

Ain

LES BONNES ADRESSES

BIO

Édition 2018/2020



• **ADABio** •

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES

	Fromage de brebis		Légumes de saison		Conserves / Produits transformés		Volaille
	Fromage de chèvre		Fruits du verger		Huiles / Condiments		Viande de veau
	Fromage de vache		Petits fruits		Jus de fruits		Viande bovine
	Produits laitiers		Noix		Bière		Viande agneau / mouton
	Lait cru		Plantes aromatiques et médicinales		Vin / Apéritifs / Liqueurs		Viande chèvre / cabris
	Pain / Brioche		Plants potagers		Produits de beauté		Escargots
	Farine		Foin		Produits de la ruche		Biocohérence
	Céréales		Fleurs coupées		Œuf		Nature et progrès
	Pâtisserie / Viennoiserie		Confitures		Viande de porc		Demeter
							Syndicat des simples

AIN LES BONNES ADRESSES BIO

ÉDITO

Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle édition du guide «Les Bonnes Adresses Bio» du département de l'Ain. Ce guide est pour nous le moyen de rapprocher le consommateur de nos fermes et de lui offrir la possibilité de venir à notre rencontre sur les marchés, dans nos fermes, dans les magasins de producteurs... pour découvrir et déguster nos produits mais aussi pour échanger, découvrir le métier d'agriculteur et les spécificités de l'Agriculture Biologique.

La première partie de ce guide est conçue pour vous donner un premier aperçu de l'agriculture biologique, de ses acteurs au niveau local, la façon d'identifier les produits bio et aussi de nous présenter, nous ADABio, structure de développement de l'agriculture biologique.

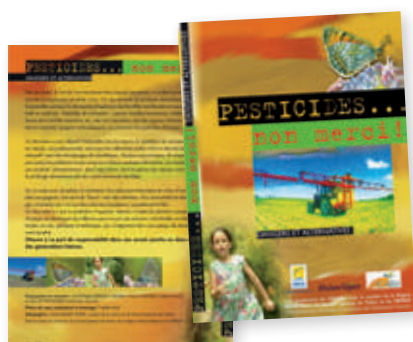
Vous trouverez ensuite les coordonnées des agriculteurs bio de l'Ain mais aussi celles des magasins spécialisés et des transformateurs artisanaux qui ont souhaité apparaître dans ce guide.

En fin d'ouvrage, vous trouverez quelques rendez-vous incontournables où nous retrouver collectivement sur des foires ou des salons.

En complément de ce guide, vous trouverez sur le site www.bonplanbio.fr la carte interactive des producteurs bio locaux ainsi que leurs points de vente (mise en ligne d'ici l'été 2019).

Bonne lecture et au plaisir de vous rencontrer bientôt.

Le Conseil d'Administration de l'ADABio



Un DVD réalisé en 2008
par l'ADABio et le MDRGF

**prix de vente :
participation libre**

(frais de port en sus)

**Vous êtes intéressé ?
Contactez-nous !**

Document édité par l'ADABio, avec la collaboration d'Aurélien Poinas.

Crédits photos : Fotolia, FoVair, X

AVERTISSEMENT

Ce guide n'est pas exhaustif, il recense uniquement les agriculteurs bio adhérents de notre structure qui ont souhaité être intégrés à cette édition. Les produits indiqués sont tous certifiés bio ou en conversion vers l'agriculture biologique par la réglementation européenne.

Certains agriculteurs ont aussi fait le choix d'adhérer à une marque privée complémentaire comme Nature et Progrès, Biocohérence, Demeter, Biodivyn... ils sont identifiés dans ce guide par le logo des marques correspondantes.

Vous pouvez consulter le(s) certificat(s) de tout agriculteur bio qui doit le(s) tenir à disposition de ses clients.

SOMMAIRE

Le réseau des producteurs bio national et local	4
L'association pour le développement de l'agriculture biologique	5
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	7
Identifier un produit bio	7
Bio, local et de saison, c'est l'idéal	9
Panorama de l'Agriculture Biologique	11
Les producteurs, distributeurs et transformateurs de l'Ain	12
Les AMAP, Associations de Maintien de l'Agriculture Paysanne	29
Devenez membre associé	30
Retrouver les producteurs bio sur les marchés	31
Foires et salons régionaux et départementaux	31

LE RÉSEAU DES PRODUCTEURS BIO NATIONAL ET LOCAL

En France, le développement de l'agriculture biologique s'appuie sur une dynamique de réseau, composé de producteurs, d'acteurs de la bio adhérents et de salariés. Leur rôle consiste à accompagner tous les acteurs des filières bio dans leur démarche, ainsi qu'à promouvoir et sensibiliser le grand public à l'agriculture biologique.

Le réseau des producteurs bio fédère la majorité des agriculteurs biologiques de France et s'organise de la manière suivante :



Au niveau national :

La **FNAB** (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) défend les intérêts des producteurs bio au niveau français et européen. • www.fnab.org



Au niveau régional :

La **FRAB AURA** (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en Auvergne Rhône-Alpes) est une association créée en 2016 suite à la fusion de deux associations régionales : Corabio et GRAB Auvergne. Elle représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques du territoire et appuie les groupements départementaux dans leurs actions en faveur du développement de l'agriculture biologique.

• www.auvergnerhonealpes.bio



Au niveau départemental :

L'**ADABio**, l'Association de Développement de l'Agriculture Biologique dans l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie, accompagne les projets des agriculteurs et des futurs installés, des opérateurs économiques, des collectivités locales, et des citoyens.



• **ADABio** •
Les Agriculteurs Bio de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie

L'ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE...

... a été créée en 1984 par des agriculteurs biologiques pour promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Nous contribuons au développement et à la promotion de l'agriculture biologique, en accompagnant les projets des agriculteurs et des futurs installés, des opérateurs économiques, des collectivités locales et des citoyens.

Nos missions & nos actions

Garantir un développement de l'AB conforme au cahier des charges :

- Sensibilisation des agriculteurs conventionnels (formations, démonstrations, fermes ouvertes, appui spécifique à la conversion ...).
- Accompagnement des candidats à l'installation et des collectivités dans leur projet de développement de la bio.

Pérenniser la filière biologique en assurant un échange entre les producteurs et opérateurs, en travaillant sur la mise au point de nouvelles techniques de production :

- Organisation de formations (initiation et perfectionnement), appui technique individuel et collectif.
- Expérimentations, diffusion de pratiques innovantes via notre bulletin régional « La Luciole ».
- Appui et structuration de filières de proximité et des circuits courts.
- Veille réglementaire sur le cahier des charges bio, rédaction d'une lettre d'information bimestriel « La Feuille Bio », défense de l'agriculture biologique.

Assurer la promotion de l'agriculture biologique :

- Création et diffusion du « Guide des bonnes adresses bio ».
- Sensibilisation des élus, des partenaires institutionnels.
- Organisation de Foires Bio (Ain et Savoie), de conférences sur l'AB.
- Accompagnement à l'introduction de produits bio en restauration collective par le biais de formations, de diagnostics de site, de sensibilisation des convives, des élus...

Nous contacter :

DANS L'AIN (siège social) :
95 route des soudanières
01250 CEYZERAT
04 74 30 69 92

EN ISÈRE :
ZA des Papeteries
38140 RENAGE
04 76 31 61 56

EN SAVOIE/HAUTE-SAVOIE:
3 bis impasse des prairies
74940 ANNECY LE VIEUX
09 67 24 52 84

Plus d'infos : www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/adabio

BIOCOOP Le Vert de Terre
186 rue Alexandre Berard
01500 AMBERIEU-EN-BUGEY

Tél : 04 74 34 63 51
www.le-vert-de-terre.fr

BIOCOOP Mag'Bio
10 Boulevard Kennedy
01000 BOURG-EN-BRESSE

Tél : 04 74 22 10 73
magbio.biocoop.net

BIOCOOP Mag'Bio Eden
43 Avenue Alsace Lorraine
01000 BOURG-EN-BRESSE

Tél : 04 74 32 18 22

BIOCOOP Valserine
106 Impasse de la Valserine
01200 CHATILLON-EN-MICHAÏLLE

Tél : 04 81 88 00 10
www.biocoopvalserine.fr

BIOCOOP Terra Nat
Rue des Granges
01800 MEXIMIEUX

Tél : 04 74 61 09 81
terranatmeximieux.biocoop.net

BIOCOOP Le Monde Allant Vert
ZAC La Sauvagère - 1605, Route De Frans
69400 VILLEFRANCHE-SUR-SAONE

Tél : 09 83 50 30 09
lemondeallantvert.biocoop.net

4 bonnes raisons
**DE CHOISIR
BIOCOOP**

DÉCOUVREZ
NOTRE RÉSEAU DE
COMMERCANTS
MILITANTS !

