



**Ouverture le samedi à 10h**

- 54** Escargots préparés, surgelés et en conserves, en coquilles, croquettes, mini-feuilletés. Miel, pain d'épices  
**L'Escargot du Nivolet**  
Yves RINCHET  
Leysse – 73230 ST ALBAN LEYSSE  
04 79 72 63 36 - 06 18 69 08 48 • escargotdunivolet@hotmail.fr



"Les +"

Découverte ludique de l'escargot de sa reproduction jusqu'à l'assiette

- 55** Infusions, apéritifs aux plantes, vin chaud  
**L'Herbier de la Clappe**  
Philippe DURAND  
Chef lieu - 73340 LE NOYER  
04 79 63 49 94 - 06 86 82 51 53  
lherbierdelaclappe@wanadoo.fr - www.lherbierdelaclappe.com




"Les +"

Venez faire le plein d'idées pour créer et profiter chez vous d'un "petit coin aromatique et médicinal" avec Virginie, révélatrice de mains vertes ([www.enviedair73.com](http://www.enviedair73.com)). Atelier "Compostage et déchets" animé par la chargée de mission de Chambéry Métropole



**→ Accueille la ferme de :**

 **Asinerie et plantes du Cul du Bois** - Isabelle et Jacques VIAL-DURY : tisanes de plantes médicinales, aromates, huiles de macération, baumes à base de plantes

- 56** Fromages de chèvre et Mohair (chèvre angora)  
**La Chèvrerie des Tannes et Glacières**  
Cédric et Mélanie BIGONI  
Le Martinet - Cascade du Pissieu - 73630 LE CHATELARD  
06 72 94 20 41 - bigoni@sfr.fr - www.lafermedemorbie.fr



"Les +"

Démonstration de tissage pour découvrir le mohair.



- 57** Chèvres frais à secs, tomme de chèvre, brebis frais à secs, tommes de brebis  
**La Ferme du Caban**  
Isabelle, Sophie, Pierre et Gwendal BOUVIER DESBIOLLES  
La Lavanche – 73630 LE CHATELARD  
04 79 54 87 16 - 06 14 68 91 03  
lafermeducaban@gmail.com - www.lafermeducaban.fr



"Les +"

Traite à la main à 17h30

- 58** Replants potagers, aromatiques, vivaces, plantes à balcons et massifs  
**GAEC le Jardin de Flora**  
Lauriane PETIT-ROULET et Camille FOURNET  
Entrèves – 73340 BELLECOMBE EN BAUGES  
04 79 63 39 38 – 07 81 57 91 98  
pro@lejardindeflora.com - www.lejardindeflora.com



"Les +"

Découverte des plantes sauvages avec l'association « Calenduline » (<http://calenduline.free.fr>). La ruche et ses habitantes. Repas campagnard servi les samedi et dimanche midi.



**Accueille la ferme de :**

Thomas CHARBONNIER : miels, bonbons au miel, bougies, pain d'épice