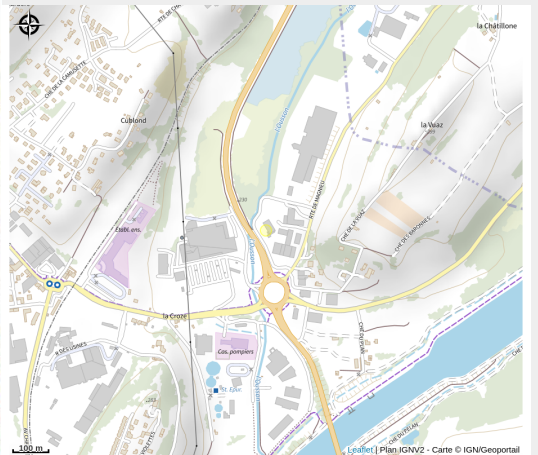


Bugey Côté Fermes

Ain



Crédit photo : Bugey Côté Fermes (Bugey Côté Fermes)

Bugey Côtés Fermes est une association de producteurs rassemblant des agriculteurs vous proposant de découvrir l'ensemble des produits cultivés, élevés ou fabriqués dans les exploitations les producteurs adhérents.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Magasin de vente directe et sans intermédiaire, qui répond à une spécificité et à des obligations liées à ce mode de commercialisation régi par des normes - désormais européennes - avec un avantage non négligeable pour le consommateur : le contact direct avec les producteurs et le "consommer local".

Tous les adhérents participent à la gestion et au fonctionnement de ce point de vente collectif : ils y assurent, à tour de rôle, une permanence par demi-journée.

Liste des produits et des producteurs :

Pain, miel et vin :

- "Le Pain de la Pierre", Pauline Thizy, 01260 Virieu-le-Petit : pain cuit au feu de bois.
- "Les ruchers de l'Arvière", Frédérique Lantelme, 01260 Vieu : miel et produits dérivés de miel.
- "Maison Fusillet", Evelyne, Henry et Sylvain Fusillet, 01300 Belley : vins du Bugey.

Fruits et légumes :

- "Les Jardins du Valromey", Claudio Bonnano, 01510 Saint-Martin-de-Bavel : petits fruits et légumes.
- "Gaec Guiland des Plantaz", Gérald Martin, Pierre-Yves Guiland, Guillaume Achy et Francis Davoine, 01350 Flaxieu : fruits du verger et sorbets issus des fruits.
- "Étoile Verte", Catherine Balendreau, Guillaume Laffitte, Jean-François Thevenet et Thierry Perroud, 73310 Motz : spiruline paysanne, plantes aromatiques et médicinales.
- "Vincent GAY", Vincent Gay, 38890 Saint Chef : légumes.

