

2016  
2017

  
Pays du Mont-Blanc  
communauté de communes

  
VALLÉE DE CHAMONIX  
MONT-BLANC

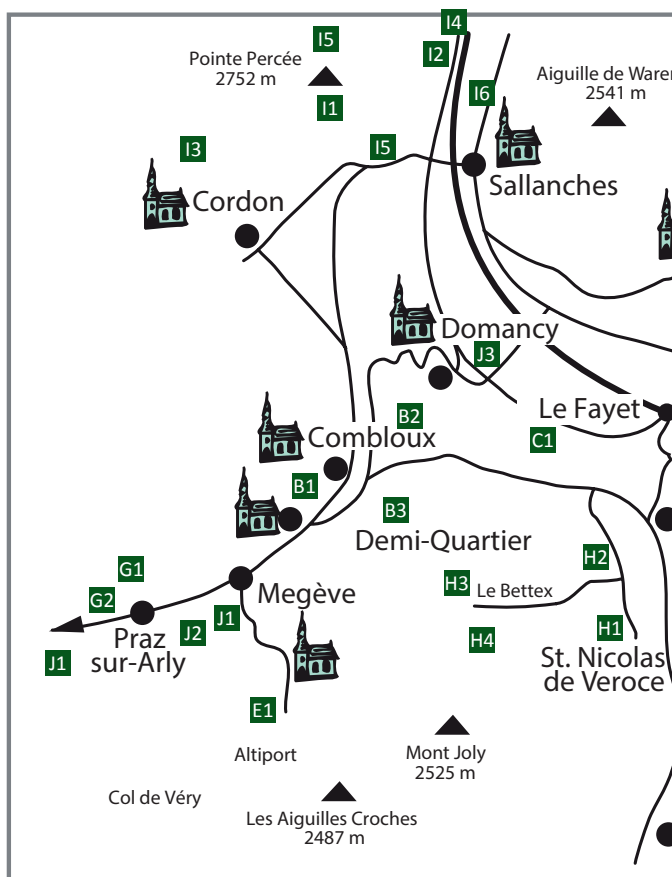
  
SICA  
du Pays du Mont-Blanc



Partagez  
des instants nature  
avec les Agriculteurs  
**DU PAYS  
DU MONT-BLANC**



# Où retrouver LES AGRICULTEURS



## LÉGENDE

Cet accueil ou cette vente se pratique

 : l'été -  : l'hiver

(Saison d'alpage : du 15/06 au 15/09)



Restauration proposée



Itinéraires des Fromages



Bienvenue à la ferme



Guide du Patrimoine  
des Pays de Savoie



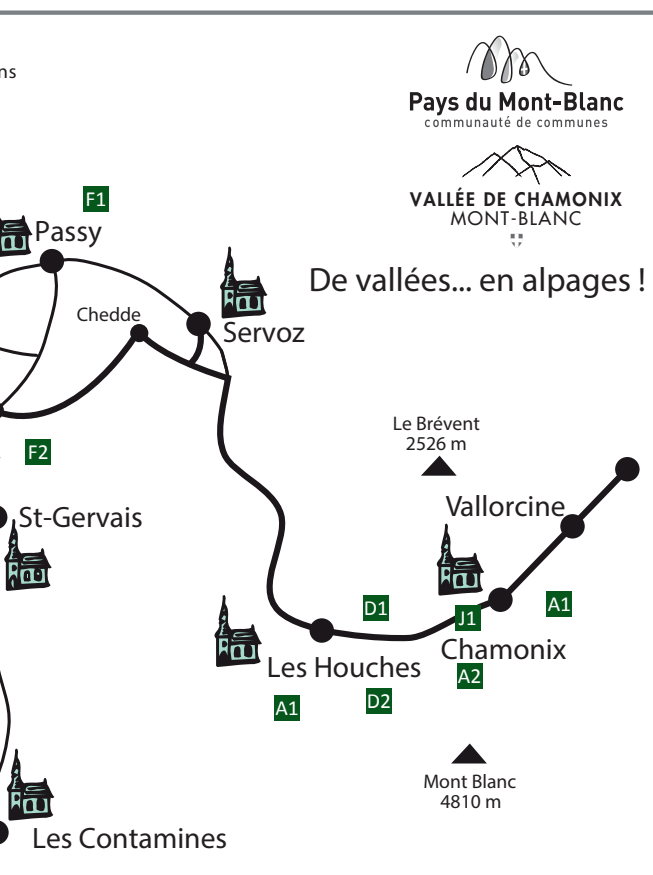
Agriculture Biologique



Nature et Progrès

Chaque commune est dénommée par une lettre (A, B, C...) et chaque établissement par un chiffre.

