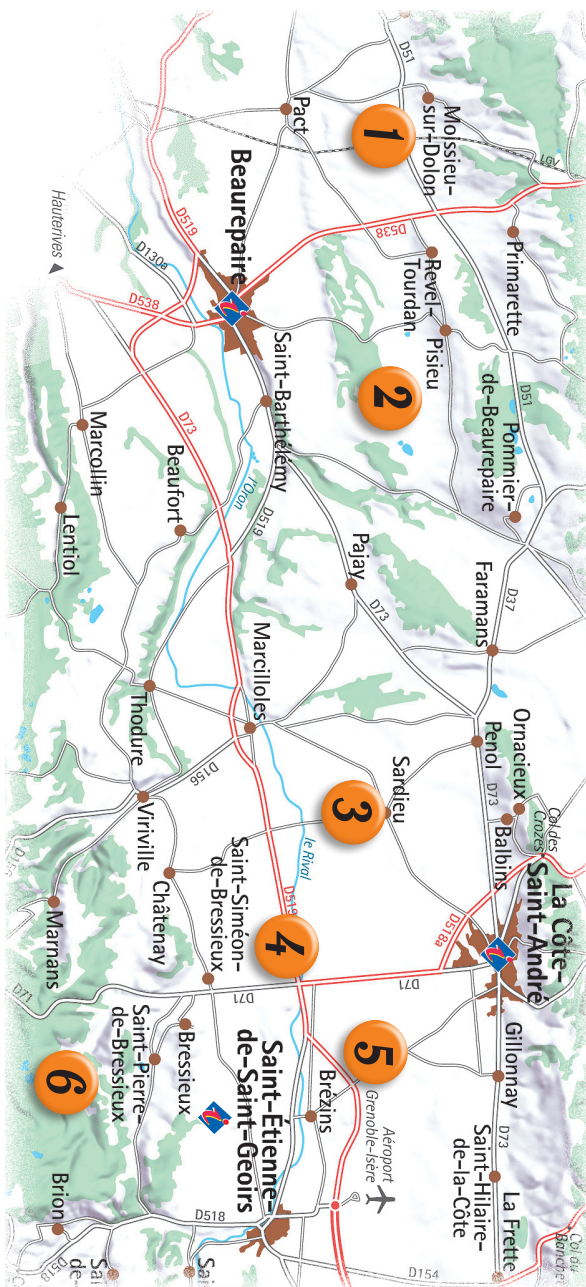


- 1 - Spiruline du Dauphiné
- 2 - Ferme des Terres Blanches
- 3 - GAEC Philpierre
- 4 - Ferme du Sozéo
- 5 - Ferme les 13 Fontaines
- 6 - Safran du Dauphiné



Bièvreisère
communauté



Au cœur du triangle Lyon-Grenoble - Valence, dans la plaine de la Bièvre et sur les coteaux, six exploitations agricoles du réseau «Du viennois au Chambaran» vous proposent des visites guidées.

Que vous soyez entre amis, professeurs avec vos élèves, clubs d'ainés, CE, laissez vous guider par les agriculteurs passionnés par leurs métiers désireux de faire découvrir leur savoir faire.

L'office de tourisme vous propose de vous aider à monter vos journées, par exemple :

1 + Visite de ferme,
+ Repas cabri,
+ Visite guidée de village, de château.

2 + Visite du musée Berlioz,
+ Repas cuisses de grenouilles,
+ Visite de ferme,
+ Hébergement de charme.

3 + Visite de ferme
+ Repas,
+ Initiation au golf,
+ Soirée concert au festival Berlioz.

**Contactez nous pour d'autres idées de journée groupes !
A très bientôt !**

4 offices de tourisme à votre service



La Côte-St-André

5 place Hector Berlioz
38260 La Côte-St-André
04 74 20 61 43.

Saint-Etienne de St-Etienne de St-Geoirs

21-23 rue Octave Chenavas
38590 St-Etienne de St-Geoirs
04 76 36 25 86.

Roybon

40 place du Maquis de Chambaran
38940 Roybon
04 76 36 25 86.

Office de tourisme partenaire :

Beaufortain

24 avenue des Terreaux
38270 Beaufortain
04 74 84 68 84.

www.tourisme-bievrevallloire.com

Partez à la découverte de nos fermes du viennois au chambaran

Découvrez nos savoirs faire, nos produits



Graphisme : FRANK BARNIER (07 83 22 72 45) # Impression : IMPRIMERIE ROCHAT (04 74 20 51 10) # Crédits photos : Images bank libres de droits - Ne pas jeter sur la voie publique - Juin 2015.





