COMM. GLOBALE
SAVEURS DES VOSGES COMTOISES

affiches

ENTREE LIBRE
Dimanche 2 sept. 2018 > Auxelles-Haut
10h00 > 18h00 | Place de la Mairie | Rue des Bruyères
Fête des Saveurs
Marché paysan
Buvette & restauration
-> cochon à la broche
-> repas de producteurs locaux
Animation musicale «les Pallas Cats»
Démonstrations & initiation au jonglage «des billes et des balles»
RENSEIGNEMENTS
06 89 11 26 09
Organisé par
des Saveurs Vosges Comtoises
DES PRODUCTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS
PARTENAIRES
RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE
Pays des Vosges Saônoises
Rahin et Chérimont
ÉCOPARC

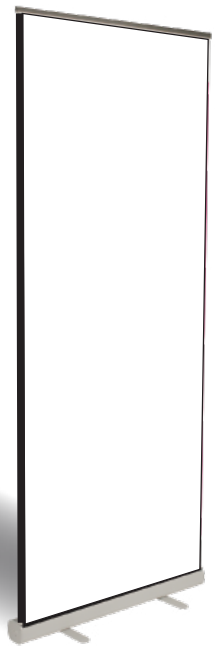
étiquette autocollante
(3cm)

banderolle

(3m x 0,5m)

roll'up

(85cm x 200cm)



plaquette

est une «association de producteurs», créée pour valoriser les produits & les savoir-faire locaux
L'association regroupe des producteurs paysans et artisans de bouche installés dans le piémont des Vosges franc-comtoises. Nous unissons nos forces pour mieux promouvoir nos produits, nos savoir-faire, développer nos activités tout en valorisant le territoire. Nous partageons des valeurs fortes, validées par une charte d'engagement.
CE QUI NOUS RASSEMBLE
UN TERRITOIRE REMARQUABLE
> Un paysage magnifique, très diversifié, entre plaine et montagne, façonné par les agriculteurs, offrant une belle qualité de vie, au cœur des choses simples
> Mais aussi un territoire aux multiples contraintes qui obligent à repenser notre modèle agricole
> Le territoire s'inscrit dans la destination «Vosges du Sud» et est situé dans le Parc naturel régional des Ballons des Vosges.
DES PRODUITS SPÉCIFIQUES
> Les produits sont imprégnés du territoire, (production et matière première locale lorsque les produits sont transformés), les savoir-faire sont spécifiques à la région
> Ils ont le goût du terroir, leurs qualités viennent notamment de l'environnement d'où ils sont issus (milieu préservé, terroir unique)
> Les produits sont : typiques (goût non standardisé, qui portent la marque du terroir), sains et authentiques (reconnaissables)
DES PRODUCTEURS & TRANSFORMATEURS ENGAGÉS
> Responsables
nous choisissons de produire de la qualité (gustative et sanitaire)
> Engagés pour le territoire
nous participons à sa préservation et à son attractivité
> Transparents
nous construisons une relation de confiance et nous transmettons notre passion
> Garants du savoir-faire artisanal et authentique
des produits choisis pour leur qualité et leur provenance locale
Découvrez nos produits dans nos fermes et retrouvez-les sur les marchés de producteurs, les manifestations locales et au travers des nombreux buffets paysans que propose l'association.
CONTACT
www.saveursdesvosgescomtoises.fr
Saveurs Des Vosges Comtoises
saveursvosges@hotmail.com
07 71 15 36 28 / 07 81 72 17 44
Le territoire s'inscrit dans la destination «Vosges du Sud» et est situé dans le Parc naturel régional des Ballons des Vosges
PARTENAIRES
terroir
savoir-faire
partage
manger local
paysage
authenticité
respect
goût
transparence
...
DES PRODUCTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS !
www.saveursdesvosgescomtoises.fr

annexe plaquette

Où nous trouver ?

