



Édition 2022-2023



OÙ TROUVER NOS PRODUITS LOCAUX ?

Artisans
Auberges
Restaurants
Producteurs
Commerçants
Hébergements

Suivez-nous sur  
Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs

Partenaires de la consommation locale



Destination « Monts du Lyonnais »

Ce regroupement des Offices de Tourisme a pour mission de développer une politique touristique globale et de promouvoir la destination Monts du Lyonnais à l'échelle régionale et nationale. Retrouvez sur le site de l'Office du Tourisme, les trésors du patrimoine, les activités et randonnées à faire, les événements organisés, les bonnes adresses de restaurants et d'hébergements... toutes les infos pour découvrir un **territoire riche de vie et d'histoire**.

www.montsdulyonnaistourisme.fr



Fédération des Coteaux du Lyonnais

L'Appellation d'Origine Contrôlée « Les Coteaux du Lyonnais » est une appellation née en 1984, riche d'un héritage de plus de 2000 ans ! À seulement quelques kilomètres de Lyon, l'appellation prend racine dans ce paysage vallonné, influencé par le rythme des fleuves et l'altitude des Monts du Lyonnais. Ici, les 320 hectares de vignoble établis entre 200 et 550 mètres d'altitude, sont à l'image de leurs paysages contrastés, marqués par la pluralité des caractéristiques de leur terroir. Elle réunit une vingtaine de vigneronniers alliant tradition et modernité, pour **mettre en avant l'authenticité de leurs productions ainsi que leur savoir-faire unique**.

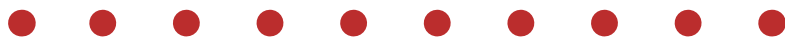
www.coteaux-du-lyonnais.com



Commerce et artisanat de proximité

Faire la promotion des commerces de proximité et des savoir-faire locaux en incitant les habitants à consommer local, voilà la mission que la fédération de commerçants et d'artisans OSER se donne. Afin de conserver des centres bourgs attractifs regroupant une offre commerciale qui limite les déplacements hors territoire, elle organise des **animations de promotion** du commerce de proximité et met en place des **chèques cadeaux** auprès des employeurs.

www.oserenligne.com



Monts du Lyonnais

Terre de Saveurs

L'ÉDITO

La Marque collective Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs vous présente sa nouvelle édition du Guide «Où trouver nos produits locaux ?». Retrouvez toutes les bonnes adresses, lieux de vente et de distribution de l'ensemble de nos 140 adhérents, restaurateurs, agriculteurs, transformateurs, distributeurs ou encore hébergeurs.

En plaçant le territoire et ses produits au cœur de leurs pratiques, les adhérents de la Marque collective font le pari de l'authenticité des savoir-faire, du respect de la saisonnalité et de la traçabilité des productions, pour le maintien d'une agriculture viable sur le territoire.

Ce guide met en lumière cette richesse où, chaque acteur s'engage quotidiennement à mettre en valeur le territoire, les savoir-faire et le patrimoine culinaire et gastronomique local des Monts et Coteaux du Lyonnais.

Aux services de ses adhérents mais aussi des consommateurs, la Marque collective Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs, œuvre pour le développement de circuits de proximité en proposant des projets innovants.

Peut-être vous aussi vous reconnaissez-vous dans ces valeurs fondamentales que la Marque Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs soutient avec dynamisme et conviction.

Nous vous souhaitons un beau voyage sur notre territoire et au milieu de nos produits locaux par l'entremise de notre guide.

Floriane Gayet-Milan

Présidente de la Marque Collective

SOMMAIRE

- Cartographie des adhérents producteurspage 4-5
- Producteurs page 7-16
- Critères des Cahiers des Chargespage 12-13
- Consommer local, oui mais pourquoi ?page 17
- Cartographie des adhérents transformateurs, distributeurs et restaurateurs page 18-19
- Transformateurs & Distributeurs page 20-21
- Restaurateurs page 22-24
- Hébergements page 25
- Drives page 26
- Offices de Tourisme page 27

Le terroir des Monts et Coteaux

Une agriculture diversifiée pour plus de proximité !

Les Monts et Coteaux du Lyonnais regorgent d'une merveilleuse richesse de produits qui a toujours nourri les villes à proximité. Fiers de leur terroir, ce sont les professionnels et élus du territoire qui ont créé fin 2007 une Marque collective baptisée « Le Lyonnais Monts et Coteaux » puis renommée depuis peu « Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs », en association loi 1901. La Marque collective s'est depuis développée pour aujourd'hui représenter un réseau de plus de 140 adhérents sur 73 communes, mobilisés pour la promotion de leur terroir.

Ce regroupement 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

La Marque collective est une garantie de l'attachement du produit au territoire !

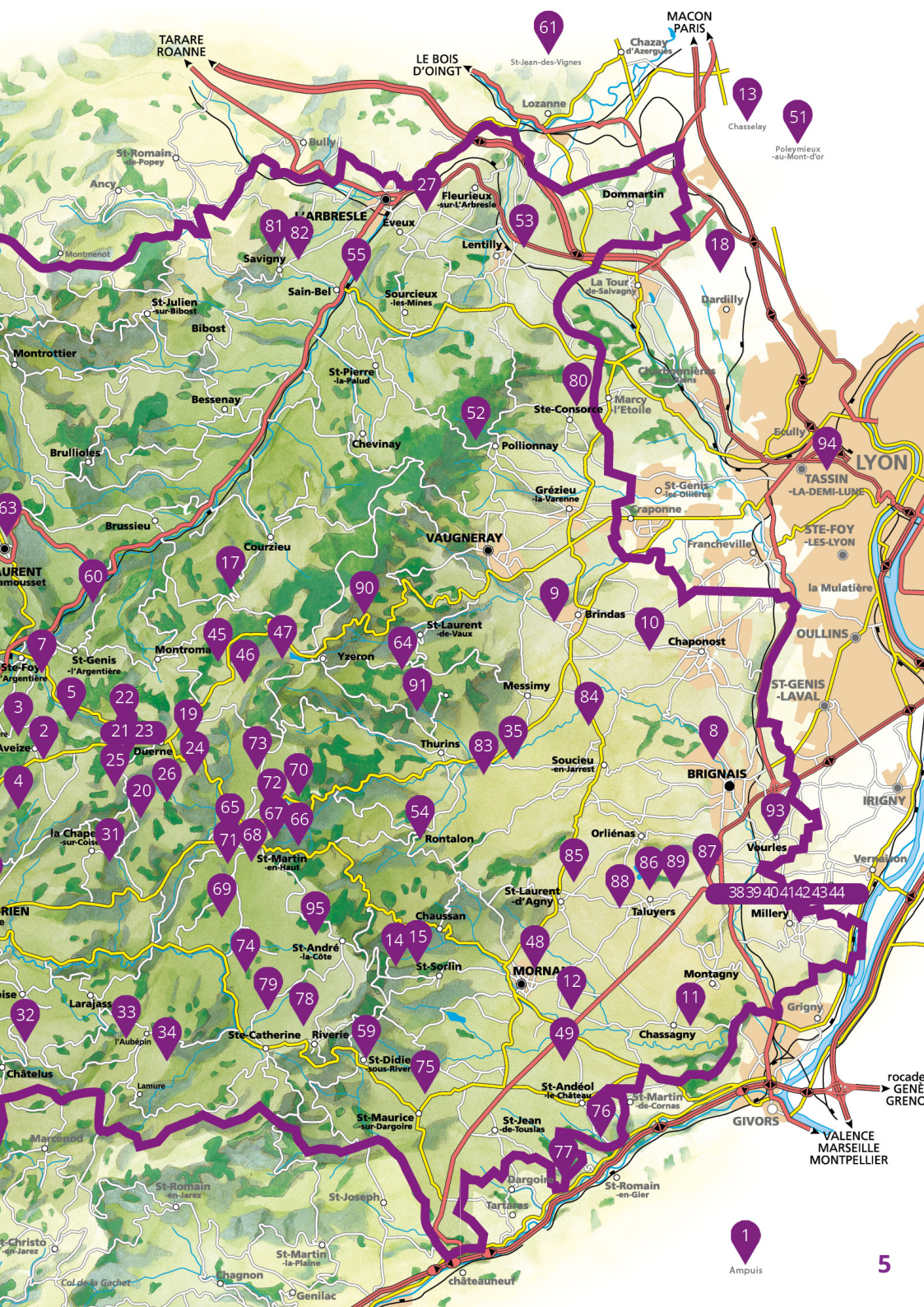


1 Producteur

Page 6 : tableau récapitulatif par production

Pages 7 à 16 : coordonnées des producteurs (classés par village)





