

Nos partenaires financiers



Merci aux Communautés de Communes qui soutiennent le projet (voir liste sur le site internet)

www.defermeenferme.com

25-26 AVRIL 2026
10h à 18h

2 JOURS pour découvrir les fermes près de chez vous !

Événement proposé par



VISITES DÉGUSTATIONS ANIMATIONS GRATUITES

28 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 P'TITES BAIE-TISES**
Elodie SAUVAGEOT
24 Rue de la Résistance - 21130 TRECLUN
06 63 64 18 50
lesptitesbaietises@gmail.com
www.facebook.com/lesptitesbaietises
A deux pas du Jura, découvrez notre ferme fruitière née en 2024. Vous serez plongés dans un lieu où cohabitent fraises, framboises et bêtes à plumes : nos poules et cailles pondeuses. Suivez le chemin des fruits, du champ au laboratoire ; et pour les gourmands, venez déguster les sorbets de la ferme. Toute la journée : sorbets et crêpes dès 2,50 €.
- 2 EARL ASINERIE DELDAMAR**
Blandine LENEUF
355 rue du moulin - 21130 CHAMPDOTRE
06 60 73 38 46
ferme@asinerie-eldamar.fr
www.asinerie-eldamar.fr
facebook.com/asinerieeldamar
Découvrez l'Asinerie d'Eldamar : élevage d'ânes, production de lait d'ânesse et 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, moutons... Ils vous attendent !
- 3 LA FERME DU MISCANTHUS**
Alban GUELDRY
24 Rue de la Résistance - 39700 ORCHAMPS
06 82 38 36 13
albangueldry@gmail.com
www.lafarmedumiscanthus.com
Bienvenue à la ferme du Miscanthus ! Dans un cadre verdoyant et innovant mêlant jardins, vergers, cultures et industrie venez découvrir notre fabuleuse herbe à éléphant.

CŒUR DU JURA

- 4 FERME DE CHENÈVRE**
Morgane, Maryline, Manon, Martin & Gaëlle
11 chemin de chenèvre
39110 LA CHAPELLE SUR FURIEUSE
07 67 25 37 15
laterreferme@protonmail.com
www.terrefermecollective.fr
www.facebook.com/gaeclaterferme
Bienvenue ! Chevreux, 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.
En journée : crêpes sucrées (dès 2 €), galettes salées (dès 6 €) accompagnées de boissons issues des fermes.
Samedi soir dès 19 h : repas concert info et résa au 07 67 25 37 15.
- 5 AUX P'TITS PÉPINS**
Bénédict RAYNAL
15, Route de Cramans
39330 MOUCHARD
06 60 72 87 52
auxptitsepins@gmail.com
auxptitsepins.com
www.facebook.com/gaeclaterferme/
Aux P'tits Pépins
Chaussez les baskets, prenez vos jumelles, votre chapeau et venez découvrir le verger, la vigne de table et la diversité de leurs habitants! Ensuite découvrez et goûtez mes productions : glaces, sorbets, jus de fruits, confitures originales, châtaignes... Pensez à votre glacière !
Galettes salées avec les produits des fermes locales. Crêpes proposées avec mes fabrications. Glaces, sorbets et jus de fruits fabriqués à la ferme. Possibilité de manger sur place.

- 6 DOMAINE AMÉLIE GUILLOT**
Amélie GUILLOT
1 Rue du coin des Côtes - 39600 MOLAMBOZ
06 81 56 17 42
amelie.guillet@wanadoo.fr
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.
- 7 FERME DES AGITÉS**
Frédéric JACQUELIN
Route des Rappes, le Visney - 39800 BERSAILLIN
07 78 17 80 56
fermedesagites@gmail.com
fermedesagites.fr
www.facebook.com/fermedesagites
Bienvenue chez les agités ! Les brebis vous accueilleront de leurs plus beaux bêlements, les agneaux feront leurs plus belles cabrioles. Frédéric vous fera découvrir les différents ateliers de la ferme et notamment tout le parcours des grains aux pains.
Petite restauration à base des produits de la ferme

- 8 EI LES SERRES DE CHAZEAU**
Bertrand GAUILLIARD
1 Rue de Chazeau - 39800 TOURMONT
03 84 37 38 26
bertrand.gauilliard@orange.fr
www.serres-chazeau.com
Aux Serres de Chazeau vous serez étonnés par la diversité et l'abondance des couleurs de nos fleurs. Pour agrémenter votre jardin, Bertrand vous propose un grand choix de plants de légumes, d'aromatiques et d'arbres fruitiers issus de nos cultures sans traitement. Attention, animaux non acceptés.

