FOREZ-EST
communauté
de communes

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX

SUR LE TERRITOIRE DE FOREZ-EST



Toutes les bonnes adresses pour consommer local

Projet alimentaire territorial

Projet reconnu par l'État

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉDITO

Notre territoire est riche de femmes et d'hommes qui, chaque jour, cultivent, élèvent, transforment et façonnent des produits de qualité avec passion et savoir-faire. En choisissant de consommer local, nous soutenons ces producteurs, préservons notre agriculture et favorisons une alimentation plus proche, plus durable et ancrée dans notre territoire.

Ce guide vous invite à découvrir la diversité des exploitations agricoles et des produits fermiers qui font la richesse de Forez-Est. Il s'inscrit pleinement dans notre engagement en faveur d'une alimentation locale accessible à tous, porté notamment par notre Projet Alimentaire Territorial. Soutenir nos agriculteurs, renforcer les circuits de proximité et valoriser les productions locales sont des priorités pour construire ensemble un territoire solidaire.

Je vous souhaite une belle découverte de ces producteurs passionnés et espère que ce guide vous donnera l'envie de découvrir de leurs fermes et de savourer les richesses de notre territoire.

Pierre Véricel,
Président de la Communauté de Communes Forez-Est
Maire de Chazelles-sur-Lyon,
Conseiller départemental



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT)

Le Projet Alimentaire Territorial (P.A.T) est un dispositif porté par la collectivité qui rassemble les acteurs du territoire autour d'une ambition commune, à savoir : favoriser une alimentation locale, durable et accessible à tous. Le PAT soutient les producteurs, encourage les circuits courts, valorise les savoir-faire agricoles. Il vise aussi à sensibiliser les habitants, professionnels et collectivités aux enjeux d'une alimentation de qualité, au service de l'économie locale, de la santé et de l'environnement sur notre territoire.

Projet alimentaire territorial
Projet reconnu par l'État
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

FRANCE NATION VERTE
Agir · Mobiliser · Accélérer

PRÉFÈTE DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté Égalité Fraternité

Plus d'infos sur : www.forez-est.fr > developpement durable > projet alimentaire territorial

LES LABELS

Les labels alimentaires garantissent la qualité, l'origine et le respect de critères environnementaux ou traditionnels des produits.

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

L'Appellation d'Origine Protégée est un label européen qui garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée.

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un label européen qui désigne un produit qui a un fort lien avec un lieu dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation.

Label « Haute Valeur Environnementale »

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

Agriculture Biologique

Label français qui désigne les produits issus de l'agriculture biologique obéissant au cahier des charges européen.

Label Rouge

Label qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire. Il est décerné par l'État.

Charte « Bienvenue à la Ferme »

Charte qui engage les agriculteurs du réseau à proposer des produits fermiers de qualité et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Les rendez-vous à ne pas manquer

Le mois de l'alimentation



Dans le cadre de son projet alimentaire territorial, la CC Forez-Est organise chaque année, tout au long du mois d'octobre « ***Le mois de l'alimentation »***. Découvrez des animations en lien avec l'alimentation et dans les structures du territoire : fête de l'AMAP de Feurs, repas partagé, ciné-débat, ateliers cuisine, etc. Le tout se fait en faveur du bien manger et de l'alimentation durable.

www.forez-est.fr

De ferme en ferme



« De Ferme en Ferme » est un événement dont l'objectif est de valoriser l'agriculture durable et les savoir-faire agricoles. Chaque année lors du dernier week-end d'avril, les fermes participantes ouvrent leurs portes au grand public. Une belle occasion de découvrir des métiers, savoir-faire et pratiques agricoles durables au travers de visites guidées, de dégustations et d'animations.

www.defermeenferme.com

Les Détours Gourmands



Organisé par l'Office du Tourisme de Forez-Est, « ***Les détours gourmands »*** est un évènement qui propose de nombreuses animations autour de la gastronomie et des produits locaux : dégustations, découverte de fermes, randonnées gourmandes...de quoi redécouvrir son patrimoine avec gourmandise !

