



Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels



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

Le Jura de Ferme en Ferme 3^{ème} édition



Visites
Dégustations
Animations

ATTENTION Suivez l'évolution du programme sur notre site internet !

Événement proposé par le serpolet AFCCG39 HAUT-JURA

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 !

Entre Serre et 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
facebook.com/LesEscargotsdeCocagne

Près du Mont Guérin, venez partager la vie tranquille de nos escargots. Découvrez la reproduction et l'élevage 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 !

2 FERME O'LIPOUSINE Vincent et Agathe KREMP
Clos Simonin - 21130 FLAGEY-LES-AUXONNE
06 31 48 15 23
contact@olimousine.fr - www.olimousine.fr

Aux portes de la Côte-d'Or, venez découvrir le quotidien d'un couple de passionnés qui élève des vaches de races limousine et Aberdeen Angus. Durant ce week-end, nous vous ouvrons les portes de notre ferme. Au programme : visites, balades en calèche, jeux pour enfants. Barbecue avec nos produits (génisse, veau), charcuteries, frites et boissons locales.

3 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 familiale : culture, transformation et utilisation de notre "herbe à éléphant".

4 SPIRULINE DU JURA Florence et Nicolas SARRAZIN
Chemin des Bouteillers - 39700 SALANS
06 87 05 71 32
spirulinedujura@gmail.com - www.spirulinedujura.com

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 et sa culture. Venez déguster une vraie Spiruline Paysanne à la saveur et aux vertus incomparables.

Cœur du Jura

5 LA FERME DE GERMIGNY Emmanuel OGIER et son équipe
8 rue du Val d'Amour - 39380 GERMIGNY
06 15 26 60 79 - 06 51 39 57 53
contact@lafermedegermigney.fr
www.lafermedegermigney.fr
facebook.com/huilieriemergigney

En polyculture/élevage, la Ferme de Germigny produit de la viande de bœuf de pâturage ainsi que des huiles vierges de colza, tournesol et caméline extraites à froid. Notre ferme biologique accueille les visiteurs avec un film illustrant notre relation au vivant ainsi qu'une visite de l'huilerie.

6 LE RUCHER DU DJÉ Jérémie LAFOND
La Tuilerie - 39800 AUMONT - 09 73 27 24 74
jeremie@miel-jura.com - www.miel-jura.com

Découvrez avec nous le métier d'apiculteur, en visitant notre exploitation et en partageant notre passion pour l'abeille que nous élevons avec le respect de leur cycle naturel. Vous pourrez observer l'intérieur d'une colonie dans notre cabane à abeilles, déguster et acheter nos miels, pains d'épices, nougats, bonbons et autres produits de la ruche.

7 LA MAMELLERIE Marion MATHEZ et Adrien PONCET
Lieu-dit les Vernes - 39800 GROZON
06 80 51 08 89 - contact@lamamellerie.fr
www.lamamellerie.fr

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 des produits laitiers bio transformés directement dans notre atelier à la ferme !

8 LES SERRES DE CHAZEAU Bertrand GAUILLIARD
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 traitements. Attention, animaux non acceptés sur le site.

9 SENSATIONS SIMPLES Perrine TRUCHON
100 rue de la croix du Dan - 39800 BARRETAINE
06 27 91 04 85
sensations simples@gmail.com - www.sensations simples.com

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 guidée du jardin avec reconnaissance de plantes et présentation de la transformation. Dégustation et vente directe : sirops, délices, glaces et sorbets. À moins de 10 € : restauration rapide et gourmande aux plantes du jardin.

10 GAEC SAINT-LAMAIN LÉGUMES Lionel MASSON et son équipe
Avenue de la Sauge - 39230 SAINT-LAMAIN
07 86 87 01 47
legoumes@legoumes.fr - www.legoumes.fr

Au pied du Revermont, entre vignes et pâturages, nous vous proposons de venir découvrir nos cultures maraîchères sous serres et en plein champ, ainsi que nos pratiques de travail et nos motivations. Nos premiers légumes primeurs seront disponibles à la vente ainsi que notre gamme de plants potagers !

Bresse

11 GAEC LE MIEL DU JURA Anastasia et Julien FOURNELLE
6 route de Tassenières - 39230 LES DEUX-FAYS
06 27 94 87 78 - 06 15 93 35 97
fournellejulien@yahoo.fr - www.llemiellidujura.fr

Venez découvrir le monde passionnant des abeilles et le métier d'apiculteur. On ouvre les portes de notre miellerie, de notre atelier de transformation et on vous fait visiter les ruches si la météo le permet. Vous pourrez déguster et acheter nos miels du Jura et nos produits transformés à la base de miel.