TARARE ROANNE

LE BOIS D'OINGT

MACON PARIS

St-Romain-de-Popey

Lozanne

Chazay d'Azergues

Chasselay

Polemieux-au-Mont-d'or

Ancy

L'ARBRESLE

Fleurbaey-sur-L'Arbresle

Dommartin

Savigny

Sain-Bel

Sourcieux-les-Mines

Lentilly

La Tour-de-Salvagny

Dardilly

St-Julien-sur-Bibost

Bibost

St-Pierre-la-Palud

Chevigny

Ste-Consorce

Marcy-l'Etoile

Montrottier

Bessenay

Brullioles

Brussieu

Courzieu

VAUGNERAY

Brindas

Chaponost

Ecully

LYON

TASSIN-LA-DEMI-LUNE

STE-FOY-LES-LYON

la Mulatière

OULLINS

ST-GENIS-LAVAL

LURENT-BOUSSNET

Montromau

Yzeron

St-Laurent-de-Vaux

Messimy

Soucieu-en-Jarrest

BRIGNAIS

VEURIES

Millery

St-Foy-l'Argentière

St-Genis-l'Argentière

Duerne

St-Martin-en-Haut

Rontalon

St-Laurent-d'Agny

Orliénas

38 39 40 41 42 43 44

St-Aveize

la Chapelle-sur-Coise

St-André-la-Côte

St-Sorlin

Chaussan

MORNA

Taluyers

Grigny

Verpillonnais

St-Arie

Larajass

St-Catherine-Rivière

St-Didier-sous-River

St-Jean-de-Toulas

St-Andeol-le-Château

St-Martin-de-Cornas

Montagny

Chassagny

Châtelus

Lamure

St-Maurice-sur-Dargoire

St-Jean-de-Toulas

Dargolieu

Tartaras

St-Romain-en-Gier

GIVORS

rocade GENE

GENE

VALENCE MARSEILLE MONTPELLIER

St-Christophe-l'Argentière

St-Romain-en-Jarez

St-Joseph

St-Martin-la-Plaine

château-neuf

St-Romain-en-Gier

Ampuis



Gros fruits	5, 14, 15, 24, 35, 38, 49, 59, 77, 83
Fruits Rouges	3, 65, 73, 77
Fruits à Coque	49, 52, 60
Jus, Sirops, Confitures	3, 5, 14, 15, 17, 35, 59, 60, 77, 95
Miel & Dérivés	47, 60, 82
Aromates, épices	7, 48, 53, 73, 93, 95
Légumes	14, 15, 18, 19, 22, 24, 25, 26, 35, 38, 48, 50, 56, 59, 65, 70, 72, 73, 83, 87
Céréales & Légumineuses	23, 65
Vins	1, 11, 12, 13, 18, 27, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 5, 55, 61, 76, 81, 86, 88, 89, 94
Autres Alcools (bières, whisky, eaux de vie...)	14, 36, 54, 75, 84, 85, 90

Produits Laitiers - Vache	4, 16, 20, 21, 31, 32, 33, 34, 37, 49, 57, 67, 69, 72, 79, 80, 92
Produits Laitiers - Chèvre	4, 6, 9, 20, 37, 46, 64, 66, 71, 74, 78, 80, 91, 92
Produits Laitiers - Brebis	6, 45
Viande bovine	8, 10, 16, 19, 28, 30, 32, 34, 49, 62, 63, 65, 67, 68, 69, 75, 79
Viande caprine	9, 32, 64, 66
Viande ovine	2, 3, 10, 45, 56, 63
Porc, charcuterie	28, 32, 58, 63, 68
Volaille, Gibier	2, 22, 29, 34, 63, 65
Oeufs	2, 8, 16, 2, 25, 46, 49, 63, 65, 70, 72

LABELS & SIGLES

Nouveau



Attribué à un nouvel adhérent à la Marque collective, depuis le 1er Janvier 2022. Ce professionnel a été rencontré, respecte notre cahier des charges et peut ainsi représenter fièrement la Marque, ses valeurs et le territoire.

L'agriculture biologique est une propriété exclusive du Ministère de l'Agriculture et la présence du logo européen (Eurofeuille) assure le respect du règlement de l'UE. C'est un mode de production basé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. La marque AB identifie des produits 100% bio ou à 95% dans le cas des produits transformés.



HVE est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français et permet une certification « d'exploitation ». Le cahier des charges porte sur l'ensemble de l'exploitation agricole. Elle prend en compte le raisonnement sur les pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole (principes de l'agro-écologie) en lien avec l'ensemble des zones naturelles présentes sur celle-ci.



Un vigneron indépendant est signataire d'une charte qui consacre son engagement à travailler sa terre, élaborer son vin et le commercialiser, dans le respect du terroir et de la tradition. 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 320 hectares à l'Ouest de Lyon.



Le Gault et Millau est un guide gastronomique français fondé en 1972 par Henri Gault et Christian Millau, deux critiques gastronomiques. Ce Guide Gault Millau répertorie les restaurants français avec un classement annuel des restaurants en France.

Ampuis

1 Maison Clusel-Roch
 15 route du Lacat 69420 Ampuis
 06 40 12 17 69 - contact@clusel-roch.fr
 www.clusel-roch.fr
 Vins
Vente au caveau : lundi au vendredi
 9h/12h et 14h/18h, samedi matin sur RDV



Aveize

2 Ferme de Joséphine
 les adrets 69610 Aveize
 06 29 84 05 92 josephine-chabbi@hotmail.fr
 Oeufs, poulets, agneaux
Vente à la ferme sur rdv
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Magasin Producteurs : Un Dimanche à la Campagne à Thurins
Disitrbution de paniers : A deux prés de chez vous
AMAP : Larajasse et Saint-Etienne (entre-pots)
Commerces : La Farlooise et Lyon 5 (rue Cdt Charcot)



3 Ferme de Pâquerette
 260 rue de l'école 69610 Aveize
 06 98 18 57 42 - vio.ronzon@laposte.net
 www.lafermedepaquerette.fr
 Agneau en caissette, framboises, rhubarbe, groseilles, confitures
Commande par mail

4 Fromagerie la Salardière
 1000 chemin de la chava 69610 Aveize
 Fromages de vaches au lait bio et fromages de chèvre
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Marché : Gerland
Disitrbution de paniers : Alterconso, Croc'éthic
AMAP : Saint Genis les Ollières



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



6 La Colline Caprine
 La Fayolle 69610 Aveize 06 32 07 52 70
 Fromages et laitages (chèvre et brebis)
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Marchés : Jeudi après-midi à Fourcade (Lyon 7), Vendredi matin à Croix Rousse et Samedi matin, Quai St Antoine
Magasins de proximité : Aveize, Grézieu le Marché, Au Coeur de Nos Terres à Soucieu-en-Ja.

7 SpiruPhile
 1900 chemin du Val d'Orgeolles 69610 Aveize
 06 08 98 61 03 - jean.bazinet@spiruphile.fr
 www.spiruphile.fr
 Spiruline en brindilles et cachets
Vente à la ferme sur RDV
Commande par tel, mail, internet
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Marché : Grézieu la Var le vendredi après-midi, alternance entre Sainte Foy L'Argentière, Ferme du Flachet, Saint Symphorien Sur Coise le samedi matin, entre Yzeron et Bibost (1er dimanche matin du mois). Toutes les semaines, informations des marchés sur la page Facebook.

