



GALTA vous propose des paniers de produits locaux!

*Offrir des produits locaux,
c'est soutenir
les producteurs et artisans
de votre territoire*

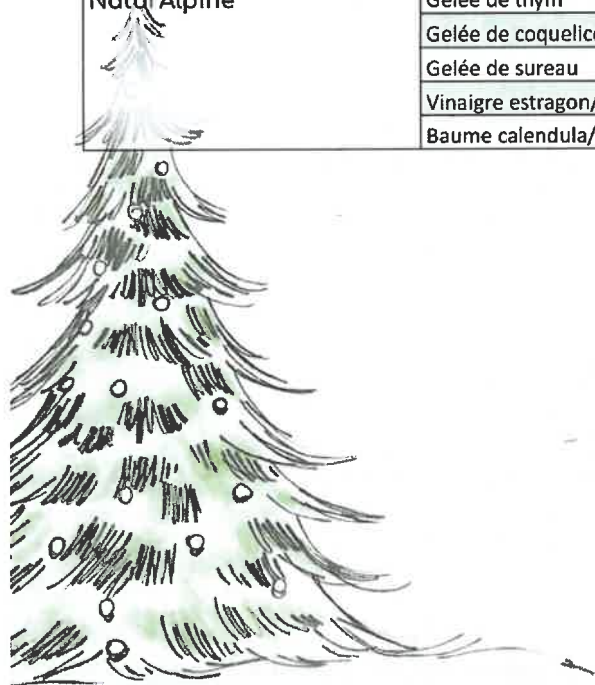
*Passez commande avant le 29/11,
pour une livraison en mairie
à partir du 16/12*

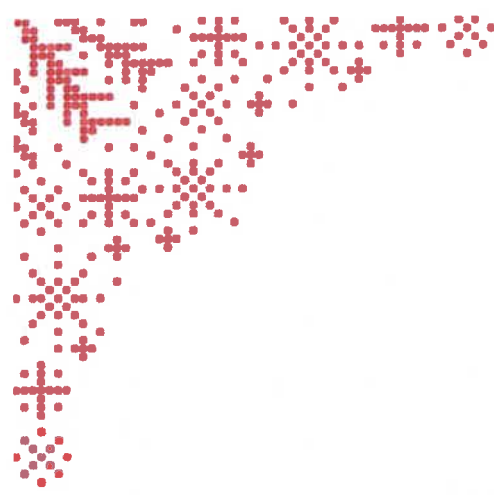
*Réservation par email:
galta.portesdemaurienne@gmail.com*





Producteur/ Artisan	Produit	Poids/ Contenance	Prix à l'unité	Quantité
GAEC Ferme de Cathelins	Rillettes de brebis	200g	7.5 €	
	Bourguignon ou Navarin de brebis	750g net	15.7 €	
Croq'Champs	Tomates au naturel	0.7l	6.6 €	
	Bon pour repas Croq'Champs d'une valeur de 12€ (à retirer ou à manger sur place)		13.2 €	
	Soupe de butternut aux épices	0.7l	8.3 €	
	Confiture de mûres épinées	350 g	6.6 €	
Hurtirèves	Tisane de Noël	30gr	5.5 €	
	Sirop	25cl	6.1 €	
Ferme de l'Ebio	Savon au lait d'anesse	100gr	6.6 €	
Le Rucher du Presbytère	Pot de miel	250gr	5.5 €	
	Pot de miel	500gr	9.9 €	
	Mielice noisette	250gr	6.6 €	
	Savon au miel	135gr	6.6 €	
La Ferme D'Emeline	Boite de 6 œufs		2.2 €	
	Tagliatelles	250gr	3.9 €	
	Fusilli	300gr	3.9 €	
	Coquillettes	250gr	3.9 €	
Brasserie du Grand Pic	Bière	33cl	3.3 €	
	Bière	75cl	6.6 €	
Les Sartos du Bec	vin rouge Mérops (mondeuse/persan)	75cl	10.0 €	
	bouteille de rosé	75cl	7.0 €	
Brûlerie Alpine Mr Blanchot	Paquet de café en grain - Santos Aquarela ou Paquet de café moulu - Santos Aquarela	225gr	7.7 €	
Natur Alpine	Gelée de thym	220g	6.1 €	
	Gelée de coquelicot	220g	6.1 €	
	Gelée de sureau	220g	6.1 €	
	Vinaigre estragon/echalotte	25cl	5.5 €	
	Baume calendula/lavande	30ml	7.7 €	





