

**Chaudeyrolles**  
**Samedi 1<sup>er</sup> Juin**  
À partir de 12h  
Cuisse de bœuf Fin Gras  
du Mézenc à la broche

**& Le Béage**  
**2<sup>e</sup> Dimanche**  
**2 juin** Toute  
la journée

# Fête du Fin Gras du Mézenc 2019



## Dossier de Presse

Mai 2019

Contact presse

Tél : 04.71.56.17.67

Mail : maisondufingras@gmail.com

[www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com)

# Fête du Fin Gras du Mézenc 2019



## Fête de l'élevage bovin AOP et de son terroir, le massif Mézenc-Gerbier

Le Fin Gras du Mézenc, c'est une viande persillée, issue de boeufs et génisses nourris à l'herbe et au foin du Mézenc. Elle est reconnue en Appellation d'Origine Protégée.

Le massif Mézenc-Gerbier, son terroir, est à cheval entre Ardèche et Haute-Loire. L'élevage Fin Gras y bénéficie de la biodiversité remarquable des prairies naturelles de ces terres de volcans, aux sources de la Loire.

Sur ce terroir, le village du Béage (07) s'apprête à accueillir, le 2 juin, l'édition 2019 de la Fête du Fin Gras.

Comme tous les premiers week-ends de juin depuis 1997, la Fête du Fin Gras du Mézenc marque la fin du ban pour ce produit saisonnier et célèbre tout autant cet élevage et la communauté des Hommes qui le font vivre que ce terroir singulier.

Pour faire connaître tour à tour un nouveau village du terroir et ses habitants, la fête est nomade : elle change de village d'année en année, une fois en Ardèche, l'autre en Haute-Loire.

S'y mêlent arts de rue, musique, activités sportives et jeux, découvertes gustatives, rencontres avec les animaux dans une grande fête agri'culturelle.



# Fête du Fin Gras du Mézenc 2019



**Chaudeyrolles**  
Samedi **1<sup>er</sup> Juin**  
À 12h cuisse de boeuf  
Fin Gras à la broche

&

**Le Béage**  
Dimanche  
**2 Juin** Toute la journée

## Sommaire

P. 4 - 8 | PROGRAMME DES FESTIVITÉS 2019

4 - PROGRAMMES DU 1<sup>ER</sup> & 2 JUIN

5 - PROGRAMME DE LA JOURNÉE DU 2 JUIN AU BÉAGE

6 - LES REPAS « FIN GRAS » & L'ESPACE DÉGUSTATION

7 - LES ANIMATIONS

8 - LES INTERVENANTS

P. 9 | PRÉSENTATION DE LA COMMUNE DU BÉAGE

P. 10 | LE FIN GRAS DU MÉZENC, SON TERROIR

P. 11 | LA MAISON DU FIN GRAS & L'AGENDA DES ANIMATIONS 2019

P. 12 | L'ÉCHO DE LA FILIÈRE

P. 13 | RÉSERVATIONS DES REPAS - CONTACTS & INFOS PRATIQUES

# Programme des festivités 2019



Dès 11h00

12h00

L'après-midi

## Le samedi 1<sup>er</sup> juin à Chaudeyrolles

À cette occasion la Maison du Fin Gras célèbre son 10<sup>ième</sup> anniversaire !

Au son des « Bacchus Blues » venez déguster la cuisse de boeuf Fin Gras à la broche à partir de 12 h ! Réservation obligatoire.

- Visite de la Maison du Fin Gras (tarif réduit).
- Vente de viande Fin Gras du Mézenc par Nicolas Marcon boucher du Béage.

## Le dimanche 2 juin au Béage

### Le matin

Visite guidée des ruines de la Chartreuse de Bonnefoy et découverte de l'oeuvre de S.Thidet avec Elodie Blanc. Prévoir de bonnes chaussures (environ 500 m de marche à pied). Rendez-vous sur le site de la Chartreuse à 8h. Durée : 1h - Infos et inscriptions au 04 71 56 17 67.