www.rendezvousenforez.com

LA CARTE DES PRODUCTEURS

1. **Ferme du Tilleul**
   BALBIGNY
2. **Tradilim**
   BELLEGARDE-EN-FOREZ
3. **La Terre Ferme**
   BUSSIÈRES
4. **La Graîne ô Pain**
   COTTANCE
5. **Ferme de la Cadelle**
   ESSERTINES-EN-DONZY
6. **La Ferme du Maquis**
   MONTCHAL
7. **Monts & Merveilles**
   MONTCHAL
8. **Ferme La Croix du Coq**
   NERVIEUX
9. **GAEC Laforest**
   NERVIEUX
10. **GAEC Petit Tonnerre**
    PANISSIÈRES
11. **Les chèvres de Chazalon**
    PANISSIÈRES
12. **Asineri'ves**
    PINAY
13. **Sève de Bouleau du Forez**
    PONCINS
14. **La P'tite ferme de chez Limoges**
    ROZIER-EN-DONZY
15. **Raconte moi une chèvre**
    SAINT BARTHÉLÉMY-LESTRA
16. **La ferme des Délices Foréziens**
    SAINT-CYR-LES-VIGNES
17. **La Ferme du Grand Buisson**
    SAINT-MARTIN-LESTRA
18. **La Ferme des Brindilles**
    SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES
19. **La ferme de l'Oasis**
    SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES
20. **Les 3 Rivières**
    SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES
21. **GAEC Côte Pardin**
    SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES
22. **Ferme de Champier**
    SALVIZINET
23. **La Ferme du Préfleuri**
    VALEILLE

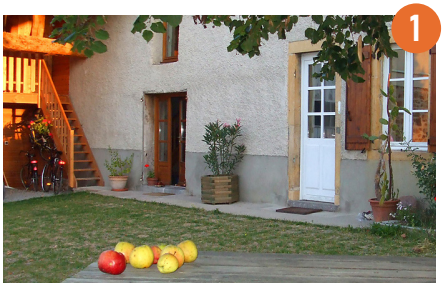


Magasin de producteurs

AMAP (vente directe en circuit court)

LES PRODUCTEURS

BALBIGNY



La Ferme du Tilleul

430 Chemin de Lachat 42510 Balbigny
amelie-joly@lafermedutilleul-bio.fr | 06 38 94 00 12
Viande bovine · farines (blé, seigle)
www.lafermedutilleul-bio.fr

Vente directe à la ferme via le formulaire de contact du site internet

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BELLEGARDE-EN-FOREZ



GAEC Tradilim

890 chemin des Côtes 42210 Bellegarde-en-Forez
lionel.maisson@orange.fr | 06 07 12 26 96
Viande bovine
GAEC Tradilim

Vente à la ferme : mercredi et samedi de 14h à 18h



BUSSIÈRES



La Terre Ferme

836 chemin de Chindo 42510 Bussières
laterreferme@laposte.net | 07 49 54 83 49
Petits fruits · sorbets · confitures · sirops · tisanes · macérats · hydrolats
la terre ferme bussieres
www.laterreferme.org

Vente à la ferme sur rendez-vous tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

COTTANCE



La Graine ô Pain

636 chemin de la caserne 42360 Cottance
lagraineopain@orange.fr | 09 75 47 72 04
Pains · gressins
www.lagraineopain.fr

Points de vente : au fournil le lundi, mardi et jeudi et en livraison dans les communes voisines.
Pour toute commande, retrouvez les informations sur le site internet www.lagraineopain.fr

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ESSERTINES-EN-DONZY



Ferme de la Cadelle

212 route de Valette 42360 Essertines-en-Donzy
alex.cottancin@live.fr | 06 76 21 39 75
Légumes
ferme de la Cadelle
https://commande.kuupanda.com/producteur/9386/particulier

Vente à la ferme : jeudi soir de 18h à 19h, du mois de juin au mois de février

MONTCHAL



6

La Ferme du Maquis

1148 chemin de maquisards 42360 Montchal
fermedumaquis42@gmail.com
Fruits et légumes en agriculture biologique
la ferme du Maquis

Point de vente : Marché de Lozanne

7

Monts & merveilles

1581 route de fontanes, 42360 Montchal
contact@monts-et-merveilles.com | 06 98 18 55 82
Tisanes · confitures · sirops · sels aux herbes
montsetmerveilles

Points de vente : marchés locaux, magasins de vente de produis biologiques, marché de l'Arbresle, AMAP de Bussières.
A la ferme, sur rendez-vous

NERVIEUX

8

Ferme la Croix du Coq

91 Route de St Georges de Baroille 42510 Nervieux
fermelacroixducoq@outlook.fr | 06 63 36 84 78
Graines · semences · alimentation animale
www.fermelacroixducoq.fr

Vente à la ferme : Mercredi et samedi de 8h30 à 12h pour l'achat de semences, céréales et plants potagers. Visites guidées de la ferme en groupe sur demande de 9 h à 12 h (d'octobre à février).



