

EDITION
2025-2026



SCANNEZ MOI !



***** CONSOMMEZ LOCAL ! *****

**Partagez des instants nature avec **

LES AGRICULTEURS DU PAYS DU MONT-BLANC



*Découvrir l'agriculture, les producteurs
et les produits locaux du Pays du Mont-Blanc*



- Des agriculteurs du Pays du Mont-Blanc se sont regroupés pour éditer ce guide. Ils vous invitent à partager avec eux une visite de ferme, la fabrication d'un produit, une balade à travers les alpages, une nuit sur la ferme, un bon repas en ferme-auberge ou tout simplement un bon produit à déguster.
- La vallée et les montagnes du Pays du Mont-Blanc forment un territoire de prairies et d'alpages expliquant la forte présence d'élevages notamment laitiers. Vaches, chèvres, brebis entretiennent le paysage et les espaces naturels. L'été une partie d'entre elles montent en alpage pour 4 à 5 mois. Le territoire représente aussi la diversité avec du maraîchage, de l'apiculture, du safran, des œufs...
Chacun travaille dans le respect de cet environnement : élevages extensifs, agriculture biologique, sous labels AOP et IGP (cf liste de nos labels), permaculture, sans traitement, etc.
- Authenticité et savoir-faire caractérisent tous les produits présentés. Bruts, transformés à la ferme ou en coopérative, ils sont fabriqués selon les plus pures traditions mais aussi avec modernité et originalité. Dans tous les cas, vous retrouverez dans chacun la générosité des producteurs.



Mangez local et de saison

Manger local et de saison, pratiquer l'agritourisme, c'est encourager la production alimentaire et valoriser le travail des agriculteurs du Pays du Mont-Blanc !

Vous aussi partagez des instants nature et goûtez au Pays du Mont-Blanc !

*SICA Pays du Mont-Blanc
& Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc*



----- Pourquoi consommer local ? -----

› En relocalisant votre consommation, vous :

- Accédez à des produits de qualité, frais qui ont du goût.
- Bénéficiez d'une traçabilité sur le mode de production et l'origine des aliments que vous consommez.
- Créez du lien avec les producteurs qui vous nourrissent.
- Participez à la préservation de l'environnement, en limitant le transport des aliments.
- Contribuez à l'économie globale de votre territoire.

----- 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, évitez 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.



----- Sommaire -----

LOCALISEZ-NOUS	page 1
LES PRODUCTEURS LOCAUX	page 3
LES STRUCTURES COLLECTIVES	page 31
LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS	page 34



Les labels et marques collectives



Bienvenue à la ferme



La Route des Fromages de Savoie



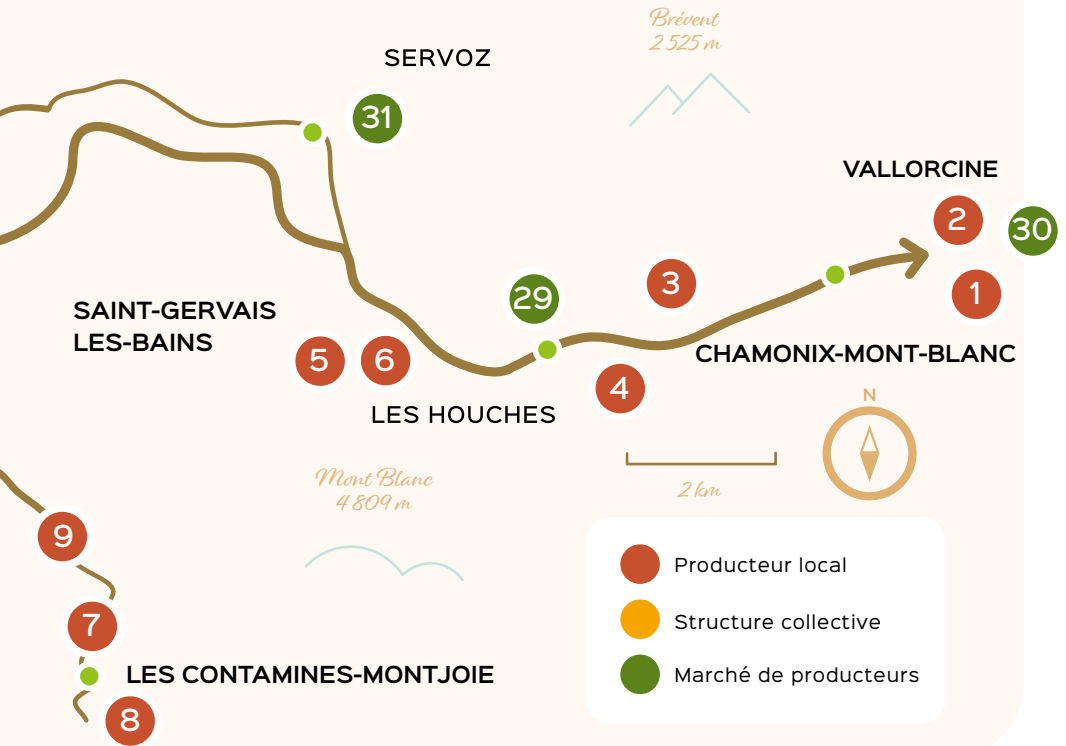
Producteurs
Savoie Mont-Blanc



Agriculture biologique



Localisez-nous



Les pictogrammes



Ouvert l'été



Atelier pratique



Balade possible



Ouvert l'hiver



Restauration



Visite du site



Vente sur commande



CHAMONIX-MONT-BLANC

1

Gaec le Plan des Reines



FERME DE MONTROC

800 Route de Montroc - ARGENTIÈRE

74400 CHAMONIX-MONT-BLANC

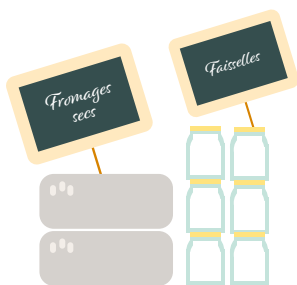
Tél : 06 47 34 64 51 – 06 75 85 94 73

- ferme.montroc@orange.fr

Le GAEC le Plan des Reines est une des dernières exploitations de la Commune de Chamonix Mont-Blanc. Ivane et Franck PISSARD-MANIGUET ont à cœur de maintenir cette activité et de pouvoir proposer aux habitants et visiteurs leurs **produits locaux**, ancrés là-haut à un vrai **savoir-faire montagnard**.

Vous pourrez découvrir notre troupeau de vaches ainsi que nos **délicieuses productions** de fromages et charcuterie diverses et variées : tomme de Montroc nature ou au piment d'Espelette, fromage de montagne, crémeux des Reines, faisselles, saucissons moitié porc et bœuf selon une recette de famille (suivant dispos)...

