en fonction des éleveurs. Fabrication à la ferme.

## Le Beaufort

Appellation d'Origine Contrôlée avec un cahier des charges garantissant l'origine et les conditions de production.



## Le Bleu de Termignon

Fromage bleu au lait cru. La fabrication est très localisée et réalisée par quelques alpagistes de Termignon.



## Le Bleu de Bonneval

Fromage fabriqué dans l'atelier de Bonneval ayant un bleuissement naturel et un goût corsé.



## La Tomme Fermière

Fromage au lait cru à pâte pressée molle. Affinage 1 mois et demi environ.



GDA DE MOYENNE MAURIENNE

C.A.R. : - Porte A - Avenue d'Italie

73300 ST-JEAN-DE-MAURIENNE

TEL : 04 79 59 93 87 / FAX : 04 79 59 93 86

GIDA DE HAUTE MAURIENNE

6 RUE NAPOLEON - 73480 LANSLEBOURG

TEL : 04 79 05 93 88 / FAX : 04 79 05 89 79

CONCEPTION & RÉALISATION GRAPHIQUE : [www.romuald-ruelle.com](http://www.romuald-ruelle.com) - PHOTOS © : Les Agriculteurs - Eric SADOUX - Romuald RUELLE - Fotolia.com : Philippe MINISINI  
Olga LYUBKINA - meiltelec.com - Jacques PALUT - Impression : Créamel - Ce document est imprimé sur papier recyclé et distribué gratuitement. Merci de ne pas le jeter sur la voie publique.

RhôneAlpes<sup>Région</sup>

