



## OÙ TROUVER NOS PRODUITS LOCAUX

Artisans

Auberges

Restaurants

Producteurs

Commerçants

Hébergements

Suivez-nous sur



Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs

# Partenaire de la consommation locale



**Destination « Monts du Lyonnais »**

**Vivez une échappée douce et mémorable dans les Monts du Lyonnais !**

L'Office du Tourisme Intercommunautaire des Monts du Lyonnais vous invite à découvrir la destination Monts du Lyonnais, une véritable échappée douce.

Sur notre site web, explorez nos joyaux historiques et culturels du patrimoine local, les activités et randonnées à ne pas manquer, les événements organisés tout au long de l'année, ainsi que nos meilleures adresses de restaurants pour savourer local et de nos hébergements. Toutes les informations dont vous avez besoin pour découvrir ce territoire riche en vie et en histoire vous y attendent !

[www.montsdulyonnaistourisme.fr](http://www.montsdulyonnaistourisme.fr)

## ENGAGEMENTS DES ADHÉRENTS

### Producteurs & Transformateurs :

- Saisonnalité des produits : serres chauffées et hors-sol interdits (sauf pour les champignons et les endives)
- 100% de la matière première d'un produit transformé provient du territoire, à l'exception des brasseurs
- Commercialisation via au moins 1 circuit court et/ou de proximité

### Restaurateurs & Distributeurs :

- Être sur le territoire ou en zones limitrophes
- Proposer 4 gammes de produits du territoire minimum à la carte/en rayon
- Transparence sur la provenance des produits

*\*Pour les restaurateurs : entrée, plat, produits laitiers, dessert, boisson ...*

*Pour les distributeurs : fruits, légumes, produits*

- **Saisonnalité** : le respect du rythme de la nature
- **Terroir** : les Monts et Coteaux du Lyonnais
- **Savoir-faire** : la présence de l'Homme au cœur des métiers



# Monts du Lyonnais Terre de Saveurs L'ÉDITO

Ce guide semble être une ressource précieuse pour ceux qui souhaitent découvrir et soutenir les produits locaux des Monts du Lyonnais. En mettant en avant les adresses des différents acteurs locaux, il encourage ainsi la consommation responsable et la valorisation des savoir-faire traditionnels de la région.

En favorisant la saisonnalité et la traçabilité des productions, ce guide contribue à promouvoir une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Il offre également une belle opportunité aux consommateurs de mieux connaître les producteurs locaux et de créer des liens directs avec ceux qui cultivent et transforment les aliments.

Explorer les adresses recommandées dans ce guide pourrait certainement être une expérience enrichissante pour les amateurs de gastronomie locale et les défenseurs d'une alimentation plus consciente et durable

---

**Floriane Gayet-Milan**

Présidente de la Marque Collective

## SOMMAIRE

- Carthographie des adhérents producteurs .....page 4-5
- Producteurs ..... page 6-12
- Consommer local, oui mais pourquoi ? .....page 13
- Carthographie des adhérents transformateurs, distributeurs et restaurateurs ..... page 14-15
- Transformateurs & Distributeurs ..... page 16-17
- Restaurateurs ..... page 18
- Hébergements ..... page 20
- Offices de Tourisme ..... page 20
- Drives ..... page 21

# Le terroir des Monts et Coteaux

## La proximité et la diversité de l'agriculture !

La création de ce réseau repose sur 3 piliers :

- Saisonnalité : le respect du rythme de la nature
- Terroir : les Monts et Coteaux du Lyonnais
- Savoir-faire : la présence de l'Homme au cœur des métiers

Aujourd'hui la marque « Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs » est un réseau de plus de 100 adhérents sur 73 communes et une garantie de l'attachement du produit et des producteurs, au territoire !

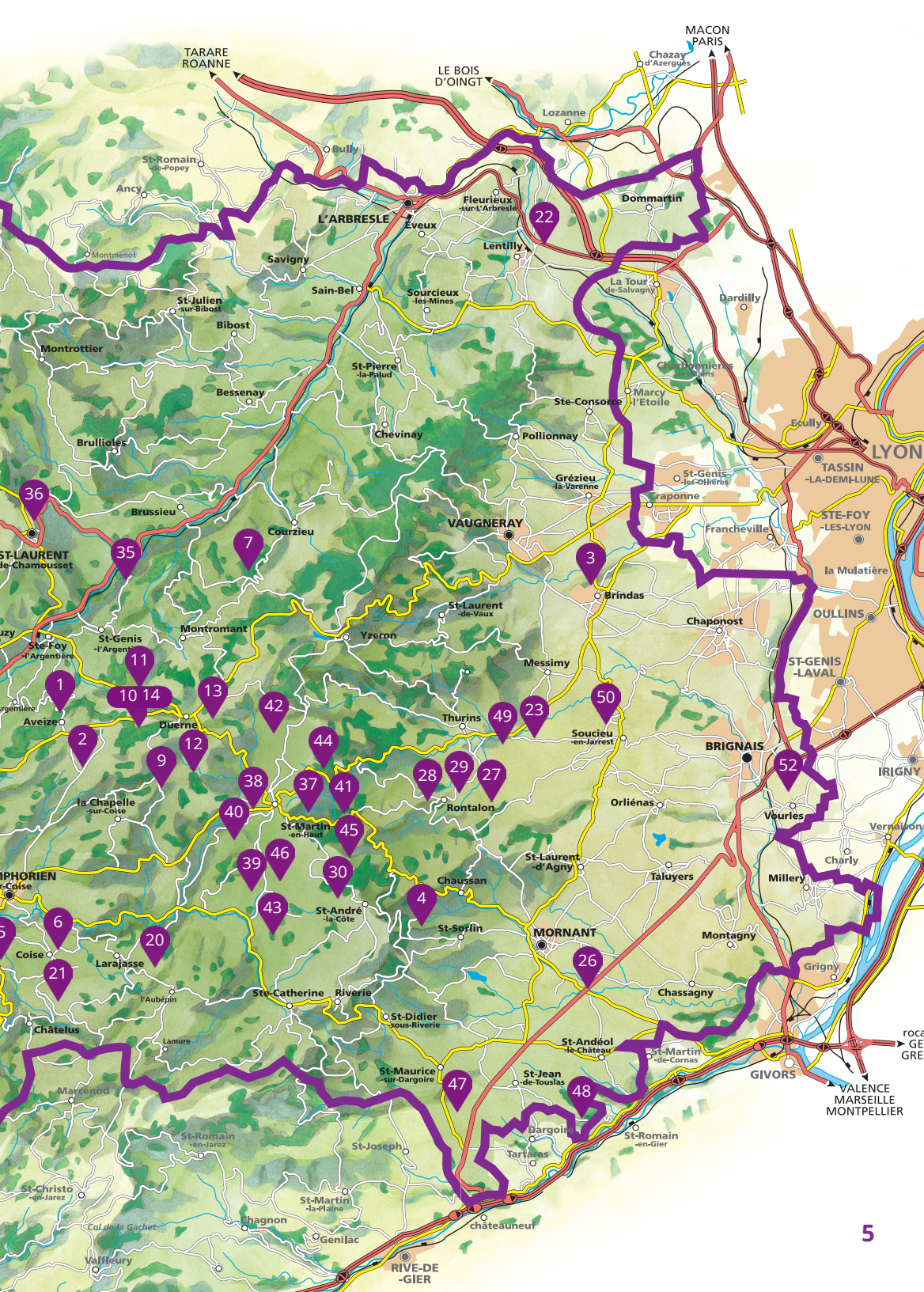
La marque territoriale « Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs » illustre clairement l'engagement du territoire à promouvoir ses richesses agricoles et gastronomiques, ainsi que son souci de favoriser une alimentation locale et de qualité pour les habitants des villes avoisinantes.

