Le Jura de Ferme en Ferme

En route vers la transition de notre alimentation !

26-27 AVRIL 2025
10h à 18h

Les 26 et 27 avril,

les agricultrices et agriculteurs du Jura vous ouvrent les portes de leurs fermes pour la sixième édition du Jura de Ferme en Ferme !

Pendant 2 jours, des femmes et des hommes passionnés par leur métier vous accueillent et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire, la diversité de leurs produits et leurs engagements dans l'agriculture durable, pour le maintien de campagnes vivantes et solidaires !

Un week-end pour échanger sur l'agriculture durable et une alimentation responsable.

Montmirey-le-Château
Gendrey
Dampierre
Rochefort-sur-Nenon
DOLE
Cœur de Chaux
Montbarrey
Chemin
Chaussin
Salins-les-Bains
Arbois
Cœur du Jura
Poligny
Chaumergy
Sellières
Voiteur
Nozeroy
Champagnole
Bletterans
Cœur de Bresse
LONS LE SAUNIER
Conliège
Les Planches-en-Montagne
Clairvaux-les-Lacs
Saint-Laurent en-Grandvaux
Beaufort
Orgelet
Morez
Entre lacs & montagnes
Moirans-en-Montagne
Saint-Julien
Arinthod
Coligny
SAINT CLAUDE
Les Bouchoux

1 CHAMPDOTRE
2 VRIANGE
3 ORCHAMPS
4 SALANS
5 AUGERANS
6 GERMIGNEY
7 LA-CHAPELLE SUR-FURIEUSE
8 MOLAMBOZ
9 GROZON
10
11 TOURMONT
12 BARRETAINE
13 BERSAILLIN
14 DARBONNAY
15 LE LATET
16 SIROD
17 SERGENAUX
18 LOMBARD
19 ARLAY
20
21 COSGES
22 PANNESSIÈRES
23 MESSIA SUR-SORNE
24 COURLAOUX
25 MAYNAL
26 MONTCUSEL
27 LAVANS LES-SAINT CLAUDE
28 MAISOD
29 PIETELLE
30 SAINT-PIERRE
31 FORT-DU-PLASNE

La-chapelle St-Sauveur
Serley
Bouhans
Bosjean
St-Germain du-Bois
Sagy
Cuiseaux
Domsure
Dortan

Rendez-vous sur le site internet pour découvrir les fermes voisines du Jura qui participent à **l'Ain** et **la Saône-et-Loire de Ferme en Ferme**

Un épouvantail sera présent devant chaque ferme : mascotte de l'opération, il vous signale que vous êtes bien arrivés !

Savourez le goût du local avec les produits de Ferme en Ferme !

Certaines fermes vous proposent une restauration.
Pour les trouver, consultez le verso et les pictogrammes suivants :

Repas — Goûter — Casse-croûte

7 SOIRÉE REPAS CONCERT à la Ferme de Chenèvre.

Samedi soir à partir de 19 h, sur réservation

Savourez un repas à la Ferme de Chenèvre (La Chapelle-sur-Furieuse) et profitez du concert proposé dans le cadre du festival « Faîtes Moins de Bruit ».

Pour plus d'informations contacter le 06 08 13 01 20.

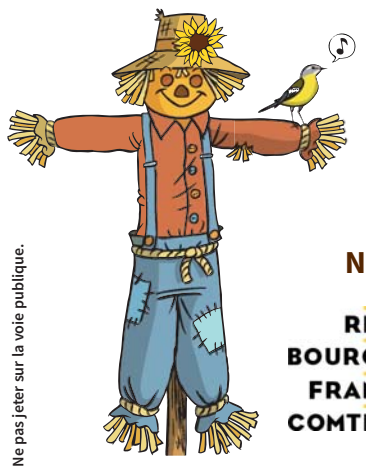
Les conseils de l'épouvantail

- Afin de limiter l'impact des déplacements en voiture, n'hésitez pas à covoiturer.
- Pensez à apporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver les produits frais.
- N'oubliez pas des vêtements et chaussures adaptés pour les visites.
- Si vous avez un chien : attention, ils ne sont pas acceptés dans toutes les fermes.
- Retrouvez les produits fermiers tout au long de l'année à la ferme, dans les magasins de producteurs et sur les marchés !

La sécurité est l'affaire de tous et de toutes !

