



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

Suivez les flèches
DE FERME EN FERME

HAUTE LOIRE

Entre Loire et Semène

Monts du Pilat

Du Mézenc au Meygal

LA MONTAGNE ENTRE LACS ET VOLCANS

Partez
à la découverte
de nos campagnes



Entre Loire et Semène

Du Mézenc au Meygal

01 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.

02 FERME DES FROMENTAUX
Véronique CHEMINET et Teddy Lou COLIN
 Le Mazel - 43130 RETOURNAC
 Tél : 04 71 59 45 78 - 06 06 92 74 14
 06 42 78 53 73
 ferme.des.fromentaux@gmail.com
 www.fermedesfromentaux.com
 Situé dans la vallée de la Jeune Loire, élevage de chèvres en production fromagère. Notre blé moulu sur place est transformé en pain cuit au feu de bois. Goûters à la ferme. Accueil pédagogique et accueil sociale.
 Samedi soir : Spectacle de cirque suivi d'un concert rock "Douce Amère"

03 LES HUILES ESSENTIELLES DE CHERCHEBROT
Christian GIRAUDON
 CHERCHEBROT - 43530 TIRANGES - Hammeau de cherchebrot entre Tiranges (6km) et Retournac.
 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 !

04 GAEC DES OUCHES "LE CHEVROU"
Jérôme, Sandrine et Hervé COTTIER
 Laroux - 43800 VOREY - Tél : 06 72 20 66 04
 cottier.jerome@wanadoo.fr
 Venez découvrir notre élevage de chèvres et les produits gourmands que nous élaborons avec leur lait. Les crèmes desserts, le fromage blanc battu, sans oublier le crottin, réveilleront vos papilles ! Nous vous accueillerons avec joie et simplicité.

05 LYCEE AGRICOLE GEORGES SAND
 Choumouroux, BP 41 - 43200 YSSINGEAUX
 tel : 04 71 65 70 50 - 06 88 25 38 14
 eric.deboeuf@educagri.fr
 www.legta.yssingeaux.educagri.fr
 Eveillez vos 5 sens à la ferme laitière du Lycée Agricole. Confrontez vos savoirs et vos questions avec les jeunes en formation en partant à la rencontre des veaux, génisses, vaches laitières et cochons.

06 GAEC FLEURS DE VERVEINE
 1 route du Pertuis - Rougeac - 43800 ROSIÈRES
 Tél : 06 74 82 51 59 - www.fleurs-de-verveine.fr
 Vous connaissez sûrement l'odeur enivrante de la verveine citronnée mais savez-vous comment elle est cultivée en Haute-Loire ?
 Venez la déguster en sirop, biscuits, tisane au "GAEC Fleurs De Verveine" ou Nicole et Gilbert vous accueilleront dans leur serre de production de plants de légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs en culture biologique.

Monts du Pilat
07 FERME DE VAL'SEMÈNE
Laurent MOINE
 Vial - 43140 ST VICTOR MALESCOURS
 Tél. : 06 88 96 24 75
 www.lespaysansducoin43.com
 bergerie-de-val-semene@hotmail.fr
 Une petite échappée en Haute Loire pour découvrir nos brebis et nos porcs plein air. Venez déguster nos viandes et grillades élaborées sur place.

07 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
 Un élevage d'autruches à découvrir pour le plaisir des yeux et du palais.

08 SAVONNERIE DU VELAY
Karen et Julien POCHELON
 Le Mascourtet - 43190 TENCE
 www.Savonnerieduvelay.com
 nostrechamin@hotmail.fr - Tél : 04 71 61 35 99
 Inauguration de la Savonnerie du Velay, réinstallée à Tence après 8 années d'activité à Beauzac, sur un site plus harmonieux autour de la ferme.
 Nous avons conservé l'ensemble de notre projet d'autonomie alimentaire. Venez passer un moment avec nos ânes et autres animaux. Nous parlerons de la production du savon à 30 % de lait Bio de nos ânesses, transformé à la ferme, sous la mention Nature et Progrès.

09 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.

10 GAEC SALERS ET BOL D'AIR
Lise et Nicolas RUSSIER
 Mazalibrand
 43520 LE MAZET ST VOY
 Tél : 06 28 64 64 50 ou 06 06 94 58 84
 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.
 Nous proposons également un accueil social à la ferme en pleine nature et proche des animaux.

FERME AUBERGE LA CABRIOLE
 Paulhachon 43190 TENCE
 Tél : 04 71 65 05 22

11 GAEC DES TRADITIONS FERMIERES
Odette, Gilles et Damien Bonnefoy
 ABRIES - 43430 FAY SUR LIGNON
 traditionsfermieres@gmail.com
 Tél : 06 59 29 65 43 - 04 71 66 27 46
 Dans la région du Mézenc, venez découvrir notre troupeau de vaches allaitantes AUBRAC qui élèvent leurs veaux, notre élevage de porcs sur paille et nos moutons de race Noires du Velay. Connaissez-vous le FIN GRAS DU MEZENC ? De l'étable à l'assiette, vous aurez toutes les explications, vous pourrez déguster la charcuterie et côtoyer les animaux.

12 RUCHERS DU MEZENC
Rachel et Gérard FARGIER
 Le bourg - 43150 LES ESTABLES
 Tél : 06 12 99 48 01
 ruchers-du-mezenc@wanadoo.fr
 A 1350 m, le Mézenc, ses fleurs sauvages et ses sapins, butinés par nos abeilles qui produisent un miel de qualité pour le plus grand plaisir de vos palais. Plongez dans le cœur d'une ruche vitrée à l'aide d'une caméra intégrée.

Les 29 et 30 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 leur engagement dans une démarche d'agriculture durable, solidaire et diversifiée. Au travers des rencontres avec les producteurs, retrouvez leurs engagements vers la qualité, la relation de proximité et de confiance et le goût du vrai. 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.**

Organisez-vous
 Prenez le temps d'un week-end pour découvrir la Haute-loire de "Ferme en Ferme" et évitez la grosse affluence du dimanche après midi.

- Équipez vous**
- Pensez à emporter des contenants isothermes pour conserver les produits frais.
 - Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.
 - Tenez votre chien**
 Éloigné des animaux et des locaux de production pour des raisons sanitaires et de sécurité.



RENSEIGNEMENTS :
 Laurence GORY
 Chambre d'Agriculture Haute Loire
 Animatrice territoriale - Antenne d'Yssingaux
 Château Michel - 43200 YSSINGEAUX
 Portable : 06 86 58 63 65
 Association organisatrice pour la Haute-Loire
 Comité de Développement Agricole Yssingelais

Service de covoiturage sur le site internet !

	Accueil paysan		Aire de Pique-nique
	Les Paysans du Coin 43		Vente à la ferme
	Appellation d'Origine Protégée		Hébergement
	Bienvenue à la ferme		Casse-croûte champêtre, il est conseillé de réserver.
	Exploitation certifiée en Agriculture Biologique		*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
	Animation		Nature et Progrès

LES OFFICES DE TOURISME, RELAIS D'INFORMATIONS "FERME EN FERME" :

De ferme en ferme®
 HAUTE-LOIRE
 29/30 AVRIL
 Visites assurées de 10h à 18h
 13 FERMES OUVERTES GRATUITEMENT leurs portes près de chez vous
 www.defermeenferme.com
 cette opération est organisée par le comité de développement agricole yssingelais en convention avec le réseau CIVAM