En mettant en valeur la diversité des productions locales, alliant traditions et modernité, cette initiative renforce l'identité culinaire de la région et contribue à valoriser les savoir-faire des professionnels locaux. La création de cette marque en 2007, et son évolution depuis, témoignent de l'attachement des acteurs du territoire aux principes de durabilité, de proximité et de valorisation des produits du terroir.

Au-delà de la simple promotion des produits locaux, cette marque territoriale représente également un engagement en faveur du développement économique local, de la préservation de l'environnement et de la transmission des traditions culinaires. En associant professionnels et élus autour de cet objectif commun, elle favorise la création d'un écosystème alimentaire solidaire et durable dans la région des Monts du Lyonnais.









Gros fruits	4, 18, 23, 26, 49, 50
Fruits rouges	1, 2, 7, 8, 11, 27, 29, 38, 42, 48, 50
Fruits à coque	35
Jus, Sirops, Confitures, Compotes	1, 2, 4, 7, 8, 11, 23, 29, 30, 48, 49
Miel & Dérivés	16
Aromates, Épices	8, 22, 29, 30, 32, 42, 52
Légumes	4, 11, 12, 13, 18, 23, 27, 31, 37, 38, 42, 44, 49, 51
Céréales, Légumineuses & Dérivés	14, 38
Tisanes	46

Autres Alcools (bières, whisky, eaux de vie...)	25, 28, 33
Produits laitiers - Vache	9, 10, 19, 20, 21, 24, 26, 33, 34, 37, 39
Produits laitiers - Chèvre	3, 6, 9, 20, 21, 24, 40, 41, 43, 47
Produits laitiers - Brebis	45
Viande bovine	5, 13, 17, 20, 21, 26, 36, 38, 39
Viande caprine	3, 21, 41
Viande ovine	1, 31, 36
Porc, charcuterie	21, 36
Volaille, Gibier	11, 15, 36, 38
Oufs	5, 11, 12, 19, 26, 38, 44

## LABELS & SIGLES

**Nouveau**

Attribué à un nouvel adhérent de la marque collective « Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs », depuis le 1er Janvier 2024. Ce professionnel a été rencontré, respecte notre cahier des charges et peut ainsi représenter fièrement la Marque, ses valeurs et le terroir.



Le label français d'agriculture biologique AB est celui de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique. Il répond au même cahier des charges que celui du label européen (Eurofeuille). Le règlement interdit l'utilisation des pesticides, des engrais chimiques de synthèse, d'OGM et de dérivés d'OGM. L'agriculture biologique garantit aussi le bien-être animal grâce à une alimentation bio, l'accès à un parcours extérieur, etc.



La Haute valeur environnementale (HVE) 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, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme ». Il s'agit d'une démarche volontaire qui est mise en œuvre par les agriculteurs pour valoriser leurs bonnes pratiques.



COTE AUX DU LYON NAIS - un vigneron indépendant

Le logo est l'emblème d'une viticulture indépendante, riche de la diversité de ses terroirs, de ses climats et du savoir-faire des hommes et des femmes qui la composent. La charte du Vigneron Indépendant engage le vigneron : il doit cultiver sa vigne en respectant son terroir, faire lui-même son vin dans sa cave et vendre son vin en partageant sa passion. C'est le cas des vignerons de la Fédération des Coteaux du Lyonnais. Le Coteaux-du-Lyonnais est une Appellation d'Origine Contrôlée qui s'étend sur 205 hectares à l'Ouest de Lyon.



Gault & Millau est un guide des restaurants français qui classe de nombreux restaurants en France. Ils classent les restaurants sur une échelle de 0 à 20 et les répertorie avec un classement annuel des restaurants en France. Ce guide gastronomique français a été fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, deux critiques gastronomiques. Leur site référence également les artisans, vignerons ... pour faire rayonner les terroirs !



Collectif indépendant et militant de Restaurants et Producteurs Artisans de Qualité reconnus par un Collectif de 3.000 professionnels du secteur passionnés et engagés pour une cause : faire de l'artisanat et de la diversité culinaire, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production.



## Aveize

### 1 Ferme de Pâquerette



Violaine Ronzon Séon et Michaël Séon  
260 rue de l'école - La Côte 69610 Aveize  
06 98 18 57 42 - 04 78 25 86 80  
contact@lafermedepaquerette.fr  
www.lafermedepaquerette.fr  
Agneau en caissette, framboises,  
rhubarbe, groseilles, confitures  
Commande par mail

### 2 La Grange aux fruits



815 chemin du Tournet 69610 Aveize  
06 08 84 92 55 - grange-aux-fruit@wanadoo.fr  
Confitures, coulis, jus, fruits frais pendant  
l'été sur commande  
Vente à la ferme sur RDV

## Brindas

### 3 GAEC La Chèvrerie de la Joanna

10 coursière de Messimieu 69126 Brindas  
06 18 04 63 56 chevreriejoanna@gmail.com  
www.chevreriejla Joanna.fr  
Fromages et faisselles de chèvres / viande  
caprine (terrines)  
Vente à la ferme : le mercredi de 16h30  
à 18h30 et le vendredi de 9h15 à 12h45  
Marché : Chaponost le dimanche matin  
Magasin de producteurs : Les fermes de  
Paillot à Saint-Genis-Laval

## Chaussan

### 4 Le Chant des Vergers bios



14 Chemin du Glas 69440 Chaussan  
06 62 73 00 54 www.lechantdesvergersbio.com  
Fruits, jus, compotes, vinaigre, pommes de terre  
Vente à la ferme : magasin autonome ouvert  
tous les jours de 9h à 19h  
Marchés : Grézieu-la-Varenne le vendredi  
après-midi, Sainte-Foy-l'Argentière le  
samedi matin  
AMAP : Arbralégumes Lyon et Villeurbanne  
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.com

### 5 GAEC des Pinasses

216 route des pinasses 69590 Coise  
06 09 90 68 69  
gaecdespinasses@gmail.com  
Oeufs, viande bovine limousine, lait,  
élevage équin  
Marché : St-Symphorien-sur-Coise le  
samedi matin

### 6 GAEC Les Maguettes des Monts

Nouveau

Impasse des Lilas - Le Mas - 69590 Coise  
contact@lesmaguettesdesmonts.fr  
06 52 20 97 42 / www.lesmaguettesdesmonts.fr  
Fromages de chèvre fermiers au lait cru  
(faisselles, frais, mi-secs, affinés, aromatisés,  
apéritifs, tommes affinées, raclettes...)