Proposition de paniers

Soupe de butternut aux épices
 Boite de 6 oeufs
 Rillettes de brebis
 Tisane de Noël
 Vinaigre estragon/ echalotte
 Savon au lait d'anesse
 Pot de miel
 Bière 33cl
 Bouteille rosé
 Paquet de café moulu pour filtre
 TOTAL: 59.10€

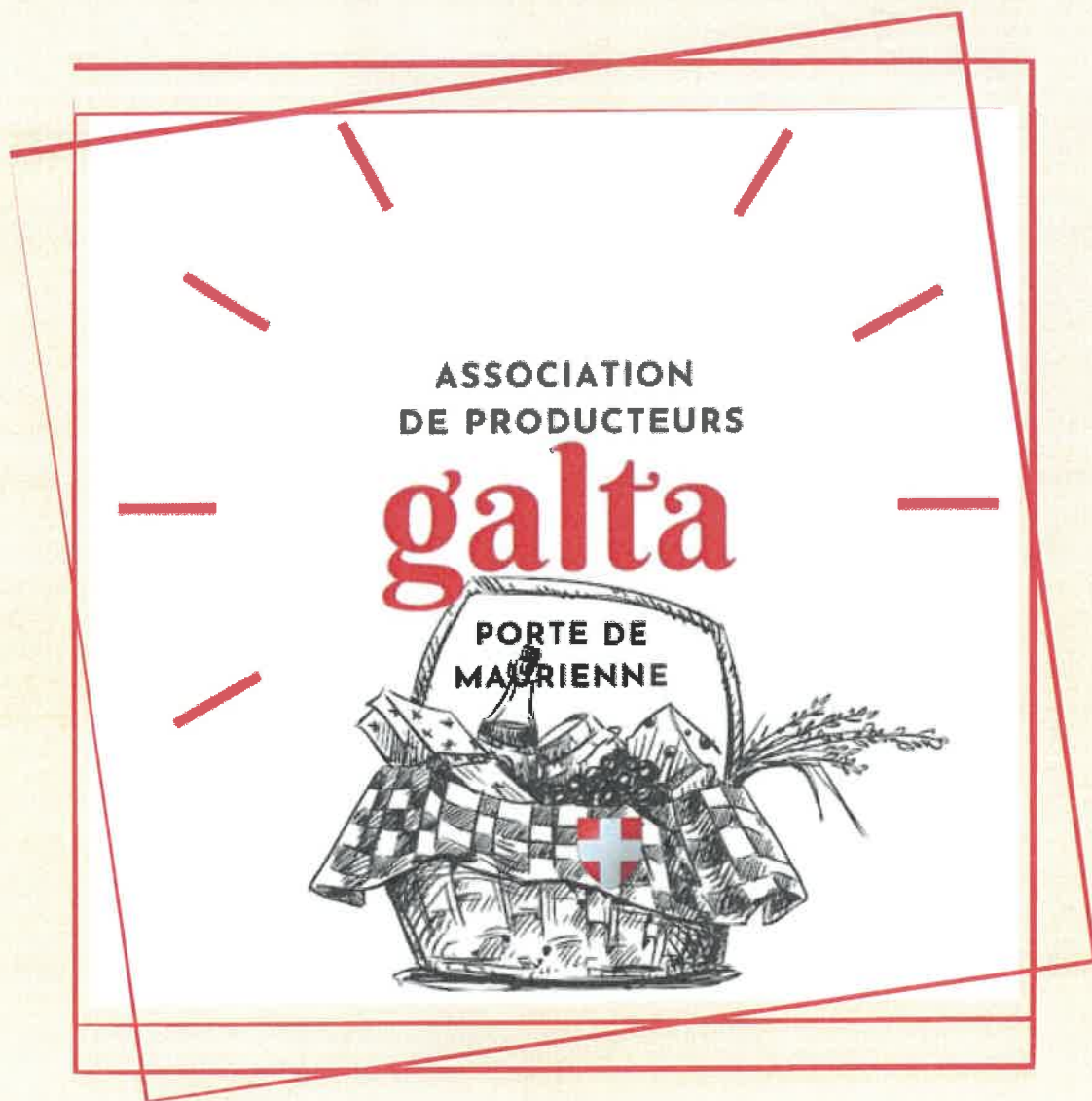
Vin rouge mérops
 Vinaigre estragon échalotte
 Paquet de café en grain
 Confiture de mûres
 Tisane de Noël
 TOTAL:35.30€

