

A woman with long brown hair, wearing a blue denim shirt, is holding a large, woven wicker basket filled with fresh vegetables. The basket contains several beetroots with green leaves, a green zucchini, a purple eggplant, and a portion of an orange pumpkin. The background is a blurred wooden fence.

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX

Du champ à l'assiette !

ÉDITO

Cher(e)s habitantes et habitants de la 3CM,

Nous sommes heureux de vous proposer ce premier guide des producteurs locaux du territoire. Il est conçu comme un trait d'union entre vous et les agriculteurs, éleveurs, maraîchers et céréaliers qui cultivent et valorisent les richesses paysannes de la Côtière.

Cette publication est une action concrète de notre Stratégie Agricole et Alimentaire Territoriale. Notre ambition est claire : permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité, à un coût abordable et issue d'une production locale, tout en soutenant une agriculture dynamique et résiliente.

En choisissant les produits de ces femmes et hommes passionnés, vous agissez directement pour notre économie, la préservation de nos paysages et la réduction de notre empreinte environnementale. Vous participez également à renforcer le lien social et l'authenticité de notre territoire.

Nous espérons que ce guide vous donnera envie de découvrir ou redécouvrir les saveurs de la Côtière et d'établir une relation privilégiée avec nos producteurs locaux.

Bonnes découvertes et bonnes dégustations !



Christian Gouverneur
Vice-Président de la 3CM
à l'environnement



SOMMAIRE

▶ La stratégie agricole et alimentaire territoriale.....	4
▶ 6 bonnes raisons de consommer local.....	6
▶ Labels et marques.....	7
▶ Carte des producteurs.....	8
▶ Fiches producteurs.....	10
▶ Calendrier des fruits et légumes de saison.....	26
▶ Lieux de vente.....	28



Retrouvez le plan interactif
des producteurs sur [3cm.fr](https://www.3cm.fr)



LA STRATÉGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

La stratégie agricole et alimentaire de la 3CM vise à structurer une politique territoriale pour garantir à tous une alimentation de qualité, accessible et issue de circuits locaux. Elle s'appuie sur une vision globale, qui associe production agricole, environnement, économie locale et lien social.

Elle a pour objectif de fédérer les acteurs d'un territoire — agriculteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, citoyens — afin d'engager une transition agricole et alimentaire durable. Ce type de stratégie permet d'anticiper les besoins à long terme, d'orienter les choix en matière d'usage des sols, de développement économique ou encore de gestion des ressources naturelles.

La 3CM s'inscrit dans cette démarche en construisant une feuille de route commune, co-construite avec les parties prenantes, pour imaginer l'agriculture de demain et favoriser une alimentation locale, résiliente et équitable.

Le plan d'action de la stratégie agricole et alimentaire s'articule ainsi autour de six enjeux principaux :

Enjeu n°1 Une gouvernance de projet pour faire vivre la stratégie agricole et alimentaire

Se projeter à horizon 2030-2050, pour accompagner au mieux les acteurs dans les évolutions climatiques, démographiques, foncières, environnementales et réglementaires.

Enjeu n°2 Appui au renouvellement et à la préservation des moyens de production

Consolider la capacité à produire du territoire, en protégeant les terres agricoles et en accompagnant l'installation et la transmission des fermes.

Enjeu n°3 Adaptation des systèmes agricoles au changement climatique et à la transition écologique

Préserver ensemble la ressource en eau en accompagnant techniquement et financièrement les agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques : couverture des sols, développement du désherbage mécanique, plantation de haies et de cultures moins gourmandes en eau. Mais aussi sensibiliser et inciter le grand public, les artisans et industriels à la sobriété hydrique.

Enjeu n°4 Renforcement de la résilience économique des exploitations du territoire

Construire des filières rémunératrices pour les agriculteurs, afin de leur permettre de vivre décemment et durablement de leur travail.

Enjeu n°5 Renforcement des liens entre population et monde agricole

Renforcer la connaissance du monde agricole, en sensibilisant aux enjeux agricoles et alimentaires, en communiquant largement sur les activités agricoles et le métier d'agriculteur, notamment dans les établissements scolaires ou en créant des événements agri-culturels pour faire découvrir le monde agricole.

Enjeu n°6 Accès à une alimentation locale et de qualité pour tous

Favoriser l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective et accompagner le développement de la vente directe.