- 9 EARL PISCICULTURE de la DORME**
July & Loïs COLLIN
44 Tramelans - 39230 DARBONNAY
06 73 02 19 92
contact@pisciculturedeladorme.fr
Plongez dans notre univers familial ! Venez taquiner nos truites et rencontrer d'autres amis des étangs. Dégustation, produits frais et bonne humeur garantie... On ne mord pas... mais nos truites, si !
Tapez bien l'adresse sur le GPS : 44 Tramelans, 39230 Darbonnay, sinon vous finirez à Chêne Bernard !
Dégustez l'incontournable Goujonnette de carpe, l'originale Brochette de poissons ou la brandade de truite.

- 10 FERME CASSIOPÉE**
Julie FROMONT
12 rue de la baume aux chèvres
39600 LA CHATELAINÉ
06 08 22 01 83
julie.fromont@gmail.com
www.cassiopée-jura.fr
www.facebook.com/FermeCassiopée-Jura
Floral, vert, épicé, boisé... ? Venez découvrir une ferme aromatique et médicinale ! Découvrez le jardin et les outils mis en place pour accueillir la biodiversité, visitez l'atelier de distillation et dégustez des hydrolats (chauds ou froids). Un moment singulier et convivial à partager en famille !
Vente de part de gâteau à l'hydrolat entre 2 et 3 € et verre d'hydrolat chaud ou froid à 2 €.

- 11 GAEC DES CHEMINS VERTS**
Manon BURRI, Peter BURRI, Didier BURRI & Aline BURRI
Rue clos devant - 39300 LE LATÉ
06 84 92 82 41
gaecdescheminsverts@orange.fr
www.maboutiquefermiere.fr/gaecdescheminsverts
Un lien direct avec votre producteur ? C'est possible. Venez échanger avec nous. Nous vous présenterons notre philosophie de vie : les petits vœux nés, la traite des vaches, le lait AOP Comté, la vente directe locale, les poules pondeuses et les chalets loués pour les vacances si on le souhaite.
Casse-croûte sur place : Tartine Terrine Veau de lait, Comté, et un dessert 10 €

- 12 GAEC DES COUVREES**
Gautier VEXLARD
3, route de Lent - 39300 SIROD
06 07 10 87 65 - 06 72 30 81 21
gaec-des-couvrees@outlook.fr
www.instagram.com/ferme.des.couvrees
www.facebook.com/ferme.des.couvrees
Venez découvrir l'univers des paysans-boulangers, l'intérêt des semences anciennes et paysannes en panification, leur résilience agronomique. Notre quête d'autonomie mêle élevage, agroforesterie et valorisation de nos productions, en accord avec le vivant.
Côté salé, Pizza Romana et Focaccia garnie.
Côté sucré, babka, viennoiserie, biscuit, brioches, biscuits à partir de 2 €.

CŒUR DE BRESSE

- 13 LE SPIRULINIER COMTOIS**
Frédéric LEFEBVRE
Rue du 19 Mars 1962, - 39230 SERGENAUX
07 67 09 56 94
info@spiruliniercomtois.com
spiruliniercomtois.com
Unité de production de Spiruline BIO située dans un environnement de forêts et d'étangs. Vous y découvrirez nos techniques de production, dégustez notre production en vente directe.
- 14 AU BON BAVEUX**
Clémentine & Christophe PAGET
782 Rue du Quart - 39230 LOMBARD
06 47 70 77 94
aubonbaveux@gmail.com
www.aubonbaveux.fr
www.facebook.com/aubon.baveux.5
Bienvenue dans notre ferme à escargots Au Bon Baveux. Vous découvrirez près de 400 000 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 !
Assiettes d'escargots, cake et cassolettes d'escargots.

