

Guide des producteurs
et des artisans
ÉDITION 2022



LA MATHEYSINE

dans l'assiette



la **M**atheysine
Communauté de communes

LA MATHEYSINE

dans l'assiette



Riche, vivant et varié !

C'est ainsi que notre territoire peut se définir au regard de tout ce que ces femmes et hommes produisent de leurs mains : délices sucrés, invitations salées, saveurs traditionnelles ou modernes...

Au travers de ce guide, vous découvrirez de bonnes adresses pour vous régaler au quotidien ou à des occasions plus festives.

Près de 90 agriculteurs, producteurs et artisans, alliant savoir-faire et passion, participent à la force de notre territoire.

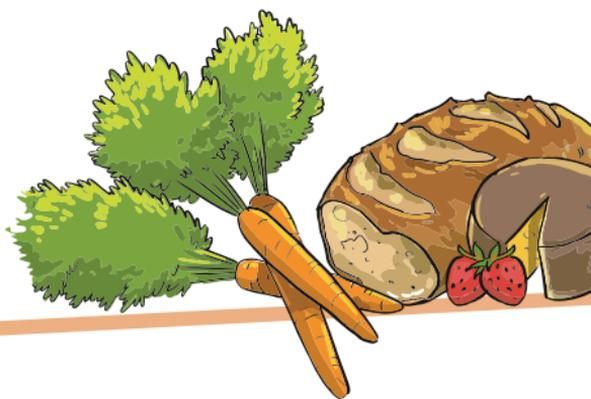
Acheter chez eux, c'est soutenir l'agriculture, les paysages et l'économie de la Matheysine.



Coraline SAURAT,
Présidente de la
Communauté de communes
de La Matheysine



Fabien MULYK,
Vice-Président délégué
à la Montagne, à
l'Agriculture et à la Forêt.



Viandes

P 5

Légumes et Cie

P 19

Produits laitiers

P 25

Autres délices

P 31

Artisans

P 41

Les Marchés

P 54



VIANDES



Viande porcine



Viande ovine

Volailles



Viande caprine

Viande bovine

Lapins



Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

Bergerie la Pastorale



38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 07 68 56 90 05
06 68 87 27 33

✉ : contact@bergerielapastorale.fr •
🌐 : www.bergerielapastorale.fr •



© A.Robert

Colis de viande, pelotes de laine Mérinos, sous-pulls, mitaines et autres produits tricotés

Aline et Mathias ont créé leur exploitation en 2014. Ils possèdent à ce jour un troupeau d'environ 150 brebis Mérinos d'Arles. En système pastoral, ils produisent des agneaux d'herbe dont ils vendent la viande en colis et valorisent la laine en pelote.



Commande par mail ou téléphone

La Bergerie de la Roizonne



114 Route du Viaduc de la Roizonne
38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : 06 61 72 67 61

✉ : labergeriedelaroizonne@gmail.com •



© J.Van Ee

Colis de viande d'agneau et de porc, légumes d'automne

La Bergerie de la Roizonne, ferme en agriculture biologique, vous propose de la viande d'agneau de race Thônes et Marthod (toute l'année), de la viande de porcs élevés en plein air (d'avril à août). (Légumes voir p 20)



Commande par mail ou téléphone une semaine à l'avance

La Belle Verte (Susville), Pousses AMAPouces (AMAP de La Mure)





EARL du Touret



38740 Le Périer •

☎ : 06 72 11 35 45

f : EARL du Touret •



Colis de viande d'agneau entier ou demi, découpé et sous vide

Au Périer, Mariette et Flavien élèvent leurs brebis dans le Parc National des Écrins pour vous proposer une viande d'agneau de qualité toute l'année.



Commande par téléphone (une semaine à l'avance)

Laurent EYMERY



38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 81 73 81 25

✉ : eymery.laurent@orange.fr •



Colis de viande bovine

Installé depuis 2000 sur l'exploitation familiale, Laurent veille seul sur son cheptel de vaches allaitantes qui sera bientôt constitué uniquement de Limousines, une race rustique qui valorise bien le pâturage matheysin.



Commande par téléphone



La Ferme des Vents (Pierre-Châtel)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

La Galoubière



38350 Prunières •
☎ : 06 70 18 01 43

✉ : h.hardysandrine@orange.fr •

Veaux de lait, chevreaux, fromages affinés et frais, yaourts au lait de vache et de chèvre

Mère et fille élèvent ensemble chèvres et vaches pour vous proposer des colis de veau et chevreau matheysin. (Fromages voir p 27)



La Mure (lundi matin), Pierre-Châtel (dimanche matin)
Fermes d'Ici (La Mure)

GAEC de Beauregard



2278 Route Soulier
38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •
☎ : 07 72 72 47 16

✉ : gaecdebeauregard38@gmail.com •

Production et transformation de volailles fermières, viande agneau (détail ou colis), œufs

Pierre, installé depuis 25 ans, travaille avec sa femme et son frère sur l'exploitation familiale. Dans leur propre laboratoire de transformation, ils vous préparent terrines, pâtés et autres produits de qualité. (Œufs voir p 38)



Pierre-Châtel (dimanche matin)
Commande par mail ou téléphone
Fermes d'Ici (La Mure)

SCEA Rebreyend



211 rue des 4 Fontaines
38220 Cholonge •
☎ : 06 70 27 19 91
06 38 42 94 24

✉ : sceaebreyend@hotmail.fr •
🌐 : www.sceaebreyend.fr •

Colis de viande bovine

Sur l'exploitation de Denis et son frère, chevaux et bovins se partagent l'espace. Vous pouvez commander des colis de viande bovine.



Commande par téléphone





Gérard FELIX



20 Impasse du Lavoir
38350 Lavaldens •

☎ : 06 72 48 43 44

✉ : felixgerard38350@gmail.com •



© M.Bettancourt

Colis de viande ovine, chevreaux en carcasse, saucisses et merguez sous vide

Gérard élève ses moutons depuis 20 ans dans la vallée de la Roizonne, pour leur viande principalement. Il propose aussi, suivant les disponibilités, du chevreau de lait et de la chèvre salée.



Commande par mail ou par téléphone (une semaine à l'avance)

GAEC La Ferme Aubrac



758 Route d'Oris
38350 Siévoz-le-Haut •

☎ : Joël : 06 81 03 90 78

Véronique : 06 72 12 53 45

✉ : lafermeaubrac38@gmail.com •



© S.Ibanez

Colis de viande ou détail

Véronique et Joël sont tombés amoureux des Aubracs en 2010, une race rustique et docile originaire du sud du Massif Central. C'est ainsi que leur passion d'éleveurs est née.



Commande par téléphone (pour colis)



Fermes d'Ici (La Mure) (au détail)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

La Ferme du Parc



La Festinière
38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 89 35 44 31
07 76 30 74 47

✉ : rebreyend@wanadoo.fr •

📍 : La Ferme Rebreyend •



© S.Ibanez

Viande de bœuf et veau sous vide au détail ou en colis, steaks hachés, farine de blé bio issue du champ

Soucieux de la qualité de leurs produits, Françoise et Paul-Dominique ont décidé dans les années 2000 de se convertir en agriculture biologique en produisant toute l'alimentation nécessaire à leur troupeau.



Vendredi de 17h30 à 19h30 et samedi de 9h à 12h30

Commande par mail ou téléphone avec retrait le vendredi ou le samedi

La Belle Verte (Susville)

La Ferme de Païon



La Faurie
38350 Sousville •

☎ : 04 76 81 11 48



© J-P.Curt

Colis de viande ou détail

Agriculteur depuis 1987, entre Charolaise et Limousine, Jean-Pierre conduit un troupeau mixte de race à viande. Vente directe depuis l'année 2000 et production biologique depuis 2001.



Pierre-Châtel (dimanche matin)

Commande par téléphone





David THIBAUD



38119 Villard-Saint-Christophe •

☎ : 06 79 09 89 21

✉ : david.thibaud894@orange.fr •



© Thibaud

Colis de viande bovine

Installé depuis 2013 sur l'exploitation familiale, David vous propose des colis de viande de bœufs et des veaux de lait élevés sous la mère de race Charolaise, une race rustique et docile qui s'adapte bien à tout type de pâturage.



Commande par téléphone (pour les colis de viande de bœuf)



Boucherie de la Matheysine (La Mure) pour les veaux de lait en carcasse

La fermette de Tors



38350 Saint-Honoré •

☎ : 06 07 31 78 93

✉ : marie-agnes.traoussier@orange.fr •



© M-A.Troussier

Colis de viande de bœuf et de veau

Depuis 20 ans, chez Marie-Agnès, vous avez le choix entre bœufs ou veaux élevés dans les prés matheysins et en bio depuis 2001.



Pierre-Châtel (dimanche matin)

Commande par téléphone



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

GAEC Prince



Font Reynier
38220 Saint-Jean-de-Vaulx •

☎ : 06 80 42 17 41

✉ : fermeprince@wanadoo.fr •

🌐 : www.viande-matheysine.jimdofree.com •



Viande bovine et porcine au détail, charcuterie

Le GAEC Prince est une affaire de famille depuis 1995. Jean-Michel est responsable de la découpe de bœuf, veau et porc. Myriam fabrique la charcuterie dans son propre laboratoire de transformation et Anaëlle est chargée de l'élevage laitier. Vous pourrez donc retrouver tous leurs produits familiaux et faits maison sur les hauteurs de St-Jean-de-Vaulx.



