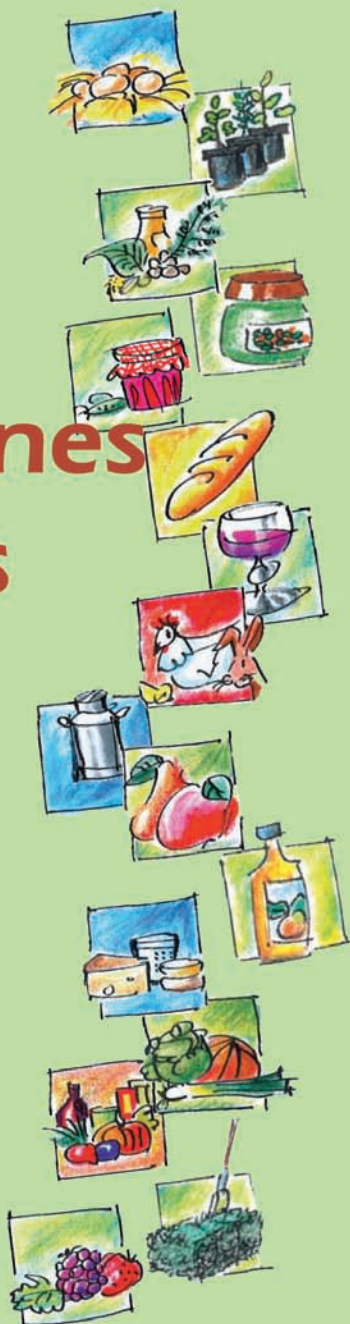




Les bonnes adresses

bio

dans
l'AIN



• édition limitée 2009 •



Pour vous aider dans vos recherches de produits bio...

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE



Produits laitiers



Lait cru



Fromages de brebis



Fromages de chèvre



Œufs



Produits de la ruche

VIANDES



Viande bovine



Veau



Porc



Mouton
Agneau



Volaille

FRUITS, LÉGUMES & autres PRODUCTIONS VÉGÉTALES



Fruits du verger



Petits fruits



Jus de fruits/sirop



Confiture compote



Légumes de saison



Huile Condiments



Plantes aromatiques



Noix



Vin ou Apéritif



Bières



Foin



Plants

CÉRÉALES & BOULANGERIE



Céréales



Farine



Pain



Pâtisserie Viennoiserie



Impression sur papier recyclé - Alias - 38320 POISAT

Édition limitée spéciale agriculteurs bio pour le salon Primevère 2009

SOMMAIRE

5 bonnes raisons de manger bio 4

Carte géographique

Localisation des bonnes adresses bio 12

LES PRODUCTEURS

- Bresse – Val-de-Saône 6
- Dombes – Cotières – Plaine de l'Ain 11
- Bugéy 15
- Revermont – Haut-Bugéy 18
et frontaliers hors département 19
- Pays de Gex – Valserine 20

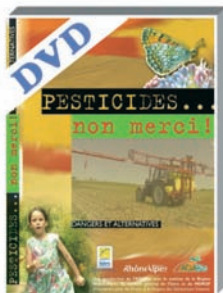
INDEX

- Des produits 22

Mieux connaître l'ADABio 23

Soutenez l'Agriculture Biologique 24

"PESTICIDES... non merci !" DANGERS et ALTERNATIVES



Une production de l'ADABio

- Durée : 2h00
(film : 46,5 min + 70 min de bonus)
- Prix : 15 € port inclus

Pour le commander :
Un bon de commande est téléchargeable sur
www.adabio.com

Sinon sur papier libre, avec votre règlement, à
l'ADABio : Maison des Agriculteurs - BP 2608
38036 GRENOBLE Cedex 2

5

bonnes raisons de manger bio

- **Se soucier de sa santé :**
avec des aliments sans résidus de produits chimiques ni antibiotiques et avec un goût authentique
- **Sauvegarder un environnement menacé :**
par la lutte contre les pollutions de l'eau, de l'air et des sols, respect des paysages
- **Respecter la biodiversité naturelle :**
par l'utilisation de variétés et de races abandonnées par le mode productiviste, par le refus de l'utilisation des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- **Encourager une agriculture à échelle humaine :**
par l'emploi plus important de main-d'œuvre sur les exploitations, le rapprochement du producteur et du consommateur, l'Agriculture Biologique favorise une ruralité durable
- **Favoriser la solidarité internationale :**
en soutenant un commerce équitable entre producteurs, transformateurs et consommateurs

*"Choisir de consommer
des produits
biologiques
est un acte citoyen"*

*C'est aussi choisir,
de la manière la plus éloquente,
le respect de la vie présente
et future !*

L'Agriculture Biologique

L'Agriculture Biologique, par ses pratiques basées sur le respect des cycles de vie, la rotation des cultures et le bien-être animal, favorise une agriculture durable, soucieuse de la préservation des ressources naturelles. Les agriculteurs biologiques élaborent des produits de qualité, respectant ainsi le consommateur.

L'Agriculture Biologique se fixe plusieurs objectifs :

- **Écologique :** en développant une agriculture non polluante, préservant la biodiversité, fournissant à l'Homme des aliments sains et intégrant pleinement les exploitations dans leur environnement.

