

Le Jura de Ferme en Ferme

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels

ORGANISÉ PAR



Contact : 03 84 42 85 96
dff.jura@gmail.com

CIVAM le serpolet



Avec le soutien du :

BRESSE DU JURA

Nous remercions également les communes du Jura pour leur soutien technique



Le Jura de Ferme en Ferme

2^{ème} édition

25/26 septembre 10h à 18h



2 jours pour découvrir les fermes près de chez vous !

ATTENTION Suivez l'évolution du programme sur notre site internet !

Événement proposé par CIVAM le serpolet, AFOCG39, HAUT-JURA

33 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous

Certaines fermes proposent une restauration. Régalez-vous !

Un week-end pour découvrir... toute l'année pour revenir !

Au fil du Doubs

- GAEC LES CHAMPS ALLÉCHANTS**
Guenièvre RUDOLF et Adrien GIMBERT
18 rue des Sages, Vigearde - 39350 ROMAIN
06 89 64 64 77
leschampsallechants@gmail.com
Vous connaissez sans doute leur étal coloré, leurs frites gourmandes et leurs fraises passionnées. Venez donc voir où tout cela pousse ! On vous présentera le suivi des cultures de la graine au plant, puis de la récolte au stand de marché. Travail du sol, méthodes de désherbage, lavage des légumes, doryphores... On vous attend ! Un casse-croûte paysan vous sera proposé sur la ferme.
- LA FERME DU PETIT PRÉ**
Sandrine et Johann THERY
16 bis rue des Sages, Vigearde - 39350 ROMAIN
06 80 70 54 01
johann.thery@gmail.com - www.fermedupetitpre.fr
Venez découvrir nos agneaux, nos brebis allaitantes ainsi que nos méthodes d'élevage. Nous vous présenterons nos chiens de troupeau (conduite et protection). Ensuite vous pourrez rendre visite à nos deux truies élevées en plein air. Enfin, nous vous parlerons de l'élevage de nos porcs en forêt... Une restauration rapide sera proposée.

- LA MAMELLERIE**
Marion MATHEZ et Adrien PONCET
Lieu-dit les Vernes - 39800 GROZON
06 80 51 08 89 - contact@lamamellerie.fr
www.lamamellerie.fr
La Mamerie a plus d'un tour dans son sac ! Au programme de la visite : contact avec les vaches et les veaux de race jersiaise, découverte de l'agriculture biologique, explication de la traite robotisée et dégustation des produits laitiers bio transformés directement dans notre atelier à la ferme !
- LE RUCHER DU DJÉ**
Élisabeth et Jérémie LAFOND
La tuilerie - 39800 AUMONT
09 73 27 24 74
jeremie@miel-jura.com - www.miel-jura.com
Nous vous proposons de découvrir notre univers, celui de l'apiculture, en participant à une visite de notre exploitation et de partager avec vous notre passion pour l'abeille. Vous pourrez déguster et acheter nos miels du Jura, pains d'épices, nougats et autres produits de la ruche. Petite restauration : crêpes au miel et boisson.

De la Bresse aux vignes

- SPIRULINE DU JURA**
Florence et Nicolas SARRAZIN-POUX
Chemin des Bouteillers - 39700 SALANS
06 87 05 71 32
spirulinedujura@gmail.com - www.spirulinedujura.fr
Notre ferme est un agrosystème à la fois naturel et très productif, qui fonctionne avec un minimum de ressources. Venez découvrir comment la spiruline s'est adaptée à notre Jura, son histoire et sa culture. Venez déguster une vraie Spiruline Paysanne à la saveur et aux vertus incomparables.
- LA FERME DU MISCANTHUS - SCEA GUELDRY**
Alban GUELDRY
24 rue de la Résistance - 39700 ORCHAMPS
06 82 38 36 13
alban.gueldry@hotmail.fr - www.lafermedumiscanthus.fr
Bienvenue à la ferme du Miscanthus ! Dans un cadre privilégié mêlant champs, jardins, prairies et vergers, venez découvrir cette plante étonnante. Nous serons heureux de vous accueillir pour une visite de notre exploitation familiale : culture, transformation et utilisation de notre "herbe à éléphant".
- FERME DE L'ISEROLE**
Thomas SEGUIN et Flora BARDELLI
Zone artisanale, Les Pierrettes - 39700 ORCHAMPS
06 95 68 61 48 - lafermedeliserole@gmail.com
Venez visiter notre ferme maraîchère et semencière bio ! Nous vous ferons découvrir notre passion pour la culture potagère de variétés populations : de la récolte au tri des graines jusqu'au ramassage des légumes. Sur place : semences, coulis, soupes et, bien sûr, légumes de saison !