**TOUJOURS PLUS
DE PRODUITS LOCAUX**
Dès que c'est possible

**UNIQUEMENT DES
PRODUITS DE SAISON**
Sans transport par avion

MOINS DE DÉCHETS
Grâce aux nombreuses
références en vrac

PRIORITÉ AU COMMERCE ÉQUITABLE
Nord-Sud mais aussi avec
les producteurs français

QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'homme et de l'environnement. Ses fondements éthiques visent des objectifs de durabilité écologique, environnementale et éthique définis dans la charte de l'IFOAM de 1972 (Fédération internationale des acteurs historique de l'Agriculture Biologique : <http://www.ifoam.org>).

L'agriculture biologique, c'est également l'un des quatre signes officiels de qualité agricole mis en place par le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture

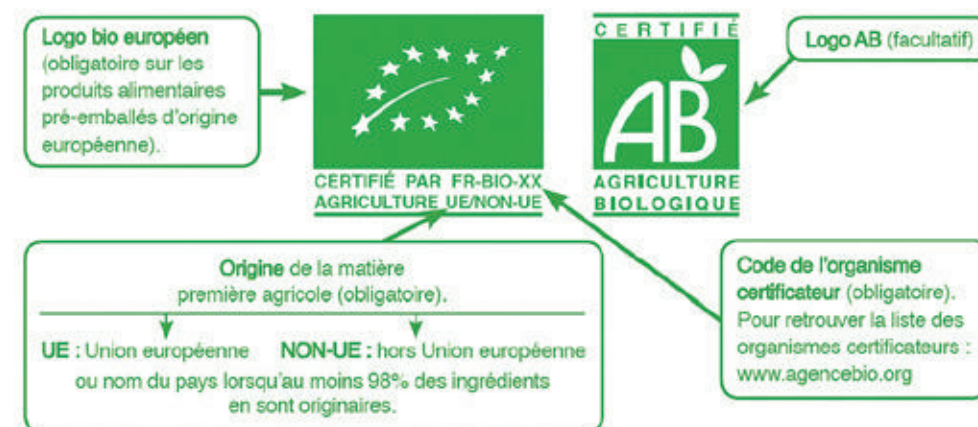
(avec l'Appellation d'Origine Contrôlée, le Label Rouge et la Certification de conformité), le seul à garantir une obligation de moyens à mettre en œuvre pour préserver l'environnement et ses ressources.

Tous les acteurs de la filière : producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs, doivent respecter un règlement harmonisé au niveau européen. Le contrôle des pratiques des opérateurs de l'agriculture biologique se fait chaque année par un organisme certificateur indépendant.

IDENTIFIER UN PRODUIT BIO

Depuis 2009, le logo officiel de l'agriculture biologique est « l'Eurofeuille », sa présence est obligatoire sur les produits bio, le label « AB » pouvant être utilisé en complément, de façon facultative. Ce logo doit figurer sur tous les produits biologiques préemballés élaborés dans les Etats membres et couverts par la réglementation.

Certains agriculteurs bio souhaitent aller encore plus loin dans leurs pratiques et adhèrent, de façon volontaire, à des marques privées comme Nature et Progrès ou Bio Cohérence et pour la biodynamie : Demeter.



AVEC LE BIO, JE VARIE LES SAVEURS AU FIL DES SAISONS



Le bio, bon pour (tout) le monde



www.agriculturebio.org

#agriculturebio

Présentation non exhaustive de la saisonnalité des fruits et légumes en France métropolitaine (hors bananes). Les périodes de production peuvent varier en fonction des régions, des variétés plus ou moins précoces, et des conditions climatiques.

BIO, LOCAL ET DE SAISON, C'EST L'IDÉAL !

Consommer bio et local, est doublement intéressant ! La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue à renforcer la vitalité économique de nos territoires. Le mode de production biologique permet, en plus, par l'interdiction des engrais et pesticides chimiques et des OGM, de préserver l'environnement et notre santé.

Manger bio et local, c'est l'idéal

est une campagne de communication mise en place tous les ans par le réseau de la FRAB AURA

la troisième semaine de septembre pour promouvoir les produits bio locaux, informer et sensibiliser sur les avantages des circuits courts de produits issus de l'agriculture biologique. De nombreuses animations sont organisées pour faire connaître aux consommateurs les produits bio en privilégiant la proximité et la saisonnalité. Des outils de communication de la campagne sont disponibles sur www.auvergnerhonealpes.bio/consommateurs/bio-et-local-c'est-l-ideal.



LES PRODUITS BIO SONT-ILS PLUS CHERS ?

Ils sont parfois plus chers à l'achat...

les rendements sont moins élevés, le besoin en main d'œuvre est plus important, les coûts logistiques sont supérieurs, les économies d'échelle moindres. Les intrants (fertilisants, aliments du bétail...) sont également souvent plus chers qu'en agriculture conventionnelle.

... mais toujours moins chers pour la société.

L'agriculture bio protège l'eau, le climat et la biodiversité et l'homme ! Elle n'engendre pas de coûts de dépollution et participe à l'effort collectif de santé publique.



Envie de plus de détails ?

Téléchargez la brochure ci-contre sur le site www.auvergnerhonealpes.bio

MANGER BIO À MOINDRE COÛT, C'EST POSSIBLE :

- En privilégiant les produits de saison et locaux.
- En favorisant les circuits courts qui offrent une garantie de transparence et d'éthique (coopératives bio, marchés, vente à la ferme, AMAP...).
- En achetant les produits en vrac, afin d'éviter de payer l'emballage et son marketing.
- En préférant les aliments complets ou semi-complets, bruts, aux aliments transformés.
- En équilibrant ses repas. Par exemple, en remplaçant de temps en temps la viande par des associations de céréales et de légumineuses.

Agir pour développer
les filières bio,
c'est aussi notre mission !



90% DE NOS
fournisseurs sont français

Vos magasins bio

FERNEY VOLTAIRE

Route de Meyrin
Ccial Espace Candide

04 50 48 11 35

Du lundi au samedi 9h - 20h

BEYNOST

Rue Pré Caillat
ZAC des Baterses

04 72 25 49 76

Du lundi au samedi 9h30 - 20h30

ST GENIS POUILLY

597 Rue du Mont Blanc

04 50 20 75 98

Du lundi au vendredi 9h - 19h30

Le samedi 8h30 - 19h

Le dimanche 9h - 13h

www.lavieclaire.com

La Vie Claire RCS B632 000 014. © Shutterstock.

PANORAMA DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ZOOM
sur nos territoires

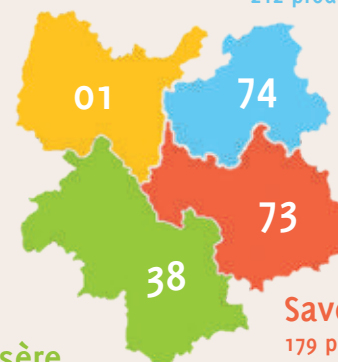


Ain

250 producteurs

Haute-Savoie

212 producteurs



Isère

590 producteurs

Savoie

179 producteurs



Au niveau national :

Fin 2017, l'agriculture biologique représente 6.5% des surfaces agricoles françaises (1.8 millions d'hectares), 8.3% des exploitations (37 000 fermes bio ou en conversion), et 4.4% de la consommation alimentaire des ménages.

Au niveau régional :

Sur la nouvelle région Auvergne-Rhône-Alpes, la Bio continue sa croissance :

- 235 000 hectares certifiés bio ou en conversion fin 2017 (soit 7.2% de la surface agricole utile en bio) / 2^e rang français
- 5485 producteurs bio fin 2017 (soit 15% de progression par rapport à 2016)
- 2 400 opérateurs aval (préparateurs et distributeurs) / 1^{er} rang français.

La plupart de nos produits sont disponibles directement auprès des fermes présentes dans ce guide, mais également dans les magasins spécialisés bio, auprès des artisans, sur les marchés, certains magasins collectifs de producteurs...

La restauration collective locale, ainsi que certains restaurants bio s'approvisionnent aussi régulièrement auprès des agriculteurs bio, en direct ou via les plateforme et associations existantes. Si vous souhaitez mettre en place une restauration bio et locale sur votre lieu de travail ou dans les écoles de vos enfants, vous pouvez contacter l'ADABio, nous sommes en mesure de vous guider dans votre démarche.