Bourguignon ou Navarin de brebis
 Tagliatelles ou Fusilli
 Bière 75cl
 Gelée Thym
 Mielice noisette
 TOTAL: 38.90€

Baume calendula/lavande
 Sirop
 Savon au lait d'anesse
 Bon pour repas Croq'Champs (à retirer
 ou à manger sur place)
 TOTAL:33.6€



Carnet du terroir



galta.portesdemaaurienne@gmail.com

Promouvoir les produits locaux et sensibiliser aux modes de production agricoles et artisanales du territoire, les habitants, les touristes et les collectivités.

Qu'ont-ils réalisé en 2024 ?



Stand commun
sur le marché
de Val d'Arc l'été

Vente d'assiettes
Paysannes au marché
du terroir à St Alban
d'Hutrières

Fête de l'agriculture
et des savoir-faire à
Croq'champs

Soirée Ciné
Débat et buffet
dégustation en
collaboration
avec 3 p'tits
cailloux



Vente de Paniers de
produits locaux !

Qui sont nos artisans

et producteurs en porte de Maurienne ?





Les Sartos du Bec

« Il y a de
la vigne à
Aiton ? »

Effectivement, ce n'est plus très connu, mais Aiton était un vignoble réputé, le terroir y est pour beaucoup. Nous avons entretenu des vieilles parcelles, replanté de la Mondeuse, du Jacquère, du Persan, de l'Altesse, de la Douce-Noire... Des jeunes viticulteurs nous ont rejoint sur le coteau et prennent la suite sur certaines parcelles.

La quasi totalité du coteau viticole d'Aiton est en bio pour respecter la nature (faune et flore), les habitants et les consommateurs.

Sur place aux sartos du bec à Aiton,
le marché d'Aiguebelle, Office de
Tourisme Porte de Maurienne
Croq'champs, Café gourmand,
Fromagerie du Val d'Arc,
Ferme du boisson à Chateauneuf

Les Sartos du Bec

Bernard et Marido Bachellier
Les Sartos du Bec

118 ch des sartos Le villard
73220 AITON

bernard.marido@gmail.com

06 19 03 73 09

Où trouver une
bonne bouteille à
partager ?



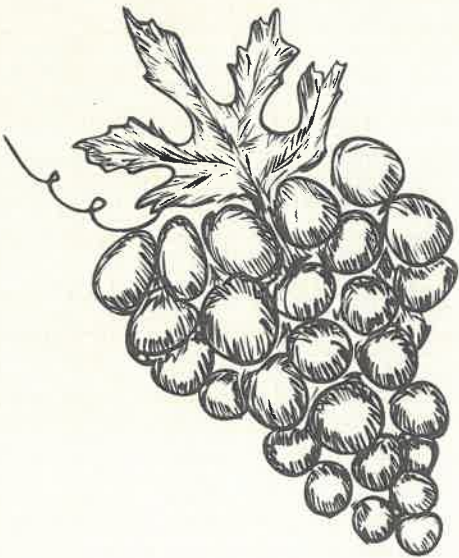


Les Sartos du Bec

Aux Sartos du Bec, nous proposons actuellement :

Mérops : vin rouge Mondeuse/Persan

Rosé du bec Gamay



Les Jardins du Grand Arc

Les Jardins du Grand Arc ont vu le jour début 2023, avec l'idée de créer un lieu qui croise le maraîchage et l'arboriculture. Une centaine d'arbres vont venir compléter en fruits la gamme actuelle de légumes. Les valeurs qui animent Nicolas au quotidien sont l'agriculture biologique, le sol vivant, la biodiversité, l'autonomie paysanne - le tout pour nourrir des familles du territoire en fruits et légumes de saison.

Les Jardins du Grand Arc
Siège social 73220 Aiton

nicolas.antoni.pro@gmail.com
06 99 00 40 26



Où trouver les
légumes de saison ?

Paniers via l' AMAP du
Grand Arc
d'Avril à Février
le jeudi soir

Vente au détail à la
demande



Les légumes sont vendus en
différents paniers

Petit panier de légumes
Bio et de Saison
pour 1 à 2 personnes

Les Jardins du Grand Arc



Grand panier de
légumes Bio et de Saison
pour 3 à 5 personnes





Notre histoire avec le café a commencé il y a 20 ans à Dunedin, ville dynamique située dans l'île du Sud de la

Nouvelle-Zélande, où de nombreux torréfacteurs indépendants fournissent aux baristas des cafés d'excellence.

