



GUIDE RÉSEAU PARTENAIRE



UN PROGRAMME ALIMENTAIRE COMMUNAL ? QU'EST-CE QUE C'EST ?

Notre programme alimentaire communal « À table Corveissiat ! » s'est lancé en septembre 2022 et s'inscrit dans la continuité du programme alimentaire territorial de Grand Bourg Agglomération.

Ce programme a pour volonté d'apporter plus de local dans l'assiette de nos enfants en leur proposant un éveil alimentaire dès le plus jeune âge par le biais d'ateliers de sensibilisation. Ceux-ci leur permettent notamment de comprendre le lien entre le métier d'agriculteur ou d'éleveur et les produits qu'ils mangent, d'instaurer une prise de conscience ludique autour d'enjeux forts tels que le gaspillage alimentaire et les circuits courts ou bien encore de les éveiller à des saveurs différentes afin d'attiser leur curiosité et de les amener à la réflexion. Le but est également de maintenir une certaine qualité de repas via le prestataire qui livre en liaison froide notre cantine, en proposant aux enfants des repas équilibrés et diversifiés, notamment grâce à l'inclusion de légumineuses et de produits bio.

C'est un engagement fort où l'objectif principal reste la co-construction afin de pouvoir créer un lien durable entre acteurs pour que chacun puisse s'engager dans les projets qui leur parlent et les mener à bien sur du long terme.

Le but de ce livret est de pouvoir mettre en avant les producteurs avec qui nous travaillons et qui, pour certains, vous propose des ateliers en périscolaire. Cela vous permet d'avoir une meilleure visibilité sur qui ils sont, leur façon de voir leur métier et de pouvoir les contacter plus facilement si vous souhaitez goûter leurs produits ou échanger avec eux.



SOMMAIRE

- 01** La Ferme des Combettes - Stéphane Favier
- 02** La Ferme du Moulin - Karine et Bastien Oustry
- 03** La Pasta - Claire Bouteiller
- 04** Les Chevriers d'Échazeaux - Sarah Di-Scala
- 05** Les Jardins de Cize - Candice et Maxime

LA FERME DES COMBETTES STÉPHANE FAVIER

Stéphane élève des porcs plein air sur Corveissiat et commercialise une gamme large de produits sans OGM, sans nitrites et sans phosphates, pour garantir une qualité irréprochable et proche des nouvelles attentes des consommateurs.

Il propose également à vos enfants un atelier "fabrique ta saucisse" en périscolaire, afin de leur montrer les différentes étapes qui permettent d'aller d'un produit brut à un produit consommable.



“Parce qu’être un porc n’empêche pas d’être bien élevé !”

POINTS DE VENTE

Sur la ferme le vendredi de 16h à 19h
Sur le marché de Saint-Claude
Au magasin “Brin de Paille” (à Arbent)
Au magasin “Le Tram Paysan” (à
Châtillon en Michaille)

PRODUITS

Viande fraîche
Charcuterie fraîche,
cuite, fumée, séchée
Viande demi-sel
Conserves



600 chemin de Châtillon, 01250 Corveissiat



06 98 76 33 53



stephane.favier9@orange.fr



FERME KBO BASTIEN & KARINE OUSTRY

Bastien et Karine élève des poulets et des poules pondeuses sur Chavannes avec une volonté forte de faire primer la qualité avant la quantité. Installés sous le label "Agriculture Biologique" depuis 2004, ils sont soucieux de vous proposer la meilleure volaille possible.



POINTS DE VENTE

Sur le marché de Bourg-en-Bresse le samedi matin
Au magasin "Brin de Paille"

PRODUITS

Poulets
Oeufs
Rillettes
Terrines



19 rue du Moulin, 01250 Chavannes-sur-Suran



06 70 07 71 86



bastienoustry@wanadoo.fr

LA PASTA CLAIRE BOUTEILLER

Claire développe son activité depuis 2017 et vous propose des pâtes labellisées "Saveurs de l'Ain" pour un goût toujours plus local !

Vous pourrez la retrouver dans l'atelier "je fabrique mes pâtes", qui permet à vos enfants de cuisiner leurs propres pâtes pour pouvoir les déguster ensuite à la maison.



"Les vraies pâtes de qualité du Revermont !"

POINTS DE VENTE

Marché de Corveissiat, de Bourg-en-Bresse et d'Oyonnax
AMAP de la petite montagne
AMAP de Journans
Au magasin la Ferme du Séminaire
Au magasin la Ferme des Lys

PRODUITS

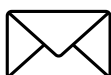
Raviolis
Pâtes fraîches



75 rue de l'Église, 01250 Corveissiat



07 89 64 88 95



claireman75@hotmail.com



LES CHEVRIERS D'ÉCHAZEAUX SARAH DI-SCALA

Sarah est installée depuis 2020 et vous propose un panel large de fromages de chèvre. Son mantra : aller plus loin dans le bien-être animal que ce que préconise sa labellisation agriculture biologique, afin d'être en phase avec ses valeurs et de produire uniquement des produits d'excellente qualité.



POINTS DE VENTE

À la ferme, tous les jours, de 17h à 18h
Au magasin "Brin de Paille"
Produits disponibles dans certains
commerces de proximité entre Thoirette
et Bourg-en-Bresse

PRODUITS

Fromages frais, mi-sec,
sec et affiné
Faisselles
Desserts lactés



90 chemin sur la ville, 01250 Saint-Maurice-d'Échazeaux



06 65 44 89 81



leschevriersdechazeaux@gmail.com



LES JARDINS DE CIZE CANDICE ET MAXIME

Candice et Maxime sont installés en maraîchage biologique et diversifié depuis janvier 2022. Au coeur d'une vallée riche d'une faune et d'une flore remarquable, ils font tout leur possible pour vous proposer des légumes sains et de qualité. Plein d'ambition, ils élèvent leurs propres plants de légumes et souhaitent devenir indépendants dans la production de certaines de leurs semences.

Ils vous accueillent à la ferme pour vendre leurs légumes ou vous proposer des visites le premier mardi de chaque mois de mai à septembre, de 17h30 à 20h30.



“Nous souhaitons être le changement que nous voulons voir en ce monde !”

POINTS DE VENTE

Lundi 8h-12h : place de Poncin
Mardi 17h30-19h30 : parvis de la salle
des fêtes de Cize
Jeudi : épicerie participative de Bohas,
AMAP La Jurainsienne à Bellignat
(17h30-19h15)
Samedi 7h-12h30 : Oyonnax

PRODUITS

Légumes divers et variés



Chemin de Corent, 01250 Cize



candice.rude@gmail.com



<https://www.local.bio/producteur/les-jardins-de-cize-maxime-et-candice>