



#01


Guide
des producteurs alimentaires
DES MONTS DU PILAT

Mangeons local.
Nourissons notre territoire.

Communauté
de Communes



des Monts
du Pilat

cc-montsdupilat.fr

le Projet Alimentaire Territorial

des Monts du Pilat

Mangeons local, nourrissons notre territoire

La Communauté de Communes des Monts du Pilat (CCMP) a lancé un
Projet Alimentaire Territorial, dans le but de :

- ⓪ Relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur le territoire,
- ⓪ Développer un système alimentaire territorial,
- ⓪ Soutenir l'installation d'agriculteurs, les circuits courts et les produits locaux notamment dans la restauration collective,
- ⓪ Développer des liens de proximité entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire d'un territoire.

un PAT c'est quoi ?

C'est un dispositif reconnu et soutenu par l'Etat. Il permet de mettre en relation tous les acteurs d'un territoire intervenant dans le cycle « du champ à l'assiette », y compris les habitants. L'objectif est ainsi de définir collectivement et concrètement un programme d'actions visant à « mieux produire et mieux manger ». Il permet de passer d'un ensemble d'initiatives dispersées à une stratégie territoriale partagée et portée par les acteurs.

Le **Projet Alimentaire Territorial des Monts du Pilat** repose sur une **collaboration** étroite avec tous les **acteurs de la chaîne alimentaire** pour construire un **système alimentaire durable** et adapté aux enjeux locaux. En effet, le PAT des Monts du Pilat est un **projet co-construit** en concertation avec les **agriculteurs, producteurs, transformateurs, habitants, consommateurs, associations, élus, distributeurs** et la **restauration collective**.

Après deux ans, au cours desquels un diagnostic du territoire et des ateliers de concertation ont été menés pour définir le plan d'actions, le PAT est lancé.

Il s'articule autour de quatre axes stratégiques :



Déployer
une politique alimentaire territoriale



Structurer
l'offre des producteurs pour répondre aux besoins alimentaires locaux



Promouvoir et rendre accessible
une alimentation saine et locale



Soutenir
une agriculture résiliente face aux défis climatiques et écologiques

Objet du Guide

Ce guide a pour objectif de faciliter l'identification des producteurs agricoles du territoire mettant à disposition leurs produits en vente directe (à la ferme, en magasins de producteurs, sur les marchés, etc.). Il valorise ainsi les circuits courts, en lien avec les dynamiques alimentaires locales.

Nota Bene : Seuls les agriculteurs qui ont souhaité être mentionnés sont présents dans ce guide.

D'autres producteurs du territoire, engagés dans des filières longues (coopératives, abattoirs ou laiteries hors territoire), contribuent également à l'alimentation locale et au tissu agricole mais ne sont pas mentionnés dans ce guide.



Sommaire

- 04** Carte des producteurs locaux
- 06** Fruits & légumes
- 08** Viandes, volailles et charcuterie
- 16** Produits laitiers
- 24** Œufs
- 26** Miel
- 28** Autres produits
- 30** Labels et marques

Les informations annoncées sont susceptibles d'être modifiées ou d'évoluer. Documentation et photos non contractuelles. Sauf erreurs typographiques. Reproduction même partielle interdite.
Crédit photos : Adobe Stock, J. Mona, FG photographie, Freepik, Pixabay, couverture : Philippe Valentin pour Les 4 Fermes.

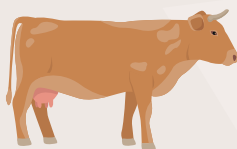
La carte des producteurs locaux

Fruits & légumes · p.06

- 01 La Grange aux Mille Saveurs
- 02 SARL Cultivert / Jean Fournel
- 03 EARL Rivoire et Cagette
- 04 GAEC du Bruand / Baies des Anges

Viande, volailles & charcuterie · p.08

- 05 La ferme de Vernas
GAEC de la Déôme
- 06 Ferme du Prince
- 07 EARL du Pérusel
- 08 GAEC La Ferme Margot
- 09 GAEC La Ferme de Taillard
- 10 GAEC de Chanteperrix
- 11 Vallot Sylvain
- 12 EARL La Ferme des Fromentines
- 13 Ferme de Gouet
- 14 Courbon Stéphane
- 15 EARL Des Epinettes
- 16 EPLEFPA Campus AGRONOVA
- 17 GAEC de Morel
- 18 La Ferme des Chaletous
- 19 La Ferme des Chiroux
- 20 Vallot Sylvain
- 21 EARL du Pré Charmant
- 22 EARL Ferme Odouard



