

Guide des producteurs &
artisans locaux

La

Matheysine

dans l'assiette



Edition 2020

Vers Grenoble



la **Matheysine**
Communauté de communes

Vers Super Dévoluy



Riche, vivant et varié !

C'est ainsi que notre territoire peut se définir au regard de tout ce que ces femmes et ces hommes produisent de leurs mains : délices sucrés, invitations salées, saveurs traditionnelles ou modernes...

Au travers de ce guide, vous découvrirez de bonnes adresses pour vous régaler au quotidien ou à des occasions plus festives.

Près de 80 agriculteurs et artisans, producteurs alliant savoir-faire et passion, participent à la force de notre territoire.

Acheter chez eux : c'est soutenir l'agriculture, les paysages et l'économie de la Matheysine.

Fabien MULYK,
Vice-Président délégué
à la Montagne, à l'Agriculture et à la Forêt.

Les agriculteurs et producteurs locaux

Viandes

pages 6 à 17

Légumes & fruits

pages 18 à 23

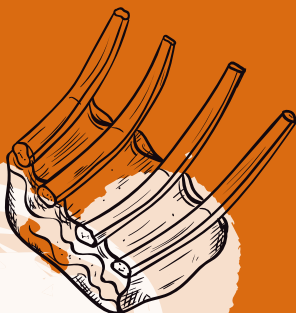
Produits laitiers

pages 24 à 29

Divers

pages 30 à 34

Les agriculteurs et producteurs locaux



Viandes



Viande porcine



Viande ovine



Volailles



Viande caprine



Viande bovine



Lapins

Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

Bergerie la Pastorale

38350 Saint-Laurent-en-Beaumont • ☎ : 07 68 56 90 05 - 06 68 87 27 33 •

✉ contact@bergerielapastorale.fr •

🌐 www.bergerielapastorale.fr •

Colis de viande, pelotes de laine Mérinos, sous-pulls, mitaines et autres produits tricotés

Aline et Mathias ont créé leur exploitation en 2014. Ils possèdent à ce jour un troupeau d'environ 150 brebis Mérinos d'Arles. En système pastoral, ils produisent des agneaux d'herbe dont ils vendent la viande en colis et valorisent la laine en pelote.

☎ *Commande par mail ou téléphone*



Bergerie de la Roizonne



Route de la Roizonne 38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : 06 61 72 67 61 • ✉ labergeriedelaroizonne@gmail.com •

Colis de viande, légumes racines

Installé depuis 2012, Julien est seul à la tête de son cheptel d'ovins de race Thônes et Marthod, une race rustique de montagne originaire de la Savoie. Julien vous propose aussi de la viande de porc bio élevé en plein air et des légumes bio de plein champ (voir p20)

☎ *Commande par téléphone (une semaine à l'avance)*

🛒 *La Belle Verte (Susville)*



EYMERY Laurent



38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 81 73 81 25 •

✉ eymery.laurent@orange.fr •

Colis de viande

Installé depuis 2000 sur l'exploitation familiale, Laurent veille seul sur son cheptel de vaches allaitantes qui sera bientôt constitué uniquement de Limousines, une race rustique qui valorise bien le pâturage Matheysin.

☎ *Commande par téléphone*



La ferme des Guions

rue de la Forge 38970 Corps • ☎ : 06 58 27 30 00 •

Engraissement seulement, colis de viande

☎ *Commande par téléphone*

Ferme de Païon



La Faurie 38350 Sousville •

☎ : 04 76 81 11 48 • ✉ marie-agnes.troussier@orange.fr •

Colis de viande ou détail

Agriculteur depuis 1987, entre Charolaise et Limousine, Jean-Pierre conduit un troupeau mixte de race à viande. Vente directe depuis l'année 2000.

☎ *Commande par téléphone*

📅 *Pierre-Châtel (dimanche matin)*



La Ferme Aubrac



758 Route d'Oris
38350 Siévoz-le-haut •

☎ : Joël : 06 81 03 90 78 -
Véronique : 06 72 12 53 45 •

✉ lafermeaubrac38@gmail.com •

Colis de viande brotard 6 kg,
colis viande rouge 8 kg

Véronique et Joël sont tombés amoureux des Aubracs en 2010, une race rustique et docile originaire du sud du Massif Central. C'est ainsi que leur passion d'éleveurs est née.

☎ *Commande par téléphone à venir chercher à la ferme*

🛒 *«Fermes d'ici» (Route pont de la Fange, 38350 Susville)*



Christian Charles



18 impasse de l'Église 38350 Saint-Michel-en-Beaumont •

☎ : 06 12 66 22 13 •

Colis d'agneau d'alpage de septembre à octobre


☎ *Commande par téléphone*

Ferme du Parc



La Festinière 38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 89 35 44 31 - 07 76 30 74 47 •

✉ rebreyend@wanadoo.fr •  la ferme Rebreyend •

Viande sous vide, au détail ou en colis, farine avec le blé issu de leurs champs

Soucieux de la qualité de leurs produits, Françoise et Paul-Dominique ont décidé dans les années 2000 de se convertir en agriculture biologique en produisant toute l'alimentation nécessaire à leur troupeau.



Magasin à la ferme : chaque vendredi de 17h30 à 19h30 et samedi de 9h à 12h30



La Belle Verte



Ferme du Terroir



38350 Saint-Honoré •

☎ : 06 76 47 11 90 • ✉ jf.traoussier@gmail.com •

Colis de viande

C'est dans les prairies matheysines que grandissent les deux races à viande de Jean-François. Des bovins rustiques adaptés à notre territoire. Il pratique la vente directe depuis 20 ans.

☎ *Commande par téléphone*

📦 *Pierre-Châtel (dimanche matin)*



Ferme de Terroir

© J.-F. Troussier

Fermette de Tors



38350 Saint-Honoré •

☎ : 06 07 31 78 93 • ✉ marie-agnes.traoussier@orange.fr •

Colis de viande

Depuis 20 ans, chez Marie-Agnès, vous avez le choix entre boeufs, veaux et agneaux élevés dans les prés matheysins.

