

LE GUIDE TERROIR & ARTISANAT

MV SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE
TOURISME



**PRODUITS
DU TERROIR**



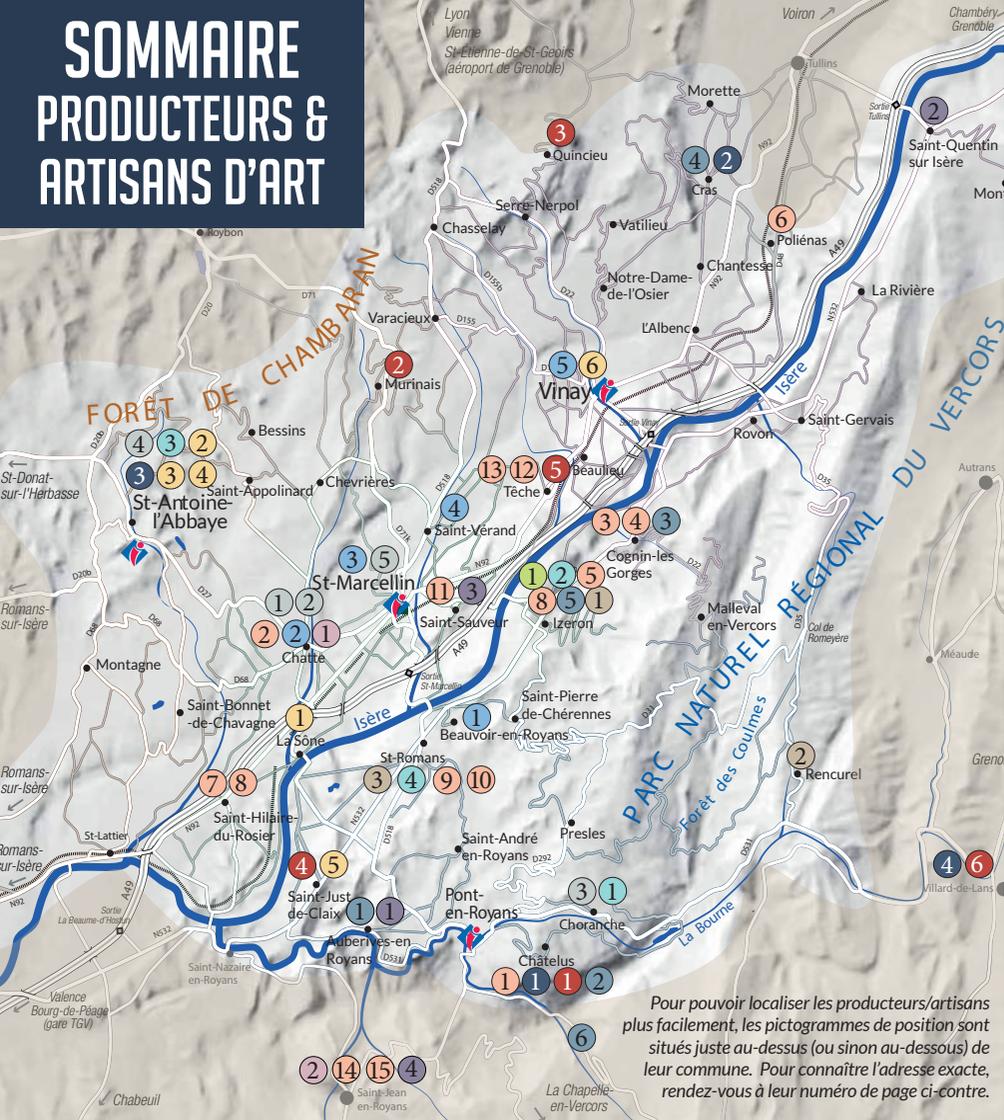
**ARTISANS ET
ARTISTES**



**VISITES ET
DÉGUSTATION**



SOMMAIRE PRODUCTEURS & ARTISANS D'ART



Pour pouvoir localiser les producteurs/artisans plus facilement, les pictogrammes de position sont situés juste au-dessus (ou sinon au-dessous) de leur commune. Pour connaître l'adresse exacte, rendez-vous à leur numéro de page ci-contre.

Noix et produits dérivés

- 1 Ferme du Clos - Châtelus.....p10
- 2 Moulin de Léon - Chatte.....p10
- 3 Ferme Michallet
Cognin-les-Gorges.....p11
- 4 Ferme Rodet - Cognin-les-Gorges...p11
- 5 Ferme des Villardes - Izeron...p12
- 6 Polinoix - Poliénas.....p12
- 7 La Belle Noix
Saint-Hilaire-du-Rosier.....p13
- 8 Moulin la Belle Huile
Saint-Hilaire-du-Rosier.....p13
- 9 Ferme de Férie - St-Romans.....p14
- 10 Ferme du Spicorne - St-Romans...p14
- 11 Domaine du Bané
Saint-Sauveur.....p15
- 12 Ferme des Signaux - Têche.....p15
- 13 Ferme du Grand Champ - Têche...p16
- 14 Cave Noisel - St-Jean-en-Royans.p16
- 15 Vercornoix - St-Jean-en-Royans .p17

Magasins de producteurs

- 1 Au palais fermier - Chatte.....p18
- 2 Maison Rambert - Chatte.....p18
- 3 Cabane Café - Choranche.....p19
- 4 Hydromellerie de l'Abbaye
Saint-Antoine-l'Abbaye.....p19
- 5 Jardin de Beauvoir - St-Marcellin.p20

Vinaigres et balsamiques

- 1 Balsamerie la Clandestine
Izeron.....p20

Fruits, légumes et maraîchage

- 1 Ferme des Villardes - Izeron.....p21

- 2 Ferme des Sisampas
Rencurel.....p21
- 3 Ferme du Spicorne
St-Romans.....p22

Poissons et viandes

- 1 Ferme Micolod
Auberives-en-Royans.....p23
- 2 Ferme du Clos - Châtelus.....p23
- 3 Ferme Rodet
Cognin-les-Gorges.....p24
- 4 Chèvrerie de Cras - Cras.....p24
- 5 Ferme des Villardes - Izeron...p25
- 6 Truites de la Vernaison
Echevis.....p25

Élevage

- 1 Ferme du Clos - Châtelus.....p26
- 2 Hacienda des Chambarands
Cras.....p26
- 3 Alpagas du Domaine Mael
Saint-Antoine-l'Abbaye.....p27
- 4 Le Haras du Vercors
Villard-de-Lans.....p27

Ravioles

- 1 Maison Rambert - Chatte...p28
- 2 Ravioles à l'ancienne
Saint-Jean-en-Royans.....p28

Boulangeries, pâtisseries et chocolateries

- 1 Pain de Beauvoir
Beauvoir-en-Royans.....p29
- 2 Croquant Chattois - Chatte...p29
- 3 Pâtisserie Petit - St-Marcellin...p30
- 4 Un Fournil à la ferme
Saint-Vérand.....p30
- 5 Pâtisserie Champon - Vinay...p31

Vins et spiritueux

- 1 Domaine Mayoussier
Auberives-en-Royans.....p32
- 2 Distillerie Charles Meunier
Saint-Quentin-sur-Isère.....p32
- 3 Domaine du Bané - St-Sauveur...p33
- 4 Distillerie du Vercors
Saint-Jean-en-Royans.....p33

Miel et produits dérivés

- 1 Cabane Café - Choranche.....p34
- 2 MielleriedesCoulmes-Izeron...p34
- 3 Hydromellerie de l'Abbaye
Saint-Antoine-l'Abbaye.....p35
- 4 Ferme du Spicorne - St-Romans...p35

Fromage et produits laitiers

- 1 Ferme du Clos - Châtelus.....p36
- 2 Fromagerie le Murinois
Murinais.....p36
- 3 Fromagerie Rochas - Quincieu.....p37
- 4 Fromagerie l'Etoile du Vercors
Saint-Just-de-Claix.....p37
- 5 Fromagerie du Dauphiné
Têche.....p38
- 6 Perle de Jument
Villard-de-Lans.....p38

Artisanat d'art

- 1 GoBois - La Sône.....p39
- 2 Les Ateliers d'Antan
Saint-Antoine-l'Abbaye.....p39
- 3 La Colombe Terre et Bois
Saint-Antoine-l'Abbaye.....p40
- 4 Cuir de Lune - St-Antoine-l'Abbaye.p40
- 5 Vercors Bois Décoration
Saint-Just-de-Claix.....p41
- 6 D'Cuir - Vinay.....p41

SAINT-MARCELLIN VERCORS ISÈRE UNE MOSAÏQUE DE PRODUCTIONS...

