



À LA RENCONTRE DE NOS PRODUCTEURS



Savourer les richesses locales

Le goût des bonnes choses. On nourrit son voyage et son esprit en consommant des produits locaux et en s'intéressant à leur savoir-faire.

Derrière chaque productrice et producteur se cache une aventure humaine.

La rencontre avec nos producteurs locaux permet de découvrir des parcours atypiques de passionnés en recherche de sens et de valeurs.

Consommer local, c'est retrouver un lien au terroir, aux saisons, aux saveurs, au savoir-faire !

Consommer local permet de :



Faire évoluer ses habitudes alimentaires en achetant des produits frais et de saison.



Réduire les intermédiaires, assurer au producteur une juste rémunération pour son travail.



Renforcer les liens en rencontrant les producteurs.

Légendes pictogrammes



Élevage caprin



Apiculture



Élevage ovin



Maraîchage



Élevage bovin



Poules pondeuses



Production de fromages



Biscuiterie artisanale



Production de viandes



Confiserie



Héliciculture



Brasserie artisanale



Viticulture

Sommaire

Les producteurs	4
Les marchés	34
Les fromageries	36
Les points de ventes	38
Les visites de fermes	39



Mes chèvres évoluent en harmonie avec la nature.



Nicolas


LA CHÈVRERIE DE CHAMPLAN

Nicolas a toujours su qu'il aurait un métier en lien avec la nature. Lorsqu'il choisit son orientation, c'est naturellement qu'il se dirige vers des études agricoles. En 2013, il reprend une ferme à Albiez-le-Jeune. L'ancien propriétaire des lieux avait des vaches et des moutons à viande. Nicolas garde quelques moutons et achète une trentaine de chevrettes pour commencer son activité. Il souhaite valoriser au mieux sa production grâce au lait de ses chèvres. Aujourd'hui, son élevage compte une cinquantaine de chèvres. Nicolas produit plusieurs sortes de fromages de chèvres fermiers.



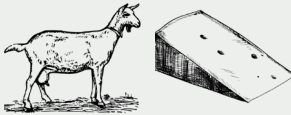
LA CHÈVRERIE DE CHAMPLAN

 Chemin de Crêt du lavoir | 73300 Albiez-le-Jeune

 06 15 03 19 11

 lachevriedechamplan@protonmail.com

TYPES DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE À LA FERME

Sur rendez-vous

SUR LES MARCHÉS

- **Albiez-le-Jeune** en été le mardi de 17h à 19h
- **Albiez-Montrond** en saison le jeudi matin
- **La Toussuire** en saison le vendredi
- **Saint-Jean-de-Maurienne** de mars à novembre le samedi matin
- **Saint-Sorlin-d'Arves** en saison le mercredi après-midi

DANS LES COMMERCES

- **Albiez-Montrond**
Fromagerie «Aux producteurs savoyards»
Épicerie Sambuis Dufreney
Sherpa
- **Saint-Sorlin-d'Arves**
Fromagerie Coopérative de la vallée des Arves



Nos animaux sont élevés dans le respect de leur cycle naturel.



Mélanie & Morgane

LA FERME DES BREBIQUETTES


Mélanie et Morgane se sont rencontrées pendant leurs études agricoles en 2007. Une fois leurs diplômes en poche, Mélanie se forme aux brebis laitières dans les Pyrénées tandis que Morgane part en Poitou-Charentes et se spécialise dans les chèvres. Ensuite, ce fut le salariat, pendant une petite dizaine d'années, dans des élevages et alpages bio ou extensifs, avec fabrication fromagère. En 2015, elles s'installent dans le hameau de Montdenis avec leurs conjoints.

Aujourd'hui, elles élèvent pour leur compte des chèvres et brebis en Agriculture Biologique, avec transformation fromagère de tout le lait. Elles valorisent aussi la viande des chèvres, brebis et agneaux, et de porcs élevés au petit-lait.



LA FERME DES BREBIQUETTES

 Route des villes | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 06 21 09 00 70

 lesfromagesdemontdenis@hotmail.fr

TYPES DE PRODUCTION



Où trouver leurs produits ?