- GAEC LE MIEL DU JURA**
Anastasia et Julien FURNELLE
6 route de Tassenières - 39230 LES DEUX-FAYS
06 27 94 87 78 - 06 15 93 35 97
fournellejulien@yahoo.fr - www.llemiellidujura.fr
Venez découvrir le monde passionnant des abeilles et le métier d'apiculteur. On ouvre les portes de notre miellerie, de notre atelier de transformation et on vous fait visiter les ruches si la météo le permet. Vous pourrez déguster et acheter nos miels du Jura et nos produits transformés à base de miel sur la ferme.
- LE SPIRULINIER COMTOIS**
Frédéric LEFEBVRE
1 rue du 19 mars 1962 - 39230 SERGENAUX
07 67 09 56 94 - info@spiruliniercomtois.com
www.spiruliniercomtois.com
La SPIRULINE, connaissez-vous ? Je vous propose d'aller à sa rencontre dans un site entouré de forêts, prairies, étangs, de la découvrir au microscope et d'apprendre son mode de production. Vous aurez l'occasion de la déguster sous toutes ses formes ! Vente directe de spiruline et de produits dérivés.

- BRESSE AQUACULTURE**
Jean-Thomas VUILLARD
1941 rue du Bois d'Avaux
71310 LA CHAPELLE SAINT-SAUVEUR - 06 37 45 17 79
vuillard.jt@hotmail.fr
Au cœur de la Bresse, venez découvrir nos poissons, nos méthodes d'élevage ainsi que la biodiversité des étangs. Pêche à la ligne pour les enfants, dégustation de nos produits et vente directe sur place.

- LE JARDINIER GLACIER**
EARL SORBIOP
Sylvie GUIGUE et son équipe
580 route de Louhans
71370 SAINT-ÉTIENNE-EN-BRESSE
06 01 01 67 20 - 03 85 96 44 28
lejardinierglacier@orange.fr - www.lejardinierglacier.sorbiop.fr
Venez partager notre passion : de la production bio de fruits rouges et plantes aromatiques à la transformation en sorbets et glaces végétales. Réveillez vos papilles avec des goûts authentiques ! Découvrez notre engagement pour l'écologie et notre bâtiment à énergie positive. Pensez à apporter votre glacière avec pain de glace.

- FERME BRASSERIE DE SIMONE**
Aurèle CORDIER
1400 route de Branges - 71440 JUIF
06 64 93 43 34
aurele@fermedesimone.fr - facebook.com/fermedesimone
À la ferme brasserie de Simone, on cultive des plantes et on brasse ! De la culture de houblons, fruits et plantes aromatiques à la fabrication de la bière (et sirops...), venez découvrir le métier de paysan brasseur. Dégustation et vente : bières, sirops et plants.

- LES CHOUPIN'ESCARGOTS**
Véronique DARD
587 rue des Brantus - 39140 CHAPELLE-VOLAND
09 52 02 35 15 - 06 76 53 46 53
leschoupinescargots@outlook.fr
facebook.com/Les-ChoupinEscargots-390632871532532
Dans la Bresse Jurassienne, venez découvrir un élevage d'escargots en plein cœur de la campagne. Nous partagerons, avec vous, notre passion, de l'élevage à la transformation. Pensez à prendre une glacière. Assiette de dégustation d'escargots (recettes au choix) à partir de 5€.

- EARL DU BAS DE L'ÉTANG**
Jean-Luc POUILLARD et Patrick ALLARDET
45 rue du bas de l'Étang - 39140 COSGES
06 81 00 67 07 - 03 84 85 04 52
aubasdeletang@orange.fr
C'est au son des clochettes de nos vaches que vous serez accueillis. Patrick et Jean-Luc vous feront visiter la ferme et découvrir les vaches laitières, les veaux de lait, les volailles et le maraîchage. Vente sur place de nos produits : volaille, veau, génisse, charcuterie et légumes. Repas fermier à midi et casse-croûte à toute heure !

- ALORS ÇA POUSSÉ ?**
Gaëlle PÉCHOT
1067 rue du Coreau - 71580 SAILLENARD
06 58 30 84 11
contact@alorscapousse.com - www.alorscapousse.com
Gaëlle, productrice de plantes médicinales, sera ravie de vous faire visiter son jardin en permaculture, avec ses animaux. Elle vous fera découvrir ses plants de variétés anciennes, les extractions et le séchage des plantes et leur transformation en cosmétiques. Ateliers enfants et fabrication de bombes de graines. Restauration rapide aux plantes du jardin : crêpes, friandises aux fleurs et boissons.

