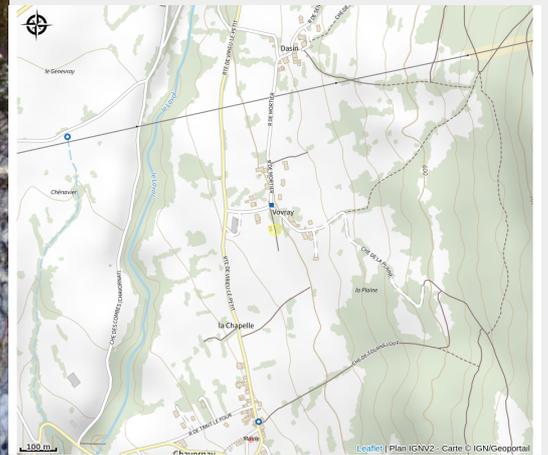


Chemin faisant, une histoire de cueillettes

Ain



Crédit photo : Serge Baquerre, Chemin Faisant (©Chemin Faisant)



Cueillette et transformation de fleurs et baies sauvages et de culture: confitures sauvages, confitures de petits fruits, sirops de fleurs et de plantes, coulis, pestos et chutneys, apéritifs à base de vins du Bugey et de plantes sauvages, crumbles.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Cultures sans aucun traitement, simples apports de compost et de fumier.

Cueillettes de fruits et fleurs bien représentées localement.

Transformation avec des méthodes et recettes simples, pour exprimer au mieux les goûts et parfums qui nous sont offerts.

Retrouvez les produits de Serge à :

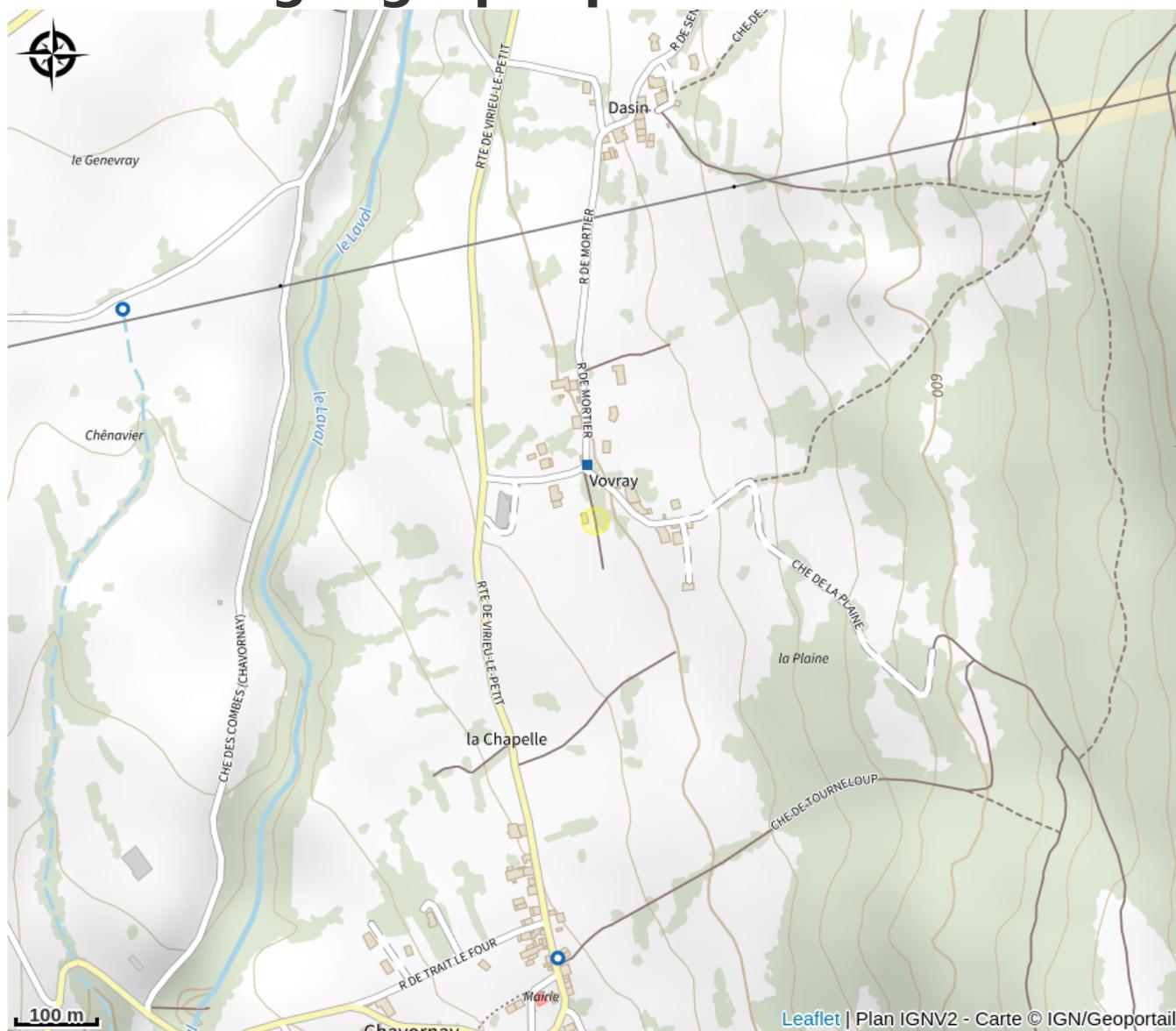
- Savoie Fromages (Chavornay)
- Fruitière du Valromey (Virieu-le-Petit)
- Musée du Bugey-Valromey (Lochieu)
- Caveau Bugiste (Vongnes)
- Bleu de l'Ain (Nantua)
- Fruitière d'Aranc
- Liste complète disponible sur le site internet

Ainsi que dans les points de vente collectifs :

- Tram paysan (Bellegarde)
- Plateau Fermier (Hauteville)

Vente sur l'exploitation le jeudi de 16h à 20h

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Boutique ouverte tous les jeudis de 16h à 20h et les autres jours sur rendez-vous.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente sur point de vente collectif

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier le
14/06/2023*

Contact

80 rue de côte Réal
Vovray - Chavornay
(Derrière Savoie Fromages)
01510 Arvière-en-Valromey
Tél. 06 42 54 30 19
sbaquerre@orange.fr
[https://www.letrampaysan.org/
confitures-sirops-et-liqueurs](https://www.letrampaysan.org/confitures-sirops-et-liqueurs)