

JARDINS DE L'ABBAYE

1^{re} exploitation maraîchère

Herbes vivaces aromatiques et médicinales, fruits rouges (framboises, mûres, cassis, groseilles, fraises...), salades diverses et légumes racines, fleurs d'ornementation et fleurs comestibles, arboriculture, cultivés au rythme des saisons.

Vente sur place au jardin: vous cueillez vous-même votre panier. Le jardin est ouvert tous les jours de 10 h à 12 h et 14 h à 18 h. Permanences les mercredis et samedis.
 Vente sur les marchés de Morzine les mercredis et aux Gets les jeudis.

Vente sur commande par téléphone ou par mail. Livraison possible sur les secteurs de St-Jean d'Aulps et Morzine.

> Thierry 06 08 42 53 68 ou 04 50 79 13 91 restaurant@lachamade.com Mathieu 06 88 97 86 80 - info@les-jardins-de-chavannex.fr

SEYTROUX



DES CHAMPS MARMO

Bières, kombucha, ginger ale

Vente directe et visite: les jeudis et vendredis de 17 h à 19 h.

06 45 50 45 65 - champsmarmo@gmail.com https://fermenteriedeschampsmarmo.blogspot.com

VAILLY



-ERME DES HERMONES

Brebis et vaches

Vente de viande agneau, veau, bœuf, grillades.

Livraison à domicile sur commande.

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



FERME DES 3 BECS

Viande de bœuf et veau rosé

Vente directe à la ferme.

14, chemin de Chez Marphoz 06 78 64 38 21 rab74@hotmail.fr

VILLARD



ATELIER LA GRENADELLE

Céramique, porcelaine, bronze Objets d'art.

Vente et visite sur rendez-vous.

