

Vivre à la campagne, ça se cultive !

Respecter quelques règles simples de citoyenneté, c'est contribuer à la conservation de notre qualité de vie et de l'environnement sur le territoire de la Vallée du Garon et faciliter les conditions de travail de nos agriculteurs.

Je respecte le fruit du travail de l'agriculteur :

je ne cueille pas de fruits dans les vergers. Un promeneur qui casse une branche de cerisier pour son goûter crée un manque à gagner pour l'agriculteur. Par son geste, il endommage l'arbre de manière définitive.

Il t'en a quand même laissé une !



Je reste dans les chemins publics et balisés.

Les champs, les prés, les vergers, les vignes et les terres agricoles composent notre environnement familial. Ces espaces de production sont ouverts mais pourtant privés. Je tiens mon chien en laisse.

J'accepte les petits désagréments liés aux travaux agricoles :

odeurs, chant du coq, circulation des véhicules agricoles... autant de réalités de la vie à la campagne qu'il faut apprendre à tolérer ! Je ne prends pas de risques inutiles pour doubler un tracteur.

Et les sentiers balisés, c'est fait pour les vaches !?



Les associations



Les producteurs des monts et des coteaux du Lyonnais se sont regroupés sous une marque collective pour promouvoir des produits du terroir authentiques qui font la richesse culinaire et gastronomique de notre département.

Les adhérents à cette marque collective apposent sur leurs produits le logo.

Contact : Mairie de Saint-Martin-en-Haut
69850 SAINT MARTIN EN HAUT
04 78 48 57 66 • www.le-lyonnais.org

L'Association des producteurs fermiers du Rhône

regroupe des producteurs qui s'engagent à travers une charte à ne vendre que les produits de leurs exploitations. Sur les marchés, suivez le logo pour retrouver les produits fermiers de saison.

Contact : Marie-Pierre Couallier
Maison des agriculteurs
69890 LA TOUR DE SALVAGNY
04 78 44 37 70 - 06 75 01 02 88
contact@producteurs-fermiers-rhone.com
www.producteurs-fermiers-rhone.com

L'Association Rhône et Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique édite chaque année un guide avec toutes les bonnes adresses où vous procurer des produits issus des exploitations biologiques des 2 départements Rhône et Loire.

Guide disponible sur www.corabio.org/ardab
ARDAB - Maison des agriculteurs
234 avenue du Général de Gaulle - BP 53 - 69530 BRIGNAIS
04 72 31 59 96 • contact-ardab@corabio.org

La Fédération des Vins du Coteaux du Lyonnais Le vignoble des Coteaux du Lyonnais fait l'objet d'une appellation d'origine contrôlée qui valorise le terroir de certaines communes de la CCVG. Les vigneron des Coteaux du Lyonnais se sont regroupés au sein de la Fédération des Vins et Coteaux du Lyonnais pour promouvoir ce vignoble composé de plusieurs cépages : le Gamay pour les rouges et rosés, le Chardonnay et l'Aligoté pour les blancs.

Maison des Agriculteurs
234 rue Général de Gaulle - 69530 BRIGNAIS
04 72 31 59 64 • contact@coteaux-du-lyonnais.com
www.coteauxdulyonnais.com

Initiatives citoyennes

Découvrez les méthodes de production et dégustez du vin et du miel avec deux associations de Chaponost :
Les Coteaux de Chaponost (vin) : lescoteauxdechaponost@laposte.net
Les Amis des abeilles (miel) : abeilles-chaponost.fr

Education au développement durable

Pour favoriser le lien entre les agriculteurs et les enfants, la CCVG soutient des associations qui mettent en œuvre des projets pédagogiques dans les écoles et centres de loisirs. Ces projets portent sur l'agriculture de proximité, le métier d'agriculteur, la consommation et l'alimentation responsable, l'agriculture et l'environnement... Des visites d'exploitations locales sont également proposées aux enfants.



