

L'Ain de Ferme en Ferme

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels



organisé par l'AFOCG de l'Ain



Retrouvez les produits fermiers dans les points de vente collectifs partenaires de l'Ain de Ferme en Ferme



Belley

Valserhône

25-26 AVRIL 2026 10h à 18h

L'Ain de Ferme en Ferme

VISITES ANIMATIONS DÉGUSTATIONS RESTAURATION

www.defermeenferme.com

PROMENADE EN BRESSE ET REVERMONT

1 L'ÂNE À NATH
Nathalie & Claude PICOT
85 Route de la Buchaillière - 71580 SAGY - 06 76 48 94 66
nath@ananath.fr - www.ananath.fr
F : L'Âne à Nath à l'anière et savonnerie

En visitant notre ferme vous découvrirez comment j'éleve mes ânes et confectionne à la main mes savons en saponification à froid. Venez à la rencontre de notre monde, de notre éthique de travail et de notre engagement pour la cause animale. Dégustez nos hot-dogs paysans et crêpes à la confiture de lait d'ânesse (différentes garnitures possibles).

2 EARL FERME DES BRUYÈRES
Valérie, Quentin FAUSSURIER & Jérôme BERNARD
782 Rte des Essards - 01560 LESCEROUX - 06 95 17 21 95
lafermedesbruyeres@yahoo.com
www.lafermedesbruyeres.fr - F : La Ferme des Bruyères

Venez vivre un moment chaleureux à la ferme, rencontrer nos chèvres, cochons et canards, pour découvrir nos produits fermiers et mieux comprendre notre métier. Repas sans réservation (sous abri) : terrine de canard, jambon snacké, frites, fromages, tarte, café, vin. Adulte : 18 €. Enfant : 12 €.

3 LE PARADIS DES ABELLES
Charles PHILIPPS
1200 Route de la ferme de la forêt - 01560 COURTES
06 26 88 83 18
fracty2@gmail.com
https://sites.google.com/view/leparadisdesabelles/accueil

Portes ouvertes au Paradis des Abeilles ! Découvrez notre verger bio et nos ruches. Promenez-vous, sentez, goûtez nos miels, confitures, gâteaux, pâtes de fruits bio. Echanges sur les abeilles, la biodiversité, l'apiculture et les arbres ! Goûter sucre gourmand : pain d'épices, gaufres, boissons...

4 DOMAINE LESCHARMES
Romaric & Jean-Luc PAQUET
599 Route de Cuisery - 01190 SERMOYER
06 11 58 49 74 et 06 25 82 35 36
paquetjean-luc@orange.fr
www.producteur-cassis-rhonealpes.com

F : Domaine LesCharmes
Nous vous attendons sur notre exploitation conduite en Agriculture Biologique pour vous présenter une plante ma connue "le cassisier" : bourgeons, feuilles fraîches, feuilles séchées et fruits frais, ainsi que toutes ses diversités. Nous transformons cette plante en différents produits naturels et artisanaux comme de la tisane. Crêpes sucrées (confiture de cassis, et poivre).

5 LA FERME DU ROSEAU
Jérémy GOYON
50 Imp. de la Mare - 01750 REPLONGES - 07 60 06 96 72
lafermeduroseau@gmail.com - F : La Ferme du roseau

Venez découvrir la Ferme du Roseau dans le Val de Saône. Nous produisons des légumes frais de saison que nous commercialisons en direct à la ferme. Observez nos poules pondeuses qui valorisent les déchets du jardin ainsi que nos moutons qui pâturent et entretiennent nos espaces. Jeu pour enfants « cherche et trouve » des légumes.

6 LA FERME DE LA CHESNAIE
Stéphanie & Éric SALLÉS
198 Chemin de la Mûre - Dommartin
01380 BÂGÉ-DOMMARTIN - 03 85 30 52 15
fermedelachesaie01@gmail.com
www.ferme-de-la-chesaie.fr

F : Earl Ferme De La Chesnaie
Dans un cadre arboré et agréable, découvrez l'élevage du canard gras avec toutes les étapes de la fabrication du foie gras.

Animations : Jeux de l'oie grandeur nature, pêche aux canards, visites de l'élevage et de l'atelier de transformation, démonstration de gavage et dégustation des produits de la ferme.
Restauration sous chapiteau sans réservation.
Menu au choix : burger haché de canard, sauce cheddar foie gras, frites cuites à la graisse de canard, dessert du jour, café : 17 €.
Ou hot dog saucisse de canard, frites, compote : 8 €.

