

Circuit Val d'Allier

A2

LA TABLE DE VAILHAC

Marie-Claire et David DUBOIS
Vailhac - 43300 VISSAC AUTEYRAC
Tél. : 04 71 74 02 38
contact@latabledevailhac.fr
www.latabledevailhac.fr

Ferme biologique en permaculture de 1.1 ha. Volailles (oies, canards, poulets, agneaux, deux porcelets, des œufs, des légumes (semences paysannes), des fruits et du miel à destination de vos assiettes. Dégustez leurs productions dans leur auberge paysanne.

Visitez en compagnie de leurs 2 ânesses. Venez reconnaître les différentes plantules de la ferme avec un atelier animé par vos hôtes. Repas sur réservation.

A6

LA GRANGE AUX EPIS

Nicolas SOLEILHAC
Beauregard, Fressange bas
43320 VAZEILLES-LIMANDRE
Tél. : 06 99 19 93 45

Suivez le chemin qui vous emmènera du grain au pain. Nicolas cultive des céréales (blé, seigle et épeautre) et les transforme en farine sur un moulin à la ferme.

Il pétrit et façonne le pain à la main avant de le faire cuire au four à bois. Sur sa ferme, vous trouverez également un petit troupeau de vaches.

Circuit entre Lignon et Lizieux

C4

GAEC SALERS ET BOL D'AIR

Lise et Nicolas RUSSIER
Mazalibrand - 43520 LE MAZET ST VOY
Tél. : 06 28 64 64 50 - 06 06 94 58 84
lise.russier@orange.fr

Prenez rdv avec nos belles vaches Salers, race rustique d'Auvergne, élevées en plein air à la belle saison à 1050m. Découvrez nos nouvelles mascottes: 2 vaches Highland Cattle et leurs adorables veaux ainsi que nos juments comtoise ! Vous vous régalez avec nos hamburgers 100% local. Nous pourrions échanger sur notre fonctionnement d'accueil social à la ferme.

C5

LA BERGERIE DE PAULHAC

Max GRANGEON
Paulhac - 43190 TENCE
Tél. : 06 58 30 02 13
grangeonmax@orange.fr

Entre Lizieux et Lignon, Max vous accueille dans sa bergerie avec ses 300 brebis et agneaux Noire du Velay. Dégustez sur place cette viande de qualité. Merguez et frites maison.

C6

SAVONNERIE DU VELAY

Karen POULY POCHOLON
Le Mascourtet - 43190 TENCE
Tél. : 06 37 91 03 15
notrechamin@hotmail.fr
www.savonnerieduvelay.com

Venez passer un moment avec nos ânesses laitières et leurs petits et écoutez l'explication de la transformation du savon à 30 % de lait bio, transformé à la ferme sous la mention Nature et Progrès.

C7

EXPLOITATION ROUGE

FRAMBOISE
Christelle DEFOURS
Les 4 routes « Chaudier »
43190 LE MAS DE TENCE
Tél. : 06 35 41 10 71
christelle.defours@orange.fr
http://blogrougeframboise.blogspot.com

Petits fruits cultivés en pleine terre et transformés avec soin. Du champs aux papilles, venez goûter les tartines de confitures, le coulis et les pâtes de fruits !

Circuit entre Loire et Semène

D1

LE MONT DES AUTRUCHES

Yvette DELEAGE
Le Mont - 43600 STE SIGOLENE
Tél. : 06 51 60 11 27
yvette@lemontdesautruches.fr

Découvrez dans notre ferme l'autruche, un animal d'exception, un oiseau qui ne vole pas mais qui a de nombreux records à son effigie. Elle vous surprendra par sa viande rouge, son cuir perlé, ses grandes plumes et les bienfaits de sa graisse.

