Le Jura de Ferme en Ferme

ORGANISÉ PAR CIVAM le serpolet

5e édition

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels

HAUT-JURA Atelier de l'environnement

AFOCG39 Association de Formation Collective à la Gestion — Comprendre son présent, Choisir son avenir

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

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Jura LE DÉPARTEMENT

Groupama la vraie vie s'assure ici

BANQUE POPULAIRE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ la réussite est en vous

Mise en page, impression : COMMPRESS - Illustration :

Nous remercions également les communes du Jura pour leur soutien technique

Bresse Haute Seille — Terre d'Émeraude Communauté Sud Jura — Haut-Jura Saint-Claude — Jura nord — Arbois · Poligny · Salins Cœur du Jura — Communauté de Communes Porte du Jura

Préfet de la Région Bourgogne-Franche-Comté — ADEME — Programme national pour l'alimentation Territoires en action

Projet mené avec le soutien financier de l'ADEME et de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté dans le cadre du Programme régional de l'alimentation

Le Jura de Ferme en Ferme

27/28 AVRIL 2024

5e édition

10h à 18h

Visites
Dégustations
Animations

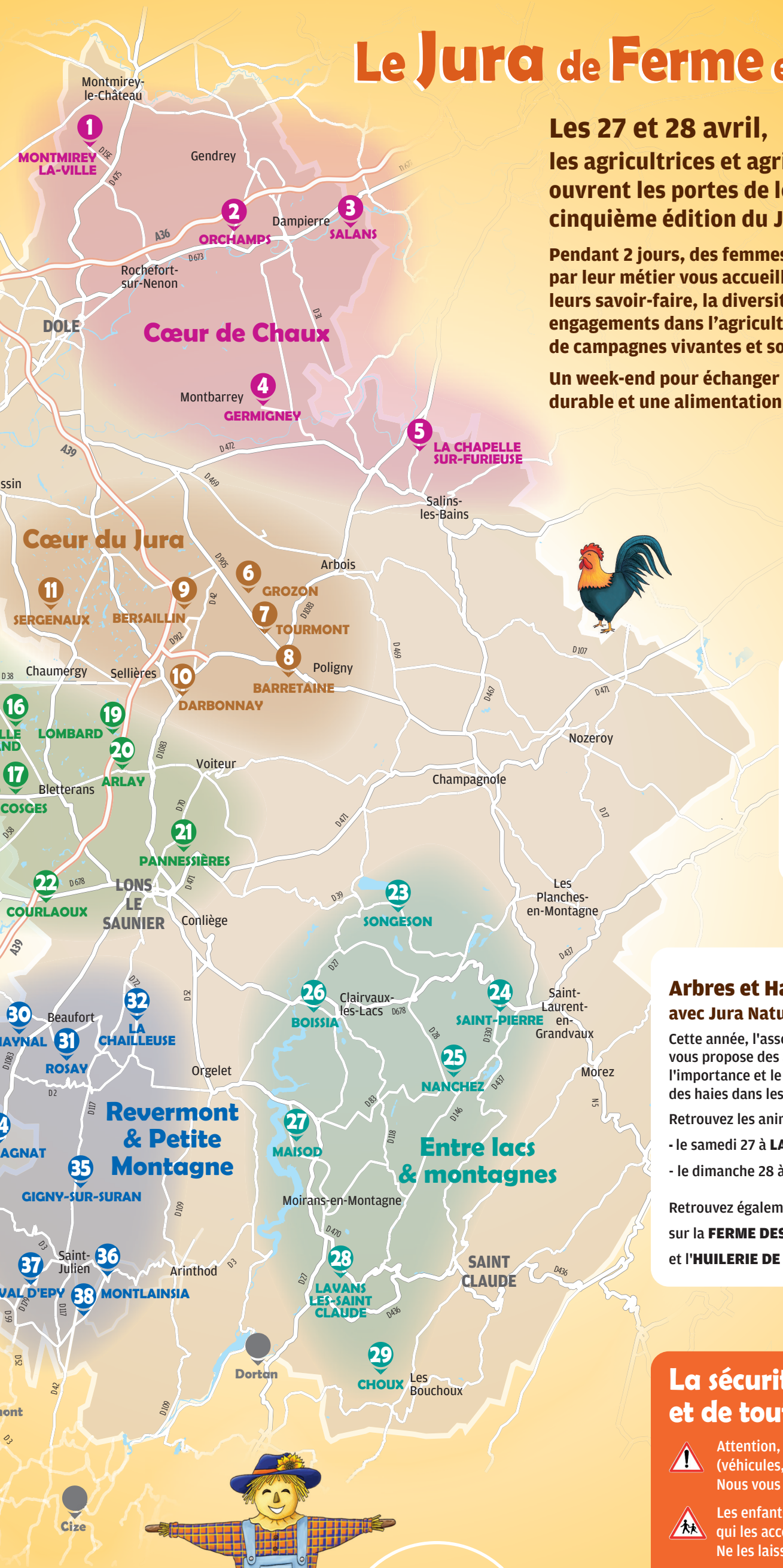
2 JOURS pour découvrir les fermes près de chez vous !

