

Circuit Du Gévaudan au 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
f Table de Vailhac

Ferme biologique en permaculture. Des volailles (poulets, canards), agneaux, porcs, vaches Ferrandaises (race locale menacée), œufs, légumes (semences paysannes, aucun hybride), des fruits, des aromates et du miel à destination de vos assiettes. Venez déguster leurs productions dans l'auberge paysanne. Visites possibles en compagnie de 2 ânesses. Jeu de reconnaissance de plantules. Repas de midi sur réservation.

B2

Clément LEBRAT
La Vacheresse - 43170 VENTEUGES
Tél. : 06 60 70 02 37
cl.lebrat@laposte.net
f Clément Lebrat

Clément et ses brebis blanches du Massif Central vous invitent à la rencontre de leurs agneaux. De la naissance à leur engraissement, vous connaîtrez tout du métier de ce paysan passionné. Vous dégusterez également les produits issus de la ferme : viande et charcuterie d'exception, que vous pourrez commander sur place.

B3

GAEC DU LACAUNAIS
Philippe et Bertrand CUBIZOLLE
La Vacheresse - 43170 VENTEUGES
Tél. : 06 83 90 04 05

Deux frères passionnés, associés gèrent 500 brebis lacaunes dans le Gévaudan. Les brebis sont nourries au foin séché en grange et déplacées avec des chiens de troupeaux. Le lait est transformé en différents fromages. Venez goûter !

B5

Sylvie REDON
Pontajou - 43170 VENTEUGES
Tél. : 04 71 77 88 34 - 06 60 19 11 77
redon.alain0279@orange.fr

Pour le bonheur des pupilles et des papilles le long du Pontajou, laissez vous surprendre par les yaourts de brebis sardes accompagnés par les confitures et pâtes de fruits. Ces dernières sont élaborées essentiellement avec des plantes, fruits sauvages et du jardin. Venez découvrir ce beau métier de paysan.

B6

GAEC DE LA GENTIANE
Marion et Eric MATHIEU
Reynaldès - 43170 THORAS
Tél. : 06 72 63 44 82
marionmathieu07@yahoo.fr

Marion, Eric, et leurs vaches aubrac vous promettent une belle découverte de leur pratique en agriculture raisonnée. Fiers de leur territoire, riche de plantes sauvages : Gentiane, Serpolet... Dégustez apéritifs, digestifs et viande d'aubrac.

Circuit Du Gévaudan au Val d'Allier

B7

FERME DE COLLANGE
Céline LEYDIER
Collanges - 43170 THORAS
Tél. : 06 73 65 36 61
fermedecollanges@hotmail.com
www.fermedecollanges.com
f Fermedecollanges

Les chevaux de race Auvergne seront au rdv avec démonstration, présentation de l'élevage, de la conduite des terres et des installations. Animations avec les chevaux. Vous pourrez faire un coucou aux chèvres et moutons de différentes races locales. Visite des jardins et des produits « Grusta » de notre production en conserverie fermière.

Circuit entre Lignon et Lizieux

C4

GAEC SALERS ET BOL D'AIR
Lise et Nicolas RUSSIER
Mazalibrand, route des Faucons
43520 LE MAZET ST VOY
Tél. : 06 06 94 58 84
lise.russier@orange.fr
www.gaec-salers-bol-dair.fr
f GAEC Salers et Bol d'Air

Prenez rendez-vous avec nos belles vaches salers, race rustique d'Auvergne, élevées en plein air à la belle saison à 1 050 m. Découvrez nos mascottes : 2 vaches highland 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 et notre chalet en location.

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
Le Mascourtet - 43190 TENCE
Tél. : 06 37 91 03 15
nostrechamin@hotmail.fr
www.savonnerieduvelay.com
f Savonnerie du velay

Venez passer un moment avec mes 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 Lignon et Lizieux

C8

HORTICULTURE DU HAUT LIGNON
Séverine CHENE
Mendigoules - 43190 TENCE
Tél. : 06 45 92 58 34
severine.chene@hotmail.fr
f Horticulture du Haut-Lignon

Producteurs de plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs à Mendigoules. Nous sommes impatients de vous faire découvrir notre lieu et vous partager notre passion pour le végétal.