VENTE À LA FERME

Le vendredi de 17h à 19h

DANS LES COMMERCES

- **Saint-Jean-de-Maurienne**
Fromagerie «Aux produits savoyards»
Biocoop
- **Saint-Michel-de-Maurienne**
Fromagerie «Aux produits savoyards»
- **Saint-Sorlin-d'Arves**
Fromagerie Coopérative de la Vallée des Arves

SUR LES MARCHÉS

- **Modane** de mai à octobre le jeudi matin
- **Saint-Jean-de-Maurienne** toute l'année le samedi matin

AUTRE POINT DE VENTE

- **Saint-Jean-de-Maurienne**
Distributeur automatique
«Les Paniers de Maurienne»



Nos chèvres sont nourries à l'herbe et au foin de nos prairies naturelles fleuries de montagne.



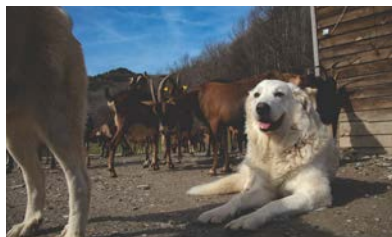
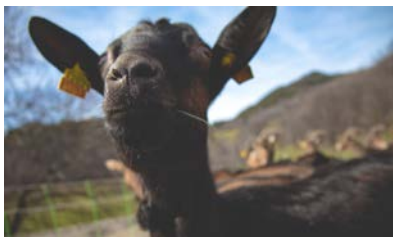
Laura, Sébastien & Maxime

LE GAEC DU GRAND COIN

Rien ne prédisait Laura à être agricultrice. C'est quand elle rencontre son compagnon Sébastien qu'elle découvre le milieu agricole et décide de quitter son travail dans le secteur bancaire. Le GAEC du Grand Coin est une histoire de famille. Les parents de Sébastien et Maxime, Anne et Didier, créent la ferme en 1989 à Montvernier.

Anne a des chèvres et Didier des vaches. Au fil du temps, ils basculent progressivement dans l'élevage de chèvres.

Aujourd'hui, la deuxième génération, Laura, Sébastien et Maxime, continuent de faire vivre l'exploitation familiale. Ils restent spécialisés dans l'élevage de chèvres et dans la production de fromages, dont la raclette de chèvre.



LE GAEC DU GRAND COIN



73300 Montvernier

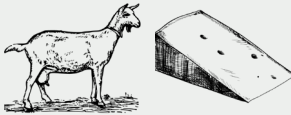


06 25 35 88 59



gaecdugrandcoin@gmail.com

TYPES DE PRODUCTION



Où trouver leurs produits ?

VENTE À LA FERME

De mars à octobre le samedi de 16h à 18h

LIVRAISON SUR COMMANDE

De mars à octobre le samedi au 06 25 35 88 59 sur les secteurs suivants :

**Canton de la Chambre / La-Tour-en-Maurienne / Montvernier
Saint-Jean-de-Maurienne**

DANS LES COMMERCES

- **La Chambre**
Coopérative Laitière de la Chambre
- **Saint-Jean-de-Maurienne**
Fromagerie «Aux produits savoyards»



La flore exceptionnelle de nos alpages donne à notre raclette crémeuse son goût unique et authentique.



Geneviève & Pascal

LE GAEC DES ARDOISIERS

Quand elle était petite, Geneviève, rêvait de partir à la montagne et de devenir bergère. À 20 ans, elle rencontre celui qui deviendra son mari et qui est... Berger ! Ils s'installent comme exploitants laitiers pendant 20 ans dans le Beaufortain et élèvent en même temps leurs 3 enfants. Malheureusement, la pression foncière les force à adopter un mode de fonctionnement qui n'est pas le leur et les oblige à chercher ailleurs en Tarentaise, puis en Maurienne... En 2020, Pascal et Geneviève ont le coup de cœur pour le hameau de Montdenis. Ils reprennent une exploitation laitière et l'aventure repart !



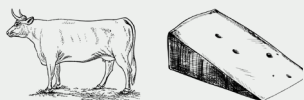
LE GAEC DES ARDOISIERS

 Les Rieux | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 06 70 06 58 44 | 06 50 91 31 40

 gaec-des.ardoisiers@orange.fr

TYPES DE PRODUCTION



Où trouver leurs produits ?