Soutenir l'ADABio... pour soutenir l'agriculture biologique locale :

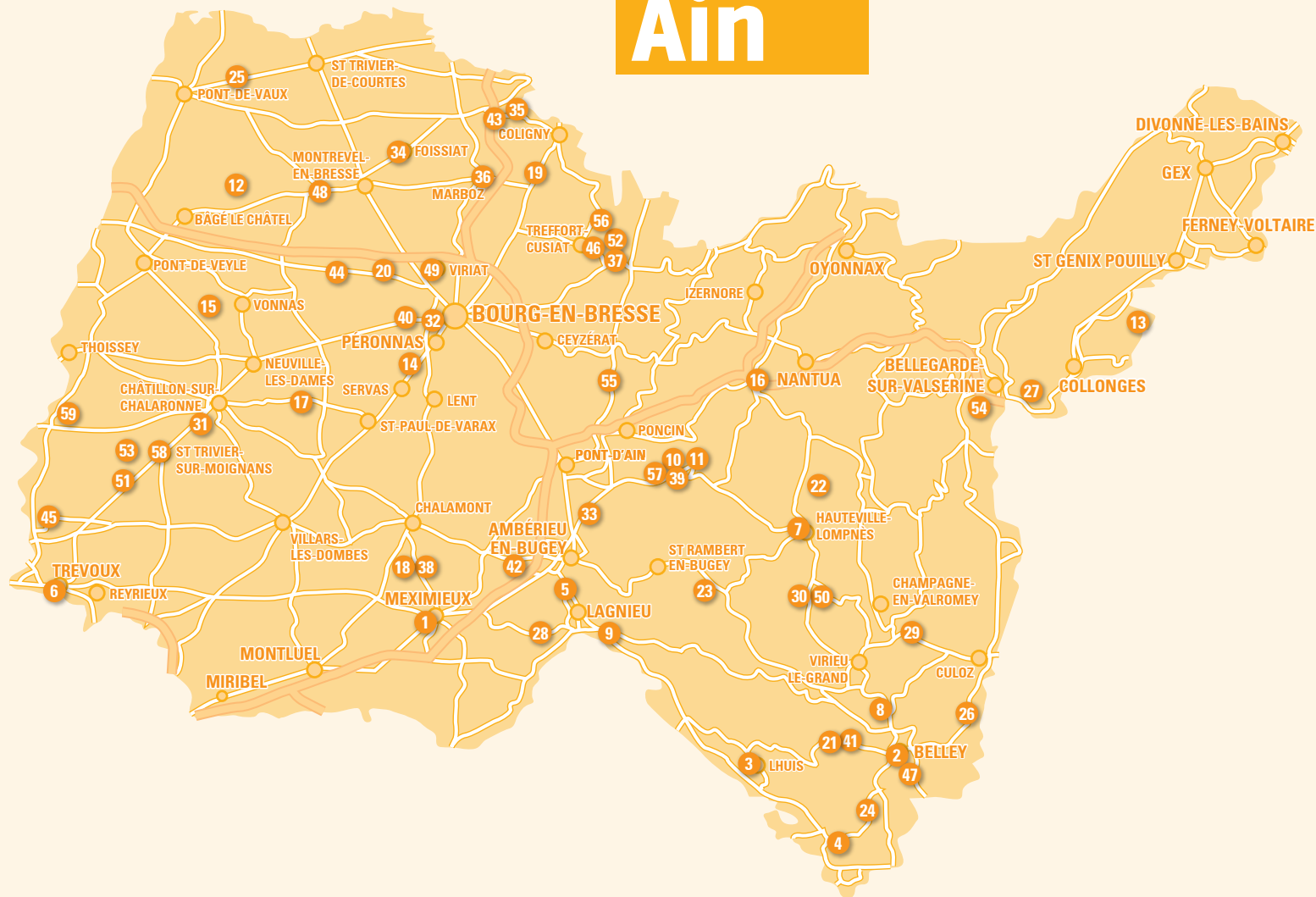
Vous souhaitez vous engager au delà de votre acte d'achat et témoigner votre intérêt pour le développement de filières de proximité et de démarches collectives, vous pouvez :

- devenir membre associé à partir de 35€/an (bulletin d'adhésion p.30)
- souscrire à un « prêt participatif » auprès de l'ADABio

Pour plus d'informations vous pouvez nous contacter :
contact@adabio.com / 04 74 30 69 92



Ain



- 1 Anne-Marie Rousset
- 2 Aro'Mary Plants
- 3 Au milieu des fruits du Bugey
- 4 Caveau Martin-Barbaz Denis
- 5 Caveau Tissot
- 6 Chemin de la ferme
- 7 Chèvrerie La Ramaz
- 8 Domaine Les Cortis

- 9 Domaine Pellerin
- 10 Domaine Raphaël Bartucci
- 11 Domaine Renardat-Fache
- 12 EARL de la Fougère
- 13 EARL Domaine de la Mucelle
- 14 EARL Terre de rêves
- 15 Élevage de Rameau
- 16 Ferme au Champ du puits

- 17 Ferme le Carré vert
- 18 Ferme Les Épicurieux
- 19 Franck Vincent
- 20 François Bozonnet
- 21 GAEC de Beaufretour
- 22 GAEC de la Croix blanche
- 23 GAEC de la Pinsonne
- 24 GAEC des FLAM'en vert

- 25 GAEC des Jardins de Nizerel
- 26 GAEC des Plantaz
- 27 GAEC du Frêne
- 28 GAEC du Trolliet
- 29 GAEC Ferme de la Blada
- 30 Des fleurs en soi
- 31 GAEC Ferme de la Perouze
- 32 GAEC Ferme du Mont
- 33 GAEC Ferme sur la Tour
- 34 GAEC la Ferme de Quinte
- 35 GAEC la Ferme Fantasy
- 36 GAEC le Champ aux oiseaux
- 37 GAEC les Chevriers d'Echazeaux
- 38 GAEC Ô saveurs du potager
- 39 GAEC Philippe Balivet
- 40 GAEC Terres de Luisandre
- 41 GAEC Tetaz
- 42 La cressonnière du Bugey
- 43 La Ferme de Didou
- 44 La Ferme de Recornet
- 45 La Ferme des sources
- 46 La Ferme du moulin
- 47 Le Potager du Bugey
- 48 Les Jarres d'Ain
- 49 Moulin Nicolas
- 50 Philippe Tavel
- 51 Pierre Beguinot
- 52 P'tits fruits et compagnie
- 53 SARL Maison Heritier
- 54 Terres de Billiat
- 55 Véronique Antoine
- 56 SARL le Bon pain paysan

1 ANNE-MARIE ROUSSET



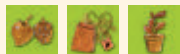
Le Favier - 01800 MEXIMIEUX
04 74 40 48 65 - amr01@orange.fr

Pommes, œufs. Miel de printemps, d'acacia, de châtaignier et ronces.

À la ferme : libre-service pour les œufs
Marché : Bourg-en-Bresse (mercredi et samedi matin)

Magasin spécialisé BIO : Biocoop Terra Nat (Meximieux)
AMAP

2 ARO'MARY PLANTS



Mary REYNARD
119 rue des sitelles - 01300 BELLEY
06 16 30 13 71 - aromaryplants@gmail.com
aromaryplants.wixsite.com/belley
f Aro'Mary plants

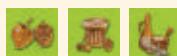
Framboises, petits fruits (myrtilles, groseilles, cassis, aronia, amelanchier, tayberry, goji...). Tisanes et infusions. Plants de légumes, de plantes aromatiques et médicinales, de petits fruits.

+ Conseils, visite et dégustation en saison.
Cueillette sur place à partir de fin juin.

À la ferme : lundi, mardi, jeudi 15h/19h (de mi-mars à fin octobre)
Marché : Belley (samedi matin)
AMAP : Terr'Ain d'entente (Champagne en Valromey / mardi 17h)

Restaurants
Foires, événements : Foire au miel et aux produits bio (Chazay d'Azergues - mi mars), Foire aux plantes (Meximieux - fin mars), Fête des plantes et du terroir (la Balme de Sillingy - en avril), Foire aux plantes (Aiguebelette - en avril et octobre), Foire aux plantes (Belley - fin avril), Portes ouvertes du Caveau Bugiste (Vongnes - fin juin), Simples en Fête en septembre tous les 2 ans

3 AU MILLIEU DES FRUITS DU BUGEY



198 montée de Millieu - 01680 LHUIS
06 69 03 93 94 - amdfubugey@orange.fr
f Au milieu des fruits du Bugey

Fraises, framboises, mûres, groseilles, cassis, ballons. Confitures, gelées, coulis, vinaigres (produits transformés non AB).

+ Accueil à la ferme, visite pédagogique, chambres d'hôtes.

À la ferme
Points de vente collectifs : Patur'Ain (Château Gaillard), Saveurs Paysannes (Crémieu)
AMAP, Restaurants, Foires, événements

4 CAVEAU MARTIN-BARBAZ DENIS



Denis MARTIN-BARBAZ
73 chemin de Thieux - 01300 IZIEU
06 81 54 38 95 - denis.martin-barbaz@wanadoo.fr

Vins du Bugey. Vins blancs : Chardonnay et Roussette. Vins rouges : Pinot et Mondeuse. Vins Rosés. Méthode traditionnelle blanc et rosé.

+ Visites des parcelles et des locaux.

À la ferme : sur rdv
AMAP : Terres-Fermes (Belley), Terr'Ain d'entente (Champagne en Valromey)
Restaurants



5 CAVEAU TISSOT



Thierry TISSOT
42 quai du Buizin - 01150 VAUX EN BUGEY
04 74 35 80 55 - tissot.bugey@gmail.com
f Vins du Bugey Thierry Tissot

Vins du Bugey, autres pétillants, Roussette du Bugey et IGP Coteaux de l'Ain • En conversion en totalité.