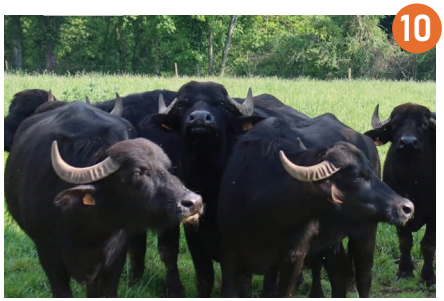
9

GAEC Laforest

68 route de mizerieux, 42510 Nervieux
laforest.viande@orange.fr | 06.30.32.34.82
Viande bovine et porcine · charcuterie · saucisses · tripes
www.laforest-viande.com

Vente à la ferme : la boutique est ouverte les deux premiers samedis de chaque mois de 10h à 16h non-stop *(dates à retrouver dans l'onglet Agenda du site internet)*
Sélection de produits saisonniers proposés en supplément.

PANISSIÈRES



10

GAEC Petit Tonnerre

350 chemin de l'emonest, 42360 Panissières
petittonnerre.gaec@gmail.com
Fromages au lait de bufflonne · desserts
GAEC Petit Tonnerre

Points de vente : vente sur les marchés de Panissières et de Feurs (mardi matin)

Vente en ligne : www.pourdebon.com/gaec-petit-tonnerre



11

Les chèvres de Chazalon

253 Chemin de Chazalon, 42360 Panissières
leschevresdechazalon@yahoo.fr | 06 77 09 42 34
Fromages · glaces au lait de chèvre
https://leschevresdechazalon.jimdofree.com/accueil/la-ferme/
Les chèvres de Chazalon

Vente à la ferme : du 15 février au 15 novembre tous les jours de 17h à 18h30



La ferme du maquis

PINAY



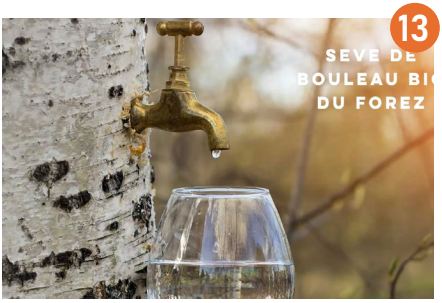
12

Asineri'ves

527 saut de Pinay, 42590 Pinay
06 32 95 42 51
Cosmétiques au lait d'anesse
www.asinerives.fr
Asinerives

Points de vente : L'Echoppe à St Symphorien-de-Lay , le Val d'Aix à St Germain-Laval, la boutique de la tour Matagrin à Violay
Vente à la ferme tous les jours à partir de 16h00 (sur RDV)

PONCINS



13

Sève de Bouleau du Forez

2075 Route de Précivets, Lieu dit Grataloup, 42110 Poncins
vincent.thiollier@gmail.com
Sève de bouleau biologique
www.seve-bouleau-bio-forez.fr

Vente sur l'exploitation : Vente directe du 1er mars au 15 avril de 11h45 à 12h15 (sur rendez-vous)

ROZIER-EN-DONZY

14

La P'tite Ferme de chez Limoges

81 chemin chez Limoges, 42810 Rozier-en-Donzy
laptitefermerozier@gmail.com | 06 67 41 09 87

Légumes biologiques · fraises · melons · bières artisanales

Points de vente :
- **Octobre à fin juin** : paniers à la ferme les lundis
- **Début juillet à fin septembre** : marché à la ferme les lundis

Le vendredi toute l'année de 18h-19h30 en présence d'autres producteurs.

SAINT-BARTHÉLÉMY-LESTRA



15

Raconte-moi une chèvre

138 chemin de Montviel, 42110 Saint-Barthélémy-Lestra
racontemoiunechevre@gmail.com | 06 98 26 52 36
Fromages · yaourts de chèvre
https://raconte-moiunechevre.jimdofree.com/

Vente à la ferme : de mars à novembre, du lundi au samedi de 17h à 19h
Lieu de vente : L'escale paysanne à Veauche
Tournée à domicile sur les communes de Panissières, Cottance, Montchal, Rozier-en-Donzy.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SAINT-CYR-LES-VIGNES



16

La Ferme des Délices Foréziens

1230 Chemin des Sermages 42210 Saint-Cyr-les-Vignes
contact@lafermedesdelicesforeziens.com | 04 77 94 62 04
Glaces, sorbets · biscuits · bières · lentilles · maïs pop corn
www.lafermedesdelicesforeziens.com