## Courzieu

### 7 Ferme de la Verrière

La Verrière 69690 Courzieu  
06 25 79 03 13  
Compotes, confitures, coulis, sirops, fruits  
rouge et prunes  
Vente à la ferme : du jeudi au vendredi  
de 18h à 20h  
Autres jours sur commandes

## Chambost-Longessaigne

### 8 Gaec les Trois Petits Fruits



778 chemin des granges  
69770 Chambost-Longessaigne  
06 69 46 58 00 - troispetitsfruits@outlook.com  
Petits fruits rouges, coulis, confitures, sor-  
bets esquimaux, tisanes (tout en bio)  
Pas de vente à la ferme  
https://lescueillettesdameliehone.jimdo.free.com/  
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.com  
Vente : marché Pontcharra sur Turdine,  
Epicerie du GRAP Lyon, Biocoop,  
Alterconso, Relais des Saveurs, la Barotte

## Duerne

### 9 Ferme Bazin

570 chemin du Puits 69850 Duerne  
lafermebazin@hotmail.com  
Fromages & yaourts de chèvre et de vache  
Marchés : Mercredi à Meyzieu, Jeudi à Oullins,  
Vendredi à St-Genis-Laval et Samedi à Saint-  
Cyr-au-Mont-d'Or  
Mag de producteurs : Saint-Priest-en-Jarez  
Drive Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr

### 10 Ferme du Menhir



745 chemin de Fargère 69850 Duerne  
06 52 58 11 18  
Faisselles, fromages, yaourts (vache)  
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.com  
Marché : samedi matin à Craponne  
Vente en magasin : l'ensemble des  
épicerie à Saint-Martin-en-Haut,  
intermarché Souzy

11

## Ferme du Crêt des Fées

1210 chemin du Crozet Duerne  
06 23 84 13 31

Légumes, oeufs, volailles, fruits rouges, confitures, coulis de fruits

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Marchés :** Rive-de-Gier mardi vendredi et samedi matin, Lyon Quai Saint-Antoine mercredi et vendredi matin, Saint-Chamond Fonsala mercredi matin, Sainte-Foy-l'Argentière jeudi matin, Craponne le samedi matin

**Vente :** La Grange des paysans, Montbrison

12

## Monts potager Duernois

Le Terron 69850 Duerne  
06 21 35 38 95

Légumes, oeufs

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Marchés :** mardi matin à Sathonay-Camp, jeudi matin à Caluire, vendredi matin à

13

## EARL Goutagny

415 ch. de la Pocardière 69850 Duerne  
06 61 80 34 01

Viande bovine, steaks hachés surgelés, pommes de terre nouvelles, délicatesse, courgettes, céleri branche, oignons blancs, oignons paille plats, butternuts, potimarrons

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Conditionnement au détail, demi gros, avec possibilité de livraison suivant la quantité**

**Vente à la ferme**

14

## Jardin des Roches

240 chemin de fargère 69850 Duerne  
06 66 74 76 61 [gaecljardindesroches@yahoo.com](mailto:gaecljardindesroches@yahoo.com)  
Farines, huiles de colza et lentilles

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

## Haute-Rivoire

15

### La ferme aux cerfs - Denis Berthet

846 route de St Clément 69610 Haute-Rivoire  
06 86 76 84 69

Cerf, terrines, saucissons...

**Vente à la ferme sur RDV**

**Magasins de producteurs :** La Ferme Lyonnaise à Craponne, La Ferme des 3 Monts à Feurs, Le Relais des Saveurs à Légnay, Terres Lyonnaises à Saint-Laurent-d'Agny

16

## Les P'tites Avettes

Sandrine Orry Fastier  
1745 chemin de la Bonnetière  
69610 Haute-Rivoire - 06 10 84 28 92  
[www.lespitesavette.fr](http://www.lespitesavette.fr)

Vente de miel, pains d'épices, nougats, biscuits, produits à base de propolis, cadeaux en cire d'abeilles  
Ateliers de découverte des abeilles. Formations à l'apiculture.

**Vente à la ferme sur rendez-vous**

**Magasins :** Le P'tit Verdort à Ste-Foy-l'Argentière, boucherie Combet à Bessenay

Nouveau

17

## La ferme des Bourettes

1301 route de St-Clément 69610 Haute-Rivoire  
06 07 78 59 09 [www.lafermedesbourettes.fr](http://www.lafermedesbourettes.fr)

Viande bovine aubrac

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Magasin de producteurs :** Au Garde-Manger à Ste-Foy-lès-Lyon

**AMAP :** La Faucille et le Poireau à Tarare

**Vente en caissettes :** sur le site ou par tel

18

## GAEC Monts et Légumes

124 Chemin de l'Hercule, Les Mayères  
69610 Haute-Rivoire  
07 54 35 62 12 - [monts.et.legumes@gmail.com](mailto:monts.et.legumes@gmail.com)  
Production AB de légumes diversifiés et quelques fruits

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Vente :** paniers sur Lyon avec AlterConso.

**Marchés :** Saint-Genis-Laval le vendredi matin

19

## La Ferme des Fouillouses

807 chemin des fouillouses 69610 Haute-Rivoire  
06 76 25 66 38 - [cyrille.poncet@orange.fr](mailto:cyrille.poncet@orange.fr)  
Oeufs et lait de vache

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Vente en magasin :** O2L à Saint-Martin-en-Haut, primeur à Sainte-Foy-l'Argentière, Monts et Légume à Haute-Rivoire, Bleu Charette à Saint-Symphorien-sur-Coise

20

## SCEA Plaine Saveur

190 chemin des Plaines, 69590 Larajasse  
06 86 13 80 25

Fromages de chèvre et de vache, steak haché surgelés de boeuf et viandes de chevreau et veau

**Drives Locaux :** [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

**Vente à la ferme :** le samedi matin de 9h30 à 11h45





21

**Aux sources de la Coise**

3640 route de Lafay 69590 Larajasse  
06 37 37 99 08 - sophie.duchamp@outlook.com  
Vente de fromages chèvre et vache,  
viande chevreau et veau, steak haché  
surgelé de boeuf

**Marchés** : Jeudi matin à Saint Jean Lyon  
5, samedi matin ) Saint Etienne Albert  
Thomas

**Marchés Bio** : Cbio Merc. mat à Saint-Genis-  
Laval et Lyon Montplaisir le Merc. a-p

**Épiceries** : Lell à Villeurbanne, Les Bons  
Plans de Tonton Lyon 4ème et 9ème,  
La P'tite Distrib' Lyon 7ème, Biorégion à  
Brignais

**Associations** : A Deux Prés de Chez Vous à  
Oullins, Amap'o Potes à Lyon 7, Croc'Etic

**Lentilly**

22

**SCEA de Moiry - Safran des Monts du  
Lyonnais**

Chemin de Moiry 69210 Lentilly  
06 70 92 23 92  
safrandesmontsdulyonnais1@gmail.com  
www.safrandesmontsdulyonnais.com