☎ *Commande par téléphone*

📦 *Pierre-Châtel (dimanche matin)*



Fermette de Tors

© M.-A. Troussier

GAEC Prince

Font Reynier 38220 Saint-Jean-de-Vaulx •

☎ : 06 80 42 17 41 • ✉ fermeprince@wanadoo.fr •

📺 viande-matheysine.jimdofree.com •

Viande bovine et porcine au détail, charcuterie

Le GAEC Prince est une affaire de famille depuis 1995 : Jean-Michel est responsable de la découpe de boeuf, veau et porc ; Myriam fabrique la charcuterie dans son propre laboratoire de transformation et Anaëlle est chargée de l'élevage laitier.

Vous pourrez donc retrouver tous leurs produits familiaux et faits maison sur les hauteurs de St-Jean-de-Vaulx.

🚛 *Vendredi de 16h30 à 19h*

GAEC de Beauregard

38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

✉ pierre.calvat06623@orange.fr •

Production et transformation de volailles fermières, œufs

Pierre, installé depuis 25 ans, travaille avec sa femme et son frère sur l'exploitation familiale. Dans leur propre laboratoire de transformation, ils vous préparent terrines, pâtés et autres délices.

📦 *Pierre-Châtel (dimanche matin)*

🛒 *Fermes d'ici (Route pont de la Fange, 38350 Susville)*

GAEC les Echaneaux

38350 Cognet •

☎ : 06 35 13 76 36 - 04 76 30 94 12 • ✉ bonnet.ludo@hotmail.fr •

Colis de viande, dindes en fin d'année

Chez Ludovic et son père, la diversité est de mise avec trois ateliers différents : bovin allaitant, ovin viande et volaille.

☎ *Sur commande par téléphone*

🛒 *La combe gourmande à Uriage*



GAEC de Fugières

Fugières 38350 Saint-Honoré • ☎ : 06 70 95 52 48 •

✉ contact@gaec-de-fugieres.fr • 🌐 www.gaec-de-fugieres.fr •

Colis et vente au détail de viande boeuf et veau, bœufs, plats cuisinés, charcuterie

Éleveurs de génération en génération depuis 1915, Carine, Francis et Éric proposent leur viande en colis issue de leur cheptel allaitant de races Charolaise et Limousine.

☎ *Commande par téléphone ou sur site Internet, livraison particulier ou retrait des commandes sur la ferme*



JOANNAIS Didier

38740 Valbonnais •

☎ : 06 88 18 54 61 • ✉ didier38740@gmail.com •

Colis de viande, pommes de terre sur commande

Installé depuis 1998, Didier a repris l'exploitation familiale pour se consacrer à l'élevage de vaches allaitantes et d'ovins viande.

Pour accompagner sa viande, il vous propose ses pommes de terre issues de son exploitation.

☎ *Vente d'octobre à juin : commande par téléphone ou WhatsApp «stewball veau valbonnais»*



© D. Joannais

THIBAUD David

38119 Villard-Saint-Christophe •

☎ : 06 79 09 89 21 • ✉ david.thibaud894@orange.fr •

Colis de viande

Installé depuis 2013 sur l'exploitation familiale, David vous propose ses colis de viande de veau de lait de race Charolaise, une race rustique et docile qui s'adapte bien à tout type de pâturage.

☎ *Commande par téléphone*



SCEA Rebreyend

38220 Cholonge • ☎ : 06 70 27 19 91 - 06 38 42 94 24 •

✉ sceaebreyend@hotmail.fr • 🌐 www.sceaebreyend.fr •

Colis de viande

Sur l'exploitation de Denis et son frère, chevaux et bovins se partagent l'espace. Vous pourrez commander des colis de viande bovine.

☎ *Commande par téléphone*

Ferme des Bruneaux

38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 81 17 84 05 • ✉ mouretbruno@orange.fr •

Colis de viande

À la Ferme des Bruneaux, vous pourrez croiser des Blondes Aquitaine. Bruno a choisi cette race peu connue en Matheysine mais réputée pour ses qualités bouchères.

☎ *Commande par téléphone*



Graines de Thônes



Roizon-le-Haut 38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : Florian : 06 71 33 96 60 - Nadège : 07 77 00 87 74 •

✉ grainesdethones@gmail.com • Graines de Thônes •

Colis de viande ou au détail, oeufs, plats préparés, plants, légumes et fleurs

C'est sur les hauteurs de la Roizonne que Florian et Nadège sont installés en tant qu'agriculteurs. Florian est éleveur de brebis Thônes et Marthod. Il vous propose : de la viande d'agneau au détail ou en colis, des oeufs, des plats préparés (potée, curry ou tajine d'agneau) et des terrines d'agneau idéales pour vos apéritifs entre amis ou en famille. Très ouverts à la discussion, n'hésitez pas à les contacter pour en savoir plus sur leur métier. (légumes et oeufs voir p23)

Commande par téléphone (de préférence une semaine à l'avance pour la viande)

La Belle Verte (Susville), plats préparés uniquement
Visites gratuites de la ferme sur demande



© Florian Kieny

Graines de Thônes

La Galoubière

38350 Prunières •

☎ : 06 70 18 01 43 • ✉ h.hardysandrine@orange.fr •

Veau de lait, fromages affinés et frais

Mère et fille élèvent ensemble chèvres et vaches pour vous proposer des colis de veau matheysin.

Voir page 27

La Ferme des passerelles



38350 Mayres Savel •

☎ : 06 50 36 18 63 • ✉ philippe.lahmanes@alsatis.net •

Colis de viande sous vide, carcasse ou vivant, yaourts de brebis

Philippe produit des légumineuses pour l'alimentation de ses troupeaux qui sont nourris exclusivement avec les fourrages de l'exploitation. Toutes les cultures sont certifiées bio. Animaux certifiés bio dès juillet 2020.

