

38e

07 AU 10 OCTOBRE 2026

BELLEY

LES ÉPICURIENNES

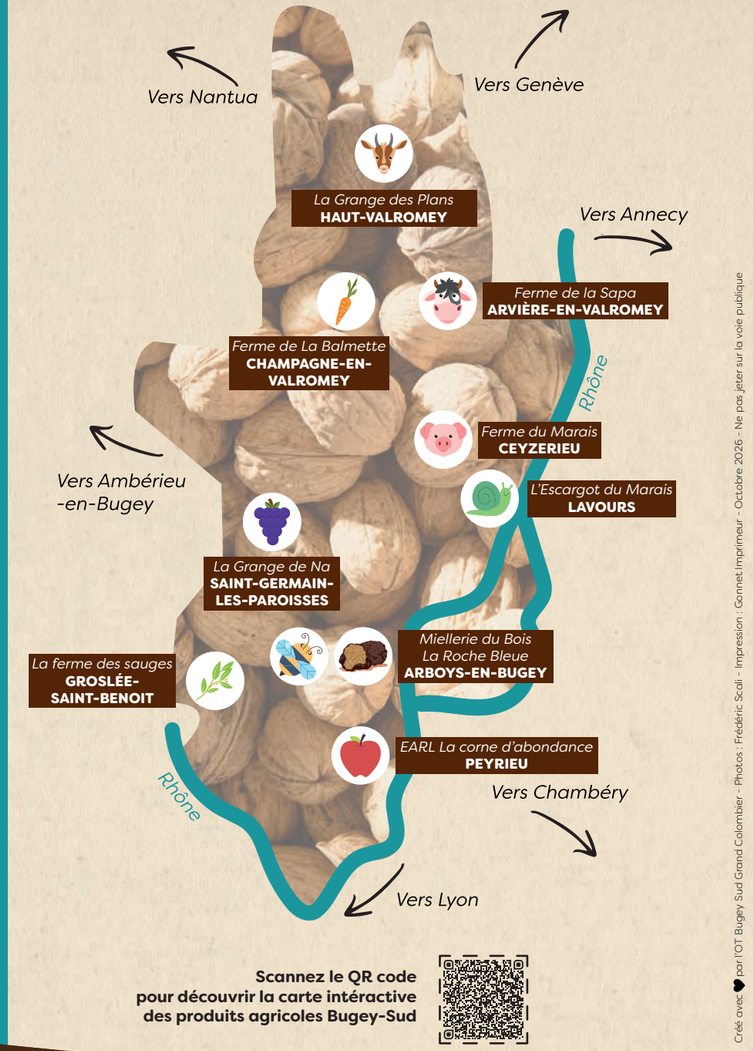
FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE



" Entre lacs et montagnes "

La Région Auvergne-Rhône-Alpes · AIN le Département · BUGEYSUB Communauté de communes · Ville de Belley

Bugey Sud, mon échappée gourmande !



Scannez le QR code pour découvrir la carte intéractive des produits agricoles Bugey-Sud

Créé avec par l'OT Bugey Sud Grand Colombier - Photos : Frédéric Scali - Impression : Gonnet Imprimeur - Octobre 2026 - Ne pas jeter sur la voie publique

LES ÉPICURIENNES FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE · Ville de Belley · Ain tourisme · Saveurs de l'Ain · BUGEYSUB Communauté de communes · EN ROUTE VERS LE PAYS D'ART ET D'HISTOIRE



SAISON 5

Les pieds dans le local®

producteurs locaux

BUGEY-SUD

PROGRAMME

GRATUIT sur réservation

20 AU 31 OCTOBRE 2026

Du 07 au 10 octobre 2026, la 38ème édition des Épicuriennes, festival de la gastronomie de la ville de Belley, vous invite à un voyage gastronomique « entre lacs et montagnes » !

Prolongez cette **expérience** *durant les* **vacances de la Toussaint**, *lors de la* **saison 5 des Pieds dans le Local®** *dédiée aux* **producteurs locaux**, *un événement organisé par l'Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier et la communauté de communes Bugey-Sud !*

En famille ou entre amis, partez à la **découverte d'un terroir d'exception** *aux côtés de nos* **AIN'croyables producteurs** *et imaginez vos prochains festins avec des* **produits cultivés avec passion** *dans le* **respect de la terre, des Hommes et des animaux** *!*

Visites-découvertes ouvertes à tous
Places limitées - Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

Découverte de la gastronomie locale

Rencontres privilégiées avec les producteurs

Dégustations offertes
en fin de visite

Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier
Infos et résas : 04 79 81 29 06 | contact@bugeysud-tourisme.fr
www.bugeysud-tourisme.fr

Bugey Sud Mon échappée

MARDI 20 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

Ferme du Marais

Aignoz (Ceyzérieu)

L'agri-culture, élevage et bien-être animal
Agriculteurs en mode traditionnel depuis 20 ans sur la commune de Ceyzérieu, aux portes de la Réserve Naturelle du marais de Lavours, Christelle, Fanny et Anthony élèvent en plein air cochons, vaches Highland et agneaux dans un grand souci du respect de la nature et des animaux. Ils sont nourris avec herbe, foin et céréales qui sont produits sur la ferme. Les viandes de qualité supérieure et les charcuteries toutes maison sont préparées dans le laboratoire à la ferme, sans nitrite ou additif.

MERCREDI 21 OCTOBRE

De 15h00 à 17h00

EARL La Corne d'Abondance

Bovinel (Peyrieu)

Des pommes, des pommes et encore des pommes !
Envie de connaître les secrets de la production fruitière ? Pourquoi des pommes, encore des pommes et toujours des pommes ? On traite en agriculture biologique ? C'est comment une saison au verger ? D'autres questions ? Si le temps le permet, Yohan nous invitera à une petite balade au cœur de ses vergers et en profitera pour apporter une réponse à chacun de vos questionnements.