- 15 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.

- 16 LA FERME DE SUZIE**
Lamard Olivier LAMARD, Emmanuel & Romaric GUICHARD
65 Rue de Jousseau - 39140 COSGES
06 42 60 59 22
contact@lafarmedesuzie.fr
lafarmedesuzie.fr
www.facebook.com/LaFermeDeSuzie/
Curieux et gourmand ? Découvrez le quotidien de nos vaches (robot de traite, brosse, matelas, pâturation...) 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...
Une petite envie sucrée ? Crêpes (2 €) et yaourts à boire (0,70 €) à déguster sur place !

- 17 JULIEN COMPAGNON**
50 chemin de la poste
Rue de la Lieme - 39570 PANNESSIÈRES
06 02 51 81 64
julien.compagnon39@gmail.com
Venez visiter la miellerie de Julien Compagnon et l'univers des abeilles à travers un parcours ludique au cœur du métier d'apiculteur.
Tartines fromage/miel et crêpes

- 18 LA FERME 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/p/La-Ferme-Paideia
La ferme Païdeia est une ferme pionnière en aquaponie. L'aquaponie, c'est l'alliance de la pisciculture et du maraîchage. Nos légumes poussent dans l'eau de nos truites, qui leurs apportent les nutriments nécessaires à leur croissance. Nous nous adaptons ainsi aux challenges environnementaux.

- 19 LA FERME DU COQ BRESSAN**
Pauline BADIN
285 route de Blancy
39570 COURLAOUX
06 88 51 75 05
lafarmeducoqbressan@gmail.com
www.lafarmeducoqbressan.fr
www.facebook.com/lafarmeducoqbressan
Venez à la rencontre de l'embématique Volaille de Bresse. Avec Pauline, découvrez le savoir-faire unique de cet élevage typique bressan, au plus proche du terroir. Repartez avec votre poulet de Bresse prêt à cuire ou rôti à la broche (sur commande).
Restauration sur place. Menu avec poulet de Bresse rôti à la broche et produits fermiers issus du circuit Cœur de Bresse 15 €/adulte, 8 €/enfant.

- 20 CHAMPIBIO MU ET CO**
Corinne MAITREJEAN
2 rue charrière baron le sorbier
39190 MAYNAL
06 49 80 70 69
chambio.mu@chambio.mu
www.facebook.com/chambio.mu
Venez découvrir la culture de pleurotes et Shiitakes en cave, et, depuis 2025 : la culture de Morille sous serre. Ainsi que nos produits transformés. Un petit fournil avec nos pains au levain cuits au four à bois.
Vente à la ferme. Repas sur place toute la journée. Réservez souhaitée.
2 Menus (places assises et abritées) avec salade et desserts au choix.
Tartine jurassienne 10 €, tarte aux Shiitakes ou feuilleté de pleurotes 8 €

- 21 DISTILLERIE "LA BELLE PLANTE"**
Carine SIMONIN
51 rue de la perrière
39160 MONTAGNA LA RECONDUIT
06 98 57 77 53
rainet.cs@gmail.com
www.facebook.com/labelleplantejura
Bienvenue ! Du jardin à la bouteille, venez découvrir la fabrication de l'Absinthe, du Gin et des tisanes.
Vente de plants potagers et dégustation de nos produits en vente directe.

- 22 ANENTROPIA**
Fannie BERTRAND
25 Rue des Combes - 39160 VERIA
06 72 34 69 85
contact@anentropia.fr
www.anentropia.fr
www.facebook.com/anentropia.bertrandfannie.7
Saisissez l'occasion de découvrir la fabrication de préparations naturelles pour la santé des cultures et des sols. Fannie sera heureuse de vous partager sa passion et ses connaissances pour jardiner sainement. De la plante au produit fini, pour vos fruits, légumes, fleurs, rien de plus simple !

