

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

bio & locaux



NID DES CIMES

Melissa Veron,
Notre Dame des Millières, 73

Entreprise de production **d'œufs BIO** en plein air à Notre-Dame-Des-Millières en Savoie.

Les poules sont élevées dans le respect de l'animal et de l'environnement sur des parcours forestier et des prés, nourries sans OGM ni antibiotiques.



FRAMBIOLA

Dominique Bourges, Raphaël Godefroid, Doussard, 74

Entreprise artisanale de **transformation de fruits** (confitures, jus, pâtes de fruits). L'atelier est situé à proximité des berges du lac d'Annecy, à Doussard.

100 % des fruits sont issus de l'agriculture biologique et, qui plus est, sont cultivés de manière non-intensive.



LA TARTINE

Sebastien Dolle,
Doussard, 74

Boulangerie locale située à Lathuille : du **pain bio artisanal**, rustique avec des saveurs et des arômes uniques.

Pain aux céréales, aux graines, complet, blanc... et toujours au levain !

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

bio & locaux



BELLEDONNE

La croix de la Rochette, 73

Des produits faits avec le plus grand soin pour vous faire le plus grand bien.

Créée en 1991 et située en Savoie, Belledonne est spécialisée dans la fabrication de **pain, viennoiserie, biscuits, chocolats et confiseries** mais aussi de délicieux biscuits boulangers et des guimauves moelleuses au sucre de canne équitables, des pains frais et des pains de mie au blé équitable... à déguster ou à offrir.



LA FERME DU COTEAU

Nathalie et Christophe Raucaz.
Verrens Arvey, 73

Fruits, jus, cidres, compotes, et purées biologiques de Savoie. Rythmée par les saisons, les récoltes fournissent des fruits sucrés pour éveiller vos papilles !



GAEC CHEVREFEUILLE

Famille Thiaffey
Serraval, 74

Dans la vallée de Thônes, berceau traditionnel de la production de reblochon, la ferme fabrique **du fromage** depuis 1916.

Avec une trentaine de vaches laitières et 25 génisses. Ils ont à cœur de garder l'équilibre entre production fourragère et production laitière, pour obtenir un fromage de qualité.

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

bio & locaux



BIGALLET

val-de-virieu, 38



BIOSOLEIL

Lathuile, 74



CAFE DAGOBERT

Ain Sainte Olive, 74

Des **sirops** fabriqués à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés: myrtilles sauvages d'Ardèche pour les crèmes et les apéritifs, chataignes AOC également. Pour les sirops, les fruits sont récoltés fraîchement à maturité !

En 1981, un artisan nio bien avant l'heure invente des recettes de **biscuits** pour le plus grand bonheur de tous !

Tous les produits sont fabriqués grâce au savoir-faire d'artisans passionnés, et s'inscrivent dans une démarche éthique et responsable. Les recettes sont simples et gourmandes : financiers, madeleines, cakes gourmands, barres de céréales, sablés, crackers salés... et bien d'autres !

La seule **torréfaction** de France certifié Demeter, certifiée 100% bio et 100% équitable sous le label Fair For Life et Max Havelaar

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

bio & locaux



L'ESSENTIELLE

Christelle et Laurent Sebuet
clery, 73

Des savons et des soins faits maison
sans produit de synthèse, respectueux de
l'environnement.

Tous les produits sont composées de plantes
de montagnes savoyardes récoltées et
transformées pour vous faire bénéficier des
bienfaits de la nature dans vos soins du
quotidien.



LE SENS DES ALPES

Sainte-Helene-sur-Isere, 73

Thierry est producteur **d'huiles
essentielles de résineux.**

Il propose des produits artisanaux
certifiés bio pour faire découvrir les
vertus de ces huiles essentielles riches
en bienfaits !



L'ABEILLE ET LA BÊTE

Marie Leroyer
cornillon en Trièves, 73

Avec un cheptel d'abeilles monté petit à
petit, Marie peut gérer leur génétique tout en
proposant des **miels de qualité.**

Soucieuse d'entretenir la vigueur et la
résistance des colonies face aux difficultés
rencontrées, elle fait se côtoyer plusieurs
espèces d'abeilles.

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

bio & locaux



LA BAUJUE

Lescheraines, 73

Brasserie locale et indépendante, La Baujue est implantée au cœur du massif des Bauges. Attentifs à la qualité du produit et au respect de l'environnement, les brasseurs sélectionnent des ingrédients issus de l'agriculture biologique et locale. La Baujue est issue d'un savant mélange de malts et de houblons. Non filtrée, non pasteurisée, la bière refermente en bouteille, préservant ainsi tous ses arômes.



FACON CHOCOLAT

crest, 26

Depuis 2003 Façon Chocolat, **chocolaterie bio** poursuit au quotidien sa quête de l'exigence dans sa manière de faire du chocolat.

Toutes les recettes sont préparées à partir d'ingrédients certifiés bio, garantis sans lécithine, sans vanilline, sans lactose ni aucun produit laitier, sans gluten.



BRASSERIE 744

La Tour, 74

Une **gamme de bières** certifiées bio. Un engagement fort et une ligne de conduite respectueuse de l'environnement.

Brassées à la main dans la plus pure tradition, ces bières reflètent la passion de l'équipe : votre plaisir.