7 DOMAINE EQUESTRE DES 3 MONTS
Marie Laure ROUSSET
1358 route de Courmangoux - 01370 ST-ÉTIENNE-DU-BOIS
06 14 40 64 94
domaine.equestre@laposte.net
www.domaine-equestre-des3monts.ffe.com

F : Domaine Equestre DesTroisMonts
Entrez dans l'univers de notre domaine et de son élevage équin. Lors de votre visite, découvrez comment se construit la communication avec le cheval à travers l'observation, le respect et l'éducation. Les enfants pourront participer à un parcours à poney ludique et encadré.

8 GAEC FERME DU MONT
Bernard GOURAUD & Patricia ROCHEFORT
551 Chemin du Mont - 01000 ST-DENIS-LES-BOURG
07 81 49 64 06 ou 06 31 84 01 46
lafermedumont.bio@gmail.com

F : La Ferme du Mont Bio
Du vert de l'herbe au verre de lait, découvrez notre ferme bio et nos vaches laitières, nourries exclusivement à l'herbe. Plongez dans le quotidien d'une exploitation engagée, échangez autour de notre savoir-faire et laissez-vous séduire par la qualité et la richesse de nos produits laitiers fermiers. Dégustation et vente de produits laitiers transformés à la ferme. Présentation des ruches installées sur notre exploitation et de leur apiculture.

9 LA FERME DU TRÈFLE
Jérôme CURT
323 Route de Mèziat - 01660 VANDEINS - 06 36 66 97 30
contact@fermedutrefle.fr - www.fermedutrefle.fr

F : Ferme du Trèfle - Vandains
Venez découvrir la Ferme du Trèfle, son troupeau de bovins Angus et son séchage en grange dans une ambiance chaleureuse et innovante. Quant à nous, nous vous attendons avec le sourire pour partager nos valeurs et notre passion de l'élevage. Escap'farm, jeux enfants et dégustation en fin de visite. Repas (réservation conseillée) : Steak haché d'Angus, salade, pommes grenailles, fromage blanc, tarte et café compris. Adulte : 15 € (hors boisson), enfant : 10 €.

10 LA FERME DU MARMONT
Kévin MARTIN & Gabrielle DEBOST
430 Rte du Marmont - 01960 ST-ANDRÉ-SUR-VIEUX-JONC
06 59 08 66 67 ou 06 89 08 72 14
pvmieuxjonc@orange.fr - F : Ferme du Marmont

Venez découvrir le quotidien d'une vache laitière sur notre ferme : robot de traite, robot aspirateur, matelas, ventilateurs XXL, brosse. Après votre visite, vous pourrez déguster un burger fermier mais aussi acheter notre viande de veau et steaks hachés surgelés. Attention pensez à vos glacières !
Restauration sans réservation : burger fermier, fruit et une boisson : 9 €.
À votre disposition pour le repas : bâtiment abrité avec table ou pique-nique à l'extérieur.

11 LA FERME DES PAMPILLES
Benoît VERZIER & Clément VIALON
138 Route de Saint Paul « Thevenard »
01240 ST-ANDRÉ-LE-BOUCHOUX
06 43 15 52 94 ou 07 85 51 89 18
gaec-des-pampilles@orange.fr

www.lafermedespampilles.fr - F : Ferme des Pampilles
Des chèvres, des fromages, des fleurs par milliers, des confitures à l'ancienne : découvrez en famille nos passions dans le cadre enchanteur de notre ferme traditionnelle. Régalez vous papilles. Après dégustation (fromages, crêpes au lait de chèvre, confitures), vous pourrez acheter nos produits pour retrouver le goût de l'authenticité à la maison. Possibilité d'assister à la traite des chèvres.

12 GLACES À LA FERME RIMO
Martine, Guillaume, Simon & Cyrille RIMAUD
Lieu-dit « Josserrand »
01240 LA CHAPELLE DU CHATELARD - 06 52 07 10 86
glace.rimo@gmail.com
www.glacerrimo.fr - F : Glace RIMO

Découvrez l'environnement de nos vaches laitières. Pour compléter votre visite, nous projetons une vidéo. Nous utilisons le bon lait entier de la ferme pour la fabrication de crèmes glacées. Animation avec tracteurs à pédales pour enfants. Une quinzaïne de parfums à déguster et à emporter. Pensez à vos glacières !

13 FERME SEGUIN
Raphaël SEGUIN
2 Route de Chatillon, lieu-dit Château de Terre
01240 LA CHAPELLE DU CHATELARD - 06 28 54 92 15
fermeseguin@orange.fr - www.fermeseguin.fr

F : Ferme Seguin
Bienvenue à la ferme pédagogique, nous vous présenterons notre méthode de conduite de l'exploitation en Agriculture Biologique. Vous pourrez découvrir des moutons, chèvres, cochons, une basse-cour... et nos nouvelles productions : miel et maïs pop-corn. Les enfants participeront à une activité ludique autour de la laine.