Rendez-vous sur [3cm.fr](https://www.3cm.fr)
pour en savoir plus



Agriculture : les chiffres-clés du territoire

6 800 hectares

de surface agricole utile,
soit 55% de la surface
de la 3CM

67 sièges

d'exploitation agricole

700 hectares

en agriculture
biologique répartis
sur 8 exploitations

25 ateliers

d'élevage

Une quinzaine

de points de vente
en circuits courts

94 emplois

directs

Source : Recensement Général de l'Agriculture - 2020

6 BONNES RAISONS DE CONSOMMER LOCAL !



SOUTIEN À L'ÉCONOMIE LOCALE

Création d'emplois et soutien aux petites entreprises



CRÉATION DE LIENS COMMUNAUTAIRES

Interaction entre producteurs & consommateurs,
lien social & convivialité



SOUTIEN AUX PETITS PRODUCTEURS

Préservation des savoir-faire locaux
et alternative à l'industrie agroalimentaire



FIERTÉ LOCALE ET IDENTITÉ CULTURELLE

Fierté de soutenir des projets locaux
et valorisation de l'identité culturelle



RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE

Moins de transport, moins de gaz à effet de serre



QUALITÉ DES PRODUITS

Respect de la saisonnalité, garantie de fraîcheur
et méthodes de production identifiées



LES LABELS ET MARQUES



Le Label Rouge certifie que le produit présente des qualités gustatives ou de production supérieures aux produits standards de même catégorie. Il est attribué après des tests rigoureux et un respect strict d'un cahier des charges homologué par les pouvoirs publics.

Engagements : goût, traçabilité, respect des méthodes traditionnelles.



Encadrée par une réglementation européenne et un cahier des charges spécifique à chaque production, l'agriculture biologique est un mode de production qui a pour objectifs le respect de l'environnement, de la biodiversité, de la santé humaine et du bien-être animal.

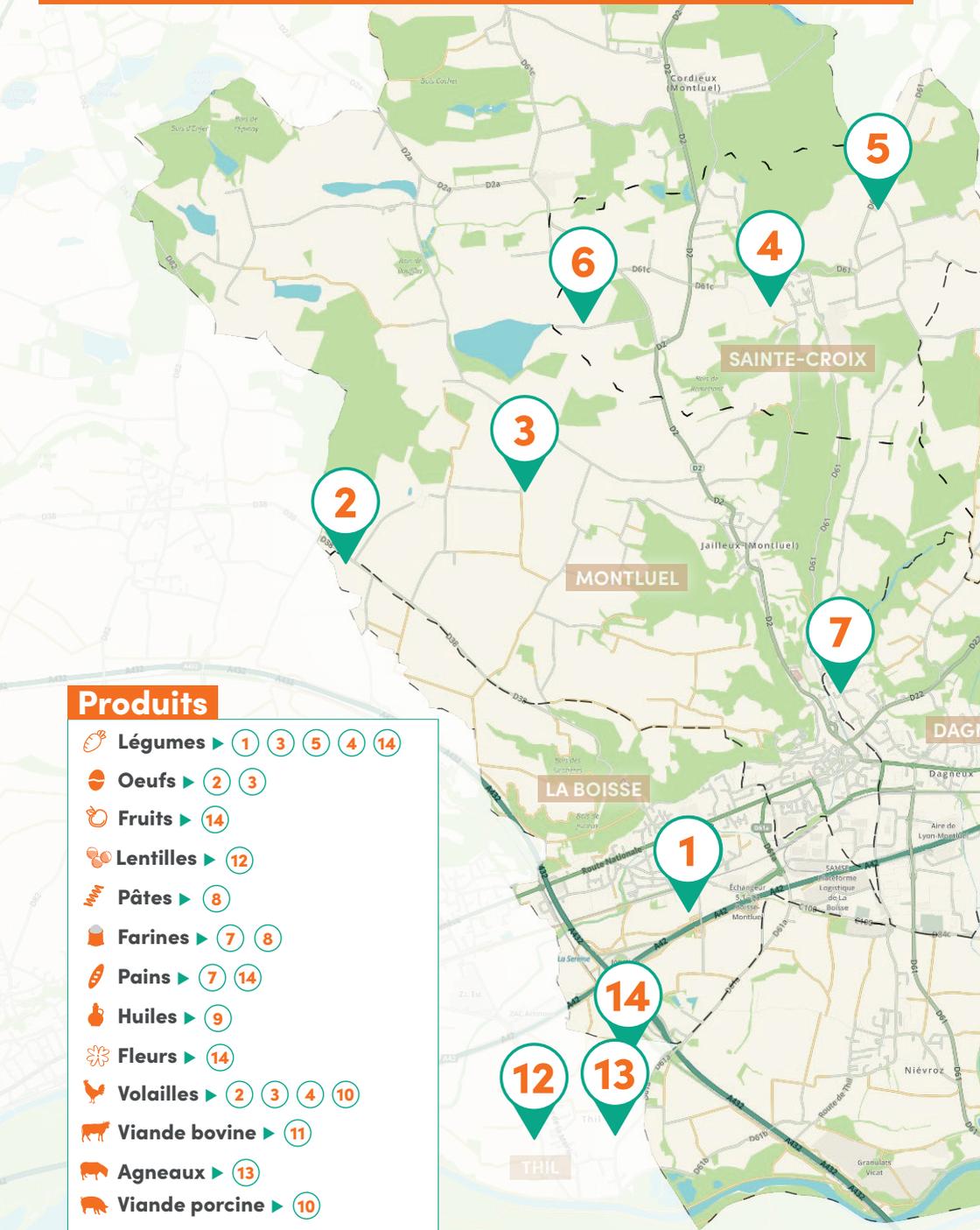
Engagements : pas de produits chimiques de synthèse ni d'OGM, normes élevées en matière de bien-être animal, contrôles indépendants

