



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

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 producteurspage 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

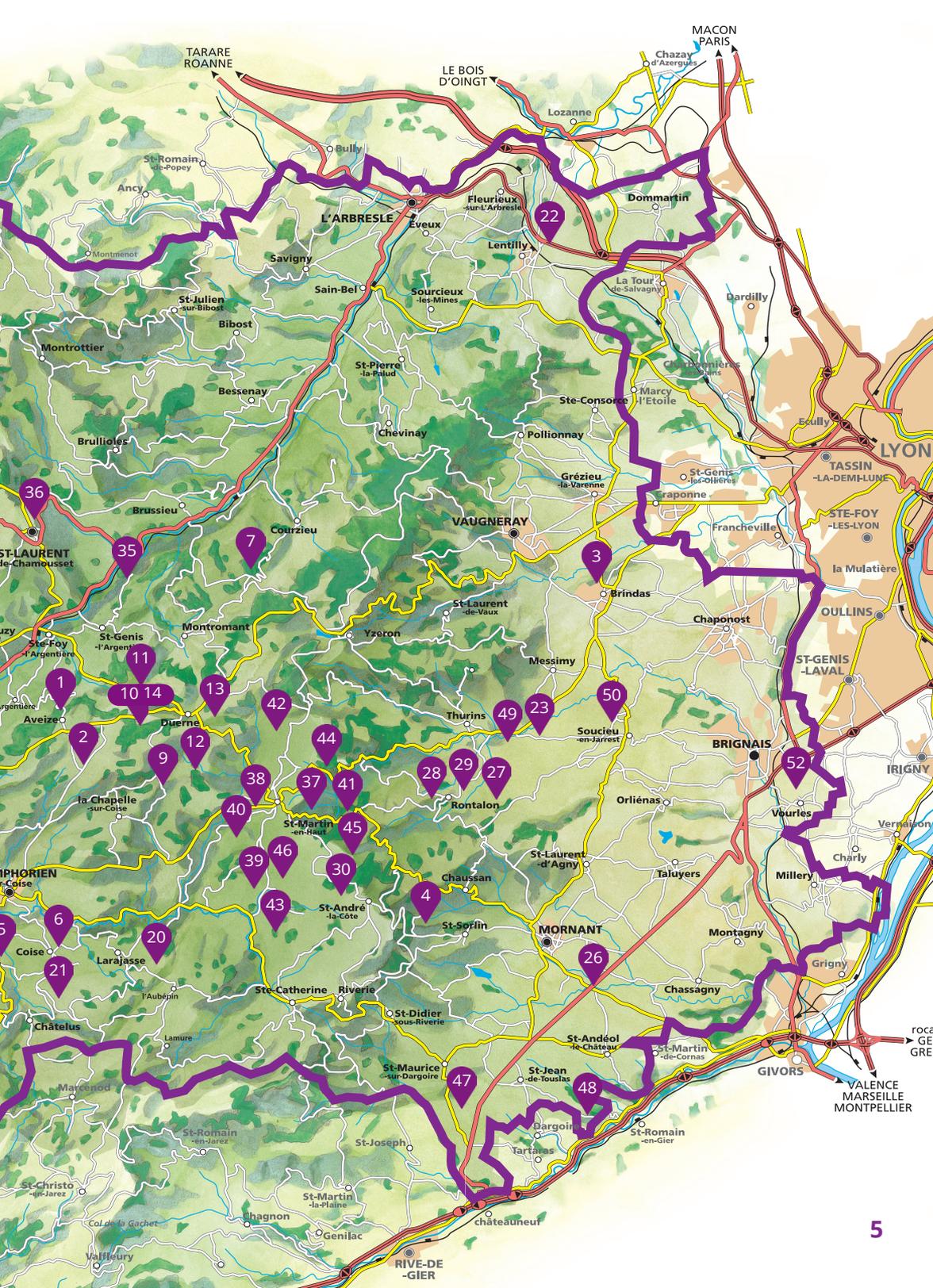
Aujourd'hui la marque « Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs » est un réseau de plus de 100 adhérents sur 73 communes et une garantie de l'attachement du produit et des producteurs, au territoire !

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.