Produits laitiers · p.16

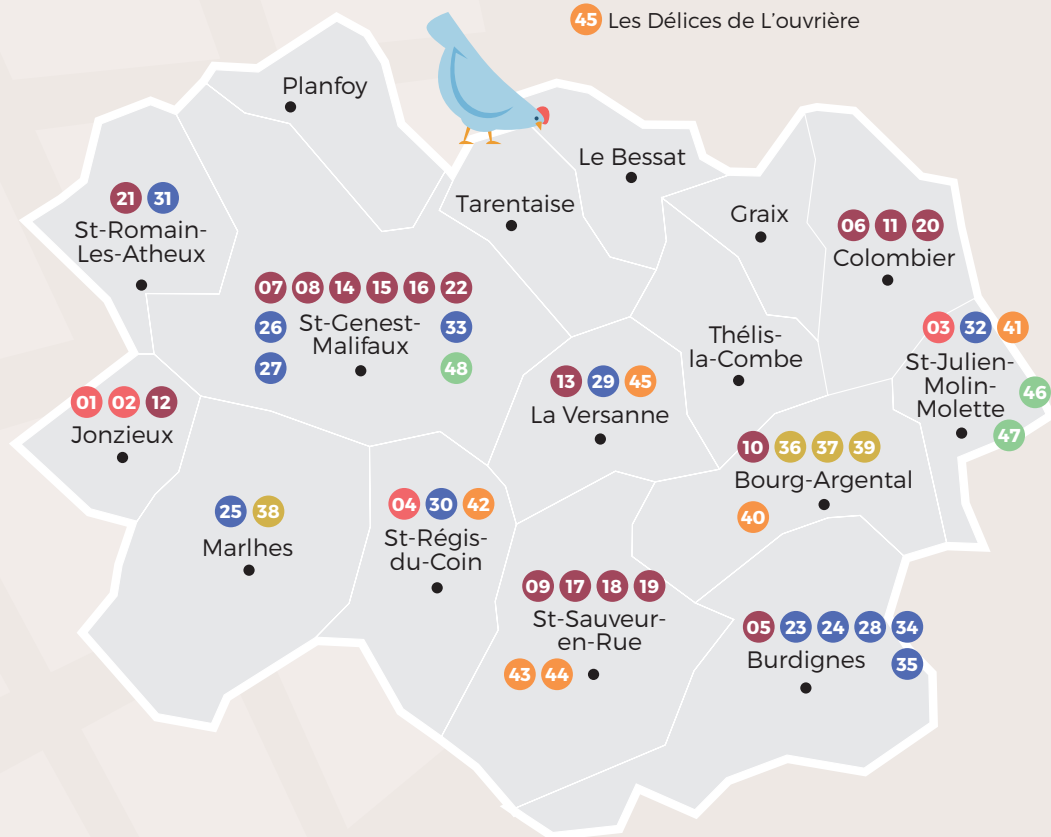
- 23 Fromagerie Les 4 fermes
- 24 La ferme du chant des cloches
- 25 GAEC Des Colombes
- 26 GAEC Chrystèle et Pascal Margot
- 27 La Ferme de Bel Air
- 28 Ferme Bique à Brac
- 29 La Ferme des Pommeaux Blancs
- 30 GAEC La Ferme du Champ
- 31 Chèvrerie Véro
- 32 Les Brebis de Chatagnard
- 33 GAEC de Montravel
- 34 GAEC de la Source
- 35 Les BreBiques
Ferme de Dovezet

Œufs • p.24

- 36 GAEC de Chantepedrix
- 37 GAEC de la Faurie
- 38 L'œuf du Pilat
- 39 La Ferme des Chaletous

Miel • p.26

- 40 La Miellerie de Trémoy
- 41 La Butinerie
- 42 Le Rucher de Panère
- 43 Charroin Nicolas
- 44 La Miellerie du Pilat
- 45 Les Délices de L'ouvrière



Autres produits • p.28

- 46 Osmie Pépinière
- 47 Semeur de pains
- 48 Sauvages





Panier bien garni ! Fruits & légumes



01

LA GRANGE AUX MILLE SAVEURS

JONZIEUX

Sirops, nectars, tisanes, sorbets, gelées, vinaigre...



OUÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- Ⓧ Septembre à juin : 2^{ème} samedi du mois
10h - 12h / 14h - 17h30
- Ⓧ Juillet - Août : Mercredi au samedi
10h - 12h / 14h - 17h30

Autres lieux :

- Ⓧ Marché du vendredi après-midi : 2^{ème} vendredi du mois d'octobre à avril, 2^{ème} et 4^{ème} vendredi du mois de juin à septembre (Saint-Régis-du-Coin)
- Ⓧ Marché du samedi (Saint-Victor-sur-Loire)
- Ⓧ Office de tourisme (Saint-Étienne)
- Ⓧ Biocoop Les Artisans (Firminy)
- Ⓧ Satoriz, magasin bio (Saint-Étienne)



*Valérie
et Pierre-Jean Gallo*

65 Impasse de la Nature
Jonzieux
06 70 18 37 51 - 06 69 08 22 46
lgmsjonzieux@gmail.com
www.lagrangeauxmillesaveurs.fr



À SAVOIR

L'accueil des groupes scolaires et des centres de loisirs. Propose des goûters à la ferme en été et de la cueillette de fruits selon la saison

02

SARL CULTIVERT – JEAN FOURNEL

JONZIEUX

Légumes et sapins de Noël



OUÙ LES TROUVER ?

- Ⓧ Le Quart d'Heure Paysan, magasin de producteurs (Planfoy)
- Ⓧ Biocoop Bourguibio (Bourg-Argental)
- Ⓧ Proxi (Saint-Genest-Malifaux)



Jean Fournel

675 Route des Crêtes
Jonzieux
04 77 39 96 74
cultivert@hotmail.fr



À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective. Accueil des scolaires





03

EARL RIVOIRE ET CAGETTE SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE

Légumes de saison, champignons, œufs, aromates, petits fruits, plants maraîchers

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Vendredi 16h - 18h30

Autres lieux :

- 📍 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 📍 Biocoop Bourguibio (Bourg-Argental)
- 📍 Marché du samedi, Biocoop Bionacelle (Annonay)
- 📍 La Vie Claire (Davézieux)

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective. Marchés-concerts et animations



*Ingrid Champion,
Guillaume Gauthey
et Julien Weste*

293 chemin de la Rivoire
Saint-Julien-Molin-Molette
04 77 39 65 44
contact@larivoire.org
www.larivoire.org



04

GAEC DU BRUAND / BAIES DES ANGES SAINT-RÉGIS-DU-COIN

Fruits, légumes, aromatiques d'altitude, sirops, confitures et coulis

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Mercredi et vendredi 17h - 18h30
- 🕒 Samedi et dimanche 16h - 18h



*Henri Cabizolle et
Jérôme Magnouldoux*

Route de Gimel
Saint-Régis-du-Coin
gaecdubruand@gmail.com
📍 baiesdesanges42

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux

Du bonheur en tranches ! Viandes, volailles et charcuterie

Viande de porc

05

LA FERME DE VERNAS GAEC DE LA DÉÔME BURDIGNES

Viande de porc, charcuterie cuite,
salaison, conserves et plats préparés

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Jeudi et samedi 9h - 12h

Autres lieux :