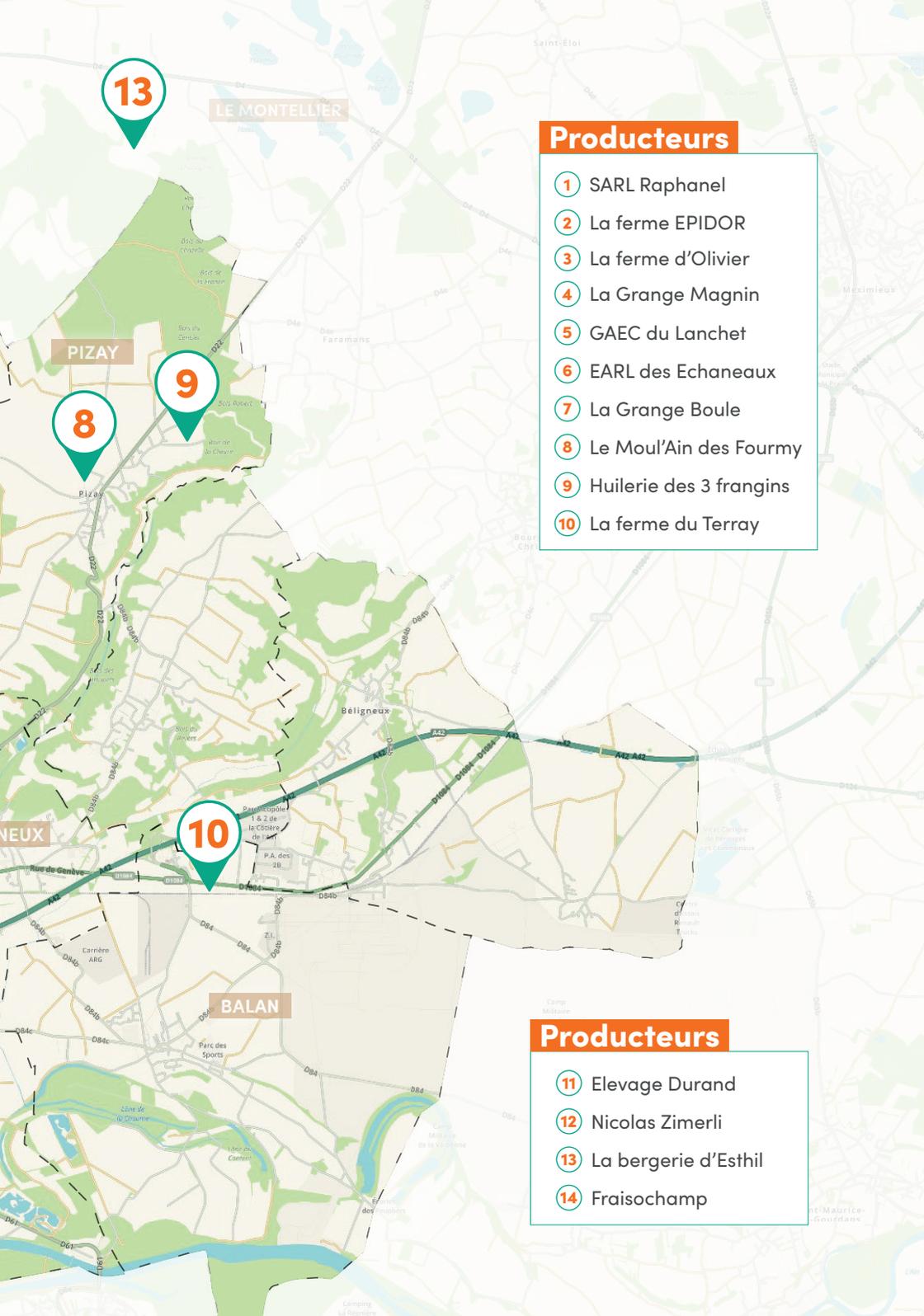


Créée par le Département de l'Ain, cette marque valorise les produits issus du territoire, qu'ils soient agricoles, artisanaux ou transformés. Elle met en avant les savoir-faire locaux et les circuits courts.