Spiruline du Dauphiné



Clotilde et Régis Genève

196 chemin de Layat,
38270 Moissieu sur Dolon
06 21 08 50 39 earldelayat@orange.fr
www.spiruline-du-dauphine.fr

Spiruline déshydratée

Clotilde et Régis, premiers producteurs de spiruline en Isère, vous invitent sous la serre où ils cultivent dans de grands bassins cette microalgue aux vertus alimentaires exceptionnelles.

Accueil pédagogique, présentation des origines de la spiruline, de sa culture et de ses qualités nutritionnelles, démonstration de récolte, dégustation.

Durée de la visite : 1 h 30

Période : Toute l'année

Capacité : 60 personnes

Tarif : Gratuit



GAEC Philipierre

Philippe et Jean-Pierre Veyron
1999 rue de St Siméon, 38260 Sardieu
06 81 63 07 83
p.veyron@laposte.net

Viande d'autruches et d'agneaux, spécialités et dérivés

Philippe et Jean-Pierre vous accueillent sur leur exploitation où l'atelier ovin côtoie une production originale depuis plusieurs générations : l'autruche. Vous pourrez découvrir les spécificités de cet élevage inhabituel sous nos latitudes !

Accueil pédagogique, parcours ombragé le long des parcs à autruches, explications, dégustation des produits de la ferme et présentation des produits dérivés (plumes, maroquinerie ...).

Durée de la visite : 1 h 30

Période : De Mars à Novembre

Capacité : 60 personnes

Tarif : Nous consulter



Ferme Les 13 Fontaines



Audrey Perrin

Chemin de la Luminière, 38590 Brézins
06 71 20 65 05
les13fontaines@wanadoo.fr
www.fermeles13fontaines.com

Lait de vache, noix et spécialités à base de noix, œufs

Audrey vous accueille sur une exploitation laitière où il fait bon être vache ! Vous découvrirez une exploitation laitière ultra-moderne avec un troupeau de 85 vaches, libres de se faire traire 24h/24, à la demande de l'animal... Petite brosse de massage après la traite et sorties nocturnes autorisées !

Il fait bon être vache à la Ferme Les 13 Fontaines !

Visite de l'exploitation avec ses deux robots de traite, suivi d'une dégustation de lait cru et noix caramélisées...

Durée de la visite : 1 h 30

Période : Octobre à Juin

Capacité : 50 personnes

Tarif : Nous consulter



Ferme des Terres Blanches

Christian Durand

251 chemin de Gambaloup, 38270 Pisieu
04 74 84 55 35 / 04 74 20 33 12
durand.mariechristian@orange.fr

Volailles fermières et petites vaches écossaises

Christian vous accueille sur son exploitation fleurie pour découvrir des volailles en plein-air, élevées selon la tradition fermière. Vous pourrez également faire connaissance avec ses petites vaches originaires d'Ecosse (Galloway).

Découverte des élevages : volailles nourries aux céréales, vaches rustiques à la viande goûteuse. Vente à la ferme uniquement sur commande.

Durée de la visite : 1 h 30

Période : De Juin à Octobre

Capacité : 50 personnes

Tarif : Nous consulter



Ferme du Sozée



Béatrice, Pascal et Simon Baratier
260 le Sozée, 38870 St Siméon de Bressieux
06 84 18 22 00
pascal.baratier@orange.fr

Lait de vache, fromages blancs, fromages secs, yaourts

La Ferme du Sozée vous reçoit pour vous faire découvrir sa production laitière et ses produits transformés. Vous aurez également l'occasion d'approcher les petits veaux.

Accueil pédagogique, visite de l'élevage, fabrication de fromages (enfants uniquement), dégustation des produits de la ferme, aire de pique-nique.

Durée de la visite : 1 h 30

Période : Toute l'année

Capacité : 60 personnes

Tarif : Nous consulter



Safran du Dauphiné



Coralie Chenavas

1080 route de Garembourg,
38870 St Pierre de Bressieux
07 86 26 90 47 contact@safrandudauphine.fr
www.safrandudauphine.fr

Safran, plantes aromatiques, noix, miel et spécialités

Coralie vous initie à la culture du safran, à son histoire millénaire et vous fournit des astuces pour son utilisation en cuisine. Vous pourrez déguster les fruits et plantes utilisés pour confectionner confitures, coulis et sirops ...

Accueil pédagogique, visite des safranières, diaporama, atelier reconnaissance des fraudes du safran, dégustation des produits de la ferme.

Durée de la visite : 1 h 30

Période : Toute l'année

Capacité : De 10 à 60 personnes

Tarif : Nous consulter