14 LES CAVALIERS D'EPONA
Jeanne SEIDENGLANDZ, Marjorie COUZEREAU & Flavien PERRÉAL
317 Route des Bouleaux - 01400 SANDRANS - 06 32 21 22 94
lescavaliersdepona@orange.fr
www.lescavaliersdepona.com

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre structure. Nous vous présenterons notre élevage de mini chevaux, le mode de vie des poneys et nos activités. Des démonstrations équestres (dressage, obstacle, équifun...) auront lieu à 11h30, 15h et 16h30, le samedi et le dimanche. Baptêmes de poney pour les enfants et jeux en bois autour du cheval.
Repas sur réservation, sous un espace abrité : hamburger fermier, frites maison, tarte au sucre : 15 €.

15 LES BREBIS DE JULIEN
Émilie & Julien THÈTE
Lieu-dit « La Planche » - 01090 FRANCHELEINS
06 12 21 51 43
julien.thete.moulin@hotmail.com - F : Les Brebis de Julien

Au cœur de la vallée de la Saône, venez découvrir notre ferme en Agriculture Biologique qui allie technicité et tradition ! Vous apprendrez tout sur l'élevage de brebis laitières et la fabrication de fromage. Découvrez fromage, tomme, yaourt, viande d'agneaux ainsi que nos savons au lait de brebis. Visite interactive pour petits et grands. Espace jeux pour enfants, visite libre de la mini ferme. Couscous fermier, fromage, crêpe au lait de brebis : 15 €. Formule enfant : 8 €.

16 GAEC CABARET DES OISEAUX
Augustine BERTRAND & Florian CHADENAS
Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX - 06 74 60 18 12
cabaretdesoiseaux@mailo.com
www.cabaretdesoiseaux-trevoix.com

F : Cabaret des Oiseaux - Trévoix
Chaussez-vous pour une promenade dans notre prairie humide ! Nous y cultivons en Agriculture Biologique des légumes de saison, des petits fruits et un verger avec multiples variétés. Toute jeune ferme, nous ne manquons pas de vous montrer les évolutions récentes. Animations pour petits et grands, durant lesquelles vous serez invités à utiliser chacun de vos sens. Une pause goûter vous sera proposée (avec les produits de la ferme et du circuit).

17 SPIRULINE ASTRÉE
Margaux CAIA
Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX - 06 87 27 82 91
bonjour@spiruline-astree.fr
www.spiruline-astree.fr - F : Spiruline Astrée

Venez découvrir la spiruline, cette microalgue aux multiples vertus ! Tous les secrets de la culture atypique et écologique du plus ancien aliment du futur vous seront dévoilés. Au programme : visite, dégustation et animations autour de ce superaliment. Animations avec prélèvement et observation au microscope.

18 LA FERME DE LA RAMÉE
Éric, Anne, Florian & Manon BIDARD
405 Route de Sainte Olive - 01330 VILLARS-LES-DOBES
06 41 75 17 32
lafermedelaramee@gmail.com
www.fermedelaramee.fr - F : Ferme de la Ramée

Nous sommes heureux d'ouvrir les portes de notre ferme pour vous partager notre passion et savoir-faire. Découvrez l'élevage laitier avec traite robotisée, l'élevage de race Charolaise, les veaux de lait et les cultures. En fin de visite vous pourrez déguster nos produits vendus dans notre boutique.

19 FERME DE L'ABBAYE DES DOMBES
Communauté du Chemin Neuf
1600 Route de l'Abbaye - 01330 LE PLANTAY
07 80 77 47 66
abbayedesdombes.ferme@gmail.com
www.dombes.chemin-neuf.fr/visiter/ferme

Dans un cadre architectural unique, venez découvrir notre élevage de vaches laitières. Les moutons et les cochons feront la joie des enfants. Vous pourrez déguster notre viande et nos fromages, les produits du verger et la célèbre Musculine. Nous proposons une tente avec des animations pour enfants, dessins...
Sans réservation : sandwich de bœuf ou légumes, fromages, crêpes et boissons : 14,50 € (sous grange, avec groupe de musique).

DU CŒUR DE L'AIN AUX SENTIERS DU BAS BUGEY

20 LA FERME DE SOBLAY
Nicolas BILLION GRAND
520 Chemin sous coulis, Soblay
01160 ST-MARTIN-DU-MONT - 06 38 65 39 17
nicolasbilliongrand@gmail.com

www.la-ferme-de-soblay.fr - F : La Ferme de Soblay
Venez à la rencontre du troupeau de brebis rustiques et de chèvres bariolées. Vous pourrez découvrir l'utilisation des pelouses sèches dans l'alimentation du troupeau, et repartir avec un savon fermier et artisanal. Démonstration de tonte toutes les heures, vous pourrez toucher la laine brute ! Le samedi, l'APACEFS vous expliquera la cohabitation avec le lynx et l'importance du patou.