Randonnée botanique accompagnée, organisée par le Conservatoire Botanique du Massif Central. Rendez-vous au stand du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche à partir de 9h30.

Lancement des animations musicales avec le groupe « Elven » !

### > Arrivée du défilé des éleveurs et leurs bêtes au coeur du village.

Discours des officiels et apéritif musical.

### > Repas « Fin Gras » sous chapiteau, deux menus au choix !

### L'après-midi

En continu sur l'après-midi visites contées et chantées de l'église du Béage avec Elodie Blanc. Rendez-vous devant l'église du Béage à partir de 14h30. Durée : 30 mn par visite.

Randonnée botanique accompagnée, organisée par le Conservatoire Botanique du Massif Central. Rendez-vous au stand du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche à partir de 13h30.

### > Grande parade du Fin Gras : défilé des éleveurs et des boeufs et du cortège des animations.

**Le soir** - Souper de fin.

08h30

10h00

11h00

11h30

Dès 12h00

14h00

16h00

Dès 19h30



## Accès aux parkings de la fête depuis :



Les Estables - Borée par **D377** | Sainte-Eulalie par **D122** | Le Cros-de-Géorand par **D302**

Seront fermés à la circulation les accès par la **D122** depuis le Monastier/Gazeille et la **D16** depuis le Lac d'Issarlès.

## Dimanche 2 juin « Toute la journée »

Journée animée et orchestrée au micro par l'animateur, **Gérald Rigaud**



### Le massif Mézenc-Gerbier, aux sources de la Loire

Les associations, les offices de tourisme et institutions à vocation culturelle et patrimoniale du massif vous accueillent à la découverte de leurs stands.

### Le marché

Vous y trouverez les producteurs du massif Mézenc-Gerbier et leurs produits : viande Fin Gras mais aussi fromages, miels et autres saveurs locales, aux côtés des objets de l'artisanat, ...

### Participez au jeu du « loto bouse » !

Choisissez vos numéros ... dans un pré délimité en cases numérotées des vaches en liberté ... et il n'y a plus qu'à attendre ! Les emplacements où elles feront leurs besoins désigneront les gagnants. Remise des résultats dès 15h30.

### Le coin des enfants

Jeux & animations pour les enfants  
Piscine à foin - Lancé de ballots

### Musiques & spectacles dans tous les coins avec ...

### « Elven - Samba Bidon - la Banda Vorey'V »

### La chartreuse de Bonnefoy trésor architectural & culturel

Datant du XII<sup>e</sup> siècle et située non loin du Village du Béage, découvrez le site monastique de la Chartreuse de Bonnefoy avec une visite guidée de ses vestiges par Elodie Blanc.

### Exposition « Sur les traces des muletiers... » dans l'église du Béage

Exposition de l'Association les Amis du Mézenc retraçant l'âge d'or du village du Béage, à l'époque où celui-ci constituait l'un des bourgs muletiers parmi les plus fréquentés de la région.

### Course d'orientation par Guide Nature Randonnée

Depuis leur stand sous la forme d'un jeu question-réponse autour de la thématique Fin Gras du Mézenc, partez à la chasse à la balise, muni de cartes et de boussoles.

### L'espace de dégustation du Fin Gras

Dégustez le terroir de l'AOP Fin Gras du Mézenc à travers des recettes originales et gourmandes. À savourer sans modération...



## La Mézine revient !

À l'unité ou par lots, procurez-vous à votre arrivée vos pièces de Mézine au stand d'accueil de la fête pour pouvoir :

- Savourer toute la journée au stand de dégustation du Fin Gras -
- Vous rafraîchir à la buvette -

## « Repas Fin Gras » sur réservation

**Samedi 1<sup>er</sup> juin à Chaudeyrolles à 12 h  
& Dimanche 2 juin au Béage midi et soir.**

Plus de 1000 repas servis le dimanche midi.  
A réserver dès maintenant et à déguster sur place :

### Dimanche 2 juin au Béage -

Le pôle repas est situé à la salle polyvalente du Béage et sous chapiteau, en périphérie de la Fête, proche des parkings.