Vendredi de 16h à 19h

La Ferme du Terroir



38350 Saint-Honoré •

☎ : 06 76 47 11 90



Colis de viande bovine

C'est dans les prairies matheysines que grandissent les deux races à viande de Jean-François. Des bovins rustiques adaptés au territoire. En agriculture biologique depuis 2001, il pratique la vente directe depuis 20 ans.



Pierre-Châtel (dimanche matin)



Commande par téléphone





GAEC de Fugières



Fugières
38350 Saint-Honoré •

☎ : 06 70 95 52 48

✉ : contact@gaec-de-fugieres.fr •

🌐 : www.gaec-de-fugieres.fr •



© Mme Fuzat

Colis et vente au détail de viande de bœuf et veau, bocaux, plats cuisinés, charcuterie.

Éleveurs de père en fils depuis 1915, le GAEC de Fugières vend de la viande de bœuf et de veau de lait, au détail ou en colis, des plats cuisinés à la ferme, des grillades, de la charcuterie...



Commande par téléphone ou sur le site internet (livraison particulier ou retrait des commandes sur la ferme)

Eric CHATTARD



713 Route du Pay
38350 Lavaldens •

☎ : 06 17 96 62 97

✉ : contact@rivobruenti.fr •



© A.Chattard

Viande d'agneau (possibilité au détail), saucisses et merguez au détail.

Éric, éleveur ovin, a couplé son activité avec un accueil touristique en montagne. Son troupeau de 80 brebis lui permet de proposer des menus à base de viande d'agneau de la ferme. Son troupeau passe tout l'été sur l'alpage communal de Lavaldens. Les agneaux sont proposés à la vente directement à la ferme quelques jours après leur retour d'alpage.



Commande par mail ou téléphone



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Graines de Thônes



Roizon-le-Haut
38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : Florian : 06 71 33 96 60
Nadège : 07 77 00 87 74

✉ : grainesdethones@gmail.com •

📘 : Graines de Thônes •



Colis de viande ovine ou au détail, plats préparés, plants et légumes, œufs.

C'est sur les hauteurs de la Roizonne que Florian et Nadège sont installés en tant qu'agriculteurs. Florian est éleveur de brebis Thônes et Marthod. Il vous propose : de la viande d'agneau au détail ou en colis, des plats préparés (potée, curry ou tajine d'agneau) et des terrines d'agneau idéales pour vos apéritifs entre amis ou en famille. (Légumes et fruits voir p 23, Œufs voir p 37)



Visite gratuite de la ferme sur demande



Commande par téléphone (de préférence une semaine à l'avance pour la viande), ou sur le site internet www.cagette.net le mardi soir, avec retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier)



Belle Verte (Susville) pour les plats préparés uniquement, Pousses AMAPouces (AMAP de La Mure)

Christian CHARLES



18 impasse de l'Eglise
38350 Saint-Michel-en-Beaumont •

☎ : 06 12 66 22 13

Colis d'agneau d'alpage en vente directe de septembre à octobre, cassettes de viande bœuf

Christian procède à la vente de colis d'agneau d'alpage, ainsi qu'à des colis de génisse de race aubrac, limousine, charolaise. Sur commande selon la demande.



Commande par téléphone





La Basse Cour des Mottes



38770 La Motte-d'Aveillans •

☎ : 06 37 07 98 82

✉ : carine.chantre@orange.fr •

📘 : La Basse Cour des Mottes •

📷 : la_basse_cour_des_mottes •



© C.Chantre

Lapins fermiers et volailles fermières, œufs de poules plein air

Retrouver les saveurs authentiques d'une viande fine et de qualité avec l'élevage traditionnel de lapins fermiers de Carine. Ils sont nourris avec des céréales et de la luzerne séchée issues de l'agriculture responsable du dauphiné. Carine propose aussi des volailles fermières élevées dans la même ambition. (Œufs voir p 37)



Vente directe le vendredi de 17h30 à 18h30 (si impossibilité, la contacter)



Commande par téléphone ou sur le site internet pour le deuxième et quatrième vendredi de chaque mois

L'Agneau de la Thuillière



259 Chemin de la Source, Les Verneys
38740 Valbonnais •

☎ : 06 24 26 13 16

✉ : earllathuilliere38740@gmail.com •



© A.Geneste

Colis de viande d'agneau

Installés depuis 2021 en brebis viande Préalpes, Annaïck et Jérôme vous proposent des colis de viande d'agneau biologique sur commande.



Commande par mail ou téléphone



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

EARL des Revoullins



38350 La Mure •

☎ : 06 76 23 98 71

✉ : fabien.reynier@yahoo.com •



Viande de bœuf, de veau et poules pondeuses

Éleveurs de vaches limousines sur la commune de la Mure, Fabien et sa compagne élèvent leurs animaux avec du foin et des céréales produits sur leur exploitation. 95% de leur production est vendue en vente directe sur les marchés aux alentours. (Eufs voir p 36)



La Mure (lundi matin)



Commande par mail ou téléphone

La Ferme du Grand Rif



38350 La Morte •

☎ : 06 27 15 83 04

✉ : lafermedugrandrif@outlook.fr •

📍 : La Ferme du Grand Rif •

Chevreaux en colis, fromages de chèvre frais, mi-secs et secs fermiers au lait cru, tommes de chèvre, et œufs de poules frais

Installée il y a peu sur la commune de l'Alpe du Grand Serre, Astrid élève des chèvres de Savoie, des alpines, des saaneen et des croisées pour transformer le lait en bons fromages. Tout est fait sur place à la ferme. Les chèvres pâturent en alpage tout l'été. Des visites sont possibles sur réservation. (Eufs voir p 38, Fromages voir p 29)



Vente directe le samedi de 14h à 18h

EARL les Echaueaux



38350 Cognet •

☎ : 06 35 13 76 36

04 76 30 94 12

✉ : bonnet.ludo@hotmail.fr •

Colis de viande bovine et ovine, dinde en fin d'année, colis de porc ou au détail

Chez Ludovic, la diversité est de mise avec trois ateliers différents : bovin allaitant, ovin viande et volaille.



Commande par téléphone





La Ferme de S^{te} Luce



38970 Sainte-Luce •

☎ : 04 76 30 16 04

✉ : contact@fermedesainteluce.com •

🌐 : www.fermedesainteluce.com •



© La Ferme de Sainte Luce

Viande de bœuf et de porc, charcuterie, pain et biscuits, fromages affinés et produits frais de vache, bières

Viande de boeuf, viande porc, charcuteries sèches, verrines : le tout en bio avec des recettes traditionnelles pour les amateurs de bonne chère. (Fromages voir p 28, Pain et biscuits voir p 45, Bières voir p 51)



Tous les jours de l'année de 17h30 à 19h, de 16h30 à 19h30 en juillet - août, Les Egâts à Saint-Laurent-en-Beaumont (mardi de 17h à 19h de juin à octobre)

Commande le mardi soir sur le site internet www.cagette.net, avec retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier) et de juin à octobre le mardi soir au jardin Groupe Cagette (Saint-Pierre de Méarotz)



Belle Verte (Susville)

La Ferme des Passerelles



495 Chemin des 4 Communes

38350 Mayres-savel •

☎ : 06 50 36 18 63



© P.Lahmanes

Colis de viande sous vide, carcasses ou vivants, et produits laitiers transformés

Philippe produit des légumineuses pour l'alimentation de ses troupeaux qui sont nourris exclusivement avec les fourrages de l'exploitation. Toutes les cultures et animaux sont certifiés 100% Agriculture biologique. Vente de colis d'agneau et de merguez maison à la belle saison. (Produits laitiers voir p 29)



Commande par téléphone



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

EARL Les Délices de la Ferme



38740 Valbonnais •

☎ : 06 88 18 54 61

✉ : didier38740@gmail.com •



Colis de bœuf et veau en 4 et 8kg, colis de porcs élevés en plein air, pommes de terre

Ferme traditionnelle et familiale, en conversion AB, respect du bien-être animal et des cultures sont les maîtres mots du travail quotidien de Didier et Angélique afin de proposer des produits de qualité qui éveilleront vos papilles. (Légumes voir p 20)



Commande par mail ou téléphone (livraison à domicile)

Loïc ARNEODOS



L'Eglise
38350 Saint-Michel-en-Beaumont •

☎ : 06 27 41 95 23



Colis d'agneau toute l'année et agneaux de montagne de septembre à octobre



Commande par téléphone





LÉGUMES ET C^{IE}

Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

Les Jardins d'Yggdrasil

38970 Pellafol •



Mens (samedi matin)

Légumes

Jérôme s'est reconverti en 2013 pour s'installer en tant que maraîcher sur la commune de Pellafol. Par conviction et pour le bien de l'environnement, il a décidé de produire ses légumes en agriculture biologique.