 **Accès :** La production fromagère se fait à Montroc en période hivernale et à l'Alpage de Balme en période estivale (accès par la télécabine du Tour ou à pied en 2h de marche environ).



Retrouvez nos produits

Au magasin à la ferme de montroc à Argentièrre toute l'année,
le mardi, le vendredi et le samedi 17h30 à 19h30.

Sur commande par téléphone ou par mail.

Aux Marchés U d'Argentièrre, Chamonix et Chamonix Pélerins, les Houches, Passy, Carrefour des Houches et aux Refuges Payot de Chamonix.

Les Petits Fruits Rouges Bio



DAVID VALLAS

253 Route de l'Église - Le Sizeray
74660 VALLORCINE
Tél : 06 83 97 94 52

-
david.vallas@free.fr



Un grand jardin près de l'église où poussent **légumes et fruits** supportant les conditions montagnardes.

Conduite en Bio, la récolte évoluant au cours de la saison est vendue en direct, soit au naturel, soit sous forme de confitures, sirops, coulis, pâtes de fruits, voire caramels...



Retrouvez nos produits

En face du bar/tabac/presse au chef-lieu de Vallorcine,
les mardis en fin d'après-midi en juillet/août et les dimanches matins en
septembre/octobre.

Sur le marché d'Argentière le dimanche matin en juillet/août.

Safran du Mont-Blanc**NOÉ TOLLIN**

272 Route Benoît Couttet
74400 CHAMONIX-MONT-BLANC
Tél : 06 64 63 64 23

-
noewak@free.fr
www.safrandumontblanc.com
Facebook : @SafranDuMontBlanc

Partant du principe que les crocus se plaisent bien dans la région et que le meilleur safran au monde se trouve au Kashmir à des altitudes supérieures à 1 000 m, c'est en 2013 qu'est née l'entreprise «Safran du Mont-Blanc» dans la Vallée de Chamonix.

Petite exploitation agricole qui cultive cette épice entièrement **manuellement, sans pesticides** et qui valorise sa production en confectionnant divers **produits aromatisés** avec son safran : confitures maison, miels, moutardes, vinaigres...

Des **produits locaux originaux de qualité** avec des vertus bénéfiques autant pour le palais que pour la santé.



Retrouvez nos produits

Marché local de Chamonix, Place du Mont-Blanc,
tous les samedis de 7h30 à 13h30

**Carrefour Market de Chamonix, Carrefour Contact des Houches,
Refuges Payot de Chamonix et des Houches,
Tabac du Mont-Blanc à Sallanches.**

Le Pain de Chibon



GÉRARD BERRUX
427 route du Pont
74310 LES HOUCHES
Tél : 06 66 52 44 73

gerard.berrux74@gmail.com
Facebook : @Le-Pain-de-Chibon



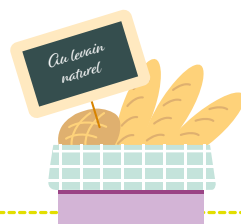
Meunier tu dors... Gérard Berrux n'en a pas le temps. Après un parcours professionnel rempli de diverses expériences, c'est en 2012 qu'il devient agriculteur dans la vallée de Chamonix pour fabriquer du pain.



Visites : Venez découvrir ce passionné qui fait tout de A à Z : de la culture de ses propres **blés anciens cultivés sans traitements**, à la mouture de la farine écrasée sur son moulin à la meule de pierre, quotidiennement pour préserver tous les arômes et la valeur nutritive d'une farine fraîche. Les pains proposés sont uniquement au **levain naturel**.



Accès : Suivez les panneaux « Le Pain de Chibon ». Attention, c'est bien au numéro 427 que vous emprunterez mon chemin depuis la rue. La ferme est juste au bout du chemin.



Retrouvez nos produits

Sur le parking de Carrefour à Chamonix le mardi de 17h à 19h.

Sur ma ferme à l'occasion d'un marché paysan le mercredi

En été de 15h à 19h et en hiver de 15h à 18h30 (voir encart p. 36).

Grande diversité de produits proposés par les producteurs du territoire : fruits et légumes du pays, fromages de chèvre, vache et brebis, yaourts, charcuterie, viande de cochons fermiers...

À Servoz sur le parking de la salle des fêtes (salle Jean Morel)
le vendredi de 17h à 19h.

Sur le parking Gammvert à Domancy le samedi de 17h à 19h

(De mi-mai à mi-juin vente déplacée devant la menuiserie Grosset Janin pour cause d'affluence à Gammvert).

Gaec des Croets Mastins



GÉRALDINE ET EDDY BATENDIER

427 route du Pont
74310 LES HOUCHES

Tél : 06 66 94 59 12

-

gegbatt@gmail.com

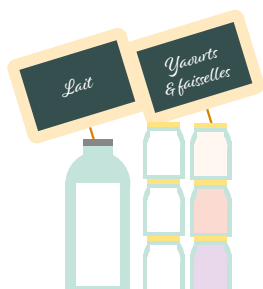


Notre Gaec, les Croets Mastins est composé de 2 associés : Géraldine et Eddy BATENDIER.

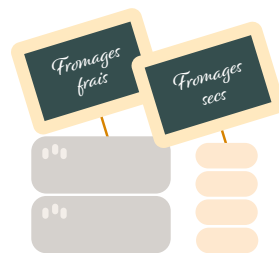
Nous élevons 200 brebis laitières de race LACAUNES et 200 brebis allaitantes qui passent l'été entre les alpages de Chailloux et de Charousse sur la commune des Houches. Le lait de nos Brebis de race Lacaune est transformé et vendu sur place, par nos soins.

Nous vous proposons plusieurs sortes de produits fermiers:

Des tomates nature ou aux herbes de Provence, des fromages frais affinés ou aux épices ainsi qu'aux figues, faisselles, yaourts aux différents goûts, Skyr fermier et une nouveauté : la raclette !



Retrouvez nos produits



Fromagerie des Croets Mastins <https://g.co/kgs/9n7WUqg>

**Allée des Diligences, après le hameau de Pierre Blanche
aux Chavants, 74310 Les Houches.**

Ouvert toute l'année du mardi au samedi de 11h à 12h et de 15h30 à 18h30.

Retrouvez nous également au marché des Houches
tous les lundis en juillet et août de 9h à 13h.

Scea les Trois Terres



**CLAIRE ET
JÉRÔME GARCIN**
198 chemin vi du plan
- 74310 LES HOUCHES
Tél : 06 86 89 28 80

contact@les3terres.fr
www.les3terres.fr

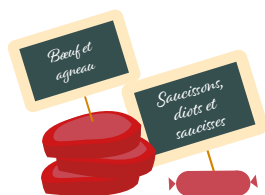


Jérôme, Claire et leurs enfants élèvent quelques chèvres et une trentaine de **vaches d'Hérens**, race locale dont la renommée est assurée grâce aux traditionnelles **«batailles des Reines»**. Le troupeau est élevé pour la viande, et l'hiver quelques fromages et produits laitiers sont proposés.