Brignais

8 EARL Jama Laby
 La Jamayère 69530 Brignais
 06 08 10 22 44
 Oeufs et Boeuf : vente au détail, colis et steaks hachés surgelés
Vente à la ferme : vendredi 16h30/19h

Brindas

9 La Chèvrerie de la Joanna
 10 coursière de Messimieu 69126 Brindas
 06 18 04 63 56 chervrieriejoanna@gmail.com
 www.chevrieriedela Joanna.fr
 Fromages de chèvre et terrines de cabris
Vente à la ferme : le mercredi de 16h30 à 18h30 et le vendredi de 9h15 à 12h45 (de mars à décembre)
Marché : Chaponost le dimanche matin

10 Ferme du Milon
 200 Chemin du Milon 69126 Brindas
 04 78 45 45 50 - 06 83 54 29 99
 ferme.milon@orange.fr
 www.fermedumilon.com
 Elevage bovin limousin et ovin
Boucherie : O'Milon à Chaponost
Marchés : Craponne le mercredi matin, Chaponost le mercredi, Ecully le jeudi matin, Tassin le vendredi matin, Craponne le samedi matin, Chaponost le dimanche matin



Chassagny

11 Domaine du Préroy
 Le Pré Roy 69700 Chassagny
 04 78 48 73 80
 Vins
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 18h à 19h30 et le samedi de 9h à 12h



Beauvallon

12

Domaine d'YF

Route du Pré Roy Chassagny
69700 Beauvallon
06 81 74 83 34 - yann.fangeat@gmail.com
Vins

Chasselay

13

Domaine du Petit Fromentin

911 chemin du Petit Fromentin 69380
Chasselay
06 10 74 77 90 - franck@vinsdecrenisse.com
www.vinsdecrenisse.com
Vins

Vente au caveau : lundi au vendredi
17h/19h et samedi 16h/19h

Chaussan

14

La Bière des Loups

44 chemin de chavagneux 69440 Chaussan
06 82 26 82 79 www.labieredesloups.fr
Fruits, jus, légumes, bière + Magasin/Bar
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
A la ferme «La Tanière» Vendredi 16h-21h
Marché : Lyon Montplaisir mardi & samedi

15

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 : mercredi et samedi 9h/12h30
Marchés : Lyon Montplaisir le mercredi
après-midi, Grézieu la Varenne le vendredi
après-midi, Sainte Foy l'Argentière le
samedi matin

AMAP : Arbralégumes Lyon et Villeurbanne

Coise

16

GAEC des Pinasses

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

Vente et livraison sur commande

Courzieu

17

GAEC de la Verrière

La Verrière 69690 Courzieu
06 25 79 03 13
Compotes, confitures, coulis, sirops
Vente à la ferme : du lundi au samedi à
partir de 18h de juin à octobre

Dardilly

18

Domaine Patrice Ruiton

25 route de la Tour de Salvagny 69570 Dardilly
06 63 75 17 73
Vins & légumes de saison
Vente au caveau : Mardi-Mercredi-Jeudi
de 17h à 19h et le samedi 10h à 12h

Duerne

19

EARL Goutagny

415 ch. de la Pocachardière 69850 Duerne
06 61 80 34 01
Viande bovine, steaks hachés surgelés,
pommes de terre nouvelles, delicatessen,
courgettes, céleri branche, oignons
blancs, oignons paille plats, butternuts,
potimarrons
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
**Conditionnement au détail, demi gros,
avec possibilité de livraison suivant la
quantité**
Vente à la ferme

20

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 St Cyr-au-Mont-d'Or
Mag de producteurs : St Priest-en-Jarez
Drive Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr

21

Ferme du Menhir

Les Fargères 69850 Duerne
06 52 58 11 18
Faisselles, fromages, yaourts (vache)
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Marché : samedi matin à Craponne

22

Ferme du Crêt des Fées

1210 chemin du Crozet Duerne
06 23 84 13 31
Légumes, oeufs, volailles, fruits rouges,
confitures, coulis de fruits
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

23

Jardin des Roches

240 chemin de fargère 69850 Duerne
06 66 74 76 61 gaeclejardindesroches@yahoo.com
Farines, huiles de colza et lentilles
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr

24

Le Jardin des Courtines

Fargère, 69850 Duerne

06 30 53 93 12

Légumes diversifiés, fruits, petits fruits
bio en agroécologie**Drives Locaux** : www.le-lyonnais-drive.fr**Marchés** : Lyon Monplaisir le mercredi
après-midi**Haute Rivoire**

29

La ferme aux cerfs - Denis Berthet

846 route de St Clément 69610 Haute Rivoire

06 86 76 84 69

Cerf en caissette, 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 Légny,

Terres Lyonnaises à Saint Laurent d'Agnay

25

Monts potager Duernois

Le Terron 69850 Duerne

06 21 35 38 95

Légumes, oeufs

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

Saint Genis Laval

Vente : la Ruche qui dit Oui, Lyon Jean Macé

26

Sébastien Ferlay

Le Praly 69850 Duerne

06 66 03 45 52 ferlaysebastien@orange.frwww.travauxagricoles-ferlay.fr

Légumes de saison

Vente à la ferme : Vendredi soir**Drives Locaux** : www.le-lyonnais-drive.fr**Marché** : samedi matin à Oullins**Magasin Producteurs** : Les Fermes en Forez
à St Priest-en-Jarez**Commerces** : Coccimarket à St Martin-en-haut
et Au Rendez-Vous des Saveurs à Duerne

30

La ferme des Bourettes

1301 route de St Clément 69610 Haute Rivoire

06 07 78 59 09 www.lafermedesbourettes.fr

Viande bovine aubrac

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 tél

31

GAEC des 2 chapelles

La Chavanne 69590 La Chapelle-sur-Coise

07 67 95 93 28 - les2chapelles@gmail.com

Fromages et laitages de vaches

Vente à la cave d'affinage, route des

courtines 69850 Duerne : le samedi matin

Magasin de producteurs : Uniforme**Commerces de proximité** : Chevrières,

Pomeys, St Martin-en-Haut, Saint Sym-

phorien-sur-Coise

Vente directe : Crèmerie fromagerie,

Chazelles Sur Lyon (nouveau magasin)

27

Caveau Jomard

Le Morillon 69210 Fleurieux sur l'Arbresle

06 60 98 88 65 - jmjomard@free.fr

Vins

Vente au caveau : lundi au vendredi

18h/19h30, samedi 8h/19h



32

Aux sources de la Coise

3640 route de Lafay 69590 Larajasse

06 37 37 99 08 - sophie.duchamp@outlook.comProduits laitiers et carnés de vache et de
chèvre, porc**Marchés** : Jeudi matin à St Etienne et Lyon
Augagneur le jeudi après-midi**Marchés Bio** : Merc. mat à St Genis Laval et
Lyon Montplaisir le Merc. a-p**Épiceries** : Lell & Le Bail distribution à

Villeurbanne, Les Bons Plans de Tonton

Lyon 4ème et 9ème, La P'tite Distrib' Lyon

7ème, Boutique Chevrotine à Chevrières,

Au Près de Chez Vous à Villars, Bac à Vrac à

St Symp./coise, Biorégion à Brignais

Associations : La Ruche Sans souci Lyon 3,

A Deux Prés de Chez Vous à Oullins, Les

Potagers du Garon à Grigny

28

Christel Lefebvre


Cote de Malval 69590 Grézieu-le-Marché

06 87 58 58 12 - tousoleil@gmail.com

Viande bovine Angus et porc

Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr**Marchés** : Rive de Gier, Montromant et
Viricelles**Vente** : Ruche qui dit Oui, Lyon Jean Macé**Fleurieux sur l'Arbresle****Grézieu-le-Marché**