VENTE À LA FERME

Les mardis et vendredis de 16h à 19h

LIVRAISON

Sur **Saint-Jean-de-Maurienne** et **Saint-Julien-Montdenis**, selon la quantité

À LA CARTE

La raclette Bonne Mine est au menu du restaurant l'Hôtel du Nord à **Saint-Jean-de-Maurienne**



Le bien-être de mes animaux c'est le plus important






Vincent

LA BERGERIE DES TÊTES NOIRES

Les brebis et Vincent c'est une longue histoire. C'est son père, Bernard, lui aussi éleveur, qui lui transmet cette passion pour les brebis. Durant sa première vie professionnelle, Vincent travaille comme boucher-charcutier. En 2018, il souhaite retourner à ses racines. Il trouve auprès de l'Association Foncière Pastorale de Montvernier des pâturages. Vincent se lance alors dans la construction de son bâtiment et de sa bergerie. Il choisit d'élever des brebis de race Suffolk à tête noire. Il produit de la rilette, de la terrine, de la saucisse sèche et pleins d'autres produits. L'abattage se fait à Saint-Étienne-de-Cuines et la transformation à Saint-Jean-de-Maurienne. Tout est produit et réalisé localement.



LA BERGERIE DES TÊTES NOIRES

-  Le Noirey | 73300 Montvernier
-  06 70 20 16 58, uniquement par sms
-  labergeriedestetesnoires@gmail.com

TYPES DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE À LA FERME

À la demande

LIVRAISON

À la demande



Le but n'est pas de faire de la quantité mais de la qualité.



Jean-Alexandre

LES SI BELLES POULETTES

Originaire de Bourgogne, rien ne destinait Jean-Alexandre à vivre en Maurienne. Cet ancien commercial dans la protection incendie a pris un virage à 180 degrés. L'opportunité lui est donnée par le réseau de la Chambre d'Agriculture de Savoie de devenir chef d'exploitation. Un éleveur de poules pondeuses à Albiez-Montrond cherche un repreneur pour sa ferme « Les Si Belles Poulettes ». Quand Jean-Alexandre découvre la ferme à 1 400 mètres d'altitude, tout proche des Aiguilles d'Arves, lui et sa famille sont immédiatement conquis. En 2021, il reprend officiellement la ferme avec plus de 3 000 poules pondeuses en plein air.



LES SI BELLES POULETTES

 La Cochette | 73300 Albiez-Montrond

 06 02 52 02 59

 Poulettes73@gmail.com

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

SUR LES MARCHÉS

- **Albiez-le-Jeune** en été le mardi de 17h à 19h
- **Albiez-Montrond** en saison le jeudi matin
- **Saint-Jean-de-Maurienne** le samedi matin

DANS LES COMMERCES

- **Albiez-Montrond** Épicerie Sambuis Dufrenoy, Sherpa et Fromagerie «Aux producteurs savoyards»
- **Saint-Jean-de-Maurienne** Fromagerie «Aux produits savoyards»
- **Saint-Michel-de-Maurienne** Fromagerie «Aux produits savoyards»
- **Saint-Sorlin-d'Arves** Fromagerie Coopérative de la vallée des Arves



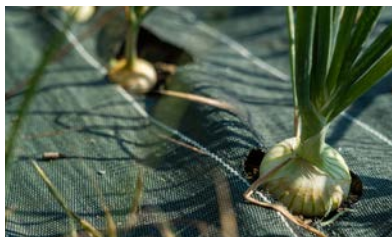
Manger des légumes bios
en Maurienne, c'est possible !



Noélie & Thibaut


LA FERME DE LA FOURNACHE

Noélie est originaire de l'Ariège et son compagnon Thibaut du Vaucluse. Ingénieurs agronomes de formation, Noélie et Thibaut ne trouvaient plus de cohérence entre leurs valeurs écologiques et leur vie professionnelle. Ils décident alors de quitter leurs emplois respectifs et de voyager afin de se recentrer et de retrouver un sens à leur engagement. A leur retour en France, ils décident d'être maraîchers à la montagne. En 2013, suite à une annonce via Terre de Liens, ils trouvent un terrain sur la commune de Jarrier. En 2014 la Ferme de la Fournache est née. Dès lors, Noélie et Thibaut cultivent des légumes en Agriculture Biologique.