12 LE SPIRULINIER COMTOIS Frédéric LEFEBVRE
1 rue du 19 mars 1962 - 39230 SERGENAUX
07 67 09 56 94 - 07 62 15 93 43
info@spiruliniertcomtois.com - www.spiruliniertcomtois.com

La spiruline, connaissez-vous ? Je vous propose d'aller à sa rencontre dans un site en pleine nature, de la découvrir au microscope et d'appréhender son mode de production. Vous aurez l'occasion de la déguster sous toutes ses formes ! Vente directe de spiruline. Vous verrez aussi nos lamas.

13 BRESSE AQUACULTURE Jean-Thomas VUILLARD
1941 rue du Bois d'Avaux
71310 LA CHAPELLE SAINT-SAUVEUR - 06 37 45 17 79
vuillard.jt@hotmail.fr

Au cœur de la Bresse, venez découvrir nos poissons, nos méthodes d'élevage ainsi que la biodiversité des étangs. Pêche à la ligne pour les enfants, dégustation de nos produits et vente directe sur place.

14 LES CHOUPIN'ESCARGOTS Véronique DARD
587 rue des Brantus - 39140 CHAPELLE-VOLAND
06 76 53 46 53 - 09 52 02 35 15
leschoupinescargots@outlook.fr
facebook.com/leschoupinescargots

Dans la Bresse Jurassienne, venez découvrir un élevage d'escargots en plein cœur de la campagne. Nous partagerons, avec vous, notre passion, de l'élevage à la transformation. Pensez à prendre une glacière. Assiette de dégustation d'escargots (recettes au choix) à partir de 5€.

15 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 - 06 33 92 53 38
aubasdeletang@orange.fr

C'est au son des clochettes de nos vaches que vous serez accueillis. Patrick et Jean-Luc vous feront visiter la ferme et découvrir les vaches, les veaux, les volailles et le maraîchage. Vente sur place. Repas fermier à midi (16€, confectionné avec nos produits, charcuterie, viande, légumes, fromage, dessert maison) et casse-croûte à toute heure !

16 FERME BRASSERIE DE SIMONE Aurèle BRASSIER
1400 route de Branges - 71440 JUIF
06 64 93 43 34
aurele@fermedesimone.fr - facebook.com/fermedesimone

De la culture de houblons, fruits et plantes aromatiques, à la fabrication de bière 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. Des assiettes "accords mets et bières" seront proposées à la vente.

17 LE JARDINIER GLACIER - EARL SORBIOP Sylvie GUIGUE et son équipe
580 route de Louhans
71370 SAINT-ÉTIENNE-EN-BRESSE
06 01 01 67 20 - 03 85 96 44 28
lejardinierglacier@orange.fr - www.lejardinierglacier.sorbiop.fr

Venez partager notre passion : de la production bio de fruits rouges et plantes aromatiques à la transformation en sorbets et glaces végétales. Réveillez vos papilles avec des goûts authentiques ! Découvrez notre engagement pour l'écologie et notre bâtiment à énergie positive. Pensez à apporter votre glacière avec pain de glace. Glaces et boissons sur place.

Petite Montagne et Revermont

18 FERME DE LA CADOLE - Jean-Pierre SIMON
24 route de Dommartin - 71480 CUISEAUX
06 07 39 49 49
fermedelacadole@gmail.com - fermedelacadole.fr
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 où haies et mares solliciteront tous vos sens. Petits ou grands : vous serez conquis ! Découvrez le laboratoire à jus, spécialité de la ferme. Crêpes et jus de fruits en vente toute la journée.

19 LA FERME FINE BOUCHE Aurélie BLETON
105 impasse de Reuille - 71480 CHAMPAGNAT
06 18 77 10 41
bletonaurelie@gmail.com - facebook.com/LaFFB

Échange et partage sont nos valeurs. Plus qu'une passion : un métier, éleveur fromager. Vous trouverez chez nous : chèvres, brebis, vaches, chevaux, cochons, poules et quelques humains... Différents fromages et produits fermiers. Pour les repas merci de nous contacter : viande de saison, légumes et dessert maison ou pique-nique charcuterie/pain.