 **Visites :** Des visites à la ferme sont organisées toute l'année sur réservation sur **www.montblancfermespeda.com**

 **Accès :**

• **En hiver :** site des Houches, lieu-dit les Chavants : depuis la télécabine du Prarion, prendre direction Vaudagne, à 300 m prendre à droite jusqu'au bout du chemin vi du plan.



Retrouvez nos produits

À la ferme aux Houches, de janvier à avril,
le mardi de 17h à 19h.

Gaec les Sabotdance



2928 route de notre dame de la gorge
74170 LES CONTAMINES-MONTJOIE
TÉL : 06 34 69 59 03

gaeclessabotdance@gmail.com
Facebook : @gaeclessabotdance



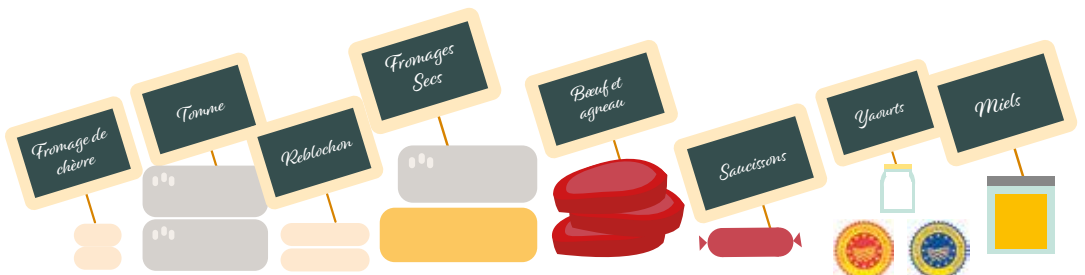
Bérangère et Florent vous accueillent pour découvrir leur ferme de montagne. Ils auront plaisir à vous faire partager leur métier et les animaux de **races locales** : 60 vaches et leurs veaux de race Abondance ainsi que 40 brebis Nez noir du Valais. L'été, nous montons en alpage sur les pistes de ski des Contamines.

Nous livrons notre lait à la coopérative de Beaufort l'été et à la coopérative du Pays du Mont-Blanc pour la fabrication du reblochon le reste de l'année. Notre magasin à la ferme vous accueille toute l'année, les après-midis (horaires et jours d'ouverture visibles sur Google ou sur le répondeur du téléphone.). Vous y retrouvez les **fromages labellisés AOP et IGP** de nos coopératives : Beaufort, Abondance, Reblochon, Tomme et Raclette, ainsi que des yaourts, du fromage fermier de brebis et de chèvre de nos voisins éleveurs et du miel.

Nous vendons de la viande de nos vaches, veaux et agneaux de la ferme en colis (sur réservation) mais également des saucissons de vache disponibles toute l'année.



Visites guidées seulement en hiver : inscription directement auprès de l'office de tourisme des Contamines-Montjoie, nous contacter pour les groupes.



Retrouvez nos produits

À la ferme : magasin ouvert les après-midis, toute l'année (horaires et jours d'ouverture visibles sur Google). Accès facile en voiture, à proximité de la télécabine de la gorge, près de la base de loisirs du Pontet.

La Bergerie des 2 Savoie



**GAËC BERGERIE DES 2 SAVOIE
AMÉLINA ET JOSIANE MATEL /
NICOLAS RECHON REGUET**

540 Route de l'Adret - 73590 FLUMET
Tél : 07 88 81 07 44

*mattamelina@gmail.com
www.bergeriedes2savoie.fr
Facebook @Bergeriedes2savoie*



Installés depuis 2017, nous élevons 170 brebis laitières et transformons leur lait grâce à notre **savoir-faire de fromagers**. Nos moutons pâturent une herbe de montagne exceptionnelle entre 1 600 m et 2 400 m d'altitude. Nous travaillons sur 2 sites : l'hiver, les animaux sont en bergerie à Flumet et l'été sur l'alpage de Jovet aux Contamines-Montjoie. Notre travail, en concertation avec la Réserve Naturelle, contribue à la **préservation du milieu grâce à l'entretien des prairies alpines**. Nous vous proposons toute l'année de délicieux produits au lait de brebis : yaourts natures ou aromatisés, brebichous (crottins), tommettes et tomme des montagnes, ainsi que des merguez et des saucissons.



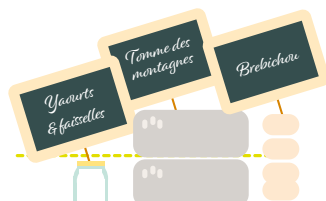
Visites : Nous proposons tous les jeudis à 16h30 (vacances scolaires), sur réservation, des visites guidées de la bergerie. Venez partager un moment convivial avec nous en découvrant notre métier. La visite sera suivie d'une dégustation de nos produits.



Découverte : Vous pouvez également partir à la rencontre de notre troupeau sur l'alpage entre les lacs Jovet et le Col du Bonhomme aux Contamines-Montjoie.



Retrouvez nos produits



Toute l'année à la ferme,

du lundi au samedi de 17h30 à 19h en saison
et du jeudi au samedi de 16h30 à 19h en inter-saison.

En été, accès à l'alpage : depuis le parking de Notre-Dame de la Gorge, suivre la direction des lacs Jovet sur le Tour du Mont-Blanc (environ 2h30 de marche),

Marché des Contamines-Montjoie tous les mardis matin,

Marché paysan aux Houches le mercredi de 15h à 18h,

À la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc

et à la **Coopérative fruitière du Val d'Arly**.

Chèvrerie Au Cœur de Montjoie

**THIBAUT SERRI**

359 chemin du Vivier

74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS

Tél : 06 37 85 72 08

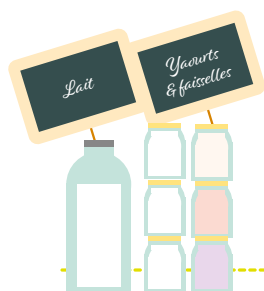
-

*chevrerie.aucoeurdemontjoie@outlook.fr**Facebook : @chevrerieaucoeurdemontjoie*

Installé au cœur du Val Montjoie, j'éleve un troupeau de 70 chèvres laitières et une vingtaine de chevrettes. Je transforme toute ma production de lait en produits frais et en **savoureux fromages affinés sur place**. Non loin du chemin du Baroque et du lac de pêche du Vivier, vous pouvez venir voir les chèvres, les caresser et les photographier. Les visites se font en accès libre et vous permettent de **découvrir le métier d'un chevrier**.