Evénement proposé par CIVAM le serpolet — AFOCG39 — HAUT-JURA Atelier de l'environnement

En route vers la transition de notre alimentation !

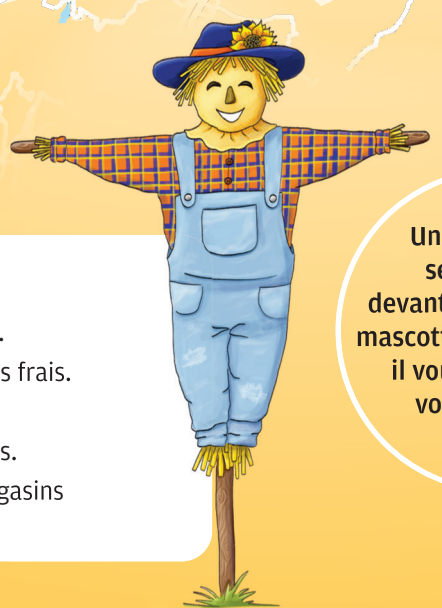
27/28 AVRIL 2024

10h à 18h



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 !



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

Le Jura de Ferme en Ferme

Les 27 et 28 avril,

les agricultrices et agriculteurs du Jura vous ouvrent les portes de leurs fermes pour la cinquième 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.

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

Arbres et Haies avec Jura Nature Environnement

Jura Nature Environnement

Cette année, l'association Jura Nature Environnement vous propose des animations pour mieux comprendre l'importance et le fonctionnement des arbres et des haies dans les écosystèmes des fermes.

Retrouvez les animateurs de JNE :

- le samedi 27 à **LA FERME Ô BONS VIVRES** 16
- le dimanche 28 à **LA FERME DU COQ BRESSAN** 22

Retrouvez également leurs expositions imagées sur la **FERME DES AGITÉS** 9 et l'**HUILERIE DE GERMIGNEY** 4

Rendez-vous sur le site internet pour découvrir les fermes voisines du Jura qui participent à **"l'Ain De Ferme en Ferme"**

www.defermeenferme.com

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

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.

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

HAUT-JURA Atelier de l'environnement — AFOCG39 — CIVAM le serpolet

38 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 LES ESCARGOTS DE COCAGNE
Sébastien JUSSAC
3 Rue Alexis Millardet
39290 MONTMIREY-LA-VILLE - 06 64 38 28 59
sebastien.jussac@gmail.com
www.facebook.com/LesEscargotsdeCocagne
Près du Mont Guérin, venez partager la vie tranquille de nos escargots. Découvrez l'élevage et la transformation de nos petits compagnons dans leur cadre naturel. Régalez-vous avec les dégustations sur place et la vente directe de nos produits préparés à la ferme.
Pensez à prendre vos glacières !
Escargots en coquilles/croquilles - Sachet de 2 dzs surgelées : 18 € - Douzaine chauffée sur place : 10 €
Prévoyez une glacière pour emporter vos escargots surgelés !