À la ferme : sur rdv
Points de vente collectifs : Ferme... là ! (La Valbonne), Bêêê'Cot (Péronnas)
Autre magasin : fromagerie Boivin (St Rambert)
AMAP : Jujurieux (jeudi 18h)
Restaurants : Ain : la Ferme des Arcuieres (Montagnat), l'Ostellerie (Péruges), Le Lotbo (St Maurice de Gourdans), l'Auberge Lentaie (Lent), le Téjérina (Polliat), la Bergerie (Meximieux), le Yummi (Ambérieu), le Bellerive (Nantua), l'auberge du Lavoir (Ste Julie) / Isère : Château Chapeau Cornu (Vignieu), au Pré de chez vous (Crémieu) / Savoie : le Savoyard (Chambéry), l'Auberge de Savières (Chanaz)
Foires, événements : salons des vins (Péruges - 3^e semaine oct, Tramolé - 1^{er} WE décembre et Salagnon - début mai)
Cavistes : Chez Nathalie (Pont d'Ain), le Cellier des Trois Pierres (Belley), Cépages et terroirs (Viriat), les Sarments bressans (Foissiat), Lovin' (Aix les Bains), les 400 crus (Chambéry), la nature du Vin (St Julien en Genevois), la Cave ô Secrets (La Roche sur Foron), Office du Tourisme (Nantua)

6 CHEMIN DE LA FERME



Delphine CHEMIN
Lieu dit La Planche - 01600 TREVOUX
06 01 92 96 95 - chemindelafirme.07@gmail.com
f Chemin de la ferme

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, coulis. Plants de légumes.

À la ferme : du mercredi au samedi 9h-12h30 / 16h-19h30
Marchés : Pommiers (samedi matin), marché de producteurs à Beynost (vendredi 16h/19h)
AMAP, Restauration collective

7 CHÈVRERIE LA RAMAZ



Annie et Olivier BROCHET
La Bertinière - 01110 HAUTEVILLE-LOMPNES
06 37 09 10 20 - contact@chevrerielaramaz.fr
www.chevrerielaramaz.fr
f Chèvrerie La Ramaz

Produits laitiers de chèvre : yaourts naturels, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, sérac, flan.

+ Visite de la ferme vers 16h à prix libre.
Accueil France Passion.

À la ferme : de début mars à fin décembre à partir de 16h
Points de vente collectifs : le Plateau fermier (Hauteville Lompnes), le Tram paysan (Châtillon en Michaille), Patur'Ain (Château Gaillard), Bugey coté Fermes (Belley)
Foires, événements



8 DOMAINE LES CORTIS



Jérémy DECOSTER
41 rue de l'église - Condon
01300 ANDERT ET CONDON
06 11 73 35 34 - decoster.coiffier@gmail.com
www.lescortis.com
f Les Cortis

Vins du Bugey, vins de France • En conversion en totalité.

À la ferme : tous les jours sur rdv
Restaurants

9 **DOMAINE PELLERIN**

Jean-Christophe PELLERIN
Lieu-dit Perrozan - 01150 ST SORLIN EN BUGEY
06 70 03 29 15 - pellerin.jch@wanadoo.fr
www.domaine-pellerin.com

Vins biodynamiques (Chardonnay, Altesse, Viognier, Roussanne, Gamay, Pinot Noir, Mondeuse, Persan, Merlot, Blanc Mousseux Méthode Traditionnelle, Rosé Mousseux Méthode Ancestrale), eaux de vie. Jus de raisin et jus de raisin pétillant.

À la ferme : samedi, les autres jours sur rdv
Magasins spécialisés BIO, Points de vente collectifs, AMAP, Restaurants, Coopératives, Foires, événements, Export

10 **DOMAINE RAPHAËL BARTUCCI**

Éliane ZIVKOVIC
96 rue du Paradis - 01450 MERIGNAT
04 74 39 95 94 - raphael.bartucci@libertysurf.fr

Vin du Bugey, Cerdon (méthode ancestrale).

À la propriété : tous les jours sur rdv
Magasin spécialisé BIO : Biocoop (Bourgoin Jallieu)
Restaurants : Atmosphère (Le Bourget du Lac), restaurant de l'Abbaye (Ambronay), la Table de Chaintré (Chaintré)
Expédition/livraison, cavistes : le Vin selon Marcellin (Bourg-en-Bresse), cave Tabareau (Lyon), caves (Paris, Toulouse, Crozon...)

11 **DOMAINE RENARDAT-FACHE**

Elie et Alain RENARDAT FACHE
115 rue de la Balmette - 01450 MERIGNAT
04 74 39 97 19 - contact@alain-renardat-fache.com
www.renardat-fache.com
f Domaine Renardat-Fache

Vin du Bugey, Cerdon (méthode ancestrale).

À la propriété : lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi 9h-12h / 14h-18h
Restaurants, Expédition/livraison, cavistes

12 **EARL DE LA FOUGÈRE**

Kévin et Océane CARTERON
250 route de Manziat - 01190 CHEVROUX
06 58 96 44 32 - earldelafougere@gmail.com

Légumes de saison diversifiés, endives, asperges.

À la ferme : tous les jours sur commande
Magasins spécialisés BIO : Satoriz (Sancé et Vinzelles), la Vie Saine (Châlon sur Saône), Biomania (Ferney Voltaire), les Gayannes (Tournus)
Autres magasins, Grossiste Pronatura et autres maraîchers

13 **EARL DOMAINE DE LA MUCELLE**

Frédéric PERICARD
480 route de Mucelle - 01630 CHALLEX
06 77 19 41 50 - info@domainedemucelle.fr
www.domainedemucelle.fr

Vins de pays de l'Ain, vins des Coteaux de l'Ain, blanc, rosé, rouge, méthode traditionnelle, surmaturés. Farines de blé, sarrasin et seigle. Huiles de colza, tournesol.

À la ferme : 18h/19h. Sur rdv de préférence.
Magasins spécialisés BIO : Satoriz (Thoiry, Ferney Voltaire, Thonon), Biocoop (Cessy, Bellegarde, Les Rousses, Grésy, La Roche)
Points de vente collectifs, Autres magasins Foires, événements : Naturellia, Vins et Gastronomie de Gex, Salon des Vins Thoiry

14 **EARL TERRE DE RÊVES**

Madeleine ROEDIGER et Olivier MONNET
746 route de Montpréval
01960 ST ANDRE SUR VIEUX JONC
06 60 18 67 21 - contact@terredereves.fr
www.terredereves.fr
f Terre de rêves

Produits laitiers de brebis : yaourts natures, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, feta, camembert, lait. Plantes aromatiques diversifiées (sèches), tisanes et infusions, hydrolats, cosmétiques, élixirs, plants de plantes aromatiques ou médicinales.

✚ Travail en traction animal.

À la ferme : 8h30-12h30 / 17h-19h
Marchés, Magasins spécialisés BIO, Points de vente collectifs, AMAP, Foires, événements

15 **ÉLEVAGE DE RAMEAU**

Claude et Sylvie DÉGLETAGNE
745 route des Rameaux - 01290 BIZIAT
06 47 16 50 70 - claudedegletagne@laposte.net
f Sylvie et Claude Degletagne

Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais, ½ sec et sec.

À la ferme
Marchés : Bourg-en-Bresse (samedi matin), Châtillon sur Chalaronne (samedi matin)
Magasins spécialisés BIO : Satoriz (Sancé et Vinzelles)
Point de vente collectif : la Marande (Châtillon sur Chalaronne)
Autres magasins
AMAP : Pont de Veyle (mercredi sous le marché couvert 17h30-18h30)

16 **FERME AU CHAMP DU PUIITS**

Marie-Annick GROS et Alexis PERROUD
211 chemin de la Fontaine - 01430 PEYRIAT
04 74 75 64 55 - lechampdupuits@gmail.com

Produits laitiers de vache au lait cru : lait cru, crème, yaourts natures, fromages blancs, tomme, raclette, Rebiolay, Bleus, petits bouchons apéritifs, fourré-crème, confiture de lait.

À la ferme : vendredi 16h30-19h
Points de vente collectifs : Brin de Paille (Arbent-Oyonnax), le Plateau Fermier (Hauteville)
Autres magasins : Fruitières (St Martin du Fresne et Brénod), Intermarché (Montréal La Cluse - Port)

17 **FERME LE CARRÉ VERT**

Yoann RAVET
401 route de l'rance - 01400 ROMANS
06 13 17 44 35 - yoann.ravet@orange.fr
www.fermelecarrevert.blogspot.com

En colis : viande de veau, de bœuf, de porc, charcuterie, saucisses / merguez, veaux de lait. Lentilles vertes, miel. • En conversion en totalité.

À la ferme, Magasins spécialisés BIO, Autres magasins
AMAP : Saint Maurice de Beynost

18 FERME LES ÉPICURIEUX

Valérie BOYER et Gaëtan DUMOURIER
Route de la Dombes - 01800 ST ELOI
06 19 73 23 77 - valeriane.boyer@orange.fr
f Ferme Biologique - Les épicuriens

Fraises, framboises. Œufs (race ancienne). Pain au levain cuit au feu de bois, brioches, pizzas.