- **Sociaux et humanitaires** : en rapprochant les producteurs et les consommateurs, luttant contre la désertification des campagnes par le maintien des paysans, et pratiquant une agriculture qui ne participe pas au déséquilibre entre les nations.
- **Economiques** : en développant des structures à taille humaine, pratiquant des prix équitables et privilégiant la transformation et la distribution de proximité.

Les agriculteurs biologiques...

se basent sur une recherche de cohérence entre le potentiel des sols, les équilibres physiologiques des plantes et des animaux. Les pratiques biologiques requièrent une haute technicité pour mettre en place des conduites préventives et réfléchies afin de maîtriser les risques sanitaires sans recours aux produits chimiques de synthèse. Ces pratiques non intensives amènent à limiter les rendements pour privilégier la qualité.

L'Agriculture Biologique s'engage :

Il existe une réglementation européenne et française qui définit l'origine de l'alimentation des animaux, le respect du bien-être animal. Elle interdit également le recours aux produits chimiques de synthèse et aux Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).

Le respect de cette réglementation est contrôlé chaque année chez tous les agriculteurs biologiques par des organismes certificateurs indépendants, agréés par l'État.

Reconnaître un produit biologique : c'est facile !

Tout produit issu de l'Agriculture Biologique présente sur son étiquette le nom de l'organisme certificateur, la mention « agriculture biologique – système de contrôle CEE » ainsi que le logo AB et/ou le logo européen.

Les produits certifiés AB contiennent au minimum 95% d'ingrédients issus de l'Agriculture Biologique, les 5% restants étant mentionnés sur une liste officielle autorisée par la réglementation.



1

GAEC des Jardins de Nizerel

Nadine et Lionel CHAVANEL
Nizerel **01190 ST-BEGNINE**
Cel. : 06 89 69 79 16



- **Légumes de saison**

- **Points de vente collectif**

"Brin de paille" à **Arbent**
"Patur Ain" à **Château-Gaillard**

- **AMAP**

Les Paniers de Nizerel

2

Alain CARTERON

La Fougère **01190 CHEVROUX**
Tél. : 03 85 51 82 92



- **Légumes de saison**

- **Vente à la ferme**

Tous les jours sur commande

- **Magasins**

"Satoriz" à **Mâcon**
Grossistes et revendeurs

3

Daniel VALLIER

01190 CHEVROUX
Tél. : 03 85 36 42 24
E-mail : vallier.daniel@neuf.fr



- **Légumes de saison**

- **Luzerne**

- **Vente à la ferme** : sur commande

- **Magasins**

"Satoriz" plate-forme à **Albertville**
"Relais vert" grossiste bio

4

La Ferme de l'Epinet

Frédéric JASSERON
01190 CHEVROUX
Cel. : 06 20 83 71 33



- **Farines** blé, épeautre et sarrasin

- **Huiles vierges** colza, tournesol, lin et chanvre

- **Marchés**

Pont-de-Vaux : mer matin 9h-12h
Lugny (71) : ven 9h-12h

- **Vente par correspondance** Sur Internet

Le + :

Projet de laits végétaux, yaourts (soja, avoine) et céréales décortiquées.

Bourbon Bio

Alfonso PASINI

Domaine Bourbon **01560 ST-NIZIER-LE-BOUCHOUX**

Tél. : 06 28 35 92 92 - Cel. : 06 28 35 94 94

- **Légumes de saison** (AB)
- **Petits fruits** : fraises (AB), framboises, myrtilles (conv.)...
- **Fruits du verger** : pommes, poires, prunes, noix, châtaignes (AB et conv.)
- **Plants aromatiques** (AB)

■ Vente à la ferme

Lun au sam 7h-19h et Dim 8h-12h
Rdv possible pour commande

■ Marché

Pont-de-Vaux : mer matin 7h-12h

Produits en conversion



5

Le + :

Bientôt mise en place d'un système de dépôt dans plusieurs villes.

Jardin de Cocagne

Sougey Insertion

10 rue du 19 Mars 1962

01340 MONTREVEL-EN-BRESSE

Tél. : 04 74 25 41 12

E-mail : sougey.insertion@orange.fr

- **Légumes de saison** (AB et conv.)

■ Vente en panier

sur abonnement

Produits en conversion



6

Ferme de Mare Caillat

Noëlle et Georges LEBON

01290 ST-ANDRE-D'HUIRIAT

Tél./fax : 04 74 50 10 87

- **Lait cru et beurre**
- **Œufs**
- **Viande de veau**
- **Pain**

■ Vente à la ferme

Vendredi après-midi

■ Marché

Mâcon : sam matin



7

« **Pesticides... non merci !** »