☎ *Commande par téléphone (pour la viande)*

🛒 *Fromages voir page 28*



© P.Lahmanes

Ferme des passerelles

Ferme de Sainte Luce



38970 Sainte Luce •

☎ : 04 76 30 16 04 • ✉ contact@fermedesainteluce.com •

🌐 www.fermedesainteluce.com •

Viande de bœuf et de porc, charcuterie, pain, fromages affinés

Viande de boeuf, viande porc, charcuteries sèches, verrines : le tout en bio avec des recettes traditionnelles pour les amateurs de bonne chère. (voir fromages p 26, pain p 38)

🚜 *Tous les jours de 17h30 à 19h et du lundi au vendredi pour le pain*

🛒 *Les Égats (Saint-Laurent-en-Beaumont) le mardi soir de 17h à 19h de juin à octobre*

🛒 *La Belle Verte (Susville)*

Gérard Felix



20 imp du Lavoir 38350 Lavaldens • ☎ : 06 72 48 43 44 •

✉ felixgerard38350@gmail.com •

Colis de viande, saucisses et merguez sous vide

Gérard élève ses moutons depuis 20 ans dans la vallée de la Roizonne, pour leur viande principalement. Il propose aussi, suivant les disponibilités, du chevreau de lait et de la chèvre salée.

 *Vente directe à la ferme*




© G. Félix

Loïc Arnéodos

L'Église 38350 Saint-Michel-en-Beaumont • ☎ : 06 27 41 95 23 •

Colis d'agneau toute l'année, et agneaux de montagne de septembre à octobre

 *Commande par téléphone*



© L. Arnéodos

La Basse Cour des Mottes

38770 La Motte d'Aveillans •

☎ : 06 37 07 98 82 • ✉ carine.chantre@orange.fr •

Lapins fermiers et volailles

Élevage traditionnel sur paille de lapins fermiers. Carine nourrit ses lapins avec des céréales et de la luzerne séchée issues de l'agriculture responsable du Dauphiné et propose aussi des volailles.

☎ *Commande uniquement, retrait à la ferme les 2^{ème} et 4^{ème} samedis de chaque mois de 10h à 12h*



© Carine Chantre

Basse cour des Mottes

Eric Chattard

713 Route du Pay 38350 Lavalens •

☎ : 06 17 96 62 97 • ✉ eric38chattard@hotmail.fr •

Viande d'agneau

Eric a repris la ferme familiale sur Lavalens depuis une dizaine d'années. Il a couplé son activité avec un accueil touristique en montage. Son troupeau de 80 brebis lui permet de proposer des menus à base de viande d'agneau de la ferme dans son refuge, le Rivobruenti. Son troupeau passe tout l'été sur l'alpage communal de Lavalens. Les agneaux sont proposés à la vente directement à la ferme quelques jours après leur retour d'alpage.

☎ *Commande par téléphone*




© A. Chattard

Les agriculteurs et producteurs locaux



Lieux de vente

 *À la ferme*

 *En magasin*

 *Sur commande*

 *Sur les marchés*

Les Jardins des Engelas



Les Engelas 38740 Valbonnais •

☎ : 07 52 40 63 83 • ✉ lesjardinsdesengelas@protonmail.com •

🌐 www.lesjardinsdesengelas.fr 📘 les Jardins des Engelas •

Légumes diversifiés et petits fruits. Plants de fleurs et légumes au printemps. Confitures, compotes, sauces, soupes, huile de noix...

Frédéric et sa compagne ont choisi de s'installer en tant que maraîchers sur les hauteurs de Valbonnais.

En activité depuis juin 2018, ils vendent leurs légumes et petits fruits cultivés en agriculture biologique selon une méthode agro-écologique : la permaculture.

☎ *Commande sur le site ou par téléphone et à venir chercher sur place*

🚜 *Cueillette à la ferme et jardin participatif uniquement sur demande*

🛒 *Pierre-Châtel (dimanche matin), La Mure (lundi matin)*

Les Jardins d'Yggdrasill



38970 Pellafol •

Légumes diversifiés

Jérôme s'est reconverti en 2013 pour s'installer en tant que maraîcher sur la commune de Pellafol. Par conviction et pour le bien de l'environnement, il a décidé de produire ses légumes en agriculture biologique.

🛒 *Mens (samedi matin)*

Les Jardins de Prosper



38740 Valbonnais •

☎ : 06 71 89 92 95 •

Légumes diversifiés, huile de noix

Isabelle, en double activité saisonnière, exerce son activité depuis 2013 sur la commune de Valbonnais. Elle propose divers légumes bio issus de ses jardins, en production de juin à fin septembre.

☎ *Commande par téléphone*

🛒 *Entraigues (vendredi matin)*

Bergerie de la Roizonne



Route de la Roizonne 38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : 06 61 72 67 61 • ✉ labergeriedelaroizonne@gmail.com •

Légumes diversifiés, viande d'agneau et porc

Julien vous propose en plus de la viande (voir p 7) des légumes bio de plein champ : pommes de terre, carottes, betteraves, courges, poireaux...

🚜 *Magasin à la ferme mercredi après-midi (automne-hiver)*

🛒 *La Belle Verte (Susville), Herbe et Coquelicot (Herbeys)*

La Ferme des Vents



98 bis rue Napoléon 38119 Pierre-Châtel •

☎ : 06 12 62 38 43 • ✉ lafermedesvents@outlook.fr •

📘 la Ferme des Vents •

Légumes diversifiés et petits fruits

En activité depuis 2017, Alix avait ce projet en tête depuis déjà 5 ans. Aujourd'hui, il est fier de l'aboutissement de son travail et vous propose ses légumes et petits fruits bio issus de ses jardins ventés du Plateau Matheysin.