Possibilité de commander sur le site  
Safran et produits élaborés

**Commande possible par téléphone**

**Magasins de producteurs** : Terres Lyonnaises,  
La Malle aux épices

**Messimy**

23

**Mickaël Alonzi**

Les Grandes Terres - Messimy  
06 70 99 52 16  
Fruits, légumes, jus, compotes

**Meys**

24

**EARL 3D**

Les Combes 69610 Meys  
06 68 76 42 88 - xavier.dupin@orange.fr  
Fromages et yaourts de chèvre et de  
vache

**Vente à la ferme sur RDV**

**Drives Locaux** : www.le-lyonnais-drive.com

25

**Distillerie Pascal Nalin**

125 rue de la Chana 69610 Meys  
06 81 46 11 33 www.distillerienalin.fr  
Spiritueux (eaux de vie, whisky, liqueurs)  
et apéritifs

**Vente à la distillerie sur RDV**

**Mornant**

26

**GAEC La Ferme du Mornantais**

237 route de Chassagny 69440 Mornant  
06 66 93 68 99 - Facebook : La Ferme du Mornantais  
lafermedumornantais@gmail.com  
www.lafermedumornantais.com  
50 vaches laitières

Faisselles, fromages frais, yaourts nature,  
fruits, châtaigne, lait frais, steaks hachés,  
oeufs de la ferme, farine bio de la ferme

**Nouveau magasin à la ferme** : Mercredi et  
Vendredi 9-12h et 14-18h & Samedi 10h à 12h

**Nouveau** : marché BIO à la ferme tous les  
vendredis de 16h à 19h

Légumes, fromages de chèvre, bière, petits fruits...

**Rontalon**

27

**EARL Morilleau**

Nouveau

3652 route du Paradis 69510 Rontalon  
06 07 19 00 84 - Maraichage bio diversifié  
**Vente sur les marchés** : mercredi matin  
à Saint-Genis-Laval, vendredi matin à  
Mornant, Samedi matin à Ecully

28

**Ferme-Brasserie La Soyeuse**

237 route de fondrieu 69510 Rontalon  
04 78 57 52 90 www.lasoyeuse.fr  
lasoyeusebio@gmail.com

Bière et bière en vrac à emporter (growlers)  
**Bar sur place** : Vendredi 15h-21h

**Boutique** : Lundi/Mardi 15h30-18h et

Vendredi 9h-12h

**Drives Locaux** : www.le-lyonnais-drive.com

**Vente sur place, Visites et Séminaires**

**Lieu de vente** : magasins de producteurs  
et cavistes

29

**La Paya**

Grand Puy 69510 Rontalon  
07 67 47 63 43 - dylan.bruyere@hotmail.fr  
Petits fruits et plantes aromatiques,  
boissons

**Épicerie locale et événements locaux**



## Saint-André-la-Côte

30

### La Ferme des Ours Gourmands



543 chemin des terres  
69440 Saint André-la-Côte - 06 84 05 04 16  
lafermedesoursgourmands@orange.fr  
Productrice Bio de fruits, plantes et fleurs depuis 2003

Confitures de fruits, gelées de plantes, sorbets variés, fruits frais, plantes suivant les saisons, nombreuses idées cadeaux, corbeilles garnies sur demande  
**Vente à la ferme sur simple appel**

## Saint-Clément-les-Places

31

### La Ferme, chez Benoît et Murielle



304 che. des myrtilles 69930  
Saint Clément-les-Places  
benoit.ronzon@gmail.com www.ferme-benoit-murielle.fr  
Agneau en caissette et au détail, pommes de terre, courges

**Commande et récolte à la ferme** : site internet  
**Marché** : la Jamayère (Brignais) le vendredi 16h30/19h une fois par mois  
**Magasin de producteurs** : Ferme Lyonnaise à Craponne

### Safran Carmin

Nouveau

32

69930 Saint-Clément-les-Places  
06 50 45 20 75 - penot22@gmail.com  
Pistils de safran, bulbes de safran, produits dérivés à base de safran  
**Magasin de producteurs** : Coeur de ferme à Lucenay, Paysans de l'Ouest à Champagne-au-Mont-d'Or  
**Marché** : Ecully les premiers samedis du mois



## Saint-Cyr-les-Vignes

33

### La Ferme des Délices Foréziens

Nouveau

1230 Chemin des Sermages, 42210 St-Cyr-les-Vignes  
04 77 94 62 04 - delicesforeziens@orange.fr  
www.lafermedesdelicesforeziens.com

**Vente à la ferme** : fabrication de glaces artisanales à emporter + divers produits de la ferme : biscuits sucrés, bières, lentilles, maïs Pop Corn  
Dégustation de glaces sur places + visites sur réservation + labyrinthe de maïs + escape game + lazer game extérieur + swincar

**Horaires** : du 2 mai au 30 septembre tous les jours sauf le dimanche, Hors saison les vendredis de 14h à 17h et les samedis de 14h à 19h.

**Activités** : 7/7j sur réservation  
**Site internet** : Au Petit Fanou à Chazelles sur Lyon, Crozier Primeurs à St Martin en Haut, Aux Gourmandises du Château et La Barotte à Bully

## Saint-Denis-sur-Coise

34

### AlterMonts



251 rue de l'énergie, ZAC de la Croix Chartier  
42140 Saint-Denis-sur-Coise  
04 26 97 70 67 info@altermonts.fr  
Fromages de vache au lait cru  
**Vente sur place** : Vendredi 16h-19h00 et nombreux Commerces & Magasins  
[www.altermonts.fr](http://www.altermonts.fr)

## Saint-Genis-l'Argentière

35

### Les Châtaignes des Marninches



855 chemin des Marninches  
69610 Saint-Genis-l'Argentière  
06 16 37 04 47 www.chataignedesmarninches.fr  
Préparations à base de farine et châtaignes (gâteaux, crêpes, moelleux chocolat, pain d'épices,...), huile de noix et de noisettes, miel toutes fleurs, gelées de fruits rouges  
**Drives Locaux** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)  
**Vente à la ferme sur RDV**  
**Magasins de producteurs** : Cœur de ferme à Lucenay, Coin de ferme à Tarare, Produits d'Antan à St-Laurent-de-Chamousset, au Cœur de nos Terres à Soucieu-en-Jarrest

## Saint-Laurent-de-Chamousset

### Les Trésors de la Nature

1125 route de Salvêtre 69930 St-Laurent-de-Chamousset  
06 65 70 87 75 - [www.lestresorsdelanature.fr](http://www.lestresorsdelanature.fr)  
[lestresorsdelanature@laposte.net](mailto:lestresorsdelanature@laposte.net)  
Boeuf, veau, porc, agneau et volaille  
**Vente à la ferme sur RDV**

**Marchés** : Saint-Laurent-de-Chamousset  
les lundi et samedi matin, Champagne-au-Mont-d'Or le mercredi après-midi, Montrottier le vendredi après-midi

## Saint-Martin-en-Haut

### Famille Piégay

604 chemin du Tour 69850 Saint-Martin-en-Haut  
06 46 34 25 60  
[www.glacesetfromages-piegay.fr](http://www.glacesetfromages-piegay.fr)  
Fromages de vache, yaourts, glaces  
Champignons : lentin des chênes et shiitake  
**Vente à la ferme** : les mardis, jeudis, vendredis et samedis 10h/12h, le mercredi 14h/16h