Un film à ne pas manquer. Voir page 3

8



EARL Deroche

Pascal DEROCHE
Rétiassing 01290 BIZIAT
Tél./fax : 04 74 50 14 26

- **Viande bovine** : génisse et veau de lait

- **Magasin**

"Boucherie l'Entrecôte" à **Pont-de-Veyle**

- **Systeme coopératif**

Association des éleveurs bio de l'Ain : vente en caissettes

9



Sylvie et Claude DEGLETAGNE

Rameau 01290 BIZIAT
Tél. : 04 74 50 14 49

- **Fromages de chèvre**

- **Vente à la ferme**

- **Marchés**

Bourg-en-Bresse : sam matin

Châtillon/Chalaronne : sam matin

- **Magasins**

"Boucherie Grézaud" à **Pont-de-Veyle**

"La Marande" à **Châtillon/Chalaronne**

"Boucherie DUBY" à **Feillens**

"Satoriz" à **Sance (71)**

Plusieurs magasins dans le **69**, nous contacter

10



Michel FAVROT

Route des Champs de Rottier
01480 JASSANS-RIOTTIER
Cel. : 06 78 15 24 67
E-mail : michelfavrot@orange.fr

- **Légumes de saison**

- **Marchés**

Jassans-Riottier (100% bio) : mer 15h-19h

Villefranche-sur-Saône : sam 7h30-12h

11



EARL du Mont

Bernard GOURAUD
479 Chemin du Mont 01000 ST-DENIS-LES-BOURG
Tél. : 04 74 24 40 96

- **Lait de vache**

- **Vente à la ferme**

Lait cru 8h-9h et 18h-19h. Apporter son récipient



MARCHÉ Bio

Tous les mercredis de 15 h à 19 h

Place Limelette

JASSANS-RIOTTIER

Le Verger Gourmand

Christophe BAGUET
619 chemin des Rippes à la Chambière
01000 ST-DENIS-LES-BOURG
Tél. : 04 74 52 71 31 - Cel. : 06 62 26 71 31
E-mail : c.baguet@wanadoo.fr

- **Gelées** fruits, fruits rouges et plantes
- **Confiture** fruits, fruits rouges et légumes
- **Sirop** fruits et plantes
- **Chutney** à base de fruits et légumes
- **Pâte de fruits**

■ Vente à la ferme

Lun et ven 17h-19h, mer 10h-13h

■ Magasin

Biocoop à **Ambérieu en Bugey**

■ Point de vente collectif

"La Marande" à **Châtillon/Chalaronne**

"La Meuhh" à **Parcieux**



La Ferme des Ecuets

Murielle MERCIER et Serge-Patrick AUDOLLENT
01340 ATTIGNAT
Tél. : 04 74 30 97 20

- **Légumes de saison**
- **Viande bovine** dont veau
- **Viande de porc**
- **Viande de chèvre**

■ Vente à la ferme

Tous les jours sur commande

■ AMAP

Paniers de légumes sur abonnement



Chrystèle MARGON

Route des Champs de Rottier **01480 JASSANS-RIOTTIER**
Cel. : 06 07 88 58 61

- **Légumes de saison**

■ Marchés

Villefranche-sur-Saône : ven matin

Lozanne : ven après-midi

Bourg-en-Bresse (100% bio) : mer 8h-13h



MARCHÉ Bio

Tous les mercredis de 8 h à 13 h

Marché couvert

BOURG-EN-BRESSE

15



Ferme biologique du Rompay

Scott MAYER

01851 MARBOZ

Tél./fax : 04 74 51 06 43 - Cel. : 06 60 56 82 83

E-mail : contact@biorompay.com

- Légumes de saison
- Plants maraîchers
- Fruits pêche de vigne, prunes, griottes, fraises
- Noix

■ Vente à la ferme

Mercredi été : 17h30-19h30 - Hiver : 17h-18h30

■ Marchés

Bourg-en-Bresse (100% bio) : mer 8h-13h

Villefranche-sur-Saône : dim 8h-12h30

■ Vente en panier

Sur commande - Secteur livraison : tournée revermontoise de

Beny à Coligny via Treffort

Le + :

Promenades en calèches, visite de l'exploitation sur rendez-vous.

16



SCEA Perdrix

Benoît PERDRIX

Montjuif Haut 01851 MARBOZ

Tél./fax : 04 74 51 27 93

- Viande bovine
- Viande de porc : jambon, terrine

■ Vente à la ferme

Sur commande le lundi pour récupérer le mardi soir

■ Marchés

Miribel-Jonage (100% bio) : dim matin, 1^{er} dim. du mois, sauf janv. et août

Bourg-en-Bresse (100% bio) : mer 8h-13h

Bourg-en-Bresse : sam matin

■ Magasin

"De l'autre côté de la rue" à Lyon

■ AMAP

"Les paniers de Nizerel" sur Tournus/Pont-de-Vaux

"de la Cotière" sur Montuel

"des Doryphores" sur Lyon

17



La Ferme de Didou

Edith BERIZZI

Le Souget 01270 BEAUPONT

Tél. : 04 74 42 79 55

- Fromage de brebis : lactique, yaourts et tomme
- Viande agneaux, terrine de brebis
- Viande de porc dont charcuterie (terrine, saucisson, jambon cuit)

■ Vente à la ferme sur commande

■ Magasins

"La Marande" à Châtillon/Chalaronne

"En Vie Bio" à Lons-le-Saunier

"De l'autre côté de la rue" à Lyon

■ AMAP

Sur Lyon et Ambérieu-en-Bugey

Joseph FRAY

Les Garennnes **01480 VILLENEUVE**
Tél. : 04 74 00 79 94

- **Viande bovine** : génisse et boeufs
- **Viande de porc** dont charcuterie
- **Huile de tournesol**
- **Céréales** : blé, triticales, maïs, épeautre

■ Vente à la ferme

Tous les jours (nous appeler)
Colis de viande 5 kg sur commande ou au détail

■ Marchés

Jassans-Riottier (100% bio) : mer 15h-19h
Villefranche-sur-Saône : sam 7h30-12h

■ AMAP

sur Villefranche/Saône

Le + :

Ferme de démonstration (réseau régional).