© La Colombe Terre et Bois



© Ferme de Férie

Directeur de rédaction :

Hervé Conte

Responsable des éditions :

Laurie Fernandes

Création : Laurie Fernandes
service promotion de
l'Office de Tourisme

Impression :

Ballouhey Imprimeur

Crédits photos :

Photo principale couverture :
Digimiam - Photo encadré 1
: Saint-Jean, 2 : HJ Bourgeas
et 3 : Ferme de Férie

Photos des partenaires de
l'Office de Tourisme, base de
données Apidae

L'Office de tourisme Saint-Marcellin Vercors Isère et ses partenaires sont heureux de vous présenter le nouveau Guide Terroir et Artisanat du territoire.

Regroupant producteurs, boutiques du terroir et artisans, ce guide est l'occasion d'échanges et de rencontres entre producteurs et consommateurs. Pour aller plus loin, certains d'entre eux vous ouvrent leurs portes pour partager leur passion.

Au fil des pages, vous découvrirez la richesse et la variété de productions que propose Saint-Marcellin Vercors Isère et explorerez une part importante de notre identité que constituent l'agriculture et l'artisanat.

Faites-vous plaisir, goûtez à notre savoir-faire !

MÉTHODE DE CLASSEMENT DES PRODUCTEURS & ARTISANS

Les structures sont classées par type de production, elles apparaissent ensuite par ordre alphabétique des communes au sein du territoire Saint-Marcellin Vercors Isère puis par ordre alphabétique du nom des structures. Puis hors-territoire (selon le même classement).

ZOOM SUR... LES MARCHÉS DU TERRITOIRE !

Lundi : Vinay (matin) et Pont-en-Royans (fin de journée en juillet, août et septembre)

Mardi matin : Saint-Marcellin

Vendredi : Saint-Marcellin (matin),
Saint-Antoine-l'Abbaye (après-midi)

Samedi matin : Saint-Marcellin

Pour connaître la liste complète de tous les marchés autour du territoire et des événements gourmands, rendez-vous dans nos bureaux d'information touristique.

Pour consommer local, il y a le marché mais d'autres possibilités existent selon vos envies !

Choisissez la livraison de paniers, poussez la porte d'une ferme proposant la vente directe, rendez-vous dans les magasins de producteurs...



- Sensibiliser les plus jeunes pour préserver le savoir-faire ancestral et régional
- Soutenir l'économie locale et assurer des revenus plus sécurisés aux producteurs
- Agir pour l'environnement en réduisant le transport des marchandises
- Privilégier la qualité pour garantir notre santé et celle des générations futures
- Retrouver tout le plaisir de consommer des produits frais, authentiques et de saison

LES ÉVÈNEMENTS GOURMANDS INCONTOURNABLES

FÊTE DU SAINT-MARCELLIN - début avril

Une journée dédiée au petit fromage de vache et aux produits du terroir. Marché de producteurs, dégustations, animations musicales et culinaires, jeux pour enfants, concours de cuisine...

Saint-Marcellin - www.fromage-saint-marcellin.fr



PRENEZ LA CLÉ DES CHAMPS - début mai

Venez rencontrer nos producteurs passionnés et découvrir les richesses de notre terroir. Visites d'exploitations, rencontres et échanges, activités ludiques, dégustation proposés gratuitement.

Sur tout le territoire - www.prenezlacledeschamps.com

FÊTE DU BLEU - fin juillet

Un événement festif pour valoriser l'agriculture, le territoire, la culture et les richesses agricoles du Vercors. Cette transhumance sur différents villages et ce lien au territoire d'accueil font de chaque édition une fête originale et unique.

En itinérance sur les villages du PNR Vercors - www.parc-du-vercors.fr

FOIRE À L'ANCIENNE ET AUX POTIRONS - octobre

Une journée d'automne avec odeurs et saveurs dans l'ambiance des foires d'autrefois. **Saint-Antoine-l'Abbaye**

SALON DE LA NOIX ET DES PRODUITS DU TERROIR - novembre

C'est le moment pour fêter la noix et ses amis, les autres produits du terroir, comme le fromage Saint-Marcellin ou le Bleu du Vercors Sassenage. Animations, producteurs, jeux, spectacles, concours...

Vinay - www.vinay.fr

Tout l'agenda sur : www.tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr

LABELS & MARQUES

COMMENT S'Y RETROUVER ?



LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Indication géographique protégée



L'IGP identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. Liée à un savoir-faire attribué à un terroir, l'IGP lui confère dès lors une protection à l'échelle européenne et internationale. Les règles d'élaboration d'une IGP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

PRODUITS AGROALIMENTAIRES

Le **fromage Saint-Marcellin** obtient cette reconnaissance en 2013 grâce au travail collectif des producteurs et transformateurs de lait. La filière est aujourd'hui représentée par le Comité pour le Saint-Marcellin IGP. Le comité garantit le respect du cahier des charges de l'IGP et assure sa promotion.

En savoir plus : www.fromage-saint-marcellin.fr



Aussi sur le territoire, la **raviole du Dauphiné** bénéficie en 1989 de la protection de l'Appellation d'Origine. Depuis, elle a obtenu en 1998 la qualification de Label Rouge et l'IGP en 2009 grâce à l'Association de Défense pour la Véritable Raviole du Dauphiné, un regroupement de 6 entreprises.

Les productions de nos domaines viticoles partenaires (Domaine Mayoussier, Domaine du Bané) bénéficient eux-aussi d'une **IGP Isère**. La création en 2009 de cette indication géographique protégée vient remplacer le label « Vin de Pays ».



Appellation d'origine protégée



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Les AOP sont désormais l'équivalent européen des AOC et viennent s'y substituer. Une étape importante puisque ce signe permet de protéger le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

AOP LAITIÈRES

Le **Bleu du Vercors Sassenage**, qui a obtenu l'AOC en 1998 est un des fleurons de nos produits régionaux. La filière est soutenue par le Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors Sassenage, garant de la qualité exigée par l'AOP. Il est composé de transformateurs laitiers, de transformateurs fermiers et de producteurs de lait.

En savoir plus : www.bleu-vercors-sassenage.com



AOP AGROALIMENTAIRES

La **Noix de Grenoble** est l'un des rares fruits de France à bénéficier d'une AOC. Le Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble contrôle et garantit la qualité du fruit, de la production au conditionnement et contribue à la promotion de la Noix de Grenoble en France et à l'international où elle s'exporte largement.

En savoir plus : www.aoc-noixdegrenoble.com



ET LES CONFRÉRIES ?

Qui ne s'est jamais étonné de croiser dans les rues de nos villages des rassemblements hauts en couleurs avec des personnes arborant des tenues médiévales chatoyantes ? Véritables ambassadeurs de notre patrimoine gastronomique, chaque Confrérie a un rôle majeur dans la défense et la promotion du Saint-Marcellin IGP, de la Noix de Grenoble, du Bleu du Vercors Sassenage... Grâce à leurs actions, traditions, folklore et terroir sont encore bien vivants.

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Agriculture biologique



Mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Il exclut l'utilisation de produits chimiques de synthèses, d'OGM et respecte les équilibres naturels. Produire bio, c'est s'engager sur un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant et agréé.

Label Rouge



Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires commercialisés.