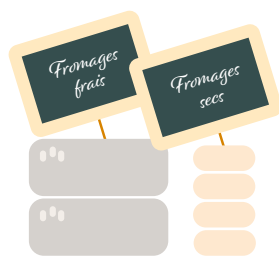
Vous trouverez sur place toute ma **gamme de produits fermiers** : tomme, fromages frais, demi frais ou sec, aromatisés, chèvre à tartiner, faisselles et yaourts, flans vanille sur lit de caramel, sans oublier les trous de marmottes à la confiture ou au miel, produits originaux qui vous régaleront.

 **Accès :** *Entre Saint-Gervais et les Contamines, tourner en direction de la déchetterie. Après le petit pont, prendre à droite la route en terre. Monter doucement, un parking vous attend au fond du hameau. En cas de chute de neige, il est conseillé de se garer près du boulodrome et de continuer à pied (5 mn). Balade à pied possible depuis Saint-Gervais ou les Contamines par le sentier du Val Montjoie.*

*Retrouvez nos produits***À la ferme**

De novembre à fin août tous les jours de 10h à 12 h et de 16h30 à 19h.

Sur le marché **des Contamines-Montjoie** le mardi matin,
sur le marché **de Saint-Gervais-les-Bains** le jeudi matin.



La Ferme des Roches Fleuries



FLAVIE ET PIERRE AMAFROI BROISAT

1510 route d'Orsin
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS
Tél : 06 16 54 81 50

fermedesrochesfleuries@gmail.com
www.fermedesrochesfleuries.fr
Facebook : @lafermedesrochesfleuries



Ferme traditionnelle constituée de 25 vaches et de 50 chèvres que nous trayons à l'alpage en été. Nos valeurs nous amènent à être **attentif au bien-être animal**, transformer notre lait et partager avec les consommateurs. C'est pourquoi nous pratiquons la vente directe et l'accueil à la ferme.

Nous vous proposons nos fromages au lait de vache ou de chèvre : tommes, crottins, raclettes, faisselles et yaourts.

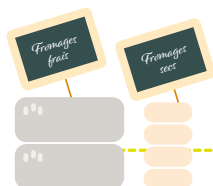
Nous complétons notre gamme par des fromages de coopératives et des produits 100% locaux : Abondance / Beaufort / Reblochon, vins, confitures et coulis fermiers, miels, soupes et charcuterie de la ferme.



Visites : Partez aussi à la découverte de cette véritable ferme de montagne. Accompagnés par Flavie, vous approcherez les animaux qui n'auront plus de secrets pour vous ! Sur réservation à l'Office de Tourisme de Saint-Gervais.



Accès : À Saint-Gervais, direction le Bettex/Saint-Nicolas-de-Véroce, lieu-dit la Planchette, la ferme se situe en amont de la route (panneau totem en bord de route).



Retrouvez nos produits

**Rendez-vous directement
à la Ferme, à Saint Gervais.**

Horaires d'ouverture mis à jour sur notre site internet :
www.fermedesrochesfleuries.fr

Accueil, produits locaux et petite restauration proposés
à l'Alpage de Joux juillet et août.



Le Chalet des Grands-Prés**RÉGINE ET DENIS PELLOUX**

74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS

Tél : 06 19 17 03 65



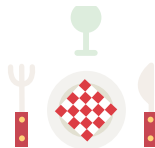
Partez pour une balade entre forêts et pâturages pour rejoindre le chalet d'alpage de Régine et Denis qui prennent leur quartier d'été là-haut dans la montagne, **face à la chaîne du Mont-Blanc, des Fiz et des Aravis** et dégustez un délicieux déjeuner à l'alpage.



Le farcement, une des spécialités de notre territoire est proposé du mardi au samedi midi (à préciser lors de la réservation la veille avant 12h). Poêlées montagnardes, fondues savoyarde, salades du potager, omelettes et desserts maison... vous régaleront tout au long de la semaine.
Réservation conseillée.



Accès : Depuis Saint-Gervais village, montez à «Le Bettex». Parking situé au-dessus de la gare d'arrivée de la télécabine, face à l'aire de jeux. Puis 30 mn à pied, suivre le fléchage, promenade facile.

*Retrouvez-nous*

À l'alpage, ouvert en juillet et en août, le midi sur réservation.

Gaec Le Val'Mont-Blanc

**GAEC LE VAL MONT-BLANC**

46 route de l'épine – 74920 COMBLOUX

Tél : 06 17 46 56 91

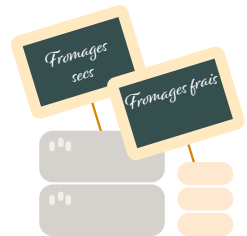
*le-val-mont-blanc@orange.fr**Facebook @gaeclevalmontblanc*

Ferme familiale depuis plusieurs générations, nos 40 vaches de race Abondance produisent le lait pour la fabrication de Reblochon AOP, Abondance AOP, tomme fermière, raclette, ainsi que des yaourts et faisselles fabriqués à la ferme.

Tous nos fromages et autres produits locaux sont exclusivement vendus dans les 3 magasins gérés par l'exploitation le Val'Mont-Blanc.



Les visites gratuites ont lieu tous les jours pendant la traite des vaches d'octobre à juin à la ferme de Combloux et l'été à l'alpage de Boegneuve à Saint-Nicolas-la-Chapelle.



Retrouvez nos produits

À la ferme, 46 route de Saint-Gervais – Combloux
(accès possible en 15 mn à pied depuis le centre).

Autres magasins :

Combloux (centre du village) : 83 route de Megève.

Saint-Gervais : 51 avenue du Mont Paccard.

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h.

Les dimanches en période de vacances scolaires
de 8h30 à 12h et de 16h à 19h.

La Ferme du Renard

MARIE-PIERRE PIAZZA
OUVRIER BUFFET312 route de Vauvray - 74120 DEMI-QUARTIER
Tél : 06 78 02 32 89-
mapie-pob@orange.fr

Facebook : @mpierre.piazza

Venez découvrir cette ferme authentique « du renard » où on trouve une vraie basse-cour, des vaches, des chèvres, des fruits et des légumes. La productrice, Marie-Pierre, a voulu garder une **diversité de production**. Elle adorera vous parler de son travail dans le **respect du bien-être animal, des valeurs et traditions** inculquées par les anciennes générations. La ferme vous propose une large gamme de produits fermiers en **permaculture** et en continuité de cet héritage familial : légumes de saison, fraises, framboises et confitures de fruits rouges, œufs fermiers plein-air... et aussi veau de lait et viande de chevreaux.

📍 **Accès :** Par RD 1212 depuis Megève, tourner à gauche au pont d'Arbon, direction Vauvray puis continuer sur 300 mètres environ. Par Combloux, prendre route de la Cry Cuchet, à gauche direction Ormaret. Au stop continuer direction Vauvray, après le village direction de Megève, troisième ferme à gauche.
Balade à pied : 20 mn depuis Megève / 30 mn depuis Combloux.