Vente à la ferme : Du 2 mai au 30 septembre et du 1er au 31 décembre tous les après-midi de 14h à 19h sauf le dimanche, et jours fériés.
Hors saison : les vendredis de 14h à 17h et les samedis de 14h à 19h

SAINT-MARTIN-LESTRA



17

La ferme du Grand Buisson

153 chemin du grand buisson, 42110 Saint-Martin-Lestra
commandefdgb@gmail.com | 07 64 84 73 99

Viandes (bœuf, mouton, porc, chèvre) · produits traiteurs produits laitiers

Points de vente : marchés locaux
Vente à la ferme chaque jeudi de 6h à 12h

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

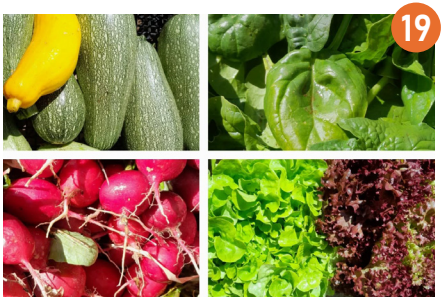
SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES



La Ferme des Brindilles

1417 chemin de la Philiponière 42122 Saint-Marcel-de-Félines
lafermedesbrindilles@gmail.com
Tisanes · fruits rouges · plants horticoles biologiques
la ferme des brindilles

Vente à la ferme : tous les mercredis du mois de mai de 17h-19h, lundi et jeudi de 17h-19h
(250 route de Pinay à Neulise)



La Ferme de l'Oasis

358 Chemin de Félines, 42122 Saint-Marcel-de-Félines
lafermedeloasis@gmail.com | 06 13 14 28 46
Légumes biologiques · conserves
la ferme de l'Oasis

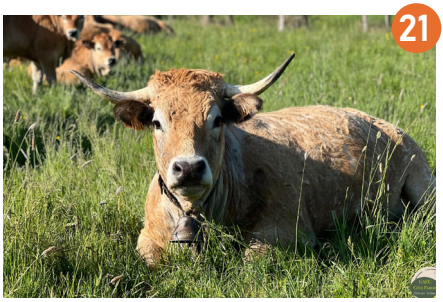
Vente au marché de Balbigny le samedi matin



La Ferme des 3 Rivières

Chemin de Léchaux, 42122 Saint-Marcel-de-Félines
sceades3rivieres@gmail.com | 06 20 25 77 92
Légumes biologiques
la ferme des 3 Rivières

Vente à la ferme : sur rendez-vous



21

GAEC Cote Pardin

367 chemin de Pierre sèche 42122 Saint-Marcel-de-Félines
cotpar@hotmail.fr | 06 63 98 70 63
Viande de bœuf · veau Aubrac

Elevage Aubrac GAEC Cote Pardin

Vente à la ferme : le vendredi de 14h à 18h sur rendez-vous

SALVIZINET



22

Ferme de Champier

1355 coursière de Cottance 42110 Salvizinet
fermedechampier@gmail.com | 06 19 08 13 62
Fromages · produits laitiers · produits biologiques

Marché bio Salvizinet

La ferme de Champier accueille un marché de produits bio et locaux tous les vendredis de 17h à 19h
Vente à l'AMAP de Feurs

VALEILLE



23

La Ferme du Préfleuri

2475 route des Places 42110 Valeille
rucherduprefleuri@gmail.com | 06 31 17 55 65
Miel · lentilles · farine · huile

Ferme du Pré fleuri

Vente sur les marchés : Feurs, Bellegarde-en-Forez et Montrond-les-Bains

Vente à la ferme : le mercredi et vendredi de 14h30 à 18h, le samedi de 9h30 à 12h

Vous souhaitez figurer dans ce guide ? Contactez-nous !

Ce livret est une première édition du Guide des producteurs sur Forez-Est et présente une liste non-exhaustive des producteurs ayant leur activité sur le territoire.
Si vous êtes producteur ou dirigeant d'exploitation agricole que vous faites de la vente en direct et que vous souhaitez figurer dans la prochaine édition de ce guide, envoyez votre demande à plan-climat@forez-est.fr ou au 09 71 00 49 89.