LES MARQUES ET LABELS NATIONAUX

Bienvenue à la Ferme



Les agriculteurs du réseau s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Haute Valeur Environnementale (HVE)



HVE est une certification valorisante encadrée par les pouvoirs publics français. Elle s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Elle permet d'attester que les éléments de biodiversité sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement est réduite au minimum.

Guide Hachette des vins



Il propose depuis 30 ans, une sélection des meilleurs vins et domaines viticoles français. Le Guide s'est imposé comme une référence en matière d'achat de vins. Chaque année, 10 000 vins sont retenus sur 40 000 vins dégustés.

Vigneron Indépendant Français



La Charte du Vigneron Indépendant engage le vigneron à cultiver sa vigne en respectant son terroir, faire lui-même son vin dans sa cave et vendre son vin en partageant sa passion.

Cosmebio



Ce label apporte des garanties sur la composition des cosmétiques naturels et bio : 95% d'ingrédients d'origine naturelle sur le total du produit, 95% d'ingrédients bio sur l'ensemble des végétaux, 10% d'ingrédients bio sur le total du produit.

LES MARQUES ET LABELS LOCAUX

Produit IsHere



« Je soutiens l'agriculture de l'Isère ! » : IsHere est la première marque en France à garantir la provenance géographique et la juste rémunération des producteurs tout en respectant des conditions de production sanitaires et en valorisant des pratiques environnementales.

Produit du Parc naturel régional du Vercors (PNRV)



En s'appliquant aux produits des exploitations agricoles du territoire, la marque s'inscrit dans une démarche de progrès, efficace et utile à l'amélioration de l'agriculture du PNR du Vercors.

Les Fermes du Vercors



Elles rassemblent une cinquantaine de producteurs fermiers du PNRV engagés dans des démarches de qualité liées à leurs activités et dans la mise en valeur collective des produits et savoir-faire. Un cahier des charges garantit l'origine de ces produits et encadre les activités de vente et services proposés.

Le Chemin des Fermes



Association créée en 1994 par des agriculteurs isérois pour sensibiliser les enfants aux métiers de l'agriculture, permettre un échange ville-campagne et faire découvrir le monde rural et son environnement.



FERME DU CLOS

CHÂTELUS

210 chemin Le Clos | 04 76 36 10 94 | 06 01 35 20 49
angelique.doucet@nordnet.fr | www.lafermeduclos.fr

Savourez des produits authentiques élaborés dans le plus grand respect de l'agriculture biologique. Découvrez à la ferme la noix sous toutes ses formes : en coques, en cerneaux, en huile...

Visites pédagogiques et thérapeutiques | Dégustation et vente à la ferme



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Du 1^{er} février au 30 octobre,
tous les jours.

2



LE MOULIN DE LÉON

CHATTE

110 route de Saint-Bonnet | 06 84 41 22 72
moulindeleon@orange.fr | www.lemoulindeleon.com

Depuis 1830, la fabrication artisanale de l'huile de noix se perpétue au Moulin de Léon. Il permet de découvrir le travail traditionnel du moulinier et de savourer l'huile vierge, élaborée par un broyage à la meule de pierre.

Moulin producteur



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Du 1^{er} décembre au 30 juin.
Pour connaître les jours de fabrication,
nous consulter.



FERME MICHALLET E.A.R.L

COGNIN-LES-GORGES

21 rue Chaponnière | 06 76 54 19 99 | 04 76 36 22 94
fermemichallet@orange.fr
www.fermemichallet.saintmarcellin-vercors-isere.fr

En plein cœur de la zone d'appellation d'origine contrôlée, la ferme Michallet, en conversion bio, est spécialisée en noix de Grenoble. Quatrième génération de producteurs. Produits de la ferme : noix de Grenoble, cerneaux, huile de noix, vinaigre de noix, moutarde, confitures, framboises...

Visites, dégustation et vente à la ferme



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Visites de groupes sur réservation, grand parking. Boutique ouverte toute l'année.

4



FERME RODET

COGNIN-LES-GORGES

299 route du giet | 06 70 27 80 21
ent.rodet@gmail.com

Vente de produits fermiers autour de la noix : Noix de Grenoble, huile de noix, noix caramélisées, noix grillées salées, cerneaux, vin de noix.

Visites, dégustation et vente à la ferme



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, tous les jours de 7h à 19h.



LA FERME DES VILLARDES

IZERON

188 rue des Brosses | 04 76 64 01 94
lafermedesvillardes@orange.fr

Producteur de viande, viande fraîche sur commande, plats cuisinés en conserve avec la race locale : la Villard-de-Lans. Membre des Points Fermiers dans le Sud Grésivaudan et du réseau : Fermes du Vercors. Vente sur le réseau : La ruche qui dit oui pour la totalité des produits.



INFOS PRATIQUES

Vente sur les marchés paysans des Fermes du Vercors.

5



POLINOIX POLIÉNAS

41 impasse du Puits | 04 76 07 06 31 | 06 81 43 60 88
info@polinoix.com | www.polinoix.com

Polinoix est une exploitation au cœur de la zone AOP noix de Grenoble. Nous cultivons ce fruit sur environ 40 hectares : sacs de noix AOP de Grenoble, cerneaux, noix caramélisées, huile de noix, apéritifs à base de noix, vins de noix...



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, tous les jours.
Sur rendez-vous.

6



LA BELLE NOIX

SAINT-HILAIRE-DU-ROSIER

160B allée des Cassières | 06 74 99 35 00
contact.labbellenoix@gmail.com | www.labbellenoix.fr

Découvrez notre ferme nucicole en agriculture biologique et visitez l'atelier fermier où sont transformés 100% de nos produits à base de noix: pâte à tartiner, cerneaux enrobés, biscuits... Vous pourrez en profiter pour découvrir aussi sur place le Moulin La Belle Huile. L'occasion idéale de combiner deux passionnantes visites sur un seul et unique site !

Visites, dégustation et vente à la ferme | Biscuiteries et confiseries à base de noix



Noix de Grenoble



INFOS PRATIQUES

Individuels : toute l'année en visite libre gratuite sur demande au 06 74 99 35 00
Groupes : visites guidées et tarifs groupes à partir de 20 personnes sur rendez-vous.

7



MOULIN LA BELLE HUILE

SAINT-HILAIRE-DU-ROSIER

160 B Allée des Cassières | 06 68 09 29 88
moulinlabellehuile@gmail.com | www.moulinlabellehuile.fr

Venez découvrir un Moulin à huile de noix alliant tradition et modernité ! Séverine, artisan moulinière vous ouvre les portes de son moulin dans l'exploitation familiale La Belle Noix et vous propose une huile pressée à partir de cerneaux du Dauphiné.

Visites, dégustation et vente à la ferme | Moulin producteur



INFOS PRATIQUES

Individuels : toute l'année en visite libre gratuite sur demande au 06 68 09 29 88
Groupes : visites guidées et tarifs groupes à partir de 20 personnes sur rendez-vous.

8



LA FERME DE FÉRIE

SAINT-ROMANS

Quartier Férie | 06 12 20 73 91 | 06 22 82 82 37
niconoix@yahoo.fr | www.niconoix.fr

Laure et Nicolas vous accueillent au sein de leur exploitation. Producteurs de noix, à Saint-Romans, sur une exploitation de 11 hectares de noyers plantés par 4 générations. Nous valorisons la noix avec toute une gamme de produits dérivés sucrés ou salés.

Vente à la ferme | Visites pour les groupes | Biscuiteries et confiseries à base de noix

9



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Boutique ouverte sur demande au 06 12 20 73 91, visite de groupes sur réservation.



LA FERME DU SPICORNE

SAINT-ROMANS

962 route Brenier de Montmorant
06 17 98 59 58
contact@fermeduspicorne.com
www.fermeduspicorne.com

Petite ferme engagée en conversion biologique depuis mars 2017, la ferme du Spicorne vous propose des noix et produits dérivés frais ou transformés de manière artisanale sur place.

Vente à la ferme | Biscuiteries et confiseries

10

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, tous les jours.