Tout au long de la journée un petit train touristique assurera la navette entre les parkings et le cœur de la fête.

FÊTE



PÔLE REPAS

**2 menus au choix pour le dimanche midi**

### Réservation obligatoire

#### Dimanche midi - Menu Terroir

Adultes : 16 € / Enfants -12 ans : 10 €

- Caillette Ardéchoise et jambon cru d'Ardèche
- Sauté de bœuf Fin Gras à la bière d'Ardèche
  - Pommes de terre façon Bombine
- Picodon / Mousse au chocolat Valrhona / Café
- Service en plateau / Sous chapiteau -

#### Dimanche midi - Menu Dégustation

Adultes : 26,50 € / Enfants -12 ans : 15 €

- Terrine d'effiloché de bœuf Fin Gras au cœur de foie gras, mélange de salades
- Fin Gras en croûte et son jus réduit
- Gratin dauphinois et confit de légumes
- Assortiment de fromages secs (Picodon, Tome d'Ardèche) et blanc
- Vacherin Ardéchois à la châtaigne / Café
- Service à table, à l'assiette dans la salle polyvalente du Béage -

CE MENU EST COMPLET !

### SANS RÉSERVATION

#### Dimanche soir - Souper de fin

À partir de 19h30

Adultes : 12 € - Enfants -12 ans : 7 €

Repas à la salle polyvalente du Béage



**Samedi 1<sup>er</sup> juin à partir de 12h  
à Chaudeyrolles (43)**

### Cuisse de bœuf Fin Gras du Mézenc à la broche

Adultes : 20 € / Enfants -12 ans : 10 € (portion réduite)

- Salade de tomates, mozzarella, basilic, œuf
- Cuisse de bœuf Fin Gras à la broche préparée par la Maison Borrelly accompagnée de pommes de terre boulangères
- Fromage de pays / Fruits de saison / Café

REPAS A LA SALLE POLYVALENTE

## « Le marché »

Le marché rassemble des producteurs du massif Mézenc-Gerbier et leurs produits : fromages, miels et autres saveurs locales, aux côtés des objets de l'artisanat, ... ponctué de démonstrations culinaires et découvertes de leurs produits.

Sur le marché, les visiteurs pourront acheter de la viande Fin Gras du Mézenc auprès des bouchers de l'association.



C'est une des dernières occasions de se ravitailler en viande Fin Gras avant que la saison ne se termine.

## L'espace de dégustation du Fin Gras par



**Du buffet traiteur aux grandes réceptions  
« La Marmite Buissonnière » vous accueillera  
avec sa cuisine de plein air !**

**Seront proposées des assiettes de dégustation  
alliant des recettes originales, toutes à base de  
viande AOP Fin Gras du Mézenc.**

En compagnie de producteurs partenaires :

- Jean-François Lalfert « Le Bois de Belle » vous fera découvrir ses produits au foie.
- Christophe Reynouard « Domaine du Grangeon » pour la découverte du vin Chatus d'Ardèche.
- La « Laiterie Carrier » pour la dégustation de produits laitiers.

Des éleveurs y seront également présents toute la journée pour renseigner le public et partager leurs savoir-faire autour de l'élevage Fin Gras.