TARARE ROANNE

LE BOIS D'OINGT

MACON PARIS

St-Romain-la-Poipey, Ancy, Montmenot, Montrottier, Brullioles, Brussieu, Courzieu, Montromant, St-Genis-l'Argentiere, Avezeu, la Chapelle-sur-Coise, Châtelus, St-Christo-en-Jarez, St-Romain-en-Jarez, St-Romain-la-Plaine, St-Joseph, Chagnon, Valfleury, Cal de la Gachet, St-Romain-la-Palud, Sain-Bel, Savigny, Bibost, Besseuay, Cheviny, St-Pierre-la-Palud, Polliouney, Grézieu-la-Varenne, Francheville, Oullins, St-Genis-l'Arbresle, Fleurioux-sur-l'Arbresle, L'ARBRESLE, Eveux, Lentilly, Dommartin, La Tour-de-Salvagny, Dardilly, Marcigny-l'Etoile, Ste-Consorce, Brindas, Chapoinost, Orléans, Taluyers, Chassagny, St-André-la-Côte, St-Martin-en-Haut, St-Martin-de-Vaux, Thurins, Rontalon, Chaussan, St-Serlin, St-Laurent-d'Agny, MORNANT, St-Andréol-le-Château, St-Martin-de-Cornas, St-Jean-de-Toulas, St-Romain-en-Gier, châteauneur, RIVE-DE-GIER, Brignais, Vourles, Millery, Charly, Vernaison, Irigny, Tassin-la-Demi-Lune, STE-FOY-LES-LYON, la Mulatière, OULLINS, ST-GENIS-LAVAL, GIVORS, VALENCE MARSEILLE MONTPELLIER, roca GE GRE



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 appellation de l'IGP

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.jimdofree.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
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
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
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 gaelejardindesroches@yahoo.com
 Farines, huiles de colza et lentilles
Drives Locaux : 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
 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 Verdoy à Ste-Foy-l'Argentière, boucherie Combet à Bessenay

17 La ferme des Bourettes 
 1301 route de St-Clément 69610 Haute-Rivoire
 06 07 78 59 09 www.lafermedesbourettes.fr
 Viande bovine aubrac
Drives Locaux : 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
 Production AB de légumes diversifiés et quelques fruits
Drives Locaux : 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
 Oeufs et lait de vache
Drives Locaux : 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

Larajasse

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
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

- 32 Safran Carmin** 
- 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** 
- 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

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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

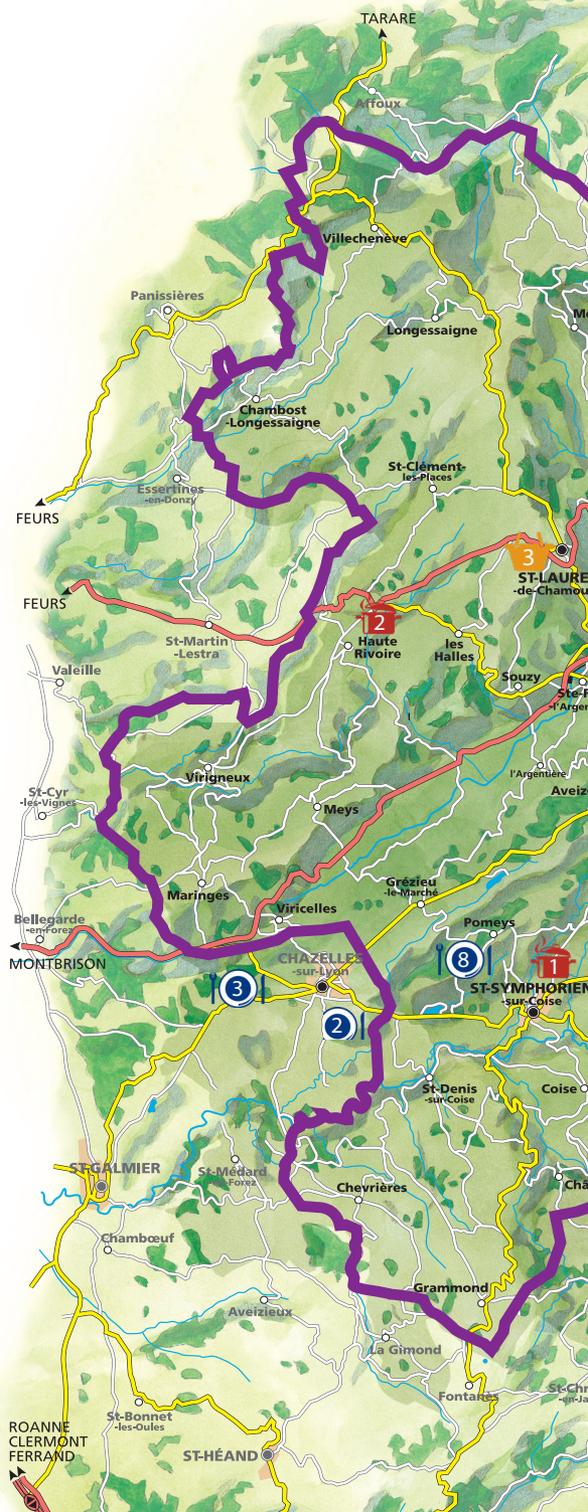
Des professionnels engagés pour un territoire dynamique !