Désormais, depuis la Savoie, nous souhaitons proposer des cafés de hautes qualités à qui saura les apprécier. Nous proposons des cafés de spécialité provenant de petits producteurs qui mettent en avant la qualité de leur produit et non la quantité. Les cafés sont tous 100% Arabica et fairtrade.

Nous recevons le café vert, en grain et nous le torréfions de façon artisanale à Montgilbert.

Office de Tourisme Porte de Maurienne, Fromagerie Val d'Arc, Croq'champs

Commande en ligne sur le site internet et livraison gratuite avec le code LOCAL

Brûlerie Alpine Mr Blanchot

Gareth Hoddinott

73 220 MONTGILBERT

mrblanchotcoffee@gmail.com

06 36 21 48 83

www.mrblanchotcoffee.com



Où trouver un café à torréfaction douce ?

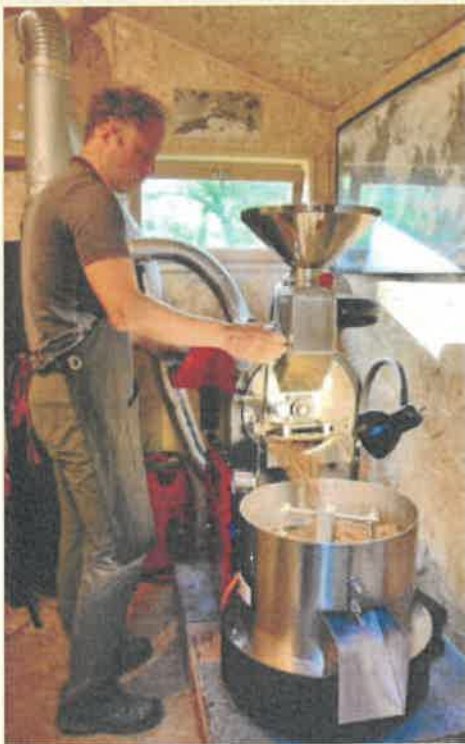




Brûlerie Alpine Mr Blanchot

**Nos produits sont disponibles :
En grain ou moulu, différentes
moutures disponibles**

- **Paquet de 225g / 500g / 1kg**
- **Large conditionnement 4kg/ 8kg**
- **Coffret de 5 échantillons 125gr**



**Les cafés ne sont pas toujours les
mêmes car ils changent selon les
saisons, voici quelques exemples:**

- **Espresso Blend**
- **Santos Aquarela - Brésil**
- **Fazenda Mariano - Brésil**
- **Huehuetenango BIO- Guatemala**

**Vente également d'équipement
comme Aeropress, cafetière,
filtre et de bons cadeaux**





Installés depuis 2014, notre ferme est un lieu dynamique dédié à l'élevage de nos 90 brebis laitières, mettant l'accent sur la production de lait de qualité pour la fabrication d'une variété de produits laitiers. En tant qu'éleveurs et producteurs, nous démontrons notre polyvalence, de la gestion des troupeaux à la fabrication de produits laitiers. Nous commercialisons aussi des conserves de viande de nos brebis ou encore des articles en laine mettant en avant un savoir-faire artisanal et authentique.

Ferme des Cathelins

**GAEC Ferme des Cathelins
PERE Jean-Michel & Amélie
3498 Route de l'Envers
73 220 MONTGILBERT
fermedescathelins@gmail.com
06 09 40 76 06 / 06 64 15 02 57
<https://www.fermedescathelins.fr>**



Où trouver nos produits fermiers et artisanaux ?

A la ferme tous les jours à partir de 17h30, au marché à Aiguebelle le mardi matin, Office de Tourisme Porte de Maurienne, Fromagerie Val d'Arc, Croq'champs, Coffee'Press

Commande en ligne sur le site internet





Ferme des Cathelins

Nos produits disponibles :

- **Fromages lactiques (frais, affinés) et tomettes au lait Cru**
- **Yaourt nature ou parfumés au lait pasteurisé**
- **Navarin, bourguignon, terrines, rillettes et saucisses sèches**
- **Viande d'agneau élevé sous la mère**
- **Articles en laine feutrée : sacs, étuis, pochettes...etc**





La Ferme de l'Ébio

Fabrication de pain de pays avec les céréales de la ferme située à Argentine. Les pains au levain sont fabriqués avec de la farine fraîchement moulue à la ferme sur meule de pierre, pétris et façonnés à la main, puis cuits au feu de bois.