- DOMAINE THILL ÉRIC et BÉRENGÈRE**
Béregère et Éric THILL
11 rue principale - 39570 TRENAL
06 89 72 10 33 - vinsthill@outlook.fr
Notre domaine de 6 hectares est certifié en agriculture biologique depuis 2015. Nous avons récemment débuté une conversion en biodynamie. Nos vignes se situent à Gevingey, entre plaine et Revermont. Nous vous accueillons avec grand plaisir pour partager l'amour de la terre et du vin.

- DOMAINE JEAN BOURDY**
Laura BOURDY
41 rue Saint-Vincent - 39140 ARLAY
03 84 85 03 70
contact@domainebourdy.com - www.domainebourdy.com
De la vigne aux vins, au travers d'un parcours, vous pourrez observer la biodiversité dans les vignes, lever le voile de nos vins jaunes dans la cuverie et pour finir déguster nos produits en testant vos sens... Pour les petits et les grands, une bonne occasion de découvrir un domaine viticole conduit en biodynamie !

- DOMAINE PIERRE RICHARD**
Vincent RICHARD
136 route de Voiteur - 39210 LE VERNOS
03 84 25 33 27 - 06 37 91 79 39
domainepierrericard@wanadoo.fr - www.burignat.fr
www.domainepierrericard.com
Fiers de notre terroir, nous serons heureux de vous accueillir pour vous présenter notre Domaine familial et notre passion ! Vous pourrez découvrir notre exploitation, la vinification et nos vins ainsi que notre implication dans la conversion à l'agriculture biologique.

- LA MIELLERIE DE BAUME**
Marie-Pierre BOULY
3 La Tournelle - 39210 GRANGES SUR BAUME
HAUTEROCHÉ - 06 10 67 35 17
mielleriebaume@gmail.com - www.mielleriebaume.fr
Venez découvrir en famille le métier d'apiculteur, le monde extraordinaire des abeilles, de la ruche et de la miellerie. En atelier, nous ouvrirons une ruche si le temps le permet, la tenue complète vous sera fournie. Atelier, dégustation et vente directe : miels, produits bien-être, pains d'épices, propolis, bougies, beewrap...

Petite Montagne et Revermont

- L'HERBIER SOUS LA ROCHETTE**
DISTILLERIE LE SERPENT VERT
Thibaut JOLIET et Marie MAISONNEUVE
1 chemin de la gare - 39570 SAINT MAUR
07 83 01 53 72 - herbiersouslarochette@orange.fr
www.herbiersouslarochette.com
Notre métier : producteur-distillateur de plantes aromatiques et médicinales. Vous découvrirez cette activité diversifiée : la production, le séchage des plantes et la distillation des boissons spiritueuses, sans oublier l'histoire sulfureuse de l'absinthe ! Dégustation et vente : tisanes et boissons spiritueuses.

- LA FERME DES CABROTINS**
Aurélien et Émilie THOUVEREY
129 chemin de la Fontaine - Lieu-dit Rippes
d'Arthenas - 39270 LA CHAILLEUSE
06 08 03 30 48 - 06 58 47 20 11
lafermedescabrotins@outlook.fr - www.la-ferme-des-cabrotins.fr
Aux portes de la Petite Montagne, la ferme des Cabrotins vous accueille avec ses biquettes et leurs fromages : frais, affinés, secs, tomme de chèvre, rebloin, cabours, camembrotin et munsti-chèvre ! Vous découvrirez notre élevage de porcs fermiers, de poules pondeuses et d'ânes. Vente directe de nos produits et de casse-croûtes élaborés avec la viande de nos porcs.

- FERME DE LA CADOLE**
Jean-Pierre SIMON
24 route de Dommartin - 71480 CUISEAUX
06 07 39 49 49
fermedelacadole@gmail.com - fermedelacadole.fr
Je vous propose une visite botanique, pédagogique et gourmande de ma micro-ferme biologique en polyculture fruitière. Découvrez mes cultures en patchwork et en agroforesterie rendant le paysage harmonieux et riche de biodiversité ! La production est valorisée en jus de fruits, confitures et en rhum arrangé.