**Magasin de Producteurs** : Cœur de ferme à Lucenay

**Marchés** : Lyon Saint-Just le samedi matin, Dardilly la Barriot le vendredi après-midi

### La Ferme du Sous Bois

405 chemin du Gronpet - Malacombe  
69850 Saint-Martin-en-Haut  
06 73 65 58 03 - [lafermedusousbois@gmail.com](mailto:lafermedusousbois@gmail.com)  
Légumes, fruits rouges, lentilles, oeufs fermiers, volailles fermières élevées en plein air et viande bovine race limousine  
**Vente à la ferme** : le vendredi 16h30/19h

**Marchés** : Tassin-la-demi-Lune le Vendredi matin, Lyon 8ème le jeudi et samedi matin, Lyon Croix Rousse et Craponne le samedi matin

### GAEC dans le Vent

La Croix Champin 69850 Saint-Martin-en-Haut  
06 80 44 13 88 - [gaecdanslevent@live.fr](mailto:gaecdanslevent@live.fr)  
Lait, yaourts, crèmes dessert, beurre, crème, fromages (vache), steaks hachés  
**Magasin de producteurs** : Les paysans de l'Ouest à Champagne-au-Mont-d'Or  
**Magasin & Casiers** : Au Cœur de Nos Terres à Soucieu-en-Jarrest  
**Marché** : samedi matin à Saint-Martin-En-Haut

40

### La Ferme des chardons

430 chemin de Maintigneux  
69850 Saint Martin-en-Haut  
06 78 16 34 22  
Fromages de chèvre

**Vente à la ferme** : mercredi et samedi 10h/12h  
**Magasin de producteurs** : Les paysans de l'Ouest à Champagne-au-Mont-d'Or

41

### Emmanuel Hassler

355 chemin de la Bâtie 69850 Saint-Martin-en-Haut  
06 52 63 42 10  
Fromages de chèvre & Terrines de cabri  
**Drives Locaux** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)  
**Vente à la ferme sur RDV**

42

### Les Terres Maraîchères

90 chemin des Terres  
69850 Saint-Martin-en-Haut  
07 79 49 58 52 - [lesterres@outlook.fr](mailto:lesterres@outlook.fr)  
Légumes, aromates et fruits rouges  
**Marchés** : mardi matin à Vaugneray, mercredi après-midi à Marcy l'Etoile samedi matin à Meyzieu

43

### Le Cabrion des Monts

Bonnard Gilles et Jean  
1920 chemin de Chavagneux  
69850 Saint-Martin-en-Haut - 07 67 13 59 71  
[lecabriondesmonts.bonnard@laposte.net](mailto:lecabriondesmonts.bonnard@laposte.net)  
Fromages de chèvre, fermier au lait cru, rigottes, briquettes, faisselles, apéritifs, tomme affinée en cave  
**Vente à la ferme** : les matins du lundi au samedi, sur commande l'après-midi  
**Vente en boutique** : magasins, fromagers, restaurants des Monts du Lyonnais et de Lyon

44

### Jardin d'Avenir

Le Colombier 69850 Saint-Martin-en-Haut  
04 78 48 65 97 - [contact@jardindavenir.fr](mailto:contact@jardindavenir.fr)  
[jardindavenir.cocagnebio.fr](http://jardindavenir.cocagnebio.fr)  
Légumes et oeufs bios  
**Vente de paniers** : Livraison sur abonnement dans les Monts & Coteaux du Lyonnais et Lyon.  
Restauration collective et magasins BIO



### GAEC La Binocle

100 impasse du Chier  
69850 Saint-Martin-en-Haut  
07 79 27 09 36 contact@fermelabinocle.fr  
Fromage de brebis et pains au levain  
**Drives Locaux** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)  
**Magasin de producteurs** : Quai des Champs à Brignais  
**Marchés** : Irigny le mercredi matin, Champagne-au-Monts-d'Or le mercredi après-midi, Craponne le samedi matin

45

### Ferme Flore Sauvage - Ochréa cosmétique

1740 chemin de la Gazillière    
69850 Saint-Martin-en-Haut  
06 25 78 10 59 - floresauvage@ecomail.fr  
[www.flore-sauvage.com](http://www.flore-sauvage.com)  
Tisanes, cosmétiques naturels aux plantes  
**Vente à la ferme sur RDV**  
**Vente sur les marchés et salons**

46

### Saint-Maurice-sur-Dargoire

#### La Ferme du Petit Verpillon

Chemin du petit Verpillon  
Saint-Maurice-sur-Dargoire  
69440 Chabanière  
06 71 71 41 13 / 06 74 63 59 28  
lafermedupetitverpillon@orange.fr  
[www.lafermedupetitverpillon.fr](http://www.lafermedupetitverpillon.fr)  
Fromage de chèvre au lait cru AB (lactique type rigottes, fromages aromatisés salés et sucrés, tomme, raclette et bleu)  
**Vente à la ferme & visite**: sur rendez-vous  
**Marchés** : Saint-Maurice-sur-Dargoire, Mornant, Pierre-Bénite et Irigny et au magasin de producteur Quai des Champs à Brignais  
**Vente en magasin** : Lotus Bio, Vergé des 7 chemins, La Vie Claire

47

### Saint-Romain-en-Gier

#### La Ferme des Grands Bois

22 route de St-Jean de Touslas  
Le Grand But 69700 Saint-Romain-en-Gier  
06 32 05 64 10 - cbetgaritan@yahoo.fr  
Fruits rouges, figues bio, coulis, confitures, pâtes de fruits, sorbets  
**Vente à la ferme sur RDV**  
**Marchés** : Soucieu-en-Jarrest le vendredi après-midi ; St-Maurice-sur-Dargoire samedi matin, Mornant dimanche matin, tous les jours à Vourles 18h30-19h30 (marché aux fruits)  
**AMAP** : Arbralégumes à Lyon, Amap du Creux St-Chamond, Amap les Barolles St-Genis-Laval  
**Magasin de producteurs** : Saveurs de nos fermes St-Chamond

48

## Soucieu-en-Jarrest

### Les Pierre du Flacheron

Le flacheron 69510 Soucieu-en-Jarrest  
06 59 59 85 87  
Fruits, Légumes et Produits transformés (confitures, sorbets, compotes, tartinades, soupes)  
**Marchés** : Craponne le mercredi et samedi matin, Charbonnière-les-Bains le jeudi matin

49

### Dupont Sylvain

1 rue Micky Barange 69510 Soucieu-en-Jarrest  
06 01 42 55 61  
Cerises, pêches, poires, pommes et abricots  
**Marché** : Meyzieu le dimanche matin  
**Magasin de producteur** : Vival à Chessy-les-Mines, Vival à Grézieu-la-Varenne

50

## Villechenève

### ChampiMonts Du Lyonnais

404 chemin du Rozier 69770 Villechenève  
06 63 25 64 48 champimonts.fr  
Champignons : pleurotes, shiitakés et pleins d'autres curiosités, frais et déshydratés.  
**Visite des caves et ventes à la ferme sur RDV**  
**Marchés** : Le Bois d'Oingt, Sourcieux-les-Mines.