33 SCEA Plaine Saveur
 190 chemin des Plaines, 69590 Larajasse
 07 62 13 30 51
 Fromages de vache
Vente à la ferme : le samedi matin
 9h/11h30

34 GAEC des Deux Chênes  **Gault & Millau**
 Les Rattes - Larajasse
 06 07 83 51 02
 Beurre, fromages, yaourts (vache) Boeuf, veau de lait, volailles
Marché : Lyon Quai Saint Antoine samedi matin

Messimy


35 Mickaël Alonzi
 Les Grandes Terres - Messimy
 06 70 99 52 16
 Fruits, légumes, jus, compotes
Vente à la ferme : jeudi et vendredi 17h/19h



Meys

36 Distillerie Pascal Nalin
 125 rue de la Chana 69610 Meys
 06 81 46 11 33 www.distillierenalin.fr
 Spiritueux (eaux de vie, whisky, liqueurs) et apéritifs
Vente à la distillerie sur RDV

37 EARL 3D
 Les Combes 69610 Meys
 06 68 76 42 88 - xavier.dupin@orange.fr
Vente à la ferme sur RDV
 Fromages et yaourts de chèvre et de vache


Millery


38 Caveau du Milliaire 
 Route du coutois lieu dit l'horme 69390 millery
 06 58 64 21 45
 Vins, fruits et légumes
Vente au caveau sur RDV

39 Domaine Baptiste Nayrand  
 1365 route du Coutois 69390 Millery
 Vins

40 Domaine de la Petite Gallée  
 La Petite Gallée 69390 Millery
 04 78 46 24 30 - contact@domainethollet.com
www.domainethollet.com
 Vins
Vente au caveau : tous les jours 18h/19h, le samedi 10h/12h et 15h/19h.
 Fermé dimanche et jours fériés

41 Domaine la Première Étoile  
 69390 Millery
 06 71 10 07 77 domainelapremiereetoile@gmail.com
www.lapremiereetoile.com
 Vins
Vente en ligne sur son site
Marché : Millery le samedi matin

42 Domaine des Grabottes 
 16 avenue du Sentier 69390 Millery
 06 03 90 12 51
 Vins
Marché : Brignais (la Jamayère) 1 vendredi sur 2 (d'avril à septembre) 16h30/19h

43 Domaine Mazilles Descotes 
 8 bis rue du 8 mai 1945 69390 Millery
 06 62 16 14 91
www.domaine-mazille-descotes.com
 Vins
Vente au caveau : du lundi au vendredi 17h30/19h30, le samedi 10h/19h et sur RDV

44 Domaine Régis Descotes  
 16 avenue du Sentier 69390 Millery
 06 07 32 05 80 - contact@regisdescotes.com
 Vins www.regisdescotes.com
Vente au caveau : le vendredi 13h/18h, le samedi 10h/13h et 15h/18h
Magasin de producteurs : Au ptit bonheur des champs à Brindas

Montromant

45 La Ferme de la Barr
 La Barge 69610 Montromant
 06 26 45 82 08 - www.fermedelabarr.orbier.fr
 Fromages et yaourts de brebis, agneau
Marchés : Lundi soir à Montromant
 Mercredi à Chaponost et Vendredi soir à St Genis L'Argentière

46 La Ferme du Chervolin
 Le Chervolin 69610 Montromant
 06 58 09 71 88
 Fromages, tommes de chèvre, oeufs
Marchés : Lyon, le jeudi Quai Augagneur, le vendredi Quai Saint Antoine, le dimanche Cours Bayard et Quai Augagneur, le samedi à Oullins et

47 Le Rucher d'Yzeron
 916 impasse du Pilon 69610 Montromant
 04 78 68 52 26 - 06 23 77 99 25
 Miels et produits dérivés - Formation
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Vente à la ferme sur RDV

Mornant




48 La Petite Pioche
Fondagny 69440 Mornant
06 58 89 65 63
Légumes et aromates
Vente à la ferme : mercredi et vendredi 16h/19h
Marché : le dimanche matin à Mornant

49 La Ferme du Mornantais - GAEC  
237 route de Chassagny 69440 Mornant
06 66 93 68 99
lafermedumornantais@gmail.com
www.lafermedumornantais.com
50 vaches laitières
Faisselles, fromages frais, yaourts nature, fruits, châtaigne, lait frais, steaks hachés, oeufs de la ferme
Nouveau magasin à la ferme : Mercredi et Vendredi 9-12h et 14-18h & Samedi 10h à 12h

Villechenève

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

Poleymieux au Mont d'Or

51 Domaine Le Bouc et La Treille   
82 chemin de la Tour Risler
69250 Poleymieux au Mont d'Or
06 60 21 59 22 www.leboucetatreille.fr
Vins - **Vente en ligne**
Vente au caveau : jeudi et vendredi 17h/19h et samedi 10h/12h30

Pollionnay

52 Noiseraies du Lyonnais
867 chemin de la Garnière 69290 Pollionnay
06 25 84 28 80
noiseraiesdulyonnais@gmail.com
Noisettes, biscuits, pralinés...
Vente à la ferme sur RDV du lundi au vendredi
Magasins de producteurs : Un dimanche à la campagne (Thurins), Terres lyonnaises (Saint Laurent d'Agny), La Ferme Lyonnaise (Craponne), Au Garde-manger (Ste Foy lès Lyon), La ferme d'Epinay (Villefranche sur Saône)

Lentilly

53 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 début 2023)
Safran et produits élaborés
Commande possible par téléphone
Magasins de producteurs : Terres Lyonnaises, La Malle aux épices

Rontalon

54 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 : Lundi/Mardi 15h30-19h et Vendredi 9h-12h et 15h-21h
Vente sur place, Visites et Séminaires

Sain Bel

55 La Cave des Coteaux du Lyonnais - AGAMY 
Les Ragots - RD 389 69210 Sain Bel
04 74 01 26 13 - Vins et produits locaux
cavedesainbel@agmy.fr
www.agamysshop.fr
Vente au caveau : du lundi au samedi 9h30/12h30 et 14h/19h

Saint Clément les Places

56 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



Saint Denis sur Coise

AlterMonts



57 251 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
Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr
Vente sur place : Vendredi 16h-18h30
et nombreux Commerces & Magasins
www.altermonts.fr

EARL Gigandon et Fils



58 935 chemin des Bruyas
42140 Saint Denis-Sur-Coise
06 36 87 94 42
Charcuterie fermière
Vente : Vendredi Terres Lyonnaises Saint
Laurent d'Agnay
Marché : Lyon Montchat mercredi matin,
place Carnot mercredi après-midi,

Saint Didier sous Rivierie (Chabanière)

GAEC des Loges

59 133 chemin de l'Arzelier 69440 Chabanière
06 48 04 82 31
Fruits, légumes & Jus
Marchés : St Symphorien-sur-Coise le
samedi matin, Cours Square Pellet à
Villeurbanne le mercredi après-midi
Magasin de proximité : Pomeys
Restauration collective : St Martin-en-Haut

Saint Genis l'Argentière

Les Châtaignes des Marninches



60 Les Marninches 69610 Saint Genis l'Argentière
06 16 37 04 47 www.chataignedesmarninches.fr
Préparations à base de farine et châ-
taignes (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.fr
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 Cham.,
Vrac et Un Gramme à Grézieu la Var,
Epicerie Misa Lyon 7

Saint Jean des Vignes

Domaine Bouteille Frères

61 1480 route des Pierres Dorées
69380 Saint Jean des Vignes
06 07 04 53 01- bouteillefreres@gmail.com
Vins
Vente au caveau : du lundi au samedi 8h/19h



Saint Laurent de Chamousset

Famille Gayet



62 La Gondolière 69930 St Laurent de Chamousset
06 80 42 92 44 - ferme.gayet@gmail.com
www.gayet-blad.fr
Boeuf, veau sous vide colis ou détail,
steaks hachés surgelés.
Vente à la ferme : sur RDV
Magasin : Gayet Blad au village de Saint
Laurent de Chamousset
En livraison sur Lyon : www.gayet-blad.fr