📅 *La Motte d'Aveillans (mercredi matin)*

👉 *Vente de paniers en précommande à la ferme*



La ferme des vents

© Dianysis Bayoumy



Les Jardins de l'Obiou



38970 Quet-en-Beaumont •

☎ : 06 20 05 09 45 • ✉ contact@lesjardinsdelobiou.fr •

🌐 www.lesjardinsdelobiou.fr •

Légumes diversifiés

Installé en maraîchage biologique à Quet-en-Beaumont, Guillaume produit des fraises et toutes sortes de légumes. Retrouvez les actualités et les points de ventes de la ferme sur son site internet.



Paniers sur le Plateau Matheysin



Marché de Hoche (Grenoble)

Les Jardins du Beaumont



38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 07 88 18 06 04 • ✉ lesjardinsdubeaumont@orange.fr •

Légumes diversifiés, cassis, pêche, cueillette et transformation d'ail des ours, sirop de cassis, velouté de butternut, piment rouge à l'huile, blettes lactofermentées

En 2012, Delphine a décidé de se reconvertir pour s'installer en tant que maraîchère sur la commune de S^t-Laurent-en-B^t. Elle produit une diversité de légumes bio mais aussi quelques fruits, activité qu'elle commence à développer.



S^t-Laurent-en-B^t mardi soir de juin à fin octobre



Vente de paniers en précommande, le mardi soir au jardin, contactez Delphine par mail ou téléphone



La Belle Verte, le Pot au Lait, Les Fromages de Rémi, Motte viandes pour les transformations



Le Potaju



38970 Corps •

☎ : 06 98 90 49 80 - 06 10 18 77 09 • ✉ julienreymond38@yahoo.fr •

🌐 www.leslegumesdupotaju.fr 📺 Légumes du Potaju •

Légumes diversifiés

Depuis 2013, Julien et Bérangère se sont lancés dans la production de légumes en agriculture biologique.

En adaptant leur production au rythme des saisons, ils peuvent proposer des produits toute l'année.

📅 *La Mure (lundi matin),
Corps (jeudi matin)*

👉 *Commande en ligne sur le site (paniers mardi soir à Corps)*



Graines de Thônes



Roizon-le-Haut 38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : Florian : 06 71 33 96 60 - Nadège : 07 77 00 87 74 •

✉ grainesdethones@gmail.com • Graines de Thônes •

Colis de viande ou au détail, oeufs, plats préparés, plants, légumes et fleurs

Dans leur ferme paysanne, c'est Nadège qui veille sur les plants vigoureux et les légumes goûteux. Elle propose des plants à partir de semences produites et récoltées par ses soins sur la commune de Nantes en Rattier. Retrouvez ainsi des plants de saison adaptés à votre terroir (légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs). (Viande voir p 14)



Commande par téléphone



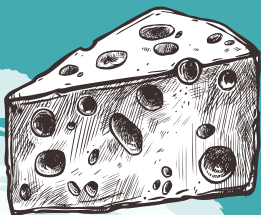
Plants sur le Marché de La Mure d'avril à octobre



Vente d'oeufs à la ferme samedi matin de 9h-12h, à partir de début avril vente de plants à la ferme les samedis de 9h à 12h



Les agriculteurs et producteurs locaux



Produits laitiers



Lait de brebis



Lait de chèvre



Lait de vache

Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

GAEC Normand La Fromagerie des Lacs

38119 Villard-Saint-Christophe •

☎ : 04 76 83 04 47 • ✉ gaec.normand@orange.fr •

Faisselles, yaourts, fromages blancs, lait en bouteille, fromages de toutes sortes

Passionné par les gros fromages à la suite de sa formation en Savoie, Patrice vous propose ses spécialités : la meule des lacs, le bleu de la Matheysine, le petit Matheysin et bien d'autres encore...



Pierre-Châtel (dimanche matin)



Fermes d'ici (Route pont de la Fange, 38350 Susville)



© C. Rivotte

La fromagerie des lacs

GAEC du pied de l'alpage

La Chabannerie 38970 La Salette Fallavaux • ☎ : 06 34 28 17 78 •

✉ haret.simon@hotmail.fr •

Fromages frais

Au pied de l'un des alpages de la Salette, la ferme familiale du Clos propose ses fromages de chèvres et de brebis corses élevées dans les prairies naturelles de haute-montagne entre 1 200 et 2 000 m d'altitude.



Mens (samedi et mercredi matin)




Commande par téléphone

Ferme de Sainte Luce



38970 Sainte Luce •

 : 04 76 30 16 04 •  contact@fermedesainteluce.com •

 www.fermedesainteluce.com •



Pain, fromages affinés, viande de bœuf et de porc, charcuterie



La Ferme de Sainte Luce élève une quarantaine de vaches, Abondance et Montbéliarde dont tout le lait est transformé en yaourts, fromages blancs et fromages affinés. C'est dans leurs caves qu'ils développent le goût caractéristique des mille saveurs de la flore de Sainte Luce.



Voir page 15



Ferme de S^{te} Luce

©C. Druart

Ferme de Roche Brune

Les Fallavaux 38970 La Salette Fallavaux •  : 04 76 81 17 49 •



Fromages frais, tommes, faisselles

C'est entre 1 100 et 1 400 m d'altitude, au pied de la Salette que pâturent en liberté, les 45 chèvres d'Etienne et Carine. Un cadre unique pour du lait de qualité.



Tous les soirs de 17h30 à 19h



Corps (jeudi matin)

S^t-Bonnet-en-Champsaur (lundi matin)



©Ferme de Roche Brune



La Galoubière

38350 Prunières •

☎ : 06 70 18 01 43 • ✉ h.hardysandrine@orange.fr •

Fromages affinés et frais, veau de lait

Sandrine et sa fille, installées depuis peu, fabriquent toute une diversité des fromages de chèvre et de vache, façonnés en famille sur les hauteurs du village de Prunières. (viande voir p 14)

📄 La Mure (lundi matin),
Pierre-Châtel (dimanche matin)

🛒 Fermes d'ici (Route pont de la Fange, 38350 Susville)



La chèvrerie du Jas

Montagne du Jas 722 chemin de la Mine 38350 Oris-en-Rattier •

☎ : 06 07 49 03 39 • ✉ leveraton@hotmail.fr • 📘 Chèvrerie du jas •

Faisselles, fromages de toutes sortes

En 2016, Jordan, jeune et dynamique, s'est installé en tant qu'éleveur de chèvres dans son village natal. Il fabrique ses propres fromages et ses chèvres pâturent une grande partie de la journée au pied du rocher du Jas.