- AU CHANT DES LULUS**
Claire MOREAU et Laurent DELAFOLLYE
Hameau d'Écuria (Nantey) - 39160 VAL D'ÉPY
06 64 33 22 05 ou 06 08 26 05 68
moreauclaire@wanadoo.fr
Suivez les notes flûtées de l'alouette lulu, vous arriverez à Écuria, hameau du Val d'Épy. Entre pelouses, prairies et bois, orchidées et lys, sur le territoire du lynx et de l'engoulevent, paissent nos brebis au museau noir ; de leur lait, nous fabriquons yaourts et fromages. Dégustation et vente directe. Avec le lait de brebis, les œufs et la farine bio locale, nous vous proposons des crêpes salées/sucrées.

- ESCARGOTS DE LA PETITE MONTAGNE**
Pierre GILBERT et Coline THOUBILLON
6 route de Lains - 39320 MONTAGNA-LE-TEMPLIER
06 09 62 30 34 - moulin@burignat.fr - www.burignat.fr
Le Moulin Burignat est un éco-lieu... à la persillade. Venez découvrir ce moulin en pleine nature qui accueille maintenant un élevage d'escargots en agriculture biologique. Coline et Pierre vous permettront de passer un bon moment et de découvrir le lieu, son histoire et leurs projets !

- FERME DE SUR LE PUIIS**
Ferreoline BUNOD
Lains - 39320 MONTLAINSA
06 98 29 68 95 (06 61 59 15 05 sms uniquement)
ferreoline@laposte.net - Facebook : Ferme de sur le puits-jura
Le temps d'une visite, laissez-vous guider pour découvrir un élevage de brebis allaitantes, de chevaux comtois (loisirs et viande) et le travail des chiens de protection du troupeau. Dégustation et vente de nos produits. Pensez à vos glacières ! Tout au long de la journée : sandwich de chipo ou merguez de brebis.

Sur les chemins du Haut-Jura

- FERME DU BRILLAT**
Lætitia PUYRAIMOND
2 route du Rongé - 39260 MAISOD
07 86 48 93 45 - lafermedubrillat39@gmail.com
lafermedubrillat39.jimdo.free.com
Les chèvres de Lætitia attendent avec impatience votre visite. Ces demoiselles sont prêtes à vous accueillir dans leur lieu de vie. Leur lait, habilement transformé en fromage et autres dérivés, vous fera valser les papilles. N'hésitez pas à venir les rencontrer. Dégustation sur place. Des crêpes au lait de chèvre vous seront proposées au prix de 3€.

- JURA ÉQUESTRE - Morgane et Jean-François TOULEMONDE**
14 route de Coulouvre - 39260 CRENANS
06 67 95 33 44
jura.equestre@gmail.com
Dans un petit village proche du lac de Vouglans, venez découvrir notre ferme équestre : poneys, chevaux, mais aussi, vaches, cochons, moutons et chèvres vous attendent. Démonstration équestre et animations pour les enfants compléteront votre visite. Pain saucisse au barbecue à déguster sur place.

- LES MEUH...TAGNES**
Angélique, Anthonin, Gabin, Franck DUTOIT et Corentin LACROIX
2 bis Petit Châtel - 39170 LAVANS LÈS ST CLAUDE
06 88 30 79 41 - franckdutoit@orange.fr
Nous serons heureux de vous accueillir pour vous faire partager notre passion des vaches de race jersiaise ! Avec notre lait, nous fabriquons des yaourts, des faisselles, du fromage blanc et bien d'autres choses encore... Venez découvrir notre ferme située dans un petit hameau calme. Au programme : visite, dégustation et vente directe. Crêpes sucrées toute la journée.

- LA FERME DES RIVONS**
Boris SAENGER
19 Les Rivons - 39170 LESCHÈRES
06 71 50 41 81
lafermedesrivons@gmail.com
lafermedesrivons.com
Poules et poussins, œufs, volailles et produits transformés de la ferme. Venez découvrir notre élevage et partager avec nous vos interrogations à travers une visite guidée du site des Rivons (élevage, abattoir, atelier de transformation). Gaufres bio et repas sur place (menu indiqué sur notre site 15 jours avant). A bientôt.

- LES ESCARGOTS DE TRÉMONTAGNE**
Laurianne SCHOFF
15 bis, Prénovel de Bise - 39150 NANCHEZ (Prénovel) - 06 87 27 86 42
escargotsdetremontagne@gmail.com
www.escargotsdetremontagne.com
Surplombez la combe de Nanchez et partez à la découverte d'un élevage de bêtes à cornes original... les escargots. Cuisinés avec des produits frais et locaux, régalez-vous avec nos coquilles traditionnelles et laissez-vous surprendre par des recettes qui sortent des sentiers battus. Dégustation et vente directe. Pour le repas, nous vous proposerons une tarte flambée aux escargots.