D3

LES HUILES ESSENTIELLES

DE CHERCHEBROT
Christian GIRAUDON
Cherchebrot - 43350 TIRANGES
Tél. : 06 02 11 73 46
chris.giraudon@laposte.net

A la découverte de l'aventure « Nébuleuse » (unité de distillation innovante) de Carla et Rapido variétés de lavandes fines, huiles totalement bio et essentielles.

D4

DES PLANTES ET DES POTS

André BISSARDON
Brenas - 43590 BEAUZAC
Tél. : 04 71 65 86 74 - 06 80 61 13 63
bissardon.andre@orange.fr

Sur les bords de la Loire, les variétés anciennes et actuelles de plants de légumes, d'aromatiques pour jardins et balcons cohabitent avec grès, faïence, porcelaine de l'atelier céramique. Expo et démo.

D5

BEAUZ'ANES

Camille et Laurent JONNARD BERGER
Grand Champ - 43590 BEAUZAC
Tél. : 07 71 73 11 35
beauzanes@gmail.com

Venez à la rencontre des ânes miniatures pour un moment découverte et câlin. Profitez du panorama pour déguster nos limonades de fleurs et de plantes et découvrir nos shampoings et savons au lait d'ânesse bio.

Circuit entre Mézenc et Meygal

E2

GAEC FLEURS DE VERVEINE

Nicole et Gilbert MONTAGNON
1 route du Pertuis - Rougeac
43800 ROSIERES
Tél. : 06 74 82 51 59
www.fleurs-de-verveine.fr

Vous connaissez sûrement l'odeur envoi-rante de la verveine citronnée mais savez-vous comment elle est cultivée en Haute-Loire ?

Venez la déguster en sirop, biscuit, bonbon, tisane. Nicole et Gilbert vous accueilleront dans leur serre de production de plants de légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs en culture biologique.

E3

GAEC DE L'ARTISOU

Agnes, Françoise, Jean-Louis et Jérémy COTTIER
Rougeac - 43800 ROSIERES
Tél. : 06 13 08 23 72 - 06 13 08 11 85
artisou@wanadoo.fr

Au Pays des suc, découvrez nos vaches montbéliardes et brunes élevées au foin parfumé et séché en grange, pour fabriquer leurs fameux fromages aux artisou et yaourts à la verveine.

(Visite agrémentée d'une exposition de matériel ancien)

E4

GAEC ELEVAGE MOREL

Evelyne, Bertrand, Francis et Marc MOREL
Le Bouchas - 43260 ST HOSTIEN
Tél. : 06 76 26 94 26
marc.morel43@orange.fr

Venez découvrir l'élégance et le charme de nos belles aux yeux noirs. Venez voir notre installation de séchage à bottes de foin. Démonstration ponctuelle de l'utilisation du chien sur vaches Aubrac.

E5

GAEC DU DOMAINE DE SINZELLES

Marie-Pierre BOYER et Franck PAILLON
Sinzelles - 43260 BLAVOZY
Tél. : 06 80 77 64 32 - 06 07 02 82 33
contact@domainedesinzelles.com
www.domainedesinzelles.com

Bienvenue chez les belles rousses aux grandes cornes. Découvrez notre élevage de vaches Salers en agriculture biologique et visitez notre installation de séchage de foin en grange. Réveillez vos papilles avec nos produits frais, sous vides, secs et plats cuisinés.

Casse-croûte : haché de salers à la plancha.

E6

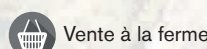
LES AUTRUCHES DE LA TORTUE

Corinne RODIER et Jean-François COSTE
Le Fraisse - 43260 ST JULIEN CHAPTEUIL
Tél. : 04 71 08 45 58
Tél. : 06 84 50 50 19

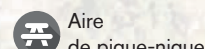
Un élevage d'autruches à découvrir pour le plaisir des yeux et du palais. Venez aussi découvrir les autres animaux de la ferme (amas, ânes, paons, oiseaux d'ornements...) et déguster un repas chaud !



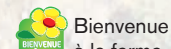
Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents.