Les Jardins de l'Obiou

38970 Quet-en-Beaumont •

☎ : 06 20 05 09 45

✉ : contact@lesjardinsdelobiou.fr •

🌐 : www.lesjardinsdelobiou.fr •



Commande par téléphone ou sur le site internet

Légumes, fraises

Installé en maraîchage biologique sur une petite surface à Quet-en-Beaumont, Guillaume produit des fraises et toutes sortes de légumes. Retrouvez les actualités et les points de ventes de la ferme sur son site internet.

La Ferme des Vents

98 rue Bis Napoléon
38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 12 62 38 43

✉ : lafermedesvents@outlook.fr •

🌐 : www.fermedesvents.fr •

📘 : La Ferme des Vents •



© D.Bayoumy

Légumes, œufs, micro-pousses et fleurs comestibles bio, épicerie de produits locaux

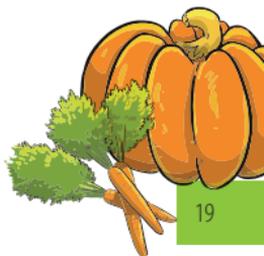
Alix et Dyanisis pratiquent un maraîchage de montagne, écologiquement soutenable, socialement équitable et économiquement efficace. (Œufs voir p 38)

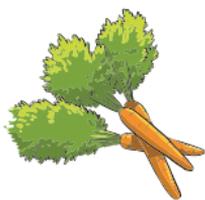


Vente directe le mardi soir



Commande par téléphone, avec retrait vendredi soir





Mon Jardin aux p'tits oignons

38970 Quet-en-Beaumont •

☎ : 06 09 82 31 13

✉ : clairebertholon7@gmail.com •



Légumes, pommes de terre nouvelles et autres aromates

Installée à Quet en Beaumont en maraichage biologique, Claire cultive des variétés classiques mais aussi des variétés anciennes : comme une quinzaine de variétés de tomates, une dizaine de variétés de courges, etc. N'hésitez pas à la contacter, Claire aime partager son métier et les saveurs de ses légumes.



Commande sur le site internet www.cagette.net le mardi soir, avec retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier)



La Belle Verte (Susville), Pousses AMAPouces (AMAP de La Mure) de juin à fin novembre

EARL Les Délices de la Ferme

38740 Valbonnais •

☎ : 06 88 18 54 61

✉ : didier38740@gmail.com •



Commande par mail ou téléphone (livraison à domicile)

Bergerie de la Roizonne

114 Route du Viaduc de la Roizonne

38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : 06 61 72 67 61

✉ : labergeriedelarozonne@gmail.com •



La Belle Verte (Susville)

Pommes de terre, colis de bœuf et veau en 4 et 8kg, colis de porcs élevés en plein air

Ferme traditionnelle et familiale, en conversion AB, respect du bien-être animal et des cultures sont les maîtres mots du travail quotidien de Didier et Angélique afin de proposer des produits de qualité qui éveilleront vos papilles. (Viande voir p 17)

Légumes, colis de viande agneau et porc

La Bergerie de la Roizonne vous propose en plus de la viande (voir p5), des légumes bio d'automne : pommes de terre, carottes, betteraves, courges, oignons.



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Les Légumes du Potaju

38970 Corps •

☎ : 06 98 90 49 80

✉ : julienreymond38@yahoo.fr •

🌐 : www.leslegumesdupotaju.fr •

📌 : Légumes du Potaju •



© Le Potaju

Légumes, endives et champignons de Paris, produits transformés (tartines, pickles, soupes, pestos, etc)

Depuis 2013, Julien et Bérangère se sont lancés dans la production de légumes en agriculture biologique. En adaptant leur production au rythme des saisons, ils peuvent proposer des produits toute l'année.



Commande sur le site (retrait de paniers le mardi soir à Corps)



A Corps Paysans magasin producteurs (Corps) de 8h30 - 12h30 tous les jours en période estivale, à définir pour les autres périodes de l'année

Les Jardins du Beaumont

38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 07 88 18 06 04

✉ : lesjardinsdubeaumont@orange.fr •



© D.Robert

Légumes, cassis, pêches, cueillette et transformation d'ail des ours, sirop de cassis, velouté de butternut, piment rouge à l'huile, blettes lactofermentées

En 2012, Delphine a décidé de se reconvertir pour s'installer en tant que maraîchère sur la commune de St-Laurent-en-Beaumont. Elle produit une diversité de légumes en agriculture biologique mais aussi quelques fruits, une activité qu'elle commence à développer.



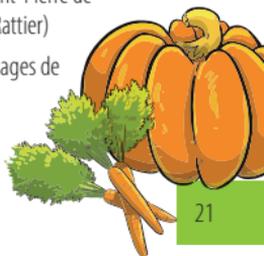
Saint-Laurent-en-Beaumont (mardi soir) de juin à fin octobre

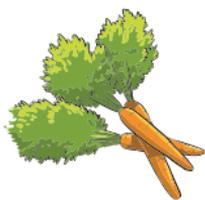


Commande par mail ou téléphone, vente de paniers le site internet www.cagette.net, retrait le mardi soir au jardin Groupe Cagette (Saint-Pierre de Méarotz) ou le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier)



La Belle Verte (Susville), Le Pot au Lait (La Mure), Les Fromages de Rémi (La Mure), Motte Viandes (La Mure) pour les transformations





Cueillette des Sommets

4875 route du Grand Armet Lieu-dit les
Siauds de Chantelouve
38740 Chantepérier •

☎ : 07 67 73 69 44

✉ : cueillettedessommets@outlook.fr •

🌐 : www.cueillettedessommets.fr •



© J.Magnin

Ail des ours en pesto, produits transformés avec petits fruits rouges, rhubarbe, cynorhodon (confitures, coulis, sirops, sorbets), génepi en brins séchés et liqueurs

Installé depuis mars 2020 comme agriculteur sur la commune de Chantepérier, Jérôme cultive environ 1,5 hectares de petits fruits rouges et de génepi en agriculture biologique.

Il fait aussi de la cueillette en milieu naturel : ail des ours, myrtille, cynorhodon, et transforme ses récoltes à la ferme selon des méthodes artisanales et des recettes familiales.



Sur rendez-vous par le site ou par téléphone



Fermes d'Ici (La Mure)

Les Jardins des Engelas

Les Engelas
38740 Valbonnais •

☎ : 07 52 40 63 83

✉ : lesjardinsdesengelas@outlook.fr •

🌐 : www.lesjardinsdesengelas.fr •

📘 : Les Jardins des Engelas •



© F.Cros

Légumes et fruits, plants de fleurs et légumes, confitures, compotes, sauces, pickles...

Frédéric et sa compagne ont choisi de s'installer en tant que maraîchers sur les hauteurs de Valbonnais.

En activité depuis juin 2018, ils vendent leurs légumes et fruits cultivés en agriculture biologique selon des méthodes agroécologiques.



Pierre-Châtel (dimanche matin), Entraigues (vendredi matin)



Commande par téléphone ou sur le site internet



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Graines de Thônes

Roizon-le-Haut
38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : Florian : 06 71 33 96 60
Nadège : 07 77 00 87 74

✉ : grainesdethones@gmail.com •

📌 : Graines de Thônes •



Plats préparés, plants, légumes et fruits, œufs, colis de viande ou au détail

Dans leur ferme paysanne, c'est Nadège qui veille sur les plants vigoureux et les légumes goûteux. Elle propose des plants à partir de semences produites et récoltées par ses soins sur la commune de Nantes-en-Rattier. Retrouvez ainsi des plants de saison adaptés à votre terroir (légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs). (Viande voir p 13, Œufs voir p 37)



A partir de début avril, vente de plants samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30 Visite gratuite de la ferme sur demande



La Mure (lundi matin) d'avril à octobre pour les plants, autres foires et marchés pendant la saison

Le Jardin de Prosper

38970 Valbonnais •

☎ : 06 71 89 92 95

Légumes, huile de noix

Isabelle, en double activité saisonnière, exerce son activité depuis 2013 sur la commune de Valbonnais. Elle propose divers légumes biologiques issus de ses jardins, en production de juin à fin septembre.



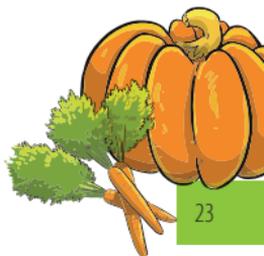
Entraigues (vendredi matin)



Commande par téléphone



Valbomarché (Valbonnais) en été



PRODUITS LAITIERS



Lait de brebis



Lait de vache

Lait de chèvre



Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

GAEC Normand La Fromagerie des Lacs



38119 Villard-Saint-Christophe •

☎ : 06 89 12 01 59

✉ : gaec.normand@orange.fr •



© C.Rivoire

Faisselles, yaourts, fromages blancs, fromages affinés

Passionné par les gros fromages à la suite de sa formation en Savoie, Patrice vous propose ses spécialités : la meule des Lacs, le bleu de la Matheysine, le petit Matheysin et bien d'autres encore...



Pierre-Châtel (dimanche matin)



Fermes d'Ici (La Mure)

La Ferme de Roche Brune



Les Fallavaux
38970 La Salette-Fallavaux •



© Ferme de Roche Brune

Fromages frais, tommes, faisselles

C'est entre 1 100 et 1 400 m d'altitude, au pied de la Salette, que les 45 chèvres d'Étienne et Carine pâturent en liberté. Un cadre unique pour du lait de qualité.