En parallèle un petit troupeau d'ânesses donne son lait pour la fabrication de savons solides. Le lait d'ânesse protège et aide à régénérer les cellules des peaux les plus sensibles.

**365 CHEMIN DE LA TOUR D'EN
HAUT, 73220 ARGENTINE**

06 27 37 10 67

lafermedelebio@hotmail.com

lafermedelebio.fr

*Où trouver le bon pain
au levain et les savons ?*

**Les Savons : Musée du félicien à
Argentine, Office de tourisme
porte de Maurienne, l'Amap du
grand Arc, Les pépinières du Val
d'Arc, Croq' Champs**

**Le pain : Fromagerie Val d'Arc,
Croq'Champs et les jeudis, Amap
du grand Arc et tournée sur
Argentine**



**Gamme de savons
au lait d'ânesse**

Nature

Huile de germe de blé

Argile rose

Lavande

Menthe

**La Ferme
de l'Ébio**

Gamme de pains au levain

Le gros pain	Farine de blé T 80	Blé demi-complet : mie plus blanche et plus alvéolée	1 kg
Le pain complet	Farine de blé T 130	Blé complet : pain plus foncé, plus dense, goût rustique, riche en fibres et nutriments	800 g
Le méteil	50 % Farine de blé 50 % Farine de seigle	Demi seigle : pain dense, goût plus typé, miellé.	750 g

Le seigle	Farine de seigle T 130	Pain moulé de couleur sombre, mie dense, goût légèrement acidulé et sucré.	600 g
Le petit blé	Farine de blé T 80	Blé demi-complet : mie plus blanche et plus alvéolée	500 g
Le petit seigle	Farine de seigle T 130	Petite boule de couleur sombre, mie dense, goût légèrement acidulé et sucré.	400 g





**A la ferme de Leschaux,
Pierrick est éleveur de vaches
laitières, producteur de lait,
fromager, et affineur.**

**Nos vaches tarines et abondances
passent l'été en alpage où nous
produisons le beaufort, et le reste
de l'année elles pâturent dans le
village d'Argentine, au pied de la
Lauzière.**

**Fanny est productrice de fruits
rouges et plantes, qu'elle
transforme en divers produits
gourmands, et c'est aussi elle qui
vous accueille à la fromagerie !**

La Ferme de Leschaux

**La Ferme de Leschaux
Route des Bottets
73220 Argentine
tél: 0603925116**

fromagerievaldarc@gmail.com



*Où trouver les bons
fromages au lait de Vache ?*

**Fromagerie Val d'Arc
Vente directe**





La Ferme de Leschaux

La totalité du lait produit est transformé puis les fromages sont affinés dans nos caves pendant plusieurs mois : Beaufort Chalet d'alpage, Argentin, tommes, Frontine, beurre, sérac et fromages blancs.



Les petits fruits cueillis par Fanny sont transformés à Argentine en : confitures, sirops, coulis de fruits rouges et de plantes, en agriculture biologique.



La Fermette D'Emeline

Ferme de poules pondeuses plein air. Production d'œufs plein air. Adoptions des poules pondeuses de réforme de la ferme.

Chemin pédagogique avec onze panneaux ludiques pour tout savoir sur les poules et les œufs.

Tables de picnic. Balade sécurisée le long de la rivière

Poules en extérieur les après-midi à partir de 13h jusqu'à la tombée de la nuit.

Ferme labellisée Haute Valeur Environnementale (HVE)

**Chalet de vente directe à la ferme à La Pouille à Aiguebelle
Ouvert 24h/24 et 7jr/7**

**Fromagerie du Val d'Arc,
Carrefour Contact Aiguebelle,
Intermarché Aiguebelle**

Emeline VINCENT-LEVEQUE

LA FERMETTE D'EMELINE

6 route de la Digue - La Pouille

73220 AIGUEBELLE

contact@lafermettedemeline.fr

07.66.63.53.46

http://www.lafermettedemeline.fr

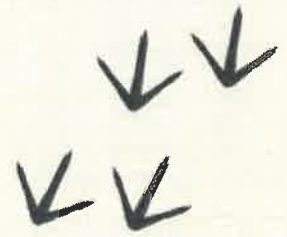
*Où trouver de bons
œufs frais ?*



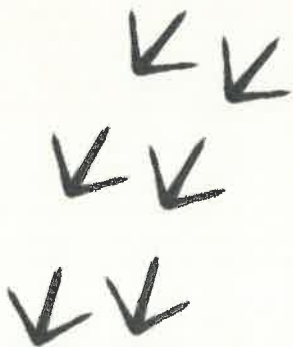


La Fermette D'Emeline

Nos produits disponibles :