Les marchés

Chaponost • Marché traditionnel : dimanche matin

Marché des producteurs locaux : Avenue Paul Doumer : mercredi de 16h à 19h

Millery • Marché traditionnel : jeudi et samedi matin

Brignais • Marché traditionnel : samedi matin

Montagny • Marché traditionnel : mardi matin

Vourles • Marché aux fruits : Les Vallières RD 127

Ce marché atypique s'ouvre à la cloche et dure moins d'une heure. Vente au colis ou au détail. Tous les jours du 1^{er} vendredi de mai au 30 octobre à 18h30. Autres périodes le mercredi et samedi à 15h

Vente au panier



Les AMAP : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Le principe est de créer un lien direct entre paysans et consommateurs qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance. Sur la CCVG, il existe une AMAP à Chaponost de produits issus de l'agriculture biologique :

Chapo'Bio : centre social de Chaponost - 36 avenue de Verdun le mardi de 19 à 20h - contact : chapobio@gmail.com
www.chapobio.canalblog.com

L'association "A deux près de chez vous"

distribue des paniers de produits locaux. Les 17 producteurs des Monts et Coteaux du Lyonnais de ce projet travaillent dans une démarche d'Agriculture Paysanne et fournissent toutes les semaines : légumes, fruits, produits laitiers, œufs, pain, yaourts sous forme de paniers ainsi que des caisses de viande, miel, bière, vin, terrines....

Association A deux près de chez vous :
Le Clos, 10 Avenue Verdun - 69440 MORNANT
09 80 87 86 61 - 06 52 33 26 75

Lieu de vente : les mardis de 17h à 19h,
Magasin Boud'bois et Ricochet
193 rue du Général de Gaulle - 69530 BRIGNAIS
info@adeuxpresdechezvous.fr
www.adeuxpresdechezvous.fr

À deux PRÉS de chez VOUS...



Communauté de Communes de la Vallée du Garon
Parc d'activités de Sacuny
262 rue Barthélemy Thimonnier - 69530 BRIGNAIS
04 72 31 78 72
www.cc-valleedugaron.fr



Vallée du Garon

Produits du terroir et vente directe

© Chitaik.com - Crédits photos : CCVG-ADTLV, Laby/Marque le lyonnais/OT du lyonnais/Bernard Laurent - Illustrations : Alexis Nouhaillat pour la Copiano - Septembre 2013 - Imprimé sur



VOTRE GUIDE POUR

"Consommer local et de saison"

Brignais • Chaponost • Millery • Montagny • Vourles



Bienvenue chez les agriculteurs de la Vallée du Garon



Fruits et légumes

1 Martine et Jean-Christophe VIALET • VENTE À LA FERME ET À DOMICILE, DÉGUSTATION, ACCUEIL À LA FERME
Jus de fruits, légumes et fruits de saison, œufs, lapins, poulets, coqs, pintades
Mercredi et vendredi après 17h30
GAEC de la Gerle - 15 chemin de la Gerle - 69530 BRIGNAIS
04 78 05 42 08 • violet.gaecdelagerle@neuf.fr

2 Jean-Paul et Hélène DANDEL, Romain CONSIGNY • VENTE COLLECTIVE UNIFORME
Fruits et légumes
Exploitation : EARL du Bas-Freyssonnet
16 rue Jacques Gaillaton - 69630 CHAPONOST
04 78 45 12 95 • earldubasfreyssonnet@gmail.com
Vente : Uniforme - Le Pont Rompu
69700 SAINT ANDEOL LE CHATEAU
04 78 44 05 07
Lundi et mardi de 15h à 19h
Mercredi, jeudi et vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h
Samedi et dimanche : de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

3 André et Martine GOY • VENTE À LA FERME
Fruits et légumes
Du lundi au vendredi d'octobre à mai de 17h à 18h30
Du lundi au samedi de juin à septembre de 17h à 19h
7 rue Antoine Rouillat - 69630 CHAPONOST
04 78 45 22 93 • famille.goy@wanadoo.fr

4 Françoise BOYER • VENTE À LA FERME ET SUR LES MARCHÉS
Fruits et légumes
Juillet-août : lundi, mercredi, vendredi et samedi de 14h à 18h
Reste de l'année : samedi de 9h à 12h
26 chemin de la Pechette - 69390 MILLERY
04 72 30 17 14 • fboyfr2000@yahoo.fr

5 Patrick BIOLLEY • VENTE À LA FERME, COLLECTIVE, ET SUR LES MARCHÉS
Fruits, légumes, jus de fruits
Tous les jours de 10h15 à 12h15 et de 15h30 à 19h
1365 chemin du Coutois - 69390 MILLERY
04 78 46 20 72 ou 06 60 66 42 60 • patrick.biolley@gmail.com

