



# 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 au savoir-faire local.

Derrière chaque productrice et producteur se cache une aventure humaine. La rencontre avec nos producteurs locaux vous permettra 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 :



Changer ses habitudes alimentaires en testant de nouveaux produits de qualité.



Réduire les intermédiaires, assurer au producteur une juste rémunération, apporter une reconnaissance directe de leur travail.



Diminuer l'empreinte écologique : s'approvisionner en circuits courts et vente directe c'est faire des économies de ressources ou d'énergie et produire moins de gaz à effet de serre.

Avec le Guide « Rencontre avec nos producteurs et artisans », ne vous privez pas, goûtez aux saveurs d'**ICI** !

# LÉGENDES PICTOGRAMMES



Élevage caprin



Élevage bovin



Élevage ovin



Poules pondeuses



Maraîchage



Brasserie artisanale



Plantes aromatiques  
et médicinales



Héliciculture



Apiculture



Production de  
fromages



Production de  
viandes



Biscuiterie artisanale

## Nos producteurs

1

**NICOLAS** - LA CHÈVRERIE DE CHAMPLAN



4-5

2

**MÉLANIE & MORGANE** - LA FERME DES BREBIQUETTES



6-7

3

**LAURA & SÉBASTIEN** - LE GAEC DU GRAND COIN



8-9

4

**PASCAL & GENEVIÈVE** - LE GAEC DES ARDOISIERS



10-11

5

**JEAN-ALEXANDRE** - LES SI BELLES POULETTES



12-13

6

**NOÉLIE & THIBAUT** - LA FERME DE LA FOURNACHE



14-15

7

**LOUIS-ABEL** - LES JARDINS DE ST-JULIEN



16-17

8

**GÉRALDINE** - NATUR'ALPINE



18-19

9

**ÉDITH** - À LA CIME DU RUCHER



20-21

10

**CAROLE** - L'ESCARGOT DE LA MAISON BLANCHE



22-23

11

**PERRINE** - CROK'IGNOLE



24-25

12

**YOANN** - LA BRASSERIE L'ÉTENDARD



26-27

13

**ANTHONY** - LA BRASSERIE JANANKA



28-29



Nos 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.



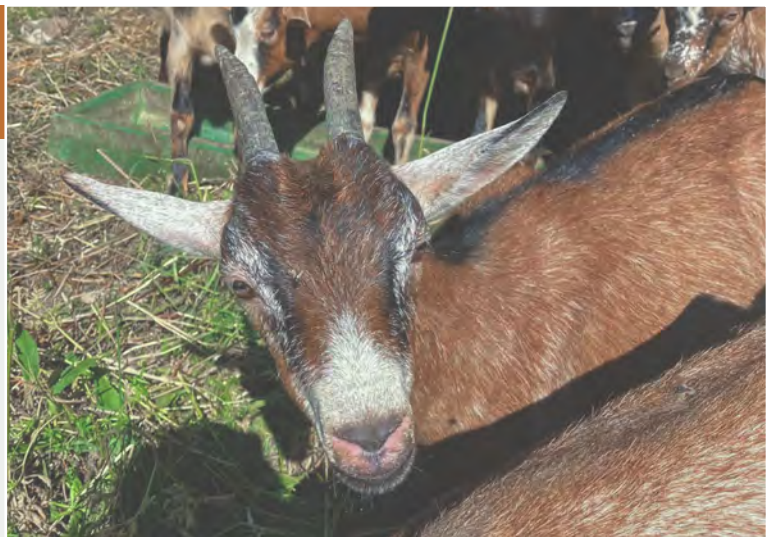
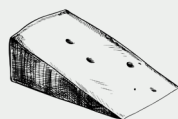
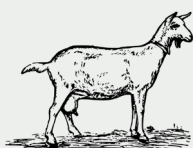
# LA CHÈVRERIE DE CHAMPLAN

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

 06 15 03 19 11

 [lachevreriedechamplan@protonmail.com](mailto:lachevreriedechamplan@protonmail.com)

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE À LA FERME

Sur rendez-vous

### SUR LES MARCHÉS

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

### DANS LES COMMERCES

- **Albiez-Montrond**  
Fromagerie «Aux producteurs savoyards»,  
Épicerie Sambuis Defreney,  
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.