51

## Vourles

### Spiraline

11bis route de charly 69390 Vourles  
06 07 90 88 52 contact.spiraline@gmail.com  
Spiruline en brindilles, en pétales, savon à la spiruline  
**Vente à la ferme & visite**: sur rdv et sur le site internet spiraline.fr  
Visites organisées toutes les semaines

52





# Consommer local, oui mais pourquoi ?

Consommer local présente de nombreux bénéfices, tant pour l'individu que pour la communauté et l'environnement. Voici une synthèse des principaux avantages :

## Soutien de l'économie locale

**Création d'emplois** : En achetant des produits locaux, vous soutenez les agriculteurs et les artisans de votre région, ce qui peut aider à créer et maintenir des emplois locaux.

**Prospérité économique** : Les dépenses locales favorisent la circulation de l'argent dans la communauté, stimulant ainsi la prospérité économique des communes.

## Réduction de l'empreinte écologique

**Moins d'émissions de gaz à effet de serre** : Les produits locaux nécessitent moins de transport, ce qui réduit les émissions de CO2 associées au transport longue distance.

**Empreinte carbone plus faible** : Globalement, l'achat local contribue à diminuer l'empreinte carbone individuelle et collective.

## Meilleure qualité et fraîcheur

**Produits plus frais** : Les aliments locaux n'ont pas besoin de voyager sur de longues distances, ce qui les rend souvent plus frais et savoureux.

**Plus nutritifs** : La fraîcheur accrue se traduit généralement par une meilleure qualité nutritionnelle des produits.

## Soutien à l'agriculture durable

**Pratiques respectueuses de l'environnement** : De nombreuses fermes locales adoptent des méthodes agricoles durables, telles que la culture biologique ou la permaculture, réduisant ainsi l'impact environnemental.

**Pratiques locales** : En soutenant ces fermes, vous encouragez également une agriculture qui respecte davantage les écosystèmes locaux.

## Renforcement des liens

**Connexion avec les producteurs** : Acheter localement permet de créer des liens avec les agriculteurs et les artisans, favorisant un sentiment de communauté et de solidarité.

**Transparence** : Vous avez souvent une meilleure connaissance de la provenance et des méthodes de production des produits que vous consommez.

En résumé, consommer local est un choix bénéfique qui va au-delà des simples considérations économiques, en englobant des impacts positifs sur l'environnement, la qualité des produits et les relations sociales.





# Une économie de proximité

Des professionnels engagés pour un territoire dynamique !

Artisans, restaurateurs, traiteurs, commerçants, hébergeurs... Ils s'engagent au quotidien pour vous proposer des produits issus du terroir des Monts et Coteaux du Lyonnais.

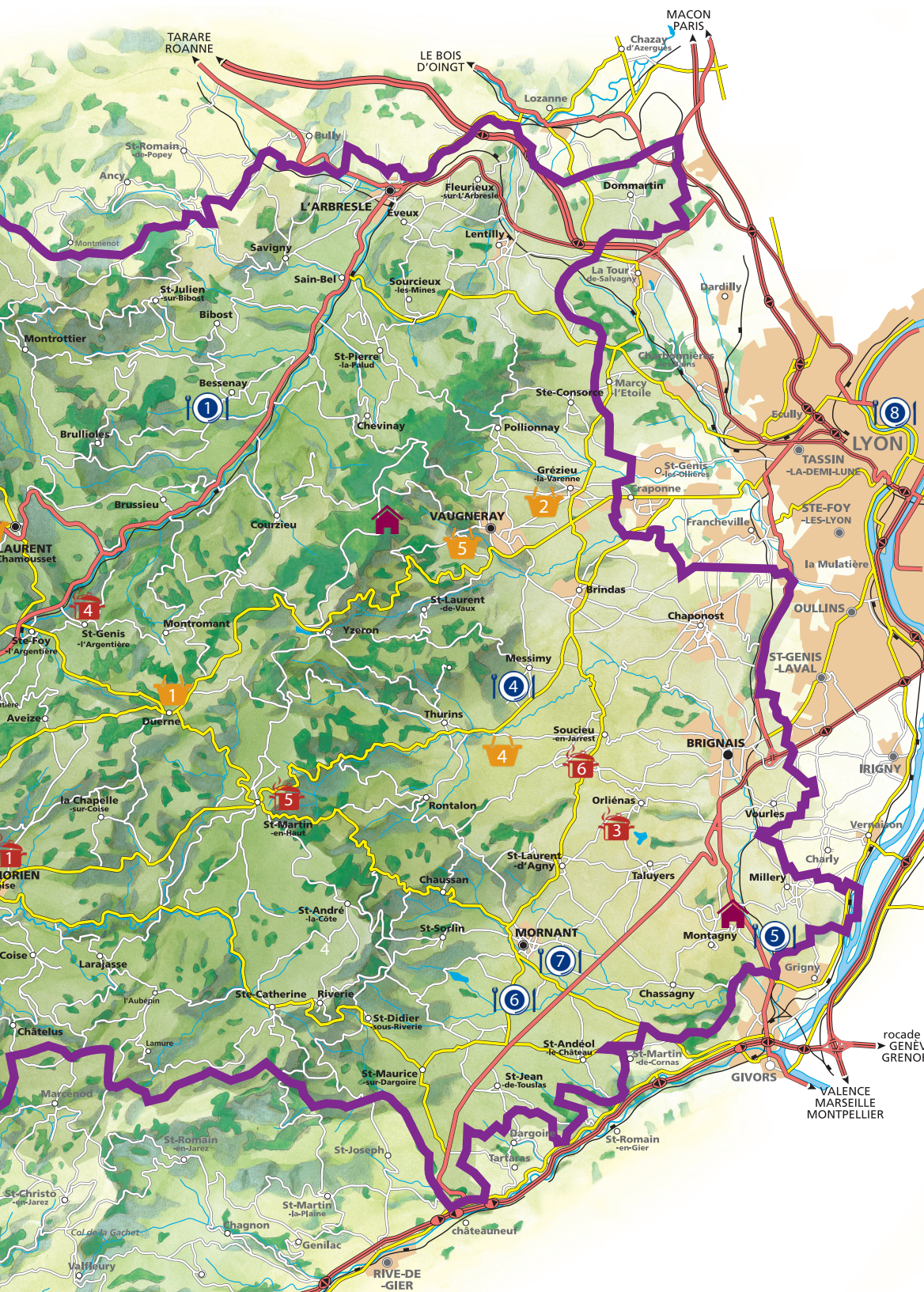
Ils proposent, vendent, transforment, cuisinent, livrent ce qui est produit sur le territoire pour votre plus grand plaisir !