🚜 Du lundi au vendredi de 8h à 10h et le week-end de 8h à 12h et de 14h30 à 17h30

Visite uniquement sur réservation par téléphone



La Fromagerie du Désert

38740 Le Désert en Valjouffrey •  Fromagerie Du Desert •



Fromages frais et affinés, faisselles



Leurs chèvres arpentent en liberté les montagnes, là elles adaptent leur menu au rythme des saisons. D'où les fromages uniques, issus de la recette familiale, réalisés par Marie et sa fille dans le hameau en fond de vallée à 1250 m.



*mardi, mercredi, jeudi de 9h à 12h
samedi et dimanche de 14h à 18h*



Entraigues le vendredi matin



©E. Puissant

La Fromagerie du Désert

La Ferme des passerelles



38350 Mayres Savel •

 : 06 50 36 18 63 •  philippe.lahmanes@alsatis.net •



Produits transformés à base de lait de brebis
(fromages, yaourts, faisselles), colis de viande, carcasse ou vivant

Les 60 brebis laitières de Philippe produisent, yaourts et fromages. (viande voir p 15)



La Mure (lundi matin)



La Belle Verte, AMAP de La Mure, Les Fromages de Rémi.



GAEC des Berlioux



Les Berlioux 38119 Saint-Théoffrey •

☎ : 06 75 62 17 04 • ✉ aurelie.charlaix@orange.fr •

Yaourts, faisselles, fromages frais

Installée depuis 2017 sur la ferme familiale, Aurélie a décidé d'avoir son troupeau de chèvres et s'est lancée dans la fabrication de fromages. Elle transforme également une partie du lait de vache issu de l'exploitation de son père Philippe.

🚜 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et
le week-end de 9h à 11h



©M. Allard

GAEC des Berlioux

Les agriculteurs et producteurs locaux



Divers



Escargots



Miel



Poissons



Confitures

Lieux de vente



À la ferme



En magasin



Sur commande



Sur les marchés

L'Escargotière du Lys

1 Allée des Tamaris 38350 La Mure •

☎ : 06 36 98 95 68 • ✉ escargot.lamure@laposte.net •

🌐 www.escargotiere-du-lys.fr •

📘 l'escargotière DU LYS •

Élevage d'escargots, confitures fermières, vinaigre à la pulpe de fruits, et tartinables (spécialité)

Productrice engagée, passionnée, militante de la qualité, Valérie respecte les méthodes artisanales, les goûts originels et authentiques des produits.

🚗 *Tous les jours de 8h à 12h
et de 14h à 18h*

🛒 *Fermes d'ici
(Route pont de la Fange,
38350 Susville)*

DISTINCTIONS & PRIX :
Collège Culinaire de France au
1^{er}/12/2018 &
Gourmets des régions de
France au 03/05/2019



Pisciculture du Valbonnais

Route des Engelas 38740 Valbonnais • ☎ : 06 75 78 66 12 •

🐟 *Truites arc-en-ciel ou fario*

Alain a créé son activité en 1985. Il élève des truites Arc-en-ciel et Fario sur la commune de Valbonnais. Aujourd'hui retraité, il a choisi par passion de consacrer tout son temps à son activité.

🚗 *Vente sur place le samedi matin de 9h à 12h*

Les Plantes de Barbu

La Pierre Percée 38770 La Motte-D'Aveillans • ☎ : 06 72 46 57 71 •
 ✉ baretseb@hotmail.fr •

📘 Les plantes de Barbu •

Plantes aromatiques et herbes à épices,
 plantes pharmaceutiques et médicinales.

L'atelier des plantes «Autour de l'Obiou»

121 chemin du Moulin 38970 Pellafol • ☎ : 06 80 82 35 22 •

🌐 www.autourdelobiou.com •

📘 Latelierdesplantes • 📷 latelierdesplantes •

Balade-Atelier « Plantes sauvages comestibles et
 médicinales » suivie d'un atelier de fabrication.

Venez chaque jour cueillir avec Fabienne, une occasion de
 découvrir les plantes sauvages comestibles et médicinales
 et d'apprendre à les utiliser au cours d'un atelier de
 fabrication.

🚗 *Vente en directe à la chambre d'hôtes de mai à
 septembre*

Happy'Dom

Le Cros 38970 Corps •

☎ : 06 72 21 33 68 • ✉ dominiqueflambard@orange.fr •

Miel de montagne, de bruyère blanche, rose et callune, de
 lavande, de châtaigner et pollen frais

Autrefois artisan en travaux de montagne, Dominique s'est
 reconverti par passion il y 12 ans. Il a toujours été en lien
 direct avec la nature, amoureux des abeilles, et a choisi de
 consacrer sa vie à ces insectes merveilleux.

🚗 *Selon vos envies mais prévenez à l'avance de votre
 arrivée par téléphone.*



Miel de la Matheysine




38350 Lavaldens •

☎ : Jean-Didier : 07 50 98 30 58 • Jean-Blaise : 06 87 10 85 49



Miel toutes fleurs de haute montagne.

C'est le respect des cycles naturels de l'abeille qui différencie Jean-Didier et Jean-Blaise. Pas d'élevage de reines, de nourrissage systématique, d'apport de cire ni de création d'essaims artificiels. Les ruchers, de petite taille, sont tous implantés au plus près de nos montagnes, afin qu'apiculteurs, comme abeilles puissent s'émerveiller quotidiennement.

