



A la ferme
au pays d'Uriage

Visites, produits, repas fermiers...

Uriage
LES-BAINS

Terroir

***Dans notre potager local il y a des choux... et de tout !
Fruits, légumes, œufs, viandes bios ainsi que des plats cuisinés
avec soin et authenticité: pâté, charcuterie, boissons, sirops,
confitures, gelées, tartes... des menus et produits que nos
agriculteurs vous proposent en vente directe dans leurs
magasins ou sur les marchés fermiers.***

Une belle façon de les rencontrer.

*Certaines fermes vous invitent aussi, parfois, à venir chez eux
pour une visite découverte, une vente de produits,
une animation...*

***Dans tous les cas, un moment de régal à goûter dans tous
les sens, en prévenant de votre arrivée !***

A la ferme au pays d'Uriage



À la ferme de Loutas

Y'a de l'ambiance! Ici on vous accueille l'été, parfois en musique et autour d'une buvette, pour acheter les bons légumes bios, des œufs et de la volaille.

 *Toute l'année, les vendredis de 16 h à 19 h*
Du 1^{er} avril au 31 décembre autour d'un marché fermier les premiers dimanches du mois

 220, chemin de Loutas - le Pinet - Saint-Martin d'Uriage
 07 49 10 76 60 •  lafermedeloutas@gmail.com

À la ferme d'Allicoud

Du blé au pain! La ferme cultive du blé et le transforme en pain, farine et pâtes bios. L'association "Champs d'accueil" propose à des petits groupes constitués, de prendre soin des animaux, des promenades avec les lamas ou de participer à des ateliers créatifs.

 *Sur réservation. Attention, la ferme se repose en août!*
 54, chemin du Murier - Saint-Martin d'Uriage
 Amélie 06 71 22 48 27 - Marguerite 06 42 94 69 22
 champsdaccueil@gmail.com

Chez PMG Farm

Ambiance western! Chez eux, le cheval est star, mais, même sans faire de compétition, on peut aller sur RDV, assister à une séance de dressage, faire une balade à poneys ou aller s'occuper de tous les autres animaux: vaches (dont les highland à la magnifique fourrure et aux longues cornes), chèvres et chevreaux et même un petit alpaga... tous craquants! Côté boutique de la ferme, on y trouve du lait, du fromage sec ou blanc, de la confiture de lait et des œufs...

 *Il faut réserver sa visite ou sa balade...*
La boutique est ouverte tous les jours de 8 h 30 à 12 h et 14 h à 19 h
Samedi fermeture à 18 h 30 - Dimanche de 10 h à 12 h
 142, route de Pérérée - Saint-Martin d'Uriage
 06 77 92 32 04 •  pmgfarm38@gmail.com

Chez la Poulette à Facettes

Roule ma poule sur les balcons de Belledonne! On trouvera, dans cette petite ferme des œufs et des champignons bios (pleurote et shiitaké) tout en profitant sur place, d'une vue à couper le souffle sur le massif de la Chartreuse...

 *Ouverte toute l'année du lundi au vendredi sur rendez-vous*
 1300, chemin des Ronzettes - Saint-Martin d'Uriage
 06 70 91 96 61 •  lapouletteafacettes@gmail.com

Chez le Goût des plantes

Cueillez la vie! «Avec Caroline, on ramasse des fleurs on sent plein de plantes, et on marche dans le labyrinthe des senteurs. C'est génial!» C'est un petit lutin qui vous accueille avec magie dans ce jardin pédagogique; on peut faire un Escape Game ou un jeu de piste en choisissant son thème: le composteur ou le pressoir à pommes... une cabane nous est attribuée, du matériel et quelques indices et c'est parti pour une enquête ludique. On trouvera aussi des tisanes, du miel et ses dérivés, des confitures et des fruits, du sel et des aromates.

 *D'avril à octobre, sur rendez-vous*
 Route de Pré-Pinet - Saint-Martin d'Uriage
 06 83 00 71 78 •  legout.caroline@gmail.com

Au clos de Martin

À vos confitures et gelées! À deux pas du village de Saint-Martin d'Uriage, on peut aller cueillir tous les fruits rouges de montagne: les framboises, les mûres, les cassis, groseilles, airelles, ou myrtilles... qui mûrissent en permaculture ou acheter confitures et gelées. Seule condition, pensez à vérifier la période, ils n'arrivent pas tous en même temps!

 *L'exploitation est ouverte tous les jours de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h.*
On peut aussi prendre un goûter sur la terrasse.
Il faut juste prévenir de votre arrivée!
 120, passage de la Bréduire - Saint-Martin d'Uriage
 07 86 86 96 69 •  daniele.hug@free.fr

À la Bermotine

Du goût, du bio, du local! Merci à ses brebis laitières, le lait à la Bermotine devient fromage ou yaourt. Il y a aussi des petits fruits rouges cultivés pour préparer coulis, sirops et confitures, le tout en agriculture biologique.