ns



## Des idées pas bêtes en vallée comme en montagne !

- ✓ **Respectez le milieu naturel** : emportez vos déchets, évitez le bruit...
- ✓ **Empruntez les sentiers aménagés** : en alpage comme en vallée, l'herbe est importante pour les animaux.
- ✓ **Refermez les clôtures, portiques...** après votre passage. Les clôtures peuvent être électrifiées, prudence !
- ✓ **À l'approche du troupeau** :
  - éviter le bruit
  - ne vous aventurez pas au milieu des animaux (le Patou ne fait que garder son troupeau !)
  - tenez votre chien en laisse
  - descendez de votre vélo



### La Bergerie d'Orthaz Alpage de la Charme



À la bergerie ou à l'alpage, fabrication de fromages de chèvre (tommies, Chevrotins, lactiques frais ou affinés) et également vente de charcuterie.

À l'alpage nous vous proposons de descendre vous restaurer, à 45 minutes à pied au col de Voza (à l'arrêt du TMB), au restaurant d'altitude La Rioule (anciennement Le Courant d'Air). Vous y trouverez également nos fromages et charcuteries. Soirées thématiques été/hiver sur réservation.

À la bergerie : vente de viande d'agneau en caissette.

**Accès à l'alpage** : par Les Houches, télécabine du Prarion ; à l'arrivée, direction La Charme, suivre le fléchage "Sentier de l'alpage" (20 mn à pied). Par Saint-Gervais, avec le T.M.B. jusqu'au Col de Voza, prendre le sentier du Prarion. Au bout de 30 mn, tourner à gauche, direction La Charme (15 mn à plat).

**Accès à la bergerie** : à Chamonix, direction Martigny (Suisse) ; au rond-point face à la chapelle des Praz, prendre à droite, direction "Les Bois" ; après le passage à niveau (800 m), suivre le fléchage "Bergerie d'Orthaz".

■ **GAEC la Bergerie d'Orthaz (Famille FOURNIER)**

601 route de la Barre du Chapitre - 74400 CHAMONIX

Tél. : 06 10 24 24 53, 06 10 60 18 74 ou 04 50 18 03 90

### Safran du Mont-Blanc



Après trois années d'adaptation des cultures et d'acclimatation des bulbes de *Crocus Sativus*, c'est en 2013 qu'est né le « Safran du Mont-Blanc ».

Parti du principe que le meilleur safran du monde se trouve au Kashmir à des altitudes supérieures à 1000 mètres, c'est au cœur de la Vallée de Chamonix qu'il est cultivé manuellement et sans aucun traitement chimique.

La petite production de cette fabuleuse épice en fait un produit local original de très grande qualité. Elle permet ainsi la réalisation de produits uniques aromatisés au « Safran du Mont-Blanc » : confiture maison, miel, moutarde, sirop, vinaigre, ... A goûter absolument car le safran a de nombreuses vertus bénéfiques, autant pour le palais que pour la santé !

**Produits en vente directe et à découvrir :**

Le samedi matin sur le marché de Chamonix : 7h30 à 13h30

Le mardi après-midi devant le Carrefour Market de Chamonix : 15h00 à 19h00

Le mercredi après-midi à la ferme du pain de Chibon aux Houches (D2 sur carte) : 15h00 à 19h00

Vente de bulbes acclimatés possible en juin et juillet.

■ **Safran du Mont-Blanc**

BP 181

74405 CHAMONIX

Tel : 06 64 63 64 23

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

## Ferme Les montagnards



↘ B1

Ferme située face au Mont-Blanc, offrant diverses prestations. Vente de reblochons, tommes, charcuteries, caissettes de viande (porc/veau/génisse) produits sur la ferme.

• **Au magasin à la ferme** du lundi au samedi en période de vacances : de 9h à 12h et de 14 à 19h et hors période de vacances : de 9h à 12h et de 16h à 19h.  
Fermé le mercredi matin.

• **Sur les marchés** : - Chamonix : mardi 15h30 à 19h (devant Carrefour Market)  
- Les Houches : mercredi après-midi (ferme du pain de Chibon aux Houches (D2 sur carte))  
- Combloux : : mercredi matin  
- Saint-Gervais : jeudi matin  
- Megève : vendredi matin  
- Sallanches : samedi matin

**Visite** de la ferme pédagogique : le mardi matin (10h à 12h) et le jeudi après midi (14h30 à 16h30). Durée : 2h (visite + atelier pédagogique).

Tarif : 6 €/enfant et 8 €/adulte. Autres demandes sur réservation (groupe, centre de loisirs ...). Contact : 06 21 02 18 99.