Les Trésors de la Nature

63 Chez Alby 69930 St-Laurent-de-
Chamousset
06 65 70 87 75 - www.lestresorsdelanature.fr
lestresorsdelanature@laposte.net
Boeuf, veau, porc, agneau, volaille et
oeufs

ENGAGEMENTS DES

Producteurs & Transformateurs :

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

Les Trésors de la Nature (suite)

63 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 Laurent de Vaux

GAEC des Luzules

64 Le Cholly 69670 Saint Laurent de Vaux
06 75 68 77 68
Fromages de chèvre, viande, terrines de cabris
Vente à la ferme : les mercredis,
vendredis et samedis 10h/12h

Saint Martin en Haut

65 EARL du Sous Bois

405 chemin du Gronpet - Malacombe
69850 Saint Martin en Haut
04 78 48 58 51

Légumes, fruits rouges, lentilles, oeufs fermiers, volailles et viande bovine

Vente à la ferme : le vendredi 16h30/19h

Marchés : Vendredi matin à Tassin La Demi Lune Lyon les jeudis et samedis (Etats-Unis), le samedi (Croix Rousse)

66 Emmanuel Hassler

La Bâtie 69850 Saint Martin en Haut
06 52 63 42 10

Fromages de chèvre & Terrines de cabri

Drives Locaux : www.le-lyonnais-drive.fr

Vente à la ferme sur RDV

67 Famille Piégay

Le Tour 69850 Saint Martin en Haut
04 78 48 63 56

68 Ferme des Près Fleuris (suite)



Magasin de producteurs : Les paysans de l'Ouest à Champagne au Mont d'Or

69 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 Coeur de Nos Terres à Soucieu-en-Jarrest

70 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

71 La Ferme des chardons

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

Vente : la Ruche qui dit Oui Lyon 5^{ème}

72 La Ferme des Verchères

Les Verchères 69850 Saint Martin en Haut
06 40 12 90 97 - chaletdesvercheres@orange.fr
Fromages, yaourts, lait de vache, légumes de saison, oeufs fermiers

Vente à la ferme sur RDV

Marchés : Veauche le vendredi matin, Saint Symphorien/Coise le samedi matin

Ruche qui dit Oui à Lyon Saint Just, Montchat, Clos Jouve, Gerland allée d'Italie, Espace Bancel Lyon 7, Valmy Lyon 9, Marcy l'étoile, Tassin ruche de l'horloge

Commerce : SPAR à St Martin-en-Haut

73 Les Terres Maraîchères

Les 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

ADHÉRENTS

Restaurateurs & Distributeurs :

- Être sur le territoire ou en zones limitrophes
- Proposer 4 gammes de produits* du territoire minimum
- Transparence sur la provenance des produits
- Se fournir un maximum en local

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

Pour les distributeurs : fruits, légumes, produits laitiers, boissons, épices, ...

67 Famille Piégay (suite)

www.glacesetfromages-piegay.fr

Fromages de vache, yaourts, glaces

Boeuf : steaks hachés surgelés, saucissons

Vente à la ferme : les mardis, jeudis, vendredis et samedis 10h/12h, le mercredi et le samedi 14h/16h

Magasin de Producteurs : Cœur de ferme à Lucenay

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

68 Ferme des Près Fleuris




Le Brouillon 69850 Saint Martin en Haut
04 78 48 56 25

Boeuf, charcuterie, porc...

Marché : le samedi matin à Lyon 8^{ème}

74 Le Cabrion des Monts 
 Chavagneux 69850 Saint Martin en Haut
 07 67 13 59 71
 lecabriondesmonts.bonnard@laposte.net
 Fromages de chèvre : rigottes, briquettes, faisselles, apéritifs, tomme
Vente à la ferme : tous les matins (sauf le dimanche)
Vente dans les boutiques, restaurants, fromagers, restauration collective, magasins Bio des Monts du Lyonnais et Lyon

Saint Maurice sur Dargoire


75 Ferme de la Quintillière 
 La Quintillière 69440 St Maurice sur Dargoire
 06 35 13 86 50
 www.fermedelaquintilliere.com
 Viande Bovine & Bières «Busard»
Vente à la ferme : le vendredi 16h30/19h30
Marché : Saint Maurice sur Dargoire (les Clarines) le samedi 9h/12h



Saint Romain en Gier

76 Domaine Pierre Charmy 
 Le Rieu 69700 Saint Romain en Gier
 06 81 10 25 93
 Vins
Vente au caveau : lundi au samedi 17h30/20h

77 La Ferme des Grands Bois  
 22 route de St Jean de Touslas
 Le Grand But 69700 Saint Romain en Gier
 04 32 05 64 10 -
 lafermedesgrandsbois@yahoo.com
 Fruits rouges, figues bio, coulis, confitures, pâtes de fruits
Vente à la ferme sur RDV
Marchés : de mai à octobre : St Maurice Sur Dargoire samedi matin, Mornant dimanche matin, tous les jours à Vourles 18h30-19h30 (marché aux fruits)
AMAP : Arbralégumes à Lyon
Magasin de producteurs : Saveurs de nos fermes St Chamond

Sainte Catherine

78 La Ferme des Servanières 
 Les servonières 69440 Sainte Catherine
 07 61 25 23 48 www.fermedesservanieres.fr
 Produits laitiers de chèvres
Vente à la ferme : le vendredi de 18h à 20h
Marchés : St Genis Laval le mer. matin, Croix Rousse le sam. matin et Genas le dim. matin
AMAP : Arbralégumes Lyon & Villeurbanne

79 Ferme de Richagneau  
 675 route de Richagneau
 69440 Sainte Catherine - 06 85 81 43 85
 fermederichagneau69440@gmail.com
 Fromages de vache, yaourt, lait, steaks hachés
Vente à la ferme sur RDV
AMAP : commerces locaux, Lyon

Sainte Consoce

80 La Ferme Brun
 Massenot 69280 Sainte Consoce
 04 78 87 07 80 - gaec.brun@wanadoo.fr
 Fromages de chèvre et de vache, vente produits locaux
Vente à la ferme : tous les jours (sauf mardi et dimanche) 18h/19h30 et le samedi 10h/12h

Savigny

81 Domaine Rostaing Tayard 
 Le Recy - Bel Air 69210 Savigny
 07 81 08 25 87 manurostaing@hotmail.com
 www.rostaing-tayard.com
 Vins en conversion Bio et Biodynamie
Vente sur commande par mail

82 Le Rucher du Sonnay
 133 chemin lapalud 69210 Savigny
 06 33 81 49 20 marie.a.lehmann@hotmail.fr
 Miel, gelée royale, pollen & autres produits de la ruche
Marché : Vente sur RDV concernant les marchés
Commerce : Liste sur demande à la productrice



Soucieu-en-Jarrest

83

Les Pierre du Flacheron

Le flacheron 69510 Soucieu-en-Jarrest
06 59 59 85 87

Fruits, Légumes et Produits Transformés

Marchés : Craponne le mercredi et samedi matin, Charbonnière les Bains le jeudi matin

84

Brasserie Caribrew - Pub et Fabrique Nouveau

4 parc d'activités d'Arbora
69510 Soucieu-en-Jarrest - 06 11 48 04 47
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 21h30, samedi de 15h à 22h

Vente à emporter : tous les jours sauf le dimanche de 8h à 18h

Orliénas

85

La Chénou : Microbrasserie et Bar Nouveau

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...