21 LA FERME DE PROU
Jérémy JOLIVET & Agnès COUDRIN
Le Prou - 01160 VARAMBON - 06 06 66 39 60
gaec-de-prou@orange.fr
www.ferme-de-prou.com - F : Ferme de Prou

Bienvenue sur les hauteurs de Varambon, venez découvrir notre troupeau de vaches Aubrac et notre élevage de porcs. Vous terminerez cette belle rencontre par une dégustation de nos produits.
Repas sous la grange et sur réservation : assiette de charcuterie, jambon madère et gratin dauphinois cuit au bois, fromage blanc, tarte aux pommes et café : 18 €.

22 LES RUCHERS VAGABONDS
Jérémy PANQUET & Baptiste CHARLEVOIX
316 Rue de la Cime - 01150 LEYMENT
06 06 60 54 57 ou 06 22 76 94 05
lesruchersvagabonds@gmail.com

F : Les Ruchers Vagabonds
Découvrez les secrets d'une apiculture transhumante ! Suivez des abeilles voyageant au fil des saisons pour produire des miels uniques. Explorez le parcours d'apiculteurs passionnés et comprenez comment ces butineuses enrichissent la biodiversité grâce à leur rôle essentiel. Visite couverte.
Confection de bougies et cadres à cirer.
Crêpes au miel de producteur : 3 € (ou 5 € avec boisson).

23 ANNE-SOPHIE HÉRIN
APICULTRICE
Chemin des Millières - 01150 LAGNIEU - 06 26 50 35 36
annesophr1@yahoo.fr - www.asherin-apicultrice.fr

F : Annesophie Hérin Apicultrice
Découvrez l'univers fascinant des abeilles ! Apicultrices engagées, Anne Sophie et David vous accueillent pour une immersion au cœur de leur métier entre observation des abeilles, dégustation de miels et gelée royale 100% produits en Agriculture Biologique. Visite de la ferme et observation d'abeilles sur un cadre vitré en toute sécurité. Espace ludique pour enfants.

24 LA CAVE DU BUZIN
Maud & Sébastien BLACHE
77 Place des Terreaux - 01150 VAUX-EN-BUGEY
06 27 31 08 19
lacavedubuzin@gmail.com

www.lacavedubuzin.fr - F : La Cave du Buzin
La cave du Buzin est un petit domaine composé de vignes escarpées sur les coteaux ensoleillés de Vaux en Bugey. Nous travaillons avec des cépages rares. Vous découvrirez la vinification "nature" et les cépages anciens. Dégustation en fin de visite.
Balade dans nos vignes sur le thème "Les vignes demain ?" à 10h samedi et dimanche.

25 GAEC FERME SUR LA TOUR
Olivier AUDIGIER, Olivier COCHE & Alice COUROUBLE
9 Rue des Fermes - Merland - 01500 AMBRONAY
06 81 30 12 35 ou 06 08 40 46 89 ou 06 66 40 81 27
fermesurlatour@orange.fr
www.fermesurlatour.fr - F : Ferme sur la Tour

Sur les hauteurs d'Ambronay, une race atypique venue d'Écosse, les vaches Highland Cattle. Venez voir notre beau troupeau bariolé aux poils longs. Vous pourrez aussi découvrir nos veaux et nos porcs gambadant dans les prés. Dégustation et vente directe : viande fraîche, charcuterie, produits transformés.
Au menu : kebab avec viande de porc et pain artisanal, oignons, salade et pomme : 12 €. Jus de pomme en sus.

26 LA FERME DE PONCIEUX
Bertrand NOIRET
81 Rue de la Fontaine - Poncieux
01640 BOYEUX-ST-JÉRÔME - 06 02 67 22 36
bertrand.noiret@gmail.com - F : La Ferme de Poncieux

Des vaches multicolores qui courent dans les prés, des chocs maquillés qui ruminent devant des vues imprenables sur le Bugey et la Dombes, voilà ce que vous verrez à la Ferme de Poncieux au cours d'une balade au plus près des animaux et d'une savoureuse dégustation des charcuteries de la ferme !
Repas sur réservation à base de cochon grillé de la ferme, crudités, fromage et dessert : 17 €.