C9

GAEC VACH'MONT BIO
Aline et Julien DELABRE
Blanc - 43190 TENCE
Tél. : 06 63 80 83 04
contact@vachmontbio.fr
www.vachmontbio.fr
f Vachmontbio

Aline et Julien élèvent 35 vaches jersiaises et transforment leurs excellent lait en produits frais (yaourts, desserts lactés, beurre, crèmes...) et fromages. Nous rendrons visite aux cochons, moutons, veaux et nos fidèles compagnons, les chiens de troupeaux.

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
f Le mont des autruches

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. Snack : frites à la graisse d'autruche, Hotruches, crêpes aux œufs d'autruche.

D3

LES HUILES ESSENTIELLES DE CHERCHEBROT
Christian GIRAUDON
Cherchebrot - 43350 TIRANGES
Tél. : 06 02 11 73 46
chris.giraudon@laposte.net
f Les huiles essentielles de cherchebrot

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

D9

Gilles PINEL
Orsignac - 43810 ROCHE EN REGNIER
Tél. : 06 44 10 12 13

Au milieu des montbéliardes et brunes des Alpes, découvrez la production de lait qui participe à la fabrication du fromage le St Agur. Rencontrez les veaux des Monts du Velay élevés au lait entier et commercialisés en Label du Vedelou.

Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents.

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
f Fleurs de verveine

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 sucs, découvrez nos vaches montbéliardes et brunes élevées au foin parfumé et séché en grange, pour fabriquer leurs fameux fromages aux artisous et yaourts à la verveine. (Visite agrémentée d'une exposition de matériel ancien) Casse-croûte : Assiette de patates et fromage blanc battu nature ou à l'ail.

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

Elevage Salers du Domaine de Sinzelles
Bienvenue chez les belles rousces 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 - 06 84 50 50 19
f Les Autruches de la Tortue

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

E8

GAEC DE PIERREGROSSE
Pierre, Gilles et Philippe BOUSSIT
Route de Laussonne 43260 LANTRIAC
Tél. : 06 75 56 06 58
de-pierregrosse@orange.fr
f Gaec de Pierregrosse

Connaissez-vous les yaourts aux huiles essentielles ? Non ! Alors découvrez notre savoir-faire. Production de yaourts, beurre, confiture de lait... Agneaux Noire du Velay, veaux de lait... Repas : Aligot saucisse de veau ou d'agneau maison.

E9

L'ECUREUIL GLACIER
Pauline et Claude BONNET
La Blache - 43800 MALREVERS
Tél. : 06 30 37 01 40 - 06 85 90 88 43
contact@leecureuilglacier.fr
f Lecureuilglacier

Chez l'Ecureuil Glacier vous trouverez : une ferme à taille humaine au cœur d'un village, une agriculture raisonnée et qualitative et un troupeau de vaches montbéliardes qui produisent du bon lait que Claude et Pauline transforment en glaces et yaourts pour satisfaire votre gourmandise.

Nos partenaires :



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

Auvergne expérimente #myHauteLoire

Réalisation : CEPTIC 04.71.09.77.85 Photos : stock.adobe.com

De Ferme en Ferme Haute-Loire

23 et 24 avril 2022 visites assurées de 10h à 18h



21 FERMES OUVERTES GRATUITEMENT leurs portes près de chez vous

www.defermeenferme.com facebook

Cette opération est organisée par le comité de développement agricole yssingéais en convention avec le réseau évier.

Vente à la ferme **Aire de pique-nique** **Agriculture biologique**
Casse-croûte, repas **Animation** **Accueil paysan**
OC : Per l'occitan **Nature et Progrès** **Bienvenue à la ferme**
Haute valeur environnementale **AOP**
Renseignements
Chambre d'Agriculture Haute-Loire
Antenne d'Yssingéaux - 06 86 58 63 65
Association organisatrice Comité de Développement Agricole Yssingéais

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



Partez à la découverte
de nos campagnes



23 et 24 avril,
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

Équipez vous

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