Engagements : origine Ain garantie, valorisation des producteurs locaux.

CARTE DES PRODUCTEURS





13

LE MONTELLIER

PIZAY

8

9

NEUX

10

BALAN

Producteurs

- 1 SARL Raphanel
- 2 La ferme EPIDOR
- 3 La ferme d'Olivier
- 4 La Grange Magnin
- 5 GAEC du Lanchet
- 6 EARL des Echaneux
- 7 La Grange Boule
- 8 Le Moul'Ain des Fourmy
- 9 Huilerie des 3 frangins
- 10 La ferme du Terray

Producteurs

- 11 Elevage Durand
- 12 Nicolas Zimerli
- 13 La bergerie d'Esthil
- 14 Fraisochamp



SARL RAPHANEL

La Boisse

1 Chemin du Pré Molliet

◀ Carte

☎ 06 17 32 04 45

f Yannick Raphanel – Producteur

Yannick Raphanel, installé depuis 2007 à La Boisse, s'est associé par la suite avec son père pour produire une grande variété de **légumes de saison** sur une vingtaine d'hectares chaque année. Passionné par la **culture du melon**, il en a fait la star de ses étals. La quasi-totalité de ses légumes, cultivés avec passion, est **vendue en direct à la ferme**, «au Hangar», où vous pourrez également retrouver d'autres producteurs locaux pour compléter vos achats de fruits et légumes : volailler, fromager, éleveur bovin, vigneron du Beaujolais, boulanger...

Il propose aussi des paniers aux entreprises du territoire.



De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

🕒 Le mercredi, jeudi et vendredi de 14h à 18h30

🕒 Le samedi de 9h à 11h30



◀ Découvrez ce producteur en vidéo sur notre chaîne YouTube



LA FERME ÉPIDOR

La Boisse

2 Lieu-dit «En Falque»

◀ Carte

☎ 06 98 29 84 10

🌐 www.lescasiersdamandine.fr

Jeune agricultrice, **Amandine** est installée depuis 2020 sur l'exploitation familiale (volailles et céréales) la Ferme EPIDOR à La Boisse.

Elle a lancé et développé un atelier de poules pondeuses et élève environ **3 500 poules** pour la production d'**œufs fermiers en plein air** qui sont commercialisés en totalité en vente directe et dans des points de vente situés à proximité de l'exploitation.

Amandine a aussi créé un nouveau service de **distributeur automatique** de produits fermiers locaux : **Les casiers d'Amandine**.



De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

Les casiers d'Amandine distributeur automatique de produits fermiers (œufs, légumes, viande et produits transformés, fromages et laitages, farines, pâtes, miel...)
🕒 Ouvert 7j/7 de 6h à 23h

🏠 Autres lieux de vente

La ferme du Terray (Balan)
Chanel Traiteur (Montluel)
Fromagerie Emma (Montluel)
Boucherie Anaya
(St-Maurice-de-Beynost)



LA FERME D'OLIVIER

Montluel

3 851 route du Tremblay
◀ Carte

☎ 04 69 67 27 38

🌐 www.lafermedolivier.fr

Producteur passionné et investi, **Olivier Champonet** vous accueille dans sa ferme familiale spécialisée dans l'élevage de **volailles fermières**, la culture de **céréales** et de **pommes de terre**.

S'inscrivant dans une éthique rigoureuse et respectueuse du **bien-être animal**, sa ferme privilégie la **qualité et la proximité**. Les volailles, **élevées en plein air durant au moins 16 semaines**, évoluent en quasi-liberté et sont nourries avec les céréales produites sur l'exploitation.

L'abattage, la découpe et la transformation sont aussi réalisés sur la ferme, ce qui permet une **maîtrise totale de la production** jusqu'au consommateur.

Produits de la ferme

-
-
- ✓ Volailles fermières et produits transformés
-
- ✓ Oeufs
-
- ✓ Pommes de terre

De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

🕒 Le mercredi de 8h à 12h
et de 14h à 18h.

🕒 Le samedi de 8h à 12h

🛒 Marché de producteurs

▶ **Décines** : le jeudi
de 15h30 à 19h

🏠 Autres lieux de vente

Point de vente collectif :
Ferme...là (Balan)



LA GRANGE MAGNIN

Sainte-Croix

4 675 Chemin de la Grange
Magnin

☎ 06 23 59 51 85

✉ legoneco@gmail.com

L'EARL de la Grange Magnin est une exploitation agricole de **céréales** et **volailles fermières** située sur la commune de Sainte-Croix.

Les volailles sont élevées en **petit lots** et **nourries avec les céréales produites sur la ferme**. Elles sont vendues sur le marché de Sainte-Croix, via La Ruche qui Dit Oui et sur commande à la ferme.