2 LA FERME DU MISCANTHUS
Alban GUELDRY
24 Rue de la Résistance - 39700 ORCHAMPS
06 82 38 36 13
alban.gueldry@hotmail.fr
www.lafermedumiscanthus.fr
Bienvenue à la ferme du Miscanthus ! Dans un cadre privilégié mêlant champs, jardins, prairies et vergers, venez découvrir cette plante étonnante. Nous serons heureux de vous accueillir pour une visite de notre exploitation : culture, transformation et utilisation de notre « herbe à éléphant ».

3 SPIRULINE DU JURA
Nicolas et Florence SARRAZIN
Chemin des Bouteillers - 39700 SALANS
06 87 05 71 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.

4 LA FERME DE GERMIGNEY
Emmanuel OGIER et son équipe
8 Rue du Val d'Amour - 39380 GERMIGNEY
06 51 39 57 53
contact@lafermedegermigney.fr
www.lafermedegermigney.fr
www.facebook.com/lafermedegermigney
La ferme, en polyculture/élevage, produit de la viande de bœuf de pâturage ainsi que des huiles vierges et bio de colza, tournesol et cameline extraites à froid.
La préservation de la biodiversité est au cœur de notre métier. Venez goûter la différence !

5 LA TERRE FERME
Gaëlle TRIBUT, Manon CANNELLE et Martin SAULNIER
11 Chemin de Chenèvre
39110 LA CHAPELLE-SUR-FURIEUSE
07 67 25 37 15
laterreferme@protonmail.com
www.terrefermecollective.fr
www.facebook.com/gaeclaterreferme
Bienvenue ! Chèvres, poules et chevaux vous attendent ! Nous produisons fromages, œufs et légumes. Un petit creux ? Galettes salées et crêpes sucrées seront disponibles. Rencontrez également Maryline, pépiniériste Le Bon Plant, Morgane, viticultrice et Manon, paysanne-herboriste Tisanes & Bourgeons.
Galette salée à 6 €, crêpe sucrée à partir de 2 €

CŒUR DU JURA

6 LA MAMELLERIE
Marion MATHEZ et 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 !
Au programme de la visite : 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 directement dans notre atelier à la ferme !
Crêpes au bon lait de la ferme et petite restauration à base de viande de la ferme

7 LES SERRES DE CHAZEAU
Bertrand GAUILLARD
1 Rue de Chazeau - 39800 TOURMONT
03 84 37 38 26
bertrand.gauillard@orange.fr - www.serres-chazeau.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.

8 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 et sauvages en éveillant vos sens ! Sur place, activités adaptées à tout âge : visite du jardin, reconnaissance des plantes et présentation de leur transformation. Dégustation et vente directe : sirops, délices, glaces et sorbets.
À moins de 10€ : restauration rapide et gourmande aux plantes du jardin tout au long de la journée.

9 FERME DES AGITÉS
Frédéric JACQUELIN
Route des Rappes - 39800 BERSAILLIN
07 78 17 80 56
fermedesagites@gmail.com
fermedesagites.fr
www.facebook.com/fermedesagites
Bienvenue chez les agités ! Les brebis et les chèvres vous accueilleront de leur plus beau bêlement. Fred vous fera découvrir les différents ateliers de la ferme et notamment tout le parcours des grains à la farine.
Vente de farine et de vinaigre de cidre sur place
Galettes, crêpes et samoussas, le tout confectionné avec la farine de la ferme. De 2 € à 10 €
à toute heure de la journée

10 EARL PISCICULTURE DE LA DORME
Loïs et July COLLIN
44 Tramelans - 39230 DARBONNAY
06 73 02 19 92
contact@pisciculturedeladorme.fr
www.pisciculturedeladorme.fr
Découvrez un savoir-faire ancestral, artisanal et familial par l'élevage de la truite qui prospère toute l'année sur place mais aussi par une sensibilisation sur la pisciculture en étang et sa technique de pêche au filet qui est l'une des dernières de la région.
Goujonnettes de carpe : 8 € la barquette seule, formule apéro 12 € avec alcool, 10 € avec un soft.