- 📍 Carrefour Contact (Bourg-Argental)
- 📍 Proxi (Saint-Genest-Malifaux, Saint-Appolinard)
- 📍 Le Croquan'bulant, livraison de produits locaux (Saint-Julien-Molin-Molette, Bourg-Argental, Saint-Sauveur-en-Rue, Colombier)
- 📍 Le Gastronomak, épicerie ambulante (Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Sauveur-en-Rue)
- 📍 À Deux pas des Champs (Peaugres)
- 📍 Le Coin Des Producteurs (La Ricamarie)
- 📍 La Casa des Broutchoux (Saint-Just-Malmont)
- 📍 Casiers « Nature O Frais » (Relais de la Remise, Félines)

06

FERME DU PRINCE COLOMBIER

Viande de porc, charcuterie fraîche et
sèche, verrines et viande bovine de
Highland Cattle, plats cuisinés, produits
secs

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Vendredi 14h - 17h

🕒 Samedi 14h30 - 18h30

Autres lieux :

📍 Boulangerie Abrial (Le Bessat)

*Alexandra, Nicolas et
Marie-Pascale Jany*

Vernas, 101 Route des Vignes
Burdignes
04 77 39 10 40
lafermedevernas@gmail.com
www.lafermedevernas.fr



À SAVOIR

Fournit la restauration
collective, organisation
de visites de
l'exploitation

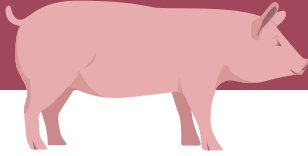


Philippe Royet

342 Chemin du Prince du Vernay
Colombier
04 77 51 52 45

À SAVOIR

Propose des paniers



07

EARL DU PÉRUSEL SAINT-GENEST-MALIFEAUX

Viande de porc et charcuterie
(porc non bio)

OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Au Moulin de nos Fermes, magasin de producteurs (Unieux)
- 📍 AMAP La graine Biolande (Mions)
- 📍 AMAP des Bios de Feuilley (Saint-Priest)

À SAVOIR

Fournit la restauration collective



Alexandre Feyssier

601 Route de Pérusel
Saint-Genest-Malifaux
06 73 17 31 34
earlperusel@gmail.com

08

GAEC LA FERME MARGOT SAINT-GENEST-MALIFEAUX

Viande de porc et charcuterie

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Mercredi et vendredi 9h - 12h et 14h - 18h30
- 📍 Jeudi et samedi 8h30 - 12h

Autres lieux :

- 📍 Marché du vendredi (Chambon-Feugerolles)
- 📍 AMAP de la Côte-Durieux (Roche-la-Molière)
- 📍 La Fourmilière, supermarché coopératif (Saint-Étienne)



*Pauline et Christophe
Margot*

361 Chemin du Vernay
Saint-Genest-Malifaux
04 77 51 25 57
fermemargot@live.fr
www.fermemargot.fr



À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective. Propose des paniers à venir retirer à la ferme ou au marché du Chambon-Feugerolles

Du bonheur en tranches !

Viandes, volailles et charcuterie

Viande de porc

09 **GAEC LA FERME DE TAILLARD**
SAINT-SAUVEUR-EN-RUE
Viande de porc et charcuterie, viande bovine (AB uniquement pour le bœuf)

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Lundi, mardi, jeudi et vendredi 9h - 12h et 14h - 18h
- 🕒 Mercredi et samedi 9h - 12h30

Autres lieux :

- 🕒 Marché du jeudi (Bourg-Argental)
- 🕒 La Main Paysanne, magasin de producteurs (Annonay)



*Fabien Barray et
Sébastien Ballandraud*

4 Route de Burdignes
Saint-Sauveur-en-Rue
04 77 39 21 14
lafermedetailard@orange.fr
www.fermedetailard.com



 **À SAVOIR**
Fournit les restaurateurs
locaux

Viande bovine

10 **GAEC DE CHANTEPERDRIX**
BOURG-ARGENTAL
Steaks hachés de bœuf surgelés
par carton de 25, œufs

OÙ LES TROUVER ?

- 🕒 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 🕒 La ferme de Tartavel, magasin de producteurs (Davézieux)

*Sandrine, Thierry
et Hervé Arnaud*

1 Chemin de Chanteperdrix
Bourg-Argental
06 10 74 49 05
famillearnaud42@gmail.com

11 **VALLOT SYLVAIN**
COLOMBIER
Viande bovine et ovine

OÙ LES TROUVER ?

- 🕒 Sur commande

Vallot Sylvain

1100 Route de Saint-Sabin
Colombier
07 85 57 64 03
sylvainvallot42@gmail.com

12

EARL LA FERME DES FROMENTINES
JONZIEUX
Viande bovine

📍 OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Au Petit Marché, épicerie (Jonzieux)
- 📍 La ferme de Tartavel, magasin de producteurs (Davézieux)
- 📍 Au Panier Fermier (Le Creux de la Thine, Albon)

📍 À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux



Serge Peyrot

290 Route du Barrage
La Boucharatte - Jonzieux
06 07 26 82 42

13

FERME DE GOUET
LA VERSANNE
Viande bovine, confitures de myrtilles,
foin

📍 OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Vente de colis sur rendez-vous (production au début de l'été et à l'automne)

Autres lieux :

- 📍 Livraison de colis sur Saint-Étienne et Lyon



Félix Sigma

99 Chemin de Gouet
La Versanne
06 46 43 72 89
contact@fermedegouet.fr
www.fermedegouet.fr

14

COURBON STÉPHANE
SAINT-GENEST-MALIFAUX
Viande de bœuf et de veau, plats préparés,
chorizo, viande séchée, terrine de bœuf...

📍 OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Vente en ligne via le site internet

Autres lieux :

- 📍 La Main Paysanne, magasin de producteurs, pour le veau uniquement (Annonay)



Courbon Stéphane

421 Route des Tours
Saint-Genest-Malifaux
06 79 65 02 30
stephane.courbon@gmail.com
www.joli-mousines.fr

Du bonheur en tranches !