Produits de la ferme

-
-
- ✓ Poulets et pintades fermières
-

De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

- ▶ Sur commande

🛒 Marchés de producteurs

- ▶ **Sainte-Croix** : tous les 1^{ers} samedis du mois de 16h à 19h

🏠 Autres lieux de vente

La Ruche qui Dit Oui (Lyon)



GAEC DU LANCHET

Sainte-Croix

5 25 chemin de Vavre
◀ Carte

☎ 06 80 52 88 07

🌐 www.gaecdulanchet.fr

Installé depuis une vingtaine d'années sur l'exploitation familiale, **Frédéric MARTIN** a développé une **activité de maraichage**. Avec Angélique qui s'est installée sur la ferme depuis 5 ans, ils cultivent **20 hectares de céréales** et produisent une vaste gamme de **légumes de saison** tout au long de l'année sur une surface de 5 hectares.

Soucieux de produire sainement et de préserver l'environnement, ils mettent en oeuvre sur la ferme des **techniques alternatives** en privilégiant les auxiliaires de cultures et le désherbage mécanique.



Produits de la ferme

- ✓ Légumes variés
- ✓ Cardons

De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

- 🕒 Les vendredis de 16h à 19h et les samedis de 9h à 12h
- 🕒 Le mercredi de 16h à 19h (juillet et août uniquement)

🛒 Marché de producteurs

▶ **Sainte-Croix** : tous les 1^{ers} samedis du mois de 16h à 19h

🏠 Autres lieux de vente

Point de vente collectif :
Les fermiers de la Dombes
(Villars-les-Dombes)



◀ Découvrez ce producteur en vidéo sur notre chaîne YouTube



EARL DES ECHANEAUX

Sainte-Croix

6 75 Chemin des Echaneaux
 Carte

☎ 06 63 17 10 83

f EARL des Echaneaux

Exploitants sur la commune de Sainte-Croix spécialisés dans la culture de **céréales** et de **potatoes**, les agriculteurs de la **famille Barbet** ont diversifié leurs productions avec la culture d'**asperges vertes** qu'ils produisent sur 1,5 hectares.

Produits de la ferme

- ✓ Pommes de terre
- ✓ Asperges



De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

Ouverture variable en fonction des saisons – voir la page Facebook – Sur commande

🛒 Marché de producteurs

► Sainte-Croix : tous les 1^{ers} samedis du mois de 16h à 19h

🏠 Autres lieux de vente

- Les casiers d'Amandine (La Boisse)
- Le Potager du Paradis (Bourg-St-Christophe)
- A l'entrée du magasin Super U de Montluel le samedi matin (vente d'asperges d'avril à juin)



LA GRANGE BOULE

Dagneux

7 378 Route de Sainte-Croix
◀ Carte

☎ 06 86 91 16 76

✉ grangeboule@gmail.com

🌐 www.lagrangeboule.fr

La Grange Boule est une **ferme** exploitée par **Marc et Emilie Gagneux**. Elle s'étend sur environ 60 hectares.

La ferme est en **Agriculture Biologique** depuis 2008. Elle intègre également un **atelier de transformation boulangère** créé en 2016, utilisant le blé de l'exploitation pour produire du pain.

Depuis novembre 2020, ils produisent eux-même leur **farine** grâce à l'**acquisition d'un moulin**.

Produits de la ferme

- ✓ Pains semi-complets et complets
- ✓ Brioches natures ou avec pépites de chocolat
- ✓ Farines

De la ferme au panier

► Livraison à domicile sur commande les mardis et vendredis soirs dans votre boîte aux lettres

Autres lieux de vente

AMAP du collège Marcel Aymé (Dagneux)

AMAP les paniers de la Côtière (Montluel)

AMAP de Miribel, Genas, Meyzieu et Caluire





LE MOUL'AIN DES FOURMY

Pizay

8 195 Chemin des Aubépins

◀ Carte

www.lemoulaindesfourmy.fr

f lemoulaindesfourmy

Installés sur l'exploitation familiale en grandes cultures, **Samuel et Catherine Fourmy** ont converti les terres en **Agriculture Biologique** en 2018 et ont développé depuis 2023 une activité de transformation d'une partie de leur production de céréales en **farines et pâtes sèches artisanales**.

Après les moissons, les grains sont triés et stockés puis transformés en farine à la ferme avec un moulin à meule de pierre. **Les pâtes** sont également **produites sur place** à partir de la production de blé dur. Elles sont ensuite séchées lentement pour conserver leurs qualités nutritionnelles et leurs saveurs.

Venez découvrir la ferme et le moulin lors des portes ouvertes organisées en fin d'hiver !

