

## Un lieu de production agricole



La ferme d'Allicoud, à travers son Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC), cultive ses céréales en bio (blé tendre et blé dur) sur environ 35 ha situés sur les

communes de Saint Martin d'Uriage, Herbeys et Vaulnavays.

Les rotations entre blés, luzernes et trèfles ainsi que le travail mécanique et le choix des variétés permettent d'obtenir une production saine exempte de tout produit chimique.



Semé à l'automne et parfois au printemps, le blé est moissonné en juillet-août puis trié et stocké en silos à la ferme en attendant la mouture.



## Un lieu de transformation en produits de qualité

La transformation de la matière première qu'est le blé en farines puis pains ou pâtes permet de maintenir une activité économique viable en zone de montagne et sur des surfaces modestes.

Disposant d'un volume de production limité, l'accent est mis sur des procédés de transformation privilégiant la qualité à la quantité.

La mouture de la farine se fait sur meule de pierre et non sur cylindres, selon un procédé d'écrasement certes plus lent mais aboutissant à des farines plus riches sur le plan nutritif.



La fabrication du pain à la main, sur levain pur avec cuisson au feu de bois permet une meilleure conservation ainsi que des qualités gustatives et nutritives optimales.

Le séchage des pâtes à basse température assure quant à lui une meilleure conservation de leurs vitamines et nutriments.



## Un lieu d'approvisionnement en produits locaux pour le territoire

Etant à la fois producteurs de blé et transformateurs sur plusieurs segments, le trajet effectué par le blé pour aller au meunier puis du meunier au boulanger ou au pastier est quasi nul.

L'ensemble des aliments produits sont par ailleurs distribués dans un rayon de 30km autour de la ferme.



C'est pourquoi la distance parcourue « du champ à l'assiette » par les aliments que nous distribuons est extrêmement faible.

*Nos produits sont donc 300% locaux.*

## Un lieu de vie et d'animation socio culturelle

L'activité économique de la ferme permet actuellement de fournir un revenu à quatre familles et constitue le support d'une vie sociale et culturelle riche.



Un groupe de personnes en difficulté sociale est accueilli tous les jeudis afin de se ressourcer au contact des animaux de la ferme et du milieu naturel.



L'accueil et l'ouverture à l'extérieur via des activités socio culturelles sont appelés à se développer sur la ferme dans les prochaines années.

## Où trouver les produits de la ferme d'Allicoud ?

### Magasins Biocoop Casabio :

- 234 cours de la Libération, Grenoble
- 22 Avenue de l'Île Brune, St Egrève
- 32 Rue Nicolas Chorie, Grenoble

### Magasin de producteurs :

- « Herbe et Coquelicot » à Herbeys
- « Un bout de campagne » à Claix

### Marché : Tavernolles les mardis après midi

La cave de Régusse, Uriage (sur commande)

### Restaurants :

- Le café Lumière – Cinéma Le Méliès – Grenoble
- La Salle à manger, 6 rue Emile Gueymard, Grenoble
- La gélinotte, Lac de Freydière, Revel
- La ferme auberge des Charrières, Herbeys

AMAPs : Saint Martin d'Uriage, Domène, Villard Bonnot, Vizille, Meylan, St Egrève, Varcès, Les Adrets

- Epicerie Locavore, quartier Championnet
- L'Equytable, Echiroles

### Entreprises :

- Laboratoire Verimag, campus SMH
- Eg Sol, Gières
- SCOP La Raboterie, Eybens

**Possibilité de livraison hebdomadaire en commande groupée (nous contacter)**

### **Ferme / GAEC d'Allicoud**

54 chemin du murier, 38410 Saint Martin d'Uriage

Tel : 04 76 62 04 20

Courriel : [allicoud@gmail.com](mailto:allicoud@gmail.com)

Site web : [www.fermeallicoud.com](http://www.fermeallicoud.com)

# Ferme d'Allicoud



*Production locale  
de blé, farines, pâtes et  
pains biologiques*



[www.fermeallicoud.com](http://www.fermeallicoud.com)