Viandes, volailles et charcuterie

Viande bovine

15 **EARL DES EPINETTES**
SAINT-GENEST-MALIFAUX
Viande bovine

 **OÙ LES TROUVER ?**

🕒 Sur commande

Laurent Teyssier

1863 Route de la Ricamarie
Saint-Genest-Malifaux
06 85 02 07 60
gaecepinettes@gmail.com

16 **EPLEFPA CAMPUS AGRONOVA**
SAINT-GENEST-MALIFAUX
Viande Bovine en caissette de 5 ou 10 kg

 **OÙ LES TROUVER ?**

🕒 Certains vendredis, en fonction des dates de découpes (6-8 fois par an)



299 Route du Creux du Balay
Saint-Genest-Malifaux
www.campus-agronova.fr

 **À SAVOIR**

Visites à la ferme. Fournit le restaurant scolaire de l'établissement

17 **GAEC DE MOREL**
SAINT-SAUVEUR-EN-RUE
Viande de bœuf salers, pâtés, saucissons secs de bœuf, viande séchée, godiboef, merguez et steaks hachés

 **OÙ LES TROUVER ?**

Vente directe :

🕒 Sur appel ou réservation

Autres lieux :

- 🕒 Marché du mercredi (Saint-Sauveur-en-Rue)
- 🕒 Marché du vendredi après-midi, les deuxièmes et derniers vendredis du mois (Saint-Régis-du-Coin)
- 🕒 Marché de producteurs, derniers samedis du mois, de mai à août (La Versanne)
- 🕒 Proxi (Saint-Genest-Malifaux)



Romain et Isabelle May

2650 Route de Morel
Saint-Sauveur-en-Rue
06 84 37 16 85 - 06 31 17 10 42
may.romain@orange.fr
www.earlmorel.fr

 **À SAVOIR**

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective

18

LA FERME DES CHALETOUS SAINT-SAUVEUR-EN-RUE

Viande de bœuf, de volaille, d'agneaux ;
plats cuisinés, conserves et œufs

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Mercredi 8h - 12h
- 🕒 Vendredi 15h - 18h
- 🕒 Samedi 9h - 12h

Autres lieux :

- 🕒 Marché du jeudi (Bourg-Argental)
- 🕒 Marché du mardi (Satillieu)

À SAVOIR

Fournit la restauration collective



Maxime et Denis Bacher

2 Route de Burdignes
Saint-Sauveur-en-Rue
07 86 50 00 77
lafermedeschaleτους@gmail.com



19

LA FERME DES CHIROUX SAINT-SAUVEUR-EN-RUE

Steaks hachés de bœuf, surgelés en
carton de 3 kg

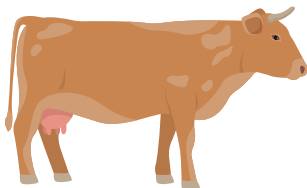
OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Sur rendez-vous

Autres lieux :

- 🕒 AMAP de l'Ozon (La Talaudière)



Aurélien Roux

275 chemin des Chiroux
Saint-Sauveur-en-Rue
06 28 84 24 81
fermedeschiroux@gmail.com



À SAVOIR

Fournit la restauration
collective

Du bonheur en tranches !

Viandes, volailles et charcuterie

Viande ovine

20

VALLOT SYLVAIN
COLOMBIER

Viande ovine et bovine

 **OÙ LES TROUVER ?**

🕒 Sur commande

Sylvain Vallot

1100 Route de Saint-Sabin
Colombier
07 85 57 64 03
sylvainvallot42@gmail.com

21

EARL DU PRÉ CHARMANT
SAINT-ROMAIN-LES-ATHEUX

Viande d'agneau et demi agneau en
caissette

 **OÙ LES TROUVER ?**

🕒 Sur commande, production saisonnière



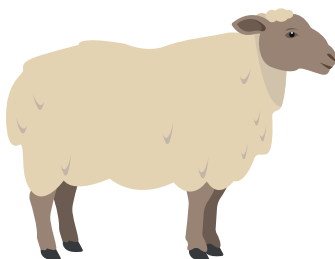
Benoît Odouard

184 Allée de la Fontanelle
Saint-Romain-les-Atheux
06 18 05 05 86
nathalie.odouard@orange.fr



 **À SAVOIR**

Ferme pédagogique, accueil du public





Viande de volaille

22

EARL FERME ODOUARD SAINT-GENEST-MALIFEAUX

Volailles prêtes à cuire (poulets et pintades), œufs, volaille sous vide, plats cuisinés en bocaux

Benjamin Odouard

81 Chemin de Barriquand
Saint-Genest-Malifaux
06 81 27 91 76

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

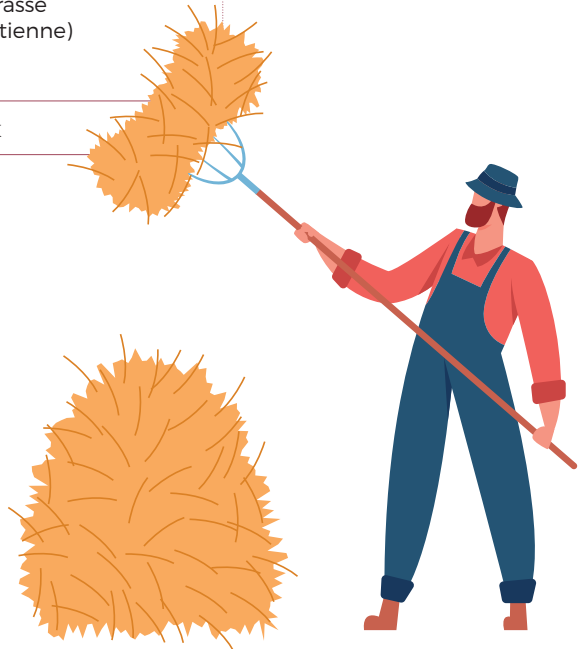
- 🕒 Vendredi 9h - 12h / 14h - 17h
- 🕒 Samedi 10h - 12h

