

# L'Ain de Ferme en Ferme

2 jours pour découvrir le meilleur de nos terroirs

Les 27 et 28 avril 2024,

partez à la rencontre de nos campagnes, les agriculteurs 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 10h à 18h le samedi et le dimanche.**



Rendez-vous sur [www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com) pour découvrir les producteurs du Jura et du Rhône

De Ferme en Ferme.

Picto gris

Suivez les flèches de Ferme en Ferme n° avec les numéros de chaque ferme



### Animations Enfants et Tout Public

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

- Animations enfants
- Animations tout public

### Un petit creux ?

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

- Repas
- Goûter
- Casse croûte

### Infos pratiques

- Organisez-vous pour éviter la grosse affluence du dimanche après-midi ; prenez le temps d'un week-end pour découvrir les fermes.
- Pensez à emporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais que vous aurez achetés.
- Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.
- L'accessibilité de la ferme ne va pas de soi. Vous pouvez téléphoner préalablement à l'agriculteur pour vous assurer des possibilités d'accueil.
- Pour vous rendre sur les fermes, ayez le réflexe covoiturage, avec le site du Conseil départemental de l'Ain [covoiturage.ain.fr](http://covoiturage.ain.fr) ou [defermeenferme.com](http://defermeenferme.com). Faisons la route ensemble !
- Retrouvez les produits fermiers tout au long de l'année à la ferme, sur les marchés, dans les magasins de producteurs et autres revendeurs.
- Pensez à vos sacs cabas et boîtes pour emporter les produits des fermes. Ensemble, réduisons les déchets.

### Renseignements AFOCG de l'Ain

**Afocg 01**  
— Apprendre & Agir —  
Pour l'agriculture et l'alimentation

Association de Formation Collective à la Gestion  
**04 74 22 69 04 - [www.afocg01.fr](http://www.afocg01.fr)**  
[laindefermeenferme@interafocg.org](mailto:laindefermeenferme@interafocg.org)  
**[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)**  
 [laindefermeenferme](https://www.instagram.com/laindefermeenferme)

**La France de Ferme en Ferme**  
organisée par le réseau CIVAM  
(Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural)

### La sécurité est l'affaire de tous

- Les fermes qui vous accueillent sont de formidables lieux de découverte pour petits et grands. Pour autant, des dangers existent et chacun est appelé à être vigilant sur les aspects de sécurité.
- Les enfants sont sous la responsabilité des parents.
- Les petites routes de nos campagnes seront encombrées, le stationnement pourra parfois être difficile, soyez prudents et respectez les consignes pour le confort de tous.
- 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.





# L'Ain de Ferme en Ferme

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels



Apprendre & Agir  
Pour l'Agriculture et l'Alimentation



Retrouvez les produits fermiers dans les points de vente collectifs partenaires de l'Ain de Ferme en Ferme®  
Bugey  
Côté fermes  
Belley  
Le Tram' paysan  
Valserhône

# L'Ain de Ferme en Ferme

27/28  
AVRIL  
2024  
10h à 18h

Visites  
Animation  
Dégustation  
Restauration

Thème de l'année :  
Arbres & biodiversité

32 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous

www.defermeenferme.com

## 2 jours pour découvrir le meilleur de nos terroirs 17<sup>e</sup> édition

Organisé par Afocg 01

### PROMENADE EN BRESSE

**1 L'ÂNE À NATH**  
Nathalie & Claude PICOT  
85 Route de la Buchaillère - 71580 SAGY  
06 76 48 94 66  
nath@ananath.fr - www.ananath.fr  
Facebook : L'âne à Nath à l'anière et savonnerie  
En visitant notre ferme vous découvrirez comment j'éleve mes ânes et confectionne à la main mes savons en saponification à froid. Venez à la rencontre de notre monde, de notre éthique de travail et de notre engagement pour la cause animale.  
Découvrez nos crêpes à la confiture de lait d'ânesse made in l'âne à Nath (autres garnitures maison possibles).