Retrouvez nos produits

À la ferme :

En été : 10h-12h et 16h-19h30 et en hiver : 9h30-12h
et après-midi sur rdv téléphonique.

Appel conseillé avant de passer à la ferme récupérer vos produits.
Fermé les dimanches et lundis ainsi que les mercredis matins.

Au marché de COMBLOUX le mercredi matin.

La ferme vous accueille avec d'autres agriculteurs et artisans du territoire sous la forme d'un **marché fermier** (voir encart marché p.36).

Échanges, convivialité, découvertes et bons produits frais & locaux sont les maîtres mots au **31 chemin de Marin à Demi-Quartier**, de mi-juin à mi-septembre, **tous les lundis après-midis** de 16h à 19h.

Gîte d'alpage du Plan de l'Aar



EARL LE RAYONNANT FAMILLE ARVIN BEROD

180 allée du Charvin
74120 PRAZ-SUR-ARLY
Tél : 06 99 29 47 87

arvinberod.a@gmail.com



Nous vous accueillons pour un **moment de détente** et découverte à l'alpage à 1 730 m d'altitude.

L'EARL le Rayonnant est une **exploitation familiale** située à Praz-sur-Arly. Nous allons en alpage depuis 2004, avec notre troupeau de vaches laitières de race Abondance et Tarine, mais aussi chèvres, lapins et tous les autres animaux de la basse-cour pour le plaisir des enfants, petits et grands.

Le **refuge** a une capacité de 18 couchages dont 4 en chambre séparée. Nous proposons les ½ pensions, boissons et repas : beignets de tomme, farcement, tartiflette, croziflette, charcuterie, faisselles, tartes aux myrtilles et framboises.

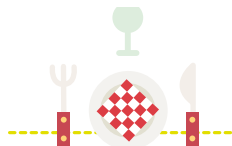


Visite : Ouvert juillet et août ainsi que sur réservation du 15 au 30 juin et du 1^{er} au 15 septembre. Visite possible les mercredis après-midi avec goûter et observation de la traite. Inscriptions directement auprès de l'Office de tourisme de Praz-sur-Arly.



Accès : À pied par Praz-sur-Arly (direction la Tonnaz), par Megève (le Christomet) ou par La Giettaz (le plan de La Giettaz).

Possibilité de venir en voiture 4x4 pour les personnes à mobilité réduite depuis Praz-sur-Arly (nous contacter).



Retrouvez nos produits



À l'alpage du 15 juin au 15 septembre toute la journée.

Gaec les Alpagistes



GUILLAUME ET ALINE MAILLET CONTOZ

1683 route de Lady - Les Granges
74120 MEGÈVE
Tél : 06 32 66 81 15

-
lesalpagistes@gmail.com

Nous sommes heureux de vous accueillir sur notre exploitation familiale. Depuis 2014, nous avons le plaisir de monter sur l'alpage de Chevan à Praz-sur-Arly de juin à septembre. C'est **une tradition** et un besoin pour notre exploitation d'être près des montagnes, au calme, **proche de la nature**. Là-haut, nous fabriquons de l'Abondance fermier et nous vous accueillons avec plaisir pour **partager notre vie en montagne** et vous faire déguster un morceau de notre fromage. Nous avons construit une fromagerie sur notre ferme en vallée à Megève. Depuis l'automne 2021 nous produisons du Reblochon fermier après chaque traite avec le lait de nos 45 vaches laitières de race tarine et abondance. Nous avons aménagé un petit magasin pour pouvoir vous recevoir.



Accès en été : depuis le centre de Megève, prendre la direction de « Rochebrune » puis le « Leutaz » et continuer la route sur 3 km jusqu'au parking. Continuer à pied pour environ 1h de marche en direction du Crêt du midi. Possibilité de monter en voiture à partir de 18h.

Accès en Hiver : 1683 route de lady les Granges 74120 Megève. Le Magasin est ouvert en saison hivernale du lundi au jeudi de 16h à 18h. le vendredi et samedi de 15h à 18h. Fermé le dimanche.



Retrouvez nos produits

Vente à l'alpage : nous prévenir par SMS de préférence pour vous assurer de notre présence.

Vous trouverez également notre Abondance à la **Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc** à Domancy.

Sœa La ferme du Maz



FAMILLE MORAND

1578 chemin du Maz

74120 MEGÈVE

Vente à la ferme : 06 74 74 19 57

Restauration : 06 23 61 57 85



Sur une ferme familiale de Megève, nous élevons des vaches laitières dans la plus pure tradition. Toujours disponibles, nous vous accueillerons pour **partager notre univers sur notre ferme** du Maz située entre Mont d'Arbois et Côte 2000. Pourquoi ne pas profiter d'une **balade** depuis l'église de Megève pour venir nous voir ?

Nous fabriquons des tommes fermières et du fromage à raclette à partir de notre lait et vous proposons la vente d'autres produits de la ferme suivant la saison.

Nouveau, à 200 mètres, dans la nouvelle ferme, au 1291 chemin du Maz, ouverture du « Titon » : casse-croûte, goûter à la ferme, spécialités Savoyardes. **Sur réservation.** Paiements acceptés : espèces et chèques

Accès : En voiture, depuis Megève, prendre la route Edmond de Rothschild jusqu'à la Chapelle du Maz, puis à droite à 200 m.

À pied, vers l'église de Megève, suivre le chemin du Maz (30 mn).



Retrouvez nos produits

Vente à la ferme

tous les jours et durant toute l'année.

Ferme Auberge La Croix du Planay



CINDY ET YANNICK EVRARD

2338 route du Planay

74120 MEGÈVE

Tél : 04 50 58 36 31

-
www.lacroixduplanay.jimdo.com



Petite ferme familiale au pied du Mont Joly !



Table à la ferme : salade de saison, assiette de charcuterie et de fromages, spécialités fromagères...

Goûters à la ferme : crêpes, glaces, pâtisseries...

Vente directe des produits de la ferme au lait de vache et au lait de chèvre : lait frais, fromages, yaourts, desserts lactés et glacés.

Paiements acceptés : chèque et espèces.



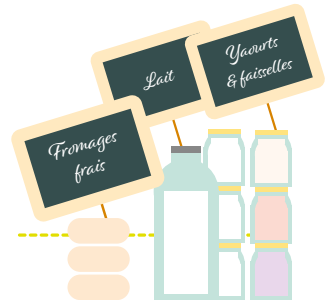
Accès :

- **En voiture depuis Megève** : suivre la route E. de Rothschild. Au Planellet, prendre la route du Planay sur 3 km. Parking du Planay puis 200 mètres à pied.
- **Accès à pied en été** : boucle facile d'1h, parking de la Livraz - Bacré - Planay - Moulin Contant.
- **Accès à pied en hiver** : promenade facile d'1h30, parking de la Livraz - Bacré - Planay - Planellet + retour ski bus.