 *Le nouveau local de vente est ouvert les samedis de 10 h à 12 h.*
Fermeture annuelle de novembre à février.
 400, chemin de Montperret - Vaulnaveys-le-Haut
 06 80 42 94 71 •  labermotine@gmail.com

À la ronde des légumes

Du fait main! Cette exploitation exclue toute intervention mécanique et cultive en grande partie des variétés anciennes de légumes en bio bien sûr! On y trouvera également des fruits, des herbes aromatiques, des œufs et du miel.

 *De juin à novembre, vente en direct les mercredis de 16 h 30 à 19 h*
 Vaulnaveys-le-Haut (à côté du terrain de rugby)
 06 22 99 77 23 •  mickael.blain@gmail.com

À la ferme des délices de Belledonne

Caresse ou Câline? Le lait crémeux de ces 2 célèbres vaches mélangé aux fruits bios de l'exploitation et à d'autres saveurs locales, offre des recettes délicieuses, avec, en tête de la gourmandise les glaces et sorbets. On peut, à l'heure du goûter, tout en dégustant son cornet, participer à une animation autour des animaux. Attention: on fond... dans tous les sens!

 *Vente tous les samedis de mai à septembre de 15 h 30 à 18 h 30*
Sinon tous les mercredis de 16 h à 18 h ou sur rendez-vous
 347, route du Merger - Revel
 Isabelle 06 84 63 06 23 - Anne-Sophie 06 85 63 02 08
 glaces.caresseetcaline@gmail.com

À la ferme des Charrières

Un déjeuner à la ferme! Une auberge paysanne pour aller déguster, en groupe de 12 à 40 personnes, un délicieux menu concocté avec des produits frais et locaux. Vous pouvez aussi commander en ligne, des plats à emporter, un apéritif ou un menu pour vos réceptions!

 *Du lundi au vendredi midi, sur réservation dans tous les cas*
 967, chemin des Terres - Le Noyaret - Herbeys
 04 76 72 09 34 •  info@fermedescharrieres.fr

~~~~~  
**Mais où retrouver toutes ces saveurs et d'autres encore ?**

### chez Herbe et Coquelicot

 *Les producteurs vous reçoivent les mercredi et vendredi de 15 h à 19 h 30, le samedi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h. Sauf jours fériés*  
 14, chemin de Villard - Herbeys  
 09 84 58 48 23 •  herbeetcoquelicot@gmail.com

### à la Combe Gourmande

 *Ouvert du mardi au samedi de 8 h 30 à 19 h*  
 1600, route de Gières - Saint-Martin d'Uriage  
 04 76 54 05 87 •  la-combe-gourmande@orange.fr

### chez Manabio

 *Ouvert tous les jours de 9 h à 19 h, fermé le dimanche*  
 1530, route de Gières - Saint-Martin d'Uriage  
 04 76 82 09 93

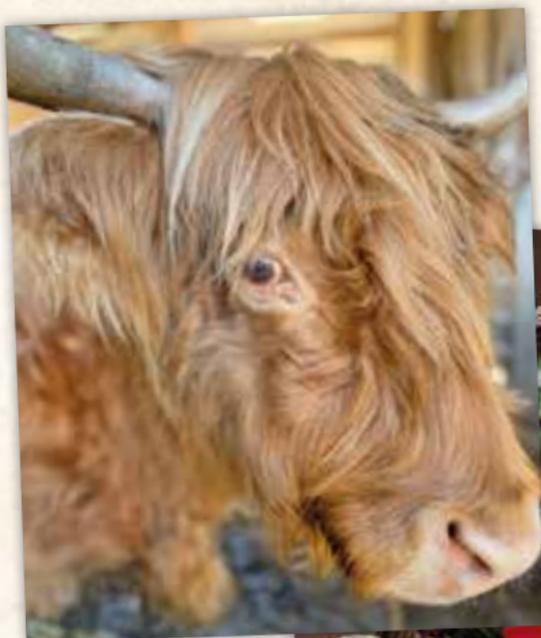
### à l'art du terroir

Un distributeur de produits fermiers sur le point de vente de la ferme de Loutas avec du pain, des plats de légumes cuisinés et, selon saison de la viande bœuf.

 *Accessible à toute heure, règlement CB*  
 220, chemin de Loutas - le Pinet - Saint-Martin d'Uriage

### ou sur le marché bio et de producteurs à Tavernolles:

 *Toute l'année, le mardi de 15 h à 19 h*  
 1401, route Napoléon - Brié-et-Angonnes



Rédaction « Office de Tourisme d'Uriage »

Photos © Shutterstock / Canva / E. ChartierCoton / Office de Tourisme

Realisation www.chapocom.fr • Imprime par Coquand - Produit Certifié PEFC 10-32-3010



# Uriage

LES-BAINS

Office de Tourisme



5, avenue des Thermes  
38410 Uriage

04 76 89 10 27

info@uriage-les-bains.com

www.uriage-les-bains.com