Taluyers

86

Domaine Condamain-Bernard

85 route du Bâtard 69440 Taluyers
06 14 30 30 58 - Vins
maisoncondaminbernard@gmail.com

Vente au caveau : La semaine sur RDV + caveau 17h 18h30 Jeudi et Vendredi et samedi 10h-12h + sur RDV l'après-midi

87

Ferme Félin pour l'autre

Julien Claverie
Chemin de la Tuilerie 69440 Taluyers
06 63 93 87 39
julien.claverie@laposte.net

Légumes (bio)

En commande et livraison à proximité

88

Domaine de Prapin

685 route de St Laurent d'Agny 69440 Taluyers
04 78 48 24 84 - 06 78 74 39 90

jullianh@domainedepapin.fr
www.domainedepapin.fr - vente en ligne Vins - Visites, dégustations, mâchon

Vente au caveau : lun. au sam. 10/12h 14h/19h

Marché BIO des Clarines : tous les samedis matin à Chabanière

89

Domaine du Clos Saint Marc

60 route des Fontaines 69440 Taluyers
04 78 48 26 78

contact@clos-st-marc.com
www.clos-st-marc.com

Vins certifiés Haute Valeur Environnementales de niveau 3

Vente au caveau : du lundi au samedi 15h-18h30 et samedi matin 10h-12h

Yzeron

90

La Routilibibi Nouveau

1355 route des Crêtes 69510 Yzeron
04 21 72 01 11 - laroutilibibi@gmail.com
Bières

Bar : samedi 9h-16h, dimanche 9h-12h

Thurins

91

SARL des Chures

150 le peyne 69510 Thurins 06 08 32 27 80

Fromages, tomme de chèvre

Marchés : Vaugneray le mardi matin, Saint Genis Laval le vendredi matin

Magasin de producteurs : la Ferme Lyonnaise à Craponne

Virigneux

92

GAEC du P'tit Foin

451 impasse du Garat Estaing
42140 Virigneux
06 88 11 45 80

Fromages de chèvre et de vache

Vente à la ferme : le jeudi matin 8h à 12h

Marché : Chazelles sur Lyon mardi et vendredi Mercredi à Saint Symphorien Sur Coise



Vourles

93

Spiraline

11 bis route de charly 69390 Vourles
06 07 90 88 52 contact.spiraline@gmail.com
Spiruline en brindilles, en pétales, savon à la spiruline (sur commande)
Vente à la ferme & visite: sur rdv
Marchés : Vourles, Brignais (Jamayère)



Consommer local, un choix !

Soutenez aussi la consommation locale et les circuits courts pour limiter les émissions de gaz à effet de serre, réduire les déchets et les transports tout en favorisant l'économie de proximité. Consommer local et de saison, c'est possible !

Lyon

94

Domaine la Têtué Vins

3 rue Grobon 69001 Lyon
06 60 69 50 16 - latetuevins@gmail.com
Vins
Vente au caveau : jeudi au vendredi de 17h à 20h, samedi 14h-19h



Saint André La Côte

95

La Ferme des Ours Gourmands

543 chemin des terres
69440 Saint André La Côte
06 84 05 04 16 - www.fermedesours.free.fr
lafermedesoursgourmands@orange.fr
Confitures, velours de fleurs et plantes aromatiques, sirops...
Vente à la ferme sur RDV : périodes vacances, du mardi au samedi 10h30/17h30 - période scolaire du mercredi au samedi 14h/17h



Recette : Paleron de boeuf braisé aux carottes



- Ingrédients pour 8 personnes :
- 1.5 kg de paleron
 - 2 l de fond brun de veau
 - 800 gr de carottes
 - beurre
 - farine
 - sel
 - poivre
1. Saler, poivrer, fariner le paleron et le faire colorer de chaque côté dans une cocotte
 2. Mouiller au fond de veau
 3. Enfourner pendant environ 2 heures à couvert à 150° (piquer la viande, elle doit être fondante)
 4. Eplucher et tailler les carottes en gros bâtonnets
 5. Faire revenir les bâtonnets de carotte au beurre dans un sautoir et mouiller à hauteur avec la cuisson du paleron
 6. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient fondantes
 7. Servir en cocotte accompagnée de moutarde

Recette du chef Mickaël Charretier, Restaurant Le Plaisir Des Gourmands

www.le-plaisir-des-gourmands.fr

Consommer local, oui mais pourquoi ?

Pour notre planète

Le transport des aliments provenant de pays étrangers produit une quantité importante de gaz à effet de serre. Privilégiez donc les 73 communes qui composent les Monts et Coteaux du Lyonnais !

Pour soutenir l'économie d'ici

Les adhérents ont besoin de votre soutien pour pérenniser leurs activités et permettre de nous nourrir quotidiennement, en quantité et qualité. La Marque collective s'engage avec ses partenaires, à répondre aux besoins de ses adhérents.

Pour plus de saveurs et de nutriments

La majorité des produits proposés par nos adhérents sont frais et savoureux ! Ils sont récoltés de saison et regorgent de saveurs. Aussi et surtout, plus un aliment est frais, plus il est riche en nutriments !

Pour connecter avec les producteurs

Pour recréer du lien avec l'humain qui se cache derrière votre assiette, rencontrez-les, échangez, partagez ! Retrouvez dans ce guide, les jours et heures d'ouverture des structures adhérentes !

Consommer local, un choix !

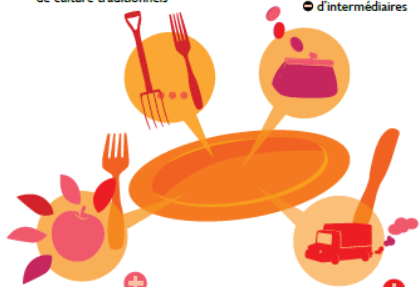
Chambéry métropole soutient la consommation locale et les circuits courts pour limiter les émissions de gaz à effets de serre, réduire les déchets et les transports tout en favorisant l'économie de proximité. Consommer local et de saison, c'est possible !

de traçabilité du produit !

- ⊕ de transparence, d'information sur la provenance et la fabrication
- ⊕ d'échanges et de rencontres
- ⊕ de produits du terroir et modes de culture traditionnels

de revenus sécurisés pour le producteur !

- ⊕ de soutien à l'économie locale
- ⊕ d'intermédiaires



de fraîcheur et d'authenticité !

- ⊕ de produits de saison
- ⊕ de rapidité de distribution
- ⊕ de respect des savoir-faire

d'économie d'énergie !

- ⊕ de kilomètres parcourus
- ⊕ de déchets d'emballage
- ⊕ de cultures en serres chauffées

Comment consommer local ?

Faire son marché est la manière la plus connue d'acheter des produits locaux. Mais d'autres possibilités sont à explorer selon vos goûts et vos envies ! Choisissez la livraison de paniers, poussez la porte d'une ferme pratiquant la vente directe, rendez-vous dans les magasins de producteurs ou les coopératives.



Circuits courts et vente directe

Le circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur soit par la vente indirecte avec un seul intermédiaire. L'ensemble des acteurs doit se situer dans un rayon de 80 km maximum.





Une économie de proximité

Des professionnels engagés pour un territoire dynamique !