18

Hubert SEGUIN

Terre **01240 LA-CHAPELLE-DU-CHATELARD**
Tél./fax : 04 74 24 51 86
E-mail : hubert.seguin@libertysurf.fr

- **Pain**
- **Céréales**
- **Foins**

■ Vente à la ferme

Sur RdV

Le + :

Ferme pédagogique (groupes, scolaires).
Animation : du blé au pain.



19

Marc GAGNEUX

378 Route de Saint-Croix **01120 DAGNEUX**
Tél. : 04 72 25 41 58
E-mail : grange-boule@aliceadsl.fr

- **Viande bovine** en caissettes
- **Céréales**

■ Livraison à domicile sur commande



20

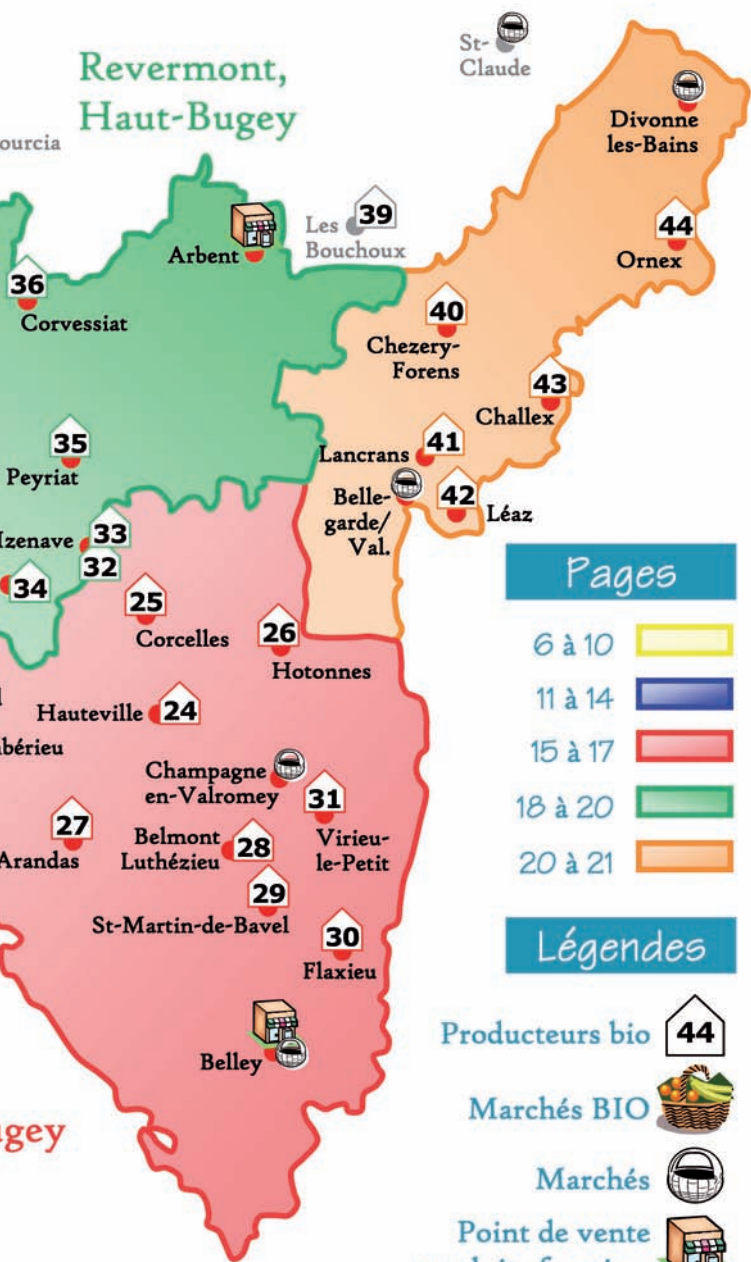


MARCHÉ Bio

*1^{er} et 3^e dimanche du mois
de 9 h à 13 h - Parc Nature*
MIRIBEL JONAGE



Pays de Gex, Valserine



Pages

- 6 à 10
- 11 à 14
- 15 à 17
- 18 à 20
- 20 à 21

Légendes

- Producteurs bio 44
- Marchés BIO
- Marchés
- Point de vente produits fermiers

21



Ferme pédagogique de St-Eloi

Marie-Noëlle et Pascal BOYER
La Grange Vernaie **01800 ST-ELOI**
Tél. : 04 74 61 25 60
E-mail : m.boyer01@orange.fr

- Fromage de chèvre
- Pain et gâteaux (farine produite sur ferme)

■ Vente à la ferme

Le samedi après-midi

■ Magasins

Biocoop à **Ambérieu en Bugey**
Fromagerie à **Meximieux**

■ AMAP

sur **Montluel** : ven. 19h-20h
sur **Lyon** : mar. 18h-19h30
sur **Villeurbanne** : jeu. 18h-19h30

Le + :

Visites de l'exploitation : groupes (sur réservation),
familles (tous les sam. de 14h à 18h).