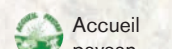
Vente à la ferme



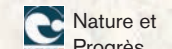
Aire de pique-nique



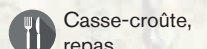
Bienvenue à la ferme



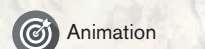
Accueil paysan



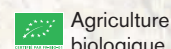
Nature et Progrès



Casse-croûte, repas



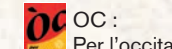
Animation



Agriculture biologique



AOP



OC : Per l'occitan

Renseignements

Chambre d'Agriculture Haute-Loire - Antenne d'Yssingeaux - 06 86 58 63 65
Association organisatrice Comité de Développement Agricole Yssingelais

Circuit du Haut-Allier

F1

GAEC LA FERME DU VELAY

Evelyne et Mickaël FORESTIER
Mazembrard - 43340 ST HAON
Tél. : 06 71 34 58 46
forestier.mickael43@gmail.com

On vous invite à découvrir nos pratiques d'élevage, de transformation de nos produits : viande de bœuf, de veau, de porcs, conserves, charcuterie sèche et lentilles.

F2

GAEC DES SAPINS

Annie CHASTEL et Patricia CHAUMELIN
Le Cros - 43340 ST HAON
Tél. : 06 32 40 12 15

Entre plateau volcanique et Margeride, partez à la rencontre de Patricia, Annie et Sébastien, éleveurs laitiers fiers de leur territoire sauvage et préservé. Découvrez leurs yaourts, glaces, riz au lait...

Circuit du Mont du Pilat

25

GAEC LABEL BIQUE

Alice GRELOT et Norbert SABOT
763 Route du Poyet
43140 ST VICTOR MALESCOURS
Tél. : 06 32 30 61 07
labelbique@gmail.com
Facebook @ Labelbique

Les chevrins fromagers et leurs biquettes se dévoilent en toute transparence. Pratiques durables, autonomie et qualité, tel est notre éthique et notre dynamique.

Bières artisanales et collation.

24

EARL du pré charmant - St Romain le Atheux Ovis

Nos partenaires :



Les offices de tourisme de la Haute-Loire sont relais d'informations.

Auvergne expérience #myHauteLoire

Réalisation : ÉCARTY Tél. 04.71.09.77.85 Photos : stock.adobe.com

De Ferme en Ferme Haute-Loire

26 & 27 septembre 2020 visites assurées de 10h à 18h

18 FERMES OUVERTES GRATUITEMENT leurs portes près de chez vous.



www.defermeenferme.com facebook

Cette opération est organisée par le comité de développement agricole yssingelais en convention avec le réseau CIVAM.

Nous vous réservons un accueil chaleureux,
une agréable visite, des dégustations
et un parking aménagé.



Les 26 et 27 septembre, vous avez rendez-vous avec les agriculteurs.
Retrouvez l'épouvantail de "ferme en ferme", symbole de cette manifestation. Au cours de ces journées, les fermes ouvrent leurs portes. Comme dans de nombreuses régions de France, les paysans de la Haute-Loire vous invitent à découvrir leur métier et leur environnement. Ils vous présenteront leurs engagements dans une démarche d'agriculture durable, solidaire et diversifiée. Ils vous expliqueront tout de leurs savoir-faire.

Bonnes visites à tous !

INFOS PRATIQUES

⚠ Soyez prudents
Les petites routes de nos campagnes seront encombrées, le stationnement pourra parfois être difficile. Respectez les consignes pour la sécurité et le confort de tous.

🚫 Attention : l'incendie est un risque majeur dans les exploitations agricoles. Merci de ne pas fumer.

🚫 Ne pas nourrir les animaux

👉 Equipez vous
❄ Pensez à emporter des contenants isothermes pour conserver les produits frais.
👟 Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.

🚫 Tenez votre chien
Éloignez-le des animaux et des locaux de production pour des raisons sanitaires et de sécurité.