Tous les soirs de 17h30 à 19h



Corps (jeudi matin)





La Fromagerie du Désert



38740 Le-Désert-En-Valjouffrey •

: Fromagerie Du Desert •



© E.Puissant

Fromages frais et affinés, faisselles

Dans un petit hameau en fond de vallée à 1 250 m d'altitude, les chèvres de Marie et de sa fille arpentent en liberté les montagnes, où elles adaptent leur menu au rythme des saisons. D'où ces fromages uniques issus de la recette familiale.



Vente directe



Entraigues (vendredi matin)

GAEC des Berlioux



Les Berlioux
38119 Saint-Théoffrey •

: 06 75 62 17 04

: aurelie.charlaix@orange.fr •

: Gaec des Berlioux •

: @gaecdesberlioux •



© M.Allard

Fromages de chèvre bio (frais, affinés, faisselles, bûches ...), fromages de vache bio (frais, affinés, faisselles...)

Installée depuis 2017 sur la ferme familiale, Aurélie a décidé d'avoir son petit troupeau de chèvres et s'est lancée dans la fabrication de fromages.

Elle transforme également du lait de vache issu de l'exploitation familiale.



Du mardi au vendredi de 9h à 11h30 et le samedi de 9h à 11h



site internet www.cagette.net, retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

La Galoubière



38350 Prunières •

☎ : 06 70 18 01 43

✉ : h.hardysandrine@orange.fr •



© O.Dupont

Fromages affinés et frais, yaourts au lait de vache et de chèvre, veaux de lait et chevreaux

Sandrine et sa fille fabriquent toute une diversité de petits fromages de chèvre et de vache, façonnés en famille sur les hauteurs du petit village de Prunières. (Viande voir p 7)



La Mure (lundi matin), Pierre-Châtel (dimanche matin)

Fermes d'Ici (La Mure)

La Chèvrerie du Jas



Montagne du Jas 722 chemin de la Mine
38350 Oris-en-Rattier •

☎ : 06 07 49 03 39

📘 : Chèvrerie Du Jas •



© J.Desimone

Faisselles, fromages lactiques, tommes de montagne

En 2016, Jordan, jeune et dynamique, s'est installé en tant qu'éleveur de chèvres dans son petit village natal. Il fabrique ses propres fromages et ses chèvres pâturent une grande partie de la journée au pied de l'alpage du Jas.



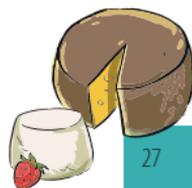
Du lundi au vendredi de 8h à 10h, le week-end de 8h à 12h et de

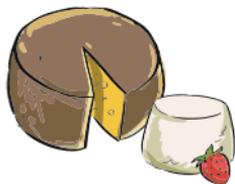
14h30 à 17h30. Possibilité de participer à la traite sur réservation



La Valette (jeudi soir), La Motte d'Aveillans (mercredi matin)

Les Fromages de Rémi (La Mure)





La Ferme de S^{te} Luce



38970 Sainte-Luce •

☎ : 04 76 30 16 04

✉ : contact@fermedesainteluce.com •

🌐 : www.fermedesainteluce.com •



© C.Druart

Fromages affinés et produits frais de vache, viande de bœuf et de porc, charcuterie, pain et biscuits, bières

La Ferme de Sainte-Luce élève une quarantaine de vaches, Abondance et Montbéliarde, dont tout le lait est transformé en yaourts, fromages blancs et fromages affinés. C'est dans leurs caves qu'ils développent le goût caractéristique des mille saveurs de la flore de Sainte-Luce. (Viande voir p 16, Pain et biscuits voir p 45, Bière voir p 51)



Tous les jours de l'année de 17h30 à 19h, de 16h30 à 19h30 en juillet - août



Les Egâts à Saint-Laurent-en-Beaumont (mardi de 17h à 19h de juin à octobre)



Vente de paniers sur le site internet www.cagette.net, retrait toute l'année le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier) et de juin à octobre le mardi soir au jardin Groupe Cagette (Saint-Pierre de Méarotz)



La Belle Verte (Susville), Les Fromages de Rémi (La Mure), Mon Epi Vrac (La Mure), Super U (La Mure)

GAEC du pied de l'alpage



La Chabannerie

38970 La Salette-Fallavaux •

☎ : 06 34 28 17 78

Fromages lactiques

Au pied de l'un des alpages de la Salette, Pierre et Simon proposent leurs fromages de chèvre et de brebis corses élevées dans les prairies naturelles de haute-montagne entre 1 200 et 2 000 m d'altitude.



Commande par téléphone



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

La Ferme du Grand Rif



38350 La Morte •

☎ : 06 27 15 83 04

✉ : lafermedugrandrif@outlook.fr •

📘 : La ferme du Grand Rif •



© A.Lescure

Fromages de chèvre frais, mi-secs et secs fermier au lait cru, tommes de chèvre, chevreaux en colis, et œufs de poules frais

Installée il y a peu sur la commune de l'Alpe du Grand Serre, Astrid élève des chèvres de Savoie, des alpines, des saaneen et des croisées pour transformer le lait en bons fromages. Tout est fait sur place à la ferme. Les chèvres pâturent en alpage tout l'été. Des visites sont possibles sur réservation. (Viande voir p 15, Œufs voir p 38)



Vente directe le samedi de 14h à 18h

La Ferme des Passerelles



495 Chemin des 4 Communes

38350 Mayres-Savel •

☎ : 06 50 36 18 63



© P.Lahmanes

Yaourts de brebis, fromages faisselles et fromages lactiques frais et affinés de brebis, colis de viande.

Les 60 brebis laitières de Philippe produisent yaourts et fromages 100% certifiés bio. (Viande voir p 16)



Vente directe le samedi 10h - 12h30



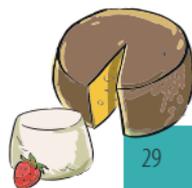
La Mure (lundi matin), Pierre-Châtel (dimanche matin), Mayres-Savel (mercredi matin) en juillet et août



Commande par téléphone



La Belle Verte (Susville), Pousses AMAPouces (AMAP de La Mure), Mon Epi Vrac (La Mure)



AUTRES DÉLICES



Escargots



Miel

Poissons



Oeufs

Confitures

Plantes
Tisanes



Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

L'Escargotière du Lys



1 Allée des Tamaris
38350 La Mure •

☎ : 06 36 98 95 68

✉ : escargot.lamure@laposte.net •

🌐 : www.escargotiere-du-lys.fr •

📘 : l'escargotière DU LYS •



© Valerie

Elevage d'escargots, confitures fermières, vinaigre à la pulpe de fruits, et tartinables (spécialité)

Productrice engagée, passionnée, militante de la qualité, Valérie respecte les méthodes artisanales, les goûts originaux et authentiques des produits, reconnus par le Collège culinaire de France depuis 2018.



Tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 18h



Commande sur le site internet



Fermes d' Ici (La Mure), Le train où vont les choses (La Mure),
Intermarché (La Mure)

Pisciculture du Valbonnais



Route des Angelas
38740 Valbonnais •

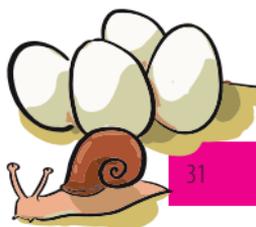
☎ : 06 75 78 66 12

Truites arc-en-ciel ou fario

Alain a créé son activité en 1985. Il élève des truites Arc-en-ciel et Fario sur les hauteurs de Valbonnais. Aujourd'hui retraité, il a choisi par passion de consacrer tout son temps à son activité.



Samedi matin de 9h à 12h





Les Plantes de Barbu



La Pierre Percée
38770 La Motte-d'Aveillans •
☎ : 06 72 46 57 71

📘 : Les plantes de Barbu •



© Les Plantes de Barbu

Plantes aromatiques et herbes à épices, plantes pharmaceutiques et médicinales



Commande par téléphone ou sur la page Facebook

Les Epilobes



72 chemin des Alaisies
38740 Le-Désert-En-Valjouffrey •
☎ : 04 76 30 14 96

✉ : contact@lesepilobes.fr •

🌐 : www.lesepilobes.fr •

📘 : Les Epilobes •



© G. Jacquemin

Tisanes aux plantes médicinales de montagne

Martine, herboriste, cultive et cueille des plantes aromatiques et de bien-être pour confectionner des eaux florales, des tisanes ou encore des huiles de massages.



Vente directe de mai à septembre



Entraigues (vendredi matin, en juillet et en août)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Guide des producteurs

AUTRES DÉLICÉS

Corinne BOAGLIO

Apiculture



98 Rue Sainte Colombe, La Posterle
38970 Pellafol •

☎ : 09 74 76 28 04



© C.Boaglio

Miel

Apicultrice récoltante au pied de l'Obiou, elle a été médaillée de bronze en 2017 et 2021 et d'or en 2019 au Concours des Miels du Syndicat Apicole Dauphinois pour son miel de montagne.