# ZOOM sur les animations

Musique

## Bacchus Blues

Un guitariste chanteur, un batteur, un bassiste et un harmoniciste. C'est l'histoire d'une amitié qui dure, autour du rock, du blues et de la rigolade. Le trio vous amène du blues « on the rocks ».  
[www.facebook.com/Bacchus-Blues](http://www.facebook.com/Bacchus-Blues)



Musique

## Elven

C'est un voyage en terre celte à travers les airs, chants et danses traditionnelles d'Irlande et d'Écosse. Les musiciens du groupe explorent le swing irlandais dans une diversité d'instruments, de rythmes et d'arrangements.  
[www.elven07.fr](http://www.elven07.fr)



Musique

## Samba Bidon

La troupe Samba Bidons est un collectif de percussionnistes ouvert à tous, qui existe depuis 2011. Des rythmes Brésiliens, inspirés de la tradition des Batucadas. Nos instruments sont de simples bidons aux accents Samba Reggae.  
[www.facebook.com/Samba-Bidon](http://www.facebook.com/Samba-Bidon)



Musique

## La Banda Vorey'V

Composée d'une vingtaine de musiciens, la Musique de Vorey vous propose un répertoire type banda, dynamique, chantant et entraînant !  
[www.facebook.com/musiquedevorey](http://www.facebook.com/musiquedevorey)



## Monde associatif & institutionnel

oeuvrants dans une démarche de développement du territoire



### L'association les Amis du Mézenc

Les Amis du Mézenc [www.lesamisdumezenc.fr](http://www.lesamisdumezenc.fr)

Née en 1987, l'association oeuvre pour mettre en valeur le patrimoine naturel et culturel de la région du Mézenc au service du développement local (animations, expositions, conférences, randonnées...). Pour mener à bien ses projets et ses actions, les Amis du Mézenc se proposent de rassembler, sans exclusivité, gens du pays, habitants, natifs et originaires, ainsi que tous ceux qui ont découvert un jour ce pays et n'ont plus jamais cessé de l'aimer. L'Association des Amis du Mézenc est à l'origine du projet de reconnaissance du Fin Gras lancé en 1995.



### Maisons & musées du massif Mézenc-Gerbier

[www.visites-mezenc-gerbier.com](http://www.visites-mezenc-gerbier.com)

17 sites de visites situés sur le massif Mézenc-Gerbier entre Ardèche et Haute-Loire. Les maisons et musées dont la Maison du Fin Gras fait partie s'attachent à la valorisation du patrimoine et des spécificités de ce haut plateau, à destination du public touristique et local.



### Espac Gerbier-Bourlatier

Ferme de bourlatier - Maison de site du Gerbier

[www.gerbier-de-jonc.fr](http://www.gerbier-de-jonc.fr)

La Ferme de Bourlatier et la Maison de site du Mont Gerbier de Jonc et des Sources de la Loire seront présent sur la fête du Fin Gras du Mézenc. Sur le stand vous pourrez découvrir toutes les informations liées aux deux sites et aux activités à découvrir sur la saison.



### Le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche

[www.parc-monts-ardeche.fr](http://www.parc-monts-ardeche.fr)

Grâce à son art de vivre, ses richesses patrimoniales et ses grands espaces, l'Ardèche s'est au fil du temps révélée comme un territoire d'exception. Cette reconnaissance s'est traduite par la création du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche en 2001. Le territoire du Parc a ensuite évolué pour intégrer 7 communes de la Haute-Loire lors de la révision de sa charte en 2013. Le Parc est imprégné par la présence des hommes qui ont dû et su composer avec une nature rude mais généreuse. La qualité des paysages témoigne de cette alliance entre l'Homme et la Nature : terrasses, châtaignes, gestion de l'eau par des systèmes ingénieux, hameaux regroupés sur les pentes, moulins et moulinages, élevage du "Fin gras du Mézenc".



### Le Conservatoire Botanique National du Massif Central

[www.cbnmc.fr](http://www.cbnmc.fr)

Créé à l'initiative du Conseil Général de la Haute-Loire et agréé par le Ministère chargé de l'écologie depuis le 10 juin 1998, le conservatoire botanique national du Massif central est un établissement public à caractère scientifique et technique ayant pour objectif principal la connaissance et la conservation de la diversité végétale du Massif central. Il exerce des missions de connaissance et de conservation de la flore sauvage, de la végétation et des habitats naturels et semi-naturels, de concours scientifique et technique auprès des pouvoirs publics et de sensibilisation du public.