27 DOMAINE SANDRINE BIGOT
2 Rue des Vignerons - Cornelle
01640 BOYEUX-ST-JÉRÔME - 06 72 77 03 16
s.bigot-cerdon@orange.fr
www.cerdon-sandrine-bigot.com

F : Cerdon Sandrine Bigot
Le Domaine s'étend sur 5 ha de vignes, plantées en cépage Gamay et Chardonnay. Lors de la visite de la cave, je vous partagerai mon amour pour ce beau métier de vigneronne, je répondrai à vos interrogations sur la culture de la vigne et la production de vins. Nous terminerons par une dégustation. Jus de raisin pétillant pour les enfants.
Restauration à l'abri possible sur réservation.
Burger fermier et local, frites et une boisson : 15 €. Frites seules : 4 €.

28 LA CHÈVRIÈRE LA RAMAZ
Guillaume & Olivier BROCHET
Hameau de la Bertinière - Impasse de la Ramaz
01110 PLATEAU D'HAUTEVILLE
06 37 09 10 20 ou 06 86 65 82 38
laramaz01110@gmail.com - F : Chèvrerie La Ramaz

Chèvres, cabris, ânesses, juments, cochons, notre basse-cour ainsi que toute une équipe de joyeux lurons vous attendent. Venez découvrir une ferme de montagne, partagez passion et savoir-faire lors de la visite et des dégustations. Laissez-vous séduire et surprendre par toutes les saveurs et la diversité de nos fromages, nos yaourts et flans au lait de chèvre, notre tarte au fromage, notre saucisson de chèvre et notre viande de cabris. Au plaisir de vous accueillir pour la 19^{ème} année.

LES BALCONS DE LA RIVIÈRE D'AIN

29 LA FERME DU VER LUISANT
Lucile GOYFFON
247 Rue du Molaret - 01430 VIEU D'IZENAVE
06 82 08 29 44
fermeduverluisant@gmail.com - F : La Ferme du ver luisant

Venez découvrir l'univers de la Ferme du Ver luisant : des plants maraichers, des légumes, des produits transformés à base de légumes et des poules pondeuses... Le tout produit en Agriculture Biologique et dans le respect de la nature. Vente de plants maraichers, aromatiques. Découverte des mousses, réalisation de mini mottes et de semis à emporter.
Sac pique-nique végétarien : (réservation conseillée jusqu'au 22/04) : crudités, soupe, flan/gratin de légumes, gâteau et boisson : 10 €.

30 FERME DU CHAMP DU PUIITS
Victor, Pauline, Julien, Clémence, Tobias, Maud & Victor (bis)
211 Chemin de la Fontaine - 01430 PEYRIAT
04 69 20 39 64 ou 06 48 60 73 04
lechampdupuits@gmail.com

F : Le Champ du Puits
Une ferme collective... et pourquoi pas ? Venez découvrir le rêve de 7 ami.e.s en plein cœur du Haut-Bugey au milieu des vaches, cochons, abeilles, légumes, pains et fromages. Il y en aura pour tous les goûts !
Animation : Accompagnons les vaches ! (10h30 et 15h30 samedi / 10h30 dimanche)

31 GAEC LES CHÈVRIERS D'ECHEZEAUX
Sarah Di-Scala & Julien KOLAR
90 Chemin sur la Ville - 01250 CORVEISSIAT
06 65 44 89 81 ou 06 37 23 96 37
leschevriersdechazeaux@gmail.com
www.chevriersdechazeaux.com

F : Les chevriers d'Echazeaux
Venez découvrir notre ferme atypique avec notre diversité de production. De la chèvre à la vache en passant par les cochons et les moutons, appréciez le temps d'une visite nos animaux, notre façon de produire ainsi que nos méthodes de travail. Pensez à votre glacière. RDV à 10h30 et 16h30 pour la sortie en champ et la rentrée des chèvres. Crêpes au lait de chèvre : 2 €.

32 LES GLACES DU TRUCHET
Oscar & Elsa PIVARD
Bonaz - 01590 DORTAN - 04 74 77 76 61
glaces@dutruchet.fr
www.glacesdutruchet.fr - F : Les Glaces du Truchet

De la vache à la glace ! Venez découvrir notre ferme, rencontrez nos vaches, voyez la traite robotisée, les petits veaux, et dégustez nos bonnes glaces en fin de visite ! Jeux, tracteurs à pédales, bottes de paille...
Repas : burger de la ferme et glace : 10 €.
Quantité limitée, réservez sur notre site internet.
Tables de pique-nique disponibles.

33 LE P'TIT COIN DE CAÛRÉ
Caroline & Rémi BEL
3 Rue du Courbet - Hameau de Nezan
39260 MONTCEUIL - 06 46 33 16 85
belcaroline541@gmail.com
www.lait-anesse-care.fr - F : Le P'tit coin de CaÛré

Le p'tit coin de CaÛré, c'est une apiculture pour découvrir l'âne à travers la méditation animale et la randonnée. Éleveurs et producteurs de savons et cosmétiques au lait de nos ânesses.
Crêpes salées : 5 €, sucrées : 2 €. Menu Michon (salade, jambon cru, dessert) : 15 € adulte, 9 € enfant. Sur réservation.