Commande par téléphone

Happy'Dom



958 route de Peyrague, Le Cros
38970 Corps •

☎ : 06 72 21 33 68

✉ : dominiqueflambard@orange.fr •



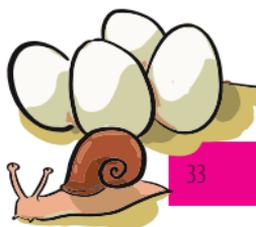
© D.Flambard

Miel de montagne, de bruyère blanche, rose et callune, de lavande, de châtaigner et pollen frais.

Autrefois artisan en travaux de montagne, Dominique s'est reconverti par passion il y a 15 ans. Il a toujours été en lien direct avec la nature, amoureux des abeilles, et a choisi de consacrer sa vie à sa passion.



Vente directe (avec appel de préférence avant de venir)





Le Rucher du Senépy



38350 Prunières •

☎ : 06 88 95 10 16



© F.Rebreyend

Miel bio de montagne : printemps, été, alpage et bruyère

Le Rucher du Senépy est situé au pied de la montagne du même nom. La certification biologique permet de proposer un miel exempt de produits chimiques contre les parasites de la ruche et d'utiliser plutôt une cire produite par les abeilles.



Commande par téléphone



La Belle Verte (Susville), Epi'Vrac (La Mure), Aux Délices Murois (La Mure), Fermes d'Ici (La Mure)

L'Atelier des Plantes



121 Chemin du Moulin
38970 Pellafol •

☎ : 06 80 82 35 22

✉ : autourdelobiou@gmail.com •

🌐 : www.autourdelobiou.com •

📘 : Latelierdesplantes •

📷 : @latelierdesplantes •

Balade-Atelier « Plantes sauvages comestibles et médicinales » suivie d'un atelier de fabrication, école de cueilleurs

Venez chaque jour cueillir avec Fabienne. Une occasion de découvrir les plantes sauvages comestibles et médicinales et d'apprendre à les utiliser au cours d'un atelier de fabrication.



Vente directe de mars à septembre ouverte à partir 17h



Commande par téléphone ou sur le site internet



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Guide des producteurs

AUTRES DÉLICÉS

Miel de la Matheysine



38350 Lavaldens •

☎ : Jean-Didier : 07 50 98 30 58

Jean-Blaise : 06 87 10 85 49



Miel fleurs de haute montagne

C'est le respect des cycles naturels de l'abeille qui différencie Jean-Didier et Jean-Blaise. Pas d'élevage de reines, de nourrissage systématique, d'apport de cire ni de création d'essaims artificiels. Les ruchers, de petite taille, sont tous implantés au plus près des montagnes, afin qu'apiculteurs, comme abeilles puissent s'émerveiller quotidiennement.



Commande par téléphone



Le Pot au Lait (La Mure), La Belle Verte (Susville), Les Fromages de Rémi (La Mure)

L'Atelier des Pras



Les Pras

38970 La Salette-Fallavaux •

☎ : 07 81 33 47 55



Confitures, tapenades et gourmandises

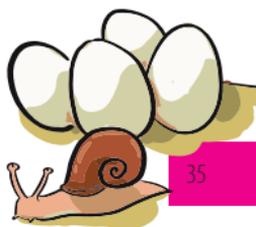
Situé à la Salette, sur les contreforts du massif des Écrins, entre Valgaudemar et Beaumont, Jean-Claude cueille cynorhodons et églantiers sauvages dans les massifs voisins.



Entraigues (vendredi matin seulement en été)



Intermarché (La Mure), Ferme de St Luce (Sainte-Luce)





Morfalou



38770 La Motte-Saint-Martin •

☎ : 06 85 02 70 08

✉ : morfalou38@gmail.com •



Confitures artisanales aux associations originales : nectarine - fleur de sureau, noix - pomme, carotte - citron - gingembre, courge spaghetti - pamplemousse - étoile de badiane, etc

Production artisanale de confitures (mais aussi compotes, pickles, fruits déshydratés...), en utilisant le maximum de produits locaux et régionaux. Magali a à cœur de valoriser les matières premières, en ajoutant le minimum de sucre (nécessaire à la conservation) et en privilégiant les cuissons courtes afin de préserver les saveurs. Ses créations se distinguent par leurs originalités, par des associations insolites et gourmandes. Il est également possible pour chacun (particulier ou professionnel) de faire transformer ses propres récoltes de fruits/légumes et ainsi d'éviter le gaspillage.



Marchés festifs tout au long de l'année



Commande par téléphone avec retrait possible à La Co'lab (La Motte-Saint-Martin)



Les Fromages de Rémi (La Mure), Intermarché (La Mure), Le train où vont les choses (La Mure)

EARL des Revoullins



38350 La Mure •

☎ : 06 76 23 98 71

✉ : fabien.reynier@yahoo.com •



Poules pondeuses, viande de bœuf et de veau

Florence et Fabien élèvent 200 poules en parcours plein air pour la production d'œufs qu'ils revendent sur les marchés. (Viande voir p 15)



La Mure (lundi matin)



Commande par mail ou téléphone



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Graines de Thônes



Roizon-le-Haut
38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : Florian : 06 71 33 96 60
Nadège : 07 77 00 87 74

✉ : grainesdethones@gmail.com •

📘 : Graines de Thônes •



© N.Azaria

Œufs, colis de viande ovine ou au détail, plats préparés, plants et légumes

A Roizon Le Haut, Nadège et Florian vous proposent aussi des œufs fermiers bio pondus par leurs poules évoluant sur les prés arborés de la ferme. Très ouverts à la discussion n'hésitez pas à les contacter pour en savoir plus sur leur métier ! (Légumes et fruits voir p 23, Viande voir p 13)



La Mure (lundi matin)



AMAP La Mure, ou sur le site internet www.cagette.net le mardi soir,
avec retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier)

La Basse Cour des Mottes



38770 La Motte-d'Aveillans •

☎ : 06 37 07 98 82

✉ : carine.chantre@orange.fr •

📘 : La Basse Cour des Mottes •

📷 : @la_basse_cour_des_mottes •

Œufs de poules plein air, lapins fermiers et volailles fermières

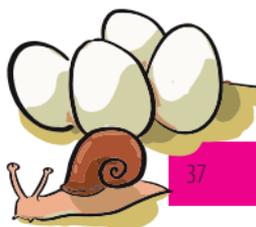
Dans le cadre d'une agriculture responsable, Carine propose aussi des œufs de poules élevées en plein air. (Viande voir p 14)



Vente directe le vendredi de 17h30 à 18h30 (si impossibilité, la contacter)



Commande par téléphone ou sur le site internet pour
le deuxième et quatrième vendredi de chaque mois





GAEC de Beauregard



2278 Route Soulier
38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 07 72 72 47 16

✉ : gaecdebeauregard38@gmail.com •

Œufs, production et transformation de volailles fermières, viande d'agneau (colis ou détail)

Pierre propose des œufs fermiers de plein air. (Viande voir p 7)



Vente directe (appel de préférence avant)



Pierre-Châtel (dimanche matin)



Commande par téléphone



Fermes d'Ici (La Mure)

La ferme des Vents



98 rue Bis Napoléon
38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 12 62 38 43

✉ : lafermedesvents@outlook.fr •

🌐 : www.fermedesvents.fr •

📘 : La Ferme des Vents

Œufs, légumes, micro-pousses et fleurs comestibles bio, épicerie de produits locaux

Alix et Dyanisis pratiquent un maraîchage de montagne, écologiquement soutenable, socialement équitable et économiquement efficace. (Légumes voir p 19)



Vente directe le mardi soir



Commande par téléphone, avec retrait vendredi soir

La ferme du Grand Rif



38350 La Morte •

☎ : 06 27 15 83 04

✉ : lafermedugrandrif@outlook.fr •

📘 : La ferme du Grand Rif •

Œufs de poules frais, fromages de chèvre frais, mi-secs et secs fermier au lait cru, tommes de chèvre, chevreaux en colis

Installée il y a peu sur la commune de l'Alpe du Grand Serre, Astrid propose des œufs frais de poules. Des visites sont possibles sur réservation. (Viande voir p 15, Fromages voir p 29)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Les Gourmandises de l'Ours



Les Frezons
38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 04 76 30 00 37



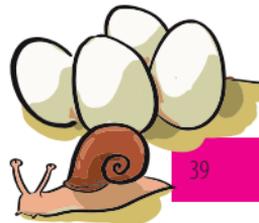
© X. Auguste

Condiments à l'ail des ours et miel

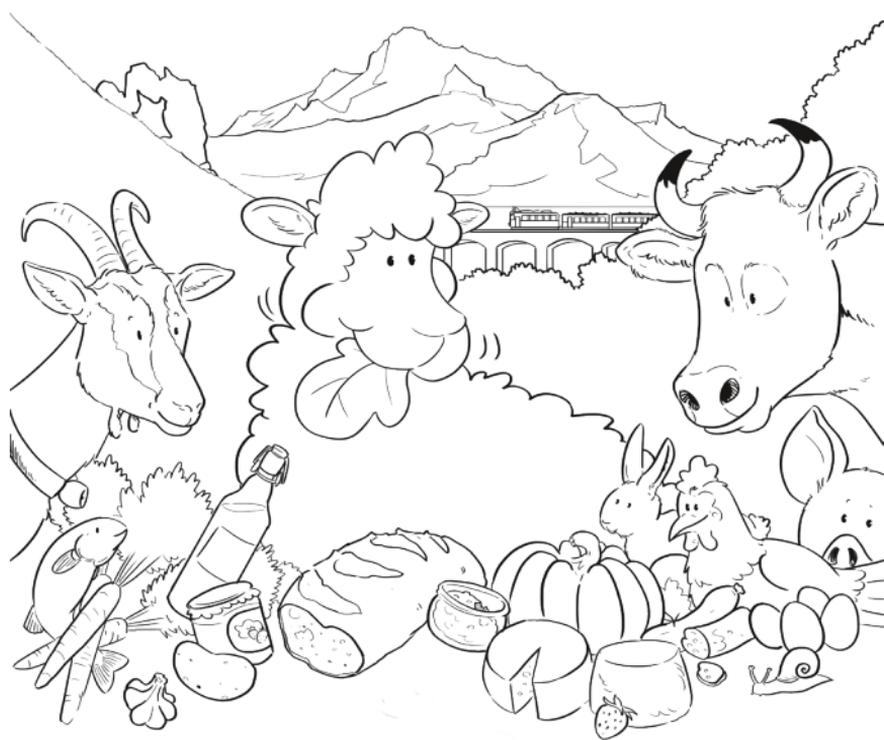
Petite production agricole de condiments à l'ail des ours et de miel en agriculture biologique et mention Nature et Progrès, 100 % local.