Attention, des dangers existent sur toutes les fermes (véhicules, matériel, animaux…). Nous vous appelons à être vigilants face aux risques.

Les enfants sont sous la responsabilité des personnes qui les accompagnent. Ne les laissez pas sans surveillance dans les fermes.



Le Jura de Ferme en Ferme

6e édition

Contact : 03 84 42 85 96 - dff.jura@gmail.com

Ne pas jeter sur la voie publique.

IMPRIM'VERT® COMIMPRESS Imprimé avec des encres végétales sur Papier 100% recyclé.

Nous remercions nos partenaires financiers

Nous remercions également les communes du Jura pour leur soutien technique

31 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous

Certaines fermes proposent une restauration. Régalez-vous !

Un week-end pour découvrir… toute l'année pour revenir !

CŒUR DE CHAUX

1 ASINERIE D'ELDAMAR
Blandine LENEUF
355 Rue du moulin - 21130 CHAMPDOTRE
06 60 73 38 46
ferme@asinerie-eldamar.fr - asinerie-eldamar.fr
www.facebook.com/asinerieeldamar/
Venez découvrir l'Asinerie d'Eldamar, l'élevage d'ânes, la production de lait d'ânesse et la transformation en savons. C'est aussi un lieu de (re)découverte de la nature et de la biodiversité avec sa ferme pédagogique et ses races locales : ânes, chevaux, mulets, poules, lapins… Ils vous attendent !

2 LA FERME DES MEUH'S'ANGES
Emilie & Alexandre FAUDOT
8 Rue des Perrières - 39700 VRIANGE
06 33 88 93 87 / 06 30 46 74 60
emilietolle@hotmail.fr - alexandre.faudot@gmail.com
www.facebook.com/LaFermeDesMeuhsAnges
Au pied du massif de la Serre, une dizaine de vaches laitières et leurs petits veaux vous attendent à la ferme ! Le lait y est transformé dans notre atelier en délicieux produits laitiers bio que vous pourrez déguster et acheter sur place ! Agriculture paysanne et authenticité du goût garantie.

3 SCEA GUELDRY TERRE ET SOLEIL
Alban GUELDRY
24 Rue de la résistance - 39700 ORCHAMPS
06 82 38 36 13
albangueldry@gmail.com - www.lafermedumiscanthus.com
www.facebook.com/albangueldrymiscanthus
Bienvenue à la ferme du miscanthus !
Dans un cadre mêlant vergers, jardins et bâtiments de transformation, venez à la rencontre de notre herbe à éléphant !

4 SPIRULINE DU JURA
Nicolas SARRAZIN
Chemin des Bouteillers - 39700 SALANS
06 87 05 81 32
spirulinedujura@gmail.com - www.spirulinedujura.fr
www.facebook.com/spirulinedujura
Notre ferme est un agrosystème à la fois naturel et très productif, qui fonctionne avec un minimum de ressources. Venez découvrir comment la spiruline s'est adaptée à notre Jura, son histoire, sa culture, sa récolte. Dégustez une vraie spiruline paysanne à la saveur et aux vertus incomparables.

5 LES POMMES D'AMOUR
Cédric CLÉMENT
5, Rue du val d'amour - 39380 AUGERANS
06 95 87 71 16
cclement_fr@yahoo.fr
https://pommesdamour.over-blog.com/
Les "pommes d'amour", c'est l'ancien nom des tomates, spécialité de la ferme ! J'en cultive une quinzaine de variétés ainsi que de nombreux autres légumes : patates douces, melons… Dégustations proposées de jeunes pousses de salade et vente d'une large gamme de plants de légumes, fleurs et aromates.

6 FERME DE GERMIGNEY
Emmanuel OGIER & son équipe
8 Rue du val d'amour - 39380 GERMIGNEY
06 15 26 60 79
contact@huile-germigney.fr - www.lafermedegermigney.fr
www.facebook.com/lafermedegermigney
La Ferme de Germigney se rapproche des consommateurs et a choisi le mode de l'agriculture biologique. Lors de la visite, vous comprendrez son histoire, ses techniques et le soin apporté au vivant. Un film rempli d'émotions vous fera voyager sur ces chemins.