20 FERME AUX ÉPIS CURIEUX - SCIC Adrien DULAUIROY et Marco GAGLIARDI
Route de Lons - 39320 GIGNY-SUR-SURAN
06 10 65 49 16 - 06 64 31 35 28
auxepiscurieus@gmail.com - facebook.com/auxepiscurieus

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 : viennoiseries, pizzas (10 €) et snacking (dès 3 €).

21 ESCARGOTS DE LA PETITE MONTAGNE Pierre GILBERT et Coline THOUBILLON
6 route de Lains - 39320 MONTAGNA-LE-TEMPLIER
06 09 62 30 34 - moulin@burignat.fr - www.burignat.fr

Le Moulin Burignat est un écolieu... à la persillade. Venez visiter cet ancien moulin en pleine nature qui accueille un élevage d'escargots et propose des séjours touristiques. Coline et Pierre vous permettront de passer un bon moment et de découvrir le lieu, son histoire et leurs projets ! Tartines de la ferme cuites au feu de bois, escargots en croquette et autres douceurs.

22 FERME DE SUR LE PUIITS Ferréoline BUNOD
51 rue de l'église - Lains - 39320 MONTLAINIA
06 98 29 68 95 (06 61 59 15 05 sms uniquement)
ferreoline@aposte.net - Facebook : Ferme de sur le puits-jura

Petits et grands, les agneaux vous attendent ! Dans un environnement préservé, venez découvrir un élevage de brebis allaitantes, 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 ! Tout au long de la journée : sandwiches de chipolatas ou merguez de brebis (7 €).

23 LA FERME DES CABROTINS Aurélien et Émilie THOUVEREY
129 chemin de la Fontaine - Lieu-dit 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

Aux portes de la petite montagne, nous vous accueillons avec nos biquettes et nos fromages : tomme, bleu, rebloin, cabour, trip, camembrotin, munsti-chèvre... et bien d'autres ! Venez découvrir notre élevage de porcs fermiers, de vaches jersiaises et d'ânes. Vente directe (fromages, charcuteries, viandes), casse-croûtes élaborés avec nos porcs.

24 LES JARDINS DE LA SONNETTE (Coopilote) Carole ZIEGLER et Tiphaine COMPAIN-CUET
5 rue de la Vendée, Vincelles - 39190 VAL SONNETTE
06 69 12 61 42 - 07 69 06 80 55
lesjardinsdelasonnette@outlook.fr

Nous cultivons des légumes en agriculture biologique grâce à l'espace test agricole de la commune de Vincelles, tout prêt de la rivière de la Sonnette. Notre terre est travaillée et entretenue grâce à nos deux juments comtoises. Nous avons également une pépinière pour les plants de nos légumes et les plants que nous vendons aux jardiniers. Soyez les bienvenus !

Lacs et montagnes

25 L'HERBIER SOUS LA ROCLETTE DISTILLERIE LE SERPENT VERT Marie MAISONNEUVE et Thibaut JOLIET
1 chemin de la Gare - 39570 SAINT-MAUR
07 83 01 53 72 - herbiersouslaroclette@orange.fr
www.herbiersouslaroclette.com

Notre métier : producteur-distillateur de plantes aromatiques et médicinales. Vous découvrirez cette activité diversifiée : la production, le séchage des plantes et la distillation des boissons spiritueuses, sans oublier l'histoire sulfureuse de l'absinthe ! Dégustation et vente : tisanes et boissons spiritueuses.

26 GAEC DES PAQUERETTES Alain BOURGEOIS et Jérémy MONNARD
280 rue de Beauregard, Binans - 39570 PUBLY
06 41 66 65 08 - 06 31 67 09 89
gaecdespaquerettes@sfr.fr

Jérémy Monnard et Alain Bourgeois, les deux associés du GAEC, vous invitent à découvrir une ferme en production laitière biologique. Venez partager leur passion pour ce métier et découvrir la vie des animaux ainsi que la transformation et le débouché de leurs produits (lait et viande) en filière courte.

27 FERME DU BRILLAT Lætitia PUYRAIMOND
75 route du Rongé - 39260 MAISOUD
07 86 48 93 45 - lafermedubrillat39@gmail.com
lafermedubrillat39.jimdofree.com

Les chèvres de Lætitia attendent votre visite avec impatience. Ces demoiselles sont prêtes à vous accueillir dans leur lieu de vie. Leur lait, habilement transformé en fromage et autres dérivés, vous fera valser les papilles. Dégustation, repas (sur réservation), vente de fromages et de crêpes au lait de chèvre (à partir de 3€) vous seront proposés.