22



GAEC du Trolliet

Sébastien MARIN, Christophe GOBATTO et Nolwen THOMAS
561 chemin de la Chèvrerie **01150 STE-JULIE**
Tél. : 04 74 61 97 98

- Fromages de chèvre : 7 formes d'affinage
- Foin

■ Vente à la ferme

Tous les jours 9h-11h30 et 18h-19h30

■ Marchés

Mi fév. à fin déc.

Lagnieu : lun matin
Ambérieu-en-Bugey : mer matin
Meximieux : mer matin
Loyettes : jeu matin
Lagnieu : ven matin
St-Denis-en-Bugey (100% bio) : ven 15h30-19h30
Charnoz : ven 17h-19h30

■ Magasin

"8 à 8" à **Lagnieu**

■ AMAP

AMAP'HORT sur **Ambérieu** (Biocoop ven 17h-19h)

Le + :

Propose également : Chevrettes d'élevage et boucs reproducteurs
Visite de l'exploitation sur réservation pour groupes scolaires
ou familles.

Le Saviez-vous ?



Le transport d'1 kg de kiwis de la Nouvelle-Zélande
vers l'Europe émet 5 kg de CO₂ dans l'air !

EARL Cressonnière du Bugey

Emmanuel BREVET et Luc CHILLIGER

Rue des Carronnières 01500 ST-MAURICE-DE-REMENS

Tél. : 04 74 35 49 03

E-mail : cresson.bio@club-internet.fr

- Cresson de Fontaine
- Légumes de saison

■ **Magasins**

"Biocoop le Vert de Terre" à Ambérieu

"De l'autre côté de la rue" à Lyon

CocciMarket à Châtillon-la-Palud

■ **AMAP**

Nous contacter pour plus de précision (4 AMAP)

Chèvrerie de la Ramaz

Anne et Olivier BROCHET

La Bertinière 01110 HAUTEVILLE

Tél. : 04 74 35 29 97

E-mail : olivier.brochet@wanadoo.fr

Produits en conversion

- Fromages de chèvre
tomme, frais, 1/2 sec, sec, bûche, brique
- Fromages blancs

■ **Vente à la ferme**

Tous les jours après 16h (parfois matin)

A noter : plus de fromage du 15 déc. au 20 fév.

■ **Points de vente collectif**

"Bugey côté Fermes" à Belley

"Patur Ain" à Château-Gaillard

"Le Plateau Fermier" à Hauteville

Julien JOSSERAND

Le Village 01110 CORCELLES

Tél. : 04 74 36 07 47

- Miels de montagne, du Bugey, d'acacia, de sapin
- Pollen frais

■ **Marché**

Lyon : sam matin

■ **Magasin**

"Le Vert de Terre" à Ambérieu

**MARCHÉ Bio***Vendredi 15 h 30-19 h 30**Place de la Mairie***ST-DENIS-EN-BUGEY**

26

Ferme des Bergonnes

Bernard DALIN

Les Plans 01260 HOTONNES

Tél./fax : 04 79 87 68 46

E-mail : gitedalin@aol.com



- **Viande d'agneaux** : vente en caissette, prêt à congeler

- **Vente à la ferme**

sur commande

- **Marché**

Miribel-Jonage : 1^{er} dim matin du mois*Sept. à déc. sur commande***Le + :**

Ferme située à 1100 mètres d'altitude (Plateau du Retord).

27

GAEC de la Pinsonne

Roland et Laurent SUCHET

01230 ARANDAS

Tél./fax : 04 74 40 96 02 - Cel. : 06 73 87 69 67

E-mail : gaecpinsonne@orange.fr



- **Fromages de chèvre de montagne** :

faisselles, frais, mi-secs et secs

- **Vente à la ferme**

Tous les jours (téléphoner avant)

- **Magasins**

"Biocoop" à **Ambérieu**"Fruitière" à **Ordonnaz**"Epicerie Héritier" à **Ambérieu-en-Bugey**"Boucherie Dojat" à **St-Rambert-en-Bugey**

+ 11 Supermarchés de la région

- **Restauration**

Auberge campagnarde à **Evosges**

28

Jean-Yves MARTINAL

01260 BELMONT-LUTHEZIEU

Tél. : 04 79 87 45 54



- **Fromages de chèvre**

- **Bière**

- **Vente à la ferme**

- **Marché**

Belley : sam matin

- **Magasin**

"Casabio" à **Chambéry**

« Pesticides... non merci ! »

Un film à ne pas manquer. Voir page 3

Les Jardins du Valromey

Claudio BONANNO

Rue des Charmettes 01510 ST-MARTIN-DE-BAVEL

Tél. : 04 79 87 45 32

E-mail : claudio.bonanno01@orange.fr

- Confitures, coulis, compotes
- Condiments
- Idées cadeaux

■ Marché

Miribel-Jonage : dim matin 1er dim. du mois

■ Points de vente collectif

"Bugey Côté Fermes" à **Belley** : mar 14h-19h,
mer au ven 9h-12h30 et 14h-19h, et sam 9h-19h