Fermes d'ici (La Mure)



Artisans et transformateurs
de bons produits



à vos crayons !

Boucherie La Matheysine

1 rue Montée de la Citadelle
38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 14 70

✉ : contact@boucherielaatheysine.fr •

📘 : Boucherie La Matheysine •



Tourtes, caillettes, pâtés croûte, plats cuisinés, murçons secs, saucissons, rissoles.

SARL Boucherie Charcuterie du Breuil

69 rue du Breuil
38350 La Mure •

☎ : 09 83 58 53 14

Saucisses maison, préparations produits carnés

Boucherie Alpine - Capdepon Jacob

38 rue des Alpes
38350 La Mure •

☎ : 04 76 30 93 76

📘 : Boucherie Alpine •



Pavés de murçon sec, pâtés croûte, pâtés de campagne, murçons à cuire.

La Fromagerie des Alpes

Route Napoléon
38220 Laffrey •

☎ : 04 76 72 08 09

✉ : lafromageriedesalpes@gmail.com •

📘 : La Fromagerie Des Alpes •



© L.Clavier

Fromages de toutes sortes, yaourts naturels et aromatisés, mozzarellas, beurres, épicerie fine.

Charcuterie Christian Boudes

ZI des Marais- 181 rue du Carvi
38350 La Mure •

☎ : 04 76 30 88 56

✉ : motteviandes@wanadoo.fr •

🌐 : www.christianboudes.com •

📘 : Motte Viandes •



© Christian Boudes

Spécialités culinaires de la Matheysine : tourtes, murçons, caillettes, rissoles. Fabrication artisanale, matières premières en local, pas d'ajout de produits artificiels. Recettes traditionnelles et gourmandes.

SARL Matheysine Viandes

Les Révoulins
38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 12 29

Boucherie charcuterie ambulante, commerce de bestiaux, vente de viande au détail sur les marchés



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Fumoir Matheysin

Route de La Bergogne
38220 Cholonge •

☎ : 06 76 75 73 02

✉ : fumoir.matheysin@laposte.net •

📘 : Fumoir Matheysin •

Fumaison traditionnelle de saumon, truites de l'Isère, magrets de canard, filets mignon de porc...

SARL Mathieu

94 rue de l'Étilier
38740 Entraigues •

☎ : 04 76 30 29 60

✉ : olimathieu@icloud.com •

📘 : Boucherie mathieu •

Caillettes, pâtés de campagne, murçons, plats cuisinés

Boucherie Charcuterie Marcou

Rue des Fossés
38970 Corps •

☎ : 04 76 30 00 60

Spécialités faites maison : charcuterie à base de porcs élevés aux céréales, murçons traditionnels, jambon cru, caillettes et saucisses au chou, pâtés croûte, tourtes, têtes roulées, jambons persillés, godiveaux, merguez, saucissons secs, rosettes

La Rebiole

Tors
38350 Saint-Honoré •

☎ : 04 76 30 34 05
✉ : contact@rebiole.fr •
🌐 : www.rebiole.fr •



© S.Badet

Pain, brioches, pizzas, biscuits, service traiteur



Mardi et vendredi de 11h45 à 19h
La Belle Verte (Susville)



Le Fournil du Gragnolet

41 rue de la Mabrière
38740 Entraigues •

☎ : 04 76 30 17 05
✉ : vincentbil@orange.fr •



© H.Billard

Pains complets, aux graines, aux noix, demi complets, à l'épeautre et brioches



Sur place les jours de cuisson : de septembre à juin le vendredi, dimanche et mardi à 18h, et en juillet-août le vendredi, dimanche et mardi à 10h

La Mure (lundi matin), Entraigues (vendredi matin seulement juillet-août)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

La Ferme de S^{te} Luce

38970 Sainte-Luce •

☎ : 06 76 30 16 04

✉ : contact@fermedesainteluce.com •

🌐 : www.fermedesainteluce.com •



© Ferme de Ste Luce

Pain Paysan, pain burger, biscuits



Du lundi au vendredi tous les jours de l'année de
17h30 à 19h, de 16h30 à 19h30 en juillet - août



Les Egâts à Saint-Laurent-en-Beaumont (mardi de 17h à 19h de juin à octobre)



Commande le mardi soir sur le site internet www.cagette.net, avec
retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier) et de juin
à octobre le mardi soir au jardin Groupe Cagette (Saint-Pierre de Méarotz)



La Belle Verte (Susville), les Fromages de Rémi (La Mure), Mon
Epi Vrac (La Mure), Intermarché (La Mure), Super U (La Mure)

Boulangerie Pâtisserie au Pain du Berger

5 rue Magdeleine
38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 13 90

Pain du Berger au levain naturel (spécialité), aumônière de caillette, feuilletés
murçons, tourte muroises et dauphinoises, tartes aux pruneaux, chocolats de
Pâques

Pâtisserie Coste

8 place de la Liberté
38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 00 63

Spécialités faites maison : Tartes aux noix, Carrés de l'Obiou.
Chocolats, biscuits, glaces et confiserie

Guy BACCOLI

Le Moulin
38350 Saint-Arey •

☎ : 04 76 81 36 56

Aux Délices Murois

16 bis rue des Alpes
38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 08 07

📌 : Aux Délices Murois •

Boulangerie, snacking, viennoiseries, pâtisseries



Tournée tous les dimanches



Boulangerie d'Entraigues

37 rue de l'Étilier
38740 Entraigues •

☎ : 04 76 30 28 96

📌 : Boulangerie artisanale d'ENTRAIGUES •

Artisan boulanger proposant des produits 100% faits maison, ainsi qu'une épicerie complète comprenant de nombreux produits salés.



Boulangerie Fouilloud Denis

RN 85 route Napoléon - La Roche
38350 La Salle-en-Beaumont •

☎ : 04 76 30 40 08

Boulangerie, pâtisserie

La Boulangerie des Mottes

2 route de la Roche
38770 La Motte d'Aveillans •

☎ : 04 76 30 61 26

Boulangerie, pâtisserie



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

LA MI DO RE

42 bis rue des Alpes
38350 La Mure •

☎ : 09 83 29 77 26

📌 : Boulangerie Lamidore •



© Lamidore

Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, sandwicherie, gamme de pains certifiés BIO et pains aromatiques

L'Anthracite

11 rue des Fossés
38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 24 10

📌 : L'Anthracite •



© L'Anthracite

Troisième place au Concours du Meilleur Croissant Pur Beurre de l'Isère en 2017. Baguettes de tradition française, tourtes matheysine, grand choix de snacking

Les Gourmandises du Lac

35 route Napoléon, Le Bourg
38220 Laffrey •

☎ : 09 88 04 18 92

📌 : Les Gourmandises du Lac •



© Les G. du Lac

Boulangerie, pâtisserie traditionnelle et moderne, snacking



Saint-Jean-de-Vaulx (Premier vendredi soir de chaque mois)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Boulangerie Pâtisserie Million d'Éclats

86 route Nationale 85
38220 Laffrey •

☎ : 04 76 72 71 94

✉ : milliondeclatslaffrey@yahoo.com •

📱 : Million D'Éclats • 📷 : @milliondeclats •



© K.Collé

Boulangerie avec de la farine 100% local (Trièves), viennoiseries, snacking, chocolats. Spécialités : Pain Napoléon, pâtisseries traditionnelles revisitées

Manu Cocktails & Co Traiteur-Chocolatier-Confiseur

Chardenot

38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 06 08 13 64 90

✉ : traiteur@manucocktails.com •



100% Fait maison, bio et équitable : Chocolaterie, confiserie, pâtisserie, biscuiterie, traiteur. Spécialités : chocolats, pains d'épices, cakes, sablés

Les gâteaux de Mimi

38350 Saint-Honoré •

☎ : 07 81 76 96 40

✉ : lesgateauxdemimi7@gmail.com •

📱 : Les Gâteaux de Mimi •



© Z.Nemeth

Muffins, biscuits sucrés et salés, commandes personnalisées. Spécialités : gâteaux sans gluten et vegan



Uniquement sur commande par téléphone ou par mail

Brasserie Matheysine

115 rue du Serret
38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : 06 84 35 43 83

✉ : brassierematheysine@gmail.com •

🌐 : www.brassierematheysine.fr •

📘 : Brasserie Matheysine •



© Brasserie matheysine

Fabrique de bière artisanale : bières maison, limonades maison, Nantine maison (spécialité), coffrets cadeau, planches apéritives de produits locaux

Vente à emporter : lundi mardi jeudi vendredi samedi 10h - 19h.