28 JURA ÉQUESTRE - Morgane et Jean-François DESCAMPS
14 route de Coulouvre
39260 CRENANS
06 67 95 33 44
jura.equestre@gmail.com

Dans un petit village proche du lac de Vouglans, venez découvrir notre ferme équestre : poneys, chevaux, mais aussi, vaches, cochons, moutons et chèvres vous attendent. Démonstrations équestres et animations pour les enfants compléteront votre visite. Pain saucisse au barbecue et crêpes à déguster sur place.

29 LES MEUH...TAGNES Angélique, Anthonin, Gabin, Franck, Élise et Corentin
2 bis Petit Château, Pratz
39170 LAVANS LÈS ST CLAUDE
06 88 30 79 41 - 06 87 39 13 42
franckdutoit@orange.fr

Découvrez notre passion et les vaches de race jersiaise. Notre lait, très riche, permet de transformer (sans additifs ni poudre de lait) yaourts, faisselles, fromages blancs, etc. Notre ferme est située dans un hameau très calme. Mini ferme pour les enfants. Crêpes dès 2,5 € et repas le midi : jambon à la broche, pommes de terre à la braise, dessert de la ferme (8 €).

30 LES ESCARGOTS DE TRÉMONTAGNE Laurianne SCHOFF et Franck SCHMITT
15 bis, Prénovel de Bise - 39150 NANCHEZ
06 87 27 86 42
escargotsdetremontagne@gmail.com
www.escargotsdetremontagne.com
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. Régalez-vous avec nos coquilles traditionnelles et laissez-vous surprendre par des recettes qui sortent des sentiers battus. Plateaux de croustilles (11€), tarte flambée aux escargots (9€) et tarte flambée aux pommes pour le dessert (7€)

31 LA FERME DE LA FRUITIÈRE Katja GRAPPE
40 Grande Rue - 39150 SAINT-PIERRE
06 31 89 25 64
fermedelafruitiere@gmail.com
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, poules et dindes, lapins et cochons. La visite de la ferme est suivie d'une dégustation de fromages. À partir de 5 € : casse-croûte ou goûter, salé ou sucré, à base de nos produits. Laissez-vous surprendre !

Légende des pictogrammes :

- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée
- Repas
- Goûter
- Casse-croûte
- Sac pique-nique
- Accueil Paysan
- Bienvenue à la ferme
- Accueil paysan

En route vers la transition de notre alimentation !

Le Jura de Ferme en Ferme

Les 23 et 24 avril,

les agricultrices et agriculteurs du Jura vous ouvrent les portes de leurs fermes pour la troisième 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 !

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

2 jours pour découvrir les fermes près de chez vous !

