



## Office de Tourisme Bugey du Rhône aux Montagnes

10 place de la mairie - 01680 Lhuis  
Téléphone : 04 74 39 80 92  
tourismelhuis@wanadoo.fr  
www.tourismelhuis.fr



## Escargots

A

### Escargotière de Voiroux

Milieu · 01680 Lhuis  
04 74 39 81 69  
[escargotsdelhuis@gmail.com](mailto:escargotsdelhuis@gmail.com)

C'est dans un cadre verdoyant et fleuri, à 500 m d'altitude, dans une vieille ferme bugiste, que naît l'histoire de l'Escargotière de Voiroux. Un couple d'héliciculteurs (éleveurs d'escargots) s'offrent de vous la raconter.

Vous êtes curieux ? intéressé ? passionné ? ou tout simplement gourmand ? Catherine et Gilbert vous accueillent et vous racontent tout sur leur élevage. Après quelques pas autour des parcs, peut-être un petit verre de "chèvre" en passant ! Pourquoi pas. Ils vous montrent à travers leurs spécialités cuisinées comment étonner vos amis (visite gratuite)  
Visite de l'élevage possible uniquement de mai à septembre. Vente toute l'année.



#### Ouvertures

Du 01/01 au 31/12.

#### Tarifs

Adulte : 3,50 €

## Fromage et produits laitiers

B

### Gaec Les Chamoisées

Chemin de la Brosse · 01680 Innimond  
0619561693  
[chevrerie.innimond@laposte.net](mailto:chevrerie.innimond@laposte.net)  
[leschamoisees@laposte.net](mailto:leschamoisees@laposte.net)



Catherine et Yoann Bernard vous accueillent pour vous faire découvrir leurs fromages de chèvre.  
Possibilité de visite sur rendez-vous. Vente sur place.

#### Ouvertures

ouvert tous les jours.

## Fromage et produits laitiers

C

### La chèvrerie du Naray



01680 Lhuis  
04 74 39 95 64  
06 35 17 49 60  
[didier.burfin@orange.fr](mailto:didier.burfin@orange.fr)

Situé dans un village préservé, au cœur du Bas-Bugey, dans un cadre magnifique de 45 ha, notre élevage de chèvres, dans la ferme familiale, vous attend, dans le respect de la nature et des animaux.

Vous découvrirez notre gamme variée de fromages aromatisés au fil des parcours et des saisons, de la primevère au genévrier. Fromages naturels (secs, demi-secs, frais), tommes de chèvres. Fromages au poivre, échalotes, ail/persil, ciboulette, herbes de Provence, noix, marc. Faisselles.

Découvrez également nos animaux de la basse-cour (poules, canards, pintades, oies, dindes, lapins, pigeons), nos poneys, ânes, vaches et nos veaux de lait à travers la ferme découverte, le laitage, des pâturages à l'assiette. Des activités pour tous : nous vous ferons découvrir les animaux de la ferme et leur environnement, le circuit du lait et vous proposerons nos ateliers : cheminement de la matière première au produit frais, pâturage, traite, fabrication du fromage. Pour les plus jeunes, ateliers pédagogiques : nourrissage des animaux, ramassage des oeufs, reconnaissance des animaux, jeux sensoriels, jeux de société sur le thème de la ferme.

#### Ouvertures

Mercredi et samedi : 9h30 - 11h et 16h - 18h30.  
Vendredi et dimanche : 16h - 18h30.

#### Tarifs

Forfait groupe enfants : de 190 à 250 € (Ateliers et goûter)  
Groupe adulte : de 5 à 8 € (Visite et dégustation)