"Aux saveurs fermières" à **Replonges** :
mar au sam 9h-12h et 14h-19h

"Patur Ain" à **Château-Gaillard** :
mer au ven 9h-12h30 et 15h-19h, sam 9h-19h



GAEC des Plantaz

Francis DAVOINE et Gérard MARTIN, Guillaume ACHY

01350 FLAXIEU

Cel. : 06 84 53 26 63 ou 06 23 01 54 34

- Fruits : pommes et poires

■ Marchés

St-Denis-en-Bugey (100% bio) : ven 15h30-19h30

Bourg-en-Bresse : mer 8h-13h d'octobre à juin

■ Points de vente collectif

"Bugey Côté Fermes" à **Belley** : mar 14h-19h,
mer au ven 9h-12h30 et 14h-19h, sam 9h-19h

"Plateau fermier" à **Hauteville** : ven 15h-19h et sam 9h-12h

"Patur Ain" à **Château-Gaillard** : mer au ven 9h-12h30 et 15h-19h,
sam 9h-19h

"Brin de paille" à **Arbent** : mar au sam



Berger de Munet

Katharina HENNING

Munet 01260 VIRIEU-LE-PETIT

Cel. : 06 77 77 68 81

- Fromage de chèvre
- Fromage de brebis

■ Vente à la ferme

Jeu et dim 15h-18h

En dehors de ces horaires, prévenir par téléphone

■ Marchés Mars à nov.

Champagne-en-Valromey : jeu 8h-12h30

Belley : sam matin

■ Magasins

"Savoie Fromage" à **Chavornay**

"Shopi" à **Artemare**

■ Point de vente collectif

"Bugey Côté Fermes" à **Belley** : mer au ven 9h-12h30 et 15h-19h

Produits en conversion



32



GAEC de la Combe du Val

Samuel et Alfred PERTREUX
337 route de Très la Croix 01430 VIEU-D'IZENAVE
Tél. : 04 74 76 30 59

- Lait de vache
- Veau de lait
- Céréales et foin

■ Vente à la ferme

Sur réservation, viande de veau par 6 kg

■ Point de vente collectif

"Brin de paille" à **Arbent** : mar au jeu 9h-12h30 15h-19h,
ven 9h-19h, sam 9h-18h

Le + :

Ferme pédagogique - Accueil de groupes.

33



La ferme du Puble

Muriel et Denis JACQUIOT
01430 VIEU-D'IZENAVE
Tél./fax : 04 74 76 34 58r

- Viande bovine limousine
- Viande de cabris élevés sous la mère
- Viande d'agneaux élevés sous la mère

■ Vente à la ferme

Vente en caissette à partir de 10 kg, sur commande

Le + :

Sauvegarde de races caprines : Roves, Poitevines,
Pyrénéennes, Cou clair et Boer.

34



Raphaël BARTUCCI

Chemin du Paradis 01450 MERIGNAT
Tél. : 04 74 39 95 94

- Vin du Bugey : Cerdon, méthode ancestrale

■ Vente à la cave

Tous les jours sur rendez-vous

35



Ferme du Champ du Puits

Gilbert LIMON et Marie-Annick GROS
01430 PEYRIAT
Tél. : 04 74 75 64 55

- Produits laitiers de vache : lait cru, yaourts, fromages blancs, crème, fromages frais et secs, bouchons apéritifs, tomates de pays

■ Marché

St-Denis-en-Bugey (100% bio) : ven 15h30-19h30

■ Points de vente collectif

"Bugey Côté Fermes" à **Belley** - "Le Plateau Fernier" à **Hauteville**
"Brin de paille" à **Arbent**

Les Chevriers d'Echazeaux

Jacques EVIEUX

Saint-Maurice-d'Echazeaux 01250 CORVESSIAT

Tél. : 04 74 50 73 71

- **Fromages de chèvre** : frais, sec et demi-sec, tomme
- **Viande bovine**

■ Vente à la ferme

Tous les jours (téléphoner avant)

■ Magasins

"LM Bio" à **Bourg-en-Bresse**

"Fruitières à Comté" à **Treffort** et **Simandre/Suran**

GMS sur **Bourg** et **Oyonnax**

■ Point de vente collectif

"Brin de paille" à **Arbent** : mar au jeu 9h-12h30 15h-19h,
ven 9h-19h, sam 9h-18h



La Ferme du Moulin

Bastien OUSTRY

Les Vieux Remparts 01250 CHAVANNES/SURAN

Tél./fax : 04 74 51 72 85 - Cel. : 06 70 07 71 86

- **Viande de volailles** : poulets, chapons, poulardes, dindes
- **Viande d'agneaux** : détail ou caissette

■ Vente à la ferme

Téléphoner avant. Visite de la ferme possible.