 *Par téléphone*

 *Le Pot au lait, La Belle Verte, Les Fromages de Rémi*

Et ne soyez pas déçus, quand il n'y en a plus, faites comme eux, attendez la prochaine récolte...



Les Epilobes

Label : *Esprit parc national*


38740 Le Désert en Valjouffrey • ☎ : 04 76 30 15 96 •


✉ contact@lesepilobes.fr • 🌐 www.lesepilobes.fr •

📘 Les Épilobes • Accueil chez l'habitant, éco responsable

Tisanes aux plantes médicinales de montagne

Martine, herboriste, cultive et cueille des plantes aromatiques et de bien-être pour confectionner des eaux florales, des tisanes ou encore des huiles de massages.

 *Vente en directe à la chambre d'hôtes de mai à septembre*

 *Entraigues de juin à septembre (vendredi matin)*

41 L'Atelier des Pras

Les Pras 38970 Corps • ☎ : 07 81 33 47 55 •

✉ jc.racca@orange.fr • 🌐 www.confiture.com •



Confitures, Tapenades et gourmandises

Situé à la Salette, sur les contreforts du massif des Ecrins, entre Valgaudemar et Beaumont, Jean-Claude cueille ses cynhorodons et églantiers sauvages dans les massifs voisins.

📅 *Mens (mercredi et le samedi matin), Corps (jeudi matin), Entraigues (vendredi matin seulement en été)*

☎ *Commande par téléphone*



© J-C Racca

41 Corinne Boaglio Apiculture

98 rue Sainte Colombe, La Posterle 38970 Pellafol •

☎ : 09 74 76 28 04 •



Miel

Apicultrice récoltante, en miel de montagne, elle a été médaillée de bronze en 2017 et d'or en 2019, lors du concours des miels des syndicats apicoles dauphinois.

☎ *commande par téléphone*



© C. Boaglio



Les artisans transformateurs

**Boucher
Charcutier
Traiteur
Fromager**
pages 35 à 37

**Boulangier
Pâtissier
Chocolatier**
pages 38 à 41

Boissons
pages 42 à 43

Boucherie Charcuterie Marcou

Rue des Fossés 38970 Corps •

☎ : 04 76 30 00 60 • ✉ marcou-se@wanadoo.fr •

Spécialités (fait maison) : murçons, pâtés croûte, saucisses et plats thai

Abattage de bêtes : découpe et préparation de la viande

Le Cabas du Mineur

1 avenue Chion Ducollet 38350 La Mure •

☎ : 04 76 30 69 26 •

Traiteur : repas individuels, mariages, réceptions,
livraison de repas à domicile, charcuterie traditionnelle

Charcuterie Traiteur Cretton

9 avenue Chion Ducollet 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 27 26 • ✉ dominique.cretton@orange.fr •

📘 Charcuterie cretton •

Saucisses, chipolatas, murçons

Serral Traiteur

69 rue du Breuil 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 16 71 • ✉ serral38@orange.fr •

🌐 www.traiteur-serral.com

Plats cuisinés à emporter

La Fromagerie des Alpes

Route Napoléon 38220 Laffrey •

☎ : 04 76 72 08 09 • ✉ lafromageriedesalpes@gmail.com •

📘 La Fromagerie Des Alpes •

Fromages de toutes sortes, yaourts, beurre,
crème dessert, crème fraîche...



Motte Viandes

ZI des Marais – 181 rue du Carvi 38350 La Mure •

☎ : 04 76 30 88 56 • ✉ motteviandes@wanadoo.fr •

🌐 www.christianboudes.com •



Tourtes des Alpes et au bleu du Vercors Sassenage AOP, différentes formes de murçon, saucissons à cuire Nature ou au bleu du Vercors, caillettes aux choux et aux herbes, rissoles à la viande, quiches et pognes au bleu du Vercors, gratins dauphinois, boudins noirs...



SARL Matheysine Viandes

Les Révoulins 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 12 29 •

Boucher-charcutier ambulant, commerce de bestiaux, vente de viande au détail sur les marchés

Boucherie Alpine - Capdepon Jacob

38 rue des Alpes 38350 La Mure •

☎ : 04 76 30 93 76 • ✉ capdepon-jacob@orange.fr •

📘 Boucherie Alpine •

Pavés de murçon sec, pâtés croûte, pâtés de campagne, murçons à cuire...



Boucherie Merle Au P'tit Gourmand

1 montée de la Citadelle 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 14 70 •

Caillettes au chaud, murçons, saucissons sec... avec le savoir-faire maison

Boucherie Mathieu

rue du Chamoux 38740 Entraigues •

☎ : 04 76 30 29 60 • ✉ boucherie.richard@orange.fr •

Plats cuisinés spécialités (fait maison) : murçons, caillettes, rissoles, pâtés de campagne...

Ferme de Sainte Luce



38970 Sainte Luce •

☎ : 04 76 30 16 04 •

✉ contact@fermedesainteluce.com •

🌐 www.fermedesainteluce.com •

Pain paysan



Tous les jours de 17h30 à 19h et du lundi au vendredi pour le pain



Les Égats (S^t-Laurent-en-B^t) le mardi soir de 17h à 19h de juin à octobre



La Belle Verte (Susville)



La Rebiole



Label : Nature & Progrès

Tors 38350 Saint-Honoré •

☎ : 04 76 30 34 05 •

✉ contact@rebiole.fr •

🌐 www.rebiole.fr •

Pain , brioches, pizzas, biscuits, service traiteur



Mardi et vendredi de 11h45 à 19h



La Belle Verte (Susville)



© La Rebiole

Le Fournil du Gragnolet



41 rue de la Marbrière 38740 Entraigues •

☎ : 04 76 30 17 05 •

✉ vincentbil@orange.fr •

Pain complet, aux graines, aux noix, demi complet, à l'épeautre et brioche



*La Mure (lundi matin),
Entraigues (vendredi matin
seulement juillet-août)*



*Sur place les jours de cuisson :
de septembre à juin, vendredi,
dimanche et mardi à 18h et
juillet-août vendredi,
dimanche et mardi à 10h*