**Repas** à la ferme, ouvert en saison, proposant les produits de la ferme dans votre assiette (reblochonade, tartiflette, fondue, diots...).

Soirée à thème autour du reblochon (fabrication + repas).

Sur demande : repas pour groupes, anniversaires, séminaires toute l'année avec diverses animations (musiciens, balade en calèche...). Contact : 07 78 26 32 49

### ■ Ferme Les Montagnards (Monique, Thierry et Delphine SOCQUET)

74 chemin des Poses , Ormaret

74920 COMBLOUX

Tél. : 06 21 02 18 99

## Élevage Aubrac



↘ B2

### veau sous la mère : un goût de liberté !

Nos animaux sont élevés traditionnellement et naturellement dans notre ferme de Combloux et en alpage à Megève l'été.

Les veaux sont élevés en totale liberté avec leur mère jusqu'à 6 mois, nourris uniquement au lait maternel et à l'herbe de nos montagnes.

Les qualités de la race Aubrac alliées à son mode d'élevage traditionnel donnent à la viande Aubrac une finesse, une tendreté et un persillé inimitables. Un goût de liberté ! Une viande tendre et savoureuse !

**Vente de colis de viande** de veau (8 kg) et de viande bovine (10 kg)

**Assortiment mis sous vide.**

**Livraison à domicile** : dans un rayon de 20 km.

**Toute l'année**, sur réservation.

### ■ Yvan BRONDEX

565, route de Ronnaz

74920 COMBLOUX

Tel : 06 75 50 92 59

↘ B3

## GAEC Le Val'Mont-Blanc



Venez découvrir nos fromages AOP issus du lait de nos 35 vaches et transformés sur place. La famille PAGET vous accueille sur sa ferme traditionnelle à Combloux du lundi au samedi de 9h à 12h, et de 14h30 à 19h30 ainsi que le dimanche de 15h à 19h30.

**Venez découvrir toute l'année les produits issus** de nos 35 vaches laitières (Reblochon AOP, Abondance AOP, raclette, et tomme fermière), ainsi que de nombreux autres produits locaux (charcuterie, viande de l'abattoir du PMB, miel, confiture, vins de Savoie,...).

Vous pouvez également **venir visiter la ferme** et assister à la traite des vaches tous les jours à partir de 17h (visite gratuite), pour plus de renseignements nous contacter.

**Accès depuis Combloux**, prendre direction Megève / Demi-Quartier, au rond point de la Princesse prendre direction St-Gervais. La ferme se situe sur la droite dans un virage.

**Depuis Saint-Gervais**, prendre la direction Megève pendant 10 min, la ferme se situe sur la gauche.

### ■ GAEC le Val'Mont-Blanc

46 route de l'épine

74920 COMBLOUX

Tél. : 04 50 54 58 87 ou 06 16 33 71 74

## DOMANCY

↘ C1

## Élevage de vaches charolaise et aubrac



La qualité et la tendreté des races à viande avec en plus le parfum de nos montagnes. Nos animaux sont élevés naturellement par nos soins, ils grandissent à leur rythme, l'été sur les alpages de Megève et de Flaine et l'hiver sur notre ferme à Domancy dans le village de Vervex.

Patrick et Julien vous proposent des **colis de 10 kg d'assortiment de viande de bœuf** (rôti, rosbif, steak, côte de bœuf ou entrecôte, braisé, pot au feu, bourguignon, CHAROLAIS - AUBRAC - Veau sous la mère).

**Mis sous vide, prêt à cuire ou prêt à congeler** (10 kg de viande sous vide = un tiroir congélateur de 20x40 cm).

**Toute l'année, sur réservation uniquement.**

Vous pourrez aussi aller à la rencontre de nos bovins lors de vos balades d'été ou bien venir sur l'exploitation tous les soirs en période d'hivernage après 16h30 et en profiter pour **visiter l'atelier de bourrellerie de Laura**.

**Accès** : au rond point d'Intermarché prendre la nationale en direction de Sallanches puis la première route sur votre gauche au niveau de la croix en granite et de nouveau la première route sur votre droite, l'atelier de Laura saura vous indiquer la route.

### ■ GIGUET Christine et Patrick, GIGUET Laura et Julien

Impasse des prés, VERVEX

74700 DOMANCY

Tél. : 04 50 78 27 74 ou 06 11 59 16 29

## LES HOUCHES

### Le Parc Animalier de Merlet



↘ D1

Dans un cadre grandiose face à la chaîne du Mont Blanc, vous découvrirez en deux à trois heures de promenade, des animaux de montagne en liberté.

Chamois, bouquetins, cerfs, daims et mouflons vivent paisiblement sur ce site de vingt hectares. Vous pourrez même rencontrer d'adorables marmottes en fin de journée ou caresser nos lamas réputés pour leur mauvais caractère.