Consommation sur place : juin-juillet-août : du jeudi au samedi 16h - 22h30,

mai et septembre : du jeudi au samedi 16h - 21h,

octobre à avril : vendredi et samedi 16h - 20h. Visite de la fabrique sur RDV



Fermes d'Ici (La Mure), Les Fromages de Rémi (La Mure), Le Pot au Lait (La Mure), Gamm Vert (La Mure), Super U (La Mure), La Fromagerie des Alpes (Laffrey)

La Bière Percée

29 route Napoléon
38119 Pierre-Châtel •

☎ : 07 49 71 78 51

✉ : brasserie@bierepercee.fr •

🌐 : www.bierepercee.fr •

📘 : Brasserie La Bière Percée •



© Dijkstra Julia

Bières maisons du moment en fonction des saisons

Le vendredi de 16h à 22h,



Saint-Jean-de-Vaulx (Premier vendredi soir de chaque mois) Pierre-Châtel (dimanche) de avril à octobre. Egalement sur des marchés de Noël et autres marchés exceptionnels



tous les autres jours avec appel



Au Saint Amour Murois (La Mure), La Ferme des Vents (Pierre-Châtel), Sherpa (La Morte), La Mine Image (La Motte d'Aveillans), Boucherie La Matheysine (La Mure), Fermes d'Ici (La Mure)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Beer Truck des Alpes

65 Rue des Alpes
38350 La Mure •

☎ : 06 98 43 85 49

✉ : contact@beertruck.beer •

🌐 : www.beertruck.beer •

📘 : Beer Truck des Alpes •

📷 : @BeerTruckAlpes •



© V.Heutte

Bières artisanales brassées à l'eau de source de Cognet, avec des malts bio et locaux, et beaucoup de passion

Sur place de 9h à 17h tous les jours



Cholonge (vendredi soir)



Commande sur le site internet



Intermarché (La Mure), Super U (La Mure), Netto (La Mure), Le train où vont les choses (La Mure), Tabac-Pressé du Breuil (La Mure), Relax Bar (La Mure), Boulangerie-pâtisserie des Lacs (Pierre-Châtel), Relais du Tabor (St-Honoré), Ma petite cuisine (Entraigues), Le Truck de Nénette (ambulante), Le Pick Nick (ambulante), La petite dodue (ambulante)

La Ferme de S^{te} Luce

38970 Sainte-Luce •

☎ : 04 76 30 16 04

✉ : contact@fermedesainteluce.com •

🌐 : www.fermedesainteluce.com •



© La Ferme de Sainte Luce

Bières paysannes l'Étincelle.

Tous les jours de l'année de 17h30 à 19h, de 16h30 à 19h30 en juillet - août



Les Egâts à Saint-Laurent-en-Beaumont (mardi de 17h à 19h de juin à octobre)



Commande le mardi soir sur le site internet www.cagette.net, avec retrait le vendredi soir au Drive'n Bio Matheysin (Nantes-en-Rattier) et de juin à octobre le mardi soir au jardin Groupe Cagette (Saint-Pierre de Méarotz)



La Belle Verte (Susville), les Fromages de Rémi (La Mure), Mon Epi Vrac (La Mure), Intermarché (La Mure), Super U (La Mure)

Brasserie Maltey

Haut Quet

38970 Quet-en-Beaumont •

🌐 : www.maltey.fr •

📘 : Brasserie Maltey •

Bières blondes, ambrées, brunes, spiritueux (contact uniquement par Facebook)

Caldo Torréfaction

6 route de Picardon
38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 33 12 86 51

✉ : contact@caldo-torrefaction.fr •

🌐 : www.caldo-torrefaction.fr/ •



Cafés torréfiés très régulièrement sur le plateau afin de préserver les arômes et le goût, thés et tisanes bio



La Mure (lundi matin), Pierre-Châtel (dimanche matin)
Commande sur le site internet



Fermes d'Ici (La Mure), Super U (La Mure),
Intermarché (La Mure), Casino (Susville)

Distillerie la Salettina

Rue du Four
38970 Corps •

☎ : 04 76 30 05 02

✉ : salettina-contact@salettina.com •

🌐 : www.salettina.fr •



Génépi des Alpes IGP, liqueur Salettina, liqueur de fruits rouges (mûre, cassis, framboise), liqueur de plantes, apéritifs Morito des Alpes, Florentine, Cernoix



Fermes d'Ici (Susville), Le Pot au Lait (La Mure)



sur commande



en magasin



sur les marchés



à la ferme

Les Marchés

LOCAUX



Cholonge

Premier dimanche de juillet, toute la journée
Créateurs et artisans locaux

Corps

Tous les jeudis matin de l'année
Produits locaux alimentaires et non alimentaires en particulier l'été

Entraigues

Tous les vendredis matin de l'année, de 8h à 12h environ
Principalement alimentaire en hiver, produits non alimentaires supplémentaires en été

Mayres-Savel

Tous les mercredis matin en été au camping
Produits locaux alimentaires et non alimentaires

La Motte d'Aveillans

Tous les mercredis matin de l'année, de 7h30 à 12h sur la place de la Mairie
Produits alimentaires et non alimentaires avec ponctuellement des fleurs, matelas, outillages, chaussures, etc.



La Mure

Tous les lundis matin de l'année jusqu'à 13h : produits alimentaires et non alimentaires locaux ou non

Pierre-Châtel

Tous les dimanches matin de l'année
Uniquement produits alimentaires locaux et large gamme de produits biologiques

Saint-Jean-de-Vaux

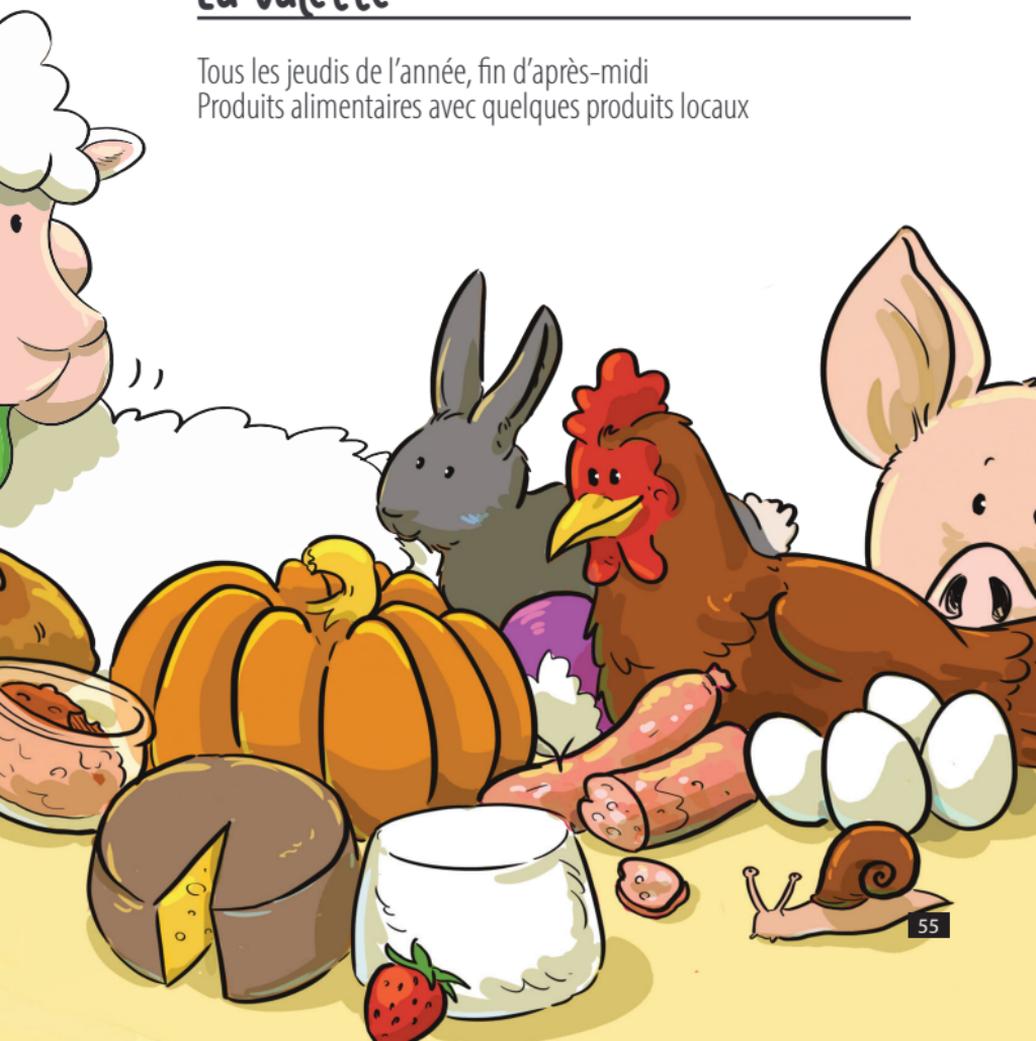
Premier vendredi de chaque mois de mai à octobre,
de 17h30 à 20h
Produits locaux alimentaires et artisanat

Susville

Du 15 avril au 18 juillet et du 22 octobre au 2 novembre 2022
Vente de fleurs et de plants de légumes

La Valette

Tous les jeudis de l'année, fin d'après-midi
Produits alimentaires avec quelques produits locaux



SPÉCIALITÉS CULINAIRES

bien de chez nous !

