

## 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  
Table de Vailhac

Table de Vailhac  
Ferme biologique en permaculture. Des volailles (poulets, oies), agneaux, porcs, vaches ferrandaises (race locale menacée), œufs, légumes (semences paysannes, aucun hybride), des fruits, des aromates et miel à destination de vos assiettes. Venez déguster leurs productions dans leur auberge paysanne. Visites possibles en compagnie de 2 ânesses. Jeu de reconnaissance de plantules et concours d'aéro-bêche. Repas de midi sur réservation.

**A6** LA GRANGE AUX EPIS  
Hélène GUET et Nicolas SOLEILHAC  
1 rue de l'abreuvoir, Fressange bas  
43320 VAZEILLES-LIMANDRE  
Tél. : 06 99 19 93 45  
La grange aux épis - Pain à la ferme

La grange aux épis - Pain à la ferme  
Suivez le chemin qui vous emmènera du grain au pain. Hélène et Nicolas cultivent des céréales, qu'ils transforment en farine puis en pain. Le grain est trié et moulu à la ferme. Le pain est pétri et façonné à la main avant d'être cuit au four à bois. Sur cette ferme, vous pourrez également observer un troupeau de vaches au pâturage.

**A7** GAEC LA FERME DU PETIT BERGER  
Sandrine GARDES et Christine PELARDY  
Pouzols - 43300 ST BERAİN  
Tél. : 04 71 74 20 02  
lafermedupetitberger@orange.fr

Lafermedupetitberger  
Sandrine et Christine vous présentent leur troupeau de brebis laitières qui leurs permettent la transformation en fromages et yaourts. De la farine de seigle, de blé et de sarrasin ainsi que de la lentille verte complètent l'exploitation. Démonstration de chiens de troupeau. Dégustation d'un chocolat chaud au lait de brebis.

**B5** Sylvie REDON  
Pontajou - 43170 VENTEUGES  
Tél. : 04 71 77 88 34 - 06 60 19 11 77  
redon.alain0279@orange.fr

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 et déguster les crêpes au bon lait de brebis.

**B7** FERME DE COLLANGES  
Céline LEYDIER  
Collanges - 43170 THORAS  
Tél. : 06 73 65 36 61  
fermedecollanges@hotmail.com  
www.fermedecollanges.com

fermedecollanges@hotmail.com  
www.fermedecollanges.com  
Les chevaux de race auvergne seront au rdv avec démonstration, présentation de l'élevage, de la conduite des terres et des installations. Vous pourrez faire un coucou aux chèvres massif-central. Visite des jardins et découverte des tartinables de légumes « Gusta » fabriqués à la ferme.

## Circuit au Fil de L'Arzon

**G1** JARDIN DE DIDIER  
Karine et Didier FOLLEAS  
Lachaud - 43500 ST GEORGES LAGRICOL  
Tél. : 06 30 05 54 95  
www.lejardindedidier.com - contact@lejardindedidier.com

www.lejardindedidier.com - contact@lejardindedidier.com  
Une cueillette ouverte au public pour ramasser vous-même vos fruits rouges et vos légumes. A cette occasion, venez planter un pied de tomate pour le voir grandir sur l'exploitation pendant l'été.

**G2** FERME DE BELNA  
Magalie et Sébastien MAITRE  
Bruac - 43500 BEAUNE-SUR-ARZON  
Tél. : 06 30 20 40 90  
maitre.sebastien0095@orange.fr

maitre.sebastien0095@orange.fr  
Ferme de Belna  
Une ferme diversifiée : des vaches et des chèvres, un fromage particulier : le Belhna cuit au chaudron et affiné en cave naturelle, la fabrication de farines, culture de lentilles et vente de viande au détail. Observation d'un oiseau protégé : la pie grièche qui vit sur la ferme avec un guide de la LPO.

## Circuit au Fil de L'Arzon

**G3** Bruno RAMOUSSE  
43350 BELLEVUE LA MONTAGNE  
Tél. : 06 74 59 32 43  
sigalous@hotmail.fr  
Elevage-Limousin-Bruno-Ramousse

Venez découvrir mon métier passionnant d'éleveur sélectionneur de vaches de race limousine (race à viande), en filière Label Rouge et issue de l'agriculture raisonnée. Vente de Lentilles Vertes du Puy (AOP) et viande au détail.

## Circuit entre Mézenc et Meygal

**E1** A L'ETABLE DU MEZENC  
Jean-Paul et Florian GIBAUD  
Machabert - 43550 ST FRONT  
aletabledumezenc@gmail.com  
A l'étable du Mézenc

A l'étable du Mézenc  
Au pied du Mézenc, Jean-Paul, Florian et Hugo vous font découvrir un troupeau de vaches aubrac conduit en agriculture biologique et en AOP Fin Gras du Mézenc. Retrouvez nos bœufs, apéritifs et notre viande AOP en colis ou au détail. Crêpes à déguster.