**Parc animalier, restaurant, boutique, exposition, vidéos, animations...** accessibles aux mêmes horaires : mai, juin et septembre : tous les jours (sauf le lundi) de 10h à 18h. Juillet et août : tous les jours de 9h30 à 19h30.

**Tarifs** : adulte : 7 €, enfant : 4 €.

**L'hiver, visites guidées par un accompagnateur en moyenne montagne, 3h de rando en raquettes.**

**Accès** depuis le centre des Houches, suivre le fléchage. 6 km jusqu'aux parkings. Compter quelques minutes de marche avant l'entrée.

#### ■ Le Parc Animalier de Merlet

74310 LES HOUCHES

Tél. : 04 50 53 47 89

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

### Le Pain de Chibon



↘ D2

Toute l'année Gérard, paysan boulanger, vous propose de déguster son pain au levain naturel.

Je vous invite à me rencontrer pour vous faire partager ma passion pour mon métier, vous parler de la culture de mes vieilles variétés de blé, de leur mouture sur meule de pierre par mes soins, du pétrissage de la pâte et de la levée en bénons et enfin de la cuisson de mon pain à l'ancienne.

Redécouvrez un **vrai pain savoureux** qui se conserve aisément plusieurs jours !

#### **Vente de pain sur vos marchés :**

Mardi : 15h à 19h, parking de Carrefour Market de Chamonix (marché paysan)

Mercredi : 15h à 19h, à la ferme aux Houches (marché paysan)

Jeudi : St Gervais

Samedi : Sallanches

Dimanche : Servoz de 10h30 à 12h30 (parking du restaurant La Sauvageonne)

**Accès** depuis le centre des Houches, prendre direction Chamonix par la route départementale, 2<sup>ème</sup> route goudronnée à droite après le garage Renault puis suivre les indications.

#### ■ Le Pain de Chibon

Gérard BERRUX

427 Route du Pont

74310 LES HOUCHES

Tél. : 06 66 52 44 73

## MEGÈVE

↘ E1

### Promenades gourmandes



Toujours disponibles, Nicole, Jean-Claude et Jean-Baptiste MORAND vous accueillent lors de vos balades, dans leur ferme du Maz, entre Mont d'Arbois et Côte 2000.

Ils vous proposent **des tommes fermières** de leur fabrication ainsi que du **lait cru**, à l'heure de la traite (à partir de 18h). **Vente tous les jours et durant toute l'année.**

**Accès avec votre véhicule :** depuis Megève, prendre la route Edmond de Rothschild jusqu'à la Chapelle du Maz, puis à droite à 200 m.

**Accès à pied :** vers l'église de Megève, suivre le chemin du Maz (30 min).

■ **Nicole MORAND**  
1578, chemin du Maz  
74120 MEGÈVE  
Tél. : 04 50 21 41 24

## PASSY

↘ F1

### GAEC des Trolles



Toute l'année Roger et Ghislaine vous accueillent sur les pentes des aiguilles de Warens, entre Passy et Servoz. L'été, vous pourrez retrouver le troupeau de chèvres pâturant autour de la chèvrerie et l'hiver à l'intérieur du bâtiment.

**Vente de fromages** de chèvre fermiers, tommes, tommelettes, petits frais, demi-secs, secs et sérac, lait cru, travaux agricoles fait par traction animale.

**Accès :** à **Passy**, prendre direction Servoz puis continuer 1,5 km jusqu'au panneau «GAEC des Trolles» à gauche chemin de terre 5 minutes à pied ou en voiture.

■ **GAEC des Trolles**  
3065, route de Servoz  
74190 PASSY  
Tél. : 04 50 18 47 76 ou 06 70 14 44 41

↘ F2

### Association «Une Farandole»



Un espace d'échange et d'expérimentation en milieu rural.

Au fil des saisons, nous vous proposons de participer à nos activités :

**Autour du four à pain :** fabrication du pain (2 fournées par mois).

**Au potager :** initiation au jardinage bio et création de jardins partagés.

**Au verger :** taille, greffe, soin aux arbres fruitiers en voie de disparition.

**Au poulailler :** une mosaïque de gallinacés pour le goût et la couleur.

Si vous êtes curieux, intéressés, motivés... merci de prendre contact avec Pascal au : 04 50 78 14 69 ou Magali au : 06 31 19 25 04

■ **Association «Une Farandole»**  
60, impasse des Anciens, Les Plagnes - 74190 PASSY  
Tél. : 04 50 78 14 69, 06 31 19 25 04 ou 06 19 42 80 72 [www.undefarandole.org](http://www.undefarandole.org)  
**Contact AMAP :** <http://www.amaplacesurlaterre.fr>  
(Distribution de paniers chaque jeudi de la saison, de juillet à novembre, devant la mairie de Domancy de 18h30 à 19h30).