Le Murçon Matheysin



Au fil du temps, la Matheysine, terre de convivialité et de bon vivre, s'est constituée un riche patrimoine gastronomique.

Le murçon, notamment, spécialité charcutière de La Mure est un saucisson de porc à cuire dont le goût provient du « tcharai », carvi sauvage ou cumin des prés des montagnes dont l'arôme est voisin de celui du fenouil. Traditionnellement, le murçon est cuit à l'eau avec des pommes de terre vapeur.

Outre le murçon, la tourte de viande, ou encore les rissoles à la viande font parties de notre terroir.

Retrouvez le murçon matheysin chez les bouchers et charcutiers du territoire.

Depuis 2013, la Confrérie du murçon Matheysin fait la promotion de la Matheysine au travers de sa gastronomie.



la Confrérie du
Murçon Matheysin



©GAEC Prince

Plein lait yeux

UNE ASSOCIATION :

22 producteurs dont plus d'une quinzaine en Matheysine



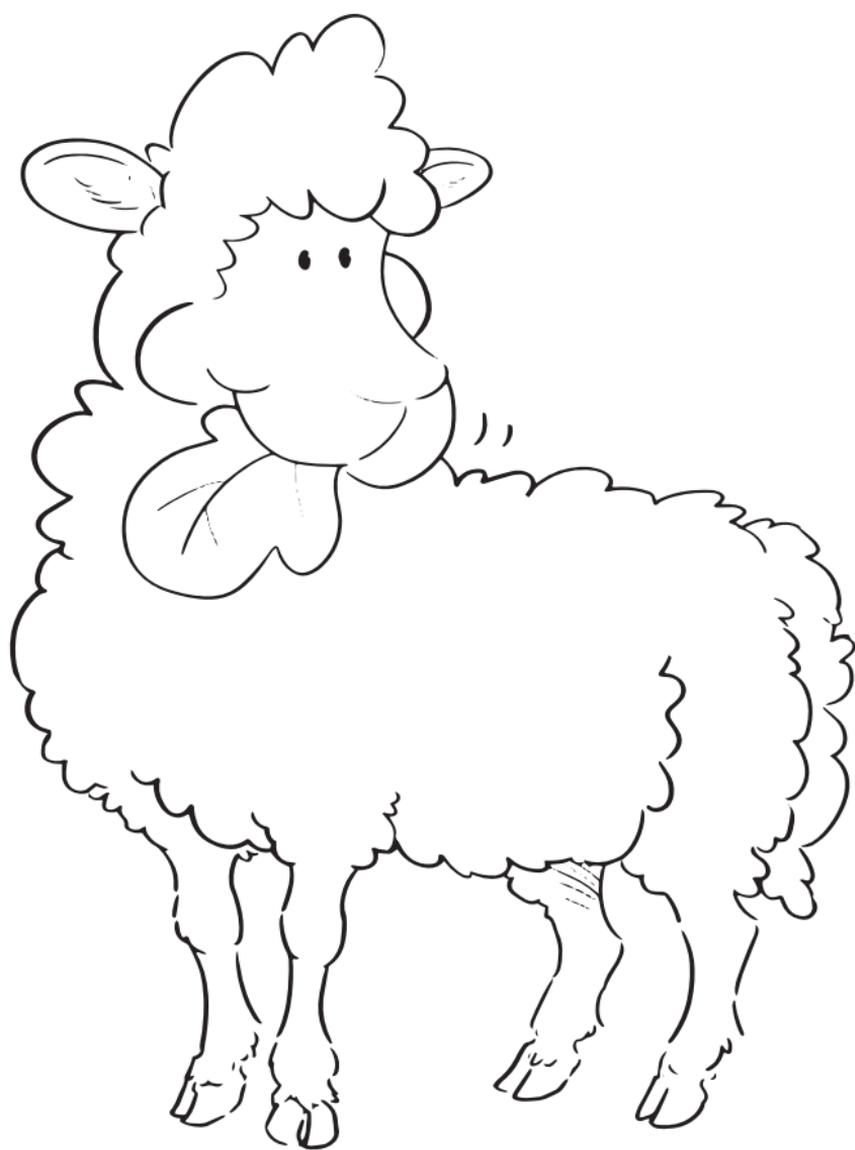
3 ENGAGEMENTS :

- 💧 un lait 100% local
- 💧 un lait de qualité
- 💧 un complément de revenu pour les éleveurs

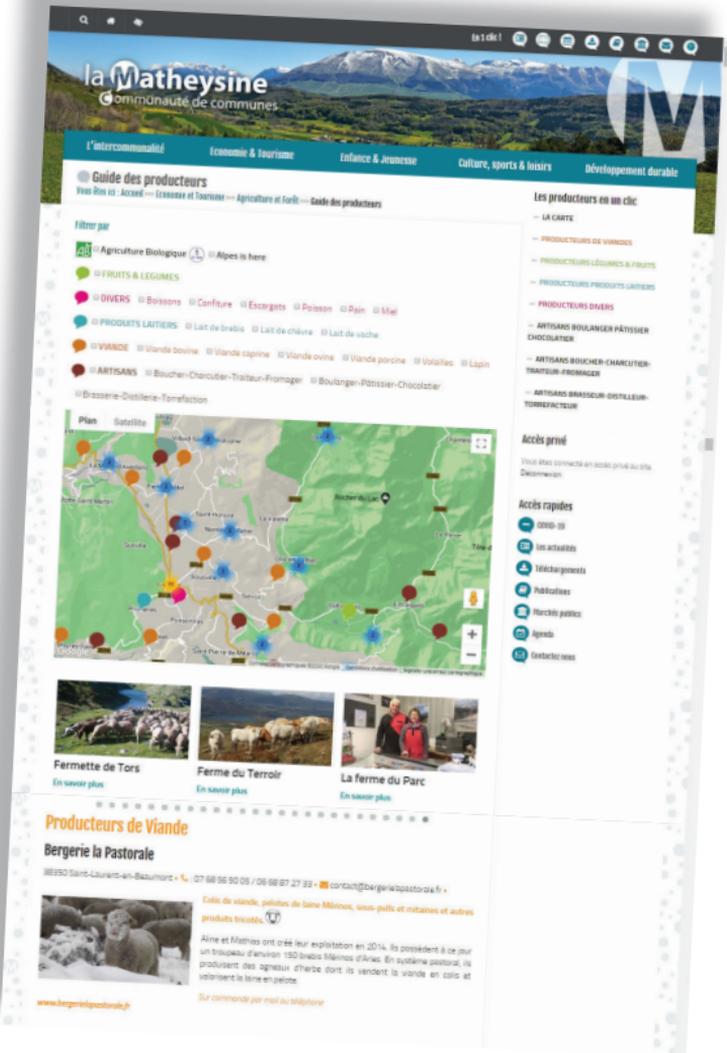
UNE MARQUE :

Ishere et ses valeurs : local, éthique, responsable





à vos crayons !



Ce guide a été réalisé avec les données collectées au printemps 2022.

Retrouvez toutes les informations mises à jour sur notre site internet avec la

« Carte interactive des producteurs ».

www.ccmatheysine.fr

onglet :

« Economie & Tourisme / Montagne,
Agriculture & Forêt / Guide des producteurs »

Malgré tout le soin que nous avons apporté à la réalisation de ce document, n'hésitez pas à nous signaler tout oubli ou erreur en contactant les services de la Communauté de Communes :

✉ developpement@ccmatheysine.fr

☎ 04.76.81.18.24

Attentifs aux saisons
Précautionneux avec les jeunes pousses
Attentionnés envers leurs bêtes
Respectueux des paysages
Et surtout ... passionnés.

Les agriculteurs, producteurs et artisans du territoire
de La Matheysine proposent des produits diversifiés,
de qualité.

Nous vous invitons à les goûter et
à les utiliser au quotidien.

Pour une alimentation de
proximité, une économie
relocalisée et un territoire vivant,
consultez ce précieux guide !



illustration : Fanny Le Bagousse



Directeur de publication : Fabien Mulyk
Coordination informations : service Aménagement du Territoire &
Attractivité CCM

Rédaction : agents CCM & stagiaire
Maquette et mise en page : service communication CCM

Crédit photos : édito Franck Ardito, autres voir photos
Pictos : Freepik, Flaticon

Illustrations : Fanny Le Bagousse
Imprimé par Imprimerie du Pont de Claix en 6 000 exemplaires
Distribué par : OT et partenaires locaux