© H. Billard

Au fournil de François & Valérie

Montée des Fossés 38970 Corps •

☎ : 04 76 30 02 54 •

Aux Délices Murois

16, bis rue des Alpes 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 08 07 •

📌 Aux Délices Murois •

Boulangerie, pâtisserie, glaces, confiseries, traiteur, mariages, réceptions et ventes à emporter



Boulangerie d'Entraigues

37 rue de l'Etillier 38740 Entraigues •

☎ : 04 76 30 28 96 •

📌 Boulangerie Artisanale d'ENTRAIGUES •

Boulangerie, pâtisserie, snacking, épicerie



Manu Cocktails & Co Traiteur

Hameau de Chardenot

38350 Saint-Laurent-en-Beaumont •

☎ : 06 08 13 64 90 • ✉ traiteur@manucocktails.com •

🌐 www.manucocktails.eatbu.com •

Vente ambulante (marchés, foires...) et sur commande uniquement.

Chocolaterie, Confiserie, Pâtisserie, Biscuiterie, Traiteur... 100% Fait Maison à partir de matières premières Bio et Équitables.

Spécialités : Chocolats, Pains d'Épices, Cakes, Sablés...

Boulangerie Pâtisserie au Pain du Berger

13 rue Croix Blanche et 5 rue Magdeleine, 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 13 90 •

✉ general.cfp@gmail.com •

Boulangerie, pâtisserie

Spécialités : tourtes de viande, pain du berger au levain naturel, pognes de taillon, feuilleté au murçon, aumônière de caillette, tarte aux pruneaux et chocolats de Pâques...

Boulangerie Pâtisserie Des Lacs

36 route Napoléon 38119 Pierre-Châtel •

☎ : 04 76 30 88 31 •

📷 patisserie_des_lacs •

Spécialités : pain des lacs, rocher du lac, tourte de viande, pièces montées, vacherins, chocolats de Noël et de Pâques, tourtons.



Boulangerie Pâtisserie La Panetière

4 place de la Liberté 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 01 89 •

Pain au levain naturel, tourte de viande, floussow (tourte aux pommes de terres, lardons et oignons)

Boulangerie Fouilloud Denis

RN 85 - La Roche 38350 La Salle-en-Beaumont •

☎ : 04 76 30 40 08 •

Boulangerie Procura Marc

51 rue du Breuil 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 17 16 •

Boulangerie, pâtisserie, traiteur,
Pain au levain, tourte à la viande, gâteau d'anniversaire, lunch...
Farine 100 % Trièves, Ouvert 7 j/7

Émotions sucrées

13 Bis Avenue Docteur Tagnard 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 65 70 •

✉ emotionssucrées@gmail.com •

📘 Pâtisserie Émotions sucrées •

📷 emotions_sucrees_ •

🌐 www.emotionssucrées.fr •

Salon de thé, viennoiseries, chocolats,
gâteaux mariages, anniversaires, communions, baptêmes



L'Anthracite

11 rue des Fossés 38350 La Mure •

☎ : 04 76 81 24 10 •

📌 L'Anthracite •

Boulangerie pâtisserie, Snacking
3^{ème} place au concours du meilleur croissant pur
beurre de l'Isère en 2017, baguette de tradition française,
tourte matheysine, grand choix de snacking



Boulangerie Des Mottes

2 route de la Roche 38770 La Motte d'Aveillans •

☎ : 04 76 30 61 26 •

Boulangerie, pâtisserie

Boulangerie LA MI DO RE

42 bis rue des Alpes 38350 La Mure •

☎ : 09 83 29 77 26 •

📌 La MI Do Re •

Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie
gamme de pains certifiée BIO



Les Gâteaux de Tidou

12 Bis Avenue Chion Ducollet 38350 La Mure •

☎ : 06 01 17 31 84 •

✉ lesgateauxdetidou@gmail.com •

🌐 www.lesgateauxdetidou.com •

📌 lesgateauxdetidou •

📷 lesgateauxdetidou •

Laboratoire de pâtisserie, sur commande
Atelier de pâtisserie.

Entremets, tartes, wedding cake, viennoiseries



Les Gourmandises du Lac

Le Bourg 38220 Laffrey •

☎ : 09 88 04 18 92 •

📌 Les Gourmandises du Lac •

Boulangerie, pâtisserie, snacking



Caldo Torréfaction

6 route de Picardon 38119 Pierre Chatel •

☎ : 06 33 12 86 51 •

✉ caldo.entreprise@gmail.com •

🌐 www.caldo-torrefaction.fr •

Cafés torréfiés sur le plateau très régulièrement afin de préserver les arômes et le goût, thés et tisanes bio

📅 La Mure (lundi matin),
Pierre-Châtel (dimanche matin)
Corps (jeudi matin)

🛒 Fermes d'ici



Caldo Torrefaction

© caldo torrefaction

Distillerie la Salettina

Rue du Four 38970 Corps •

☎ : 04 76 30 05 02 • ✉ salettina-contact@salettina.com •

🌐 www.salettina.fr •

Liqueurs, génépi des Alpes

Visites et dégustations gratuites (découverte de l'atelier et de l'activité de liquoriste).

Horaires 7 jours par semaine de mi-avril à mi-octobre. Ouverture et visite sur demande de mi-octobre à mi-avril.

Les groupes sont les bienvenus sur RDV.