Autres lieux :

- 🕒 La Ferme Au Quartier (Saint-Étienne)
- 🕒 AMAP de la Côte-Durieux (Roche-la-Molière)
- 🕒 AMAP de Villars, AMAP de La Terrasse et AMAP du Crêt de Roc (Saint-Étienne)

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux





On en fait tout un fromage Produits laitiers

Fromage de vache

23

FROMAGERIE LES 4 FERMES BURDIGNES

Fromages et produits frais au lait de vache pasteurisé



OUÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Samedi et dimanche 10h - 12h

Autres lieux :

- 📍 Carrefour Contact (Bourg-Argental)
- 📍 Le Croquan'bulant, livraison de produits locaux (Saint-Julien-Molin-Molette, Bourg-Argental, Saint-Sauveur-en-Rue, Colombier)
- 📍 Proxi (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 Au Panier Primeur (Saint-Vallier)
- 📍 Carrefour Market (Tournon, Davézieux)
- 📍 Des terrasses du Rhône au Sommelier, caviste (Tain l'Hermitage)
- 📍 Le Cabanon des producteurs (Sablons)

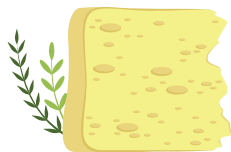


1 Route de Bourg-Argental
Burdignes
04 77 94 36 75
les4fermesfromagerie@gmail.com
www.fromagerie-les4fermes.fr



À SAVOIR

Visite de la fromagerie.
Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective



24

LA FERME DU CHANT DES CLOCHES BURDIGNES

Fromages de vache au lait cru



OUÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Lundi au samedi 8h - 12h

Autres lieux :

- 📍 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 📍 Biocoop Bourguibio et Carrefour Contact (Bourg-Argental)
- 📍 Biocoop Bionacelle (Annonay)
- 📍 Stolon Clic'Bio (Davézieux)
- 📍 Marché jeudi après-midi, parking d'Ekibio (Peaugres)
- 📍 Vival (Maclas),
- 📍 Le Local, magasin de producteurs (Saint-Félicien)



Benoît et Florent Laffont

259 Route de Montchal
Burdignes
07 57 51 01 33 / 06 33 28 12 45
lesondescloches@gmail.com



À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux



25

GAEC DES COLOMBES

MARLHES

Fromages de vache et autres produits laitiers

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Du lundi au samedi 9h - 12h

Autres lieux :

📍 Au Petit Marché, épicerie (Jonzieux)

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective



Christelle et Romain Massardier

270 Route d'Espinasse - Marlhes
07 50 96 52 23
giteducricri@gmail.com



26

GAEC CHRYSTÈLE ET PASCAL MARGOT

SAINT-GENEST-MALIFAUX

Fromages de vache et yaourts

OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Marché du jeudi (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 Marché du vendredi (La Métare, Saint-Étienne)
- 📍 Marché du vendredi après-midi, période estivale (Saint-Romain-Lachalm)
- 📍 Marché du samedi (Albert Thomas, Saint-Étienne)
- 📍 Le Quart d'Heure Paysan, magasin de producteurs (Planfoy)
- 📍 Pilat Frais et Proxi (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 La Casa Broutchoux (Saint-Just-Malmont)

Chrystèle et Pascal Margot

1167 Route des Gauds
Saint-Genest-Malifaux
06 69 60 97 79
cp.margot@free.fr

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective

On en fait tout un fromage

Produits laitiers

Fromage de vache

27

LA FERME DE BEL AIR SAINT-GENEST-MALIFAUX

Fromages de vache au lait cru (divers affinages), yaourts nature et aromatisés et fromage blanc battu (Label Bio)

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

📍 Mercredi et vendredi 16h - 18h30

Autres lieux :

📍 Biocoop Bourguibio (Bourg-Argental)

📍 Biocoop Bionacelle (Annonay)

📍 Vrac & Bio (Saint-Genest-Malifaux)

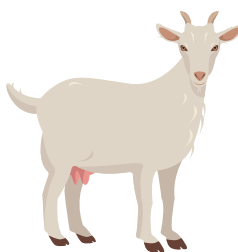


Maëlle Yobé et Benjamin Bastien

503 Route de Bel air
Saint-Genest-Malifaux
06 83 68 29 41
gaecduventnouveau@protonmail.com

- À SAVOIR

Propose des visites
(sur demande)



Fromage de chèvre

28

FERME BIQUE À BRAC BURDIGNES

Fromages de chèvre et yaourts

OÙ LES TROUVER ?

📍 Marché du jeudi, semaines paires (Bourg-Argental)

📍 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)

📍 Marché du samedi (Annonay)



*Maëlle Vitte
et Quentin Bretaudeau*

1125 Route de la côte - Burdignes
06 15 32 67 67
fermebiqueabrac@gmail.com

- À SAVOIR

En conversion

29

LA FERME DES POMMEAUX BLANCS LA VERSANNE

Fromages de chèvre au lait cru, Rigotte de Condrieu AOP, caissettes et conserves de viande de chevreau, confitures de lait, savons au lait de chèvre. (Label AOP Rigotte de Condrieu)

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Mardi et vendredi 17h30 - 19h
- 📍 Jeudi et samedi 9h30 - 12h30

Autres lieux :

- 📍 Marché de producteurs, derniers samedis du mois, de mai à août (La Versanne)
- 📍 Marché du jeudi, semaines impaires (Quartier de la Rivière, Saint-Étienne)
- 📍 Proxi (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 Vival (Planfoy, Marlhès et Genilac)
- 📍 La ferme de Tartavel, magasin de producteurs (Davézieux)
- 📍 Super U (Annonay)