A partir de juillet 2019 : ouverture les jeudis de 17h00 à 19h00 et le 1^{er} et 3^{ème} samedi du mois de 11h00 à 13h00 ou sur rendez-vous.



DOMAINE DU BANÉ

SAINT-SAUVEUR

1 impasse du Bané | 06 47 21 11 75
contact@domainedubane.com
www.domainedubane.com

Le domaine, labellisé Haute Valeur Environnementale, se situe au cœur de l'appellation « AOP noix de Grenoble ». Outre les activités de viticulture et la création de vins, nous produisons, avec plus d'une centaine de noyers, dans l'optique écologique de la polyculture, des noix ainsi que de l'huile de noix.



Noix de Grenoble



INFOS PRATIQUES

Ouvert du 1^{er} décembre au 30 septembre sur rendez-vous.

11



LA FERME DES SIGNAUX

TÈCHE

635 route des Signaux
04 76 36 83 78 | 06 85 92 61 50
ferme.des.signaux@orange.fr
www.noix-des-signaux.com

Ferme située dans la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée « Noix de Grenoble », au cœur d'un terroir qui prouve depuis plus d'un siècle qu'il est très bien adapté à la culture du noyer.



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

En vente directe depuis la e-boutique

12



LA FERME DU GRAND CHAMP

TÊCHE

2405 route départementale 1092 | 06 30 20 36 81
mick.albertin@orange.fr

13

Producteur et metteur en marché en noix de Grenoble et dérivés. Vente directe à la ferme. A la ferme, vous trouverez des noix ainsi que ses dérivés tels que huile de noix, noix caramélisées et cerneaux. Ainsi nous proposons à la vente des pommes de terre produites sur l'exploitation.

Vente directe à la ferme Visites pour les groupes



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Magasin ouvert tous les jours. En cas d'absence, appeler au 06 30 20 36 81. Visite de groupes sur réservation.



CAVE NOISEL

SAINT-JEAN-EN-ROYANS

210 Rue de l'Artisanat ZA Les Dodoux
04 75 48 55 35 | 06 15 78 48 42
cavenoiseil@lmdes.fr | www.cave-noisel.com

14

Créateurs, producteurs de spécialités aux noix et distributeurs de produits locaux. Dégustation et vente de vins de noix, de confitures de noix et de produits dérivés...

Visites guidées et dégustations



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à midi et de 13h à 18h. Visites guidées du moulin et de la cave sur demande.



VERCORNOIX

SAINT-JEAN-EN-ROYANS

640 chemin des Granges Buisières | 06 10 03 02 19
vercornois@gmail.com | www.vercornois.com

15

Maison fondée en 1902. Poussez la porte de Vercornoix et découvrez tous les produits du Vercors. Vente directe de noix et ses dérivés gourmands. Vercornoix est situé dans la zone d'appellation d'origine contrôlée «Noix de Grenoble». La qualité et la rigueur constituent une priorité importante dans le traitement de nos produits artisanaux.

Visites guidées et dégustations



Noix de Grenoble

INFOS PRATIQUES

Toute l'année du lundi au samedi de 10h à 18h.

Distillerie Charles Meunier
45 chemin de la Biolle
3820 Saint Quentin sur Isère
Tél. : 04 76 93 66 70
Mail : meunier@distilleriemeunier.fr

Visite guidée et dégustation gratuites 🇫🇷

Horaires jusqu'au 31 Août 2019 : Du Mardi au Vendredi de 14h à 18h
Le Samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

**ATTENTION NOUVEAUX HORAIRES A PARTIR
DU 2 SEPTEMBRE 2019 :**
Du Mardi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h

Fondée en 1809 et spécialisée dans la distillation de plantes, la Distillerie Charles Meunier vous accueille dans son univers pour vous faire découvrir la fabrication de ses liqueurs et spiritueux.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





AU PALAIS FERMIER
CHATTE

950 ZI la Gloriette - Lieu dit Bourde et Paillet
09 64 47 38 44
aupalaisfermier@orange.fr

Des agriculteurs du Sud Grésivaudan s'associent pour le premier Point de Vente Collectif du territoire. Fromage de vache et de chèvre, viande bovine et porcine, charcuterie, volaille, fruits et légumes...

Point de vente de producteurs locaux | Epicerie fine | Spécialités culinaires

INFOS PRATIQUES

Toute l'année du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h
Samedi : 9h-12h30 et 14h30-18h (jusqu'à 19h du 1^{er} mai au 30 septembre)
Fermé les lundis et dimanches et la semaine du 15 août.



Ravioles artisanales
MAISON RAMBERT
CHATTE

ZI la gloriette | 04 76 64 10 92 (Magasin)
info@raviole-maison-rambert.com
www.raviole-maison.rambert.com

Boutique avec produits locaux et frais : ravioles, marcellines, vin de noix, saucisson, fromages Saint-Marcellin, sirops etc.

Boutique de produits locaux | Visites et dégustations pour les groupes
Fabrication de ravioles

INFOS PRATIQUES

Toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h
Entrée libre.



CABANE CAFÉ
CHORANCHE

620 route de la Grotte de Choranche
06 78 15 01 00 | 04 76 38 90 50
gilles.dacierfalque@nordnet.fr
www.cabanecafe.com

Espace en pleine nature édifié dans le respect écologique, dédié à la détente et à la dégustation de produits fermiers locaux sélectionnés. Un lieu unique et insolite. «Mangez Vercors» des produits Bio et Locaux à déguster sur place ou à emporter.

Point de vente et dégustation de produits locaux

INFOS PRATIQUES

Du 1^{er} mars au 30 novembre,
tous les jours de beau temps à partir de 12h.



MIELLERIE HYDROMELLERIE DE L'ABBAYE
SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

Grande Cour de l'abbaye | 04 76 36 45 32
contact@miellerieabbaye.com | www.miellerieabbaye.com

Située dans la Grande Cour de l'abbaye, la miellerie vous propose des miels et des produits de la région (huile de noix, vin de noix...) ainsi qu'une boutique souvenirs.

Produits régionaux | Autour du miel

INFOS PRATIQUES

Ouvert en août tout les jours du lundi après midi au dimanche soir.
Autres périodes : consultez notre page facebook @miellerieabbaye



LE JARDIN DE BEAUVOIR

SAINT-MARCELLIN

17 Grande Rue | 04 76 38 42 79 | 06 34 20 23 27
sintes.jean-pierre@sfr.fr

Epicierie fine, primeur, crèmerie, charcuterie, produits régionaux, ravioles du Royans, saint-Marcellin. Vins fins, thés du monde en vrac parfumés et fumés. Fruits secs et confits. Composition produits du terroir.

Produits régionaux | Epicierie fine | Vins et spiritueux

5

INFOS PRATIQUES

Toute l'année. Du mardi au dimanche de 8h à 12h et de 14h30 à 19h.
Fermé le lundi toute la journée et le dimanche après-midi.



LA FERME DES VILLARDES

IZERON

Les Brosses | 04 76 64 01 94
lafermedesvillardes@orange.fr

Producteur de viande, viande fraîche sur commande, plats cuisinés en conserve avec la race locale : la Villard-de-Lans. Membre des Points Fermiers dans le Sud Grésivaudan et du réseau : Fermes du Vercors. Vente sur le réseau : La ruche qui dit oui pour la totalité des produits.

Vente de produits fermiers | Confitures et jus de pomme

1

INFOS PRATIQUES

Vente sur les marchés paysans des Fermes du Vercors.



VINAIGRES ET BALSAMIQUES



BALSAMERIE LA CLANDESTINE

IZERON

26 chemin du Bac - Lieu-dit «Les Gonthiers»
06 10 82 34 01

contact@laclandestine.fr | www.laclandestine.fr

Dans une ancienne ferme dauphinoise, « la Clandestine » est une vinaigrerie artisanale qui élabore encore traditionnellement et naturellement des vinaigres bio aux fruits (noix, framboise, myrtille, miel) ainsi que des balsamiques sans colorant ni caramel.