### Conservatoires d'espaces naturels Auvergne Rhône-Alpes

[www.cen-rhonealpes.fr](http://www.cen-rhonealpes.fr) [www.cen-auvergne.fr](http://www.cen-auvergne.fr)

Depuis près de 40 ans, les Conservatoires d'espaces naturels contribuent à préserver notre patrimoine naturel et paysager par leur approche concertée et leur ancrage territorial. Le Conservatoire d'espaces naturels Rhône-Alpes intervient directement dans cinq départements (Ain, Ardèche, Drôme, Loire et Rhône) et en coordination avec les cinq autres Conservatoires partenaires sur la nouvelle région Auvergne Rhône-Alpes : Allier, Isère, Savoie, Haute-Savoie et Auvergne. Une organisation a été mise en place pour favoriser le travail en commun et les échanges entre les six Cen.



### S.I.C.A.L.A de Haute-Loire

Le Sicala Haute-Loire est un syndicat mixte regroupant une communauté d'agglomération, des communautés de communes et des communes. Le Syndicat assure une double mission d'intérêt général : gestion durable des bassins versants et tremplin d'accès à l'emploi, ce qui en fait un acteur majeur du territoire à caractère environnemental et social. Il intervient sur la Loire, l'Allier et leurs affluents.

A l'occasion de la Fête du Fin Gras,

les deux organismes partenaires annonceront la sortie officielle du guide du patrimoine Naturel « Les sources de la Loire »

# LE BÉAGE

## Village de haute Ardèche



**Depuis 2007, douze ans après,  
la fête revient au Béage ...**



Le Béage est un village des hauts plateaux d'Ardèche, au cœur du magnifique Massif du Mézenc dans le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche. Niché à 1200 mètres d'altitude, entre le Mont Gerbier de Joncs et le Lac d'Issarlès, le village s'est bâti dans un environnement naturel exceptionnel et préservé.

Le nom actuel de « Béage » ne daterait que de 1790, époque où Le Béage a été érigé en commune. L'hypothèse la plus vraisemblable sur les origines du Béage viendrait de Bizadge-Bizadgis, c'est à dire « le village aux deux chemins ».

On ne peut évoquer Le Béage sans parler du Château du Chastelas et de la Chartreuse de Bonnefoy. En effet, au dixième siècle, on signale un château féodal situé en bas du bourg et dominant la Veyradeyre ; il fut occupé par le noble Cérenton, Seigneur du Béage, qui prit part à la première croisade et mourut sous les murs de Jérusalem.

Situé sur l'incontournable chemin du Pal, le Béage fut de tout temps un important lieu de passage. Au XIIe siècle, les Chartreux y fondent l'Abbaye de Bonnefoy. La commune fut donc le théâtre des turpitudes de l'histoire de France (conflits seigneuriaux, guerres de religions...), dont on peut parcourir les traces aujourd'hui.

### La traditionnelle « Foire Grasse » !

Trois semaines avant Pâques à lieu la traditionnelle foire concours de bovins gras du Béage. La tradition sur le Plateau Ardéchois est de servir du bœuf à l'occasion d'un repas festif le jour de Pâques ; ainsi les bouchers venaient acheter leur bœuf pascal lors des « foires grasses ». Ces acquisitions se faisaient sous forme de « patches », engagements entre l'éleveur et le boucher lorsqu'ils tombaient d'accord sur le prix en se frappant la main.