LA FERME DE LA FOURNACHE

 87, rue Lamartine | 73300 Saint-Jean-de-Maurienne

 07 81 21 20 93

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver leurs produits ?

VENTE À LA FERME

De mai à octobre le mercredi de 17h à 19h

SUR LES MARCHÉS

- Saint-Jean-de-Maurienne d'avril à novembre le samedi matin



Je cherche à produire des légumes sains avec une qualité nutritionnelle.



Louis-Abel

LES JARDINS DE ST JULIEN

À l'origine, Louis-Abel était cartographe et faisait de la gestion de données en Isère. Son envie d'être indépendant, autonome et polyvalent l'a poussé à se reconverter. Le maraîchage correspondait à ses attentes : subvenir à ses besoins en produisant une alimentation nutritive et saine. Grâce à la commune et à l'Association Foncière Pastorale de Saint-Julien-Montdenis, Louis-Abel a pu s'installer en 2015 comme maraîcher. Il produit aujourd'hui 20 à 30 variétés de légumes en Agriculture Biologique.



LES JARDINS DE ST JULIEN

 100, rue du Capitaine Bulard | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 07 77 07 04 45

 jardinsaintjulien@gmail.com

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE À LA FERME

De juin à septembre le mercredi de 16h30 à 18h30

SUR LES MARCHÉS

- **Modane** le jeudi matin
- **Saint-Jean-de-Maurienne** de mars à novembre le samedi matin

En été :

- **Bonneval-sur-Arc** le dimanche matin
- **Valloire** le vendredi matin
- **Valmeinier** le jeudi matin



Je m'adapte à ce que la Nature donne, je ne travaille pas contre elle.



Edith

À LA CIME DU RUCHER

Originaire de Vienne, Edith apprécie la montagne et les abeilles depuis toujours. Sa passion lui vient de son père, apiculteur amateur. Ce n'est donc pas un hasard, si plus tard, en 2004, avec son compagnon, elle s'installe à Albiez-le-Jeune. Ils retapent une ferme de 1878 qu'ils transforment en chambres et table d'hôtes. En parallèle, Edith travaille dans le tourisme puis dans l'industrie. Les allers-retours dans la vallée et le travail à l'usine l'ennuient. Edith a besoin de sens dans ce qu'elle fait. En 2017, elle change de vie et devient apicultrice ! Aujourd'hui, elle est à la tête de 200 ruches, principalement peuplées d'abeilles noires, les plus rustiques.



À LA CIME DU RUCHER

 La ville | 73300 Albiez-le-Jeune

 06 86 58 46 21

 reservation@alacimedurucher.fr

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE À LA MIELLERIE

Sur demande

AUTRE POINT DE VENTE

Office de tourisme Albiez-Montrond

SUR LES MARCHÉS

- **Albiez-le-Jeune** en été le mardi de 17h à 19h
- **Albiez-Montrond** en saison le jeudi matin

DANS LES COMMERCES

- **Albiez-le-Jeune** L'Entre-pots le jeudi de 16h à 18h
- **Albiez-Montrond** Sherpa



Mes escargots sont nourris de plantes naturelles et de céréales, ils vivent en toute liberté.



Carole

L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE


Carole ne vient pas du milieu agricole et pourtant... Elle est la seule hélicultrice de Maurienne. Après avoir travaillé en entreprise, Carole cherchait une autre voie professionnelle, plus épanouissante. Elle découvre l'élevage d'escargots, se forme et c'est la révélation. Avec l'aide de son mari, son projet devient réalité. En 2006, elle installe ses parcs, chez elle, à Fontcouverte-la-Toussuire à 1 000 mètres d'altitude. Elle élève des escargots gros-gris qu'elle transforme. Son engagement ne s'arrête pas là. En 2022, elle participe à la création de la Fédération Nationale d'Héliciculture afin de défendre et de développer la production française d'escargots.