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

leilahgrouitch.wordpress.com

GA Abo

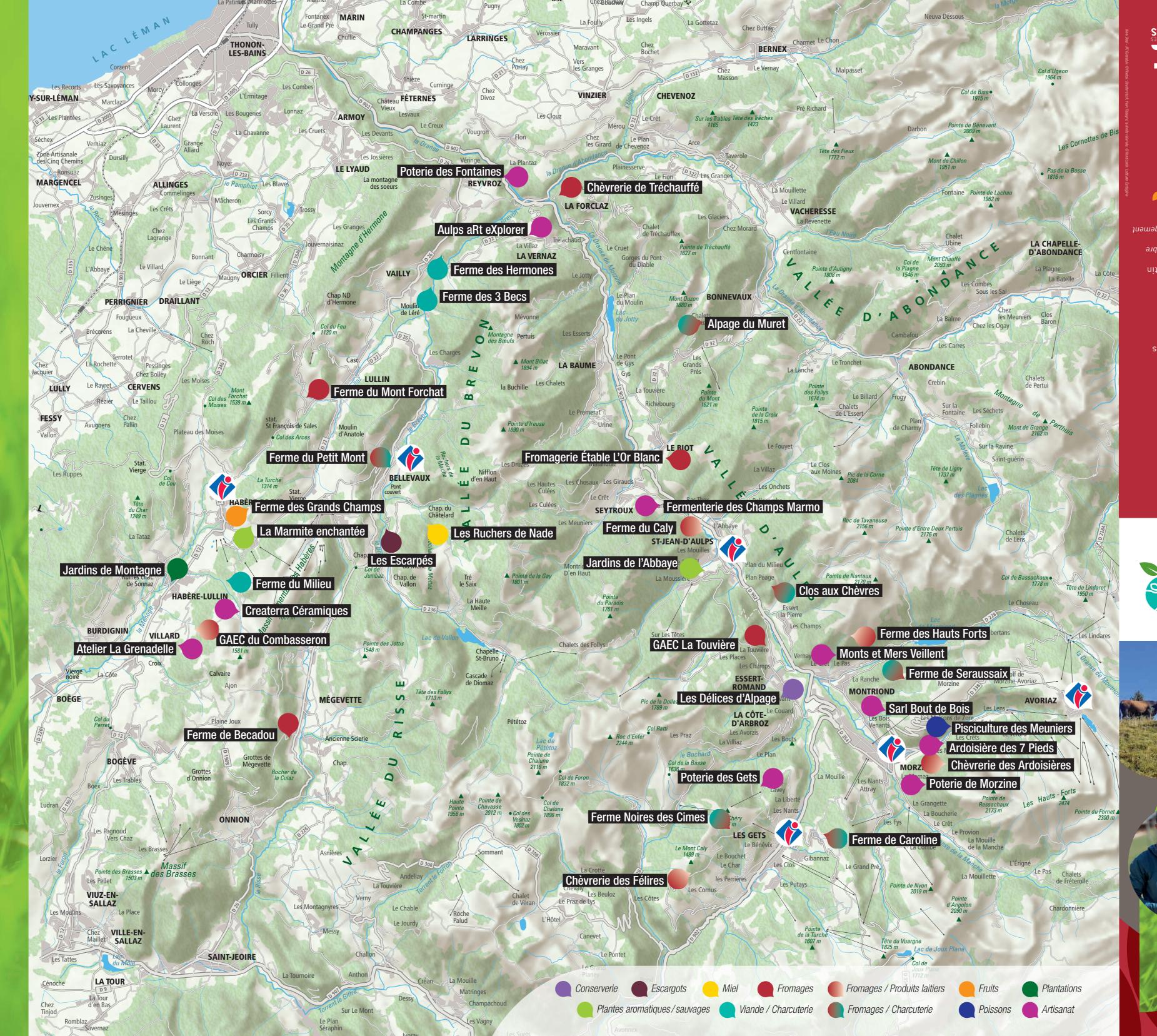
GAEC DU COMBASSERON

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

Vente en camion ambulant à Villard les mardis et jeudis de 15 h à 19 h 30, les samedis de 9 h à 12 h 30 et les dimanches (en saison hivernale) de 15 h à 18 h 30.

06 29 05 51 48 lecourtcircuitdesophie@gmail.com

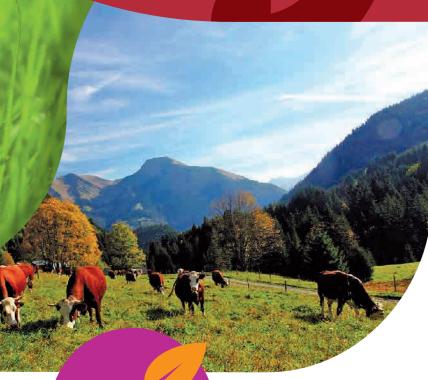






ARTISANAT

HAUT-CHABLAIS



Bienvenue

Consommez local et devenez acteur de votre du Producteur au Consommateur.

de votre territoire, diminuer votre empreinte écologique, respecter la saisonnalité des produits, aller à la rencontre des productrices et producteurs.

Donnez du sens à votre alimentation!

Des produits près de chez vous:

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

près de chez vous!



Faites-le savoir sur tre page Facebook **f**

BELLEVAUX



de la ferme

Chevrotin AOP, tomme de chèvre, lactiques, Sérac, fondant (type raclette), Bleu de chèvre, œufs, confitures, sirops et saucissons de chèvre. Produits bio issus de l'exploitation.

- à 12h et 14h à 18h. Fermé dimanche et jours fériés.
- pour une famille: - soigneur d'un jour du lundi au samedi à 16 h, dès 8 ans (soin aux animaux et traite des chèvres), - expérience inédite en fromagerie : lundi, mardi, jeudi
- Goûter fermier sucré (gaufres ou glaces maison au lait de chèvre) et salé (assiette de fromages). Gîtes à la ferme.



Ferme pédagogiqu

rebecca@lfpm.fr - site.lfpm.fr



HABÈRE-LULLIN

Vaches



et arbustes.

iardemon@wanadoo.fr www.jardinsdemontagne.com

HABÈRE-POCHE



FERME DES GRANDS CHAMPS

Pommes et poules

légumes, pommes, pommes de terre, œufs...

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

■ Marché à la ferme tous les vendredis de mai à décembre, de 16 h à 19 h. Un vendredi par mois de janvier à avril.



21, route de la Croix Lolet - 06 28 78 00 92 www.lafermedesgrandschamps.fr



Marché à la ferme tous les vendredis de mai à décembre, de 16 h à 19 h. Un vendredi par mois de janvier à avril.