Retrouvez nos produits

**À la ferme, cuisine
et vente de produits :**
toute l'année, sur réservation.



www.lacroixduplanay.jimdo.com : livraisons uniquement en local.

Semences des montagnes**UNE FERME POUR TOUS**

1086 Route de Sallanches
74700 DOMANCY
Tél : 06 83 03 70 12

*semences paysannes biologiques
en Pays de Savoie
semencesdesmontagnes@gmail.com
instagram : semences_des_montagnes
Facebook : @semencesdesmontagnes*



Semences des Montagnes, c'est d'abord **une aventure collective** composée de Mathilde, Cécile et Pascal, où chacun fait de son mieux dans le respect de tous.

C'est également **une aventure agroécologique** où, dans le respect du cahier des charges biologique et en développant notre bon sens paysan, nous tentons de multiplier et sélectionner des semences adaptées.

C'est enfin **une aventure socio-économique** où, en choisissant de distribuer nos semences localement, **en vente directe et dans le réseau des AMAP**, nous choisissons la transparence, le rapport humain et la souveraineté alimentaire des territoires.



Retrouvez nos produits

Commandez vos semences en ligne sur :

www.semencesdesmontagnes.fr

Venez acheter vos plants à la Ferme Pour Tous,

les samedis de mi-avril à fin mai.

Réservez vos semences et plants pour la saison avec nos contrats AMAP en collaboration avec **AmaPlaceSurLaTerre** (<https://www.amaplacesurlaterre.fr>).

La ferme des Cabrettes



GAEC LES CABRETTES

DENIS BALLET-BAZ ET TONI CAMPEOL

En été (du 1^{er} juin au 15 sept) à l'alpage Sommier d'Aval – 74950 LE REPOSOIR

Le reste de l'année à la ferme :

1100 route du Fresnay - 74700 SALLANCHES

Tél : 06 09 33 84 04 / 07 85 14 57 34

gaclescabrettes@outlook.fr

L'été, de mi-juin à mi-septembre, au Reposoir, Denis et Toni vous accueilleront au chalet d'alpage de Sommier d'Aval, au son des cloches de leurs chèvres, dans un **cadre reposant** et un **environnement sauvegardé**. Le lait de nos chèvres nous sert à fabriquer du **Chevrotin AOP**, de la tomme fermière ainsi que du Sérac (fromage frais). Nous proposons également des charcuteries (rillettes, terrines).



Visites : En été, visite guidée gratuite à l'alpage : tous les lundis et jeudis, à partir de 15h et traite des chèvres aux alentours de 17h (réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Reposoir au 04 50 98 18 01 ou nous contacter par téléphone).

Le reste de l'année à la ferme à Sallanches, visite et découverte gratuite de l'exploitation, élevage et transformation fromagère tous les jeudis pendant les vacances scolaires. Démarrage de la visite entre 10h et 10h15. Réservation souhaitée au 07 85 17 57 34.



Accès :

- **à l'alpage** : au centre du Reposoir, prendre à gauche direction 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 le fléchage « La Ferme des Cabrettes ».
- **à la ferme** : à Sallanches, prendre à droite de l'église, suivre le fléchage « La Ferme des Cabrettes ».



Retrouvez nos produits

À l'alpage au Reposoir du 1^{er} juin au 15 septembre.

À la ferme, le reste de l'année.

Sur le marché de Sallanches le samedi matin.

À la Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc à Domancy.

Gaec le Fresnay Alpage de Doran



FAMILLE BALLET-BAZ ET SEIGNEUR

1175 route du Fresnay
74700 SALLANCHES

infos :

Tél : 06 25 93 03 73 > les achats à l'alpage

Tél : 06 85 82 44 91 > les achats aux marchés

gaec.fresnay@gmail.com

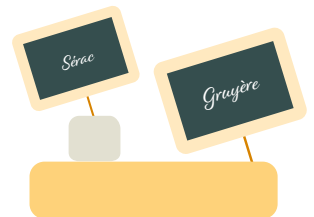


Au pied de la Pointe Percée et au son des cloches de belles Abondances, Bernard et François Seigneur vous accueillent à l'alpage de Doran tout l'été (du 1^{er} juin au 15 septembre environ). Nos vaches y sont nourries uniquement au **pâturage à volonté** et sont dehors jours et nuits.

Nous fabriquons tous les jours la totalité de notre lait en fromages qui sont affinés dans notre cave à l'alpage. Nous maîtrisons ainsi notre produit de A à Z. Vente de tomme, gruyère et sérac de montagne.

Vous aurez également la chance de découvrir la salle de fabrication car notre laboratoire est équipé d'une vitre.

 **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 1h à pied).



Retrouvez nos produits

À l'alpage en été.

Sur le marché de Sallanches

le samedi matin toute l'année avec Jean Louis Ballet-Baz.

La Ferme des Quatre Têtes**EARL LA FERME
DES QUATRE TÊTES**

524 Route de Léchat
74700 SALLANCHES
Tél : 06 89 01 73 66

<https://la-ferme-des-quatre-tetes.com/>
Facebook : @La-Ferme-Des-Quatre-Têtes

**De notre passion, nous en avons fait notre métier !**

Notre mission agro-écologique, le pâturage mixte, la meilleure solution pour l'équilibre de la biodiversité.

S'adapter et **être au plus proche de chacun de nos chevaux**, produire et commercialiser nos propres produits, produire un lait rare et connu pour ses **vertus naturelles** et sélectionner notre génétique pour trouver un avenir prometteur à nos poulains.

Nous adaptons nos produits en apport en sucre à notre public et nous travaillons avec des **produits de qualité**.

Le lait de jument a beaucoup de vertus naturelles, comme par exemple envers le psoriasis, l'acné, l'eczéma, le diabète, le cholestérol, la maladie de Crohn, les problèmes de transit intestinal...

Vous pouvez retrouver nos produits sous **différentes formes** :

Crèmes dessert, glaces, chocolats, lait pasteurisé, pain d'épices, savons



Au marché de la Roche sur Foron le jeudi matin

Au marché de Sallanches le samedi matin

Gaec le Mont Fleuri Alpage de Vêran



FAMILLE PISSARD-MANIGUET

Alpage de Vêran

74700 SALLANCHES

Siège : Les combes Cordon

Tél : 06 71 55 58 71 / 06 38 04 19 97

06 77 88 74 53-

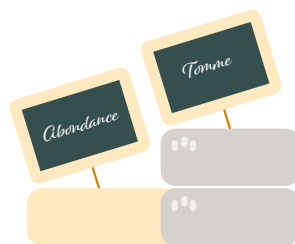
gaec.montfleuri@orange.fr



Le GAEC le Mont Fleuri est une exploitation agricole familiale. Notre particularité est de monter en alpage durant la saison estivale du mois de juin à début septembre. C'est un défi de remettre comme autrefois des vaches laitières dans les conditions difficiles des alpages où la production est moindre, mais il en découle un **fromage de qualité** grâce à **la flore alpine qui transmet toutes ses saveurs**.