11 LE SPIRULINIER COMTOIS
Frédéric LEFEBVRE
1 Rue du 19 mars 1962 - 39230 SERGENAUX
07 67 09 56 94
info@spiruliniercomtois.com
www.spiruliniercomtois.com
www.facebook.com/spiruliniercomtois
La société a été créée en 2019. C'est une unité de production de spiruline. Elle est composée de six bassins de production sous mille mètres carrés de serres. La visite dure environ une heure. La production est commercialisée sur place, sur des marchés, dans des magasins et sur notre site internet.

CŒUR DE BRESSE

12 BRESSE AQUACULTURE
Jean-Thomas VUILLARD
1941 rue du Bois d'Avaux
71310 LA CHAPELLE SAINT-SAUVEUR
03 37 45 17 79
vuillard.jt@hotmail.fr
Au coeur de la Bresse, venez découvrir nos poissons, nos méthodes d'élevage ainsi que la biodiversité des étangs. Pêche pour les enfants, dégustation de nos produits et vente directe sur place.

13 EARL LA CHARRETTE BLEUE
Valérie et Frédéric COLAS
2666 Route de Pierre - 71310 SERLEY
03 58 62 75 08
lacharrettebleue@aol.fr
www.les-anesses-de-la-charrette-bleue.com
www.facebook.com/EARLlacharrettebleue
Au cœur de la Bresse venez découvrir notre élevage d'ânesses et leurs ânons pour la production de lait. Nous transformons nos savons et nos cosmétiques dans notre laboratoire agréé par l'ANSM situé sur la ferme. Notre savoir-faire et nos recettes sont uniques.
Vente directe de nos produits sur place

14 FERME BRASSERIE SIMONE
Aurèle CORDIER
1400 Route de Branges - 71440 JUIF
06 64 93 43 34
aurele@fermedesimone.fr
www.facebook.com/fermedesimone
De la culture de houblons, de fruits et de plantes aromatiques, à la fabrication de bières et de sirops, venez découvrir le métier de paysan brasseur et de siropier. Dégustations de bières et de sirops, chasse au trésor autour du sirop pour les enfants.

15 AU COEUR DE LA FERME
Alexia et Jérémy SIFFERT
1176 Route de Baudrières
71440 SAINT-VINCENT-EN-BRESSE
06 34 70 97 56
alexia.siffert@outlook.fr
www.aucoeurdelaferme.com
www.facebook.com/aucoeurdelaferme
Venez rencontrer Alexia et Jérémy qui vous feront découvrir leur mode de vie paysan dans leur petite ferme familiale diversifiée où l'écologie a toute son importance. Au programme ? Rencontre des chèvres, chevreaux et vaches au pré.
Dégustation d'excellents fromages artisanaux réalisés sur place.

16 Ô BONS VIVRES
Luna BAZIN et Odélia
336 Rue des Montarlots
39140 CHAPELLE-VOLAND
06 80 57 81 54 / 06 24 69 75 45
contact@obonsvivres.com
www.obonsvivres.com - facebook.com/obonsvivres
Animation de JNE le samedi
Nous vous proposons la découverte d'une toute jeune ferme maraîchère. Nous parlerons agroécologie et nous vous montrerons comment nous intégrons l'environnement, mais aussi les animaux de la ferme dans notre production de légumes.
Chiens interdits.
Goûter printanier

17 EARL DU BAS DE L'ÉTANG
Patrick ALLARDET et Jean-Luc POUILLARD
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. Patrick, Jean-Luc et Lucas 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

18 LA FERME DE SUZIE
Emmanuel et Olivier LAMARD
65 Rue de Jousseau - 39140 COSGES
06 42 60 59 22 / 06 87 88 92 51
contact@lafermedesuzie.fr
www.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 du climat (haies, prairies, économies d'énergie). Pour clore la visite, dégustez nos gourmandises fabriquées à la ferme : yaourt, fromage blanc, dessert…
Yaourts à boire : 1 € - Pensez à votre glacière !