L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE

 224, chemin de la Maison Blanche
73300 Fontcouverte-la-Toussuire

 06 75 16 64 85

 ch.milan@outlook.com

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE À LA FERME

Sur demande

SUR LES MARCHÉS

- Saint-Jean-de-Maurienne en décembre le samedi matin

DANS LES COMMERCES

- Albiez-Montrond Fromagerie «Aux producteurs savoyards»
- La Toussuire Fromagerie «Les producteurs savoyards»
- Le Corbier La Fromagerie - Coopérative
- Saint-Jean-de-Maurienne Fromagerie «Aux produits savoyards»
- Saint-Michel-de-Maurienne Fromagerie «Aux produits savoyards»



On travaille le bonbon de la même façon qu'autrefois.



Manon & Antoine

CONFISERIE SPAGNOLO

C'est lors d'une saison à Val Thorens que Manon et Antoine se rencontrent. Le hasard fait bien les choses puisque tous les deux, souhaitaient, un jour, créer leur propre entreprise. Grâce à leurs expériences respectives, en hôtellerie restauration pour Manon et en pâtisserie et confiserie pour Antoine, ils décident de s'installer au Corbier d'où Antoine est originaire. En 2021, ils créent leur confiserie artisanale qui comprend l'atelier de fabrication et la boutique.

Leur philosophie est de produire des bonbons d'antan grâce à des savoir-faire d'autrefois. Ils confectionnent leurs bonbons en sucre cuit et travaillent avec des machines de fabrication des années 30. Ils ne s'arrêtent pas là, ils produisent aussi une large gamme d'autres gourmandises (berlingots, guimauves, confitures...) et des glaces en été. Toute leur production est fabriquée sur place, ils favorisent des matières premières locales et utilisent du sucre produit en France.



CONFISERIE SPAGNOLO

 Lotissement du Saut Le Corbier | 73300 Villarembert

 06 63 97 29 93

 confiseriespagnolo@gmail.com

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver leurs produits ?

VENTE SUR PLACE

En été : du lundi au samedi de 10h à 19h

En hiver : tous les jours de 10h à 18h30

DANS LES COMMERCES

- Haute-Maurienne Vanoise Coopérative laitière
- La Chambre Coopérative Laitière de la Chambre



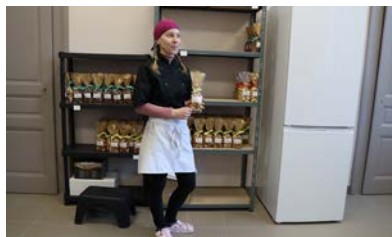
Je favorise des produits bio et locaux pour la fabrication artisanale de mes biscuits, ils sont fabriqués à la main !



Perrine

CROK'IGNOLE

Originaire d'Albiez-Montrond, Perrine a toujours aimé la pâtisserie. Après différentes expériences professionnelles, elle se lance dans sa passion en 2022 et décide de créer sa biscuiterie artisanale à Albiez-le-Jeune. Elle confectionne à la main tous ses biscuits en fonction des saisons et de ses envies. Pour la fabrication, elle favorise des ingrédients locaux ou issus de l'agriculture biologique. Le sens de son projet, c'est du plaisir et de la gourmandise.



CROK'IGNOLE

 10, montée de l'église | 73300 Albiez-le-Jeune

 06 81 30 41 31

 crokignolebiscuiterie73@gmail.com

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

SUR LES MARCHÉS

Albiez-le-Jeune en été le mardi de 17h à 19h

VENTE SUR PLACE

Sur demande

DANS LES COMMERCES

- Albiez-le-Jeune L'Entre-pots le jeudi de 16h à 18h
- Albiez-Montrond Fromagerie «Aux producteurs savoyards» et Sherpa
- Hermillon Intermarché
- La Toussuire Fromagerie «Les producteurs savoyards»
- Les Karellis Le Panier Savoyard
- Saint-Michel-de-Maurienne Boucherie «Bourla»
- Saint-Sorlin-d'Arves Boucherie «David»
- Valloire Carte postalerie et Ferme des Étroits



Ma gamme se compose de bières artisanales et d'une limonade fraîchement brassée avec l'eau de nos montagnes.