- Œufs plein air extra-frais
- Terrines de poules (Nature, Thym/Vin Blanc, Piment d'Espelette)
- Rillettes
- Bocaux Poulet Basquaise
- Pâtes (Tagliatelles, Coquillettes, Fusilli)



BRASSERIE MAURIENNAISE DU
GRAND PIC
MASSIF DE LA LAUZIÈRE - SAVOIE

« La Brasserie Du Grand Pic est née dans les rêves d'une bande de quatre copains. Basée à Epierre (73), cette petite manufacture à taille humaine produit avec passion des bières artisanales. Tous les ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique et « le plus local possible ». En dégustant nos bières, vous soutenez le tissu local tout en découvrant nos amis et fournisseurs locaux (Matts des Pays de Savoie, Houblon de l'Ardèche ou de l'Isère, étiquettes Savoyardes...) Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre monde de l'ultra local ! »

Carrefour contact, Fromagerie du Val d'Arc, Office porte de Maurienne, Le Relais Du Lac Noir, Le Stu'Diot, Le Sandjo, La Perle de la Lauzière, Le Café Gourmand, Croq'Champs, La K'bane Du Lac et bien sûr en direct à la Brasserie

Brasserie du Grand Pic

80 Rue des Moulins
73220 EPIERRE

fabien@brasseriegrandpic.com

06.89.06.42.49

www.brasseriegrandpic.com



Où déguster une bière
Grand Pic en Porte de
Maurienne ?





Brasserie du Grand Pic

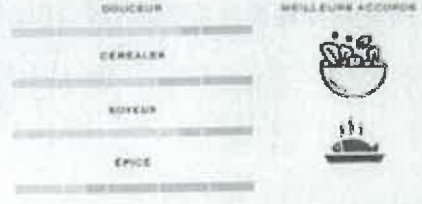
Nos produits sont disponibles
 en 33cl et 75 cl
 Coffret découverte sur demande



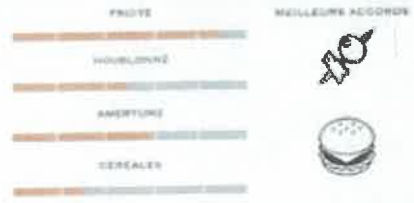
HYMNE À LA MOUSSE AMERICAN PALE ALE / Bière blonde - 5,5°



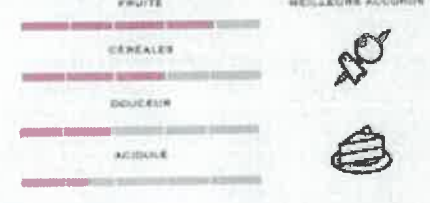
JOUR BLANC WEIZENBIER / Bière blanche - 5,0°



GUET APENS HAZY IPA / Bière blonde houblonnée - 5,5°



MARAUDE RASPBERRY WHEAT Bière blanche framboise - 5,5°



SANG ROYAL RED ALE / Bière rousse - 5,5°



CONTRE PENTE AMBER ALE / Bière ambrée - 5,5°





Nichés sur le plateau des Hurtières, nous serons heureux de vous accueillir sur la ferme d'Hurtirêves, afin de vous faire découvrir notre métier, nos passions et notre amour de la nature. Sur environ 2 hectares, nous produisons plantes aromatiques et médicinales, mais aussi petits fruits, fruits, dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. La production est complétée par de la cueillette sauvage, dans le respect des ressources et du milieu naturel.

En direct à la ferme,
Croq'Champs, Le grand
filon, Office du tourisme
Porte de Maurienne,
Carrefour Contact, sur le
site en ligne yatou en
Maurienne

Hurtirêves

Hurtirêves
2485 route du col
73220 St Alban d'Hurtières
06.20.42.58.63
hurtireves@gmail.com
yatou-en-maurienne.fr/hurtireves-13472/produits

Où trouver infusions,
sirops, gelées et autres
délices aux plantes ?