19 AU BON BAVEUX
Christophe et 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 200 000 bébés escargots qui vont grandir tout l'été dans nos parcs, avant d'être préparés pour chouchouter vos papilles.

20 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.
Venez vous régaler avec les produits des producteurs du circuits… De 10 à 20 €.

21 JULIEN COMPAGNON APICULTEUR PROFESSIONNEL
50 Chemin de la Poste, La Lième
39570 PANNESSIÈRES - 06 02 51 81 64
julien.compagnon39@gmail.com
https://apiculture-jura-miel-compagnon.com
www.facebook.com/juliencompagnonapiculteur
Au cœur du village de Pannessières, retrouvez Julien Compagnon, apiculteur depuis une dizaine d'années, à la tête d'un cheptel de 900 colonies. Ici tout est maîtrisé de A à Z : la génétique, la transformation et la production du miel. Une boutique de vente sur place est également disponible.
Douceurs sucrées agrémentées de miel

22 LA FERME DU COQ BRESSAN
Pauline BADIN
285 Route de Blanay
39570 COURLAOUX
06 88 51 75 05
lafermeducoqbressan@gmail.com
https://lafermeducoqbressan.fr
Animation de JNE le dimanche
Au cœur de la Bresse Jurassienne, Pauline vous invite à découvrir la Volaille de Bresse et son élevage typique, étroitement lié au terroir. Vente directe à la ferme : repartez avec votre Poulet de Bresse prêt à cuire ou rôti à la broche (sur commande uniquement). Pensez à votre glacière.

ENTRE LACS & MONTAGNES

23 LE MEILLEUR COCHON DU MONDE
Rodolphe OUSSIN
12 rue de la Combe - 39130 SONGESON
06 46 68 47 12 / 06 37 34 91 81
rodolphe.oussin@protonmail.com
www.porcpleinair.fr
Près du lac de Chalain, cet élevage est en forêt sur un parc de 10 hectares, les cochons de race Duroc naissent en plein air puis sont libres d'adopter un comportement naturel. Ici, on pratique un élevage extensif, où la priorité est d'offrir une bonne vie aux animaux.
Effiloché de porc plein air
Dégustation et vente directe de charcuterie et viande (prévoir une glacière)

24 FERME DE LA FRUITIÈRE
Famille Katja et Frédéric GRAPPE
40 Grande Rue - 39150 SAINT-PIERRE
06 31 89 25 64
fermedelafruitiere@gmail.com
www.facebook.com/lafermedelafruitiere
Nous vous accueillons dans une petite ferme de montagne où nous fabriquons du fromage de chèvre. Venez découvrir nos animaux : chèvres et 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 ! Dès 5 €

25 ESCARGOTS DE TRÉMONTAGNE
Laurianne SCHOFF et Franck SCHMITT
15 bis, Prénovel de Bise - 39150 NANCHEZ
06 87 27 86 42
escagotsdetremontagne@gmail.com
www.escargotsdetremontagne.com
www.facebook.com/escargots.de.tremontagne
Surplombez la combe de Prénovel et partez à la découverte d'un élevage de bêtes à cornes original… les escargots. Elevés et cuisinés sur place, à partir de produits locaux, retrouvez nos coquilles traditionnelles, et laissez-vous surprendre par des recettes qui sortent des sentiers battus.
Régalez vous avec nos Flammekueches aux escargots ou aux légumes. Un clin d'oeil à nos origines.
Assiette coquilles traditionnelles, barquettes de croustilles, tartes flambées… de 9 à 13 €

26 ESSENTIEL'HOP
Clémentine PELIER et Paul PETIOT
1 Rue de Boissia, Hameau de Pietelle
39130 BOISSIA
06 59 80 92 22 / 07 83 07 00 00
essentielhop@mailo.com
https://essentielhop.com/
www.facebook.com/essentielhop
Situés au cœur de la région des lacs, nous cultivons des plantes aromatiques et médicinales, que nous distillons pour obtenir huiles essentielles et hydrolats. Nous vous proposons de venir découvrir cet univers magique. Nous produisons aussi houblon, plants potagers, aromatiques et fleurs.
Crêpes de 2,50 € à 4 €