34 GAEC DES MEUH...TAGNES
Angélique, Franck & Gabin DUTOIT, Corinne & Mathéo
2bis Petit châtai - 39170 LAVANS-LES-SAINT-CLAUDE
06 88 30 79 41
frankdutoit@orange.fr
www.la-ferme-les-meuh-tagnes.fr - F : Les meuh tagnes

Nos vaches de race Jersiaise vous attendent pour vous faire découvrir leur lait transformé en yaourt, faisselle, fromage blanc, crème dessert, cancoillotte... et cette année la nouveauté : les glaces au yaourt. Venez vite les déguster !
Au menu : jambon au foie, pomme de terre cancoillote et dessert de la ferme : 13 €.
Toute la journée : crêpes sucrées : 2,50 €.

BALADE EN MONTS JURA

35 FERME AQUAPONIQUE DU PAYS DE GEX
Hélène & Michel PETER
120 Rue du Stade - 01210 VERNONNEX
06 89 06 71 59 ou 06 69 13 42 33
contact@michel-peter.com
www.lafermeaquaponique.com

F : La Ferme Aquaponique du Pays de Gex
Venez découvrir nos légumes de saison et nos truites produites en symbiose dans un système aquaponique à deux pas de Genève. Ici, l'agriculture durable se vit au quotidien : une eau précieusement préservée, aucun rejet d'effluents, et une production 100 % sans pesticides, insecticides ni antibiotiques. Un modèle innovant et vertueux que nous vous invitons à venir voir de vos propres yeux.

36 GAEC FAMILLE BERRY
Pierre & Frédéric BERRY
5072 Route de la Vallée - 01410 MIJOUX
06 73 93 50 07 ou 07 82 84 78 48
familleberryapi@gmail.com
www.familleberry.fr - F : Famille BERRY

Venez découvrir le monde des abeilles dans notre belle vallée de la Valsère. Frédéric et Pierre vous expliqueront leur métier d'apiculteur transhumant et vous feront visiter leur bâtiment d'exploitation. Enfin, vous pourrez déguster les 7 miels différents produits sur notre ferme. Quiz pour parfaire vos connaissances en apiculture et animation pour les petits.

37 GAEC LA CHÈVRIÈRE DE NOIRECOMBE
Angélique & Johann DUBOC
81 Rue de la Caserne Leliudt Noirecombe
01410 CHEZERY-FORENS
04 50 56 90 50 ou 06 85 54 97 05
ajuboc@hotmail.fr - F : La Chèvrerie de Noire Combe

Située à flanc de montagne, au pied du Crêt de Chalam, nous ouvrons les portes de notre chèvrerie avec toujours autant de passion. Vous y découvrirez nos chèvres, cabris, cochons, les changements mis en place depuis 2021, la fabrication des fromages avec dégustation à l'appui ! Animations « Que mangent nos animaux » et « Soins aux huiles essentielles ». Réservez avant le 24/04 : panier pique-nique bio et local. Sandwich, diots de la ferme, crudités, et yaourt de la ferme (4 pers. : 30 €). Option végétarienne.

38 SCEA CHANTEMERLE
Juliette MOUY & Ludovic LARROQUE
Lieu-dit Chantemerle - 01200 VALSERHÔNE
06 67 81 80 83
juliette.mouy@gmail.com
www.lafermedechantemerle.com

F : Collectif Chantemerle
Juliette, Ludo et leurs acolytes vous invitent à explorer les différentes facettes de l'apiculture et de l'élevage de brebis Mérimots. Dégustation de miels et atelier laine parmi les brebis et leurs agneaux, le tout face au Mont Blanc ! Vente de miels artisanaux, pelotes et vêtements. 11h et 15h sam/dim : Lisa vous propose une balade avec notre âne Papouille.

39 LES JARDINS DE RUFFIEU
Nathalie RAVOT & Niis PICHARD
365 Grande Rue - RUFFIEU - 01260 HAUT-VALROMEY
07 69 53 13 90 ou 06 79 74 13 65
lesjardinsderuffieu@gmail.com

F : Les Jardins de Ruffieu - Maraîchage Bio
Vous serez accueilli.e.s dans notre exploitation familiale de moyenne montagne, au cœur du Valromey. Nous y cultivons avec passion des légumes de saison, des plants maraichers et des fleurs. Vente de plants maraichers. Animations : Découverte des graines, semis.