7 FERME DE CHENEVRE
Maryline JACQUES
11 chemin de Chenevre
39110 LA CHAPELLE SUR FURIEUSE
06 87 01 43 57
lebonplant@ecomail.fr - chenevre.org
www.facebook.com/lebonplantjura
Repas Concert le samedi à 19h
Bienvenue ! Chevreaux, poules et chevaux vous attendent ! Trois petites fermes en un lieu : Maryline et ses plants ; Morgane et ses vins sans intrants ; Martin, Manon et Gaëlle et leurs fromages de chèvre.
Toute la journée : crêpes sucrées (à partir de 2 €) et galettes salées (à partir de 6 €), et boissons.
Samedi soir à partir de 19 h : soirée repas concert dans le cadre du festival "Faites Moins de Bruit". Sur réservation au 06 08 13 01 20.

CŒUR DU JURA

8 DOMAINE AMÉLIE GUILLOT
Amélie GUILLOT
1 Rue du coin des côtes - 39600 MOLAMBOZ
06 81 56 17 42
amelie.guillot@wanadoo.fr
https://domaine-amelieguillot.fr
Vigneronne en Arbois depuis 30 ans sur une petite exploitation de 4.9 ha, je vous propose la visite des caves et la présentation de mes vinifications. Votre visite se terminera par la dégustation de l'ensemble de mes vins.

9 LA MAMELLERIE
Marion MATHEZ & Adrien PONCET
Lieu-dit Les vernes - 39800 GROZON
06 80 51 08 89
contact@lamamellerie.fr - www.lamamellerie.fr
www.facebook.com/lamamellerie
La Mamellerie a plus d'un tour dans son sac ! Contact avec les vaches et les veaux de race jersiaise, découverte de l'agriculture biologique, explication de la traite robotisée et dégustation de produits laitiers bio transformés dans notre atelier ! NOUVEAU : comment une vache produit-elle du lait ?
Crêpes salées et sucrées (5 € environ).

10 LES JARDINS DU BIEF SALÉ
Elvina JACQUEMIN
Route de Montafroy - 39800 GROZON
06 73 48 66 37
elvinapi@hotmail.com
www.facebook.com/lesjardinsdubiefsalé
Elvina, productrice de Plantes Aromatiques et Médicinales : j'aimerais vous faire découvrir mon métier. Culture, cueillette sauvage et transformation. Visite des Jardins et du séchoir, quiz et bonne humeur ! Dégustation et vente tisanes fleuries, sirop, pesto d'ail des ours - Vente de savons aux plantes.
Casse-croûte salé et goûter sucré sur place ou à emporter.

11 LES SERRES DE CHAZEAU
Bertrand GAULLIARD
1 Rue de Chazeau - 39800 TOURMONT
03 84 37 38 26
bertrand.gaulliard@orange.fr
www.serres-chazezau.com
Venez découvrir les Serres de Chazeau. Vous serez étonnés par la grande diversité et l'abondance des couleurs de nos fleurs. Pour agrémenter votre jardin, Bertrand vous propose un grand choix de plants de légumes, de plantes aromatiques ainsi que d'arbres fruitiers issus de nos cultures sans traitement. Attention, animaux non acceptés sur le site.

12 SENSATIONS SIMPLES
Perrine TRUCHON
100 Rue de la Croix du Dan - 39800 BARRETAINE
06 27 91 04 85
sensationssimples@gmail.com - www.sensationssimples.com
www.facebook.com/sensationssimples/
Au cœur du Jura, je vous propose de découvrir les plantes aromatiques en éveillant vos sens ! Sur place, activités adaptées à tout âge : visite du jardin, reconnaissance des plantes et présentation de leurs transformations. Dégustation et vente directe : sirops, délices, glaces, sorbets et aromates.
À moins de 10 € : restauration rapide et gourmande aux plantes du jardin tout au long de la journée.

13 FERME DES AGITÉS
Frédéric JACQUELIN
Routes des Rappes, Le Visney - 39800 BERSAILLIN
07 78 17 80 56
fermedesagites@gmail.com - fermedesagites.com
www.facebook.com/fermedesagites
Bienvenue chez les agités ! Les brebis vous accueilleront de leurs plus beaux bêlements, les agneaux feront leurs plus belles cabrioles. Fred vous fera découvrir les différents ateliers de la ferme et notamment tout le parcours des grains à la farine. Vente des produits de la ferme sur place.
Crêpes et galettes et autres produits réalisés avec la farine de la ferme.