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

LA FORCLAZ



CHÈVRERIE DE TRÉCHAUFFÉ

Fromages de chèvre Crottins lactiques, bûches cendrées, tommettes, bleu de chèvre.

Accueil à l'alpage du 15 mai au 1er octobre, du mardi au dimanche de 8 h à 19 h.

Petite restauration typique de montagne (beignets de pommes de terre, tartichèvre, charcuterie de la ferme...) de début juin à sept., tous les jours à midi (sauf le lundi)

et les jeudis, vendredis, samedis et dimanches soir.

06 37 91 17 49 ou 04 50 76 06 35 ferme-la-chamoisee@orange.fr

LA VERNAZ

Aulps aRts eXplorers



Art et artisanat d'art Peinture, dessin, gravure, sculpture, céramique,

> Vente directe à l'atelier les mardis et jeudis et de 14 h à 16 h. les ieudis de 18 h 30 à 20 h. Fermé entre Noël et Nouvel An.

Visite organisée, expositions, portes ouvertes...

150, route de la Villaz - 06 43 40 84 65 aulpsartsexplorers@gmail.com https://aulpsartsexplorers.com



ou 06 82 58 28 40 (Anouk) - poteriedesgets@gmail.com www.poterie-des-gets.fr

LULLIN





fromages de chèvres. Vente au magasin de la ferme, 27 rue du Bourg : jeudi







06 50 54 30 05 rachel@fermedumontforchat.fr www.fermedumontforchat.fr

MÉGEVETTE



FERME DE BECADOU

Tomme fermière, fromage de Mégevette, raclette au lait cru, tomme blanche, Sérac. Viande de génisses et veaux de lait, saucissons de vaches. Œufs. Vente directe à la ferme toute l'année : tous les jours

de 8 h à 20 h (vivement conseillé de téléphoner avant) sauf dimanches et jours fériés.

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



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

MONTRIOND



MORZINE

Chevrotin AOP, tomme, raclette, petit frais et autres produits locaux (confiture, miel, saucissons, bières...). Vente directe à la ferme tous les jours de 16 h à 19 h.



07 70 27 73 17 vguidon@gmail.com

Fabrication - Artisanat - Bois Créations d'objets et décorations en bois : lampes, soliflores, planches apéro... Atelier avec exposition permanente.

MONTS ET MERS VEILLENT

Visite sur rendez-vous

90, route de la Bouverie www.montsetmersveillent.fr 📵 f

ARDOISIÈRE DES 7 PIEDS

et salle de bains, carrelage, décoration.

à 18 h du lundi au vendredi.

Couverture, dalle, dallage, paillette, plan de cuisine

Vente directe : toute l'année de 9h à 12h et 14h

info@ardoise-morzine.com

www.ardoise-morzine.com

565, route des Ardoisières - 06 72 82 29 27

Ardoise

➤ Visite organisée payante : juillet - août, les mardis à 17 h et les vendredis à 10 h 30.

CHEVRERIE

Chèvres

au lait de chèvre.

DES ARDOISIÈRES

Crottins nature et aromatisés, fromages frais,

nous contacter avant votre venue.

tomme, raclette, bicotin, crème dessert, glaces

Point de vente : tous les soirs - horaires variables,

06 31 57 01 40

Route des Ardoisières - Les Avenières

chevreriedesardoisieres@outlook.fr





Chèvres et porcs fermiers



Chevrotin AOP, tomme, crottin, yaourt, flans, Accès au bar à câlins aux horaires du magasin. ■ Sur place : événements gastronomiques - location





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



Vaches



Lait de vache, yaourts fermiers nature et sur lit fromage frais à tartiner, crème dessert, tomme blanche. ► Vente directe: hors saison: du lundi au vendredi

du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h 45

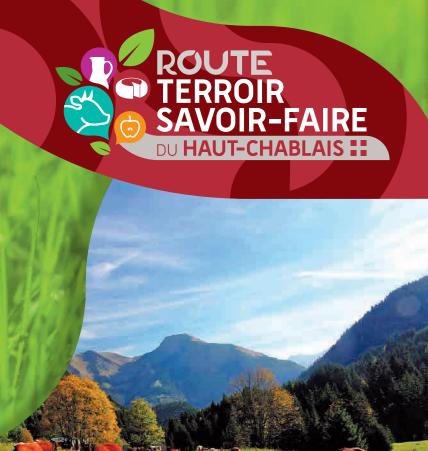
Estive à l'alpage de l'Aulps (La Côte d'Arbroz) avec traite vers 17 h.