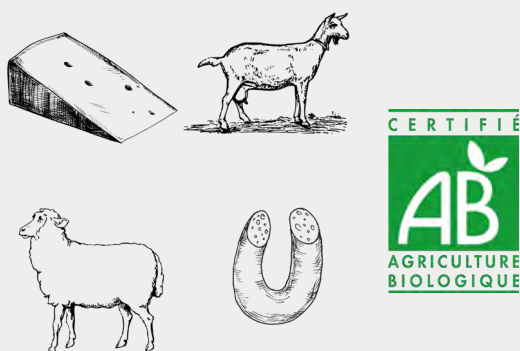
# LA FERME DES BREBIQUETTES

 Route des villes | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 06 21 09 00 70

 lesfromagesdemontdenis@hotmail.fr

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE À LA FERME

Le vendredi de 17h à 19h

### DANS LES COMMERCES

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

### SUR LES MARCHÉS

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

### AUTRE POINT DE VENTE

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



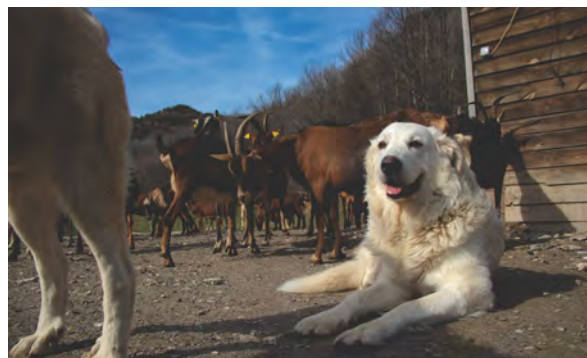
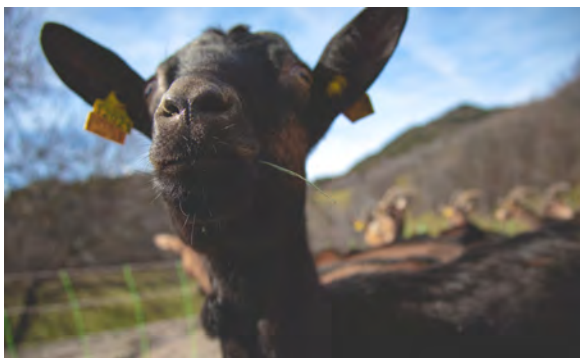
Nos chèvres sont nourries à l'herbe et au foin de nos prairies naturelles fleuries de montagne.



## Laura & Sébastien

### 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 quitter son travail dans le secteur bancaire. Le GAEC du Grand Coin est une histoire de famille. Les parents de Sébastien, Anne et Didier créent la ferme en 1989 à Montvernier. D'abord éleveurs de vaches, ils décident de basculer progressivement vers l'élevage de chèvres qui nécessite moins d'investissements financiers. Aujourd'hui, la deuxième génération, Laura et Sébastien, continuent de faire vivre l'exploitation familiale. Ils sont spécialisés dans l'élevage de chèvres et dans la production de fromages, dont la raclette de chèvre.





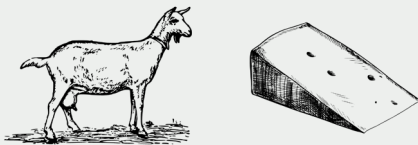
# LE GAEC DU GRAND COIN

 73300 Montvernier

 06 25 35 88 59

 gaecdugrandcoin@gmail.com

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE À LA FERME

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

### LIVRAISON SUR COMMANDE

De mars à octobre le samedi commandez au 06 25 35 88 59 sur les secteurs suivants : **Montvernier / La-Tour-en-Maurienne / Saint-Jean-de-Maurienne / Canton de la Chambre**

### DANS LES COMMERCES

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



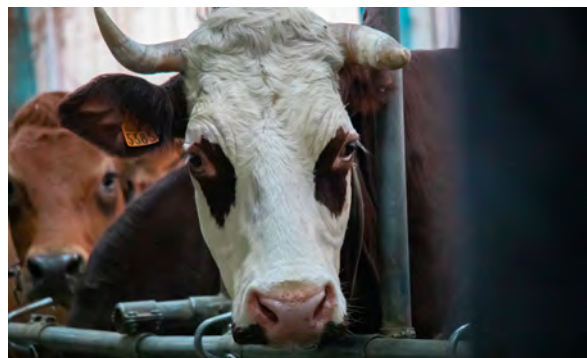
La flore exceptionnelle de nos alpages donne à notre raclette crémeuse son goût unique et authentique.