14 PISCICULTURE DE LA DORME
Loïs & July COLLIN, Philippe COLLIN, Maxime COLLIN, Samuel RIOT
44 Tramelans - 39230 DARBONNAY
06 73 02 19 92
contact@pisciculturedeladorme.fr
www.pisciculturedeladorme.fr
Découvrez un milieu ancestral et familial. Venez voir nos truites ainsi que d'autres espèces élevées en étang ! Dégustation, vente de produits piscicoles.
Petite restauration (goujonnettes 8 €, duo grillés de poisson 12,5 €, assiette du pêcheur 9,5 €).
Pensez au maximum à réserver par sms.

15 GAEC DES CHEMINS VERTS
Didier BURRI, Aline BURRI, Manon BURRI, Peter BURRI
Rue Clos Devant - 39300 LE LATET
06 84 92 82 41
manon.burri@hotmail.fr
www.maboutiquefermiere.fr/gaecdescheminsverts
www.facebook.com/viandelocalesecteurchampagnole
Ferme familiale en lait à Comté. Ventes de viandes issues de la ferme : Bœuf, Veau, Porc ainsi que des plats préparés, saucissons, terrine, œufs plein air, lait cru. Venez nous rencontrer pour échanger sur nos pratiques et voir nos animaux.
Planches saucisson veau / Crêpes / Sacs pique-nique : sandwichs terrine de veau, yaourts, boissons.

16 FERME DES COUVRÉES
Gaultier VEXLARD & Laurent BAUDOUIN
3 Route de Lent - 39300 SIROD
06 33 98 58 82
gaec-des-couvrees@outlook.fr
www.facebook.com/ferme.des.couvrees
Rediversifions-nous ! Production laitière en AOP et viande de bœuf en bio depuis 2015, aujourd'hui 15 ha de blés anciens sont cultivés afin de répondre à nos besoins en farine nécessaire à la fabrication de nos pains au levain, brioches, biscuits et focaccias… Venez déguster et casser la croûte.
Pains, snacking tout au long de la journée : Focaccia, pizzas (7 €), brioches, biscuits à partir de 2 €.

CŒUR DE BRESSE

17 LE SPIRULINIER COMTOIS
Frédéric LEFEBVRE
1 Rue du 19 mars 1962 - 39230 SERGENAUX
07 67 09 56 94
info@spiruliniercomtois.com
Le Spirulinier comtois
www.facebook.com/spiruliniercomtois.com
Sur notre site situé dans une zone boisée, nous cultivons une Spiruline de qualité dans le respect de l'environnement. Vous découvrirez nos bassins de culture, notre laboratoire. Vous recevrez une information complète sur la culture et l'historique de cette production.

18 AU BON BAVEUX
Christophe & Clémentine PAGET
782 Rue du Quart - 39230 LOMBARD
06 47 70 77 94
aubonbaveux@gmail.com
www.aubonbaveux.fr
www.facebook.com/aubonbaveux
Bienvenue dans notre ferme à escargots Au Bon Baveux. Vous découvrirez près de 300 000 bébés escargots qui vont grandir tout l'été dans nos parcs, avant d'être préparés pour chouchouter vos papilles. Pensez à votre glacière ! Petite restauration à base d'escargots sur place !
Cassolettes d'escargots, assiettes d'escargots, Croq' Apéro, JuraCake de 3 € à 10 €.

19 DOMAINE LAURA BOURDY
Laura BOURDY
41 Rue Saint-Vincent - 39140 ARLAY
03 84 85 03 70
contact@domainebourdy.com
www.domainebourdy.com
www.facebook.com/domainebourdy
De la vigne aux vins… Au travers d'un parcours, petits et grands pourront observer la biodiversité dans les vignes, lever le voile des vins jaunes dans la cuverie et pour finir déguster nos vins en testant vos sens… Une bonne occasion de découvrir un domaine viticole conduit en biodynamie.
Planches gourmandes.
Accords mets et vins.

20 EARL DU BAS DE L'ÉTANG
Jean-Luc POUILLARD & Patrick ALLARDET
45 Rue du bas de l'étang - 39140 COSGES
06 81 00 67 07
aubasdeletang@orange.fr
C'est au son des clochettes de nos vaches que vous serez accueillis. Jean-Luc et Patrick vous feront visiter la ferme et découvrir la pluriactivité : vaches laitières, bovins viandes, veaux, volailles, maraîchage, accueil à la ferme. Vente sur place.
Repas midi à 18 € : charcuterie, viandes, légumes, fromages et desserts maison.
Casse-croûte à toute heure.