6 Philippe DANTIN • VENTE COLLECTIVE
Pommes, jus de fruits
Exploitation : 3 chemin des Basses Vallières - 69390 VOURLES
04 72 31 11 83
Du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h
Lundi et mardi de 14h30 à 19h
Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30

7 Philippe DUMONT • VENTE À LA FERME ET SUR LE MARCHÉ DE VOURLES
Fruits de saison, jus de fruit, compotes, confitures
Du lundi au vendredi après 17h ou sur appel téléphonique,
au marché de Vourles mercredi, vendredi, samedi
Pomme et Compagnie - Chemin du Bois Vert - 69390 VOURLES
07 62 62 28 37 • pommeetcompagnie@gmail.com
www.pommeetcompagnie.com

Viande

8 Véronique LABY • VENTE À LA FERME
Viande de bœuf, caissettes de 5 et 10 kg
Sur réservation : 1 à 2 vendredi par mois de 17h à 19h30
EARL Jama - La Jamayère - 69530 BRIGNAIS
06 08 10 22 44 • laby.veronique@wanadoo.fr
www.elevage-limousin-jama.fr

9 Aubry AUBANEL • VENTE À LA FERME
Poulets prêts à cuire, œufs, viande bovine
Vendredi 17-19h et samedi 9-12h
Ferme des Collonges - Route des Collonges
69630 CHAPONOST
06 29 02 16 65 • fermedescollonges@hotmail.fr

10 Alain MARTINIERE • VENTE À LA FERME, SUR LES MARCHÉS (CHAPONOST)
Bœuf, agneau, veau, porc, charcuterie
Jeudi, vendredi, samedi 9-19h
Ferme du Milon - Chemin du Milon - 69630 CHAPONOST
04 78 45 45 50 ou 06 85 54 29 99
ferme.milon@wanadoo.fr

11 Laurence et Nicolas JUNIQUE • VENTE À LA FERME
Viande de bœuf, caissettes de 5 et 10 kg sur réservation
1 à 2 vendredis/mois, 11h30-18h
EARL La Ferme de Lena - 10 Chemin du Pivolet - 69630 CHAPONOST
06 61 03 40 37 • lafermedelena@gmail.com

12 Eric VERVAET • VENTE SUR LES MARCHÉS : MARCHÉ AUX FRUITS À VOURLES TOUS LES SOIRS
Charcuterie, fromages, veau
La Ferme de Vourles - 11 chemin de Champemin - 69390 VOURLES
06 26 96 83 88 ou 06 21 36 13 48 ou 06 15 60 48 58
ericve69@hotmail.fr