## 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

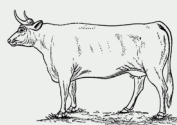
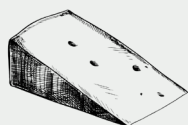
 Les Rieux | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 06 70 06 58 44 | 06 50 91 31 40

 [gaec-des.ardoisiers@orange.fr](mailto:gaec-des.ardoisiers@orange.fr)



## Types de production



## Où trouver nos 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 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

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### SUR LES MARCHÉS

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

### DANS LES COMMERCES

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



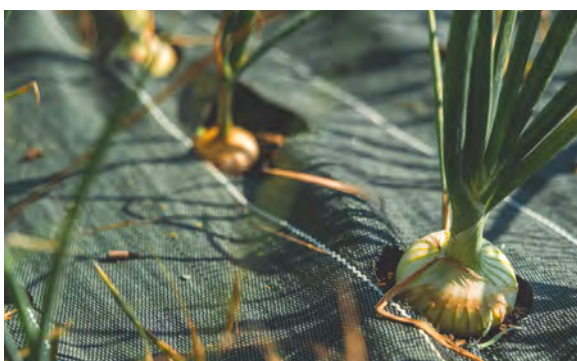
Manger des légumes bios en Maurienne, c'est possible !



## Noémie

### LA FERME DE LA FOURNACHE

Noémie est originaire de l'Ariège et son compagnon Thibaut du Vaucluse. Ingénieurs agronomes de formation, Noémie 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, Noémie 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

## Types de production



## Où trouver nos 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

A 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

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE À LA FERME

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

### SUR LES MARCHÉS

- **Saint-Jean-de-Maurienne** de mars à novembre le samedi matin
- **Modane** le jeudi matin
- **Meylan** de septembre à décembre le mercredi après-midi

En juillet et août :

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



Les mains dans la terre c'est ma thérapie.



## Géraldine

NATUR'ALPINE

Depuis toujours, Géraldine s'intéresse aux plantes et aux « remèdes de grand-mère ». Elle a exercé 17 ans comme aide à domicile et s'est spécialisée en parallèle dans l'utilisation et la transformation des plantes sauvages. Depuis 2014, à Albiez-le-Jeune, elle s'est lancée dans la production et la transformation de plantes aromatiques et médicinales. Elle prépare tisanes, gelées, sirops, confitures et vinaigres à partir des plantes cultivées dans son jardin et de la cueillette sauvage. Elle produit des variétés qui s'adaptent au climat montagnard. Les mains dans la terre, c'est là qu'elle trouve un sens à son engagement.



# NATUR'ALPINE

 Chef-lieu | 73300 Albiez-le-Jeune

 [naturalpine.savoie@gmail.com](mailto:naturalpine.savoie@gmail.com)

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### SUR LES MARCHÉS

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

### DANS LES COMMERCES

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



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



## Edith

### À LA CIME DU RUCHER

Originnaire 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'ennuie. 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](mailto:reservation@alacimedurucher.fr)



## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE À LA MIELLERIE

Sur rendez-vous

### AUTRE POINT DE VENTE

Office de tourisme Montagnicimes

### SUR LES MARCHÉS

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

### 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 hélicicultrice 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

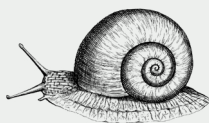
 224 Chemin de la Maison Blanche | 73300  
Fontcouverte-la-Toussuire

 06 75 16 64 85

 [ch.milan@outlook.com](mailto:ch.milan@outlook.com)



## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE À LA FERME

Sur rendez-vous

### SUR LES MARCHÉS

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

### DANS LES COMMERCES

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



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](mailto:crokignolebiscuiterie73@gmail.com)

## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### SUR LES MARCHÉS

**Albiez-le-Jeune**

en été le mardi de 17h à 19h

### AUTRE POINT DE VENTE

Office de tourisme Montagnicimes

### DANS LES COMMERCES

- **Albiez-Montrond** : Fromagerie «Aux producteurs savoyards»
- **Saint-Jean-de-Maurienne** : Fromagerie «Aux produits savoyards»
- **Saint-Michel-de-Maurienne** : Fromagerie «Aux produits savoyards»
- **La Toussuire** : Fromagerie «Les producteurs savoyards»
- **Le Corbier et Valloire** : La Fromagerie - Coopérative
- **Saint-Jean-de-Maurienne** : Épicerie Delicatessen
- **Albiez-le-Jeune** : L'Entre-pots le jeudi de 16h à 18h



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 L'ÉTENDARD

 483 Avenue de la gare | 73870 Saint-Julien-Montdenis

 09 83 97 69 67

 [info@brasserie-etendard.fr](mailto:info@brasserie-etendard.fr)



## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE SUR PLACE

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

### DANS LES COMMERCES

**Saint-Jean-de-Maurienne**

Carrefour Market,

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



## Types de production



## Où trouver nos produits ?

### VENTE SUR PLACE

Sur demande

### DANS LES COMMERCES

**Saint-Jean-de-Maurienne**

La Source Maltée,

DiotVino

# Nos marchés

Bienvenue dans la magnifique région de la Maurienne, où les marchés locaux regorgent de saveurs authentiques et de produits artisanaux uniques.

## TOUTE L'ANNÉE

### Saint-Jean-de-Maurienne

#### MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES SAMEDIS DE 7H30 À 13H

Au cœur du centre-ville, retrouvez toutes les semaines un grand marché où les producteurs et artisans de la vallée se réunissent : fruits et légumes, fromages, viandes, œufs et artisanat ! Animations musicales.

#### PETIT MARCHÉ

TOUS LES MERCREDIS DE 8H À 13H

Découvrez le marché du mercredi à Saint-Jean-de-Maurienne : quelques vendeurs passionnés proposent des fruits, légumes et produits frais locaux. Laissez-vous séduire par la fraîcheur et la diversité des produits, comblez vos envies de saveurs authentiques tout en soutenant les producteurs locaux.

### Saint-Michel-de-Maurienne

#### MARCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

TOUS LES VENDREDIS DE 8H À 12H

Découvrez le marché des producteurs locaux de Saint-Michel-de-Maurienne ! Fraîcheur et saveurs locales s'entremêlent dans ce petit marché coloré. Fromages, fruits et légumes vous attendent. Rencontrez les passionnés et délectez-vous de l'authenticité de la région. Une expérience gustative inoubliable !



## EN SAISON

### Albiez-Montfond

TOUS LES JEUDIS DE 9H À 12H

Chaque jeudi, le cœur du village bat au rythme du marché ! Les producteurs et artisans locaux se retrouvent ! C'est l'occasion de goûter et de découvrir leurs produits : fromages, tisanes de plantes locales, pains d'épices, miels, savons et plus encore !

### La Toussuire

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

TOUS LES VENDREDIS DE 9H À 13H EN ÉTÉ

TOUS LES VENDREDIS DE 9H À 17H EN HIVER

Découvrez le marché du mercredi à La Toussuire : produits du terroir (fromages, saucissons, confitures) et artisans locaux (peinture sur bois, sculpture).

### Saint-Jean-d'Arves

MARCHÉ ARTISANAL

TOUS LES MERCREDIS DE 14H À 18H

Découvrez le charmant marché de Saint-Jean-d'Arves, un véritable trésor d'artisanat et de souvenirs régionaux. Flânez parmi les étals remplis de créations uniques et de spécialités locales. Offrez-vous un cadeau authentique ou emportez un morceau de notre belle région chez vous. Ce petit marché éphémère est un rendez-vous incontournable pour les amoureux de l'artisanat local.