+ Ferme pédagogique.

À la ferme : mardi, jeudi, vendredi à partir de 16h30
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Terra Nat (Meximieux)
Point de vente collectif : Ferme... là ! (La Valbonne)
AMAP : Toison (Meximieux), Vert à Soie (Jujurieux), Les paniers de la Côtère (Montluel)

19 FRANCK VINCENT

1618 route de St Germain - 01270 VILLEMOTIER
04 74 51 54 12 - franckv@wanadoo.fr

Viande de bœuf en colis.

+ Vente directe de viande bio.

VENTE **À la ferme** : vendredi 17h-19h

20 FRANÇOIS BOZONNET

200 chemin des Clairières - 01310 POLLIAT
04 74 25 70 18 - subtil.martine@wanadoo.fr

Céréales pour éleveurs, blé, maïs, avoine, foin, regain, luzerne, triticales. Paille.

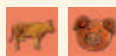
VENTE **À la ferme** : mercredi et samedi sur rdv

21 GAEC DE BEAURETOUR

Sylvie et Philippe MOISAN
243 rue de l'église
01300 ST GERMAIN LES PAROISSES
04 79 81 16 23 - p.moisan0079@orange.fr

Œufs, veau rosé.

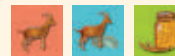
VENTE **Points de vente collectifs** : Bugey coté Fermes (Belley), le Tram Paysan (Bellegarde), la Ravoire paysanne (La Ravoire)

22 GAEC DE LA CROIX BLANCHE

Laurent et Jeannine DUPUIS
460 route de Champdor - Corcelles
01110 CHAMPDOR CORCELLES
06 66 21 63 81 - laurent.dupuis@bbox.fr
www.gaecdelaCroixBlanche.com

Viande de bœuf en colis, saucisses / merguez, terrines / pâtés (saucissons secs de bœuf, chorizo).

VENTE **À la ferme** : 9h-13h le dernier samedi du mois

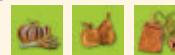
**23 GAEC DE LA PINSONNE**

Marjorie et Laurent SUCHET
Chemin des combes - 01230 ARANDAS
06 73 87 69 67 - gaecpinsonne@orange.fr

Viande de chèvre et cabris. Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, pâtes à tartiner saveur bruschetta - grecque - oignon, bouchons apéritifs.

+ Visite aux heures de traites.

À la ferme : lundi au dimanche 8h30-11h.
Lundi au samedi 16h30-18h30
Magasins spécialisés BIO : Biocoop (Amberieu en Bugey, Bourg-en-Bresse, Villeurbanne), Satoriz (Caluire, Vaulx en Velin)
Point de vente collectif : la Ferme des Lys (Port)
Autres magasins : la Fruitière (Ordonnaz), fromagerie Boivin (St Rambert en Bugey), Intermarchés (St Rambert, Ambérieu, Neuville, Meximieux, Bourg-en-Bresse...), Carrefour (Ambérieu, Lagnieu, Meximieux, Pont de Cheruy, Meyzieu...), Super U (Pont d'Ain), Netto (Ambérieu), Boucherie Andrée (Bourg-en-Bresse...)
Restaurant : Auberge de la Veille Cure "chez Ysa" (Arandas)

24 GAEC DES FLAM EN VERT

Cyril BLANC et Jonathan VERICEL
120 rue de Bovinel - 01300 PEYRIEU
06 23 26 72 34 - flamenvert@yahoo.fr
f Flam'en vert

Légumes de saison diversifiés, pommes de terre, carottes, courges, betteraves rouges. Pommes, poires, pêches, raisin de table, figues, coings. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches).

À la ferme : jeudi 17h-18h30
Marché : Belley (samedi matin)
AMAP : Terr'Ain d'entente (Champagne en Valromey / mardi 17h30-19h)

25 GAEC DES JARDINS DE NIZEREL

Jeanine, Nadine et Lionel CHAVANEL
202 route Nizerel Pont de Vaux
01190 ST BENIGNE
06 03 13 74 01 - jardinsdenizerel@gmail.com

Légumes de saison et sous tunnel diversifiés.

Magasin spécialisé BIO : Biocoop Eden et Biocoop Mag'Bio (Bourg-en-Bresse)
AMAP, vente de paniers : les Paniers de Nizerel (St Bénigne), les Paniers d'Ingride (Tournus), Amap du Mâconnais, Graine d'avenir (Sancé)

26 GAEC DES PLANTAZ

Guillaume ACHY, Francis DAVOINE et Gérald MARTIN
Route du faubourg - 01350 FLAXIEU
06 64 36 58 66 - gaecdesplantaz@orange.fr
f Gaec des plantaz

Pommes, poires, pêches, kiwis. Compotes. Confitures. Jus de fruits. Sorbets (70% de fruits).

Marché : Bourg-en-Bresse (mercredi matin)
Magasins spécialisés BIO : Biocoop Eden et Biocoop Mag'Bio (Bourg-en-Bresse), Biocoop Vert de terre (Ambérieu en Bugey), Biocoop Terra Nat (Meximieux)
Points de vente collectifs : Bugey coté fermes (Belley), Patur'Ain (Château Gaillard)
Autres magasins : Bonbonnerie la Récré (Bourg-en-Bresse), la Ferme des Lys (Port)
AMAP : les Paniers de la Côtère (Montluel)
Restaurants : la Ferme du Marais (Aignoz), la Maison de la réserve du Marais de Lavours (Aignoz), l'Ardoise Café (Bourg-en-Bresse), Chez Bidule (Bourg-en-Bresse)
Restauration collective : en direct
Coopérative : Val'Fruits (Cercier)
Foires, événements : Foire Bio de Savoie (fin avril), Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre), Festival Art zebouilles (Ceyzerieu - fin juillet)

27 GAEC DU FRÊNE

Roger FOL et Etienne MATHIEU
21 chemin du Pont Grésin - 01200 LÉAZ
06 88 49 63 41 - rorofol@hotmail.fr
www.eleveur-bio.com
f Éleveurs bio de l'ain

Lait cru de vache, génisses, veaux de lait.

À la ferme : tous les jours (horaires établis selon un calendrier sur commande toutes les 3 semaines)
Association de producteurs : les éleveurs bio de l'Ain

28 GAEC DU TROLLIET

Sébastien MARIN et Christophe GOBATTO
557 chemin de la chèvrerie - 01150 STE JULIE
06 21 70 90 37 - audren.gobatto@orange.fr

Produits laitiers de chèvre au lait cru entier : yaourts naturels, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec.

+ Visite de 9h à 11h30 et de 17h30 à 19h.

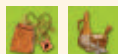
À la ferme : 9h-11h30 / 17h30-19h
Marchés : Lagnieu (lundi et vendredi matin), Meximieux (mercredi matin), Loyette (jeudi matin), St Denis en Bugey (vendredi a-m)
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Terra Nat (Meximieux)
Restaurants : le Lion d'Or (Lagnieu), Auberge du lavoir (Ste Julie)
Restauration collective : en direct à la cantine scolaire (Montluel)

**29 GAEC FERME DE LA BLADA**

Fanny DEMARQUE, Matthias FATTET,
Julia BESSIN et Robin GASNIER
Route de Laval - 01510 CHAVORNAY
06 81 61 07 01 - julia.bessin@mailoo.org

Produits laitiers de brebis : yaourts naturels, faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, Sérac, Fetarde (fromage type "Feta"). Pain, brioches (nous cultivons les céréales et moulons le grains à la ferme).

À la ferme : mardi 14h30/18h30, vendredi de 16h/19h, à Munet, 210 route de catelay - 01260 Virieu le Petit
Marchés : Belley (samedi matin)
Points de vente collectifs : Plateau Fermier (Hauteville), Patur'Ain (Château Gaillard)
AMAP : Terr'Ain d'entente (Champagne en Valromey)

30 DES FLEURS EN SOI

Anaïs RENOUD
Aux communes Treffort Cuisiat
01370 VAL REVERMONT
06 80 24 65 98 - renoud.anais@orange.fr
f Des fleurs en Soi

Plantes aromatiques diversifiées (fraîches et sèches), tisanes et infusions, sirops aux plantes, vinaigres aromatisés, huiles aromatisées, piments de Bresse. Plants de légumes et de plantes aromatiques ou médicinales, sel aux herbes.

À la ferme : lundi, vendredi 17h-19h, samedi 9h30-12h30 et en mai 9h30-12h30 / 14h-19h
Marché : Bourg-en-Bresse (mercredi matin en mai, juin, début juillet, septembre, octobre)
Autres magasins
AMAP : les Hirondelles (1 fois en mai pour les plants, 1 fois en octobre et en décembre pour produits transformés)
Restaurant : Voyage des Sens (Cuisiat)
Foires, événements : Marché des fruits d'automne (Cuisiat - en octobre), Marché aux plantes rares (Châtillon sur Chalaronne - en septembre), Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre)

**31 GAEC FERME DE LA PEROUZE**

Sarah LOPEZ et Florian BARALON
360 route de Boissey - 01380 DOMMARTIN
06 40 77 73 08
gaecfermedelaperouze@gmail.com
f Cultivons la Pérouze

Légumes de saison diversifiés, pesto basilic. Fruits diversifiés, confitures de fraises. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches).