Farine, pains

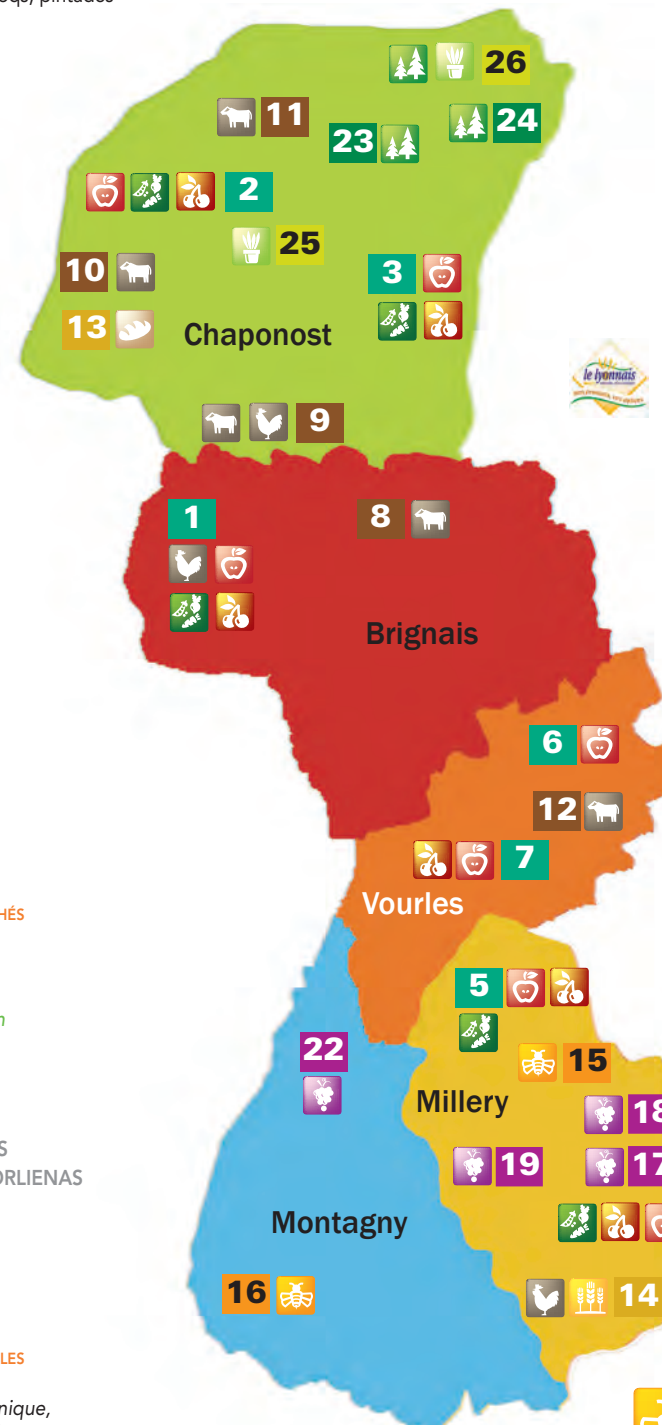
13 Denis MIGNARD • VENTE AU FOURNIL, COLLECTIVE (PANIERS) ET SUR LES MARCHÉS (SAINT-MAURICE)
Pain nature, farine T80 demi-complète
mélange de blés anciens
Lundi et vendredi de 16h à 19h30
(pain sorti du four)
Le croissant fertile - 200 chemin de Milon
69630 CHAPONOST
06 80 45 58 12 • lecroissantfertile@free.fr

14 Jean-Pierre POUIGNIER • VENTE À LA FERME
Foin, paille, céréales (blé, orge, avoine), volaille (chapon, poularde pour les fêtes de fin d'année)
Tous les jours de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h
sauf le dimanche après-midi sur RDV
Les Hauts de Chapèze -
333 chemin de Combarinel - 69390 MILLERY
06 70 79 45 87 • jean-pierre.pougnier@orange.fr

Miel

15 Isabelle BAYARD • VENTE SUR LES MARCHÉS
Miel toutes fleurs, bougies en cire d'abeille peintes à la main et fabriquées à la miellerie
Marché de Millery, le 1^{er} samedi de chaque mois
18 rue des Geltines - 69390 MILLERY
06 78 11 35 23 • bayard.isabelle@wanadoo.fr

16 Roland RODOT • VENTE À LA FERME, SUR LES MARCHÉS, EN TOURNÉES OU À DOMICILE
Miel
Vendredi de 14h à 17h
237 route du Bâtard - 69700 MONTAGNY
04 72 24 13 66 • roland.rodod@wanadoo.fr



Vin

17 DOMAINE MAZILLE - DESCOTES
VENTE AU CAVEAU, SUR LES MARCHÉS, DÉGUSTATION, ACCUEIL À LA FERME
Vins AOC Coteaux du Lyonnais : blanc, rouge, rosé, vrac et bouteilles ; Jus de fruits
Lundi au vendredi de 17h30 à 19h30, le samedi de 10h à 19h
8 bis rue du 8 mai 1945 - 69390 MILLERY
04 26 65 91 17 • anne.mazille@numericable.com • www.domaine-mazille-descotes.com

18 Frédéric BOYER • VENTE AU CAVEAU, COLLECTIVE, SUR LES MARCHÉS, DÉGUSTATION, ACCUEIL À LA FERME
Vins AOC Coteaux du Lyonnais : blanc, rouge, rosé, pétillant ; Asperges
Sur RDV ou les soirs d'été, le samedi
Vente : 26 chemin de la Pêchette - 69390 MILLERY
Exploitation : Le Milliaire - 22 avenue du Sentier - 69390 MILLERY
06 58 64 21 45 • frederic.boyer@live.fr • www.caveau-du-milliaire.com

19 DOMAINE DES GRES • VENTE AU CAVEAU
Vins AOC Coteaux du Lyonnais et jus de fruits
Tous les jours sur RDV
Rue des Grés - 69390 MILLERY
04 78 46 18 38 • contact@domainedesgres.com • www.domainedesgres.com