-  Artisans transformateurs, traiteurs p20
-  Distributeurs de produits locaux p21
-  Auberges et restaurants p22
-  Hébergement p24







## Artisans transformateurs

### Pomeys



#### Terr'Etic

110 rue des frenes 69590 Pomeys  
 Confitures et coulis de fruits rouges  
[www.boutique-ethiquable.com](http://www.boutique-ethiquable.com)  
 Rubrique « Paysan d'ici »



### Haute-Rivoire



#### Épi C'Tout

167 Grande Rue 69610 Haute-Rivoire  
 Pains spéciaux au levain naturel bio  
**Drives Locaux** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)  
 Pains disponibles à la boulangerie de Bruiloles



### Orliénas



#### La Chénou : Microbrasserie et Bar

96 route des Coteaux du Lyonnais  
 69930 Orliénas - 06 08 88 59 40  
 Production et ventes à consommer sur place ou à emporter de bières artisanales. Bar avec d'autres boissons et produits locaux du mercredi au samedi  
**Bar** : Mercredi au vendredi 16h-21h30, samedi 9h30-14h et 15h-21h30  
 Organisation de concerts, théâtre, blind test...

### Saint-Genis-l'Argentière



#### La Loupiote

175 route de Lyon  
 69610 Saint-Genis-l'Argentière  
 04 72 30 60 39  
 Vente de bières bouteilles et location de tireuse  
**Site internet** : <https://brasserialaloupiote.fr/>  
 Ouvert du lundi au vendredi 9h à 17h



## Saint-Martin-en-Haut



#### Umami Café

14 rue de FontBénite  
 69850 Saint-Martin-en-Haut  
 04 78 50 22 98 - [contact@umamicafe.fr](mailto:contact@umamicafe.fr)  
 Torréfaction de café sur place  
 Atelier découverte l'après-midi sur inscription  
 Vente de café aux particuliers et aux entreprises ainsi qu'une large gamme de thés  
**Site internet** : <https://www.umamicafe.fr/>  
 Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et 14h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 13h

### Soucieu-en-Jarrest



#### Brasserie Caribrew - Pub et Fabrique

4 parc d'activités d'Arbora  
 69510 Soucieu-en-Jarrest - 09 73 88 08 54  
[www.microbrasseriecaribrew.fr](http://www.microbrasseriecaribrew.fr)  
[contact@microbrasseriecaribrew.fr](mailto:contact@microbrasseriecaribrew.fr)  
 Evènements réguliers (2 fois par mois minimum), visites, privatisations et séminaires possibles  
**Bar** : consommation sur place, boissons et petits grignotages  
 Jeudi et vendredi de 18h00 à 22h30, samedi de 15h à 22h30  
**Vente à emporter** : tous les jours sauf le dimanche de 8h à 18h



La Loupiote



## Distributeurs de produits locaux

### Duerne



#### Le Rendez-vous des saveurs

33 route de bordeaux 69850 Duerne  
04 78 48 52 74  
Boulangerie Pâtisserie Épicerie & Pizza  
à emporter le vendredi soir  
**Drives Locaux** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)  
**Mardi au Samedi 7h-13h et 16h-19h**  
**Dimanche 7h-12h30**

### Grézieu-la-Varenne




#### Vival

Avenue Lucien Blanc - Grézieu-la-Varenne  
04 37 22 30 47  
**Ouvert** : lundi 15h-19h45, mardi au samedi 7h45-12h45 et 15h-19h45, dimanche 8h30-12h45

### Saint-Laurent-de-Chamousset



#### Gayet B.L.A.D - Relais de producteurs

«Bio Local à domicile»   
06 18 75 73 11 - [contact@gayet-blad.fr](mailto:contact@gayet-blad.fr)  
**Vente à la ferme** : Mercredi 15h30-18h30  
249 descente de Combaroux  
**Livraison à domicile** : Mercredi et Vendredi avec commande en ligne (viande, fruits, légumes, oeufs, laitage, pain, épicerie...)  
[www.gayet-blad.fr](http://www.gayet-blad.fr)

### Soucieu-en-Jarrest



#### Au Cœur de nos terres

1680 route des coteaux du lyonnais  
69510 Soucieu-en-Jarrest  
06 50 56 33 39 [aucoeurdenosterres@outlook.fr](mailto:aucoeurdenosterres@outlook.fr)  
Mercredi 14h-19h et Samedi 9h-19h +  
**Casiers automatiques 24h/24 et 7j/7**  
(uniquement en CB)  
**Drives Locaux** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

## Vaugneray

#### Les Paniers des Vallons

2, chemin du Stade - Vaugneray  
06 29 42 92 42  
[lespaniersdesvallons@gmail.com](mailto:lespaniersdesvallons@gmail.com)  
[www.lespaniersdesvallons.fr](http://www.lespaniersdesvallons.fr)  
Paniers de légumes et de fruits sur abonnement + produits laitiers, oeufs et pain, viande + artisans les 2ème mercredis du mois : miel, bière, terrine, chataîgne, savon, farine, pâte  
**Distribution** : le mercredi à Grézieu-la-Varenne de 18h à 20h (et prochainement à Brindas)



## Bessenay

- ① **Café Restaurant du Midi**  
 Place du Marché 69690 Bessenay  
 04 74 72 38 55  
 Ouvert tous les jours à partir de 7h30 sauf  
 mercredi et dimanche après-midi

## Chazelles-sur-Lyon

- ② **Esprit Bistro**  
 3 place de la poterne  
 42140 Chazelles-sur-Lyon  
 09 87 77 93 70 - [www.esprit-bistro.fr](http://www.esprit-bistro.fr)  
[espritbistro.bistrotier@gmail.com](mailto:espritbistro.bistrotier@gmail.com)  
 Ouvert Lundi au Samedi midi + possibilité  
 de privatiser les soirs et les week-ends à  
 partir de 15 personnes



- ③ **Au Chapelier Gourmand**  
 4 rue Marguerite Gonon  
 42140 Chazelles-sur-Lyon  
 04 77 06 92 83  
[www.auchapeliergourmand.fr](http://www.auchapeliergourmand.fr)  
 Ouvert : mardi au dimanche midi,  
 vendredi et samedi soir

## Messimy

- ④ **Le Petit Meunier**  
 12 Chemin des Moulins 69510 Messimy  
 04 78 45 05 03  
[www.lepetitmeunier.com](http://www.lepetitmeunier.com)  
 Ouvert mardi au dimanche midi, jeudi  
 soir (juin-juillet-août) et du vendredi au  
 samedi soir



## Montagny

- ⑤ **Aux Prisons de Montagny**  
 5 rue de la Mairie 69700 Montagny  
 04 72 24 28 75  
[contact@auxprisonsdemontagny.fr](http://contact@auxprisonsdemontagny.fr)  
[www.auxprisonsdemontagny.fr](http://www.auxprisonsdemontagny.fr)  
 Ouvert : mercredi au dimanche de 12h à  
 14h, mardi au samedi de 19h30 à 21h

## Mornant

- Le Relais de Bellevue**  
 Route de Bellevue-RD 342 - 69440 Mornant  
 04 78 81 22 26  
 Facebook : Relais de Bellevue  
 Ouvert tous les midis sauf mercredi,  
 vendredi et samedi soir sur réservation

- ⑦ **Le Restaurant de la poste**  
 5 place de la Liberté 69440 Mornant  
 04 78 44 00 40 - [hotelpostemornant@free.fr](mailto:hotelpostemornant@free.fr)  
[www.hoteldelapostemornant.com](http://www.hoteldelapostemornant.com)  
 Ouvert tous les midis et soirs sauf  
 dimanche soir, fermé le lundi