### LES VESTIGES DE LA CHARTREUSE DE BONNEFOY !

Située à 1310 m d'altitude, la Chartreuse de Bonnefoy fut fondée en 1156 dans un site d'accès difficile et au climat rude qui répondait à l'idéal de solitude, de pauvreté et d'austérité prôné par l'ordre des Chartreux. Elle connut maints pillages, destructions et reconstructions successives. Seuls le portique d'entrée, le clocher de l'église et le prieuré restent en place.

### SUR LA LIGNE DU PARTAGE DES EAUX

Le site accueille désormais une oeuvre d'art contemporain qui fait partie du Parcours artistique du Partage des Eaux Créée par l'artiste Stéphane Thidet et intitulée «De l'autre côté», cette oeuvre accentue le caractère surréel du site, là où se trouvaient autrefois une porte et des fenêtres ont été insérés sept grands miroirs sérigraphiés.





# Le Fin Gras, son terroir ...

## Le Fin Gras, c'est quoi ?

### Une viande savoureuse, sûre et saine

La viande Fin Gras, c'est le goût des grands espaces et des foins aromatiques saisis dans une viande persillée, issue de boeufs et génisses nourris à l'herbe et au foin du Mézenc.

### Un savoir-faire ancestral

La communauté de bouchers et d'éleveurs allient leurs savoir-faire au service de la qualité : du savoir-faire des éleveurs [art de la récolte du meilleur foin, art de l'engraissement hivernal au foin à la vue et au toucher, soins aux animaux...] au savoir-faire traditionnels bouchers [connaissance des animaux sur pied, décision de l'état optimal d'engraissement avec l'éleveur, travail précis de la découpe...].

### Une filière à taille humaine, de l'étable à l'étal

Loin de l'élevage industriel, la qualité de la viande Fin Gras se construit à travers la proximité géographique et humaine, de bouchers et éleveurs forts d'une confiance et d'une passion partagée.

### Une Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Le label européen reconnaît ce produit unique « Made in Mézenc », fruit d'un terroir singulier.

### Un contrôle interne de qualité

Les génisses et bœufs Fin Gras 2020 rentreront en engraissement dès le 1er novembre, voire début octobre pour ceux qui seront abattus en tout début de saison. Dans le cadre de sa mission de contrôle interne, l'association Fin Gras assure plus spécialement les visites dans les exploitations pour la notation individuelle des bovins, affiner le recensement des animaux qui seront commercialisés, d'agréez chaque bovin avant son abattage, selon sa conformation, son état d'engraissement et sa présentation générale, mais aussi d'émettre un avis sur les jeunes inscrits pour les saisons prochaines.

### Un produit unique, « Made in Mézenc »

Fruit de temps, d'espace, de soins et de bon foin, la viande de boeuf Fin Gras ne peut être produite que sur le plateau Mézenc-Gerbier grâce à ses caractéristiques tant naturelles que culturelles. Cette viande AOP provient d'un terroir singulier, une terre rude et riche de hauts plateaux volcaniques perchés entre l'Ardèche et la Haute-Loire, culminant à 1754 mètres d'altitude.





## La Maison du Fin Gras à Chaudeyrolles (43)

### Évadez-vous et goûtez les grands espaces

**Un musée interactif** avec films, maquettes, photos, jeux... pour tout savoir sur cet élevage traditionnel issu d'un savoir-faire ancestral aujourd'hui reconnu par une Appellation d'Origine Protégée

**Des animations agri-culturelles** visites de fermes, découvertes des produits locaux, randonnées thématiques, repas et animations festives...

**Une boutique de produits du terroir**, made in Mézenc bien sûr ! Miels, confitures, liqueurs, charcuteries...

### Une escale au coeur des grands espaces !

A Chaudeyrolles, le terroir Fin Gras vous régale de ses paysages grandioses et de sa biodiversité exceptionnelle, où la pratique des activités de pleine nature se combine avec la découverte d'un patrimoine culturel riche.