20 Patrice THOLLET • VENTE AU CAVEAU, COLLECTIVE, SUR LES MARCHÉS, PAR CORRESPONDANCE, ORGANISÉE À L'AVANCE, DÉGUSTATION
Vins bio AOC Coteaux du Lyonnais et vins de France, gîte rural
Rue de la Petite Galée - 69390 MILLERY
04 78 46 24 30 • contact@domainethollet.com • www.domainethollet.com

21 Régis DESCOTES • VENTE AU CAVEAU, COLLECTIVE, PAR CORRESPONDANCE
Vins AOC Coteaux du Lyonnais et jus de fruits
Au caveau du lundi au jeudi sur RDV, le vendredi et samedi de 10h à 19h
16 avenue du Sentier - 69390 MILLERY
06 07 32 05 80 • contact@regisdescotes.com • www.regisdescotes.com

22 Domaine CONDAMIN • VENTE AU CAVEAU, VENTE COLLECTIVE ET DÉGUSTATION
Vins AOC Coteaux du Lyonnais : rouge, rosé, blanc, bag in box et bouteilles
Du lundi au samedi de 9h à 19h et sur rendez-vous
Domaine Condamin - 85 route du Bâtard - 69440 TALUYERS
04 78 48 24 41

Sapins de Noël

23 Nicolas JUNIQUE • VENTE À LA PÉPINIÈRE
Sapins de Noël : Epicéas et Nordmann
Du 25 novembre au 23 décembre de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h
SARL ENRJ VERTE - 41 avenue de Verdun - 69630 CHAPONOST
06 64 47 82 11 • enrjverte@gmail.com

24 Eric et Michèle GRATALOUP • VENTE À LA PÉPINIÈRE
Sapins de Noël : Epicéas et Nordmann
Du 30 novembre au 23 décembre de 8h à 12h et de 13h30 à 17h
GAEC du Plat de l'Air - 9 route des pins - 69630 CHAPONOST
06 16 44 78 10 • www.gaecduplatdelair.fr

Plants, fleurs, arbustes

25 SERRES DE CLAIRELANDE • VENTE À LA SERRE
Plantes printanières et automnales, pots pour massifs, balcons et potagers, chrysanthèmes de Toussaint, plantes fleuries, vertes...
Du 15 avril au 15 juin et du 1^{er} octobre au 31 octobre, du lundi au vendredi de 15h à 18h et le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h
EARL Horticole Desbos - Chemin de Clairelande - 69630 CHAPONOST
06 07 05 13 26 • earl.desbos@wanadoo.fr

26 Sébastien CAULMILONE • VENTE À LA SERRE
Annuelles, vivaces, arbustes, petits fruits, rosiers, légumes (jeunes plantes et graines), sapins de Noël, chrysanthèmes
Du lundi au samedi, 7 jours sur 7 en mai, octobre et décembre de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h
Les serres des aqueducs - 17 route des pins - 69630 CHAPONOST
06 03 92 78 06 • serre.des.aqueducs@orange.fr



Pour préserver nos campagnes et notre agriculture, la Vallée du Garon fait le choix de la qualité et des circuits courts de distribution.

L'agriculture doit rester une activité économique à part entière. Son rôle dans l'aménagement de l'espace et l'environnement est une évidence. Nous devons tout faire pour que les agriculteurs puissent vivre de leur travail et ainsi conforter la vocation agricole de notre territoire ce qui devrait permettre aux générations futures d'apprécier encore la qualité du cadre de vie, des paysages et la saveur des produits frais. Vous trouverez dans ce document une liste d'agriculteurs qui pratiquent la vente directe de leurs productions et contribuent à la dynamique locale des circuits courts.

Osez goûter notre terroir. L'avenir est là.

Olivier MARTEL,
Responsable de la commission
Aménagement de l'Espace et Environnement.

Marc CLIET,
Président de la Communauté
de Communes de la Vallée du Garon

Sapins de Noël Arbustes Plants

Maraîcher

Apiculteur

Arboriculture gros fruits vergers

Arboriculture petits fruits

Elevage à viande

Céréales, pains

Viticulture



Tous les agriculteurs cités se sont engagés à ne vendre que leur production.

Tous les goûts sont... près de chez vous !