Visites guidées sur rendez-vous

1

INFOS PRATIQUES

Horaires et visites sur demande.



FERME DES SISAMPAS

RENCUREL

1311 Route du Val | 06 41 00 37 39 | 06 79 66 17 86
fermedessisampas@gmail.com
www.fermedessisampas.com

Ferme de production en maraîchage BIO située à Rencurel à 750 m d'altitude. Vente à la ferme le samedi de légumes de saison, petits fruits, plantes aromatiques. Visites à la ferme.

Plantes médicinales et aromatiques | Fruits et légume BIO

Visites de la ferme et dégustations

2

INFOS PRATIQUES

Vente à la ferme le samedi matin.
Présent sur le marché bio d'Autrans le vendredi.





LA FERME DU SPICORNE

SAINT-ROMANS

962 route Brenier de Montmorant

06 17 98 59 58

contact@fermeduspicorne.com

www.fermeduspicorne.com

Petite ferme multi-production engagée en conversion biologique depuis 2017, la ferme du Spicorne vous propose des plantes aromatiques, des légumes et fruits frais ainsi que des produits transformés de manière artisanale sur place comme des délices de fruits, des tisanes, du pesto d'ail des ours etc.

Plantes, fruits et légumes

3

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, tous les jours.

A partir de juillet 2019 : ouverture les jeudis de 17h00 à 19h00 et le 1^{er} et 3^{ème} samedi du mois de 11h00 à 13h00 ou sur rendez-vous.



FERME MICOLOD

RUBERIVES-EN-ROYANS

45 chemin de Binat | 04 76 36 01 43 | 06 75 05 37 49

emmanuel@fermemicolod.fr | www.fermemicolod.fr

Vente de viande, produits transformés, fumés, salés, séchés, cuits... Emballés simplement ou sous vide. Plus de 80 références au cours de l'année.

Production de charcuterie fermière. Elevage de porcs en semi-plein air nourris avec les céréales de l'exploitation. Transformés en viande et charcuterie, le tout vendu par nos soins.

Viande porcine et charcuterie

1

INFOS PRATIQUES

Ouvert le vendredi après-midi de 14h30 à 18h30 et le samedi matin de 9h30 à 12h30.



Ravioles Artisanales

Fabriquées selon la recette traditionnelle de Maître Rambert artisan

Entrée libre 

Magasin de vente directe avec sa salle de cinéma

Châtte | Isère | www.raviole-maison-rambert.com

3670 zone industrielle
38160 Châtte
Coordonnées GPS :
Latitude 45.141794
Longitude : 5.291027

HORAIRES

Magasin :
04 76 64 10 92
du mardi au samedi
de 9h00 à 12h00 et
de 15h00 à 19h00
Bureaux :
04 76 64 02 64 (le matin)

UN FILM DE 26 MN EN HAUTE DÉFINITION
À L'ESCALE-DÉCOUVERTE
DES FRÈRES RAMBERT





FERME DU CLOS

CHÂTELUS

210 chemin Le Clos | 04 76 36 10 94 | 06 01 35 20 49

angelique.doucet@nordnet.fr | www.lafermeduclos.fr

Elevage et vente de chevreaux élevés sous leurs mères.

Visites pédagogiques et thérapeutiques

Dégustation et vente à la ferme

Production de viande

2

INFOS PRATIQUES

Du 1^{er} février au 30 octobre, tous les jours.





3

FERME RODET
 COGNIN-LES-GORGES
 299 route du glet | 06 70 27 80 21
 ent.rodet@gmail.com

Vente de viande de bœuf et veau au détail ou en colis, conditionné sous vide.
 Élevage de Blonde d'Aquitaine nourri à l'herbe et au foin ainsi que les céréales de l'exploitation.

Production de viande fermière

INFOS PRATIQUES
 Toute l'année, tous les jours de 7h à 19h.



5

LA FERME DES VILLARDES
 IZERON
 188 rue des Brosses | 04 76 64 01 94
 lafermedesvillardes@orange.fr

Producteur de viande, viande fraîche sur commande, plats cuisinés en conserve avec la race locale : la Villard-de-Lans. Membre des Points Fermiers dans le Sud Grésivaudan et du réseau : Fermes du Vercors.
 Vente sur le réseau : La ruche qui dit oui pour la totalité des produits.

Producteur de viande

INFOS PRATIQUES
 Vente sur les marchés paysans des Fermes du Vercors.




4

CHEVRERIE DE CRAS
 CRAS
 3292 ch. de Montferrier
 06 52 35 37 88
 francine.allibe@gmail.com

Découvrez les Chèvres de Race Alpine de l'Agricultrice PERRAUD Francine : élevage de chevreaux élevés sous la mère, des Bergers Ausraliens et bientôt fabrication de fromages de chèvres.
 Des tables de pique nique sont à votre disposition.

Production de viande

INFOS PRATIQUES
 Horaires et tarifs sur demande.




6

LES TRUITES DE LA VERNAISON
 ECHEVIS
 Route des Goulets | 04 75 48 68 11
 Jean-francois.murgat@orange.fr

Pisciculture de truite arc en ciel et fario.
 Vente directe des produits, truites, filets, truite fumée.
 Médaillé d'or du concours général agricole sur la truite fumée.

Élevage et vente de truites

INFOS PRATIQUES
 Toute l'année du lundi au samedi, de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. Fermé le samedi après-midi et le dimanche.





FERME DU CLOS CHÂTELUS

210 chemin Le Clos | 04 76 36 10 94 | 06 01 35 20 49
angelique.doucet@nordnet.fr | www.lafermeduclos.fr

« Chaussez vos bottes et poussez la porte de la Ferme du Clos, immergez-vous dans l'activité agricole bio au contact de nombreux animaux et découvrez la nature qui vous entoure ! » Une escapade enchantée pour les petits et grands ! Dans un écrin de verdure préservé, émerveillez-vous au contact des animaux de la ferme : chèvres, ânes, moutons, lapins, cochons, poules, vache, cheval...

Dégustation et vente à la ferme Visites pédagogiques et thérapeutiques



INFOS PRATIQUES

Du 1^{er} février au 30 octobre, tous les jours.

Adulte : 6 à 14€ - enfant : 6 à 7€

Groupes : à partir de 60€

2

HACIENDA DES CHAMBARANDS

CRAS

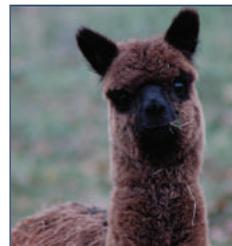
3292 ch. de Montferrier
04 76 07 23 94 | 06 72 56 70 06
hacienda.des.chambarands@gmail.com
www.haras-du-cheval-islandais.com

Nous élevons sur les hauteurs de la commune de Cras, des chevaux Islandais qui descendent directement de ceux que les Vikings embarquaient sur leurs drakkars. En liaison avec les Cavaliers de l'Hacienda, possibilités de randonnées à cheval de 1h à quelques jours.

Balades à cheval Elevage de chevaux

INFOS PRATIQUES

Horaires et tarifs sur demande.



ALPAGAS DU DOMAINE MAEL

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

985 route des Reynauds | 06 63 52 95 05
contact@domainemael.fr
www.domainemael.fr

Corinne et Norbert vous accueillent sur leur élevage d'alpagas où vous pourrez découvrir des alpagas Huacaya et Suri. Nous élevons l'alpaga pour sa fabuleuse laine et nous valorisons sa fibre. Vente d'alpagas, de saillie et de produits finis.

Elevage d'alpagas Visites guidées Boutique

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, tous les jours sur réservation.

6€ pour les visites guidées individuels.

5€ pour les visites guidées groupes.

3



HACIENDA DES CHAMBARANDS

CRAS

3292 ch. de Montferrier
04 76 07 23 94 | 06 72 56 70 06
hacienda.des.chambarands@gmail.com
www.haras-du-cheval-islandais.com

Nous élevons sur les hauteurs de la commune de Cras, des chevaux Islandais qui descendent directement de ceux que les Vikings embarquaient sur leurs drakkars. En liaison avec les Cavaliers de l'Hacienda, possibilités de randonnées à cheval de 1h à quelques jours.