Evelgne Cousineau

90 Chemin des Pommeaux

Blancs - La Versanne

06 18 51 17 72

lafermedespommeauxblancs@

hotmail.com



À SAVOIR

Pique-nique gourmands au milieu des chèvres (les vendredis et dimanches de juillet et août). Biberons des chevreaux en avril, visites scolaires avec ateliers

On en fait tout un fromage

Produits laitiers



Fromage de chèvre

30

GAEC LA FERME DU CHAMP

SAINT-RÉGIS-DU-COIN

Fromages de chèvre au lait cru et yaourts

📍 OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Tous les jours 17h - 18h

Autres lieux :

- 🕒 Marché du jeudi (Saint-Genest-Malifaux)
- 🕒 Marché du vendredi après-midi de mai à septembre (Saint-Régis-du-Coin)
- 🕒 Le Quart d'Heure Paysan, magasin de producteurs (Planfoy)
- 🕒 Au Moulin De Nos Fermes, magasin de producteurs (Unieux)
- 🕒 AMAP Just'Bio (Saint-Just-Malmont)
- 🕒 AMAP Nature en Terrasse (Saint-Étienne)



Emeline Morello et Loïc Barralox

265 Chemin du Chap
Saint-Régis-du-Coin
06 43 07 69 97

lafermeduchamp@hotmail.com

📍 À SAVOIR

Fournir les restaurateurs locaux

31

CHÈVRERIE VÉROT

SAINT-ROMAIN-LES-ATHEUX

Fromages de chèvre

📍 OÙ LES TROUVER ?

- 🕒 Marché du mercredi (Cours Fauriel, Saint-Étienne)
- 🕒 Marché du vendredi (Chambon-Feugerolles)
- 🕒 Marché du samedi (La Ricamarie)
- 🕒 Pilat Frais (Saint-Genest-Malifaux)
- 🕒 Vival (Saint-Ferréol-d'Auroure)



François Vérot

Freyssinet
Saint-Romain-les-Atheux
06 60 94 68 85

Fromage de brebis

32

LES BREBIS DE CHATAGNARD SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE

Fromages de brebis et yaourts

OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Biocoop Bourguibio (Bourg-Argental)
- 📍 Vival (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 📍 La Ferme du Pilat, magasin de producteurs (Pélussin)
- 📍 Le Panier du Pilat (Pélussin et Maclas)
- 📍 Multiservices (Saint-Appolinard)
- 📍 Stolon Clic'Bio (Davézieux)



Etienne Careil

52 impasse de Chatagnard
Saint-Julien-Molin-Molette
06 14 51 11 21

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs
locaux

33

GAEC DE MONTRAVEL SAINT-GENEST-MALIFAUX

Fromages de brebis

OÙ LES TROUVER ?

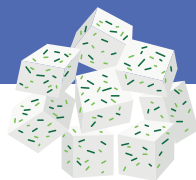
- 📍 Vrac & Bio (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 Marché du samedi (Albert Thomas, Saint-Étienne)
- 📍 La Main Paysanne, magasin de producteurs (Annonay)
- 📍 AMAP du Creux (Saint-Chamond)



Saint-Genest-Malifaux
brebiopilat@orange.fr
www.brebiopilat.fr

On en fait tout un fromage

Produits laitiers



Double production

34

GAEC DE LA SOURCE BURDIGNES

Fromages de vache et de chèvre au lait entier et cru : Lactiques (vache, chèvre et mélangé), faisselles, tomme pour la salade, meule de pierre brune (pâte pressée cuite typé, 5 à 8 mois d'affinage), roche Béraud (pâte pressée), bleu de Burdignes (pâte persillée, notre produit phare), fourme blanche, fromages aux artisans.

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Lundi au samedi 9h30 - 11h30
- 🕒 Mardi, jeudi et vendredi 15h - 17h

Autres lieux :

- 🕒 Marché du jeudi, Biocoop Bourguibio (Bourg-Argental)
- 🕒 Marché du vendredi (Serrières)
- 🕒 La Main Paysanne (Annonay)
- 🕒 La Crèmerie du Pilat (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 🕒 Ferme Linossier (Burdignes)
- 🕒 Marché du mardi, Spar et Vival (Satillieu)
- 🕒 Le Fromager de St Jacques (Saint Jacques d'Atticieux)
- 🕒 Le Panier du Pilat (Maclas et Pélussin)
- 🕒 Biocoop Bionacelle (Annonay)
- 🕒 Les Jardins de la Côte Rotie (Ampuis)



*Stéphane et Thierry
Ballandraud*

1 Montée de la Roche Béraud
Burdignes
04 77 39 11 46
gaecdelasource42@orange.fr



À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux. Visite de l'exploitation sur demande





35

LES BREBIQUES – FERME DE DOVEZET BURDIGNES

Fromages de brebis et chèvre au lait cru, yaourts et crèmes desserts

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Mercredi 17h - 19h

Autres lieux :

- 🕒 Marché du jeudi, semaines impaires (Bourg-Argental)
- 🕒 Marché du samedi (Annonay)
- 🕒 Carrefour Contact (Bourg-Argental)
- 🕒 La ferme de Tartavel, magasin de producteurs (Davézieux)



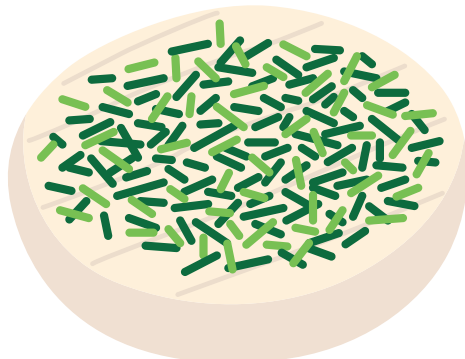
*Claire Charmet et
Guillaume Bourdon*

256 Route de Dovezet
Burdignes
06 84 25 94 29
lesbrebiques@gmail.com



À SAVOIR

Fournit les restaurateurs
locaux



Œufs

Pondus avec amour

36

GAEC DE CHANTEPERDRIX BOURG-ARGENTAL

Œufs, steaks hachés de bœuf surgelés
par carton de 25

OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 📍 La ferme de Tartavel, magasin de producteurs (Davézieux)