Yoann

LA BRASSERIE L'ÉTENDARD

Yoann a toujours aimé la bière mais il était loin de se douter qu'il ouvrirait sa brasserie artisanale un jour. Auparavant chauffeur routier et moniteur de ski l'hiver, il décide de se consacrer entièrement à sa passion et de créer ce qu'il aime. C'est à Saint-Julien-Montdenis, qu'il fait le pari de réaménager un ancien garage automobile en brasserie ! En 2022, il ouvre la Brasserie L'Étendard ! Aujourd'hui il produit une gamme de bières et une limonade aux couleurs locales. Yoann a voulu se démarquer en adoptant un packaging original au travers d'illustrations sportives.



LA BRASSERIE DE L'ÉTENDARD

 483, avenue de la gare | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 09 83 97 69 67

 info@brasserie-etendard.fr

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE SUR PLACE

Du lundi au jeudi de 14h à 18h et le vendredi de 14h à 18h30

DANS LES COMMERCES

- **Hermillon** Intermarché
- **Saint-Jean-de-Maurienne** Carrefour Market et La Pasta



J'ai commencé à fabriquer ma bière pour moi. Puis, j'ai augmenté ma production mais je veux rester petit pour que cela reste un plaisir.



Anthony

LA BRASSERIE JANANKA

Anthony travaille dans le fret ferroviaire... Et la bière ! En 2019, il décide de se lancer dans la fabrication de bières artisanales pour son plaisir et celui de ses proches. Il s'offre sa première cuve et l'installe dans son garage à Fontcouverte-La-Toussuire. À sa grande surprise, ses bières plaisent énormément, il décide alors d'investir dans de plus grandes cuves et d'augmenter sa production. Il crée sa marque « Jananka », contraction des prénoms de sa famille. Même s'il s'épanouit dans la création de ses bières, Anthony souhaite conserver ses deux activités professionnelles dans lesquelles il trouve son équilibre.



LA BRASSERIE JANANKA

 La Bise | 73300 Fontcouverte-la Toussuire

 06 16 33 15 70

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver ses produits ?

VENTE SUR PLACE

Sur demande

DANS LES COMMERCES

- **Saint-Jean-de-Maurienne**
Bar à bières «La Source Maltée»
Caviste «DiotVino»



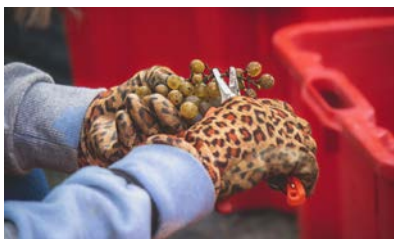
Ma passion c'est le végétal.



Vianney

LES ATELIERS DE MAURIENNE

Vianney aime le végétal et particulièrement la vigne ! Originaire de l'ouest de la France, il suit sa passion et se forme pendant ses études à la viticulture, à l'œnologie et à la commercialisation des vins et des spiritueux. Après plusieurs années de travail, il arrive en Maurienne où il suit sa compagne qui s'installe comme éleveuse de brebis et chèvres. En 2016, il s'implique dans l'association Les Ateliers de Maurienne et devient responsable de l'atelier viticole en 2023. Les parcelles sont situées à Saint-Julien-Montdenis, au clos de Bonne-Nouvelle et à Hermillon. Sa gamme est composée de trois rouges et un blanc. Le travail est conduit de manière entièrement artisanale en Agriculture Biologique avec une approche en biodynamie. En parallèle, avec l'association, il participe à la réintroduction de la vigne en Maurienne ainsi qu'au projet Vin'Alp : créer un vignoble collection et conservatoire de tous les cépages de l'Arc Alpin.



LES ATELIERS DE MAURIENNE

 847, rue des Chaudannes | 73300 Saint-Jean-de-Maurienne

 04 79 59 96 98

 contact@lesateliersdemaurienne.com

TYPE DE PRODUCTION



Où trouver leurs produits ?