MARCHÉS HEBDOMADAIRES



Lundi

BALBIGNY : de 7h à 12h
Centre-ville

Mardi

FEURS : de 8h à 13h
Centre-ville - Place Antoine Drivet

CHAZELLES-SUR-LYON : de 8h à 12h
Place de la Poterne - *marché de producteurs*

VIOLAY : de 7h à 13h
Place du marché

SAINT-MARCEL-DE-FÉLINES : de 16h30 à 19h
Place de la Bascule

Mercredi

BELLEGARDE-EN-FOREZ : de 8h à 12h
Place des Combattants

VEAUCHE : de 8h à 12h
Place Aristide Briand

CIVENS : de 16h30 à 19h
Centre village

Jeudi

MONTROND-LES-BAINS : de 8h à 12h
Place de la République

MONTCHAL : de 8h à 12h
Place du village

Vendredi

CHAZELLES-SUR-LYON : de 8h à 12h
Centre-ville

VEAUCHE : de 8h à 12h
Place de l'Europe

SALVIZINET : de 17h à 19h
Ferme de Champier - *marché bio*

SAINT-BARTHÉLÉMY-LESTRA : de 10h à 12h
Place des Godelons

Samedi

FEURS : de 8h à 12h30
Autour de l'église Notre Dame de Feurs

VEAUCHE : de 8h à 12h
Place Aristide Briand

BALBIGNY : de 7h à 12h
Centre-ville

PANISSIÈRES : de 7h à 12h
Place de la République

BUSSIÈRES : de 8h à 12h
Place des Filles-Michaud

ROZIER-EN-DONZY : de 8h à 12h
Place du Marché

Dimanche

VIOLAY : de 7h à 13h
Place du marché

POINTS DE DISTRIBUTION EN AMAP

AMAP DE BUSSIÈRES

Distribution hebdomadaire de paniers de produits fermiers : légumes bio, fromages, yaourts, œufs.
Vente ponctuelle de viande, fruits (bio), miel, vin, sorbets, confiture, champignons

Jours de distribution : mardi : 18h-18h45
à la MJC de Bussières
Contact : coordination@mjcbussieres.com

AMAP DE FEURS

L'AMAP de Feurs propose chaque semaine à ses abonnés une distribution de produits locaux bios : légumes, œufs, miel, pain, produits laitiers, viande, bière, vin, lentilles, huiles (colza et olive). Sur abonnement.

Jours de distribution : mardi : 18h-18h45
à la MJC de Feurs - Allée du chateau
Contact : amapfeurs@gmail.com

MAGASINS DE PRODUCTEURS

VEAUCHE

L'Escale Paysanne

111 avenue du 8 Mai 1945, 42340 Veauche

Dans cette épicerie de proximité se trouve une large variété de produits locaux : des fruits, légumes, viandes, fromages, œufs, miel, produits laitiers et boissons locales. Les permanences sont assurées par les producteurs eux-mêmes.

Jours d'ouverture :
Mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 9h–19h
Samedi : 9h–13h

04 77 54 42 76



FEURS

La Ferme des Trois Monts

ZI du Forum, 7 rue du Capitole, 42110 Feurs

Le magasin propose une large gamme de produits alimentaires : fruits et légumes frais, viandes (bœuf, agneau, porc), produits laitiers, fromages, miels, jus de fruits et épicerie sèche. Tous les articles proviennent de producteurs partenaires du Forez, garantissant fraîcheur et traçabilité.

Jours d'ouverture :
Mercredi : 14h30–19h00
Jeudi et vendredi : 8h30–12h30 et 14h30–19h00
Samedi : 8h30–12h30

04 77 26 38 98



CHAZELLES-SUR-LYON

La Farlodoise

3 Avenue du 8 mai 1945, 42140 Chazelles-sur-Lyon

Au sein de la brasserie La Farlodoise, une épicerie de produits locaux a ouvert ses portes et propose une grande variété de choix : fruits, légumes, pain, produits secs, fromage, charcuterie... Une grande partie des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.

Jours d'ouverture :
Mardi : 15h–19h30
Mercredi, jeudi et vendredi : 9h–12h30 et 15h–19h30
Samedi : 9h30–19h30

09 73 10 84 72



Ce guide répertorie les producteurs qui s'engagent dans la vente directe, sur les marchés des communes ou dans les points de vente du territoire.

N'hésitez pas à **soutenir les agriculteurs du territoire**
en achetant des produits locaux !
Grâce à la diversité des productions présentes sur le territoire,
ce guide vous aidera à composer
votre panier alimentaire 100% local.

Pour plus de renseignements :
Communauté de Communes de Forez-Est
Service Développement Durable
plan-climat@forez-est.fr - 09 71 00 49 89

Vous souhaitez figurer dans ce guide ? Contactez-nous !

FOREZ-EST
communauté
de communes

www.forez-est.fr

Conception : Service communication de la Communauté de Communes Forez-Est
Impression : XtremeCom - Ne pas jeter sur la voie publique - L3-016561

Novembre 2026