*Sandrine, Thierry
et Hervé Arnaud*

1 Chemin de Chanteperdrix
Bourg-Argental
06 10 74 49 05
famillearnaud42@gmail.com



37

GAEC DE LA FAURIE BOURG-ARGENTAL

Œufs

OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Marché du jeudi (Bourg-Argental)
- 📍 Biocoop Bourguibio et Carrefour Contact (Bourg-Argental)
- 📍 La ferme de Taillard (Saint-Sauveur-en-Rue)
- 📍 Le Croquan'bulant, livraison de produits locaux (Saint-Julien-Molin-Molette, Bourg-Argental, Saint-Sauveur-en-Rue, Colombier)
- 📍 Boucherie Cotteidin Guigal (Boulieu-lès-Annonay)
- 📍 AMAP Chapelon et Au Terroir, magasin de producteurs (Saint-Étienne)
- 📍 AMAP de la Côte-Durieux (Roche-la-Molière)



*Valérie et Gilles
Rouchouse*

3 Ruelle de la Faurie
Bourg-Argental
06 41 49 15 57

- À SAVOIR

Fournit les restaurateurs
locaux et la restauration
collective



38

L'ŒUF DU PILAT MARLHES Œufs

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Du lundi au samedi 10h30 - 11h30
- 🕒 Mercredi et samedi 9h - 12h30

Autres lieux :

- 🕒 Vival (Planfoy et Marlies)
- 🕒 Boucherie du Pilat, Ferme Margot, Proxi (Saint-Genest-Malifaux)
- 🕒 Le Bessat Gourmand (Le Bessat)
- 🕒 Vival (Riotord)
- 🕒 Duffrais chez Hugo (Dunières)
- 🕒 Carrefour Market (Saint-Just-Malmont)



Morgane Catel

4000 route de Joubert - Marlies
06 82 57 83 24
loeufdupilat@gmail.com



À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective

39

LA FERME DES CHALETOUS BOURG-ARGENTAL

Œufs, viande de volaille, d'agneaux, de bœuf, plats cuisinés et conserves

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 🕒 Mercredi 8h - 12h
- 🕒 Vendredi 15h - 18h
- 🕒 Samedi 9h - 12h

Autres lieux :

- 🕒 Marché du jeudi (Bourg-Argental)
- 🕒 Marché du mardi (Satillieu)

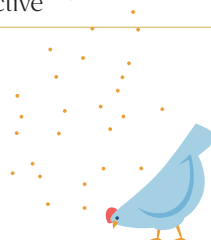
Maxime et Denis Bacher

2 Route de Burdignes
Saint-Sauveur-en-Rue
07 86 50 00 77
lafermedeschaletaus@gmail.com



À SAVOIR

Fournit la restauration collective



Miel

Butiné avec amour



40 LA MIELLERIE DE TRÉMOY

BOURG-ARGENTAL

Miel, essaims sur cadres, produits de la ruche

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Sur rendez-vous

Autres lieux :

- 📍 Marché du jeudi (Bourg-Argental)
- 📍 Le Quart d'Heure Paysan, magasin de producteurs (Planfoy)
- 📍 GAEC des Hirondelles (Pélussin)
- 📍 Ferme auberge « Linossier » (Burdignes)
- 📍 Châteaux de Bobigneux (Saint-Sauveur-en-Rue)

Stéphane Costechareyre

5 Chemin de la Crapaudière
Lieu-dit Trémoy - Bourg-Argental
06 15 99 82 65
stephane.costechareyre@laposte.net

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux et la restauration collective

41 LA BUTINERIE

SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE

Miel, petits pains de miel, miel propolis, bougies

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Sur rendez-vous

Autres lieux :

- 📍 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 📍 Zoo de Peaugres (Peaugres)
- 📍 Chambre d'hôtes Prince du Vernay (Graix)

*Clothilde Bonnet et
Alexandre Vagnon*

5 rue du Pré Battoir
Saint-Julien-Molin-Molette
06 59 01 77 69

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux

42 LE RUCHER DE PANÈRE

SAINT-RÉGIS-DU-COIN

Miel

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Sur rendez-vous

Autres lieux :

- 📍 Marché du dimanche (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 Marché du samedi (La Talaudière)

Jean-Paul Suc

7 Chemin des Crozes
Saint-Régis-du-Coin
06 85 29 27 32

À SAVOIR

Fournit les restaurateurs locaux



43

CHARROIN NICOLAS
SAINT-SAUVEUR-EN-RUE
Miel

📍 OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Marché du dimanche (Boulieu-lès-Annonay)

Charroin Nicolas

Saint-Sauveur-en-Rue
06 45 44 61 23
nico.charroin@gmail.com

44

LA MIELLERIE DU PILAT
SAINT-SAUVEUR-EN-RUE
Miel et autres produits transformés
à base de miel, crème et confitures
de châtaignes

📍 OÙ LES TROUVER ?

