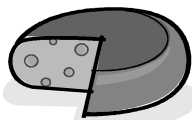


**CHEVRERIE DE L'OISANS
FROMAGERIE DE L'OISANS**

Le Raffour
38520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 81 26 01 79
http://chevriedeloisans
Été : 10h-12h et 15h-19h
Hiver : 15h-19h



Tomme de chèvre
Tomme de vache
Gruyère, Beaufort, Tomme de Savoie
Visite de la ferme, dégustation de fromages
Petit musée d'automates

BERGERIE DE LA LIGNARRE

Hameau La Pallud
38520 **Ornon**
Tél : 06 15 25 36 85
bergeriedelalignarre@laposte.net
10h-12h et 16h-18h
Du jeudi au dimanche



Fromage de brebis
Frais affiné
Tommes
Yaourts



MAXIME SALAZARD

Le Vert
38 520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 04 76 11 04 83
06 61 12 12 10



Pour vos petits ou gros élevages :
Foin élaboré en petites ou en grosses balles.
1ère et 2ème coupe.
A prendre de préférence au champ,
au moment de la récolte.



LA TOURTE DE BESSE

38114 **Besse en Oisans**
Tél : 04 76 80 04 46
Hiver et inter saison : lundi et vendredi
Été : ouvert tous les jours
Marchés de Bourg d'Oisans, Vizille, Gières
Et La Grave en été



Fabrication de pain :
Cuisson au four à bois
Pétrissage à la main
Farine AB du Trièves
Minoterie artisanale de montagne de Clelles

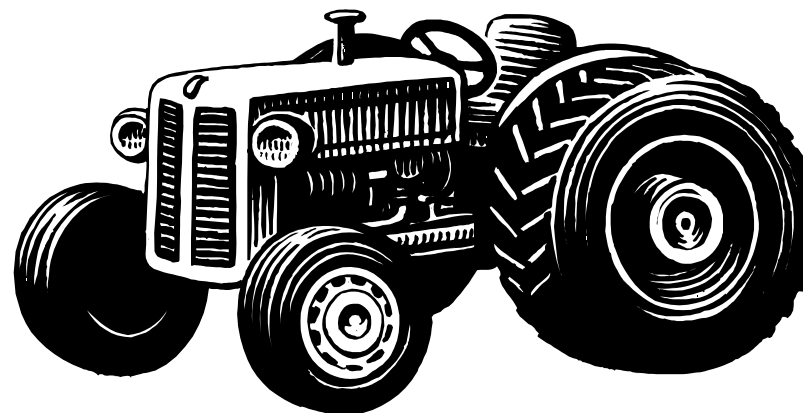
LAURENT BOS

Chemin Batiston Les Sables
38 520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 66 23 07 78 - De 8h à 20h

Assortiment de viande de veau
En colis de 8 kg



REPERTOIRE AGRICOLE LOCAL



*Nous vous souhaitons
une bonne dégustation
des produits de l'Oisans !*

*APAO : Adhérent à l'Association pour la Promotion de l'Agriculture en Oisans

P : Label « Produits de l'Oisans »

Tout l'été :

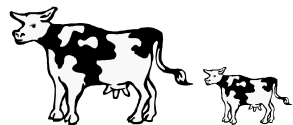


**Marché de producteurs tous les mercredis,
jusqu'au 14/09/12, de 8 à 12h,
sur le parking de la mairie de Bourg d'Oisans.**

Téléchargeable sur le site internet de la commune du Bourg d'Oisans :

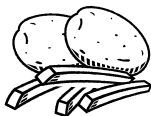
Edition de juin 2012
www.bourgdoisans.fr

STEPHANE VIEUX
Chemin Battiston - Les Sables
38520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 03 08 54 00
A toutes heures



Viande de bœuf Charolais
Assortiments en colis de 8 kg, **sous vide** :
- Bœuf braisé, Bourguignon
- Pot au feu, remplacé l'été par saucisses et merguez pur bœuf

Viande de veau
Assortiment en colis de 8 kg



Pommes de terre (10 kg ou 25 kg)

P

APAO*

Automne-Hiver : Agneau d'alpage (complet ou demi)
Décembre et Eté : viande de Bison
Toute l'année :
Charcuterie de bison (terrines, saucissons)



CECILE STRAUSS
PHILIPPE MANUEL
La Ferme du Rivier
695, Route des Cols
38114 **Le Rivier d'Allemont**
Tél : 06 27 34 18 19