1 **CHÈVRERIE DES ROCHES** / Pamela KOMENAN
Maraîchage et élevage (viande ovine, caprine et porcine), Produits laitiers de chèvres et brebis (fromagers et yaourts)
11 quartier des roches - 70260 PLANCHER-LES-MINES
06 45 62 98 45 - pamela.komenan@laposte.net

2 **EARL LA GROSSE ORANGE** / Aurélien GRAS et Baptiste KONNE
Maraîchage (fruits et légumes) et élevage (ovins, viande porcine et bovine) BIO
70260 RACDON-CHAPENDU
06 33 02 89 66 - lagrossegrange@gmail.com

3 **ESCARGOTIÈRE DES CHÊNES** / Sylvain PREVOT
Héliciculture (reproduction, élevage et transformation d'escargots)
3 impasse des Boulons d'Or / 70250 CHAMPAGNEY
03 84 27 57 46 - 06 80 28 67 02 - sylvain.prevot123@orange.fr

4 **E-GOURMAND** / Ivan LAHORE
Confitures et gourmandises artisanales
Le Pâtis du Haut / 70290 BELFAHY
06 81 15 63 90 - contact@e-gourmand.fr

5 **FERME DE LA CHARMOYE** / Annemieke et Philippe LORIDAT
Myrtilles de culture et petits fruits, produits transformés BIO
70200 FRANCHEVELLE
03 84 94 76 04 - philippe.loridat@wanadoo.fr

6 **FERME DES CHAMPS LAMBERT** / Sandrine et Laurent GOUAT
Maraîchage et élevage (viande ovine, porcine, poulet, charcuterie) BIO
90200 AUXELLES-HAUT
06 89 11 26 09 - laurent.gouat@wanadoo.fr

7 **FERME DU BREUILLET** / Franck GEHANT et Benjamin SIRGUEY
Viande bovine Limousine BIO
Le Breuillet / 70110 CORRAVILLERS
06 77 26 90 63 - contact@fermeaubreuillet.net

8 **GAEC DES CHAMPS DURAND**
Marie-Christine DORIN et Benoit HOSATTE
Veau de lait, produits laitiers de vaches (tome, fromages fermiers, cœur de mas
9 chemin du Rupt des Geuttes / 70290 PLANCHER-BAS
Benoit **07 71 15 36 28** / Marie-Christine **07 71 15 36 28**
03 63 78 63 72 - mariechristine70@gmail.com

9 **GAEC DU CHÂTEAU SOUS LE BOIS** / Christine GALMICHE
Produits laitiers de chèvres et de vaches BIO
Les Prés Berlons / 70280 SAINT-BRESSON
03 84 94 69 01 - fermegalmiche@orange.fr

10 **LA FERME DU VIEL ETANG** / Margot GOLLENTZ et Vincent BERNHARD
Miel, produit de la ruche, viande ovine
Le Viel Etang, Chapendu / 70280 RADDON-ET-CHAPENDU
03 84 40 98 90 - bernhard.vincent@orange.fr

11 **LE RUCHER DES GRANDS CHAMPS** / Serge ANTHONIOZ-BLANC
Cours d'apiculture, miel, pollen, propolis, confiture, hydromiel, sirop, cire et bougie
6 rue du Chenêtoier / 70400 ECHAVANNE
03 84 23 94 95 - 06 60 35 42 01 - leruchierdesgrandschamps@laposte.net