**2 Jean Luc PAQUET**  
599 Route de Cuisery  
01190 SERMOYER  
06 25 82 35 36  
paquetjean-luc@orange.fr  
Facebook : Domaine Les charmes  
Vous attendez sur mon exploitation conduite en Agriculture Biologique pour vous présenter une plante mal connue "le cassissier" : bourgeons, feuilles fraîches, feuilles sèches et fruits frais, ainsi que toutes ses diversités.  
Une animation continue est proposée sur la pollinisation par les abeilles sauvages. Crêpes sucrées et salées (confiture de cassis, et poivre).

**3 LE PARADIS DES ABEILLES**  
Charles PHILIPPS  
1200 Route de la ferme de la forêt  
01560 COURTES - 06 26 88 83 18  
fracty@gmail.com  
https://le-paradis-des-abeilles.business.site  
Découvrez notre verger bio et nos ruches. Promenez-vous, sentez, goûtez nos confitures, gâteaux, pâtes de fruits bio. Echangeons ensemble sur les abeilles, la biodiversité, l'apiculture et les arbres ! Parrainez une ruche et sauvez les abeilles ! Ateliers et petits jeux.

**4 EARL FERME DES BRUYÈRES**  
Valérie & Quentin FAUSSURIER, Jérôme & Frédéric BERNARD  
782 Route des Essards - 01560 LESCHEROUX  
06 95 17 21 95  
lafermedesbruyeres@yahoo.com  
www.lafermedesbruyeres.fr  
Facebook : La Ferme des Bruyères  
Laissez-vous guider pour visiter notre ferme et nos 3 ateliers : chèvres et fromagerie, porcs et canards gras !  
Nous vous expliquerons dans la bonne humeur notre façon de travailler ! Repas sans réservation samedi midi et dimanche midi sous chapiteau.  
Charcuterie de canard, jambon grillé, frites, sauce foie gras ou bleu, tarte, café, vin.  
Adulte 17 €  
Pour les enfants jusqu'à 12 ans : même menu sans entrée, sans café ni vin : 12 €

**5 LA FERME DE LA CHESNAIE**  
Stéphanie & Eric SALLÉS  
198 Chemin de la mère, Dommartin  
01380 BÂGÉ-DOMMARTIN  
03 85 30 52 15  
fermedelachснаie01@gmail.com  
www.ferme-de-la-chesnaie.fr  
Facebook : Earl Ferme De La Chesnaie  
Dans un cadre arboré et très agréable, découvrez l'élevage du canard gras avec toutes les étapes de la fabrication du foie gras. Animations enfants et adultes : jeux de l'oie grandeur nature, pêche aux canards, visites de l'élevage et de l'atelier de transformation, démonstration de gavage, dégustation des produits de la ferme et démonstration de cuisine.  
Repas sur place ou à emporter, couvert et en plein air.  
Menu au choix : burger effiloché de canard confit, sauce cheddar foie gras, frites cuites à la graisse de canard/dessert du jour/café : 17 €  
Ou hot dog saucisse de canard frites/compte : 8 €

**6 LES BIQUETTES D'ÉLO**  
Élodie KACZKA  
27 Allée de Montépain - 01380 BÂGÉ-DOMMARTIN  
06 23 35 68 31  
kaczka-elodie@hotmail.fr  
Facebook : les biquettes d'Élo  
L'équipe de la ferme vous accueille dans la bonne humeur pour vous faire partager un métier passionnant. Venez découvrir les chèvres, les fromages, le savon au lait de chèvre et les poules, pour finir par une dégustation de fromage.

**7 FERME DU TRÈFLE**  
Jérôme CURT  
323 Route de Méziériat  
01660 VANDEINS  
06 36 66 97 30  
contact@fermedutrefle.fr - www.fermedutrefle.fr  
Facebook : Ferme du Trèfle - Vandeins  
Venez respirer le doux parfum du foin de séchage en grange et saluer Tagada et ses compères dans une ambiance chaleureuse et innovante. Quant à nous, nous vous attendons avec le sourire pour partager nos valeurs et notre passion de l'élevage Angus. Coloriages participatifs et dégustation en fin de visite.