VENTE SUR PLACE

Ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h30 à 18h

DANS LES COMMERCES

- **La Toussuire** Restaurant «Chez Marcel & Fonsine»
- **Megève** Restaurant gastronomique «Flocons de sel»
- **Saint-Jean-de-Maurienne** Restaurant «Le Gavroche» et Caviste «Diot-Vino»
- **Saint-Martin-de-Belleville** Restaurant gastronomique «La Bouitte»
- **Saint-Martin-sur-la-Chambre** Restaurant gastronomique «Le Clocher des Pères»

Les marchés

Les marchés locaux permettent d'acheter des produits frais et de saison aux producteurs de la vallée.
Certains marchés sont présents seulement en saison : été et hiver.

TOUTE L'ANNÉE

Aiguebelle

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES MARDIS DE 7H30 À 12H

La Chambre

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES JEUDIS DE 8H À 12H

Saint-Jean-de-Maurienne

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES SAMEDIS DE 7H30 À 12H30

PETIT MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES MERCREDIS DE 8H À 12H

Saint-Michel-de-Maurienne

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES VENDREDIS DE 8H À 12H



EN SAISON

Albiez-le-Jeune

TOUS LES MARDIS DE 17H À 19H

Albiez-Montrond

TOUS LES JEUDIS DE 9H À 12H

La Toussuire

TOUS LES VENDREDIS EN ÉTÉ DE 9H À 13H

TOUS LES VENDREDIS EN HIVER DE 9H À 17H

Saint-Jean-d'Arves

TOUS LES MERCREDIS DE 14H À 18H

Saint-Sorlin-d'Arves

TOUS LES JEUDIS DE 15H À 18H



Zoom sur la Coopérative Laitière de la Vallée des Arves

Qu'est-ce qu'une coopérative ?

Bien plus qu'une entreprise, c'est une communauté d'agriculteurs, de fromagers et de cavistes exigeants, qui ont choisi de préserver les traditions. Ils produisent des fromages de haute qualité dont le Beaufort AOP grâce à leur savoir-faire et aux saveurs uniques de notre terroir.

La Coopérative Laitière de la Vallée des Arves est née en 1965 sous l'impulsion des femmes et des hommes des villages d'Albiez-Montrond, de Saint-Jean-d'Arves et de Saint-Sorlin d'Arves. L'expérience et la volonté de fabriquer un fromage de qualité ont permis aux fromagers et aux cavistes de développer leur technique et leur maîtrise. Leur travail a été récompensé plusieurs fois au Concours Général Agricole en remportant notamment la médaille d'or deux années consécutives en 2022 et 2023.

La fabrication du Beaufort maintient une agriculture dynamique qui permet l'entretien de plus de 2 000 hectares en montagne. Ces espaces naturels servent de terrain de jeux aux multiples sports d'hiver et aux activités estivales.

La Coopérative Laitière de la Vallée des Arves en quelques chiffres :

- 30 agriculteurs
- 60 emplois directs ou induits
- 600 vaches
- 2,5 millions de litres de lait collectés à l'année
- 250 tonnes de fromage Beaufort
- 5 500 meules de Beaufort fabriquées chaque année, soit 15 meules en moyenne par jour



Au fil des années, le succès de leurs fromages a permis d'ouvrir des boutiques dans 8 villages de Maurienne :

Albiez-Montrond

FROMAGERIE «AUX PRODUCTEURS SAVOYARDS»

Place Opinel, Chef-lieu | 73300 Albiez-Montrond

Le Corbier

LA FROMAGERIE COOPÉRATIVE

Galerie Charvin | 73300 Le Corbier

La Toussuire

FROMAGERIE «LES PRODUCTEURS SAVOYARDS»

Rue du Marché | 73300 la Toussuire

Saint-Jean-de-Maurienne

FROMAGERIE «AUX PRODUITS SAVOYARDS»

8 rue Saint-Antoine | 73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Saint-Michel-de-Maurienne

FROMAGERIE «AUX PRODUITS SAVOYARDS»