■ Marchés

Bourg-en-Bresse (100% bio) : mer 8h-13h

Bourg-en-Bresse : sam matin

■ Point de vente collectif

"Brin de paille" à **Arbent** : mar au jeu 9h-12h30 15h-19h,
ven 9h-19h, sam 9h-18h



Revermont : frontalier hors département

Ferme du Mont d'Epy

Stéphane REYMOND

La Boissière 39320 BOURCIA

Cel. : 06 62 34 71 04

- **Fromages de brebis** lactiques et tomme
- **Yaourt de brebis**

■ Vente à la ferme

■ Marchés

Bourg-en-Bresse (100% bio) : mer 8h-13h *Fév. à nov.*

St-Amour (39) : sam 8h-12h *Fév. à nov.*

■ Point de vente collectif

"Brin de paille" à **Arbent** : mar au jeu 9h-12h30 15h-19h,
ven 9h-19h, sam 9h-18h



39

La Chèvre Belle

Agnès et Marc ROYET

La Devia **39370 LES BOUCHOUX**

Tél. : 03 84 42 79 71



- **Fromages de chèvre** : à l'huile d'olive, aux plantes, frais, demi-sec, sec, faisselle

- **Vente à la ferme**

à partir de 11h, en fonction de notre présence

- **Marché**

Mars à Nov.

Miribel-Jonage (100% bio) : dim 9h-13h (1^{er} dim du mois)

St-Claude (39) : jeu matin

Les Rousses (39) : ven matin

- **Magasins**

"Biocoop En Vie Bio" à **Lons-Le-Saunier (39)**

"Satoriz" à **Ferney-Voltaire** et **Thoiry**

Fromagerie à **Longchaumois** et **Lajoux**

"Proxi" à **Collonges** et "Champion" à **Les Rousses**

- **AMAP**

Sur les marchés de producteurs bio dont celui de la **Motte-Servolex (73)**

Pays de Gex - Valserine

40

Kate et Philippe DELORME

Noire-Combe **01410 CHEZERY-FORENS**

Tél. : 04 50 56 90 50



- **Fromages de chèvre**

- **Vente à la ferme**

Tous les jours (téléphoner avant)

- **Marchés**

Janv. à oct.

Bellegarde : jeu matin

Bourg-en-Bresse : sam matin

Divonne-les-Bains : dim matin

41

Ferme de Conucle

Bernard et Bernadette DESCHENAUX

Le Crédo **01200 LANCRANS**

Tél. : 04 50 48 45 174

Produits en conversion



- **Légumes de saison**
- **Pommes de terre**

- **Vente à la ferme**

Sur RdV

Le + :
Travail en traction animale.

« **Pesticides... non merci !** »

Un film à ne pas manquer. Voir page 3

EARL du Frêne

Roger FOL

21 chemin du Pont Grésin **01200 LEAZ**

Tél./fax : 04 50 48 19 04 - Cel. : 06 88 49 63 41

- **Lait de vache**
- **Viande bovine** : veau de lait et génisse

■ **Vente à la ferme**

viande sur commande
(via l'association des éleveurs bio de l'Ain)



42

Frédéric PERICARD

Domaine de Mucelle **01630 CHALLEX**

Tél. : 04 50 56 40 29

E-mail : flpericard@wanadoo.fr

- **Vin de pays de l'Ain** : blanc, rosé, rouge, pétillant et vin doux (gamme de 10 bouteilles)

■ **Vente à la ferme**

Le soir et le samedi sur RdV de préférence

■ **Vente par correspondance**

Nous contacter

Produits en conversion



43

Le Champ des Vignes

Paul VANNIER

1298 route de Genève **01210 ORNEX**

E-mail : paul.vannier@free.fr

- **Légumes de saison**
- **Foin**

■ **Magasin**

"La Vie Claire" à Thoiry

■ **AMAP du Pays de Gex**

www.amap.asso.cc-pays-de-gex.fr



44

Le Saviez-vous ?



Une coccinelle peut tuer près de 150 pucerons par jour. La Chrysope, quant à elle, peut en consommer jusqu'à 4 000 dans sa vie larvaire qui dure 3 semaines.

Étonnant, non ?

Afin de réduire le nombre d'insectes nuisibles aux cultures, sans avoir recours à des produits chimiques, les agriculteurs biologiques utilisent la lutte intégrée. Ils peuvent lâcher dans leur champ des coccinelles ou d'autres auxiliaires pour que ceux-ci se nourrissent ou parasitent les ravageurs nocifs, comme les pucerons.

FRUITS, LEGUMES...

n° Légumes de saison

- 1 GAEC des Jardins de Nizerel
- 2 Alain CARTERON
- 3 Daniel VALLIER
- 5 Bourbon Bio
- 6 Jardin de Cocagne
- 10 Michel FAVROT
- 13 La Ferme des Ecuets
- 15 Ferme biologique du Rompay
- 14 Chrystèle MARGON
- 23 EARL Cressonnière du Bugey
- 41 Ferme de Conucle
- 44 Le Champ des Vignes

Fruits

- 5 Bourbon Bio
- 15 Ferme biologique du Rompay
- 30 GAEC des Plantaz

Plantes aromatiques

- 5 Bourbon Bio
- 12 Le Verger Gourmand
- 29 Les Jardins du Valromey

Produits transformés

n° Coulis, confitures...