40 L'ÉTOILE VERTE
Myliène MOLLEX, Catherine BALANDREAU & Guillaume LAFFITTE
2088 Route des Vignes - Langefan - 73310 MOTZ
06 07 10 24 99
bienvenue@etoile-verte.com
www.etoile-verte.com - F : L'Étoile Verte

Bienvenue sur notre ferme où l'agriculture paysanne est au centre. Venez découvrir comment la spiruline, cette microalgue aux mille vertus, est cultivée. Du bassin à l'assiette, découvrez son mode de culture et ses bienfaits. Découvrez aussi notre atelier de plantes aromatiques et médicinales. Au programme : observation au microscope, visite des serres et du jardin, dégustation et jeux !

41 DOMAINE DE BEL AIR - GRAND COLOMBIER
Karine & Régis BERNARD
591 Rue Albert Férié - 01350 CULOZ
06 80 02 87 15 ou 07 61 57 65 03
contact@lafermedejeanne.fr
www.belairgrandcolombier.com

F : Domaine de Bel Air - Grand Colombier
Au bord du Rhône, sur le Grand Colombier, venez découvrir notre domaine viticole en AOC Bugey et IGP Allobroges. Implantés sur des éboulis calcaires, Chardonnay, Roussanne, Pinot Noir et Mondeuse s'épanouissent au fort ensoleillement local. Pour protéger ce territoire, nous le cultivons depuis 2022 en Agriculture Biologique.

42 GAEC LA FERME DU MARAIS
Christelle, Anthony & Fanny
1263 Route d'Aignoz - 01350 CEYZÉRIEU
04 79 42 24 35
lafermedumarais@gmail.com
www.fermedumarais.fr - F : La Ferme du Marais

Nous vous invitons à découvrir notre élevage et notre métier de plus près ! Cochons, bovins mais aussi moutons, tous élevés de manière traditionnelle en plein air. Amoureux de la convivialité, nous vous garantissons un moment d'authenticité et de générosité. Elevages, cultures et travaux agricoles. Repas, goûter. Menu : Hot-dog gourmand au cochon de

L'Ain de Ferme en Ferme

2 jours
pour découvrir
le meilleur
de nos terroirs

Les 25 et 26 avril 2026,
partez à la rencontre de nos campagnes,
les agriculteurs vous invitent à découvrir
leur métier et leur environnement.

Horaires :
les agriculteurs
vous accueillent
de 10h à 18h
le samedi et
le dimanche.

www.defermeenferme.com
f i laidefermeenferme



Retrouvez le goût du vrai à travers des rencontres inoubliables avec des producteurs inscrits dans une recherche d'agriculture durable, solidaire et diversifiée.

Ils vous expliqueront tout de leurs savoir-faire.

Suivez les panneaux « De Ferme en Ferme » qui relient les fermes d'un même circuit.

L'épouvantail, symbole de cette manifestation, vous indique que vous êtes arrivés.

Un plaisir unique à vivre et à revivre, pour une nouvelle approche de la consommation responsable.

Bonnes visites à tous !

19^e édition

Animation & petite restauration

Repérez dans la liste au dos les fermes qui proposent des animations et des solutions de petite restauration fermière.



Concours photos

Concours photos sur le thème
"Les produits de la ferme"



Vous aimez prendre des photos ?

Profitez du week-end de l'Ain de Ferme en Ferme pour capturer la richesse des productions agricoles. Qu'ils soient bruts, en cours de transformation ou prêts à être dégustés, photographiez les produits de la ferme et le lien vivant entre la terre, le/la producteur.rice, l'animal et l'alimentation.

Immortalisez les productions fermières !

Tentez de remporter
un panier garni

Règlement à
retrouver sur :



De Ferme en Ferme
c'est aussi dans
les départements
voisins

Jura

Saône & Loire

Rhône

Salles
Arbuissonnas
Blacé

Charnay

Poleymieux
au Monts d'Or

La sécurité est l'affaire de tous

Les fermes qui vous accueillent sont de formidables lieux de découverte pour petits et grands. Pour autant, des dangers existent et chacun est appelé à être vigilant sur les aspects de sécurité.

Les enfants sont sous la responsabilité des parents.

Les petites routes de nos campagnes seront encombrées, le stationnement pourra parfois être difficile, soyez prudents et respectez les consignes pour le confort de tous.

L'incendie est un risque majeur dans les exploitations agricoles, merci de ne pas fumer.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Celui qui conduit, c'est celui qui ne boit pas.

