



- Fromages
- Fromages / Produits laitiers
- Fruits
- Plantations
- Fromages / Charcuterie
- Poissons
- Artisanat
- Plantes aromatiques/sauvages
- Viande / Charcuterie
- Escargots
- Miel

**LES MARCHÉS**

Morzine	Mercredi matin
Lullin	Jeudi matin De mars à décembre selon enneigement
Bellevaux	Lundi matin
Saint-Jean d'Aulps	Samedi matin
Les Gets	Jeudi

ROUTE TERROIR SAVOIR-FAIRE DU HAUT-CHABLAIS

PRODUITS FERMERS ARTISANAT

ROUTE TERROIR SAVOIR-FAIRE DU HAUT-CHABLAIS

CARTE 2019

# ROUTE TERROIR SAVOIR-FAIRE DU HAUT-CHABLAIS

Bienvenue

Consommez local et devenez acteur de votre alimentation et de votre territoire. Les circuits courts, c'est la vente directe du Producteur au Consommateur.

Consommer local, c'est participer à l'économie de votre territoire, diminuer votre empreinte écologique, respecter la saisonnalité des produits, aller à la rencontre des productrices et producteurs.

Donnez du sens à votre alimentation !

Des produits près de chez vous :

- sur les marchés,
- dans les fermes et les ateliers,
- sur les événements.

Régalez-vous avec des produits près de chez vous !

Carte «Route Terroir et Savoir-Faire du Haut-Chablais» disponible dans tous les Offices de Tourisme du territoire, fermes et artisans !

Vous avez apprécié la visite, les produits ? Faites-le savoir sur notre page Facebook et restez informé de nos actualités, manifestations tout au long de l'année !

## DES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

Toute la saison, profitez des nombreux événements et manifestations organisés en Haut-Chablais pour (re)découvrir toutes les activités locales, artisanales et agricoles !

Marchés de producteurs  
Marché monastique  
Montées en alpages (« emmontagnés ») et goûters  
Fête du miel  
Foire d'automne.

### BELLEVAUX

#### FERME DU PETIT MONT

Chèvres et autres animaux de la ferme

Chevrotin AOP, tomme de chèvres, lactiques, Sérac, fondant (type raclette), Bleu de chèvres, œufs, confitures et sirops de produits issus de l'exploitation.

• Vente directe à la ferme du lundi au samedi de 9 à 12h et 14 à 18h. Fermé dimanche et jours fériés.

• Visite guidée uniquement sur réservation du lundi au jeudi à 14h. Visite autonome du lundi au samedi de 9 à 12h et 14 à 18h, parcours avec questions pour tous sur la ferme.

• Goûter fermier sucré (gaufres ou glaces maison au lait de chèvre) et salé (assiette de fromages). Gîtes à la ferme.

Ferme pédagogique Hébergements insolites



Le Petit Mont - 04 50 73 76 04  
rebecca@lpm.fr - site.lpm.fr

#### LES ESCARPÉS

Escargots

Élevage et transformation d'escargots cuisinés surgelés et en bocaux.

• Vente directe à la ferme sur rendez-vous, magasin de producteurs, livraison possible selon commande.

La Douai - 06 64 19 48 90  
www.lesescarpes.com

#### LES RUCHERS DE NADE

Miel

Miel, onguent, bougies.

• Animations apicoles : découvrir l'apiculture, vie et mœurs des abeilles (uniquement sur réservation min. 10 pers.). Les animations sont des messages basés sur le rôle primordial des abeilles pour l'équilibre de notre environnement. Venez découvrir leur monde au travers d'un compartiment vitré (abeilles vivantes).

Pour le jeudi matin à partir de 10h : réservation à l'Office de Tourisme de Bellevaux et Habère-Poche (04 50 73 71 53).  
Pour le vendredi matin à partir de 10h : réservation avec l'apicultrice : Tél. 06 44 10 02 31.

• Point de vente et animations : magasin de producteurs au Jotty (La Vernaz), à côté des Gorges du Pont du Diable.

06 44 10 02 31  
www.lesruchersdenade.fr

### ESSERT-ROMAND

#### GAEC

#### LA TOUVIÈRE

Vaches

Abondance AOP, Tomme de Savoie IGP, Raclette IGP.

• Vente directe du lundi au samedi de 10 à 12h et de 16h30 à 19h30.

• Estive aux alpages de Graydon et des Places.

181, chemin de la Touvière  
06 78 20 82 94

### HABÈRE-LULLIN

#### CREATERRA

#### CÉRAMIQUES

Poterie - céramiques

• Vente directe sur rendez-vous.

Présente sur le marché du terroir le 11 août à Habère-Poche et le marché de Noël à Habère-Lullin.

341, route du Pont Neuf - 06 14 25 99 79  
gailletponcet@aol.com  
www.createrra-ceramiques.com

#### FERME

#### DU MILIEU

Cochons et vaches

Viande de bœuf et porc en plein air.

• Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

1758, route des Grelleries - 06 25 77 42 07  
matthias74@orange.fr

#### JARDINS

#### DE MONTAGNE

Plantations

Plantes vivaces, plantes de rocailles, graminées et arbustes.

• Vente directe, d'avril à novembre, de 14 à 18h en semaine et le samedi de 9 à 12h et de 14 à 17h.

392, chemin des Silènes - 06 82 51 00 69  
jardemon@wanadoo.fr  
www.jardinsdemontagne.com

### HABÈRE-POCHE

#### FERME DES GRANDS CHAMPS

Pommes et autres saveurs

Jus de pommes, pommes séchées, pesto d'ail des ours, ortie séchée, compotes, confitures, légumes, petits fruits.

• Visite organisée : d'octobre à janvier sur rendez-vous.

21, route de la Croix Lolet - 06 28 78 00 92  
maeliss.pauly@gmail.com - www.croquetaville.com

#### LA MARMITE ENCHANTÉE

Plantes aromatiques sauvages

Les Marmifieurs (gelées sucrées), sirops, tisanes fraîches et sèches.

• Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

21, route de la Croix Lolet  
www.lamarmite-enchantee.over-blog.com

### LA VERNAZ

#### FERME DE BIOGE

#### DU COCHON HEUREUX

Cochons noirs

Viande, charcuterie, salaisons.

• Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

215, impasse du Bois Joli  
06 87 21 74 28 ou 06 71 65 56 53

### LE BIOT

#### FROMAGERIE

#### ÉTABLE L'OR BLANC

Vaches et veaux

Abondance AOP, raclette et tomme fermière, Etelly.

• Vente directe à la ferme : les mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 17 à 19h.

• Visite sur rendez-vous entre 9 et 10h.

88, chemin du Crêt Bordon  
07 87 30 07 48  
fromagerie.etable.or.blanc@gmail.com

### LES GETS

#### FERME DE CAROLINE

Vaches d'Hérens et chèvres

Tomme des Reines, raclette, crottins de vaches d'Hérens et de chèvres, tomme de chèvres, charcuterie, viandes.

• Vente directe à la ferme : tous les jours (sauf dimanche) durant les saisons d'hiver et d'été de 16 à 19h.

• Visite et repas à la ferme : tous les mardis et jeudis à 19h durant les saisons d'hiver et d'été.

• Stand au marché des Gets durant l'hiver et l'été.

2111, route des Chavannes - 06 36 50 11 05  
caroline@lafermedecaroline.net  
www.lafermedecaroline.net

#### LA CHÈVRERIE DES OURS

Chèvres

Fromages de chèvres lactiques nature ou aromatisés (échalotes, ail des ours, tomates séchées...), flans et fromage blanc.

• Vente directe à la ferme : tous les jours de 9 à 12h et de 16 à 19h, de mai à octobre.

740, chemin des Grangettes - 06 87 03 13 76  
sublet.veronique@orange.fr

#### POTERIE ARTISANALE DES GETS

Poterie artisanale décorative et utilitaire

• Vente directe : du lundi au vendredi de 9 à 12h et de 14 à 18h (hors saison : samedi et dimanche sur rendez-vous).

• Visite organisée gratuite sur réservation. En hiver : le vendredi à 10h30, visite de la poterie et des brebis. En été : visite de la poterie, le mercredi à 14h45.

• Animation : initiations au tournage ou modelage tous les lundis matin de l'été.

1373, route de Lassarre - 06 26 92 60 62 (Nathalie) ou 06 82 58 28 40 (Anouk) - poteriesdesgets@gmail.com  
www.poterie-des-gets.fr

### LULLIN

#### FERME

#### DU MONT FORCHAT

Vaches

Abondance AOP, raclette et tomme fermières, Reblochon AOP, Beaufort AOP.

• Vente directe à la ferme : jeudi, vendredi, samedi de 17h30 à 19h30. Dimanche matin de 10 à 12h (sauf été : vente à l'alpage de Tré le Mont).

70, chemin de Vanverdanne - Les Courbes  
06 50 54 30 05 - gerola.bruno@orange.fr  
www.fermedumontforchat.fr

### MÉGEVETTE

#### FERME DE BECADOU

Vaches

Tomme fermière, fromage de Mégevette, raclette au lait cru, tomme blanche, Sérac. Viande de génisses et veaux de lait. Miel et œufs.

• Vente directe à la ferme toute l'année : tous les jours de 8 à 20h (vivement conseillé de téléphoner avant) sauf dimanches et jours fériés.

• Stand au marché d'Onnion tous les samedis matin, à St-Jeoire les vendredis matin.