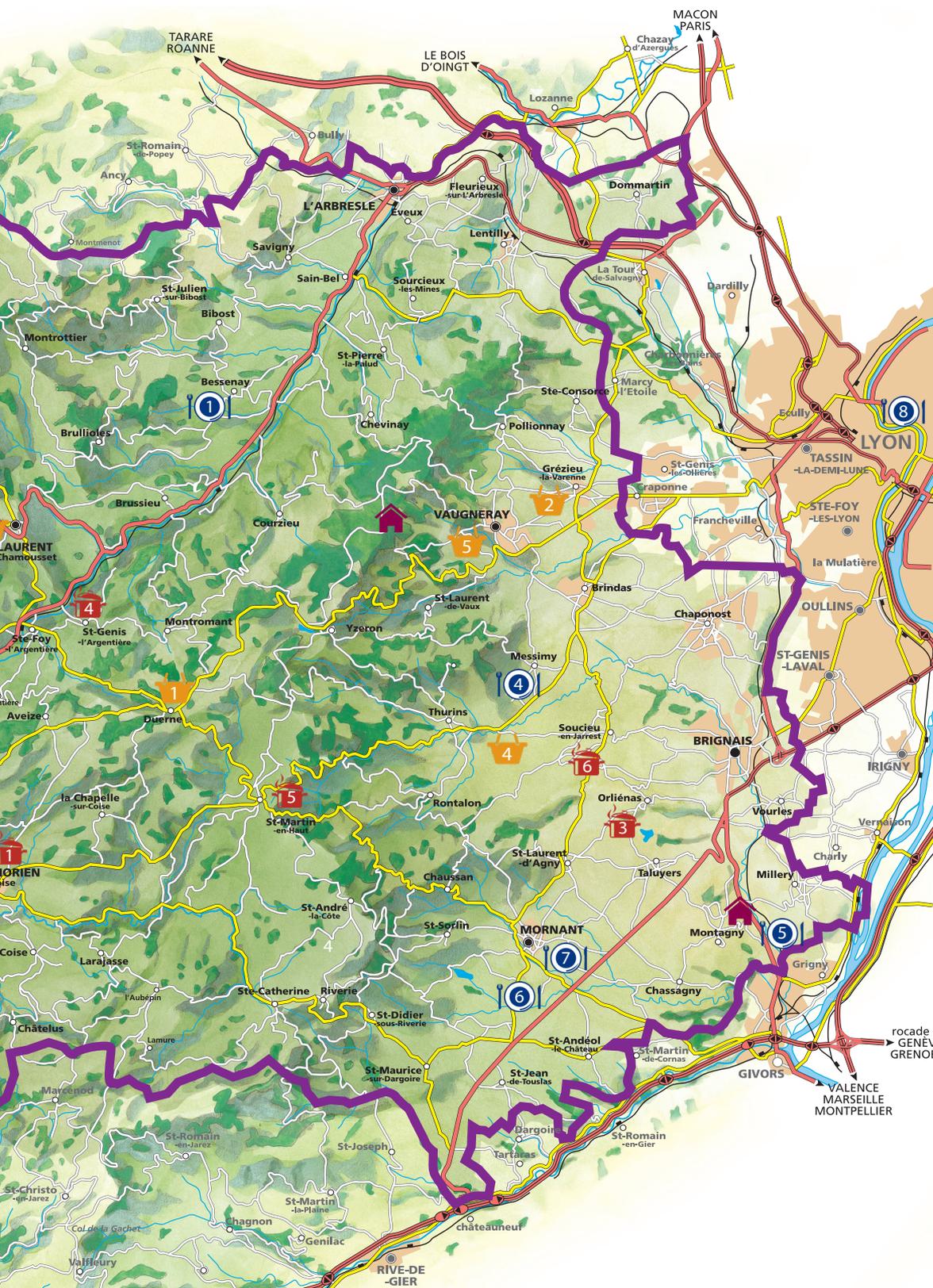
Artisans, restaurateurs, traiteurs, commerçants, hébergeurs... Ils s'engagent au quotidien pour vous proposer des produits issus du terroir des Monts et Coteaux du Lyonnais.

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
 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
 Pains disponibles à la boulangerie de Bruilolles



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
 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
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
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
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

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
Mercredi 14h-19h et Samedi 9h-19h +
Casiers automatiques 24h/24 et 7j/7
(uniquement en CB)
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.com

Vaugneray

Les Paniers des Vallons



2, chemin du Stade - Vaugneray
06 29 42 92 42
lespaniersdesvallons@gmail.com
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
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
 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
 Ouvert mardi au dimanche midi, jeudi
 soir (juin-juillet-août) et du vendredi au
 samedi soir



Aux Prison de Montagny



Le Petit Meunier

Montagny

- ⑤ **Aux Prisons de Montagny**
 5 rue de la Mairie 69700 Montagny
 04 72 24 28 75
contact@auxprisonsdemontagny.fr
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
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

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

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 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.