21 LA FERME DE SUZIE
Olivier LAMARD
65 Rue de jousseau - 39140 COSGES
06 42 60 59 22
contact@lafermedesuzie.fr - https://lafermedesuzie.fr/
www.facebook.com/LaFermedeSuzie/
Curieux et gourmand ? Découvrez le quotidien de nos vaches (robot de traite, brosse, matelas, pâturage, ventilation) et nos actions en faveur de notre environnement (haies, prairies, économies d'énergie). Pour clore la visite, dégustez nos gourmandises fabriquées à la ferme : yaourt, fromage blanc…
1 € : Yaourt à boire. 2 € : Crêpe accompagnée des délicieuses confitures avec lesquelles nous travaillons.

22 JULIEN COMPAGNON
Apiculteur professionnel
50 Chemin de la poste la lieme
39570 PANNESSIERES
06 02 51 81 64
julien.compagnon39@gmail.com
https://apiculture-jura-miel-compagnon.com/
www.facebook.com/juliencompagnonapiculteur
Bienvenue au coeur de l'exploitation de Julien COMPAGNON, apiculteur professionnel depuis 2017. Vous découvrirez au sein de son exploitation sa maîtrise du processus complet de la production du miel ainsi que la partie génétique liée à l'abeille. Effectivement Julien est aussi éleveur d'abeilles.
Tartines chèvres miels. Crêpes. Boissons soft et bières.

23 LA FERME DE LA PAÏDEIA
Jean-Philippe ROUBES
78 Rue de la Fontaine
39570 MESSIA-SUR-SORNE
07 57 77 35 38
jean-philippe@lafermepaideia.fr - lafermepaideia.fr
www.facebook.com/profile.php?id=61550952376521
Associer une pisciculture de truite à du maraîchage dans l'eau, c'est le projet que je me suis donné avec la Ferme Païdeia. Les poissons apportent l'engrais nécessaire aux plantes, le tout sans rejets dans l'environnement et avec une consommation d'eau ultra limitée. Venez découvrir l'aquaponie !
Sandwichs et tartines avec les produits de la ferme.

24 LA FERME DU COQ BRESSAN
Pauline BADIN
285 Route de Blanay - 39570 COURLAOUX
06 88 51 75 05
lafermeducoqbressan@gmail.com
www.lafermeducoqbressan.fr
www.facebook.com/profile.php?id=100085944017090
Partez à la rencontre de l'emblématique Volaille de Bresse. Avec Pauline, découvrez le savoir-faire unique de cet élevage typique, au plus proche du terroir. Repartez avec votre poulet de Bresse prêt à cuire ou rôti à la broche (sur commande, prévoir une glacière).
Plateau repas froid avec les produits issus du circuit Cœur de Bresse.

25 CHAMPIBIO MU & CO
Corinne MAITREJEAN
2 Rue charriere baron, le lieu-dit Le Sorbier
39190 MAYNAL
06 49 80 70 69
champibio.maynal@gmail.com
www.facebook.com/champibiomu&co
Venez découvrir la culture de pleurotes et shiitakes en cave. Nouveauté 2025 : la morille sous serre et nos produits transformés. Un petit fournil avec nos pains au levain et nos viennoiseries cuits au four à bois.
Vente à la ferme et repas sur place toute la journée. Réservation souhaitée. 2 Menus (places assises et abritées). Avec salade et dessert. Tartine jurassienne 10 €. Tarte aux shiitakés ou Feuilleté de pleurotes 8 €.