Produits de la ferme

- ✓ Farines de blé, sarrasin, petit épeautre et seigle
- ✓ Pâtes sèches : fusilli, coquillettes et tagliatelles



De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

🕒 Les vendredis de 15h à 18h

🛒 Marchés de producteurs

- ▶ Sainte-Croix
- ▶ Rignieu-le-Désert

🏠 Autres lieux de vente

- Les casiers d'Amandine (La Boisse)
- SARL Raphanel (La Boisse)
- Elevage Durand (Le Montellier)
- Le Fournil de Lya (Pizay)
- La ferme du Terray (Balan)
- Office du Tourisme (Montluel)



HUILERIE LES 3 FRANGINS

Pizay

9 500 Chemin de Romaty

◀ Carte

☎ 06 89 79 27 95

f Sarl Les 3 Frangins

Exploitants agricoles en céréales et oléagineux depuis 4 générations, **Benoit, Mathieu et Morgan** ont créé en 2023 la SARL Les 3 Frangins dont l'objectif est de transformer leur production **en gérant l'intégralité de la chaîne de fabrication** pour assurer la qualité des huiles. L'extraction se fait par un procédé mécanique qui permet de qualifier leur **fabrication d'huile vierge et huile pressée à froid**.

Les cultures de l'exploitation sont conduites en **agriculture de conservation** pour notamment **favoriser la biodiversité du sol** et **préserver les terres de l'érosion** et du ruissellement.

Venez découvrir la ferme et l'huilerie lors des deux portes-ouvertes organisées **au printemps et à l'automne** !

Produits de la ferme

-
-
- ✓ Huiles vierges pressage à froid : tournesol et colza
-



De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

🕒 Le samedi de 9h à 12h

🛒 Marchés de producteurs

▶ Sainte-Croix

🏠 Autres lieux de vente

Le Moul'Ain des Fourmy (Pizay)

SARL Raphanel (La Boisse)

Elevage Durand (Le Montellier)

Boulangerie - Le Fournil de Lya (Pizay)

Le potager du Paradis

(Bourg-St-Christophe)

Office du Tourisme (Montluel)

Gamm Vert (Dagneux & Meximieux)



LA FERME DU TERRAY

Balan

10 146 Route de Lyon
◀ Carte

☎ 04 78 97 32 31

🌐 www.lafermeduterray.fr



Jean-Christophe Péguet s'est installé en 1991 et cultivait des céréales. Au fil des années, il a diversifié son activité en développant l'élevage de volailles et de porcs.

Le bien-être animal et l'autonomie de la ferme sont les fers de lance de Jean-Christophe : l'élevage est conduit de manière extensive, les animaux sont élevés en plein air et nourris en grande partie avec les céréales produites sur la ferme.

L'abattage des volailles et la transformation sont réalisés sur la ferme et toutes les productions sont vendues en direct dans la boutique «la Ferme du Terray» ouverte en 2016 sur Balan.

L'exploitation est également autonome en matière d'énergie et fonctionne uniquement avec une quarantaine de panneaux photovoltaïques.



Produits de la ferme

- ✓ Volailles fermières
- ✓ Viande porcine
- ✓ Charcuterie
- ✓ Produits transformés

De la ferme au panier

🏠 Magasin de vente

La Ferme du Terray à Balan,
🕒 Ouvert du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 15h à 19h
Le samedi de 9h à 12h
et de 14h à 18h



ÉLEVAGE DURAND

Le Montellier

11 1730 Route de la forêt

◀ Carte

☎ 06 41 42 61 49

f Elevage Durand Jean-Pierre & Manon

🌐 www.elevagedurandjeanpierreetmanon.fr

Manon Durand s'est installée avec son père sur l'exploitation familiale en **polyculture-élevage** en 2016. Ils élèvent environ **250 bovins** de race charolaise et limousine, réputées pour leurs qualités bouchères et gustatives.

Les animaux sont élevés en **plein air** et pâturent du printemps à l'automne dans les prairies situées autour de la ferme, et sont nourries pendant l'hiver avec les fourrages et céréales produits sur la ferme.

La totalité de la viande et des produits transformés sont commercialisés en vente directe et dans des points de vente situés à moins de 50 km autour de la ferme.

Produits de la ferme

- ✓ Viande bovine
- ✓ Produits transformés (terrines, charcuterie de boeuf)



De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

- 🕒 Les mercredis des semaines paires de 17h à 19h.
- 🕒 Les 1^{ers} samedis de chaque mois de 9h à 12h

Marché festif à la ferme à Noël et au printemps

🛒 Marchés de producteurs

- ▶ Sainte-Croix
- ▶ Rignieu-le-Désert

🏠 Points de vente collectifs

- Croq'ferme (Jons)
- Le bocal (St-Sorlin-en-Bugey)



◀ Découvrez le catalogue de leurs produits en ligne !