12 rue du Général Ferrié | 73140 Saint-Michel-de-Maurienne

Saint-Sorlin-d'Arves

FROMAGERIE COOPÉRATIVE DE LA VALLÉE DES ARVES

Belluard | 73530 Saint-Sorlin-d'Arves

Valloire

LA FROMAGERIE COOPÉRATIVE

Immeuble Le Caribou Rue des Gandes Alpes - Centre Station | 73450 Valloire

Valloire-Galibier

CHALET LES GRANGES DU GALIBIER

Chalet | 73450 Valloire-Galibier

Les points de ventes directs

Albiez-le-Jeune

L'ENTRE-POTS

Place du village | 73300 Albiez-le-Jeune

Un chouette café associatif au centre du village, pour passer des moments d'échanges et de convivialité. C'est aussi un point de vente pour les producteurs locaux et des Savoie.

Saint-Jean-de-Maurienne

LES PANIERS DE MAURIENNE

Parking de l'hôtel Best Western Coeur de Maurienne | 73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Le distributeur «Les Paniers de Maurienne» est une démarche locavore qui associe producteurs et artisans. Son fonctionnement est ultra simple : choisissez votre panier sur l'écran de contrôle, payez directement en CB, et récupérez vos produits.

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE 7J/7 24H/24

Rue Thibieroz, derrière la fromagerie | 73300 Saint-Jean-de-Maurienne

Vous trouverez les incontournables : du Beaufort, du beurre de montagne, du Reblochon de Savoie AOP, des kits à raclette ou à fondue.



Les visites de fermes

ALBIEZ-LE-JEUNE - «À LA CIME DU RUCHER»

Avec Édith, on enfile sa combinaison apicole et hop direction les ruches. Cette passionnée explique pédagogiquement son métier d'apicultrice en montagne ainsi que l'importance de l'abeille dans notre écosystème.

Pour plus d'informations : 06 86 58 46 21

FONTCOUVERTE-LA-TOUSSUIRE - BRASSERIE JANANKA

Au milieu de ses cuves, Anthony vous explique toutes les étapes de fabrication pour obtenir une bière artisanale, des céréales à l'embouteillage. Boutique sur place.

Pour plus d'informations : 06 16 33 15 70

FONCOUVERTE-LA-TOUSSUIRE - L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE

240 000, c'est le nombre d'escargots qu'élevait Carole chaque année. Dans un grand parc en plein air, à 1 000 m d'altitude, elle explique le mode de vie unique de ce gastéropode.

Visite de l'élevage de juin à septembre

Pour plus d'informations : 06 75 16 64 48

MONTDENIS - AU GAEC DES ARDOISIERS

Ginou & Pascal, éleveurs laitiers, proposent une expérience en immersion à la ferme. De bonnes chaussures, et vous voilà berger. Au programme, surveillance des troupeaux, traite des vaches ou fabrication de fromages.

De juin à septembre, les mardis et les vendredis.

Pour plus d'informations : 06 70 06 58 44

SAINT-JULIEN-MONTDENIS - LA BRASSERIE L'ÉTENDARD

Yoann vous accueille dans sa brasserie artisanale pour vous faire découvrir son univers. Il partage ses connaissances sur le choix des céréales ou les techniques de brassage. Dégustation possible. Boutique sur place.

Pour plus d'informations : 06 73 52 16 25

SAINT-SORLIN-D'ARVES - COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE DES ARVES

Visites gratuites des caves d'affinage du fromage Beaufort et de la fabrication.

En saison : Visite guidée gratuite tous les matins sauf le dimanche.

Hors saison : Film sur l'alpage de la vallée, explication de la fabrication du Beaufort. Les salles de fabrication sont vitrées et permettent de voir les fromagers œuvrer.

Pour plus d'informations : 04 79 59 71 77



OFFICE DE TOURISME

ALBIEZ



+33 (0)4 79 59 30 48



albiez@montagnicimes.com



Place Opinel | Chef-lieu
73300 | Albiez-Montrond



OFFICE DE TOURISME

LES BOTTIÈRES



+33 (0)4 79 83 51 51



info@montagnicimes.com



Route des Bottières
73300 | Saint-Pancrace



OFFICE DE TOURISME

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



+33 (0)4 79 83 51 51



info@montagnicimes.com



23, Place de la Cathédrale
73 300 | Saint-Jean-de-Maurienne