JEUDI 22 OCTOBRE

De 15h00 à 17h00

La Grange des Plans

Les Plans d'Hotonnes (Haut-Valromey)

Ici, l'expression du pré à l'assiette prend tout son sens !
Tout nouvellement installés à 1 000 mètres d'altitude, Cyrille et Maud élèvent une vingtaine de chèvre anglo-nubiennes et alpines, deux vaches jersiaises et une vingtaine de poules pondeuses. Tout ce petit monde contribue à garnir la table de leur ferme-auberge et les étagères de la fromagerie artisanale. Fromages, yaourts, crèmes desserts et œufs frais : ici, du pré à l'assiette, le chemin est court. Vous découvrirez les coulisses d'une exploitation familiale qui conjugue accueil en gîte, restauration et production fromagère.

VENDREDI 23 OCTOBRE

De 14h00 à 16h00

Miellerie du Bois

Saint-Bois (Arboys-en-Bugey)

La douce carniollienne bourdonne à 230 battements d'aile par seconde, quelle forme !!!
Antonin, ébéniste de métier et apiculteur passionné, et Charlène, élèvent leurs abeilles carniolliennes avec passion sur leur exploitation apicole familiale, dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Les ruches, installées entre 400 et 900 mètres d'altitude, offrent des miels aux saveurs variées qui reflètent le terroir du Bas-Bugey. Antonin propose aussi à la vente des essaims et des reines Carnica sélectionnés pour leurs qualités, afin d'accompagner les apiculteurs (amateurs ou non) dans le développement de leurs ruchers.

SAMEDI 24 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

La Ferme de la Sapa

Brénaz (Arvière-en-Valromey)

Limousine (sans chauffeur) avec vue sur le Grand Colombier
David, fils et petit-fils d'agriculteur, nous accueille sur sa ferme située au pied du col de la Biche, où paissent ses 70 vaches limousines. Son exploitation est conduite en élevage traditionnel familial basé sur le pâturage. L'alimentation de son bétail est quasi exclusivement constituée d'herbe de ses prairies à la belle saison et de foin de montagne en hiver. David apporte un soin tout particulier à la préservation des sols vivants et au bien-être animal ainsi qu'aux enjeux liés à l'eau.

MARDI 27 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

L'Escargot du Marais

Lavours

Du TGV à l'escargot, il n'y a qu'un pas... ou presque !
Conducteur de train et héliciculteur passionné, Julien élève ses escargots dans une petite exploitation familiale à Lavours. Ici, la qualité passe avant la quantité. Élevés, transformés et préparés sur l'exploitation, les escargots sont cuisinés avec des ingrédients sélectionnés auprès de producteurs locaux, dans une démarche de circuit court. Des produits artisanaux, gourmands et authentiques, élaborés sur place... à déguster sans se presser !

MERCREDI 28 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

La ferme des Sauges

La Sauge (Groslée-Saint-Benoît)

Invitation à la douceur et à l'éveil des sens garantis !
Anouche, passionnée par les plantes à épices et la cueillette sauvage, a développé son activité autour d'une micro-ferme de PAM (Plantes aromatiques et médicinales). Si le temps le permet, elle vous fera découvrir son jardin en carré suivi de la visite de son atelier où toutes ses potions comme les sirops, les sels, vinaigres et huiles aromatisées sont élaborés avec amour.

JEUDI 29 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

La Grange de Na *

Appregnin (Saint-Germain-les-Paroisses)

Des étiquettes aux allures de tattoo !
Après plusieurs années à faire ses armes dans de nombreux domaines en France et à l'étranger, Nadège, vigneronne récoltante, reprend en 2022 des vignes d'environ 35 ans d'un vigneron parti à la retraite. Le domaine construit de toutes pièces par Nadège, couvre 2.5 ha avec des parcelles de vignes éparpillées dans le bassin de Belley. Elle a fait le choix de convertir son petit vignoble en Agriculture Biologique et se prépare à planter de nouvelles parcelles.

VENDREDI 30 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

La Ferme de la Balmette

Charron (Champagne-en-Valromey)

Silence, ça pousse !
Après un doctorat en biologie végétale pour Quentin et une licence en physique pour Bastian, l'appel de la terre est une évidence pour ces 2 garçons soucieux des enjeux économiques, sociaux et environnementaux ! Ils entament une reconversion en maraichage et s'installent en 2024 au pied du Grand Colombier. Ils cultivent une quarantaine de légumes bio d'avril à décembre sous tunnel froid et en plein champ, avec des méthodes de culture inspirées du « maraichage sur sol vivant » ou du « non travail de sol ». Venez découvrir leurs légumes tous plus colorés les uns que les autres !

SAMEDI 31 OCTOBRE

De 10h00 à 12h00

La Roche Bleue

Arboys-en-Bugey

A la recherche du diamant noir du Bugey, entre nature et passion
Eric, trufficulteur passionné, amoureux du mystérieux « diamant noir » cultive ses truffières avec patience et humilité, car la truffe reste une dame capricieuse. Avec son épouse Silvana, ils vous feront découvrir l'univers fascinant de la truffe. Ils vous expliqueront le lien entre l'arbre, le sol et le champignon, et évoqueront les traditions et saveurs qui entourent ce produit d'exception. Durant l'hiver, ils organisent des week-ends gourmands dédiés à la découverte de la truffe noire.

Visites gratuites sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, gastronome natif de Belley

Au programme...



ain tourisme · BUGEYSUD Communauté de communes · En route vers le Pays d'Art et d'Histoire · AOC Bugey · vignobles & découvertes