Balades à cheval Elevage de chevaux

INFOS PRATIQUES

Horaires et tarifs sur demande.



LE HARAS DU VERCORS - PERLE DE JUMENT

VILLARD-DE-LANS

523 chemin des Girards | 04 76 43 09 54
leharasduvercors@gmail.com | www.cheval-vercors.com

De l'initiation au perfectionnement, le Haras du Vercors vous accueille toute l'année, dans des infrastructures de qualité adaptées au climat montagnard, avec son écurie et son manège couvert de grande taille. Les différentes disciplines équestres n'auront plus de secret pour vous : découverte, cours, promenades et randonnées.

Produits laitiers Cosmétiques Visites guidées Balades à cheval



INFOS PRATIQUES

Prestations équestres sur réservation. Visites gratuites pour découvrir l'univers des chevaux pendant les vacances scolaires d'été, de Noël et de février, du lundi au vendredi à 17h.

4



MAISON RAMBERT

CHATTE

ZI la gloriette | 04 76 64 10 92 (Magasin)
 info@raviole-maison-rambert.com
 www.raviole-maison.rambert.com

Fabrique et vente de véritables Ravioles, Marcellines depuis plus de 30 ans. Film de 26 minutes relatant les secrets de fabrication des ravioles de la Maison Rambert.

Boutique de produits locaux Visites et dégustations pour les groupes

INFOS PRATIQUES

Toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h
 Entrée libre.



RAVIOLES À L'ANCIENNE

SAINT-JEAN-EN-ROYANS

Avenue des pionniers du Vercors | 04 75 47 52 99
 www.boutique-saint-jean.fr

Fabrication et vente directe de ravioles, quenelles et pâtes fraîches. La boutique RAVIOLES À L'ANCIENNE, une visite au coeur de la tradition régionale. Un lieu idéal pour satisfaire tous les gourmands et les amateurs de recettes authentiques, issues du terroir.

Découvrez la fabrication des ravioles tous les matins sauf le week-end

INFOS PRATIQUES

HIVER (septembre à juin) : Lundi au vendredi 8h-18h
 Samedi 9h-12h et 14h-18h - Dimanche 9h-12h
ETE (juillet & août) : Lundi au vendredi 8h-19h
 Samedi 9h-12h et 14h-19h - Dimanche 9h-12h



Ravioles du Dauphiné



LE PAIN DE BEAUVOIR

BEAUVOIR-EN-ROYANS

18 Porte d'Aris | 09 72 54 20 78
 contact@lepaindebeauvoir.fr | www.lepaindebeauvoir.fr

Boulangerie biologique au levain naturel. Fabrication de pains, brioches et biscuits... Nos pains sont fabriqués uniquement avec des farines biologiques, l'eau de la source de Beauvoir, du sel de Guérande non raffiné et du levain naturel.

Biscuiteries et confiseries Boulangerie

INFOS PRATIQUES

Au fournil : le mercredi et le vendredi de 17h à 19h
 Sur les marchés de St-Marcellin (mardi et samedi) et Fontaine (mercredi)
 En magasin dans les Biocoop de Chatte, St-Marcellin et St-Jean-en-Royans
 et à l'épicerie Graines d'Épicicières à Tullins.



LE CROQUANT CHATTOIS

CHATTE

ZI la gloriette | 04 76 38 50 05
 lecroquantchattois@orange.fr

La chocolaterie artisanale de David Pupin vous dit tout sur sa passion et délivre son savoir faire. Venez voyager dans un délicieux univers chocolaté « fait maison... » avec de la démonstration, un cours sur le chocolat et de la dégustation.

Biscuiteries et confiseries Chocolaterie Visites guidées pour les groupes

INFOS PRATIQUES

Toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h



PÂTISSERIE PETIT FRANCK

SAINT-MARCELLIN

19 Grande Rue | 04 76 38 10 45

patisseriepetit@free.fr | www.patissier-chocolatier-petit.com

Franck Petit pâtissier chocolatier, un passionné de son métier, travaille avec des producteurs locaux sélectionnés pour obtenir des gourmandises fraîches et authentiques majoritairement à base de chocolat. Le chef a concocté deux spécialités régionales à base de chocolat et aux saveurs incomparables : le petit St Marce® et les ravioles en chocolat.

Artisan pâtissier-chocolatier

3

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, du mardi au dimanche. Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le dimanche de 8h à 12h15. Fermé le dimanche matin à partir de septembre.



UN FOURNIL À LA FERME

SAINT-VÉRAND

2130 route de Lyon

06 72 13 86 18

contact@unfournilalaferme.fr

Une boulangerie artisanale Bio qui propose une gamme de pain au levain, des brioches pur beurre et des biscuits.

Biscuiteries et confiseries | Boulangerie

4

INFOS PRATIQUES

Jedi : Au fournil : de 15h30 à 18h30 et à la Halle Fermière à Vinay
Vendredi : à la Halle fermière à Vinay, au marché bio de Tullins, à la Ferme de l'Herbepine à Têche, à l'épicerie Graines d'Epicières à Tullins
Dimanche : sur les marchés de producteurs à Saint-Vérand et Grenoble



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE CHAMPON

VINAY

19 Grande Rue | 04 76 36 70 99

champon.patisserie@gmail.com | www.patisserie-champon.fr

Artisan pâtissier, chocolatier et glacier basé en Isère depuis 1998, Mr Laurent Champon et son équipe, travaillent des produits en grande partie locaux avec énormément de savoir faire. La boutique de Vinay est située en plein cœur du Pays de la noix de Grenoble, produit du terroir qui se décline ici en mille saveurs: bonbons, glaces, tuiles, cookies, macarons, tartes...

Chocolaterie et confiseries | Glacier | Pâtisserie

5

INFOS PRATIQUES

Toute l'année du mercredi au dimanche. Du mercredi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h. Le dimanche de 8h à 12h45.

Saint-Antoine-l'Abbaye

HYDROMELLERIE DE L'ABBAYE

Hydromel · Hypocras · Miels & dérivés · Produits régionaux



222, place de l'Abbaye 38160 Saint-Antoine-l'Abbaye

04 76 36 45 32

www.miellerieabbaye.com



DOMAINE MAYOUSSIER

AUBERIVES-EN-ROYANS

10 Route du Belle | 07 89 02 39 48
 bienvenue@domaine-mayoussier.fr
 www.domaine-mayoussier.com

Sur les contreforts du Vercors, un vignoble d'exception. Au cœur du Dauphiné, dans le parc naturel régional du Vercors, sur les terres ancestrales du Royans, le Domaine Mayoussier est un élégant château dont les origines remontent au 13^{ème} siècle.

Domaine viticole Dégustations et visites guidées

1



IGP Isère
Vins de France

INFOS PRATIQUES

Horaires et tarifs sur demande



DISTILLERIE CHARLES MEUNIER & SUCCESEURS

SAINT-QUENTIN-SUR-ISÈRE

45 chemin de la Biôle | 04 76 93 66 70
 magasin@distilleriemeunier.fr | www.distilleriemeunier.fr

Fondée en 1809 et spécialisée dans la distillation de plantes, la Distillerie Charles Meunier vous accueille dans son univers pour vous faire découvrir la fabrication de ses liqueurs et spiritueux.

Biscuits et confiseries Visites guidées et dégustations Spiritueux

2

INFOS PRATIQUES

Visite et dégustations gratuites

Horaires jusqu'au 31/08/2019 : du mardi au vendredi : 14h-18h et le samedi 10h-12h30/13h30-18h.

A partir du 02/09/2019 : du mardi au samedi : 10h-12h/14h-19h



DOMAINE DU BANÉ

SAINT-SAUVEUR

1 impasse du Bané | 06 47 21 11 75
 contact@domainedubane.com
 www.domainedubane.com

Nous produisons tous les ans des vins de qualité, secs et tranquilles, rouges, blancs et rosé, en fonction du millésime et des cépages. Vinification et viticulture s'inspirant des principes de la biodynamie.