## PRAZ-SUR-ARLY

### Gîte d'alpage du Plan de l'Aar



↘ G1

Venez prendre un moment de détente à l'Alpage du Plan de l'Aar à 1730 m d'altitude : 18 couchages dont 4 en chambre séparée (douche, cuisine aménagée, ½ pension), visite de la ferme, casse-croûte, buvette, spécialités du pays.

**Ouvert** : juillet et août et sur réservation du 15 au 30 juin et du 1<sup>er</sup> au 15 septembre.

**Accès** : par Praz-sur-Aly (direction La Tonnaz), par Megève (par Le Christomet) ou par La Giettaz (à pied ou en télésiège ouvert du lundi au jeudi).

■ Arlette et Bernard ARVIN-BEROD

Le Plan de l'Aar  
74120 PRAZ SUR ARLY  
Tél. : 06 99 29 47 87

### La Ferme des Violons à Praz-sur-Arly



↘ G2

Casse-croûte et goûter à la Ferme (charcuterie et pâtisserie maison, fromage et spécialités du Pays).

**Ouvert** en été, juillet et août, et en hiver de Noël à fin mars.

**Horaires** : 12h30 à 19h00. Le soir sur réservation le mercredi, jeudi et vendredi.

**Accès** : Prendre la route de la Tonnaz entre l'église et les trappeurs, en face de l'ESF. En voiture 1,5 km ou 30 mn à pied du village de Praz sur Arly.

■ Jocelyne et Michel REY

1665, route de la Tonnaz  
74120 PRAZ SUR ARLY  
Tél. : 04 50 21 93 76 ou 06 18 13 22 10

## SAINT-GERVAIS

### Ferme de Véroce

↘ H1

Nichés à 1200 m d'altitude dans une ferme typique, Julien et Flavie vous accueillent à Saint-Nicolas de Véroce.

**Vente de fromages au lait de vache** : tomme, éboullis du Mont-Joly, petits frais, fromages au lait cru.

**Ouvert** tous les soirs de 17h00 à 18h30.

■ Julien et Flavie RIGOLE

132, route de la croix  
74170 SAINT NICOLAS DE VÉROCE  
Tel : 06 82 76 18 03 ou 06 79 70 17 26



## H2

## GAEC La Ferme des Roches Fleuries



Face au massif du Mont-Blanc, le GAEC la Ferme des Roches Fleuries est une exploitation familiale qui propose en vente directe du lait, des yaourts et des faisselles de vache et de chèvre, du fromage de chèvre (crottins, tomme) des fromages de la coopérative et autres produits locaux (charcuterie, miel, etc...).

La ferme est labellisée «**Bienvenue à la Ferme**» et «**Gîte de France**» (gîte pour 3 personnes).

**Accès depuis Saint-Gervais** : direction Le Bettex / Saint-Nicolas de Véroce, lieu-dit «La Planchette» à droite de la route.

**Ouvert tous les jours.** Hiver : de 16h30 à 19h. Été : de 17h30 à 20h.

■ **GAEC La Ferme des Roches Fleuries (Famille Amafroi-Broisat)**

1510, route d'Orsin

74170 SAINT-GERVAIS

Tél. : 04 50 47 70 26

**Facebook** : la ferme des roches fleuries



## H3

## Le Chalet des Grands-Prés

Partez pour une balade bucolique, entre forêts et pâturages pour rejoindre le chalet d'alpage de Régine et Denis, qui prennent leurs quartiers d'été là-haut dans la montagne, face à la chaîne du Mont-Blanc, des Fiz et des Aravis. Et rien de tel pour se sentir comme chez soi qu'un délicieux déjeuner à l'alpage !

**Le forçement** est proposé du mardi au samedi midi (réservation la veille avant 12h). Poêlée montagnarde, salade du potager, omelettes, desserts maison... vous régaleront tout au long de la semaine. Réservation conseillée.

**Accès** : **Saint-Gervais**, direction Le Bettex. Parking située au-dessus de la télécabine. Puis 30 mn à pied (promenade facile et champêtre).

■ **Régine et Denis PELLOUX**

74170 SAINT-GERVAIS

Tél. : 06 19 17 03 65



## Les steacks de fromage à la Grand Montaz



→ H4

A 1 673 m d'altitude, face à la chaîne du Mont-Blanc, parmi vaches et chèvres, vous pourrez déguster un excellent repas de spécialités servies par Annick et Humbert.