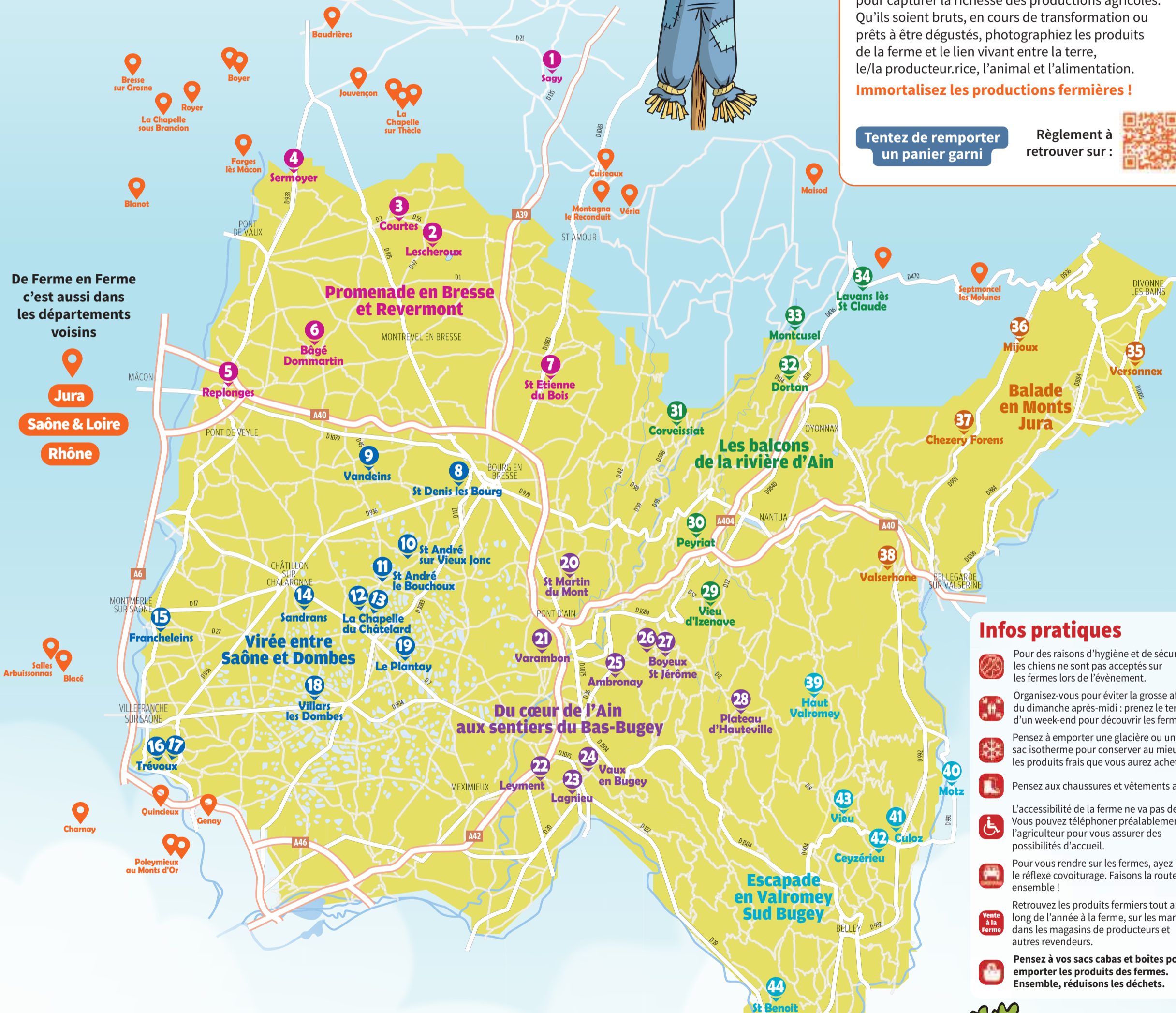
Organisé par



AFOCG 01
04 74 22 69 04 - www.afocg01.fr
laidefermeenferme@interafocg.org



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



Infos pratiques

- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les chiens ne sont pas acceptés sur les fermes lors de l'événement.
- Organisez-vous pour éviter la grosse affluence du dimanche après-midi : prenez le temps d'un week-end pour découvrir les fermes.
- Pensez à emporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais que vous aurez achetés.
- Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.
- L'accessibilité de la ferme ne va pas de soi. Vous pouvez téléphoner préalablement à l'agriculteur pour vous assurer des possibilités d'accueil.
- Pour vous rendre sur les fermes, ayez le réflexe covoiturage. Faisons la route ensemble !
- Retrouvez les produits fermiers tout au long de l'année à la ferme, sur les marchés, dans les magasins de producteurs et autres revendeurs.
- Pensez à vos sacs cabas et boîtes pour emporter les produits des fermes. Ensemble, réduisons les déchets.