Dégustations et visites guidées Domaine viticole

3



IGP Isère
Vins de France



INFOS PRATIQUES

Ouvert du 1^{er} décembre au 30 septembre. Dégustations gratuites. Visites du domaine sur réservation.



DISTILLERIE DU VERCORS

SAINT-JEAN-EN-ROYANS

1340 route du Camp d'Ambel | 09 54 39 37 28
 info@distillerie-vercors.com | www.distillerie-vercors.com

Tout est fait maison : le brassage, la fermentation, la distillation, l'élevage dans les chais, l'embouteillage... Pour créer un Whisky Single Malt Bio ! Eric a créé un alambic unique au monde qui distille à basse température. Autour de la Distillerie, Anne-Hélène cultive l'orge de la cuvée 100% maison, tous les produits sont bios et élaborés à l'eau de source du Vercors...

Visites guidées, ateliers et dégustations Spiritueux

4



INFOS PRATIQUES

Toute l'année du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées à 14h, 15h30 et 17h (réservation conseillée). Adulte : 10€ et enfant : 7€.



CABANE CAFÉ

CHORANCHE

620 route de la Grotte de Choranche
06 78 15 01 00 | 04 76 38 90 50
gilles.dacierfalque@nordnet.fr
www.cabanecefe.com

Espace en pleine nature dédié à la détente et à la dégustation de produits à base de miel, de confitures maisons, du Délice de noix au miel, de la Patatine, des tisanes du Vercors. Sentier pédagogique à la découverte de la vie des abeilles et des oiseaux.

Sentier pédagogique | Dégustations de produits locaux | Produits à base de miel

INFOS PRATIQUES

Du 1er mars au 30 novembre,
tous les jours de beau temps à partir de 12h.

1



MIELLERIE DES COULMES

IZERON

99 Route de Valence | 04 76 36 21 27 (le mardi et jeudi)
mielleriedescoulmes@gmail.com
www.lesartsdemaya.blogspot.com

Exploitation apicole bio d'un cheptel d'environ 250 ruches, production de miel et de pains d'épices.

Vente dans les biocoop, magasin de producteurs «nos champs», marchés à Meylan et magasins bio.

Production de miel | Produits à base de miel

2



INFOS PRATIQUES

Toute l'année, sur rendez-vous et les jeudis
de 16h à 19h.



MIELLERIE HYDROMELLERIE DE L'ABBAYE

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

Grande Cour de l'abbaye | 04 76 36 45 32
contact@miellerieabbaye.com | www.miellerieabbaye.com

Fabricant d'hydromel depuis 1986, retrouvez dans notre magasin de Saint-Antoine-l'Abbaye, situé au plus près de l'église abbatiale, tous nos produits : l'hydromel (boisson antique à base de miel et d'eau fermentés) mais aussi l'hypocras (boisson médiévale à base de vin, de miel et d'épices), les pains d'épices moelleux (55% de miel)...

Produits à base de miel | Dégustation de produits locaux | Boutique souvenirs

INFOS PRATIQUES

Ouvert en aout tout les jours du lundi après midi au dimanche soir.
Autres périodes : consultez notre page facebook @miellerieabbaye

3



LA FERME DU SPICORNE

SAINT-ROMANS

962 route Brenier de Montmorant
06 17 98 59 58
contact@fermeduspicorne.com
www.fermeduspicorne.com

Petite ferme engagée en conversion biologique depuis mars 2017, la ferme du Spicorne vous propose du miel toute fleur issu de ses ruches. Elle produit également des plantes aromatiques, fruits, légumes, noix et vous propose ses produits frais ou transformés sur place.

Plantes, fruits et légumes | Production de miel

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, tous les jours.
A partir de juillet 2019 : ouverture les jeudis de 17h00 à 19h00 et le 1^{er}
et 3^{ème} samedi du mois de 11h00 à 13h00 ou sur rendez-vous.

4



FERME DU CLOS CHÂTELUS

210 chemin Le Clos | 04 76 36 10 94 | 06 01 35 20 49
angelique.doucet@nordnet.fr | www.lafermeduclos.fr

« Chaussez vos bottes et poussez la porte de la Ferme du Clos, immergez-vous dans l'activité agricole bio au contact de nombreux animaux et découvrez la nature qui vous entoure ! »

Découvrez les mystères du fromage de chèvre, participez au nourrissage des troupeaux, assistez à une démonstration de traite de chèvre.

Visites pédagogiques et thérapeutiques

Fromage de chèvre Dégustation et vente à la ferme



INFOS PRATIQUES

Du 1er février au 30 octobre,
tous les jours.

2

FROMAGERIE LE MURINOIS

MURINAI

155 A Route de Roybon
04 76 64 25 85 | 06 41 76 67 36 | 06 32 40 86 04

Depuis plus de 20 ans, nous fabriquons du Saint Marcellin et toute une variété de fromages. La production est faite à partir de lait cru de vache et de chèvre, ce qui donne au fromage son goût typé et authentique.

Fromages et produits laitiers



Saint-Marcellin

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, fermé le dimanche



FROMAGERIE ROCHAS

QUINCIEU

221 La Combe | 04 76 93 53 60
jean-noel.rochas.123@orange.fr
www.fromagerierochas.com

La fromagerie est située à Quincieu entre Vinay et Saint-Etienne de Saint-Geoirs, petit village de 100 habitants à 600 mètres d'altitude.

Nous produisons essentiellement du Saint Marcellin, Saint Félicien, des faisselles et yaourts.

Fromages et produits laitiers



Saint-Marcellin

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, fermé le dimanche.
De 8h à 12h et de 14h30 à 19h.

3

FROMAGERIE DE L'ÉTOILE DU VERCORS

SAIN-T-JUST-DE-CLAI

Les Loyes | 04 76 64 40 64
accueil@fromageries-etoile.fr

Depuis 1942, la fromagerie de l'Etoile du Vercors perpétue de manière traditionnelle la fabrication des deux spécialités régionales au lait de vache que sont le Saint-Marcellin IGP, tendre et typé et le Saint-Félicien, doux et crémeux. Boutique située à l'accueil de la Fromagerie.

Fromages et produits laitiers



Saint-Marcellin

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, fermé le samedi et dimanche.
Du lundi au jeudi : 8h à 12h et 13h à 17h
Le vendredi de 8h à 17h

4





FROMAGERIE DU DAUPHINÉ

5

TÊCHE

1940 route départementale 1092 | 04 76 36 95 00

Située à quelques kilomètres seulement de la petite ville de Saint-Marcellin, berceau du fromage du même nom, la Fromagerie du Dauphiné fabrique des Saint-Marcellin IGP et Saint-Félicien au goût doux et consensuel. Vous les trouverez à la vente dans sa boutique, aux côtés de nombreux autres fromages et produits régionaux.



Saint-Marcellin IGP et Saint-Félicien

Fromages et produits laitiers



Saint-Marcellin

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, fermé le samedi et dimanche.

Du lundi au jeudi : 8h à 12h et 14h à 18h

Le vendredi de 8h à 18h



LE HARAS DU VERCORS - PERLE DE JUMENT

6

VILLARD-DE-LANS

523 chemin des Girards | 06 67 82 33 11
perledejument@gmail.com | www.perle-de-jument.com

Centre équestre, éleveur et producteur de lait de jument en bio, le Haras du Vercors vous propose une gamme de soins naturels et bio de sa marque Perle de Jument destinée aux peaux les plus sensibles. Venez découvrir cette production insolite au coeur des montagnes !

Produits laitiers | Cosmétiques | Visites guidées | Balades à cheval



INFOS PRATIQUES

Visite gratuite pendant les vacances scolaires d'été, de Noël et de février, du lundi au vendredi à 17h.

Boutique ouverte toute l'année.