27 GAEC DU BRILLAT
Laëtitia PUYRAIMOND et Alexandre BUCHIN
1045 Rue du Citernon - 39260 MAISOD
07 86 48 93 45 / 06 89 62 06 79
lafermedubrillat39@gmail.com
lafermedubrillat39.jimdofree.fr
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 2,50 €

28 GAEC LES MEUH…TAGNES
Angélique, Franck, Anthonin et Gabin DUTOIT
2 Bis Petit-Chatel
39170 LAVANS-LÈS-SAINT-CLAUDE
06 88 30 79 41 / 06 87 39 13 25
franckdutoit@orange.fr
www.la-ferme-les-meuh-tagnes.fr
Venez découvrir les animaux, mais surtout nos vaches Jersiaises qui produisent un lait de très bonne qualité, pour la fabrication de nos produits laitiers.
Crêpes 2,5 € et repas le midi : jambon au foin avec pomme de terre, cancoillotte et dessert 12 €
Réservation souhaitée

29 GAEC FERMES DES LYRES
Éric et Floriane NICOLET
La Croix de la Mission - 39370 CHOUX
06 30 46 29 33 - 06 78 39 96 12
lesfermesdeslyres@gmail.com
fermesdeslyres.fr - facebook.com/GAECFermesdesLyres
Dans le village de Choux, Éric et Floriane vous feront découvrir leurs vaches Aubracs et leurs porcs colorés. Ce sera l'occasion de découvrir et déguster leurs viandes et charcuteries.
Planche avec les produits de la ferme et repas le dimanche midi uniquement (sur réservation)

REVERMONT & PETITE MONTAGNE

30 CHAMPIBIO MU & CO
Corinne MAITREJEAN
2 Rue Charrière Baron - 39190 MAYNAL
06 49 80 70 69
champibio.maynal@gmail.com
www.champibiomuco.fr
www.facebook.com/champibiomuco
Venez découvrir la culture de pleurotes et shiitakés en agriculture biologique en cave, et nos produits transformés à la ferme : tartinables, veloutés. Ainsi que notre fournil avec nos pains au levain et viennoiseries cuits au feu de bois. Vente à la ferme, et repas sur place. Réservation souhaitée
3 menus avec salade et dessert 15 €, 2 menus à 8 €
Croûte jurassienne à 15 € et feuilleté de pleurotes ou tarte aux shiitakés à 8 €

31 FERME DE CHANTEMERLE
Flavien ALAQUIER et Nina BLANCO
3 Chantemerle, les Pourrets - 39190 ROSAY
03 84 48 31 07
fermedechantemerle@netc.fr
https://ferme-de-chantemerle.fr
Au cœur de la belle vallée de Rosay, au côté de l'apiculteur, venez observer la vie des abeilles à travers une ruche vitrée et découvrir l'extraction du miel. Dégustez aussi notre bière au miel brassée pour l'occasion, accompagnée d'une crêpe ou d'une galette.
Casse-croûte : Galettes salées (chèvre-miel…) et crêpes sucrées (miel, pâte à tartiner maison…)

32 LA FERME DES CABROTINS
Aurélien et Emilie THOUVEREY
129 Chemin de la Fontaine
"Les Rippes d'Arthenas" - 39270 LA CHAILLEUSE
06 08 03 30 48 / 06 58 47 20 11
lafermedescabrotins@outlook.fr
www.la-ferme-des-cabrotins.fr
facebook.com/lafermedescabrotins
Aux portes de la petite montagne, nous vous accueillons avec nos biquettes, nos jersiaises et leurs fromages. Un atelier porc fermier. Venez découvrir la diversité de nos animaux, vente directe de fromages, charcuteries et viandes.
Sandwichs saucisses et porguez 5 €,
Croque-chèvre 7 € et Crêpes chèvre 4 €
Chapiteau mis à disposition