**8 LES POULAILLERS DE CHRYSODOR**  
Bastien & Delphine PAQUET  
635 Chemin du Mont  
01000 SAINT DENIS LES BOURG  
06 76 86 94 27 ou 06 84 30 64 58  
lespoulesdechrys@gmail.com  
Facebook : Les poulaillers de Chrysodor  
Une courte ballade à travers champs (prévoyez des chaussures adaptées) nous mènera à nos moutons. Nous reviendrons ensuite à la ferme pour vous présenter nos poules pondeuses. Tous élevés en Agriculture Biologique. Nous échangerons sur nos pratiques d'élevage et nos modes de commercialisation. Venez suivre le chemin de l'œuf : de la poule à votre assiette !

**9 FERME DU MONT**  
Bernard GOURAUD & Patricia ROCHEFORT  
551 Chemin du Mont  
01000 SAINT DENIS LES BOURG  
07 81 40 49 64  
lafermedumont.bio@gmail.com  
Facebook : lafermedumontbio  
Venez découvrir nos vaches, veaux et pâturages. Nous serons ravis de vous expliquer notre mode d'élevage. Nous vous présenterons les produits frais issus de notre lait, médaillés au concours de Lyon. Vous pourrez déguster ce lait et les fromages frais. Vente de lait et yaourts.

### AU CŒUR DE LA DOMBES

**10 FERME DU MARMONT**  
Kévin MARTIN & Gabrielle DEBOST  
430 Route du Marmont  
01960 SAINT ANDRÉ SUR VIEUX JONC  
06 59 08 66 67 ou 06 89 08 72 14  
pmvieuxjonc@orange.fr - www.fermedumarmont.fr  
Facebook & Instagram : Ferme du Marmont  
La ferme du Marmont vous fera découvrir ses vaches en résidence 5 étoiles : robot de traite et aspirateur, brosse massante, ventilateurs XXL, matelas pour la sieste, promenade extérieure. Nous vous ferons découvrir tous les animaux depuis leur naissance jusqu'à l'âge adulte. Vous pourrez déguster et acheter notre viande de génisse et de veau. Pensez à vos glacières.  
Restauration le midi sans réservation : burger, fruit et boisson. 8 €.  
A votre disposition pour le repas : bâtiment abrité avec table ou pique-nique à l'extérieur.

**11 LA FERME DES PAMPILLES**  
Benoît VERZIER & Clément VIALON  
138 Route de Saint Paul « Thevenard »  
01240 SAINT ANDRÉ LE BOUCHOURD  
06 43 15 52 94 ou 07 85 51 89 18  
gaec-des-pampilles@orange.fr  
lafermedespampilles.fr  
Facebook : Ferme des Pampilles  
Des chèvres, des fromages, des fleurs par milliers, des confitures à l'ancienne : découvrez en famille nos passions dans le cadre enchanteur de notre ferme traditionnelle et son musée paysan. Régalez vos papilles.  
Après dégustation (fromages, crêpes au lait de chèvre, confitures), vous pourrez acheter nos produits pour retrouver le goût de l'authenticité à la maison.  
De 16h à 18h, possibilité d'assister à la traite des chèvres.

**12 GLACES À LA FERME RIMAUD**  
Martine, Guillaume, Cyrille & Simon RIMAUD  
Lieu-dit Josserrand  
01240 LA CHAPPELLE DU CHATELARD  
04 74 24 52 94 ou 06 52 07 10 86  
glace.rimao@gmail.com  
Facebook : Glace RIMAO  
Découvrez l'environnement de nos vaches laitières. Pour compléter votre visite, nous projetons une vidéo. Nous utilisons le bon lait entier de la ferme pour la fabrication de crèmes glacées. Une quinzaine de parfums à déguster et à emporter. Pensez à vos glacières !  
Animation avec tracteurs à pédales pour enfants.

**13 LES CAVALIERS D'ÉPONA**  
Jeanne SEIDENLANDZ, Marjorie COUZERAU & Flavien PERRÉAL  
Les Bruyères - 01400 SANDRANS  
06 32 21 22 94  
lescavaliersdepona@orange.fr  
www.lascavaliersdepona.com  
Facebook : Cavaliers d'Épona  
Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre structure. Nous vous présenterons notre élevage de mini chevaux, le mode de vie des poneys et nos activités.  
Des démonstrations équestres (dressage, obstacle, équifun, tir à l'arc...) auront lieu à 11h30, 15h et 16h30, le samedi et le dimanche.  
Baptêmes de poney pour les enfants et jeux en bois autour du cheval.  
Pour le midi, sous un espace abrité : hamburger fermier, frites maison, tarte au sucre : 10 €. Repas sur réservation.