GO BOIS

1

LA SÔNE

574 chemin de Combe Longue
06 81 65 23 02

gerard.ollivet-besson@wanadoo.fr

Passionné par le bois et inventif, Gérard Ollivet-Besson fabrique aujourd'hui des objets en bois réalisés en différentes essences dont le noyer. Ces objets sont décoratifs mais utiles pour le bureau, la cuisine, le loisir, le bien être...

Menuisier | Tourneur sur bois

INFOS PRATIQUES

Ouvert toute l'année sur rendez-vous.



LES ATELIERS D'ANTAN

2

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

77 Grande Rue | 09 52 77 35 80
contact@lesateliersdantan.fr | www.lesateliersdantan.fr

Regroupement d'artisans d'art et d'artistes de la région, les Ateliers d'AnTan vous proposent de venir découvrir toute l'année, les œuvres de nos créateurs et les métiers qui font notre patrimoine.

Peintre d'art | Sculpteur | Plasticien | Bijoutier | Ébéniste
Ferraonnier | Tourneur sur bois | Tailleur de pierre
Souffleur de verre | Céramiste | Marqueteur | Souvenirs
Décoration | Bien-être | Vêtements/accessoires

Janvier, février, mars et novembre

Samedi et dimanche : 10h30-19h

Avril, mai, juin, septembre, octobre et décembre :

Du mercredi au dimanche : 10h30-19h

Juillet et août - du mardi au dimanche : 10h30-19h



LA COLOMBE TERRE ET BOIS

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

Grande cour de l'abbaye | 04 76 36 45 50
christian.veronique.maillet@wanadoo.fr
www.lacolombeterreetbois.com

Véronique et Christian Maillet vous accueillent dans leur boutique située dans la Grande cour de l'abbaye : Véronique est potière et Christian ébéniste. Fabrication et rénovation de meubles et objets en bois de pays...

Menuisier Ebéniste Potier Sculpteur

3

INFOS PRATIQUES

Du 1er février au 31 décembre. Fermé en janvier.
Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h
Samedi et dimanche de 11h à 12h et de 14h à 18h



CUIR DE LUNE

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

192 grande rue | 06 76 27 80 70
ateliercuirdelune@gmail.com

Accessoires de maroquinerie et bijoux sont fabriqués en direct, avec patience et enthousiasme ! Sacs, ceintures, bracelets, porte-clefs, porte-monnaie... Venez découvrir, dans le charme des ruelles de St Antoine-l'Abbaye ces créations en cuir et en liège !

Maroquinier Bijoutier fantaisiste

4

INFOS PRATIQUES

Ouvert toute l'année, du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30 et 14h30 à 18h00. En cas d'exposition extérieure, l'atelier-boutique peut être exceptionnellement fermé (n'hésitez pas à contacter le 06 76 27 80 70)



VERCORS BOIS DÉCORATION

SAINT-JUST-DE-CLAIX

3023 route des Loyes
06 63 06 35 48
contact@vbdecoration.com
www.vbdecoration.com

Fabrication et vente de belles étagères murales décoratives et de jardins décoratifs à partir de caisses en bois de peuplier. Grande variété de couleurs et possibilité de personnaliser vos étagères.

Visite atelier sur RDV. Prix spécial usine.

5

INFOS PRATIQUES

Toute l'année hors août : du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 15h
En août : tous les jours sur rendez-vous

Lot de 3 étagères de 19€ à 37€
Jardins décoratifs à partir de 7€



D'CUIR

VINAY

306 rue de la Contamine | 06 60 05 66 80
www.d-cuir.fr

Depuis 2009, nous travaillons cette matière noble, qu'est le cuir. Chaque création que nous faisons est un peu de nous. Et parce que nous voulons le meilleur pour vous, comme pour nous, nous choisissons notre cuir nous même. Pouvoir le toucher, le sentir sous nos doigts, nous permet déjà d'entrevoir les réalisations que nous allons vous proposer.

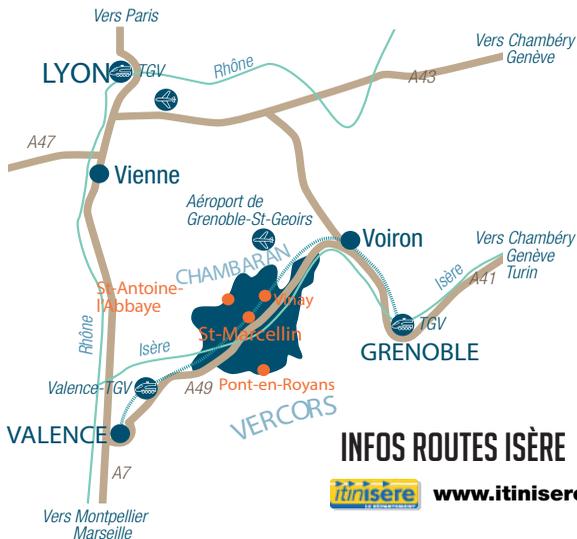
Maroquinier

6

INFOS PRATIQUES

Toute l'année, en semaine sur rendez-vous.

COMMENT VENIR ?



INFOS ROUTES ISÈRE

 www.itinisere.fr



En bus :
Depuis Grenoble :
Réseau Trans'Isère
0820 08 38 38
www.transisere.fr
Depuis Valence :
Sud Rhône-Alpes
Déplacements Drôme-
Ardèche
0810 26 26 07 -
www.sradda.com



En avion :
Aéroport Grenoble Alpes
Isère - 04 76 65 48 48
grenoble-airport.com



En voiture :
Autoroute A7 : sortie Valence
Sud ou Valence Nord et
rejoindre A49
Autoroute A49 :
sortie Vinay ou St-Marcellin ou
St-Nazaire-en-Royans.



En train : ligne Grenoble-
Valence, gare SNCF de St-
Marcellin,
St-Hilaire-du-Rosier ou Vinay.
TGV : Paris-Valence.

CAVE NOISEL

Spécialités aux noix

Moulin à huile

Dégustation - vente - visite gratuite guidée

Boutique St Jean
210 rue de l'Artisanat
26190 St Jean en Royans



Boutique St Nazaire
4 rte de Romans
26190 St Nazaire en Royans

Ouverture
du lundi au vendredi
De 9h à 12h et
De 13h à 18h
04 75 48 55 35
cavenoiseil@lmdes.fr

Créateur et
Producteur
De Spécialités
aux noix
www.cave-noisel.com

Ouverture
samedi et dimanche
De 10h à 18h
Pendant les vacances
scolaires tous les jours
de 10h à 18h
cavenoiseil@lmdes.fr



LMDES une équipe d'Handicapables à votre service

OFFICE DE TOURISME SAINT-MARCELLIN VERCORS ISÈRE

www.tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr

tourisme@saintmarcellin-vercors-isere.fr

Tel : + 33 (0)4 76 385 385

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

Place Ferdinand Gilibert - 38160 Saint-Antoine-l'Abbaye

Avril, mai, juin et septembre : tous les jours sauf le jeudi après-midi
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Juillet et août : tous les jours de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h30

SAINT-MARCELLIN

2 avenue du Collège - 38160 Saint-Marcellin

Avril, mai, juin et septembre : du mardi au samedi matin de 9h à 12h30

Juillet et août : du lundi au samedi matin de 9h à 12h30

PONT-EN-ROYANS

48 Grande Rue - 38680 Pont-en-Royans

Avril, mai, juin et septembre : tous les jours sauf le jeudi après-midi
de 9h à 12h30 et de 14h30 à 17h30

Juillet et août : tous les jours de 9h à 13h et de 15h à 18h30

VINAY

Le Grand Séchoir Maison du Pays de la Noix

705 route de Grenoble - 38470 Vinay

Du 1er novembre au 31 mars : tous les jours de 14h à 17h30 sauf le lundi

Du 1er avril au 31 octobre : tous les jours de 10h à 18h sauf le lundi

Fermeture en janvier, le 1er mai et le 25 décembre

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS SUR :



#SaintMarcellinVercorsIsere

ALPES
ISÈRE



SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE
TOURISME

Inspiration
VERCORS