fin mai, début juin : montée à l'alpage,

n'oubliez pas de vous inscrire pour accompagner le troupeau.

gaeclemontcaly@gmail.com www.lafermeducaly.fr





alimentation et de votre territoire. Les circuits courts, c'est la vente directe

Consommer local, c'est participer à l'économie

sur les marchés,

Régalez-vous avec des produits

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



FERME DU PETIT MONT Chèvres et autres animaux

► Vente directe à la ferme du lundi au samedi de 9 h

Visites guidées uniquement sur réservation, en VIP et vendredi à 9h, dès 12 ans (mettre la main à la pâte

pour tout connaître sur la fabrication des fromages).

Le Petit Mont - 04 50 73 76 04

Élevage et transformation d'escargots cuisinés

Miel, onguent, bougies, savons au miel.

Animations apicoles : découvrir l'apiculture, vie

Pour les autres jours, contactez l'apicultrice.

nadine.noel74@gmail.com

www.lesruchersdenade.fr

Point de vente et animations : contactez l'apicultrice.

Abondance AOP, Tomme de Savoie IGP, Raclette

de 10h à 12h et 16h à 19h; hors saison

Vente directe à la ferme : pendant les vacances

et hors vacances scolaires : du lundi au samedi

Estive aux alpages de Graydon et des Places, traite

06 78 20 82 94

189, chemin de la Touvière

marysemartelet65@gmail.com

scolaires (été, Noël et février) : du lundi au samedi

et mœurs des abeilles (uniquement sur réservation

min. 10 pers.). Les animations sont des messages

basés sur le rôle primordial des abeilles pour l'équilibre

de notre environnement. Venez découvrir leur monde

au travers d'un compartiment vitré (abeilles vivantes).

Pour le jeudi matin à partir de 10 h : réservation à l'Office

f

Vente directe à la ferme sur rendez-vous, magasin

de producteurs, livraison possible selon commande.

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

Escargots

surgelés et en bocaux.

Poterie - céramiques

Vente directe sur rendez-vous

Présente sur le marché du terroir le 11 août

à Habère-Poche et le marché de Noël à Habère-Lullin.

gailletponcet@aol.com

Viande de bœuf. Vente de colis sur commande

Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

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

341, route du Pont Neuf - 06 14 25 99 79

www.createrra-ceramiques.com

LE BIOT

LES GETS

Brebis et vaches d'Hérens

tous les jours de 16 h 30 à 18 h 30.

Traite des brebis de 17 h à 18 h.

Vaches et veaux

de 17 h à 18 h 30.

Fromages de chèvre

Sérac, crottins, tomme de chèvres, raclette,

(hors saison, fermé le dimanche)

Vaches d'Hérens et chèvres

Tomme des Reines, raclette, crottins de vaches

Visite et repas à la ferme sur réservation durant

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

2111, route des Chavannes - 06 36 50 11 05

caroline@lafermedecaroline.net

www.lafermedecaroline.net

d'Hérens et de chèvres, tomme de chèvres,

Vente directe à la ferme tous les jours de 14h à 17h

e.marullaz@hotmail.fr

www.chevrerie-felires.com

vacherins, tommes aromatisées.

Vente directe à la ferme : les mercredis.

Crottins, fromages blancs, tommettes grises, tommes

Vente directe à la ferme du 15 décembre au 20 août

3594, route du Col du Corbier

Abondance AOP, raclette et tomme fermière, Etelly,

vendredis et samedis de 17 h à 19 h et les jeudis

06 73 97 01 83

88, chemin du Crêt Bordon

fromagerie.etable.or.blanc@gmail.com

2047, route du Mont Caly - 06 74 94 03 35

74360 Bonnevaux 06 75 38 86 25 - Alpage du Muret

morgées, séracs, saucissons fumés et terrines.