+ Fête agri-culturelle sur la ferme tous les ans, Festi'Pérouze.

À la ferme : 19h-20h (juillet - août)
Marchés : Bourg-en-Bresse (mercredi matin), marché de producteurs à Bagé le Chatel (vendredi 17h-19h)
Magasin spécialisé BIO : la Vie Claire (Mâcon)

32 GAEC FERME DU MONT

Bernard GOURAUD et Bastien PAQUET
551 chemin du Mont
01000 ST DENIS LES BOURG
06 84 30 64 58 - lafermedumont.bio@gmail.com
f La ferme du mont Bio

Œufs, poules pondeuses vivantes. Lait cru vache.

À la ferme : lait cru et œufs : tous les jours et 24h/24 (distributeur)
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Mag'Bio (Bourg-en-Bresse)
AMAP : les Paniers de Luisandre (GAEC Terres de Luisandre / mardi 18h-19h30)

33 GAEC FERME SUR LA TOUR

Alice COUROUBLE et Olivier COCHE
9 rue des fermes - Merland - 01500 AMBRONAY
06 81 30 12 35 - fermesurlatour@orange.fr
http://fermesurlatour.ambronay.fr/
f Ferme sur la tour

En colis et au détail : viande de veau, de bœuf, steaks hachés congelés, viande de veaux sous la mère.

À la ferme : samedi 9h-12h
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Le Vert de Terre (Ambérieu en Bugey)
AMAP : amap'Tite contrée (Ste Julie / mercredi), Toison (St Eloi / mardi), Les paniers de Versonnex (mardi), amap'Hort (Ambérieu en Bugey / vendredi), le Vert à soie (Jujurieux / jeudi), l'Hirondelle de rivage (Hautecourt / vendredi)

34 GAEC LA FERME DE QUINTE

Martine, Christian et Dorian BARGIEL
1180 route de Quinte - 01340 FOISSIAT
06 47 30 30 23

Farine de blé. Pain. Cultures de céréales.

À la ferme : vendredi 18h-19h
Marchés : Bourg-en-Bresse (mercredi et samedi matin), Châtillon sur Chalaronne (samedi matin)
Magasins spécialisés BIO : Biocoop Saxe-Lumière-Brotteau (Lyon), de l'autre Côté de la Rue (Lyon), Biogone (Villeurbanne), Prairial (Vaulx en Velin), Biocoop Eden (Bourg-en-Bresse), Satoriz (Caluire et Vaulx en Velin), La Taverne de Dada (St Romain au Mont d'Or)
Autres magasins : Terres de Luisandre (St Denis les Bourg / vendredi 16h-19h)
AMAP : Paniers de Luisandre (St Denis les Bourg / mardi soir), l'Hirondelle de Rivage (Bohas / vendredi soir)
Restaurants : de l'autre Côté du Pont (Lyon), le Bieristan / Toi-Toi le Zinc (Villeurbanne), la Taverne de Dada (St Romain au Mont d'Or)
Foire, évènement : Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre)

35 GAEC LA FERME FANTAZY

Émilie et Arnaud CREUZE
1304B route de la plume - 01270 DOMSURE
04 74 25 88 10 - fantazy.arabians@hotmail.fr
www.lafermefantazy.fr

Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme.

✚ Ferme pédagogique, tous les jours à 17h30 pour la traite

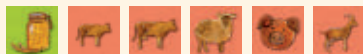
À la ferme : tous les jours 17h30
Marchés : Louhans (lundi), Montrevel-en-Bresse (mardi), Bourg-en-Bresse (mercredi)
Magasin spécialisé BIO : Biocoop (Bourg-en-Bresse)
Autres magasins : épicerie (Cormoz), Proxi (Beaumont), fromagerie (Marboz), Super U (St Amour)
Restaurants : sur Coligny et Andelot
Foires, événements : Foire bressanne (Coligny - début août), Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre), De ferme en ferme (dernier week-end d'avril)

36 GAEC LE CHAMP AUX OISEAUX

Rachel VON GAUDECKER et Baptiste JEANNIN
515 route du Rompay - 01851 MARBOZ
06 64 38 58 62 - gaec@lechampauxoiseaux.net

Légumes de saison diversifiés. Fraises. Plants de légumes. Œufs.

Marchés : Bourg-en-Bresse (mercredi), Villefranche-sur-Saône (samedi), Marboz (dimanche)
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Lou'en Bio (Louhans)
Foires : Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre)

37 GAEC LES CHEVRIERS D'ECHAZEAX

Lola EVIEUX
90 chemin sur la Ville - St Maurice d'Echazeaux
01250 CORVEISSIAT
06 37 46 25 14
leschevriersdechazeaux@gmail.com
http://leschevriers.wixsite.com/les-ptits-plats-lola

Veloutés de courgettes ou poireaux au fromage de chèvre, soupes. En colis : viande de veau, de bœuf, d'agneau, de porc, saucisses / merguez, viande de chèvre, de cabris, plats cuisinés. Produits laitiers de chèvre : faisselles, fromages frais, ½ sec et sec, tomme, fromage aux herbes, desserts lactés.

✚ Accueil tous les soirs pendant la traite. Visite sur réservation.

À la ferme : tous les jours 8h-9h30 / 17h30-18h30 (mars à octobre)
Magasins spécialisés BIO : Mag bio Kennedy, Mag Bio Eden et Croc Nature (Bourg-en-Bresse)
Point de vente collectif : Brin de Paille (Arbent)
Autres magasins : le fromager et Intermarché (Bourg-en-Bresse), la Boutique à Fromages (Val Revermont), Carrefour Express (Thoirette)
Restaurant : l'Embellie (Val Revermont)
Restauration collective : en direct au lycée Carriat (Bourg-en-Bresse)
Coopératives : les Erythrones (Aromas), Simandre sur Suran

**38 GAEC Ô SAVEURS DU POTAGER**

Jan CHEVASSUS et Aurélie CHAVEROT
709 route de la Dombes - 01800 ST ELOI
06 72 75 67 82 - osaveursdupotager@yahoo.fr

Légumes de saison diversifiés, endives. Veloutés, soupes, coulis, ratatouille, cardons, choucroute. Fraises, kiwano.

Marché : Chalamont (vendredi 15h-19h)
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Terra Nat (Meximieux)
Points de vente collectifs : Patur'Ain (Château Gaillard), le Tram Paysan (Chatillon en Michaille), le Plateau fermier (Hauteville Lompnes)
Autre magasin : la Ferme des Lys (Port)
AMAP : Toison (St Eloi / mardi 18h30-19h30)

39 GAEC PHILIPPE BALIVET

Cécile et Vincent BALIVET
12 rue de la Balmette - 01450 MERIGNAT
04 74 39 98 26 - gaec-balivet@orange.fr

Vin du Bugey, Cerdon (méthode ancestrale).

VENTE **À la propriété** : tous les jours sur rdv

40 GAEC TERRES DE LUISANDRE

Cyril LORREARD et Baptiste DAUJAT
812 chemin de Luisandre
01000 ST DENIS LES BOURG
06 73 87 81 81
gaec.terresdeluisandre@gmail.com
www.terresdeluisandre.fr
f Terres de Luisandre

Légumes de saison et sous tunnel diversifiés.

À la ferme : vendredi 16h-19h
Marché : Bourg-en-Bresse (samedi matin)
AMAP : Les paniers de Luisandre (St Denis les Bourg)
Foire, événement : Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre)

41 GAEC TETAZ

Nicolas, Solène et Françoise TÉTAZ
Chemin du lac - Apprenin
01300 ST GERMAIN LES PAROISSES
nicolastetaz@hotmail.fr

Produits laitiers de vache : lait cru, yaourts natures et aux fruits, faisselles, fromages blancs (yaourt à boire, fromage blanc battu). • En conversion en totalité.

Point de vente collectif : Bugey Côté Fermes (Belley)
Autre magasin : le potager du Bugey (Belley)
Fromager ambulant

42 LA CRESSONNIÈRE DU BUGÉY

Julien HURÉ et Eric CHARDON
601 rue des Carronnières
01500 ST MAURICE DE REMENS
09 62 65 48 40 - cressonniere@envol-orsac.fr

Légumes de saison diversifiés. Veloutés, soupes, coulis, conserves de légumes. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches et sèches).

✚ Orsac, entreprise d'Insertion de personnes en difficulté.

À la ferme : jeudi 16h30-18h30
Magasin spécialisé BIO : Biocoop Terra Nat (Meximieux)
Autres magasins : Demain-supermarché coopératif (Lyon), Intermarché (Ambérieu en Bugey)
Restaurant : Auberge du Lavoir (Ste Julie)
Restauration collective : en direct

43 LA FERME DE DIDOU



Edith BERIZZI
2839 route du Souget - 01270 BEAUPONT
07 69 24 79 65 - contact@fermette-didou.fr
www.fermette-didou.fr
f La ferme de Didou

Veaux de lait, viande de porc en colis, charcuterie (sans sel nitré), saucisses / merguez, terrines / pâtés.