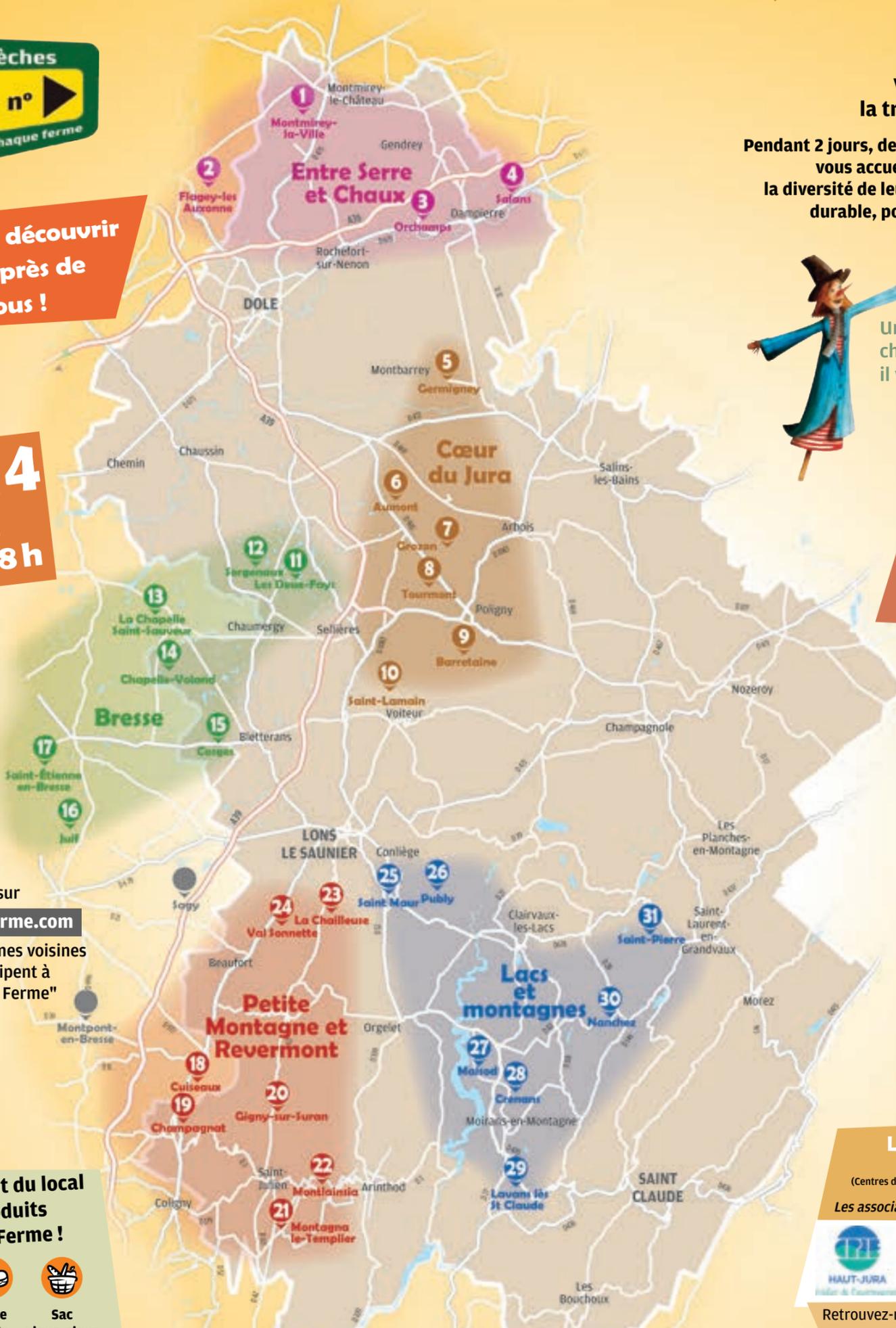
23/24 avril 10h à 18h



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, c'est un week-end pour échanger sur l'agriculture durable et une alimentation responsable, issue des circuits courts !

Selon les conditions sanitaires en vigueur, certaines fermes proposeront de la restauration. Pour les trouver, portez attention aux pictogrammes inscrits dans les descriptifs des fermes.



Rendez-vous sur

www.defermeenferme.com

pour découvrir les fermes voisines du Jura qui participent à "l'Ain de Ferme en Ferme"

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



Repas Goûter Casse croûte Sac pique-nique

Retrouvez ces informations au verso, pour chacune des fermes participantes.



Du champ à l'assiette !

Le samedi 23 avril, à midi, entre 11h et 15h

L'association Accueil Paysan vous propose de poursuivre vos découvertes gustatives en savourant un casse-croûte composé à partir de produits locaux !

LIEU : L'Herbier Sous la Rochette (Ferme N° 25) Distillerie le Serpent Vert - 1, Chemin de la Gare 39570 Saint-Maur

www.defermeenferme.com

La France de Ferme en Ferme

organisée par le réseau CIVAM

(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural)

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



Soutien technique et organisationnel :



BRESSE DU JURA

Retrouvez-nous sur notre page Facebook : [lejuradefermeenferme/](https://www.facebook.com/lejuradefermeenferme/) Pour nous contacter : 03 84 42 85 96 - dff.jura@gmail.com

*ATTENTION : En fonction de l'évolution de la législation sanitaire, le programme peut être amené à changer ! Les modifications éventuelles seront indiquées sur le site internet de l'opération (www.defermeenferme.com). Consultez-le avant de programmer vos visites.



Illustrations de couverture : Philippine CRIVELLI



La sécurité est l'affaire de tous !

Pour vous accueillir dans les meilleures conditions de sécurité sanitaire, des mesures seront mises en place dans les fermes en accord avec les recommandations en vigueur. Plus de renseignements sur notre site internet.

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 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 !