Plantes vivaces, plantes de rocailles, graminées

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

392. chemin des Silènes - 04 50 39 54 97



Jus de pomme, poire, coing et autres déclinaisons, confitures, pesto d'ail des ours,

Plantes aromatiques sauvages Les Marmifleurs (gelées sucrées), sirops,

tisanes fraîches et sèches. Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

FERME NOIRES DES CIMES

les saisons d'été et d'hiver.

Stand au marché des Gets le jeudi matin durant l'hiver et l'été.

Ferme de polyculture élevage Fromage de vache d'Hérens, fromages de chèvres.

> de cabris, charcuteries. Production maraîchère: pommes de terre, salades et autres légumes. Repas composés à 95 % des produits de la ferme et 100 % bio et local.

Vente directe et restauration sur l'alpage du Mont Caly

fromages mi-chèvres - mi vaches. Viande de vaches

a Herens et de veau de lait eleves sous la mere, viande



06 77 32 15 44 - Hameau du Mont Caly



POTERIE ARTISANALE DES GETS Poterie artisanale décorative

et utilitaire Vente directe : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14h à 18h (hors saison: samedi et dimanche

et d'hiver les vendredis matin à 10 h 30.

sur rendez-vous). Visite organisée gratuite sur réservation: en saison d'été

Animation sur réservation : initiations au tournage et au modelage de 0 à 99 ans chaque lundi matin en saison d'été et d'hiver.

1 373, route de Lassarre - 06 26 92 60 62 (Nathalie)



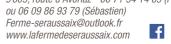
Vaches, veaux, cochons Abondance AOP, Reblochon AOP, tomme fermière,

raclette fermière, fromage blanc, yaourts & charcuterie. ■ Vente directe à la ferme en saison d'été: tous les jours de 10 h à 17 h 30, en saison d'hiver:

Accès libre à la traite de 16 h à 17 h 30. Petite restauration à base de produits de la ferme, sur place, uniquement en juillet-août.

















Vente directe: tous les jours sauf le dimanche







et 13 h 30 à 18 h. 461, chemin de la Salle



Poterie savoyarde traditionnelle

Vente directe à l'atelier.

402, route des Fontaines - vers le Pré - 06 80 30 92 29 huitel.reyvroz@wanadoo.fr

SAINT-JEAN D'AULPS

locaux, légumes, viandes, vins, confitures, bière. Vente directe au magasin de la ferme toute l'année, du mardi au samedi de 10 h à 12 h et 15 h 30 à 19 h.







de fruits, yaourts à boire, faisselle, fromage blanc,

et dimanche de 16 h à 18 h 45. Visite en accès libre tous les jours à partir de 17 h.

À ne pas manquer: 870, route des Grandes Alpes

06 64 01 85 43 ou 06 62 35 10 11







ESSERT-ROMAND

et 14h à 17h 30.

IGP, Reblochons fermiers.

Terrines, rillettes, soupes, veloutés, plats cuisinés des recettes d'antan, vin chaud, myrtilles..

167, chemin des Combes - 04 50 38 69 88

➤ Visite sur réservation les mardis et jeudis de 17 h 30

contact@lesdelicesdalpage.fr www.lesdelicesdalpage.fr

infographie et photographie.

de 16h30 à 18h30, les mercredis de 10h à 12h

À ne pas manquer: la fête de la poterie le 24 juillet 2022.





Raclette et tomme fermières, Beaufort AOP,

de 15 h 30 à 19 h, vendredi, samedi de 10 h à 12 h 15 du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et 14 h à 17 h 30, samedi de 9 h à 13 h. Hors saison : et 15 h 30 à 19 h. Dimanche de 10 h à 12 h 15. tous les jours de 16 h à 17 h 30. Consulter le site internet pour avoir les horaires actualisés.

Marché de Lullin les jeudis matin et celui de Boëge



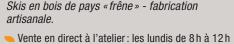






Poterie savoyarde traditionnelle

Vente directe au magasin toute l'année.



06 33 03 25 12 - boutdebois74@gmail.com