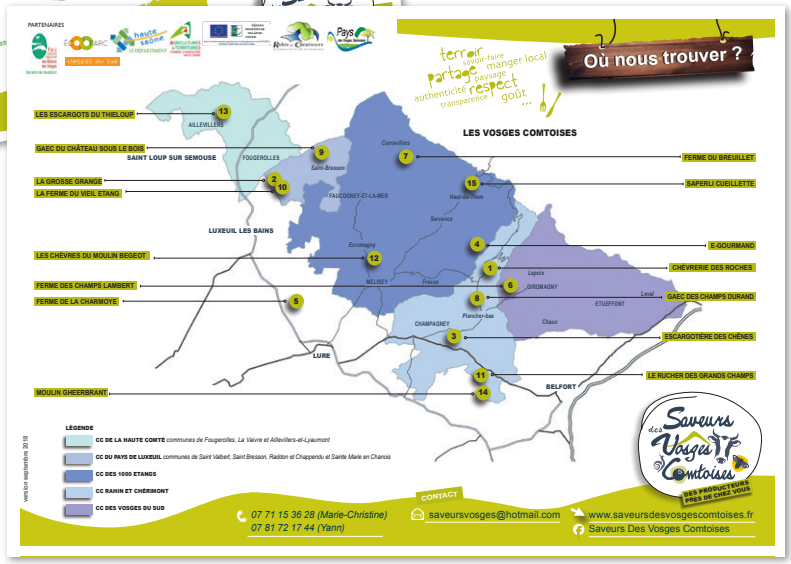
12 **LES CHÈVRES DU MOULIN BEGEOT** / Annelies VAN-DER-EUK
Produits laitiers de chèvres (fromages et yaourts)
11 Les Granges Baverey / 70270 MELISEY
03 84 63 25 76 - annelies.van-der-euk@orange.fr

13 **LES ESCARGOTS DU THIELOUP** Yann VALLEE
Héliciculture (reproduction, élevage et transformation d'escargots)
202 Le Thieloup / 70220 ALLEVILLERS-LYAUMONT
03 84 40 76 62 - 07 81 72 17 44 - thieloup70@free.fr

14 **MOULIN GHEERBRANT** / Etienne GHEERBRANT
Farine de blé
35 rue de Chenebier / 70400 FRAHIER et CHATEBIER
03 84 27 33 28 - 06 69 86 40 39 - moulin.gheerbrant@wanadoo.fr

15 **SAPERLI CUEILLETTE** / Thierry GALMICHE
Producteurs – cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales
La Rochère 70440 HAUT DU THEM - CHATEAU-LAMBERT
06 88 58 23 29 - saperli-cueillette@gmail.com

Saveurs des Vosges Comtoises



PARTENAIRES

Où nous trouver ?

terroir savoir-faire manger local partage paysage authenticité respect goût transparence

LES ESCARGOTS DU THIELOUP
GAEC DU CHÂTEAU SOUS LE BOIS
LA GROSSE GRANGE
LA FERME DU VIEL ETANG
LES CHÈVRES DU MOULIN BEGEOT
FERME DES CHAMPS LAMBERT
FERME DE LA CHARMOYE
MOULIN GHEERBRANT

FERME DU BREUILLET
SAPERLI CUEILLETTE
E-GOURMAND
CHÈVRERIE DES ROCHES
GAEC DES CHAMPS DURAND
ESCARGOTIÈRE DES CHÊNES
LE RUCHER DES GRANDS CHAMPS
BELFORT

LES VOSGES COMTOISES
SAINT LOUP SUR SEMOUSE
LUXEUIL LES BAINS
ALLEVILLERS
FOUGEROLLES
FAUCOGNEY-ET-LA-MER
MELISEY
CHAMPAGNEY
LURE
ETUEFFONT
CIROMAGNY
Saint-Bresson
Corravillers
Servance
Haut-du-Them
Ecromagny
Lepuix
Presse
Chaux
Plancher-bas
Laval

LÉGENDE
CC DE LA HAUTE COMTÉ *communes de Fougerolles, La Veivre et Allevillers-et-Lyaumont*
CC DU PAYS DE LUXEUIL *communes de Saint Valbert, Saint Bresson, Raddon et Chappendu et Sainte Marie en Chanois*
CC DES 1000 ETANGS
CC RAHIN ET CHÉRIMONT
CC DES VOSGES DU SUD

Saveurs des Vosges Comtoises
DES PRODUCTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS

CONTACT
07 71 15 36 28 (Marie-Christine)
07 81 72 17 44 (Yann)
saveursvosges@hotmail.com
www.saveursdesvosgescomtoises.fr
Saveurs Des Vosges Comtoises

site internet