**Ouverture du 15 juin au 20 septembre environ** (réservation conseillée). Tous les jours le midi. En septembre : ouvert le week-end seulement.

**Vente de fromages** de vache et de chèvre fabriqués à l'alpage.

**Accès** : Saint Gervais, direction le Bettex, à gauche direction "Les Communailles". Parking. 45 mn à pied.

■ **Annick et Humbert DUCREY**

Tél. : (l'été à St-Gervais) 04 50 93 12 29,  
(l'hiver) 04 50 93 36 05 ou 07 78 84 59 76

## SALLANCHES

### L'alpage de Doran



→ I1

Au pied de la Pointe Percée et au son des cloches de belles Abondances, Bernard et Jean-Louis BALLETT-BAZ vous accueillent à l'alpage de Doran tout l'été (du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre environ).

**Vente des fromages** de vache fabriqués à l'alpage : tomme et gruyère de montagne. **Vous pourrez aussi nous retrouver sur le marché** de Sallanches tous les samedis matins.

**Accès** : depuis Sallanches, prendre la route de Doran jusqu'au parking de Burzier, puis poursuivre en direction des chalets de Doran en suivant les flèches (environ 1h30 à pied).

■ **GAEC le Fresney (Famille Ballet-Baz)**

Tél. : 06 25 93 03 73 ou 06 85 82 44 91

### GAEC La Cascade



→ I2

A Blancheville, vous trouverez à acheter : tomme, Abondance, raclette, cascadons (pâte molle), saucisson.

**Tous les jours** de 7h à 12h et de 14h à 19h sauf le dimanche et vous pourrez aussi **visiter l'étable** (l'été, les vaches n'y sont qu'à partir de 17h au moment de la traite).

**Accès** : À la sortie de Sallanches, direction Cluses sur la RN 205, suivre le fléchage "Ferme La Cascade" ou prendre la route en haut du supermarché Carrefour direction Blancheville.

■ **GAEC "La Cascade"**

2560, route de Blancheville

74700 SALLANCHES

Tél. 06 82 56 98 22 / Fax : 04 50 58 90 21

## Les Armaillis de l'Alpage des Freddys Vallée de Cœur à Sallanches



Venez découvrir l'univers de Yoann, fromager et éleveur de chèvres et de vaches d'Hérens, à l'alpage des Freddys, à 1650 m d'altitude dans la Vallée de Cœur à Sallanches. Dans ce massif des Aravis face au Mont-Blanc, les bêtes profitent d'une qualité d'herbage exceptionnelle en totale liberté.

C'est dans ce petit coin de paradis hérité de ses grands-parents que Yoann puise toute la poésie et la saveur de ses fromages.

Élaborés suivant la recette de la grand-mère ou des procédés plus innovants, Yoann fabrique des fromages fermiers de chèvre et de vache aux saveurs originales et de saison : tommes, tommes blanches, crottins, aromatisés, fromages blancs, faisselles, etc.

Vous pourrez admirer des chèvres de Savoie, des chèvres valdotaines et des vaches de race Hérens, choisies pour leur qualité de lait remarquable et pour leur robustesse et rusticité parfaitement adaptées à la montagne.

En période hivernale, les chèvres et vaches redescendent dans la plaine de Sallanches en attendant l'arrivée des beaux jours.

**Retrouvez les produits fermiers (fromages, charcuterie) toute l'année :**

- Sur le marché de Sallanches le samedi matin
- Sur le marché paysan de Chamonix le mardi de 15h à 19h sur le parking de Carrefour Market.

**Pour accéder à l'Alpage des Freddys :** depuis Sallanches, prendre la « Route de Sainte-Anne », monter 3 km jusqu'au parking de « Lintres ». Puis 2 heures de marche direction « Pierre fendue » puis « Les Freddys ».

### ■ Yoann PISSARD-MAILLET

180, chemin des Houches  
74700 SALLANCHES  
Tel : 06.63.04.32.35

## GAEC d'Arpennaz



Nous sommes une exploitation agricole, le « GAEC d'Arpennaz », éleveurs d'agneaux fermiers situés à Sallanches. Nos agneaux sont nés et élevés sous la mère au GAEC et en estive sur l'alpage de Morillon de juin à septembre (agneaux de race Ile de France).

**Vente de viande d'agneau** en colis (demi agneau, soit 7 à 9 kg) toute l'année, uniquement sur réservation.

Les agneaux sont vendus à partir de 5 mois. La viande est découpée puis emballée sous vide par des professionnels de l'abattoir du Pays du Mont-Blanc situé à Megève en respectant toutes les règles de traçabilité (poids, nom du morceau ...)