### Agenda des animations 2019

**Mercredi 24 JUILLET | Visite de ferme chez un éleveur Fin Gras.** Seul, en famille ou entre amis... le Fin Gras vous ouvre ses portes sur ses secrets de productions. Partez à la rencontre des animaux dans les pâturages en compagnie de l'éleveur (petit parcours à pied à prévoir).  
**Tarif : 6 €/pers. - Nombre de places limité.**  
**Réservation au 04 71 56 17 67**

**Jeudi 22 AOÛT | Balade gourmande.** Au gré de la balade, avec un accompagnateur passionné arpentez les sentiers du Mézenc à la rencontre des paysages de Chaudeyrolles. Tout au long du trajet : lectures de paysage, découvertes naturalistes et pauses gourmandes à l'ombre des sapins.  
**Tarifs : adulte 10 €/ enfant 6 €**  
**Réservation au 04 71 56 17 67**

**Samedi 21 & dimanche 22 SEPTEMBRE | Journées Européennes du Patrimoine.** Portes ouvertes tout le week-end à cette occasion.

**Du 19 OCTOBRE au 03 NOVEMBRE |** Participation à La semaine gourmande organisée par l'Office de Tourisme du Haut-Lignon Programme détaillé en cours d'élaboration.  
**Infos au 04 71 59 71 56**



### Horaires d'ouverture

- **Vacances scolaires (hors vacances de Noël) :**  
du mercredi au vendredi, de 14h30 à 17h30
- **Moyenne saison / mai - juin - septembre :**  
du mardi au dimanche de 14h30 à 17h30
- **Vacances d'été / juillet - août :**  
du mardi au dimanche de 14h30 à 18h30

Pour les groupes ouvert toute l'année sur réservation.

**Tarifs :** Adultes : 4,50 € / 8 - 16 ans : 3,00 €  
 Gratuit : - de 7 ans    Groupes : nous consulter

Le Bourg - 43430 Chaudeyrolles  
**04 71 56 17 67**  
 maisondufingras@orange.fr

 Suivez-nous sur  
**Maison du Fin Gras**

**Dimanche 27 OCTOBRE | Repas d'automne à Chaudeyrolles (43).** À l'occasion de la rentrée des bœufs à l'étable, la Maison du Fin Gras vous accueille pour déguster un repas terroir à la salle polyvalente de Chaudeyrolles. **Nombre de places limité** Réservation - **Tarifs au 04 71 56 17 67**

**DÉCEMBRE - Période de Noël | Fêtes de fin d'année**  
 À cette occasion la Maison du Fin Gras proposera diverses animations.  
**Programme détaillé en cours d'élaboration.**

Pour toutes nos animations, inscription  
 conseillée au **04 71 56 17 67**

Retrouvez d'autres animations tout au long de  
 l'année sur les réseaux sociaux et  
**[www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com)**

Programme sous réserve de modifications.

# L'écho de la filière !



## LA SAISON FIN GRAS 2019

Environ 1200 génisses et bœufs prévus pour l'abattage au cours de la saison 2019, entre le 1er février et le 31 mai, contre 1 122 l'an dernier. La filière poursuit donc sa progression de 10 à 15 % par an.