NICOLAS ZIMERLI

Thil

12 464 Chemin du Mas Durand
 ◀ Carte

☎ 06 30 92 11 91

Exploitant en **grandes cultures certifiées en Agriculture Biologique** sur la commune de Thil, **Nicolas Zimerli** a diversifié ses rotations pour **préserver ses sols** et **lutter contre les ravageurs et maladies**.

Il a introduit plusieurs variétés de **légumineuses** (lentilles, pois cassés) et **céréales** (millet, sorgho) en les sélectionnant selon leur robustesse au changement climatique.

Ses nouvelles productions lui ont permis de **développer la vente directe** auprès du grand public (lentilles) et de la restauration collective.

- Produits de la ferme**
- ✓ Lentilles (vertes, blondes et corail)
 - ✓ Pois cassés
 - ✓ Millet décortiqué

De la ferme au panier

🏠 Lieux de vente

- Le Moul'Ain des Fourmy (Pizay)
- SARL Raphanel (La Boisse)
- BIOCOOP (Beynost & Meximieux)
- Mas Rillier nos Saveurs (Miribel)
- Office du Tourisme (Montluel)





LA BERGERIE D'ESTHIL

Thil

13 Route de Montluel
◀ Carte

☎ 06 58 29 85 70

f La Bergerie d'Esthil

✉ labergeriedesthil@gmail.com

En janvier 2024, **Estelle** a créé la Bergerie d'Esthil, une exploitation agricole engagée dans une **démarche de conversion à l'Agriculture Biologique**. Elle y élève actuellement **140 brebis** sur un domaine de 55 hectares, constitué de pâturages ainsi que de cultures céréalières.

Passionnée par l'élevage, Estelle accorde une attention particulière au bien-être de ses animaux et à la qualité de leur environnement. Dès le printemps, les brebis quittent la bergerie pour rejoindre les pâturages, où elles restent jusqu'à l'hiver. Elles y vivent en **plein air**, sous la surveillance bienveillante des patous, les fidèles chiens de travail d'Estelle, qui veillent jour et nuit à leur sécurité.

Son objectif à moyen terme est d'agrandir le troupeau pour **atteindre 300 brebis**, dans une logique de développement progressif, respectueux des équilibres naturels et des capacités de la ferme.

Produits de la ferme

- ✓ Viande d'agneau (caissette et détails)
- ✓ Produits transformés (merguez, saucisses, préparations hachées)



De la ferme au panier

📦 **Vente à la ferme**

▶ Sur commande

🏠 **Autres lieux de vente**

Le Bocal (St-Sorlin-en-Bugey)

Patur'Ain (Château-Gaillard)



FRAISOCHAMP

Thil

14 **Route de Montluel**

◀ Carte

☎ 04 78 06 27 28

f Fraisochamp

🌐 www.cueillettefraisochamp.fr

La cueillette de Fraisochamp a été créée en 1986 et reprise en octobre 2004 par **Martine et Dominique Balouzet**. Avec leur équipe de 11 personnes, il cultivent **35 hectares de légumes, de fruits et de fleurs**. Et c'est vous qui avez le plaisir de venir les cueillir au fil des saisons.

À l'entrée de la cueillette, vous trouverez à votre disposition des brouettes, des paniers. Et hop ! Vous partez à la découverte du potager et du verger !

Depuis mars 2024, la cueillette fraisochamp propose du **pain paysan** fabriqué à partir des céréales produits sur la ferme.

Le marché de Fraisochamp vous propose une sélection de **produits du terroir** : fromages, œufs, viandes, plats traiteur... De quoi compléter votre cueillette avec des saveurs locales, en toute gourmandise. Vous pourrez aussi profiter d'un espace gourmand où qualité rime avec circuit court.

Produits de la ferme

- ✓ Légumes variés
- ✓ Fraises et fruits rouges
- ✓ Pommes, pêches et abricots
- ✓ Fleurs
- ✓ Pain

De la ferme au panier

📦 Vente à la ferme

► Le magasin et la cueillette (d'avril à novembre) sont ouverts du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

À CHAQUE MOIS,

Janvier



LÉGUMES

betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS

citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

Février



LÉGUMES

betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS

citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

Mars



LÉGUMES

betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis

FRUITS

kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme

Avril



LÉGUMES

asperge, betterave, cresson, champignon de Paris, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis, salade

FRUITS

pamplemousse, pomme, rhubarbe

Mai



LÉGUMES

artichaut, asperge, concombre, champignon de Paris, courgette, cresson, épinard, navet, petit pois, radis, salade

FRUITS

fraise, pamplemousse, rhubarbe

Juin



LÉGUMES

artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

FRUITS

abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe

OÙ TROUVER NOS PRODUCTEURS ?



LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Sainte-Croix

► Le 1^{er} samedi du mois de 16h à 19h sous la halle

Rignieu-le-Désert

► Le 3^{ème} vendredi du mois de 16h à 19h au jardin du désert (571 route de Leyment)

Décines

► Le jeudi de 15h30 à 19h (place Salengro)



LES VENTES À LA FERME

La Boisse

► Le Hangar - SARL Raphanel  Chemin du Pré Molliet - Page 10

► Les Casiers d'Amandine  Lieu-dit En Falque - Page 11

Montluel

► La Ferme d'Olivier  851 Route du Tremblay - Page 12

Pizay

► Le Moul'Ain des Fourmy  195 chemin des Aubépins - Page 16

Sainte-Croix

► Le magasin du Lanchet  25 chemin de Vavre - Page 14

Le Montellier

► Le magasin de l'Élevage Durand  1730 route de la Forêt - Page 20

POINTS DE VENTE COLLECTIFS, MAGASINS DE PRODUCTEURS, MAGASINS DE PRODUITS FERMISERS ... QUELLE DIFFÉRENCE ?

Un point de vente collectif, appelé aussi magasin de producteurs est une boutique gérée collectivement par un groupe d'agriculteurs. Les producteurs apportent uniquement les produits issus de leur ferme (pas d'achat/revente) et sont présents lors de la vente. On parle alors de vente directe, il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Un magasin de produits fermiers propose des produits issus de fermes mais les producteurs ne participent pas à la vie de la boutique. L'achat/revente est autorisée. On parle alors de circuits-courts mais pas de vente directe.

LES POINTS DE VENTE COLLECTIFS

Balan ▶ Ferme...Là !

1546 Route de Lyon

 du mercredi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 15h à 19h,
le samedi de 9h à 18h

Jons ▶ Croq'Ferme

7 route de Lyon

 le mercredi de 15h à 19h, les jeudis
et vendredis de 8h30 à 12h30 et de 15h
à 19h, le samedi de 8h30 à 12h30
et de 15h à 18h

Villars-les-Dombes ▶ Les fermiers de la Dombes

1211 Avenue Charles de Gaulle

 le mercredi, vendredi et samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h, le jeudi de 9h à 12h30

Château-Gaillard ▶ Patur'Ain

ZI, Av. Charles de Gaulle

 du mercredi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 15h à 19h,
le samedi de 9h à 19h

Saint-Sorlin-en-Bugey ▶ Le Bocal

33 route du Port

 du mercredi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et
le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h

LES MAGASINS DE PRODUITS FERMIS

Balan ▶ La ferme du Terray

146 Route de Lyon

 du mardi au vendredi
de 9h à 12h et de 15h à 19h et
le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Thil ▶ Le marché de Fraisochamp

146 Route de Lyon

 du mardi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 19h

LES AMAP

UNE AMAP, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les AMAP, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, sont des partenariats solidaires entre un ou plusieurs paysan-nes et un groupe de citoyen-nes. À travers des paniers livrés régulièrement, ce système permet :

- ▶ Aux paysan-nes d'être rémunérés équitablement, et d'avoir une visibilité sur leurs finances grâce à l'anticipation des ventes.
- ▶ Aux amapien-nes d'acheter à un prix équitable des produits de qualité, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.
- ▶ À toutes et tous de se rencontrer, d'échanger, de mutualiser des savoirs et pratiques, tout comme des moments partagés et conviviaux.

Plus d'infos sur <https://amap-aura.org/>

Montluel ▶ Les Paniers de la Côtière

 Distribution à la MJC les vendredis
de 18h30 à 19h30
Contact : 06 65 86 39 18
www.amap-cotiere.fr

Dagneux ▶ AMAP du collège

 Distribution les mardis à partir de 17h
Contact : 04 78 06 28 00
edd.0011142l@ac-lyon.fr

LE GOÛT DU TERRITOIRE, À PORTÉE DE MAIN



conception graphique - Direction de la communication 3CM

Ce livret est une invitation à consommer autrement,
en soutenant les producteurs locaux et les circuits courts.

La Communauté de Communes de la Côtière à Montluel s'engage
pour une alimentation de qualité, accessible à tous.

Vous êtes producteur sur notre territoire et vous n'apparaissez pas dans le guide ?

▶ Contactez-nous pour figurer dans la prochaine édition !

Communauté de Communes de la Côtière à Montluel

ZAC Cap&Co | 485 rue des Valets | 01120 Montluel

☎ 04 78 06 39 37 ✉ infos@3CM.fr

3CM.fr 📱 Appli 3CM&Moi

3CM
l'interco
& vous