Hurtirêves

Les Infusions

Infusion La Croë	Infusion à boire chaude ou froide, composée de Pomme, Cannelle, Verveine, Origan. Se consomme en toutes occasions
Infusion Arbarine	Infusion composée d' Origan, Aubépine, serpolet
Infusion Thym-Thym aux Hurtières	Infusion composée de Thym citron et serpolet.
Infusion Demande à la Lune	Infusion composée de Tilleul, Estragon, pavot de californie, Bleuet
Infusion Au bois dormant	Infusion composée de Tilleul, Menthe douce, coquelicot
Infusion Fonte des Neiges	Infusion composée de Menthe, Cassis, Sauge, Ortie
Infusion PatouxTatis	Infusion composée de Thym citron, sarriette, bouillon blanc
Infusion Abrac'adastache	Infusion composée de Mélisse, agastache, romarin
Les infusions simple	Infusion au choix, Verveine, Tilleul, Mélisse, Cassis, Aubépine, Camomille, Saug

Voici la liste des produits disponibles mais aussi liqueurs de plantes, apéritifs, hydrolats et pots de miel !

Les Gelées

Confi'Rêve Pêche agastache	Gelée de pêche de vigne et agastache,
Confi'Rêve Myrtille Estragon	Gelée de Myrtille/Estragon
Confi'Rêve Fraise Menthe	Gelée de Fraise et Menthe
Confi'Rêve Fruits/ Plantes	Gelée de Fruits et de plantes, en fonction des saisons, des récoltes et de notre inspiration

Les Sirops

Les sirops de plantes	Sirop de plantes au choix, bouteille de 25cl. Lavande/Lavandin, Coquelicot, Sarriette, Hysope, Génépi, Sureau, Mojito (Menthe, citron).
Les Sirops éphémères	Violette, Fraise-Menthe, Pêche-Agastache, Myrtille-Estragon
Sirop Fruits/ Plantes	Sirop de Fruits et plantes, en fonction des saisons, des récoltes et de notre inspiration. Bouteille de 25cl





Ferme du Fornet

**La Ferme du Fornet:
c'est encourager une économie
locale, la valorisation d'un savoir
faire, le respect de l'animal et de la
nature.**

**Soutenir une agriculture biologique,
les poules sont nourries avec un
mélange de céréales et de graines
germées, vivent dans des parcours
ombragés d'arbres fruitiers et de
petits fruits qu'elles entretiennent
et fertilisent.**

**La Ferme du Fornet
141 Chemin du Fornet**

73220 Saint Alban des Hurtieres

06.76.03.59.02

tournierclement73@gmail.com

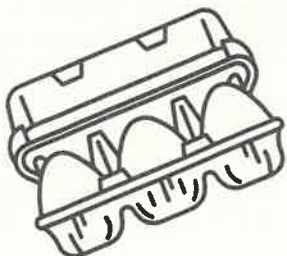
*Où trouver de bons
oeufs bio ?*

**En direct à la ferme,
Amap du grand Arc (jeudi),
Marché de St Jean de
Maurienne (samedi matin),
en libre service à l'eco
camping de Saint Georges et
au four à pain de Saint Alban**



↑↑
Vous trouverez les
oeufs au détail, pensez
à ramenez vos boîtes
(limitons nos déchets).
Au plaisir de vous
rencontrer sur le
marché ou lors des
portes ouvertes.

Ferme du Fornet





Croq'Champs c'est Claire, Ludo, leur deux petits loulou, leur 4 chats, et de beaux légumes bio cultivés avec amour les pieds dans la terre !
Installés en Savoie depuis février 2020, ils ont repris l'ancienne ferme auberge d'Ambrune et Polalye pour y créer un lieu de production et d'accueil dans un environnement riche en biodiversité naturelle, culturelle et sociale ! Ils seront très heureux de vous accueillir autour de leur étale d'épicerie bio pour partager une glace, un petit plat ou un apéro (en toute modération bien sûr) bio et locaux !