À la ferme : commande sur le site internet avant le samedi soir. Récupération mercredi matin suivant.

Magasins spécialisés BIO : Biocoop Mag'bio Eden et Kennedy (Bourg-en-Bresse), Biocoop Terra Nat (Meximieux), Super Epicerie (Oullins), Biocoop (Civrieux d'Azergues, Champagne au Mont d'Or), Biocoop Gros Caillou et Un Grain dans le Grenier (Lyon), en Vie Bio (Lons le Saunier)

AMAP : les Pieds sur Terre et les Doryphores (Lyon), Amap aux potes (Villeurbanne)

44 LA FERME DE RECORNET



Xavier FROMONT
2134 route de Bourg-en-Bresse
01310 CONFRANÇON
04 74 25 75 43 - xavier.fromont@wanadoo.fr

Viande de bœuf en colis et au détail, huile de colza.

À la ferme : sur demande
Magasins spécialisés Bio : Biocoop et l'Eau Vive (Villefranche sur Saône)

45 LA FERME DES SOURCES



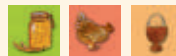
Tony BERNARD
642 montée du moulin - 01480 FAREINS
06 71 53 41 58 - bernar.tony@laposte.net

Courges. Pois chiches, farines de blé, sarrasin, petit épeautre.

+ Visite de la ferme pour groupe sur RDV.
Ferme ouverte au public tous les jours.

À la ferme : sur demande
Magasins spécialisés Bio : Biocoop et l'Eau Vive (Villefranche sur Saône)

46 LA FERME DU MOULIN



Bastien et Karine OUSTRY
19 rue du moulin - 01250 NIVIGNE ET SURAN
06 70 07 71 86 - bastienoustry@wanadoo.fr

Terrines / pâtés, poulets prêts à cuire, pintades, chapons, œufs.

Marché : Bourg-en-Bresse (samedi matin)
Point de vente collectif : Brin de Paille (Arbent)
AMAP : Les paniers de la Cotière (Montluel)
Foires : Foire Bio des Pays de l'Ain (Bourg-en-Bresse - fin octobre)

47 LE POTAGER DU BUGEY



Les Brigades Vertes
770 avenue Château Larron - 01300 BELLEY
04 79 81 12 79 - contact@lesbrigadesvertes.org
www.lesbrigadesvertes.org
f Le Potager du Bugey - Les Brigades Vertes

Légumes de saison diversifiés. Cardons, veloutés, soupes, conserves de légumes. Pommes, poires. Noix. Compotes. Jus de fruits. Plantes aromatiques diversifiées (fraîches et sèches), basilic, persil. Plantes de plantes aromatiques ou médicinales.

+ Structure d'insertion par l'activité Economique.
Magasin de producteurs à la ferme.

Marché de producteurs : Belley (jeudi a-m)
Magasin spécialisé BIO : le Potager du Bugey (Belley)
Vente de paniers : Belley et Culoz (jeudi)
Restaurants
Restauration collective : en direct et à Agrilocal01
Événements : les Entretiens de Belley au pays de Brillat Savarin en octobre

48 LES JARRES D'AIN



Gérard BONNARD
278 route des trois Serves - 01340 MARSONNAS
04 74 23 18 95 - lesjarresdain@laposte.net

Œufs.

Magasins spécialisés BIO : Biocoop Mag'Bio et Mag'Bio Eden (Bourg-en-Bresse)
Autre magasin : épicerie Bionali (Cluny)
AMAP
Restaurant : traiteur La Petite Croûte (Bourg-en-Bresse)
Boulangeries : Biocopain (Bourg-en-Bresse), boulanger restaurateur le Pain sur la table (Cluny)

49 MOULIN NICOLAS



Nicolas PLOUD
385 chemin du Moulin Gallet - 01440 VIRIAT
contact@moulin-nicolas.fr
www.moulin-nicolas.fr

Farines écrasées à la meule de pierre, de blé, sarrasin, petit épeautre, farine de lentilles, pâtes (semi-complète, nature et épices), lentilles, farine de maïs, polenta. Huiles (en pression à froid) de cameline, de tournesol et lin • En conversion en partie (huiles de tournesol et lin).

Marché : Bourg-en-Bresse (samedi matin)
Magasins spécialisés BIO : le Local (Cran Gévrier), 2 Poids 2 mesures (Creusot), Rue des Producteurs (Lyon)
Points de vente collectifs : Ferm'andises (St Denis les Bourg), Bêêê'Cot (Péronnas), la Panouille (Ceyzeriat), Tram Paysan (Châtillon en Michaille), la Marande (Châtillon sur Chalaronne), Brin de Paille (Arbent), au Rendez Vous du Terroir (Annecy), C'Nos Terroirs (Seynod), O Champs Paysans (Collonge sous Salève), Saveurs Fermières (Replonge), Ferm'emplottes (St Bénigne)
Autres magasins

SATORIZ le bio pour tous !

2 MAGASINS BIO DANS L'AIN

THOIRY
CENTRE COMMERCIAL VAL
THOIRY - PRÉ FLEURI
01710 THOIRY
TEL : 04 50 99 14 94

FERNEY-VOLTAIRE
31, RUE VOLTAIRE
01210 FERNEY-VOLTAIRE
TEL : 04 50 40 78 62

WWW.SATORIZ.FR

50 PHILIPPE TAVEL

97 chemin de la Vie droite - 01110 THEZILLIEU
06 61 71 95 97 - phtavel@orange.fr

Viande d'agneau en colis, saucisses/merguez, viande de mouton (tous les produits sont emballés sous vide par l'entreprise Blanchard).

- En conversion en totalité.

VENTE

A la ferme : en fin de semaine
Boucherie : Blanchard (Yenne)

51 PIERRE BEGUINOT

01480 CHALEINS

Luzerne et céréales.

VENTE *À la ferme*

52 P'TITS FRUITS ET COMPAGNIE

Céline FAVIER
Dhuys - 01250 CHAVANNES SUR SURAN
06 74 71 61 14 - celine.favier@club-internet.fr

Confitures, sorbets, sirops, bûches glacées, sirops aux plantes.

VENTE *À la ferme : sur rdv*
Points de vente collectifs : Brin de paille (Arbent), O Pré de chez vous (St Amour), Eurecras (Cras sur Reyssouze), le Tram Paysan (Bellegarde), la Panouille (Ceyzeriat)
Autres magasins : Proxi (Chavannes sur Suran), Musée du Revermont (Cuisiat)
Événements : marché des fruits d'automne (Cuisiat)

**53 SARL MAISON HERITIER**

Denis HERITIER
1500 avenue de Thiollet - 01090 FRANCHELEINS
06 09 55 80 83 - maison@heritier.fr

Légumes de saison diversifiés. Cardons, veloutés, soupes, coulis, conserves de légumes, légumes sous vide. Confitures.

VENTE *À la ferme : mercredi au samedi 9h-12h30 / 16h-19h30*
Magasins spécialisés BIO : Biosaveur (Moins), Saveur Nature (Villefranche)
Autres magasins, Restaurants : dans toute la région lyonnaise
Foires, événements : Couzon, Ambérieu en Bugey, Limonest

54 TERRES DE BILLIAT

Estelle CHOQUET et Frank BISETTI
Grand Pré - 01200 BILLIAT
06 20 41 11 72 - fb@bisetti.fr

Légumes de saison diversifiés.

VENTE *À la ferme*
Restauration collective : en direct à la cantine scolaire (Bellegarde sur Valserine)
Foires, événements

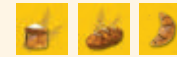
55 VÉRONIQUE ANTOINE

281 en Reculet - 01250 BOHAS MEYRIAT RIGNAT
06 67 13 00 86
vinpetillant.veroniqueantoine@gmail.com
www.cerdon-antoine.fr
f Vin pétillant Bugey Cerdon Véronique Antoine

Vins du Bugey, Cerdon, autres pétillants, Chardonnay.
• En conversion en totalité.

+ Visite sur rendez vous.

À la ferme : tous les jours sur rdv
Point de vente collectif : La Panouille (Ceyzeriat)
Autre magasin : les Florales (Chavannes sur Suran)
AMAP : l'Hirondelle de Rivage (Bohas)
Restaurants : Auberge des Carpates (Revonnas), Auberge du Suran (Bohas)
Foires, événements : de ferme en ferme
Portes Ouvertes fin avril, marché des fruits d'automne (Cuisiat) en octobre, fête de l'accacia (Hautecourt) en mai, printemps des vins du Bugey en mai

56 SARL LE BON PAIN PAYSAN

Pascal et Jean-Pierre ROLLET
Chemin de la curatte
69830 ST GEORGES DE RENEINS
06 69 14 78 69 - lebonpainpaysan@orange.fr
f Le Bon Pain Paysan - Panis Caseus

Farine de blé, pain (au levain et aux céréales), brioches.