P

Du mardi au dimanche 15h-18h30
Marché d'Allemont : Dimanche matin et les lundis de l'été
Marché de Champ sur Drac : Samedi matin

Fromages fermiers de chèvres :
- Genre Picodon
- Tomme de pâte pressée non cuite

Fabrication journalière de mi-février à mi-décembre
Visite de la ferme



APAO*

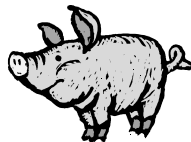
JOEL GANOT
LA FERME DU ROCHAIL
Les Alberges 38520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 79 57 16 15 / 09 62 23 61 97

APAO*

Les après-midi à la ferme après 14h30,
le matin sur les marchés :
Vendredi : Saint Egrève
Samedi : Le Bourg d'Oisans
Dimanche : Le Fontanil
Lundi : Uriage

Viandes de porc, agneau, bœuf, veau

Toute charcuterie maison :
Jambon cru
Jambon blanc
Saucisson sec
Boudin
Terrine et pâté



MARIE - ANNE VARREAU
MIELLERIE DES ECRINS
Saisons d'hiver et d'été :
Boutique de la Miellerie à Venosc
11h-12h30 15h-18h
Tél : 04 76 80 02 11



P

Miel de l'Oisans et du Dauphiné
Et autres produits dérivés :
- Hydromel, vinaigre de miel, confiserie au miel
- Propolis, pollen, cire, gelée royale...

APAO*



CHEVRERIE DE L'ETERLOU
Le Vert
38520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 25 78 32 83
gallepaul@voila.fr
Marchés de Bourg d'Oisans
Magasin au Sonant d'Uriage « La Combe gourmande »



Produits du lait de chèvre :
Tomme
Yaourts
Fromages battus aux herbes
Fromages frais, mi-sec, sec
Faisselle

DIDIER GIRARD
Rochetaillée
38520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 74 91 23 18
coucou333@wanadoo.fr

P

APAO*

Automne-Hiver : Agneau d'alpage (complet ou demi)
Décembre et Eté : viande de Bison
Toute l'année :
Charcuterie de bison (terrines, saucissons)



LYDIE BARRUEL
FERME LA GRANDE LONGE



Hameau Le Couard
38520 **Le Bourg d'Oisans**
Tél : 06 98 48 48 35
lydie.barruel@wanadoo.fr
Tous les jours sauf en octobre

APAO*

Légumes du jardin (selon saison)
Herbes aromatiques
Œufs de la ferme
Framboises, cassis, groseilles
Tartes aux légumes (téléphoner la veille)
Lapin, volaille, oie, poule à bouillir, coq au vin



ERIC FERRIER
La Ferme du Grand Clot
05320 **La Grave**
Tél : 06 05 57 97 68 (A toutes heures)



Du 20/09 au 20/06 :
Assortiment de bœuf en caissette de 12 kg
Du 20/09 au 20/11 :
Assortiment de veau en caissette de 12 kg
Toute l'année au PIC FEU à La Grave :
Plats cuisinés 100% naturel : bœuf en différentes sauces
Terrines, tripes et saucissons de bœufs

FRANCOIS CHABERT
LA FERME DU CLOT
38114 **Villard Reculas**
Tél : 04 76 80 62 82
francois.chabert@neuf.fr
A la ferme 7j/7j - 7h30-12h 16h30-19h
Sur les marchés :
Le Bourg d'Oisans : samedi matin
Alpe d'Huez : vendredi matin (été)
Mont de Lans : mercredi matin (été)
Casino Le Bourg d'Oisans
Supérettes et restaurateurs des stations



APAO*

Fromage de chèvre, produit sur l'exploitation

- Le Cabrioul en faisselle (frais, mi-frais, mi-sec, sec)
- Le Cabretin (type reblochon)
- La Tomme de chèvre (affinage 7 à 8 semaines)
- Le Cabrioul aux épices

CHANTAL THEYSSET
MARIE-ODILE COYNEL
Le Village
38520 **Villard Reymond**
Tél : 04 76 11 34 12
06 18 44 32 61 (CT)
06 75 34 92 69 (M-O C)

P



chantsolude@wanadoo.fr
<http://pagesperso-orange.fr/chantal.theyssset>

APAO*

Genépi : en bouteille et en sachet (toute l'année)
Confiture, apéritifs : fruits rouges, gentiane, sureau (toute l'année)
Sirops
Plantes aromatiques