Vous y trouverez à la vente des fromages : Abondance, tomme, raclette, vacherin et sérac.

 **Accès :** l'alpage de Vêran se situe sur la commune de Sallanches, entre 1 600 et 2 000 m d'altitude. Accessible depuis Saint-Martin-sur-Arve par un chemin ombragé dans un endroit tranquille.



Retrouvez nos produits

À l'alpage en été.

À la Fruitière de des Producteurs de Domancy,
à Cordon au SHERPA et à la ferme (téléphoner avant),
à la Fruitière de des Producteurs de Domancy.

Gaec de MÉRIBEL**MARTINE FAIVRE**

1003 route de MÉRIBEL

74700 SALLANCHES

Tél : 06 44 79 23 61

-

g.meribel@gmx.fr

Au GAEC de MÉRIBEL, Martine Faivre et sa famille vous proposent toute l'année **un drive fermier de produits locaux** à venir récupérer à la ferme. Le principe est simple :

1. Connectez-vous sur le site «la ruche qui dit oui.fr» (localisation : Sallanches).
2. Passez votre commande par internet avant le mardi soir. Payez en ligne.
3. Venez récupérer votre panier le jeudi soir de 17h30 à 20h30 à la ferme. Avec d'autres producteurs locaux, nous préparons votre panier et le remplissons sur notre ferme.

Vous trouverez les œufs de nos poules fermières et plein-air, le lait de nos vaches Abondance et de juin à octobre, les légumes du jardin de la ferme. Les produits des autres producteurs sont à découvrir sur le site internet.

📍 **Accès :** Passer devant l'église de Saint Martin et le lycée et prendre à droite au stop sur la route de MÉRIBEL pendant 1 km.

*Retrouvez nos produits***À la ferme**après avoir commandé : **laruchequiditoui.fr**

La Ferme des Armaillis

**MURIEL GUILLOT
ET YOANN PISSARD-MAILLET**

385 chemin du Grand Pré
74700 SALLANCHES
Tél : 06 63 04 32 35

lafermedesarmaillis@gmail.com
Facebook : @fermedesarmaillis
www.fermedesarmaillis.fr



La Ferme des Armaillis élève une centaine de chèvres, une quinzaine de vaches de race Pie Rouge Valdôtaine et quelques cochons. Le lait de chèvre et de vache est entièrement transformé par Muriel et Yoann : Chevrotin AOP, tommes, crottins, faisselles, fromage blanc, tomme Blanche, etc.

Colis de viande de porc et de vache sur réservation.

De juin à octobre, nous emmontagnons à l'Alpage des Freddys, situé dans la Vallée de Cœur à Sallanches, à 1 680 m d'altitude. Le troupeau profite alors des **pâturages d'altitude** et les **fromages, fabriqués et affinés au chalet d'alpage**, prennent ce délicieux **parfum de fleurs**.



Retrouvez nos produits

Sur le marché de Sallanches le samedi matin, toute l'année.
Commande en ligne via notre site internet : www.fermedesarmaillis.fr
Achat avec livraison à domicile ou au frigo dépôt.



PASSY

25

*Sas Saveurs
de nos montagnes*



385 Avenue des Râches
74190 PASSY
04 50 93 10 90

-
commercial@saveursdenosmontagnes.fr
Facebook : @Saveurs-De-Nos-Montagnes

Ouverture : Toute l'année du lundi au vendredi (fermé le mercredi après-midi et le samedi)

La viande Saveurs de nos Montagnes est **issue d'exploitations de Savoie et de Haute-Savoie**. Les viandes sont travaillées par l'abattoir du Pays du Mont-Blanc de Megève (abattage, découpe et conditionnement) pour une **garantie de fraîcheur et de traçabilité**. Boeuf, Veau, Agneau et Porc, toutes les viandes sont sélectionnées avec soin pour leurs qualités gustatives. Nous mettons un point d'honneur à scrupuleusement respecter **le bien-être animal** et allons au-delà en limitant le transport entre les exploitations et l'abattoir pour réduire au maximum le stress des animaux.

Préférer la viande Saveurs de nos Montagnes, c'est :

- Participer au maintien de l'activité agricole locale,
- Réduire les émissions de CO² liées aux transports en choisissant des produits de proximité,
- Consommer sain avec l'assurance de viandes 100% françaises et locales.



Retrouvez nos produits



PASSY :

Saveurs de nos Montagnes
385 Avenue des Râches.

COMBLOUX :

GAEC Le Val Mont-Blanc
46 Route de l'Épine.

DOMANCY :

La Fruitière des Producteurs du
Mont-Blanc - 63 Impasse de la
Fruitière

CHAMONIX / CLUSES / FLUMET :

Coopérative Fruitière du Val d'Arly :

- Chamonix-Mont-blanc :
93 Rue Whympier
- Cluses : 14 Avenue de Chatillon
- Flumet : 71 Route des Évettes

La fruitière des Producteurs du Mont-Blanc



63 Impasse de la Fruitière
74700 DOMANCY (en face de Grand Frais)
Tél : 04 50 53 77 79

-
contact@lafruitieredumontblanc.fr
www.lafruitieredumontblanc.fr
Facebook : @LaFruitiereDuMontBlanc



Vous souhaitez **consommer local** ? **En commerce équitable** ?
C'est possible grâce aux agriculteurs du Pays du Mont-Blanc.

La Fruitière de Domancy vous propose une gamme complète de produits alimentaires de qualité en circuits-courts.

Nos produits sont issus exclusivement de producteurs, artisans et coopérateurs du Pays du Mont-Blanc et des Pays de Savoie : fromages, viandes, charcuterie, crèmerie, poissons, fruits et légumes de saison, épicerie salée et sucrée, boissons (vins, spiritueux, bières, sodas, jus de fruit...), glaces et pain.

Venez découvrir nos yaourts fermiers, le Montbleu (bleu de vache) et les P'tits Cartes (frais de vache). Tous ces produits sont transformés dans **l'atelier du magasin**, par la GAEC Vers Le Cart. Sans oublier nos reblochons de la coopérative laitière des Pays du Mont Blanc.

Nous proposons également un **service traiteur** avec l'élaboration de plateaux de fromage, de charcuterie ou encore de raclette. Nous proposons aussi différents buffets froids et la préparation de votre fondue. Rendez-vous sur notre site internet pour plus de détails.



Retrouvez nos produits

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.