- LA FERME ÉQUITAIRE**
DES MONTS JURA
Nicolas GUITTON
La Gonrade - Combe d'en haut de Mijoux
39310 LAJOUX - 06 12 54 58 53
niguitton@gmail.com - facebook.com/lagonrade
Un environnement sauvage pour élever des chevaux de travail en harmonie avec la nature et propice au tourisme à la ferme afin de partager les valeurs paysannes. Randonnée en calèche et balade avec Ali et Farine, nos ânes de bât, pour découvrir le Pont Naturel. Nos crêpes aux légumes locaux vous attendent ! Soupe de courge et de légumes frais à consommer sur place.

Légende des pictogrammes :



Les 25 et 26 septembre,
les agricultrices et agriculteurs du Jura
vous ouvrent les portes de leurs fermes pour
la seconde édition du Jura de Ferme en Ferme !

Pendant 2 jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier
vous accueillent et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire,
la diversité de leurs produits et leurs engagements
dans l'agriculture durable, pour le maintien de campagnes
vivantes et solidaires.

Un épouvantail sera présent devant
chaque ferme : mascotte de l'opération,
il vous signale que vous êtes bien arrivés.

Le Jura De Ferme en Ferme, c'est un week-end
pour échanger sur l'agriculture durable et
une alimentation responsable, issue des circuits courts !

Si les conditions sanitaires le permettent, vous pourrez même
vous restaurer dans les fermes : pour cela, portez attention
aux pictogrammes inscrits dans les descriptifs des fermes.

Suivez les flèches
de Ferme
en Ferme n°
avec les numéros de chaque ferme

2 jours
pour découvrir
les fermes
près de chez vous !

25/26
septembre
10h à 18h

Savourez le goût du local
avec les produits
De Ferme en Ferme !

 Repas
 Goûter
 Casse
croûte
 Sac
pique-nique

Rendez-vous sur
www.defermeenferme.com
pour découvrir
les producteurs de l'Ain!

© COMIMPRESS IMPRIM'VERT Ne pas jeter sur la voie publique.
Imprimé avec des encres végétales sur Papier 100% recyclé. Illustrations : Quentin Lacoste Déjant/Kréation

La sécurité est l'affaire de tous !

-  Pour vous accueillir dans les meilleures conditions de sécurité sanitaire, des mesures seront mises en place dans les fermes en accord avec les recommandations en vigueur. Plus de renseignements sur notre site internet.
-  Attention, des dangers existent sur toutes les fermes (véhicules, matériel, animaux ...). Nous vous appelons à être vigilants face aux risques.
-  Les enfants sont sous la responsabilité des personnes qui les accompagnent. Ne les laissez pas sans surveillance dans les fermes.



Les conseils de l'épouvantail

- Afin de limiter l'impact des déplacements en voiture, n'hésitez pas à covoiturer.
- Pensez à apporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver les produits frais.
- N'oubliez pas des vêtements et chaussures adaptés pour les visites.
- Si vous avez un chien : attention, ils ne sont pas acceptés dans toutes les fermes.
- Retrouvez les produits fermiers tout au long de l'année à la ferme, dans les magasins de producteurs et sur les marchés !



Du champ à l'assiette !

Le samedi 25 septembre, à partir de 18h30
L'association Accueil Paysan en partenariat avec Les ruchers du Djé (ferme n°9), vous propose de poursuivre vos découvertes gustatives en savourant un repas composé à partir de produits locaux !

- Réservation obligatoire avant le jeudi 23 septembre, par téléphone au 06-81-76-78-89 ou par mail : jura@accueil-paysan.com
- Prix : 15€, boisson non comprise
- Lieu : Ferme de La Tuilerie, 39800 Aumont (lieu-dit «La Tuilerie»)

www.defermeenferme.com

La France de Ferme en Ferme
organisée par le réseau CIVAM
(Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural)

Les associations organisatrices de l'opération Le Jura de Ferme en Ferme :

 HAUT-JURA
Atelier de l'environnement


 Soutien technique et organisationnel :  BRASSE DU JURA

Retrouvez-nous sur notre page Facebook :  [lejuradefermeenferme/](https://www.facebook.com/lejuradefermeenferme/)
Pour nous contacter : 03 84 42 85 96 - dff.jura@gmail.com

*ATTENTION : En fonction de l'évolution de la législation sanitaire,
le programme peut être amené à changer.
Les modifications éventuelles seront indiquées
sur le site internet de l'opération
(www.defermeenferme.com).
Consultez-le avant de programmer vos visites.