ENTRE LACS & MONTAGNES

- 23 ESCARGOTS DE TRÉMONTAGNE**
Laurianne SCHOFF
15 bis, Prénovel de Bise - 39150 NANCHEZ
06 87 27 86 42
escargotsdetremontagne@gmail.com
Site : <http://www.escargotsdetremontagne.com>
Facebook : Les escargots de Trémontagne
Surplombez la Combe de Prénovel et partez à la découverte d'un élevage de bêtes à cornes original... Les escargots. Régalez vous avec nos coquilles traditionnelles et laissez vous surprendre par des recettes qui sortent des sentiers battus. Plateaux de croustilles, tartes flambées aux escargots, tartes flambées aux pommes. Nous avons associé notre région d'origine, l'Alsace et ses recettes à nos escargots. Il y aura également des tartes flambées végétariennes (pour que tout le monde puisse se régaler).

- 24 GAEC DU BRILLAT**
Laetitia PUYRAIMOND & Alexandre BUCHIN
1045 rue du Citeron - 39260 MAISOD
07 86 48 93 45
lafemedubrillat39@gmail.com
lafemedubrillat39jimdofree.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 euros

- 25 LE P'TIT COIN DE CA'RE**
Rémi BEL
3 rue du courbet - 39260 MONTCUSEL
06 46 33 16 85
belcaroline54@gmail.com
www.lait-anesse-care.fr
Asinerie pleine de douceur pour découvrir l'âne à travers la médiation animale et la randonnée. Éleveurs et producteurs de savons et cosmétiques au lait de nos ânesses.
Sur place : petite restauration et buvette. Crêpes salées 5 €, sucrées 2 €, menu Michon (salade, jambon cru, dessert) 15 € sur réservation par téléphone.

- 26 GAEC LES MEUH...TAGNES**
Angélique, Corinne, Franck, Gabin DUTOIT & Mathéo BENOIT GONIN
2 bis Petit Châtel
39170 LAVANS-LÈS-SAINT-CLAUDE
06 88 30 79 41
www.la-ferme-les-meuh-tagnes.fr
Nos vaches vous attendent pour vous faire découvrir leur lait transformé en yaourts, faisselles, crèmes dessert, fromages blancs, cancoillotte, et, cette année la nouveauté : les glaces au yaourt. Venez vite déguster. Les midis : jambon au foin, pommes de terre cancoillotte et dessert de la ferme.
Toute la journée, crêpes sucrées.

- 27 FERME DE CHAMPANDRÉ**
Naomi SANJUAN & Laurent HILLAIRET
355 route de Pratz
39170 LAVANS-LÈS-SAINT-CLAUDE
06 27 53 70 41
fermedechampandre@riseup.net
Venez rencontrer Nao & Laurent, producteurs.ices bio. Nous produisons une quarantaine de légumes ainsi que des plantes que nous distillons en Huiles Essentielles et Eaux Florales. Nous travaillons en respectant les vivants et les sols pour une alimentation durable et saine. Vente de plants potagers.

- 28 LES RUCHERS D'EN Ô**
Yohann MAGNIN
3717 Rte de la Vie Neuve
39310 SEPTMONCEL LES MOLINES
06 34 08 13 54
magninyohann@lilo.org
Venez découvrir le monde fascinant des abeilles en ouvrant une ruche*, vêtu d'une combinaison d'apiculteur ainsi que la visite de la miellerie. Nous vous ferons déguster nos miels et produits de la ruche. *En fonction de la météo.

Légende des pictogrammes :

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

En route vers la transition
de notre alimentation !

Le Jura de Ferme en Ferme



**25-26
AVRIL
2026**
10h à 18h

Les 25 et 26 avril,
les agricultrices et agriculteurs du Jura vous
ouvrent les portes de leurs fermes pour la
septième 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.

Suivez les flèches
de Ferme
en Ferme n°
avec les numéros de chaque ferme



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 !



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.

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 :



4 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 « Faites Moins de Bruit ».
Pour plus d'informations contacter le 06 67 25 37 15.