### ■ GAEC d'Arpennaz

**M et Mme Fabien CHALLAMEL**  
640 Route des Vorziers  
74700 SALLANCHES  
Tél. : 04 50 47 54 02



Ferme labellisée « Bienvenue à la Ferme » pour ses produits et ses activités de ferme pédagogique et de découverte.

**L'été**, Marie-Hélène, Denis et Dominique, vous accueilleront au chalet d'alpage de Sommier d'Aval au Reposoir (74950), au son des cloches du troupeau de chèvres, dans un cadre, reposant et un environnement sauvegardé.

À 15h00, de mi-juin à mi-septembre, tous les lundis et jeudis, **visite guidée de l'élevage et de la transformation fromagère. A 17h15, traite des chèvres. Tarif : gratuit.**

**Réservation souhaitée** au Syndicat d'Initiative du **Reposoir (74950)** au 04 50 98 18 01 la veille au plus tard ou à l'alpage (06 30 01 80 73 / 06 09 33 84 04 / 06 86 90 81 18).

**Vente de tomme de chèvre, de chevrotin et de sérac à l'alpage tous les jours.**

**Situation** : Au centre du Reposoir, prendre à gauche en direction de la Chartreuse, ensuite aller tout droit environ 2 km jusqu'au parking de la Lanche. Puis 40 mn à pied en direction du Col des Annes. Suivre les petites fleurs de «Bienvenue à la Ferme».

**L'hiver**, à Sallanches, visite et découverte de l'exploitation, élevage et transformation fromagère (chevrotin et tomme). Les jeudis, de 10h à 12h. **Tarif : gratuit.**

**Réservation souhaitée** au 04 50 47 87 87 / 06 09 33 84 04 / 06 30 01 80 73.

**Vente de produits à la ferme ces mêmes jours et sur le marché** de Sallanches le samedi matin toute l'année.

**Situation** : à Sallanches, prendre à droite de l'église, suivre le fléchage « La Ferme des Cabrettes ».

**GAEC Les Cabrettes (Familles Ballet-Baz et Joulot)**

1100 route du fresnay

74700 SALLANCHES

Tel : 04 50 47 87 87 (siège exploitation)

[gaeclescabrettes@orange.fr](mailto:gaeclescabrettes@orange.fr)



# LES STRUCTURES COLLECTIVES

→ J1

## Coopérative Fruitière du Val d'Arly



À 1 000 mètres d'altitude, la Coopérative Fruitière du Val d'Arly est idéalement implantée au carrefour de la Savoie et la Haute Savoie. Le lait collecté au fil des saisons dans les fermes de nos 70 coopérateurs entre le lac d'Annecy et le bassin de Cluses est transformé chaque jour en Reblochon et en Beaufort AOP.

Vous pourrez découvrir et acheter nos fromages, Reblochon de Savoie, Beaufort, Tomme et Raclette de Savoie IGP, yaourt et fromage blanc « La fraîche altitude » ainsi qu'une gamme de produits du territoire sélectionnés par nos soins : fromages fermiers, vins de Savoie, salaison artisanale, dans nos magasins situés à Flumet, Megève, Chamonix et Faverges.

À Flumet, espace culturel ouvert tous les jours de 8h30 à 19h30 en accès libre et gratuit. Possibilité de visite accompagnée de l'espace culturel, visionnage du court-métrage « Carnet de voyage » et dégustation.

Informations et réservation obligatoire au 04 79 31 70 90.

### Accès :

**Magasin de Megève** : rue du Général de Saint Amour sous les arcades (parking gratuit 30 min en face du magasin) - Tél. : 04 50 47 95 73.

**Magasin de Chamonix** : 93 rue Whympfer - Tél. : 04 50 93 15 89.

**Magasin de Flumet** : 71 route des Evettes - Tél. : 04 79 31 70 90.

**Magasin de Faverges** : au centre ville - 119 rue Carnot - Tél. : 04 50 45 35 46.  
Bientôt à Cluses

### ■ Coopérative Fruitière du Val d'Arly

71 route des Evettes

Les Seigneurs

73590 FLUMET

Tél. : 04 79 31 70 90



Rendez-vous sur [www.coopflumet.com](http://www.coopflumet.com) pour acheter en ligne les produits des magasins. Régalez-vous tout au long de l'année, où que vous soyez en France métropolitaine ! Commandes prépayées à retirer aux magasins de Flumet, Megève et Chamonix.



## Viandes locales au sommet du goût SAS « Saveurs de nos Montagnes »



Préférer la viande SAS « Saveurs de nos Montagnes » : une initiative 100% locale, vous garantissant qualités gustatives, fraîcheur et traçabilité.