PLUSIEURS POINTS DE VENTE

27

*Coopérative fromagère du
Val d'Arly Savoie Mont-Blanc*



71 route des Evettes
Les Seigneurs - 73590 FLUMET

Tél : 04 79 31 70 90

*Boutique en ligne et drive « montagnard »
sur www.coopvaldarly.com
communication@coopvaldarly.com*

Paysans fromagers en gestion directe, nous collectons chaque jour le lait de nos 60 fermes du Val d'Arly Savoie Mont-Blanc situées pour beaucoup à plus de 1000 mètres d'altitude. C'est dans nos ateliers à Flumet, au pied des pistes, que nous fabriquons et affinons une avalanche de produits savoureux et de qualité. Fromages de Savoie labellisés AOP et IGP : Reblochon, Beaufort, Tomme, Raclette de Savoie mais également nos spécialités lactées sauront ravir vos papilles !

Dans notre magasin de Flumet, venez découvrir notre **Espace Culturel Musée** retraçant l'histoire de notre coopérative, son territoire unique, notre agriculture de montagne et nos savoir-faire fromagers. Accès libre. Toute l'année, nous organisons des animations, visites commentées, dégustations pour les particuliers, les groupes, les écoles.

Toutes les visites guidées et animations sont sur réservation au **04 79 31 70 90** ou à **communication@coopvaldarly.com**



Retrouvez nos produits

Boutiques ouvertes tous les jours,
toute l'année de 8h30 à 19h.

NOUVEAU !
*goûter à la ferme à
partir de l'été 2025.*

CHAMONIX-MONT-BLANC :

93 rue Whympier - Tél : 04 50 93 15 89

CLUSES :

14 avenue de Châtillon - Tél : 04 50 53 91 63

FAVERGES :

119 rue Carnot - Tél : 04 50 45 35 46

FLUMET :

71 route des Evettes - Tél 04 79 10 42 10

MEGÈVE :

1294 route Nationale - Tél : 04 50 53 33 35

Nouveau : boucheries

CHAMONIX-MONT-BLANC :

Boucherie du Mont-Blanc

156 rue du Dr Paccard - Tél : 04 50 53 13 27

MEGÈVE :

1294 route Nationale - Tél : 04 50 53 33 35



28 LUNDI : DEMI-QUARTIER



Association marchés fermiers des vallées et cimes des Pays du Mont-Blanc

31 chemin de Marin à Demi-Quartier.



• Selon la saison : Viande de bœuf, de veau et de cabri (Demi-Quartier), fromages de chèvres, terrines de cabri (Héry sur Ugine), Miels de montagne, sapin, forêt, etc. (Passy), légumes et œufs extra frais (Demi-Quartier), fruits et confitures (Demi-Quartier), Tome des Bauges, fromage du Revard, Vacherin, crémeux et Raclette (Massif des Bauges), artisanat local.



29 MERCREDI : LES HOUCHES



Le marché paysan au Pain du Chibon

427 route du Pont – Les Houches



Toute l'année, les mercredis 15h/19h en été, et 15h/18h30 l'hiver. Vous retrouverez plusieurs producteurs l'été, dans la cour de la ferme de Gérard Berrux, Paysan Boulanger, ou à l'intérieur l'hiver (voir encart le Pain de Chibon).



Venez remplir votre panier avec une large gamme de produits fermiers : pain au levain issu de blés autoproduits et moulus sur place sur meule de pierre (visible), fromages et yaourts de brebis (Bergerie des 2 Savoie - Flumet).

Facebook : @Le-Pain-de-Chibon

30 MARDI OU DIMANCHE : VALLORCINE



Marché estival de Vallorcine

En face du bar/tabac/presse au chef-lieu de Vallorcine



Le mardi à partir de 16h en juillet/août et le dimanche matin en septembre/octobre.



Petits fruits rouges bio (David VALLAS), fromages de vache bio (La Ferme de Vallorcine), pain au levain bio (L'Éco Pain d'Abord), fromages, charcuteries et produits locaux (La Fruitière des Houches).

31 VENDREDI : SERVOZ



Marché paysan

Parking de la salle des fêtes (salle Jean Morel) – Servoz



Toute l'année, les vendredis de 17h à 19h.



Pain au levain (Le Pain de Chibon), tommes (GAEC Les Croëts Mastins), Miel (Christian Fournier).



LA SOCIÉTÉ D'INTÉRÊT COLLECTIF AGRICOLE (SICA)

regroupe l'ensemble des agriculteurs des 14 communes du Pays du Mont-Blanc et de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc.

Tout au long de l'année, les agriculteurs mettent en place des actions collectives qui contribuent à la pérennité économique et paysagère ainsi qu'au dynamisme du territoire. Notre collectif est aujourd'hui reconnu comme interlocuteur privilégié de l'agriculture locale auprès des mangeurs, habitants ou visiteurs, et de l'ensemble des agriculteurs. Enfin, c'est aussi le relais local de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc en interface avec les pouvoirs publics et structures partenaires.

VOUS SOUHAITEZ NOUS CONTACTER ?

06 74 78 98 48 – sicapmb@gmail.com



Merci !

Aux Communautés de Communes Pays du Mont-Blanc et Vallée de Chamonix Mont-Blanc, nos partenaires et financeurs, pour leur soutien constant à la réalisation de ce guide ainsi qu'aux actions en faveur des productions et des producteurs locaux.

Merci aux conseillers de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc pour l'accompagnement à la réalisation du guide ainsi qu'à notre graphiste Gilles Morat et notre imprimeur MONTERRAIN 100% locaux.

Nous tenons particulièrement à remercier chacun des agriculteurs et des agricultrices présents sur le dépliant pour leur confiance, leur participation ainsi que leur relecture attentive. Merci à eux de nous offrir de beaux et bons instants nature pour 2025 et pour plus loin.

SICA Pays du Mont-Blanc



MANGER SAIN ET LOCAL ?

**C'EST POSSIBLE
GRÂCE À NOS PRODUCTEURS
EN SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE !**

**PLUS DE 300 LIEUX DE VENTE DIRECTE
PRÈS DE CHEZ VOUS**

WWW.PRODUCTEURS-SAVOIE-MONT-BLANC.COM

LA RÉFÉRENCE POUR MANGER LOCAL !



Une vente en circuit court qui se développe :
**VENTE À LA FERME, MAGASIN, COOPÉRATIVES,
AMAP, MARCHÉS PAYSANS...**

www.ccpmb.fr • www.cc-valleedechamonixmontblanc.fr



SCANNEZ MOI !

Retrouvez les producteurs du Pays du Mont-Blanc
et d'autres bonnes adresses en Haute-Savoie & Savoie
sur **www.producteurs-savoie-mont-blanc.com**

Ce document a été réalisé par la SICA du Pays du Mont-Blanc, 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.