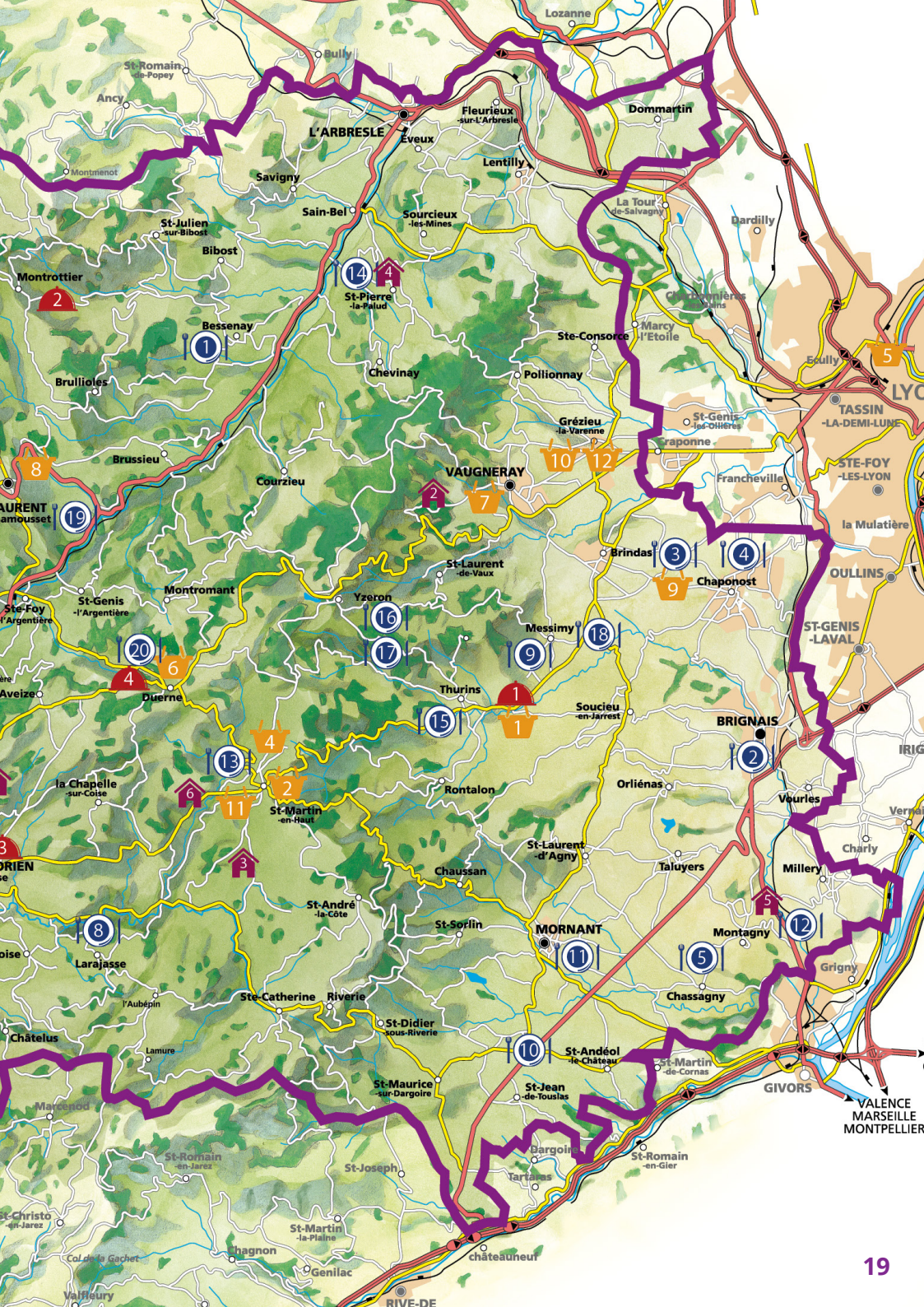
Artisans, restaurateurs, traiteurs, commerçants, hébergeurs... Ils s'engagent au quotidien pour vous proposer quotidiennement des produits issus du terroir des Monts et Coteaux du Lyonnais.

Ils proposent, vendent, transforment, cuisinent, livrent ce qui est produit sur le territoire.



-  Artisan transformateur, traiteur p18
-  Distributeur de produits locaux p19
-  Auberge et restaurant p20
-  Hébergement p22





Artisans transformateurs

1 Au Cœur de nos terres
1680 route des coteaux du lyonnais
69510 Soucieu-en-Jarrest
06 09 48 79 53 aucoeurdenosterres@outlook.fr
Confitures, sorbets, compotes, tartinades, soupes, ...
[Magasin sur place + Casiers automatiques 24h/24 et 7j/7](#)

2 Au Pain Pommé
Chemin de Tyr 69690 Saint Julien Sur Bibost
06 07 87 91 84 aupainpomme@gmail.com
Boulangerie artisanale
[Vente directe](#)
AMAP : Brignais et St Genis Laval
Marchés : samedi matin Sain Bel, mercredi après-midi à Marcy l'Etoile et le dernier dimanche du mois à Saint Julien sur Bibost.

3 Terr'Etic 
110 rue des frenes 69590 Pomeys
Confitures et coulis de fruits rouges
www.boutique-ethiquable.com
Rubrique « Paysan d'ici »

4 Une Pause bien-être
645 chemin du Terron 69850 Duerne
06 01 63 24 79 unepausebienetre@yahoo.com
www.unepausebienetre.wixsite.com/upbe
Tisanes et compléments alimentaires à bases de plantes médicinales
[Vente à domicile sur RDV, vente au Jardin de Duerne](#)
Autres : Drive Locaux & « Saveurs Authentiques » St Laurent-de-Ch.



Gabriel Joannas

Distributeurs de produits locaux

1 Au Cœur de nos terres
1680 route des coteaux du lyonnais
69510 Soucieu-en-Jarrest
06 09 48 79 53 aucoeurdenosterres@outlook.fr
Mercredi 14h-19h et Samedi 9h-19h +
[Casiers automatiques 24h/24 et 7j/7](#)
(uniquement en CB)

2 Cocci Market
18 Grande Rue - Saint Martin en Haut
04 78 48 62 23
Ouvert : du lun au sam de 7h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h30, le dim de 7h30 à 12h30, jours fériés de 8h00 à 12h00

3 Gayet B.L.A.D - Bio Local A Domicile 
- Magasin, court Denis 69630 St Laurent de Chamousset
- Service de livraison hebdomadaire à domicile (Lyon et alentours) de produits 100% bios et locaux (fruits, légumes, oeufs, laitage, viande, boisson, oeufs, épicerie...)
06 18 75 73 11 - contact@gayet-blad.fr
www.gayet-blad.fr

4 Jardin d'Avenir
Le Colombier 69850 Saint Martin en Haut
04 78 48 65 97 - contact@jardindavenir.fr
jardindavenir.cognebio.fr
Légumes, fraises, oeufs
Vente de paniers : Livraison sur abonnement dans les Monts & Coteaux du Lyonnais et Lyon.
Restauration collective et magasins BIO

5 Epicerie Misa 
97 Grande Rue de la Guillotière
69007 Lyon
06 10 79 77 06 - www.epicerie-misa.com
contact.epiceriemisa@gmail.com
Fruits et légumes, laitages, viande, épicerie sèche sucrée et salée, alcool et cosmétiques
Ouverture : mardi au vendredi 10h-13h30 et 15h-19h, samedi 10h-18h, dimanche 10h-13h



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
Mardi au Samedi 7h-13h et 16h-19h
Dimanche 7h-12h30



O'Milon

Chemin du Milon - Chaponost
04 78 45 45 50
Ouvert : Mardi 9h-12h et Mercredi au
Samedi 9h-19h non stop



Les Paniers des Vallons

2, chemin du Stade - Vaugneray
06 29 42 92 42
lespaniersdesvallons@gmail.com
www.lespaniersdesvallons.fr
Paniers de légumes, fruits, produits
laitiers, oeufs et commande de pain,
charcuterie, miel, viande et bière
Distribution : le mercredi à Grézieu la
Varenne de 18h30 à 20h et à Messimy
de 19h30 à 20h



Vival

Avenue Lucien Blanc - Grézieu la Varenne
04 37 22 30 47
Ouvert : Lundi 15h-19h45, Mardi au
Samedi 7h30-12h45 et 15h-19h45,
Dimanche 8h30-12h45



Vival

3 place neuve - 69850 St Martin-en-Haut
04 78 48 60 28
Ouvert : du lundi au samedi de 8h à
12h30 et de 15h à 19h. Fermé le
Dimanche.