**14 LES BREBIS DE JULIEN**  
Emeline & Julien THETE  
Lieu-dit « La Planche »  
01090 FRANCHÉLEINS  
06 12 21 51 43  
julien.thete.moulin@hotmail.com  
Facebook : les Brebis de Julien  
Au cœur de la vallée de la Saône venez découvrir notre ferme toute récemment installée. Vous connaîtrez tous les secrets de nos délicieux fromages (lactiques : frais, mi secs, crémeux, affinés..., tomates et yaourts) et nos doux savons au lait de nos brebis. Au cours de la visite une dégustation sera proposée. Visite interactive pour petits et grands. Espace jeux pour enfants  
Possibilité de plasse casse-croûte : fromage, charcuterie, boisson : 8 €/pers.  
Réservation par téléphone avant le 21/04.

**15 SPIRULINE ASTRÉE**  
Margaux CAIA  
Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX  
06 87 27 82 91  
bonjour@spiruline-astree.fr  
www.spiruline-astree.fr - Facebook : Spiruline Astrée  
Venez découvrir la spiruline, cette microalgue aux multiples vertus ! Tous les secrets de la culture atypique et écologique du plus ancien aliment du futur vous seront dévoilés. Au programme : visite, dégustation et animations autour de ce superaliment. Vidéo sur l'ensemencement des bassins. Prélèvement et observation au microscope.

**16 LA FERME DE L'ABBAYE DES DOMBES**  
Communauté du Chemin Neuf  
1600 Route de l'Abbaye - 01330 LE PLANTAY  
06 48 20 02 44  
abbayedesdombes.ferme@gmail.com  
www.fermedesdombes.fr  
Dans un cadre architectural unique, venez découvrir notre élevage de vaches laitières. Les moutons et les cochons feront la joie des enfants. Vous pouvez déguster notre viande et nos fromages, les produits du verger et la célèbre Musculine.  
Nous proposons une tente avec des animations pour les enfants, dessins...  
Sans réservation : sandwich de bœuf ou légumes, fromages, crêpes et boissons : 14,50 € (sous grange, avec groupe de musique).

### DE LA RIVIÈRE D'AIN AUX SENTIERS DU BAS-BUGEY

**17 FERME DE PROU**  
Jérôme JOLIVET & Agnès COUDRIN  
Le Prou - 01160 VARAMBON  
06 06 66 39 60  
gaec-de-prou@orange.fr  
Facebook : Ferme de Prou  
Bienvenue sur les hauteurs de Varambon, venez découvrir notre troupeau de vaches Aubrac et notre élevage de porcs. Vous terminerez cette belle rencontre par une dégustation de nos produits.  
Repas samedi et dimanche midi sous la grange et sur réservation : assiette de charcuterie, jambon madère et gratin dauphinois cuit au bois, fromage blanc, tarte aux pommes et café : 16 €

**18 CHÈVRIÈRE DE L'ABERGEMENT**  
Benjamin PANQUET  
87 Chemin sous la Tour  
01640 L'ABERGEMENT DE VAREY  
06 72 14 79 42  
benjamin.panquet@laposte.net  
Profitez de ce week-end pour venir découvrir la chèvrière. Au programme : visite et dégustation de fromages et de crêpes au lait de chèvre. Et aussi cette année, viande de veau élevée à la ferme. Toute l'équipe se réjouit de vous retrouver.

**19 GAEC FERME SUR LA TOUR**  
Olivier AUDIGIER, Olivier COCHE & Alice COUROUBLE  
9 Rue des Fermes - Merland - 01500 AMBRONAY  
06 81 30 12 35, 06 08 40 46 89 ou 06 66 40 81 27  
fermesurlatour@orange.fr - www.fermesurlatour.fr  
Facebook : Ferme sur la Tour  
Sur les hauteurs d'Ambronnay, une race atypique venue d'Écosse, les vaches Highland Cattle. Venez voir notre beau troupeau bariolé aux poils longs. Vous pourrez aussi découvrir nos veaux et nos porcs gambadant dans les prés. Dégustation et vente directe : viande fraîche, charcuterie, produits transformés.  
Pizza fermière au feu de bois du four banal. Entière : 16 €, demi-pizza : 8 €, pomme et jus de fruit en sus.

