

## Du Val d'Allier au Gévaudan

A1

### GAEC DU PLEIN AIR II Hubert et Nicolas JOUVE

Pommier - 43000 SIAUGUES STE MARIE  
Tél. : 06 79 18 66 56

Située dans les gorges du Haut Allier, nous vous présentons notre activité « de notre fourche à votre fourchette ». Cochons, veaux et agneaux élevés et transformés de manière traditionnelle. Vous pourriez être surpris de croiser des vaches Gasconne dans nos prés.

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

En 2013, Marie-Claire et David ont créé une ferme biologique en permaculture de 1,1 ha pour produire : des volailles (oies, canards, poulets), de l'agneau, des œufs, des légumes (semences paysannes), des fruits et du miel... à destination de vos assiettes. Dégustez leurs productions dans leur auberge paysanne. Visitez les parcs à volailles et le potager en compagnie de leurs 2 ânesses pour les enfants. Repas sur réservation.

B1

### GAEC DE LA RÉVOLTE Anaïs VANDER DONCKT

Thibaut PETITCOLIN  
La Jaroussière - 43170 VENTEUGES  
Tél. : 04 71 74 69 93  
Tél. : 06 38 35 89 66  
thibaut.petitcolin@gmail.com

Dans les contreforts du Gévaudan, au cœur d'une vallée sauvage, Anaïs et Thibaut, fraîchement installés vous attendent pour vous faire découvrir leurs différents élevages : chèvres, brebis et vaches Aubrac ; et partager un repas fermier (sur réservation), composé entre autres de samoussas au fromage de chèvre et de merguez brebis-chèvre.

B2

### LEBRAT CLÉMENT

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

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 !

Vente à la ferme

Casse-croûte, repas

Aire de pique-nique

Animation

Bienvenue à la ferme

Agriculture biologique

Accueil paysan

AOP

Nature et Progrès

OC : Per l'occitan

#### Renseignements

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

B4

### FERME DU MARGARIC Maïlys POINSOT et Philippe LONJON

Villeneuve - 43170 SAUGUES  
Tél. : 06 85 68 43 90  
Tél. : 09 67 43 42 02  
fermedumargaric@gmail.com

Au-dessus des gorges de l'Allier débute la Margeride, c'est là que Maïlys et Philippe vous ouvrent leurs portes. Installés récemment ils vous feront découvrir leurs productions en agriculture biologique : bières brassées sur la ferme, veaux sous la mère, jus de pomme et miel en « bonus » ! Visite, dégustation et discussions au programme !

B5

### REDON SYLVIE

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

Pour le bonheur des pupilles et des papilles, découvrez le long du Pontajou, les poulets de chair, les poules pondeuses, les confitures et pâtes de fruits élaborées avec les fruits sauvages et du jardin. Amoureuse de la nature et de son métier, venez partager sa passion dans le respect de l'environnement et des animaux.

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. Fiers de leur territoire, riche de plantes sauvages : Gentiane, Serpolet... en apéritif, quel délice !

### Les 27 et 28 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.

🐕 **Tenez votre chien**

Eloignez le des animaux et des locaux de production pour des raisons sanitaires et de sécurité.



Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents

## Circuit entre Mézenc et Meygal

C2

### 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.

C4

### GAEC SALERS ET BOL D'AIR

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

Prenez rendez-vous avec nos belles vaches Salers, race rustique d'Auvergne, élevées en plein air à la belle saison à 1 050 m. Laissez-vous tenter par nos dégustations de viande en pierrade que nous faisons en vente directe. Hamburger du terroir à consommer sur place ou à emporter. Nous pourrions échanger également avec vous sur notre activité d'accueil social à la ferme en pleine nature et proche des animaux.

C5

### 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 et Julien POCHELON  
Le Mascouret - 43190 TENCE  
Tél. : 04 71 61 35 99  
www.savonnerieduvelay.com  
notrechamin@hotmail.fr

Venez passer un moment avec les ânesses laitières. Visite de l'atelier de production 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 et transformés avec soin. Du champ aux papilles, confitures, coulis.

## Circuit entre Loire et Semène

D1

### LYCÉE AGRICOLE GEORGES SAND Nadine COFFY

Choumouroux BP 41 - 43200 YSSINGEAUX  
Tél. : 06 88 25 38 14  
www.legta.yssingeaux.educagri.fr  
nadine.coffy@educagri.fr

Éveillez vos 5 sens à la ferme laitière du lycée agricole. Confrontez vos savoirs et questions avec les jeunes en formation en partant à la rencontre des veaux, génisses, vaches laitières, cochons et aussi notre centre équestre.

D2

### 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 envoiissante de la verveine citronnée mais savez-vous comment elle est cultivée en Haute-Loire ? Venez la déguster en sirop, biscuit, tisane, Nicole et Gilbert vous accueilleront dans leur serre de production de plants de légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs en culture biologique.

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.

D8

### FERME DES FROMENTAUX Véronique CHEMINET

et Teddie Lou COLIN  
Le Mazel - 43130 RETOURNAC  
Tél. : 04 71 59 45 78  
Tél. : 06 06 92 74 14 - 06 42 78 53 73  
ferme.des.fromentaux@gmail.com  
www.fermelesfromentaux.com

Élevage de chèvres en production fromagère. Nous produisons notre blé qui est moulu sur place et transformé en pain au levain cuit au feu de bois. Accueil pédagogique et gîte de groupe.

## Mont du Pilat

21

### GAEC LABEL BIQUE

Alice GRELOT et Norbert SABOT  
Le Poyet - 43140 ST VICTOR MALESCOURS  
Tél. : 06 32 30 61 07  
labelbique@gmail.com

Bienvenue dans l'univers des biques et leurs fromages. Du foin au fromage, tout un périple vous attend. Baptême de chiens de traineaux (enfants). Samedi soir (paëlla : réservation conseillée, 20h30 concert : la Cie des Kikidékonafo)

22

### Stéphane COURBON - St Genest Malifaux

Viande bovine

23

### La Ferme des Pommeaux Blanc - La Versanne

Chèvre transformation

24

### La Ferme des Chaletous - Saint-Sauveur-en-Rue

Volaille et atelier ovins

Nos partenaires :

Haute-Loire  
LE DÉPARTEMENT

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
HAUTE-LOIRE

la vraie vie s'assure ici

Groupama

Crédit Mutuel

Communauté de communes  
Loire Semène

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

Auvergne  
expérience  
#myHauteLoire

Réalisation :  
ÉLECTY Tél. : 04 71 09 77 85  
Photos : stock.adobee.com

De Ferme en Ferme  
Haute-Loire

27 & 28 avril 2019  
visites assurées de 10h à 18h

19 FERMES  
OUVRENT  
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 chra

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



Partez à la découverte  
de nos campagnes