Les Saveurs Authentiques

Place neuve, 69630 Saint Laurent-de-
Chamousset
06 67 10 29 42 ou annick.pitavy@orange.fr
Ouvert : Mardi à Vendredi de 8h30 à
12h et 15h30 à 18h30
Samedi de 8h30 à 12h et 15h à 18h
Dimanche de 8h30 à 12h



Vrac et un Gramme

28 grande rue 69290 Grézieu la Varenne
09 86 23 59 25
www.vracetungramme.fr
Magasin d'alimentation vrac et zéro déchet
Ouvert : Mardi au Samedi 9h30-13h et
14h-19h



©Gabriel Joannin - Photographie

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

Brignais

- ② **Le Bistrot du Cap**
250 Rue Général de Gaulle
69530 Brignais
09 80 99 44 16 www.restaurant-brignais.com
Restaurant traditionnel, spécialité poisson et fruits de mer
Fb : le bistrot du cap
Instagram : lebistrotducapbrignais
Parking réservé à la clientèle, terrasse, accès handicapés, place de parking handicapés
Ouvert Mardi au Vendredi de 12h à 14h

Chaponost

- ③ **Auberge O'Milon**
Le Milon 69630 Chaponost
04 78 45 45 50 - ferme.milon@orange.fr
www.fermedumilon.com
Repas de groupes à partir de 30 personnes

- ④ **Le Crouton des Gones**
27 Bis Avenue Paul Doumer
69630 Chaponost
04 78 50 27 55 -
lecroutondesgones@gmail.com
Ouvert : lundi et mardi 11h à 14h, mercredi au samedi 11h-14h et 19h-21h

Chassagny

- ⑤ **Hôtel restaurant Caribou**
Route des Varennes - ZI Richard Bloch
69700 Beauvallon 04 78 48 23 25
www.hotel-restaurant-caribou.fr
Ouvert du lundi au vendredi midis et soirs, le WE sur réservation pour les groupes

Chazelles-sur-Lyon

- ⑥ **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 12 personnes

Au Chapelier Gourmand

- ⑦ 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

Nouveau

Larajasse

- ⑧ **La Table de Ninon**
73 place de la Mairie - 69590 Larajasse
06 68 69 95 31
www.latabledeninon.com
Ouvert : lundi au vendredi de 8h à 16h, dimanche de 9h à 16h

Nouveau

Messimy

- ⑨ **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

Gault & Millau

Mornant

- ⑩ **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

- ⑪ **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

Montagny

- ⑫ **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

Nouveau



Saint Martin en Haut

- 13** **Le Relais des Bergers**
 2 place Neuve 69850 Saint Martin en Haut
 04 78 48 51 22 - lerelaisdesbergers@orange.fr
 www.hotel-relaisdesbergers.com
 Ouvert tous les midis et un dimanche sur deux, restauration possible le soir pour les clients de l'hôtel

Saint Pierre La Palud

- 14** **La Source Dorée**
 53 Chemin du Chalet 69210 St Pierre la Palud
 04 72 84 94 01
 www.la-source-doree.fr
 Ouvert lundi, mardi, vendredi, samedi, dimanche midi sur réservation



Thurins

- 15** **Restaurant Bonnier**
 Le Pont - 51 Route de la Vallée du Garon
 04 78 48 92 06
 www.restaurant-bonnier.fr
 Ouvert les midis du lundi au dimanche.
 Fermé le samedi

Yzeron

- 16** **Le Comptoir d'Yzeron** Nouveau
 4 place centrale 69510 Yzeron
 0478810015 - comptoirzyzeron@orange.fr
 Ouvert : mercredi 14h à 18h, jeudi au samedi 10h à 22h30, dimanche 10h à 19h

- 17** **Au petit rapporteur**
 2 Place centrale 69510 Yzeron
 04 78 81 01 82 aupetit.rapporteur@gmail.com
 Ouvert lundi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche midi sur réservation



Food Trucks

- 18** **L'impro Gourmande**
 ZA des Ferrières 69290 Grézieu la Var
 06 19 44 50 39 - limpro.gourmande@gmail.com
 www.limprogourmande.com
 Traiteur - Foodtruck - Evènementiel
 100% «fait maison» - Pâtisseries salées/sucrées
 Ouvert tous les jours



- 19** **Burger d'Ici**
 181 rue cours denis 69930 Saint Laurent De Chamousset
 07 60 50 12 39 www.burgerdici.fr
 Emplacement fixes + Evenementiel
 Burgers maisons 100% produits locaux
 Ouvert Mardi midi et soir Vendredi soir et Dimanche soir à Saint Laurent de Chamousset, Mercredi midi privatisation entreprise, Mercredi soir Longessaigne ou Saint Clément Les Places (en alternance), Jeudi midi Longessaigne, Jeudi soir Saint Symphorien Sur Coise, Vendredi midi Marcy L'Étoile, Vendredi soir Saint Martin En Haut

Duerne



Le Plaisir des Gourmands

2 route des Courtines 69850 Duerne
 04 72 30 04 46 - restaurant.duerne@yahoo.fr
www.le-plaisir-des-gourmands.fr
 Ouvert tous les midis du lundi au dimanche (sauf le mercredi)
 Fermé : tous les mercredis et tous les soirs



Pomeys



Le Restaurant de la mairie

Le Bourg 69590 Pomeys
 04 78 44 32 32
 Ouvert du lundi au dimanche midi,
 vendredi et samedi soir sur réservation



L'Auberge de Fourchet

1761 route de Fourchet 69590 Pomeys
 04 78 44 31 66
aubergedefourchet.wixsite.com/auberge-de-fourchet
 Ouvert tous les jours midi et soir (sauf le lundi) sur réservation, fermé l'hiver



Hébergements



Gîte du Fourchet

Le Fourchet 69590 Pomeys
04 78 44 31 66 - aubergedufourchet@orange.fr
Ouvert toute l'année



Gîte le Mirador

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



Village Nature l'Orée Du Bois

Nouveau

2985 route du Tacot 69850
Saint Martin-En-Haut
04 78 48 63 93 contact@oreedubois-vn.fr
Ouvert toute l'année



La Source Dorée

53 Chemin du Chalet 69210 St Pierre la Palud
04 72 84 94 01 - villa@la-source-doree.fr
www.la-source-doree.fr
Ouvert toute l'année



Aux Prisons de Montagny

Nouveau

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



La Relais des Bergers

2 place Neuve 69850 Saint Martin en Haut
04 78 48 51 22 - lerelaisdesbergers@orange.fr
www.hotel-relaisdesbergers.com
Ouvert toute l'année



Drive Duerne

Commande : samedi matin au mercredi soir 23h59 chaque semaine via notre site internet

Distribution des paniers : Ancienne école, rue des écoles 69850 Duerne le vendredi de 16h30 à 19h

Lien pour commander : www.le-lyonnais-drive.com/drive/drive-duerne/

Drive Aveize

Commande : samedi midi au mardi soir 23h59, les semaines impaires via notre site internet

Distribution des paniers : Salle Jean Moulin 69610 Aveize le jeudi de 17h30 à 18h30

Lien pour commander : www.le-lyonnais-drive.com/drive/drive-aveize/

Drive Saint Symphorien Sur Coise

Commande : mercredi matin au dimanche soir 23h59

Distribution des paniers : Lycée Jean Monnet, 304 bd de la Bardière 69590 Saint Symphorien Sur Coise le mardi de 16h à 18h

Lien pour commander : <https://www.le-lyonnais-drive.com/marketplace?pd=48611>

En partenariat avec le Lycée Jean Monnet



Retrouvez la diversité de nos produits à travers nos différents Drives

Pommes de terre, oignons, courgettes, confitures, viande, fromages, charcuterie, œufs, farine, carottes... Vous avez le choix !

**Cocktail
des Chefs et
des Producteurs**

Événement de promotion du terroir et de la gastronomie locale, qui a lieu chaque année à la mi-octobre dans le territoire des Monts et Côteaux. Au programme dégustations et échanges avec les professionnels et vente de produits locaux.

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

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

 **Pays de l'Arbresle**
18 Place Sapéon 69210 L'Arbresle
04 74 01 48 87
officedetourisme@paysdelarbresle.fr
www.arbresletourisme.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
55 avenue Paul Doumer 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 s/ 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



©Gabriel Joannas Photographie



©Gabriel Joannas Photographie