### Evolution de nombre d'animaux abattus et commercialisés sous appellation depuis 2007

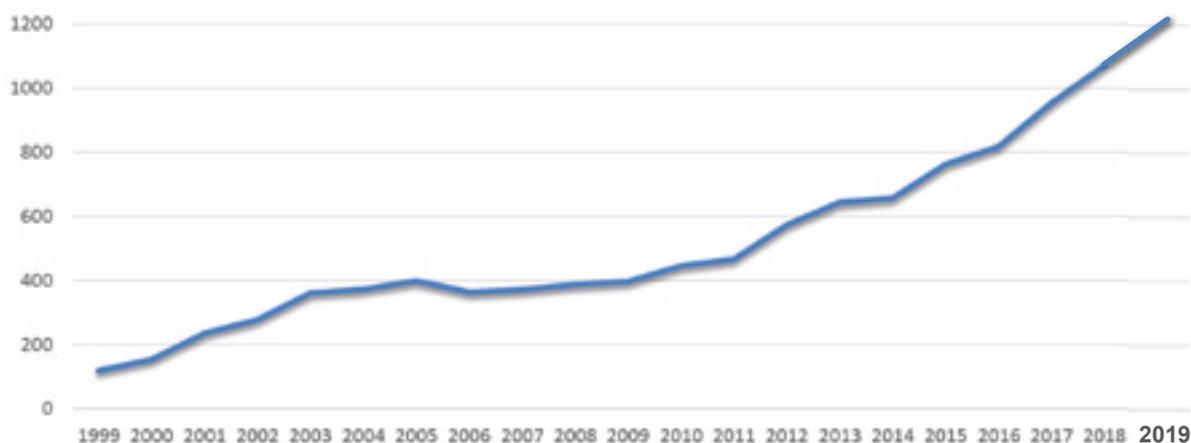
ANNEES	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
GENISSES	355	370	375	418	443	559	627	647	745	803	940	1053	Environ 1200 bêtes *
BOEUFS	16	17	21	27	23	14	16	9	17	14	13	17	
TOTAL	371	387	396	445	466	573	644	656	762	817	953	1070	

\*Chiffres prévisionnels. Il s'agit du nombre d'animaux recensés à l'automne. Seront à déduire les éventuels déclassements en vif ou à l'abattoir en cours de saison, ou autre réorientation des animaux pour diverses raisons (compter entre 10 et 40 bêtes en général).



- Ces 1200 animaux sont engraisés par 106 exploitations (contre 98 en 2018)
- 147 points de vente boucheries à la saison et en occasionnel, contre 124 l'an dernier à la même période
- 36 restaurants adhérents à l'association

Evolution du nombre d'animaux commercialisés sous appellation "Fin Gras du Mézenc"



# Renseignements & réservations

## Réservation des repas

Possibilités de réserver et payer en ligne par carte bancaire sur [reservation.aoc-fin-gras-du-mezenc.com](http://reservation.aoc-fin-gras-du-mezenc.com) ou par téléphone auprès de la Maison du Fin Gras en nous appelant au **04 71 56 17 67**

## Plan d'accès à la Fête



### Accès aux parkings de la fête depuis :

Les Estables - Borée par **D377** | Sainte-Eulalie par **D122** | Le Cros-de-Gérand par **D302**. **Seront fermés à la circulation les accès par la D122 depuis le Monastier/ Gazeille et la D16 depuis le Lac d'Issarlès.**

### Dimanche 2 juin au Béage

Le pôle repas sera situé à la salle polyvalente du Béage et sous chapiteau, en périphérie de la Fête, **PROCHE DES PARKINGS.**



Tout au long de la journée un petit train touristique assurera la navette entre les parkings et le cœur de la fête.



### GPS

Le Béage :  
44.849219  
/ 4.119858  
Chaudeyrolles :  
44.950219  
/ 4.203123

## Les offices de tourisme sont à votre service pour toute information

Office de tourisme Mézenc Loire Meygal  
Office de tourisme Montagne Ardéchoise

04 71 08 31 08  
04 66 69 09 37

## Les partenaires de la Fête

Merci à la commune du Béage, à ses habitants et ses associations !

L'Association Fin Gras du Mézenc : Eleveurs, bouchers et restaurateurs sont réunis dans cette association qui suit la production de Fin Gras, coordonne les événements de la saison, s'occupe de la défense et de la promotion de ce produit. C'est l'association qui a effectué les démarches pour l'obtention de l'A.O.C puis de l'A.O.P. L'Association Les Amis du Mézenc : Cœuvrant pour la valorisation du patrimoine du Mézenc, elle rassemble plus de 550 adhérents de tous âges, tous départements...

## Et grâce au soutien de



Groupama