33 FERME DE LA CADOLE
Jean-Pierre SIMON
24 Route de Dommartin - 71480 CUISEAUX
06 07 39 49 49
fermedelacadole@gmail.com
fermedelacadole.fr
www.facebook.com/fermedelacadole
Lors de votre visite, émerveillez-vous entre les rangs de cassissiers, de groseilliers et de fraisiers dans un décor foisonnant et écologique ou haies et mares sollicitent tous vos sens. Petits ou grands : vous serez conquis ! Découvrez le laboratoire à jus, spécialité de la ferme.
Crêpes avec confitures à 2,50 € toute la journée

34 LA FERME FINE BOUCHE
Aurélie BLETON
105 Impasse de Reuille - 71480 CHAMPAGNAT
06 18 77 10 41
bletonaurelie@gmail.com
www.facebook.com/LaFFB
Ferme familiale, les chèvres et les brebis vous attendent pour vous faire découvrir notre métier. Nous vous proposons le repas du midi : viande de saison avec son accompagnement, fromages, desserts, saucisses, frites, crêpes… Au plaisir de vous voir.
Contactez-moi pour plus de renseignements.
Viandes de saison, accompagnement, fromages, desserts, mais aussi saucisses, frites, crêpes…
Réservation souhaitée

35 LA FERME AUX ÉPIS CURIEUX (SCIC)
Adrien DULAUROY et Marco GAGLIARDI
Route de Lons, Lieu-dit Les Perrier
39320 GIGNY - 06 10 65 49 16
auxepiscurieux@gmail.com
www.facebook.com/auxepiscurieux
Découvrez l'univers des paysans-boulangers sur une ferme de 30 ha où l'on pratique la culture de variétés anciennes de blé, de seigle et de petit épeautre. Nos céréales sont écrasées dans notre moulin et nos farines sont transformées en pains, viennoiseries et cuites au feu de bois.
Tout au long de la journée : pain, viennoiseries, tartes, focaccias garnies (3,50 €), boissons.
Tables et bancs à l'abri sous bâtiment

36 FERME DE SUR LE PUITS
Ferréoline BUNOD
11 Grande rue Lains - 39320 MONTLAINSIA
06 98 29 68 95 / 06 61 59 15 05 sms uniquement
ferreoline@laposte.net
www.facebook.com/FermedesurlepuitsJura
Petits et grands, les agneaux vous attendent. Dans un environnement préservé, venez découvrir un élevage de brebis allaitantes multiraces, de chevaux comtois (loisirs et viande) et le travail des chiens de protection du troupeau. Dégustation et vente de nos produits.
Pensez à vos glacières. Toute la journée, sandwich aux chipolatas ou merguez de brebis.

37 FERME DE L'ÂNE ERIA
Sébastien PERRET
Lanéria - 39160 VAL D'EPY - 06 72 15 27 52
contact@fermedelaneeria.fr
www.fermedelaneeria.fr
Dans le cadre préservé de la petite montagne, venez découvrir notre élevage de brebis bizet et nos porcs élevés en plein air. Dégustation et vente sur place.
Crêpes salées et sucrées tout au long de la journée.

38 MOULIN BURIGNAT
Pierre GILBERT et Coline THOUBILLON
6 Route de Lains - Montagna le Templier
39320 MONTLAINSIA
06 09 62 30 34 / 06 20 22 74 86
moulin@burignat.fr
burignat.fr - www.facebook.com/burignat.fr
Le Moulin Burignat est une éco-ferme en mouvement… qui héberge des milliers d'escargots et quelques dizaines de vacanciers l'été. Pierre & Coline vous feront également découvrir leur jardin nourricier et leurs élevages annexes.
Produits à base d'escargots ou assiette de la ferme à déguster sur place.

Pour une actualité en temps réel consultez le site internet

www.defermeenferme.com

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 | Appellation d'Origine Protégée | Bienvenue à la ferme | Accueil paysan | Parc naturel régional du Haut-Jura | Repas | Goûter | Casse croûte | Animation