Tous les animaux (bœuf, veau, agneau et porc) proviennent d'exploitations des Savoie et sont élevés dans le respect d'un cahier des charges précis (bien être animal, pâturage, ...) pour vous offrir des viandes de qualité.

Les viandes sont abattues, découpées, conditionnées à l'abattoir du Pays du Mont-Blanc.

Produits à retrouver dans les magasins de la coopérative fruitière du Val d'Arly à Megève, Chamonix et Flumet, dans le magasin de producteurs Val Mont-Blanc à Combloux, dans les moyennes et grandes surfaces du Pays du Mont-Blanc et sur notre site [www.saveursdenosmontagnes.fr](http://www.saveursdenosmontagnes.fr)

■ SAS Viandes Saveurs de nos Montagnes

Abattoir du Pays du Mont-Blanc

101, chemin des grandes sources

74120 MEGÈVE

Tél. : 04 88 72 88 65

[saveursmontagnes@gmail.com](mailto:saveursmontagnes@gmail.com)

[www.saveursdenosmontagnes.fr](http://www.saveursdenosmontagnes.fr)

➡ *Pensez à vérifier la présence de notre logo !*



## La Coopérative Laitière du Pays du Mont Blanc



La coopérative laitière rassemble 42 exploitations du Pays du Mont-Blanc, dont le lait de vache est destiné à la fabrication de reblochon de Savoie AOP. Jusqu'en 2009, le reblochon était transformé dans l'atelier de Domancy, qui a aujourd'hui disparu. Ayant à cœur de faire vivre leur territoire et partager leur savoir-faire, les producteurs redonnent vie à l'ancienne fruitière de Domancy.

Dès la fin de l'année 2016, vous pourrez découvrir l'agriculture du Pays du Mont-Blanc et les secrets des fromages de Savoie dans un espace de communication ouvert sur une fromagerie (visite en accès libre et gratuit). Et vous pourrez redécouvrir tous nos fromages et bien d'autres produits dans notre magasin de coopérative.

A bientôt à La Fruitière !

■ La Fruitière

Route Bernard Hinault.

74700 DOMANCY



➡ J2

➡ J3

# Informations COMPLÉMENTAIRES



Avec la contribution financière  
du compte d'affectation spéciale  
«développement agricole et rural»

Ce document a été réalisé par le groupe «Accueil», dans le cadre de la SICA du Pays du Mont-Blanc, et avec la participation financière de la Communauté de Communes Pays du Mont-Blanc et de la Communauté de Communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc, avec le soutien de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc

## LES MARCHÉS & FOIRES

Vous pourrez retrouver une partie des agriculteurs de ce dépliant lors des **foires agricoles locales** ainsi que sur les **marchés hebdomadaires du Pays du Mont-Blanc** (qui ont tous lieu le matin) :

- **Lundi** : Les Houches (pendant les vacances scolaires).
- **Mardi** : Les Contamines-Montjoie, Passy-Chedde.
- **Mercredi** : Combloux, Le Fayet, Praz-sur-Arly (pendant les saisons d'hiver et d'été).
- **Jedi** : Saint Gervais.
- **Vendredi** : Megève.
- **Samedi** : Sallanches, Chamonix.
- **Dimanche** : Argentière (l'été).

## LA MAISON THÉMATIQUE

Pour en savoir plus sur l'agriculture au Pays du Mont-Blanc :

A Servoz, deux espaces d'interprétation contemporains permettent à chacun de découvrir et de comprendre l'environnement alpestre et l'agriculture de montagne.

Maison de l'Alpage : « Agriculture et paysages, les grandes mutations »

Une exposition richement illustrée pour découvrir le fragile équilibre entre l'homme et son environnement.

Entrée et visite libre durant les périodes d'ouverture de l'Office de Tourisme de Servoz au 04 50 47 21 68.

Maison du Lieutenant : « L'agriculture de montagne, Coeur du territoire »

Au cœur d'une bâtisse historique, découvrez un centre d'interprétation sur l'agriculture de montagne, son environnement, ses produits et ses savoir-faire.

La Maison du Lieutenant, c'est un trait d'union entre la culture alpestre, le métier aujourd'hui et les enjeux de demain. Visitez en famille ses expositions et partez à la rencontre du territoire lors des nombreuses animations proposées.

Entrée et visite libre. Ouverture les mardis, mercredis et jeudis après-midi des vacances scolaires.

Accueil des groupes sur réservation.

Pour tous renseignements, contactez :

[maison-alpage@cc-valleedechamonixmb.fr](mailto:maison-alpage@cc-valleedechamonixmb.fr)

Tél : 07 78 24 96 77

Renseignements :

SICA du Pays du Mont-Blanc

Tél. : 04 50 25 69 01