VENTE *Magasins spécialisés BIO*
Points de vente collectifs : au Garde manger (Ste Foy lès Lyon), au Petit bonheur des champs (Brindas), Fermenville (Belleville sur Saône)
Autres magasins, AMAP et vente de paniers, Restauration collective



MAGASINS SPÉCIALISÉS

BIOCOOP TERRA NAT

Rue des Granges - 01800 MEXIMIEUX
04 74 61 09 81 - terranatmeximieux.biocoop.net

Magasin bio en périphérie de Meximieux, facile d'accès, nombreuses places de stationnement, avec une offre diversifiée de produits en vrac, de produits locaux, de fruits et légumes de saison. Une équipe professionnelle à votre écoute pour vous accueillir et vous conseiller.

Le lundi : 14h30-19h

Du mardi au jeudi : 9h-12h30 et 14h30-19h

Vendredi et samedi : 9h-19h

BIOCOOP LE MONDE ALLANT VERT

1605 route de Frans
69400 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
09 83 50 30 09 - lemondeallantvert@sfr.fr
www.lemondeallantvert.biocoop.net

Un magasin de 450m² agréable et spacieux avec : une large offre en produits frais et vrac, un service à la coupe Charcuterie / Traiteur / Fromage / Pain, une véritable boucherie artisanale, une équipe qualifiée, un espace conseils, des animations.

Du lundi au vendredi : 9h30-19h30

Samedi : 9h30-19h.

ARTISANS-TRANSFORMATEURS

SAS MOULIN MARION MEUNERIE

37 impasse du Moulin Gaillard
01290 ST JEAN SUR VEYLE
03 85 23 98 50 - Fax 03 85 31 72 64
www.moulin-marion.fr

Entreprise familiale et indépendante, spécialiste de l'alimentation animale et meunerie bio depuis 1984. En partenariat étroit avec le monde agricole, Moulin Marion propose des productions de qualité pour une alimentation saine et nutritive.



ASSOCIATION DES ÉLEVEURS BIO DE L'AIN

contact@eleveur-bio.com - www.eleveur-bio.com

De nos fermes à votre table, des produits BIO d'excellente qualité à prix raisonnables. Nous avons mis en place un système de proximité de vente en circuit court avec retrait des caissettes chez l'éleveur ou en point relais. Un privilège 100 % bio local.



LES AMAP, ASSOCIATIONS DE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE*

Le Réseau AMAP Auvergne Rhône-Alpes accompagne les AMAP sur le département et œuvre pour une agriculture paysanne, et une alimentation durable.

Pour en savoir plus : www.amap-aura.org

- **AMAP DES ÉCUETS BIOCOOP**
Magasin Biocoop - Bourg-en-Bresse
- **AMAP DES ÉCUETS**
Ferme des Écuets - Attignat
- **AMAP DU TOISON**
Ferme des Épicurieux
ou GAEC O saveurs du potager - Saint Eloi
- **AMAP LES PANIERS DE LA COTIÈRE**
MJC - Montluel
- **AMAP LES PANIERS DE NIZEREL**
Ferme Les Jardins de Nizerel - Sainte Bénigne
- **AMAP L'HIRONDELLE DE RIVAGE**
Ancienne école de Bohas
Bohas-Meyriat-Rignat
- **AMAP LES PANIERS DE VERNONNEX**
Ancien local des pompiers - Vernonnex
- **AMAP TERR'AIN D'ENTENTE**
Maison de Pays - 3 place Brillat Savarin
Champagne-en-Valromey
- **AMAP VERT À SOIE**
Les halles - Jujurieux
- **AMAP'TITE CONTRÉE**
Maison Julicienne - Sainte Julie
- **AMAP'HORT**
MJC - Ambérieu-en-Bugey
- **JUR'AINSIENNE**
Atelier Vélogo - Oyonnax
- **LES PANIERS TERR'AIN**
Épicerie Bio - Châtillon-sur-Chalaronne
- **AMAP DE LA VEYLE**
Marché couvert - Pont de Veyle
- **AMAP CENTRE-DOMBES**
Salle de la mairie - St André de Corcy
- **AMAP LES PANIERS DE LUISANDRE**
GAEC Terres de Luisandre
Saint Denis les Bourg
- **AMAP DE SAINT MAURICE**
Centre social Artémis - St Maurice de Beynost
- **AMAP DE CAROUGES**
148 impasse du Carouge - Villemotier

* Cette liste n'est pas exhaustive.

Elle présente les principales AMAP ayant des producteurs bio et répertoriés par le réseau des AMAP.

Vous voulez promouvoir la bio auprès de vos proches, ce guide peut vous aider !



Téléchargez la brochure complète
sur le site

www.auvergnerhonealpes.bio

rubrique Espace Consommateurs
> Manger Bio et local, c'est l'idéal®





• **ADABio** •

DEVENEZ MEMBRE ASSOCIÉ !

L'ADABio est une association loi 1901, créée en 1984 par des agriculteurs pour promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Elle est aujourd'hui forte de plus de 450 adhérents dont une cinquantaine de membres associés répartis sur les 4 départements (Ain, Isère, Savoie, Haute-Savoie).

Aujourd'hui, l'agriculture bio gagne du terrain. Nous nous engageons à vos côtés pour accompagner cette dynamique et veiller à ce qu'elle s'ancre dans le respect de la qualité du métier d'agriculteur et des produits.

Pourquoi devenir Membre Associé ?

- Pour suivre les temps forts de l'agriculture biologique en France et plus particulièrement à côté de chez vous.
- Pour soutenir dans votre département, un groupement d'agriculteurs ayant fait un choix de production respectueux de l'environnement et des hommes.
- Pour porter le débat de l'AB sur la place publique.

Votre adhésion vous ouvre droit à :

- 1 an d'abonnement à notre bulletin mensuel d'information "La Feuille Bio" de votre département.
- Des informations ciblées sur les événements de votre région : les marchés, foires bio, salons, conférences, portes ouvertes chez des producteurs...



BULLETIN D'ADHÉSION

J'adhère à l'ADABio en tant que Membre Associé

☐ Je joins un chèque de 35 € à l'ordre de l'ADABio.

☐ Je souhaite également verser une cotisation de soutien d'un montant de €

Nom - Prénom

Adresse

C.P. - Ville

E-Mail

Je désire recevoir "La Feuille Bio" ☐ Par mail (PDF) ☐ Par courrier

Date et signature

Bulletin d'adhésion également à télécharger sur
www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/adabio

À envoyer :

par courrier ADABio • 95 rue des Soudanières • 01250 CEYZERIAT ou par mail contact@adabio.com

RETROUVEZ LES PRODUCTEURS BIO SUR LES MARCHÉS

Lundi	Matin	Lagnieu
Mardi	Matin	Montrevel-en-Bresse
Mercredi	Matin	Meximieux / Bourg-en-Bresse (pôle bio au Marché couvert)
	Après-midi	Jassans-Riottier / Bagé le Châtel
Jeudi	Matin	Loyettes
Vendredi	Matin	Lagnieu
	Après-midi	Beynost / Chalamont / Saint Denis-en-Bugey
Samedi	Matin	Bourg-en-Bresse / Belley / Châtillon-sur-Chalaronne
Dimanche	Matin	Divonne-les-Bains / Marboz

100% bio

FOIRES ET SALONS RÉGIONAUX ET LOCAUX



Événements nationaux et régionaux :

• Fête du lait bio

Petits déjeuners à la ferme le 1^{er} dimanche de juin.
Infos : www.fete-du-lait-bio.fr

• Printemps Bio

Événements grand public dans les fermes, chez les distributeurs, les magasins spécialisés, etc... du 1^{er} au 15 juin.
Infos : www.labiodes4saisons.eu



• Campagne « Manger Bio et Local c'est l'idéal® » :

Deuxième quinzaine de septembre. • Infos : bioetlocal.org

• Salon Primevère à Lyon : fin février / début mars (Lyon-Eurexpo).

Infos : salonprimevere.org

• Salon Vivez Nature à Lyon : novembre • Infos : www.vivez-nature.com/lyon

Événements dans l'Ain :

• **Foire Bio des Pays de l'Ain à Bourg-en-Bresse** : dernier dimanche d'octobre (ADABio)

• **Journée Biodiversité et marché Bio à la Ferney-Voltaire** : à l'automne





• ADABio •

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie

.....

Tél. : 04 74 30 69 92
contact@adabio.com

www.auvergnerrhonealpes.bio/qui-sommes-nous/adabio

Retrouvez-nous près de chez vous

DANS L'AIN (siège social) :
95 route des soudanières
01250 CEYZERIAT
04 74 30 69 92

EN ISÈRE :
ZA des Papeteries
38140 RENAGE
04 76 31 61 56



EN SAVOIE/HAUTE-SAVOIE:
3 bis impasse des prairies
74940 ANNECY LE VIEUX
09 67 24 52 84

Guide réalisé avec le soutien financier de :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