- 📍 Marché du samedi (Annonay)
- 📍 Dépôt de pain (Saint-Sauveur-en-Rue)
- 📍 Proxi (Saint-Genest-Malifaux)
- 📍 La Ferme du Pilat (Pélussin)

Thomas Parizot

16 Route de Burdignes
Saint-Sauveur-en-Rue
06 52 20 57 22
thomas_parizot@proton.me

45

LES DÉLICES DE L'OUVRIÈRE
LA VERSANNE
Miel de fleur, de montagne, d'acacia, de
lavande, de châtaignier et de forêt, pains
d'épice

📍 OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Sur rendez-vous

Autres lieux :

- 📍 Biocoop Bourguibio (Bourg-Argental)
- 📍 La Ferme de Taillard (Saint-Sauveur-en-Rue)
- 📍 Au terroir, magasins de producteurs (Saint-Étienne)



Jean-Baptiste Tardy

240 chemin de Gouet
La Versanne
07 81 12 67 46
jibu33@yahoo.fr



Le goût du coin

Autres produits



46

OSMIE PÉPINIÈRE

SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE

Petits fruits, légumes perpétuels, plantes aromatiques, médicinales, plantes de services agroécologiques

🏠 OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Vendredi 14h - 17h



Karen Milley

293 Chemin de la Rivoire
Saint-Julien-Molin-Molette
06 70 29 31 63 - 07 82 23 94 49
contact@osmie-paysage.fr
www.osmie-paysage.fr



📍 - À SAVOIR

Organise des visites et ateliers thématiques, sur demande

47

SEMEUR DE PAINS

SAINT-JULIEN-MOLIN-MOLETTE

Pains et farines

🏠 OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

🕒 Vendredi 16h - 18h

Autres lieux :

- 🕒 Marché du mardi (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 🕒 Marché du samedi (Annonay)
- 🕒 Marché du jeudi après-midi, parking d'Ekibio et au magasin (Peaugres)



Cédric Mary

293 Chemin de la Rivoire
Saint-Julien-Molin-Molette
06 25 34 56 36
marycedrek@free.fr



48

SAUVAGES

SAINT-GENEST-MALIFAUX

Tisanes, compléments alimentaires, cueillette sauvage de plantes médicinales

OÙ LES TROUVER ?

Vente directe :

- 📍 Sur rendez-vous

Autres lieux :

- 📍 Le Panier Paysan (Monistrol-sur-Loire)
- 📍 Biocoop Bionacelle (Annonay)
- 📍 Maison de l'Ail (Saint-Bonnet-le-Froid)
- 📍 La Halle Fermière (Mazet-Saint-Voy)
- 📍 Biocoop Les Artisons (Firminy)
- 📍 Brasserie du Pilat (Saint-Julien-Molin-Molette)
- 📍 Marché du 1^{er} vendredi du mois à 18h (Lupé)
- 📍 Ferme du Prince du Vernay (Graix)
- 📍 Boutique du Safari de Peaugres (Peaugres)
- 📍 Fromagerie Les 4 fermes (Burdignes)
- 📍 Le Croquan'Bulant (Colombier)
- 📍 Boulangerie Lorrain (Bourg-Argental)
- 📍 Auberge de 'La Jasserie' (La Valla-en-Gier)



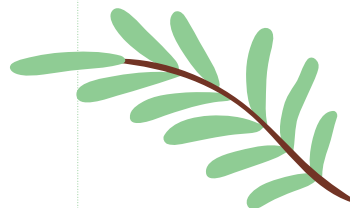
Juliette Girard

395 Route de Marlhes
Saint-Genest-Malifaux
06 78 51 75 46
juliettegirard@gmail.com



À SAVOIR

Balades botaniques autour des plantes et de leurs bienfaits, atelier d'herboristerie familiale



Les démarches « Qualité »

indiquées dans le guide



Label AB

Mode de production culturales et d'élevage qui combine des pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau de bien-être animal élevé. Ce label, français, atteste qu'un produit contient au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés bio. Il exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



L'Appellation d'Origine Protégée

Signe européen désignant un produit répondant à un cahier des charges précis. Ainsi, toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. Ces facteurs naturels et humains confèrent au produit ses caractéristiques.



Rigotte de Condrieu

Petit fromage de chèvre au lait cru, la Rigotte de Condrieu est labellisée AOP depuis 2013. Fabriquée au cœur du parc naturel régional du Pilat, à cheval entre Loire et Rhône, elle est le parfait symbole de ce terroir montagnard.



« Bienvenue à la ferme »

Marque collective des chambres d'agriculture. Il s'agit du premier réseau national des agriculteurs en vente directe ou accueil à la ferme. Pour chaque produit de la ferme, une charte garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production.



Certification « Haute valeur environnementale »

Garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, air, paysage, etc.). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code Rural et de la Pêche Maritime. Il s'agit d'une démarche volontaire.



Ma région, ses terroirs

Marque créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et les représentants du monde agricole et agroalimentaire. Elle garantit de la provenance régionale des produits : cultivés, élevés et transformés par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles.



Végétal local

Outil de traçabilité des végétaux sauvages et locaux afin d'avoir sur le marché des gammes adaptées pour la restauration des écosystèmes et des fonctionnalités écologiques.



Simple

Les professionnels disposant de la marque SIMPLES (Syndicat Inter-Massifs pour la Production et L'Économie des Simples) respectent un cahier des charges très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.



Nature et progrès

Marque associative qui garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des Hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers du charte.



Veau des Monts du Velay-forez

Cette marque bénéficie de l'appellation montagne attribuée par la CORPAQ Auvergne : les produits commercialisés sous cette marque sont nés, élevés et abattus en zone de montagne.



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 autres produits similaires habituellement commercialisés.



Origine Montagne

Marque collective créée en 2012 à l'initiative de l'Association Porc Montagne, elle vise à garantir l'origine montagne des produits et à soutenir la filière porcine de ces territoires. Les viandes fraîches, salaisons, pâtés ou terrines porteurs de la marque proviennent d'élevages familiaux et sont élaborés selon des savoir-faire artisanaux et des méthodes naturelles de fabrication, dans le respect des traditions montagnardes.

Guide des producteurs alimentaires

DES MONTS DU PILAT

Les producteurs figurant dans cet annuaire sont ceux qui ont accepté d'y paraître. Les lieux de vente indiqués ont été communiqués par les producteurs.



Plus d'infos sur le Projet Alimentaire Territorial
des Monts du Pilat sur cc-montsdupilat.fr



Producteurs ou acteurs de l'alimentation ?

Vous souhaitez davantage d'informations sur le PAT,
contactez le service de développement économique de la
Communauté de Communes
pat-agriculture@cc-montsdupilat.fr

Mangeons local.
Nourrissons notre territoire.