307, chemin de La Culaz  
06 03 58 01 90 - namo5@orange.fr

### MORZINE

#### ARDOISIÈRE DES 7 PIEDS

Ardoise

Couverture, dalle, dallage, paille, plan de cuisine et salle de bains, carrelage, décoration.

• Vente directe : toute l'année 9h-12h / 14h-18h, du lundi au vendredi.

• Visite organisée payante : juillet - août, les mardis à 17h et les vendredis à 10h30.

565, route des Ardoisières - 06 72 82 29 27  
info@ardoise-morzine.com  
www.ardoise-morzine.com

#### FERME

#### DE SERAUSSAIX

Vaches, veaux, cochons

Tomme fermière, Abondance AOP, fromage blanc et fromages frais, Reblochon AOP, raclette, lait cru, charcuterie.

• Vente directe à la ferme en saison hiver et été, tous les jours de 9 à 18h et en hors saison de 15h30 à 18h.

• Restauration sur place en juillet-août et de décembre à avril : assiette des produits de la ferme et fromage blanc.

9609, route d'Avoriaz - 06 71 54 14 69 (Pierre-Marie) ou 06 09 86 93 79 (Sébastien)  
gaec-chamois@outlook.fr  
www.gaec-chamois.com

### PISCICULTURE DES MEUNIÈRES

Poissons

Traites, ombles chevaliers, truites saumonées.

• Vente directe : tous les jours sauf le dimanche de 10 à 12h et de 16 à 19h.

567A, route des Ardoisières - 04 50 75 95 58  
ou 06 04 59 25 26 ou 06 32 56 40 40  
raymondubet@free.fr  
www.pisciculture-des-meuniers.com

#### POTERIE DE MORZINE

Poterie savoyarde traditionnelle

• Vente directe au magasin toute l'année.

Rue du Bourg  
04 50 74 77 60 ou 04 50 79 00 67  
poteriemorzine@wanadoo.fr

### SAINT-JEAN D'AULPS

#### FERME DU CALY

Vaches

Laït de vache, yaourts fermiers nature et sur lit de fruits, yaourts à boire, faisselle, fromage blanc, fromage frais à tartiner, crème dessert, tomme blanche, flocon du Caly, boule de fraîcheur, bouchons de fraîcheur.

• Vente directe :  
> 1<sup>er</sup>/12 au 30/04 : mardi à samedi de 9 à 12h et 16 à 18h45.  
> 1<sup>er</sup>/05 au 30/06 et 1<sup>er</sup>/09 au 30/11 : mardi et jeudi à samedi de 10 à 12h et 17 à 18h45.  
> 1<sup>er</sup>/07 au 30/08 : mardi au samedi de 10 à 12h et 16 à 18h45.  
• Visite de la ferme avec dégustation de fromages et autres produits fermiers : de décembre à mars, le mardi de 14h30 à 16h sur rendez-vous. Visite en accès libre tous les jours : étale ouverte de 16 à 18h45 (traite de 17 à 18h).  
• Estive à l'alpage de l'Aulps (La Côte d'Arbroz).

870, route des Grandes Alpes  
06 64 01 85 43 (Mathieu) ou 06 62 35 10 11 (Christian)  
gaeciemontcaly@gmail.com - http://gaeciemontcaly.over-blog.com

#### CLOS AUX CHÈVRES

Chèvre

Fromages de chèvre AOP chevrotin, tomme, crottin, yaourt, crème dessert, Sérac.

• Vente directe à la ferme en juillet et août de 15h30 à 19h du lundi au samedi.

• Stand sur les marchés : les lundis à Bellevaux, le samedi à Sciez et les mercredis à Morzine.

415, route d'Essert la Pierre  
06 24 78 51 52

### VAILLY

#### FERME DES HERMONES

#### CHEVALLET JEAN-RÉMY ET AMANDINE

Brebis et vaches

Vente de viande agneau, veau, bœuf, grillades.

• Livraison à domicile sur commande.

Marphoz - 06 74 28 17 10 (Jean-Rémy) ou 06 62 52 68 26 (Amandine)  
amande.bussat@wanadoo.fr

### VILLARD

#### ATELIER LA GRENADELLE

Céramique, porcelaine, bronze

Objets d'art.

• Vente et visite sur rendez-vous.

158, chemin de Grandeviet - Les Crozats  
06 71 15 53 55 - leilah.grouitch@wanadoo.fr  
leilahgrouitch.wordpress.com

#### GAEC DU COMBASSERON

Abondance AOP, raclettes (nature, carvi, poivre, moutarde, fumée), tomme, tomme à l'ail, tomme de montagne, tomme, fromage blanc en faisselle, lait AOP Reblochon et Abondance.

• Vente directe à la ferme : du mercredi au samedi de 17h30 à 19h30 ou sur rendez-vous. Fermé dimanche et lundi.

820, route des Crozats - 06 29 05 51 48  
gaec.combasseron@lavache.com