En direct à la ferme
Du 01/11 au 31/03 :
vendredi de 16h à 19h30
samedi de 10h à 12h00
Du 01/04 au 31/10
vendredi de 16h à 21h00
samedi de 10h à 13h00

Croq' Champs

Ferme Bio Croq'champs
186 impasse des Poules - Le Grey
73220 Saint Alban d'Hurtières
croq.champs@gmail.com
www.croq-champs.fr
Ludo : 06 61 85 48 03
Claire : 06 28 23 53 88



*Où trouver leurs légumes
et plats cuisinés ?*





Croq' Champs

**Maraichage bio diversifié:
retrouvez les légumes de saison
toute l'année à la ferme**

**Plats traiteur cuisinés du
champs à l'assiette et conserves
du moment : à manger sur place
ou à emporter**



**Epicerie à la ferme : des
produits d'ici et d'ailleurs pour
compléter votre panier
Epicerie vivante : lieu de
rencontre et de papote,
concerts et arts vivants à la
belle saison**



Les Liqueurs de Maurienne

LMB Savoie réalise des liqueurs artisanales à base d'agrumes type Limoncello. Les fruits sont épluchés manuellement et utilisés à 100% grâce à une fabrication de sirops et pâtes de fruits. Les fruits proviennent principalement de producteur BIO Italiens ou de fruits sans traitements après récolte. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille afin de conserver toute l'huile essentielle.

LMB Savoie

**85 impasse du Serpolet
73220 Saint Alban d'Hurtières**

06 23 53 02 07

Mail : info@lmb-savoie.com

www.lmb-savoie.com

*Où trouver les liqueurs
artisanales ?*

**Croq'Champs
Office de Tourisme
Porte de Maurienne
Carrefour Contact**





Les Liqueurs de Maurienne

Coffret 3 Bouteilles

250 ml au choix

Limoncello	500 ml
Arancello	250 ml
Pompelmo-cello	250 ml

Mandarincello	
Clementincello	
Limoncello Verde	500 ml
Bergamoticello	250 ml
Zenzerocello	
Kumquaticello	EDITION LIMITEE

Verveine Citronnée	500 ml
	250 ml

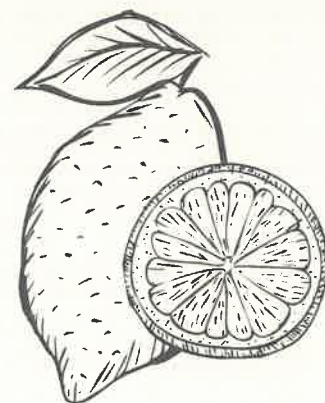
Sirops	500 ml
--------	--------

Pâtes de fruits	200 grs
-----------------	---------

Sachet de 5 amarettis



Nos produits sont
disponibles en 500 et
250 ml et aussi un coffret
découverte de 3x250 ml





Des produits de Savoie à base de plantes, créés par Maud et Géraldine, des productrices de plantes aromatiques et médicinales.

Elles récoltent les plantes sur l'exploitation ou en cueillette sauvage, de manière raisonnée et dans un environnement protégé.

Les plantes sont ensuite transformées avec soin, de manière artisanale, pour en faire des produits simples mais originaux comme des tisanes, des sirops, des gelées, des baumes...

Les plantes sont choisies et associées afin de faire profiter de leurs bienfaits.

Office de tourisme Porte de Maurienne, Croq'Champs, Fromagerie à Saint Jean de maurienne et sur les marchés occasionnels

Natur Alpine

**Naturalpine
482 route des Bonfans
73220 Saint Georges d'Hurtières
naturalpine.savoie@gmail.com
0645092462**



*Où trouver leurs baumes
ou leurs tisanes ?*





Natur Alpine

**Nos produits disponibles sont
naturels et sans conservateurs :**

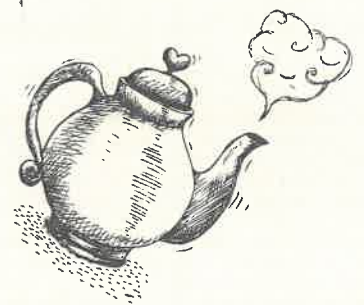


Tisanes

Gelées et confitures

Pesto

Baumes





Rucher du Presbytère

Seb, apiculteur passionné, enruché sur le plateau des Hurtières en porte de Maurienne, je pratique une apiculture ultra locale, douce et dans le respect des abeilles et de leur environnement.

Sébastien Fiastre

06 20 51 89 61

**35 Impasse du Presbytère
73220 Saint Alban des Hurtières**



*Où trouver le délicieux
nectar des abeilles ?*

**Office de tourisme
Porte de Maurienne
En direct à la
ferme à St Alban
d'Hurtières**





Rucher du Presbytère

**Une large gamme de miels sont
proposés en différents formats.**



**D'autres gourmandises
comme des pâtes à tartiner
à base de miel et des
produits au propolis !**