ENTRE LACS & MONTAGNES

26 LE P'TIT COIN DE CA'RÉ
Rémi et Caro BEL
3 Rue du courbet hameau de Nezan
39260 MONTCUSEL
06 46 33 16 85
lesanesdecare@gmail.com - Gites-anes-jura.fr
www.facebook.com/share/1BJmsWpdfF/
Caro et Rémi vous accueillent au sein de leurs élevages d'ânes. Nous élevons des grands noirs du Berry et des ânes communs. Avec nos ânes nous faisons de la médiation, des randonnées et nous produisons des cosmétiques et des savons au lait de nos ânesses. *Casse-croûtes, crêpes salées et sucrées. 2,5 € : crêpe sucrée, confiture maison, miel. 4 € : crêpe au comté, morteau.*

27 GAEC LES MEUH…TAGNES
Angélique, Franck, Anthonin & Gabin DUTOIT, Matheo BENOIT GONIN
2 BIS Petit Châtel
39170 LAVANS LES SAINT CLAUDE
06 88 30 79 41
franckdutoit@orange.fr
www.la-ferme-les-meuh-tagnes.fr
Venez découvrir nos vaches Jersiaises qui produisent un lait de très bonne qualité, pour la fabrication de nos produits laitiers fermiers.
Crêpes à 2,50 €, repas le midi : jambon au foin, pommes de terre, cancoillotte et dessert de la ferme : 12 €. Réservation souhaitée.

28 GAEC DU BRILLAT
Laetitia PUYRAIMOND & Alexandre BUCHIN
1045 Rue du Citernon - 39260 MAISOD
07 86 48 93 45 / 06 89 62 06 79
lafermedubrillat39@gmail.com
lafermedubrillat39.jimdofree.com
Laëtitia et Alex, éleveurs de chèvres et de porcs vous accueillent. Passionnés par leur métier, ils seront ravis de partager leur passion avec vous. Vous ferez la rencontre des chèvres et partagerez avec elles un moment unique et privilégié, des anecdotes et plus encore. Vente directe de fromage.
Crêpes au lait de chèvre : à partir de 2,5 €.

29 ESSENTIEL'HOP
Clémentine PELIER, Paul PETIOT
1 Rue de boissia, hameau de Pietelle
39130 PIETELLE
06 59 80 92 22 / 07 83 07 63 08
essentielhop@mailo.com
www.essentielhop.com
www.facebook.com/essentielhop/
Envie de découvrir le monde fascinant de la distillation des plantes aromatiques et médicinales ? Bienvenue dans notre univers végétal ! Nous produisons : huiles essentielles, hydrolats, limonades, mais aussi plants potagers, aromatiques et fleurs pour vos jardins ! Venez, on va vous racontez comment !
Que vous soyez plutôt crêpes classiques au chocolat ou crêpes originales aux hydrolats, on vous prépare le goûter à n'importe quelle heure ! (2,5 € - 4 €).

30 LA FERME DE LA FRUITIÈRE
Famille KATJA & Frédéric GRAPPE
40 Grande Rue - 39150 SAINT PIERRE
06 31 89 25 64
fermedelafruitiere@gmail.com
IG lafermedelafruitiere
www.facebook.com/lafermedelafruitière
Nous vous accueillons dans une petite ferme de montagne où nous fabriquons du fromage de chèvre. Venez découvrir nos animaux : chèvres, cabris, lapins, poules et cochons. La visite de la ferme est suivie d'une dégustation de produits fermiers.
Les casse-croûtes et goûters sont faits avec les produits de la ferme.
Laissez-vous surprendre !

31 LA FLÂNERIE D'AUDREY
Audrey KLEIN
1 Le ramier - 39150 FORT-DU-PLASNE
06 08 74 31 84
laflaneriedaudrey@gmail.com
www.facebook.com/laflaneriedaudrey
Venez passer un moment convivial au milieu d'un troupeau de 10 ânes. À la Flânerie d'Audrey, on vient flâner avec l'âne, un animal affectueux, doux, intelligent, sensible et on repart avec de merveilleux souvenirs, gravés pour toujours ! Une rencontre qui ne vous laissera pas indifférent !
Démonstration parcours en longe avec l'âne :
11h - 14h - 16h
Crêpes, gaufres, glaces locales : 3 €.

Les associations organisatrices de l'opération Le Jura de Ferme en Ferme :

Retrouvez-nous sur nos pages Facebook et instragram

lejuradefermeenferme dff.jura

Pour nous contacter :
03 84 42 85 96 - dff.jura@gmail.com

Légende des pictogrammes :

Agriculture biologique · Agriculture biodynamique · Appellation d'Origine Contrôlée · Bienvenue à la ferme · Accueil paysan · Parc naturel régional du Haut-Jura · Made in Jura · Accès PMR · Chien interdit · Repas · Sac pique-nique · Goûter · Casse croûte · Animation