- 12 Le Verger Gourmand
- 29 Les Jardins du Valromey

Huile/condiments

- 4 La Ferme de l'Epinet
- 12 Le Verger Gourmand
- 18 Joseph FRAY
- 29 Les Jardins du Valromey

Autres produits

n° Vins ou bières

- 34 Raphaël BARTUCCI
- 43 Frédéric PERICARD
- 28 Jean-Yves MARTINAL

Miel

- 25 Julien JOSSERAND

Œufs

- 7 Ferme de Mare Caillat

Pain

- 7 Ferme de Mare Caillat
- 19 Hubert SEGUIN
- 21 Ferme pédagogique de St-Eloi

VIANDE

n° Bœuf et veau

- 7 Ferme de Mare Caillat
- 8 EARL Deroche
- 13 La Ferme des Ecuets
- 16 SCEA Perdrix
- 18 Joseph FRAY
- 20 Marc GAGNEUX
- 32 GAEC de la Combe du Val
- 33 La ferme du Puble
- 36 Les Chevriers d'Echazeaux
- 42 EARL du Frêne

Moutons/agneaux

- 17 La Ferme de Didou
- 26 Ferme des Bergonnes
- 33 La ferme du Puble
- 37 La Ferme du Moulin

Porcs

- 13 La Ferme des Ecuets
- 16 SCEA Perdrix
- 17 La Ferme de Didou
- 18 Joseph FRAY

Volailles

- 37 La Ferme du Moulin

PRODUITS LAITIERS

n° Au lait de vache


- 7 Ferme de Mare Caillat
- 11 EARL du Mont
- 32 GAEC de la Combe du Val
- 35 Ferme du Champ du Puits
- 42 EARL du Frêne

Au lait de chèvre

- 9 Sylvie et Claude DEGLETAGNE
- 21 Ferme pédagogique de St-Eloi
- 22 GAEC du Trolliet
- 24 Chèvrerie de la Ramaz
- 27 GAEC de la Pinsonne
- 28 Jean-Yves MARTINAL
- 31 Berger de Munet
- 36 Les Chevriers d'Echazeaux
- 39 La Chèvre Belle
- 40 Kate et Philippe DELORME

Au lait de brebis

- 31 Berger de Munet
- 38 Ferme du Mont d'Epy



ADABio, Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique, a été créée en 1984 par des agriculteurs biologiques pour promouvoir une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Elle est aujourd'hui forte de près de 250 adhérents en Savoie, Haute-Savoie, Isère et dans l'Ain ; dans tous les domaines de production. Conçue comme un réel outil de développement répondant aux problèmes propres à l'agriculture biologique elle agit en partenariat avec des acteurs institutionnels, économiques et sociaux. Une équipe de 9 salariés assure le fonctionnement de l'ADABio.

Ses objectifs...

- **Garantir un développement de l'AB** conforme au cahier des charges et à la charge de l'IFOAM.
- **Assurer l'échange** entre les producteurs ainsi que l'organisation d'approvisionnements groupés (produits pour le sol, les cultures, les animaux).
- **Répondre à une demande d'appui technique** des agriculteurs (formations, expérimentation, accompagnement des conversions...).
- **Mettre au point des techniques** permettant aux agriculteurs de respecter les cahiers des charges de l'AB et de produire dans de bonnes conditions techniques et économiques.
- **Favoriser le développement de la production et une meilleure valorisation** des produits de l'AB (émergence de filières locales, circuits courts).
- **Accompagner l'élaboration de repas bios et l'approvisionnement** en restauration collective (cantines scolaires, avec volet éducatif).
- **Assurer la promotion de l'Agriculture Bio** (portes ouvertes, conférences, animations...).

Contacts

ADABio (siège)

Maison des Agriculteurs
40, avenue M. Berthelot
BP 2608
38036 GRENOBLE
Tél. 04 76 20 68 65
Fax 04 76 20 67 44
Mel : contact@adabio.com

ADABio antenne de l'Ain

83, avenue de la Gare
01250 VILLEREVERSURE
Tél./Fax 04 74 30 69 92
Animateur Départemental :
Philippe JEANNIN
Mel : philippe.jeannin@adabio.com

web : www.adabio.com et www.corabio.org



Rhône-Alpes Région



SOUTENEZ l'Agriculture Biologique

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

Devenez membre associé de l'ADABio

Votre cotisation vous ouvre droit à :

1 an d'abonnement à :

- « **l'Echange** » (trimestriel)
- « **La Feuille bio** »
de votre département (mensuelle)

des informations ciblées

sur les événements dans votre région :
marchés, foires bio, conférences, portes
ouvertes chez des producteurs...



Bulletin d'adhésion à retourner à l'ADABio :

Maison des Agriculteurs - BP 2608 - 38036 GRENOBLE Cedex 2

- Je désire adhérer à l'ADABio en tant que membre associé.**

Je joins un chèque de **20 €** à l'ordre de l'ADABio.

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

NOM Prénom :

Adresse :

CP : **VILLE** :

E-mail :

*(Informations plus régulières
pour les détenteurs de messageries électroniques)*

Je désire recevoir : - l'Echange **par mail** (PDF) **par courrier**
- La Feuille bio **par mail** (PDF) **par courrier**

Signature :

A

le | | | | | | | | | |