## Pomeys

- Le Restaurant de la mairie**  
 473 Rue du tilleul 69590 Pomeys  
 04 78 44 32 32  
 Ouvert tous les midis sauf le mercredi

## Recette : Crumble de Mirabelle

## Ingrédients :

- 750 gr de Mirabelle dénoyautées de notre région
- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre cassonade
- 250 de beurre
- 250 gr de poudre d'amande
- 4 gr de fleur de sel
- Glace vanille

## Préparation :

- Mélanger le beurre pommade, le sucre, la farine, la poudre d'amande et la fleur de sel avec un robot équipé d'un crochet ou avec les bouts des doigts jusqu'à obtention d'un mélange homogène .
- Mettre les mirabelles dans un plat à gratin et recouvrir de ce mélange .
- Cuire à 150°C pendant au moins 30 min , attendre une belle coloration dorée .
- Servir tiède avec de la glace vanille



## Hébergements



### Aux Prisons de Montagny

5 rue de la Mairie 69700 Montagny  
04 72 24 28 75  
contact@auxprisonsdemontagny.fr  
www.auxprisonsdemontagny.fr  
Ouvert mardi soir au samedi soir



### Le Mirador mon gîte ma ferme

La Verrière 69690 Courzieu  
04 74 26 18 20 - brigitte.frs@orange.fr  
www.gitelemirador.com  
Ouvert toute l'année



## Offices de tourisme



### Vallons du Lyonnais

18 montée de la Bernade 69126 Brindas  
Place centrale 69510 Yzeron  
04 78 57 57 47  
office.tourisme@ccvl.fr  
www.ccvl.fr



### Office de Tourisme Intercommunautaire des Monts du Lyonnais

www.montsdulyonnaistourisme.fr  
contact@montsdulyonnaistourisme.fr

Boulevard du Pilat 69440 Mornant  
04 78 19 91 65  
accueil.mornant@montsdulyonnaistourisme.fr

Route des Pins 69630 Chaponost  
04 78 45 09 52  
accueil.chaponost@montsdulyonnaistourisme.fr

Place de l'église 69850 Saint-Martin-en-Haut  
04 78 48 64 32  
accueil.saintmartin@montsdulyonnaistourisme.fr

22 pl. du marché 69590 St-Symphorien-sur-Coise  
04 72 24 00 32  
accueil.saintsym@montsdulyonnaistourisme.fr

218 r. du lavoir 69930 St-Laurent-de-Chamousset  
04 74 70 58 08  
accueil.saintlaurent@montsdulyonnaistourisme.fr



### Pays de l'Arbresle

18 Place Sapéon 69210 L'Arbresle  
04 74 01 48 87  
officedetourisme@paysdelarbresle.fr  
www.arbresletourisme.fr





## Drive Duerne

---

**Commande** : 7j/7 livraison toutes les semaines

**Distribution des paniers** : Ancienne école, rue des écoles 69850 Duerne tous les vendredis de 16h30 à 18h30

**Lien pour commander** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

## Haute-Rivoire

---

**Commande** : 7j/7 livraison toutes les semaines

**Distribution des paniers** : Les Mayères, Haute-Rivoire tous les vendredis de 17h00 à 19h

**Lien pour commander** : [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com)

Une économie de proximité, des professionnels engagés pour un territoire dynamique Artisans, restaurateurs, traiteurs, commerçants, hébergeurs... Ils s'engagent au quotidien pour vous proposer des produits issus du terroir des Monts et Coteaux du Lyonnais.

Ils proposent, vendent, transforment, cuisinent, livrent ce qui est produit sur le territoire pour votre plus grand plaisir !

Retrouvez la diversité de nos produits à travers nos différents **Drives des produits locaux** des Monts et Coteaux du Lyonnais.

Les Drives mettent en valeur la richesse de notre terroir et les producteurs engagés pour la préserver. Un Drive qu'est-ce que c'est ?

- **Une diversité de produits locaux** : produits frais & secs, toutes filières confondues (fromages, fruits, légumes, farine, viande, pain, pizzas, confitures, bière, miel, œufs...) : il y en a pour tous les goûts !
- **Une commande en ligne facilitée**, avec une possibilité de commander 24h/24 et 7j/7 depuis votre ordinateur ou votre téléphone.
- **Un paiement en ligne sécurisé**, avec une juste rémunération des producteurs derrière.
- **Un retrait de votre commande optimisé sur le territoire**. Consultez les jours et heures d'ouverture de chaque drive sur [www.le-lyonnais-drive.com](http://www.le-lyonnais-drive.com) ou via le QR Code ci-dessous et commandez !



# Cocktail des Chefs et des Producteurs

Événement de promotion du terroir et de la gastronomie locale incontournable depuis plus de 12 ans, le cocktail revient chaque année sur le territoire pour mettre en avant les produits, ceux qui en sont à l'origine et ceux qui les sublime chaque jour.

Au programme : dégustations, échanges avec les professionnels, vente de produits locaux et animations culinaires.

Les restaurateurs et producteurs adhérents vous invitent à découvrir leurs productions et savoir-faire le temps d'une soirée avant tout conviviale au profit d'une association.





## La Marque s'engage avec ses partenaires à vos côtés !

Il est très louable de constater que la marque collective «Mons du Lyonnais, Terre de Saveurs» a établi un cahier des charges rigoureux pour garantir la qualité et l'authenticité des produits qui en portent le label. Voici quelques critères généraux qui illustrent l'engagement de la marque en faveur d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement :

**1. Origine locale :** Les produits labellisés «Mons du Lyonnais, Terre de Saveurs» doivent provenir exclusivement des Mons et des Coteaux du Lyonnais, ce qui favorise la promotion des productions locales et encourage la consommation en circuit court.

**2. Méthode de production respectueuses de l'environnement :** Les producteurs adhérant à la marque doivent mettre en œuvre des pratiques agricoles durables, qui préservent les ressources naturelles, réduisent l'impact environnemental et favorisent la biodiversité.

**3. Durabilité :** La durabilité est un aspect clé des critères de la marque, ce qui implique un engagement à long terme pour maintenir la qualité des sols, préserver les écosystèmes locaux et promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'équilibre écologique.

En respectant ces critères et en adhérant à la marque «Mons du Lyonnais, Terre de Saveurs», les professionnels de l'alimentation contribuent à valoriser le patrimoine gastronomique de la région, tout en œuvrant pour la préservation de l'environnement et le bien-être des consommateurs.

Floriane Gayet Milan  
Mons du Lyonnais Terre de Saveurs  
Présidente de la Marque Collective

## Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs

Place de l'Hôtel de Ville  
69850 Saint-Martin-en-Haut  
marquecollective@le-lyonnais.org  
04 78 48 57 66



Conception, graphisme - Marine Crozier - Freelance communication - 06660250254  
Crédits photos : Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs | Léo Photos / Nicolas Leonard  
Cartographie PLANISPHERE 26160 Rochefort-en-Valdaine © 2004 - reproduction interdite  
Imprimé par IML Communication - 69850 Saint-Martin-en-Haut | 6 000 exemplaires | Octobre 2024 | Ne pas jeter sur la voie publique.