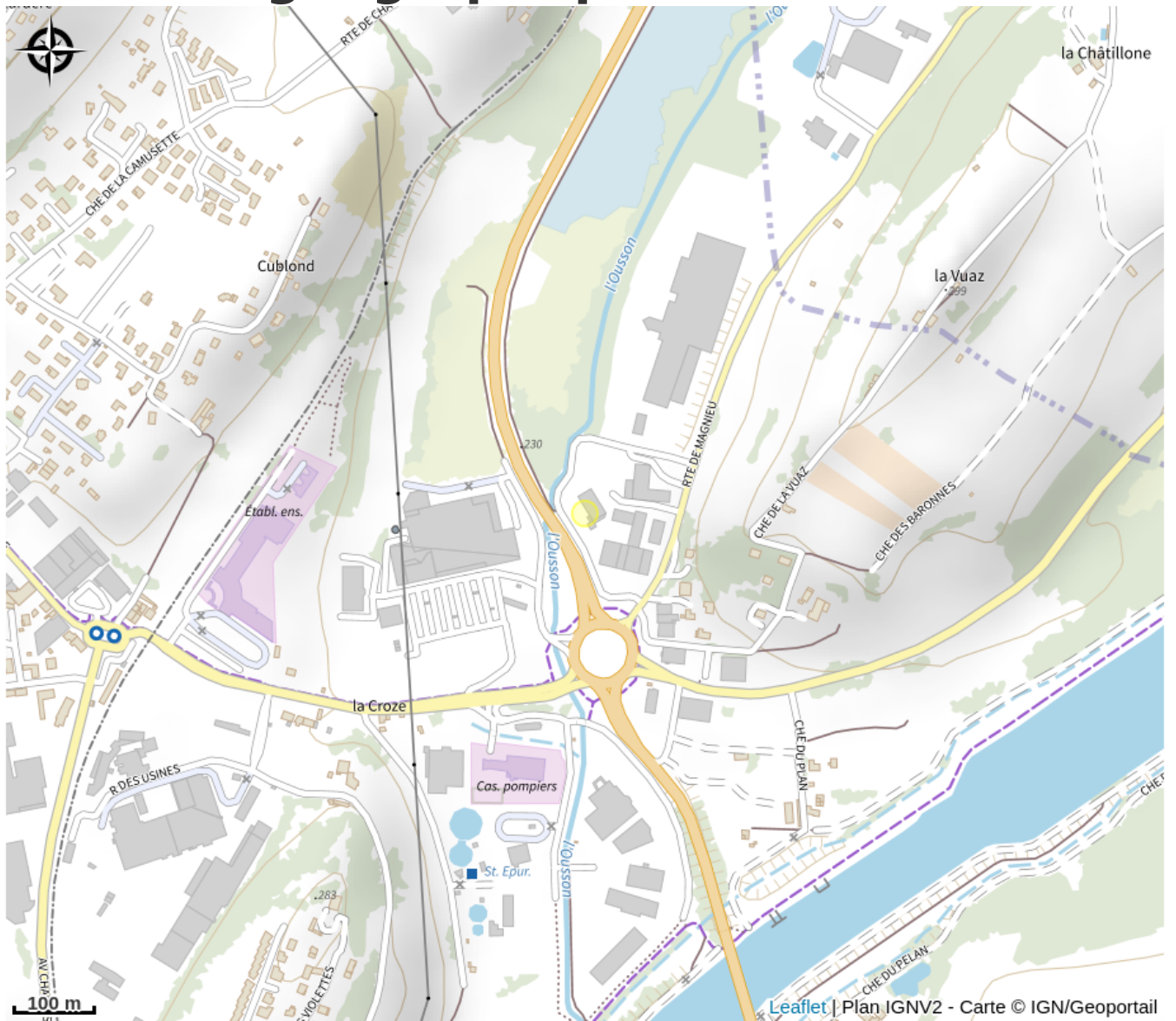
Fromage :

- "Gaec Tétaz", Nicolas, Françoise et Solène Tétaz, 01300 Saint-Germain-les-Paroisses : fromage et yaourt de vache.
- "Gaec Les 4 saisons", Christelle Grossiord et Stéphane Galleroz, 01110 Aranc : fromage de vache.
- "Chèvrerie la Ramaz", Annie et Olivier Brochet, 01110 Hauteville-Lompnes : fromage, yaourt et flan au lait de chèvre.
- "Gaec de Philéo", Audrey Vieu et Philippe Chaminas, 01110 Hauteville-Lompnes : fromage de brebis.

Viande, volaille et escargot :

- "Ferme de Beauretour", Sylvie et Philippe Moisan, 01300 Saint-Germain-les-Paroisses : oeufs, veau, céréales et pain.
- "La Ferme de la Tour", Sylvie et Christophe Dagand, 01300 Maissignieu-de-Rives : porcs.
- "L'escargot du vignoble", Julien Dumait, 01300 Groslée-Saint-Benoît : porcs.
- "Preferme", Guillaume et Lamia Varoux, 01110 Thézillieu : viande bovine.
- "Gaec de Fontenailles", Denis Nigoul et Maud Peter, 01110 Hostiaz : agneau.
- "Ferme Gaudet", Fabien Gaudet, 38490 Granieu : volaille.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert toute l'année :

Du mardi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Le vendredi et samedi de 9h à 19h.

Durant les fêtes de fin d'année, le magasin adapte ses horaires :

Du lundi 19 au jeudi 22 décembre, magasin ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

vendredi 23 et 30 décembre, ouvert de 9h à 19h en non stop

Samedi 24 et 31 décembre, ouvert de 9h à 17h en non stop

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Titre Restaurant

Accès:

Magasin situé dans une zone commerciale comptant plusieurs autres commerces

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier le
22/06/2024*

Contact

150 rue de L'Ousson

ZA de l'Ousson Est

01300 Belley

Tél. 04 79 81 33 85

cotefermes@orange.fr

<http://www.bugeycotefermes.fr>