### Saint-Sorlin-d'Arves

MARCHÉ DES COMMERÇANTS ET PRODUCTEURS LOCAUX

TOUS LES JEUDIS DE 15H À 18H

Venez faire vos emplettes et repartez avec de jolis souvenirs de vos vacances à la montagne ! Animations sur place et ambiance musicale, venez nombreux !

# Nos points de vente

Découvrez les délices locaux de notre région ! Nos points de vente vous proposent une expérience gastronomique authentique. Soutenez l'économie locale tout en savourant des produits de qualité et en préservant notre patrimoine culinaire. Goûtez à l'essence de notre terroir dès aujourd'hui !

## 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.

## 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.





## LES FROMAGERIES

Les fromageries coopératives des Arves et de La Chambre reposent sur la collaboration entre les producteurs de Maurienne. Les éleveurs travaillent ensemble pour transformer leur production en fromage de qualité supérieure. Dans chaque fromagerie, vous pouvez découvrir et savourer une variété de fromages locaux exceptionnels : beaufort AOP, tomme de vache, tomme de chèvre et brebis, bleu de Termignon et encore bien d'autres fromages.

### **Saint-Jean-de-Maurienne**

FROMAGERIE «AUX PRODUITS SAVOYARDS»

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

### **Albiez-Montrond**

FROMAGERIE «AUX PRODUCTEURS SAVOYARDS»

Place Opinel, Chef-lieu | 73300 Albiez-Montrond

### **la Toussuire**

FROMAGERIE «LES PRODUCTEURS SAVOYARDS»

Rue du Marché | 73300 la Toussuire

### **Le Corbier**

LA FROMAGERIE COOPÉRATIVE

Galerie Charvin | 73300 Le Corbier

### **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

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

**En saison :**

Visite guidée tous les matins sauf le samedi et 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.

# Découvrez nos artisans

Les artisans font la richesse de notre territoire.  
Ils ont de l'or entre les mains.

Ils travaillent avec passion les matières premières disponibles que nous avons sur notre territoire afin de créer des pièces uniques : peintures, bijoux, fabrication de skis alpins, sculptures sur bois ou métal, gravures, poteries, montres, savons, créations artisanales en tissus... Tous ont en commun l'amour de leur métier, une créativité sans limite, des connaissances fines de leur activité qu'ils aiment partager. Découvrez leur savoir faire, n'hésitez pas à les contacter. Leurs ateliers sont ouverts sur demande pour une immersion totale dans leur univers.



## Retrouvez nos artisans

SCANNEZ LE QR CODE





# La Pasta

## MUSÉE - EXPO

Un espace dédié à l'histoire de la 1ère usine de pâtes de Savoie installée en Maurienne à Saint-Etienne-de-Cuines en 1884.



## MAGASIN D'USINE

Dans le magasin d'usine, vous trouverez :

- ✂ Des spécialités comme les crozets, polenta, risotto, soupes...
- ✂ Une gamme BIO et sans gluten.
- ✂ Un vaste rayon VRAC avec plus de 50 références disponibles.
- ✂ Mais aussi des sauces, bruschettas, gressins, vins de Savoie, huile d'olive, etc.



PASTA ET AROMI



📍 133 Avenue d'Italie - 73300 Saint-Jean-de-Maurienne

☎ 06 25 39 64 18

✉ [lapasta.pates@gmail.com](mailto:lapasta.pates@gmail.com)



## SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



+33 (0)4 79 83 51 51



[info@montagnicimes.com](mailto:info@montagnicimes.com)



Place de la Cathédrale - Ancien Évêché  
73300 | Saint-Jean-de-Maurienne



## ALBIEZ



+33 (0)4 79 59 30 48



[albiez@montagnicimes.com](mailto:albiez@montagnicimes.com)



Place Opinel  
73300 | Albiez-Montrond



## LES BOTTIÈRES



+33 (0)4 79 83 51 51



[info@montagnicimes.com](mailto:info@montagnicimes.com)



Bureau d'Information Touristique, Bottières Accueil  
73300 | Saint-Pancrace