Distillerie la Salettina

© Distillerie La Salettina

Brasserie Maltey

Haut quet 38970 Quet-en-Beaumont •

📄 www.maltey.fr • 📘 Brasserie Maltey •

Les Incontournables : Aube – Bière Blonde, Aurore – Bière Ambrée, Crépuscule – Bière Brune

Bières de Saison : Hiver Vitaminé – Bière épicée à l'orange
Spiritueux

Contact uniquement sur facebook

Brasserie Matheysine

115 rue du Serret 38350 Nantes-en-Rattier •

☎ : 06 84 35 43 83 •

✉ brassierimatheysine@gmail.com •

📄 www.brassierimatheysine.fr •

📘 Brasserie Matheysine •

Bières, limonade, nantines (spécialité), verres, coffrets cadeau, planche apéritive de produits locaux

Consommation en terrasse et vente à emporter :

Juin-Juillet-Aout : du jeudi au samedi de 16h à 22h30

Mai à Septembre : du jeudi au samedi de 16h à 21h

Octobre à Avril : vendredi et samedi de 16h à 20h

Visite de la fabrique sur RDV

🛒 *Fermes d'ici, le Pot au lait, les fromages de Rémi, Motte Viandes, Gamm vert, la Fromagerie des Alpes...*



Spécialité culinaire bien de chez nous :

Au fil du temps, la Matheysine, terre de convivialité et de bon vivre, s'est constituée un riche patrimoine gastronomique.

Le murçon, notamment, spécialité charcutière de La Mure est un saucisson de porc à cuire dont le goût provient du « tcharai », carvi sauvage ou cumin des prés des montagnes dont l'arôme est voisin de celui du fenouil. Traditionnellement, le murçon est cuit à l'eau avec des pommes de terre vapeur.

Outre le murçon, la tourte de viande, ou encore les rissoles à la viande font parties de notre terroir.

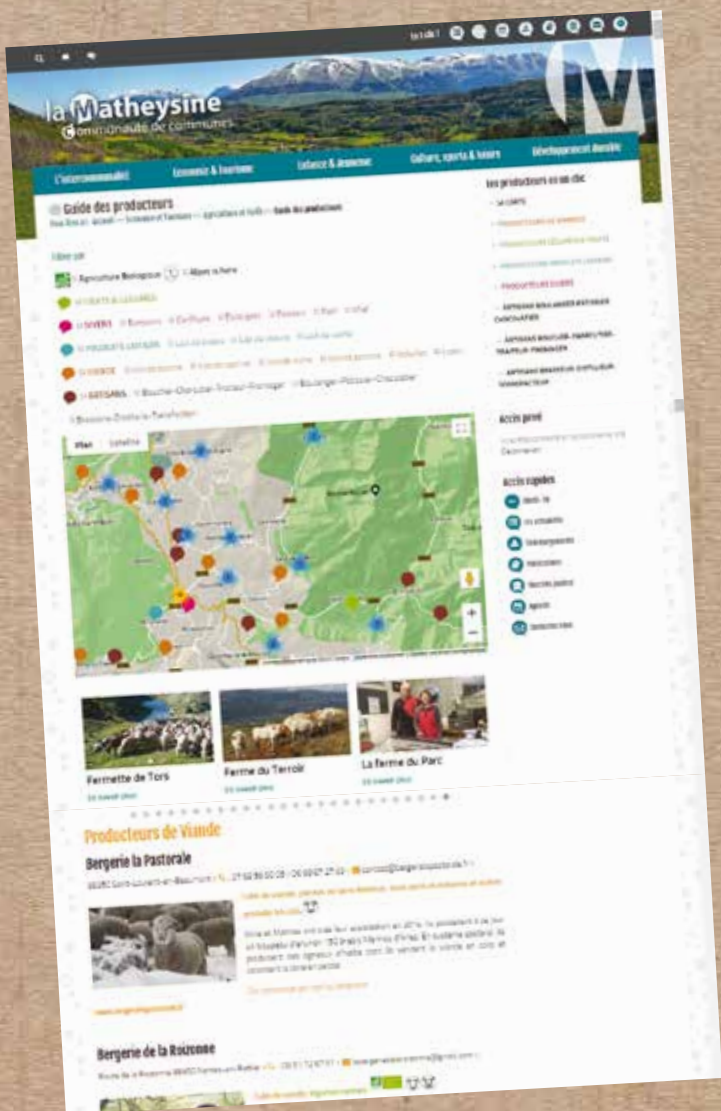
Retrouvez le murçon matheysin chez les bouchers et charcutiers du territoire.

Depuis 2013, la Confrérie du murçon Matheysin fait la promotion de la Matheysine au travers de sa gastronomie.

Le Murçon Matheysin



la Confrérie du
Murçon Matheysin



Directeur de publication : Fabien Mulyk
 Coordination informations : service Aménagement du Territoire & Tourisme CCM
 (agents & stagiaire)

Rédaction : agents CCM & stagiaire
 Maquette et mise en page : service communication CCM
 Crédit photos : voir photos

Illustrations : Freepik, Flaticon
 Imprimé par la Manufacture d'histoires DEUX-PONTS 38320 Bresson, en 8 000 exemplaires
 Distribué par : OT et partenaires locaux

Ce guide a été réalisé avec les données collectées au printemps 2020.

Retrouvez toutes les informations mises à jour sur notre site internet avec la « Carte interactive des producteurs ».

www.ccmatheysine.fr

onglet :

« Economie & Tourisme / Montagne, Agriculture & Forêt / Guide des producteurs »

Malgré tout le soin que nous avons apporté à la réalisation de ce document, n'hésitez pas à nous signaler tout oubli ou erreur en contactant les services de la Communauté de Communes :

✉ developpement@ccmatheysine.fr

☎ 04.76.81.18.24

Attentifs aux saisons

Précautionneux avec les jeunes pousses

Attentionnés envers leurs bêtes

Respectueux des paysages

Et surtout ... passionnés.

Les agriculteurs, producteurs et artisans du territoire de La Matheysine nous proposent des produits diversifiés, de qualité.

Nous vous invitons à les goûter et à les utiliser au quotidien.

Pour une alimentation de proximité,
une économie relocalisée et un territoire
vivant, consultez ce précieux guide !