**20 LA CAVE DU BUIZIN**  
Maud & Sébastien BLACHE  
77 Place des Terreaux - 01150 VAUX EN BUGEY  
06 27 31 08 19  
lacavedubuzin@gmail.com - www.lacavedubuzin.fr  
Facebook : La Cave du Buzin  
La cave du Buzin est un petit domaine composé de vignes escarpées sur les coteaux ensoleillés de Vaux en Bugey. Nous travaillons avec des cépages rares. Vous découvrirez la vinification "nature" et les cépages anciens. Dégustation en fin de visite. Balade dans les vignes sur le thème "vignes jardin" départ 10h sam/dim.

**21 ANNE-SOPHIE HÉRIN**  
APICULTRICE  
Chemin des Millières - 01150 LAGNIEU  
06 26 50 35 36  
annesophie1@yahoo.fr - www.asherin-apicultrice.fr  
Facebook & Instagram : Annesophie Hérin Apicultrice  
Anne-Sophie vous accueille pour une découverte du monde des abeilles et son métier d'apicultrice, miels et gelée royale 100% produits dans l'Ain, en Agriculture Biologique.  
Observation d'abeilles en toute sécurité, dégustation de miels.

**22 DEBOJARDAIN**  
Déborah & René  
677 Route de Posafol - 01150 LAGNIEU  
06 82 63 79 29  
debojardain@outlook.fr - Facebook : DEBOJARDAIN  
Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir sur notre exploitation maraîchère en conversion Agriculture Biologique. Nous cultivons des légumes de saison, sans produits phytosanitaires. Notre devise : Faire de La Nature avec La Nature.

**23 VIGNOBLE PELLERIN**  
Baptiste, Lucien & Jean-Christophe PELLERIN  
Lieu-dit Perrozan - 01150 SAINT SORLIN EN BUGEY  
06 70 03 29 15 ou 06 49 15 44 70  
vignoblepellerin@orange.fr  
www.vignoblepellerin.com  
Venez découvrir comment nous travaillons nos vignes en biodynamie avec 17 cépages différents. Afin de respecter au mieux notre terroir, les vinifications se font de manière naturelle, sans sulfites ajoutés en tenant compte des rythmes planétaires.  
Repas à l'abri samedi et dimanche sur réservation : quiche à l'ortie, diots vigneron avec polenta, fromages, tarte bugiste et café : 15 €.

### DU BUGEY AU VALROMEY

**24 QUAND ON SÈME...**  
Géraldine DUNAND  
Marbrerie de Glandieu - Rue de la Cascade  
Glandieu - 01130 SAINT BENOÎT  
06 21 24 13 49  
g.dunand@quandonseme.com  
www.quandonseme.com  
Quand on sème... vous invite à visiter son atelier de transformation ! A deux pas de la cascade de Glandieu, vous découvrirez les secrets de fabrication des huiles, des jus de fruits, du cidre et du vin du Bugey conduits en Agriculture Biologique !  
Repas : 18 €/adulte 10 €/enfant : Salade cruditée sauce maison, Dîot / Gratin pomme de terre / Dessert aux pommes, Vin, Café. Goûters sur place.

**25 GAEC LA FERME DU MARAIS**  
Christelle, Anthony & Fanny  
1263 Route d'Aignoz - 01350 CEYZÉRIEU  
04 79 42 24 35  
lafermedumarais@gmail.com  
www.fermedumarais.fr  
Visite de notre ferme diversifiée où grandissent en plein air bovins, ovins et porcins. Présentation de notre métier, de nos valeurs de convivialité et de qualité. Dans notre ferme cohabitent : élevages, cultures de céréales, potager de légumes et herbes aromatiques et notre ferme auberge.  
Repas : 20 €/adultes et 10 €/enfant : Burger de cochon de notre Ferme et Crumble aux pommes. Goûter et boissons.

**26 CHÈVRIÈRE LA RAMAZ**  
Annie & Olivier  
Hameau de la Bertinière - Impasse de la Ramaz  
01110 PLATEAU D'HAUTEVILLE  
06 37 09 10 20  
Laramaz01110@gmail.com  
Facebook : chevrerie la ramaz  
Chèvres, cabris, ânesses, juments, cochons, notre basse-cour ainsi que toute une équipe de joyeux lurons vous attendent. Venez découvrir une ferme de montagne, partagez passions et savoir-faire lors de la visite et des dégustations. Laissez-vous séduire et surprendre par toutes les saveurs et la diversité de nos fromages, nos yaourts et flans au lait de chèvre, notre tarte au fromage, notre saucisson de chèvre et notre viande de cabris.  
Au plaisir de vous accueillir pour la 16<sup>ème</sup> année.

### DU REVERMONT AU HAUT-BUGEY

**27 LA FERME DU VER LUISANT**  
Lucile GOYFFON  
247 Rue du Molaret - 01430 VIEU D'IZENAVE  
06 82 08 29 44  
fermeduverluisant@gmail.com  
Facebook : La ferme du ver luisant  
Découvrez la Ferme du Ver luisant, un lieu où l'on produit : légumes, produits transformés et plants maraîchers, où l'on élève des poules pondeuses... dans le respect de la nature.  
Vente de plants de légumes et aromatiques. Animation : réalisation de mini-mottes et semis de salade.  
Pique-nique végétarien (10 €) autour de nos produits : soupe, crudités, frites, ketchup fermier... réservation par téléphone avant le 20/04.

**28 PÉPINIÈRE LE JARD'AIN FORÊT**  
Guillaume PARSUS  
1236 Route de Neuville  
01250 HAUTECOURT-ROMANÈCHE  
07 63 65 47 07  
contact@lejardainforet.fr  
www.lejardainforet.fr - Facebook : Le jard'Ain Forêt  
Plongez au cœur de notre pépinière où chaque plante raconte une histoire de croissance, de délicatesse et d'abondance. Notre équipe passionnée se fera un plaisir de vous guider à travers le monde fascinant des végétaux.

**29 GAEC DE CIZE**  
Luc & Marc DESBOIS  
9 Chemin des Pierres Plates - 01250 CIZE  
06 28 77 46 36 ou 06 34 36 83 39  
gaecdecize@orange.fr  
Dans la vallée de l'Ain, nous vous accueillons pour vous présenter le troupeau de vaches Montbéliardes pour la production de Comté et quelques vaches et veaux Highlands. Présentation de la filière du Comté et dégustation avec la participation des « Amis du Comté ».

**30 LES JARDINS DE CIZE**  
Candice RUDE & Maxime POISSONNAU  
Chemin de l'église - 01250 CIZE  
06 37 72 22 07  
Candice et Maxime vous accueillent sur leur ferme maraîchère. Nous vous ferons visiter nos jardins, nos serres et nos pépinières ! De la graine aux légumes, venez découvrir notre métier et partager notre passion.  
Vente de plants de légumes sur place. Jeux de piste par Boc à Recup dans nos jardins et coin lectures toute la journée, contes du potager à 11h et 15h et d'autres surprises... !

**31 DES FLEURS EN SOI**  
Anaïs RENOU  
Aux Communes - Treffort-Cuisiat  
01370 VAL REVERMONT  
06 80 24 65 98  
renoud.anais@orange.fr  
Située dans un cadre idéal et bucolique, je serai ravie de vous faire découvrir une large gamme de plantes aromatiques, médicinales et de légumes. Je vous expliquerai mon métier d'herbaliste et je vous dirai tout sur le piment de Bresse.

**32 LES GLACES DU TRUCHET**  
Oscar & Elsa PIVARD  
Bonaz - 01590 DORTAN  
04 74 77 66 61  
glacesdutruchet.fr  
www.glacesdutruchet.fr  
De la vache à la glace ! Venez voir notre ferme, rencontrez nos vaches, voyez la traite robotisée, les petits veaux, et dégustez nos bonnes glaces en fin de visite ! Jeux, tracteurs à pédales, bottes de paille...

#### Légende des pictogrammes :



Pour une actualité en temps réel et voir les autres départements consulter le site internet

www.defermeenferme.com