**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  
Fleurs de verveine

Fleurs de verveine  
Vous connaissez sûrement l'odeur enivrante de la verveine citronnée mais savez-vous comment elle est cultivée en Haute-Loire ? Venez la découvrir et la déguster en sirop, biscuit, bonbon, tisane, gelée et liqueur. Nicole, Gilbert et leurs enfants vous accueilleront dans leur serre de production de plants de légumes, aromatiques, petits fruits et fleurs en culture biologique.

**E3** GAEC DE L'ARTISOU  
Agnès, Françoise, Jean-Louis et Jérémy COTTIER  
Rougeac - 43800 ROSIERES  
Tél. : 06 13 08 23 72 - 06 13 08 11 85  
artidou@wanadoo.fr

artidou@wanadoo.fr  
Au Pays des Sucr, découvrez nos vaches montbéliardes et brunes élevées au foin parfumé et séché en grange, pour fabriquer leurs fameux fromages aux artious 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, Médi et Franck PAILLON  
Sinzelles - 43260 BLAVOZY  
Tél. : 06 80 77 64 32 - 06 07 02 82 33  
contact@domainedesinzelles.com  
www.domainedesinzelles.com

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, tripes.

**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  
Les Autruches de la Tortue

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.

**E9** L'ECUREUIL GLACIER  
Pauline et Claude BONNET  
La Blache - 43800 MALREVERS  
Tél. : 06 30 37 01 40 - 06 85 90 88 43  
contact@lecuruilglacier.fr  
Lecuruilglacier

contact@lecuruilglacier.fr  
Lecuruilglacier  
Une ferme à taille humaine, une agriculture raisonnée et qualitative et des vaches montbéliardes qui produisent du bon lait que Claude et Pauline transforment en glaces, yaourts et autres produits laitiers pour satisfaire votre gourmandise. Gôuter ou dessert (glace ou yaourts).

## 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  
Le mont des autruches

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. Présence de la Ferme des Chibottes avec ses articles en mohair issus de la production de la ferme.

**D2** LABEL BIQUE  
Alice GRELOT et Norbert SABOT  
763 route du Poyet  
43140 ST VICTOR MALESCOURS  
Tél. : 06 32 30 61 07 - 06 37 57 39 08  
labelbique@gmail.com  
LabelBique

LabelBique  
Label Bique se dévoilent en toute transparence du foin au fromage. Produit de qualité, autonomie et pratiques agroécologiques telle est notre éthique et notre dynamique ! Démonstration de chiens de troupeau. Samedi dès 19h, food-truck et soirée festive : Barbeuk Crew avec DJ Merguez et DJ Kouen-2Jambon. Accès PMR

**D3** LES HUILES ESSENTIELLES  
DE CHERCHEBROT  
Christian GIRAUDON  
Cherchebrot - 43350 TIRANGES  
Tél. : 06 02 11 73 46  
chris.giraudon@laposte.net

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** LA BORIA DES GOTAS  
Gwendoline LEHMANN  
Goutte Vachon  
43140 ST DIDIER EN VELAY  
Tél. : 06 95 82 79 82  
laboriadesgotas@gmail.com  
La Boria des Gotas, Microferme

laboriadesgotas@gmail.com  
La Boria des Gotas, Microferme  
Herboristerie à la ferme, productrice, cueilleuse, herbaliste, Gwendoline vous propose de découvrir 90 plantes locales médicinales et leurs recettes ancestrales (tisanes, gemmothérapie, baumes...) pour prendre soin de votre bien-être. A déguster : Crêpes à la confiture de plantes et nos tisanes. Animation sur la biodiversité avec la LPO.

**D5** LE PETIT PANIER DE CHAZELLES  
Amandine et Dany SOUVIGNET  
Chazelles - 43140 ST DIDIER EN VELAY  
Tél. : 06 30 82 00 02 - 06 70 25 90 14  
elevage.souvignet@hotmail.fr  
GAEC Le Petit panier de Chazelles

elevage.souvignet@hotmail.fr  
GAEC Le Petit panier de Chazelles  
Amandine et Dany, frère et sœur, et associés vous accueillent sur leur exploitation. Au programme, des vaches limousines, des brebis noires du velay et des poules pondeuses... Nouveau : Découverte de l'atelier de transformation des produits de la ferme avec recettes et conseils à la clé... Et sans oublier le repas fermier le dimanche midi (sur réservation).

**D6** EARL DU PRE CHARMANT  
Benoît et Nathalie ODOUARD  
La Fontanelle  
42660 ST ROMAIN LES ATHEUX  
Tél. : 04 77 51 29 69 - 06 18 05 05 86  
nathalie.odouard@orange.fr  
Ferme du pré charmant Loire

nathalie.odouard@orange.fr  
Ferme du pré charmant Loire  
Au mois d'avril ne te découvre pas d'un fil... de laine ! Mais découvrez notre élevage de brebis grivette et leurs agneaux. Démonstration de tonte et de chiens de troupeau. Animation autour de la laine.

**D8** GAEC CHÈVRERIE DE LA MADELEINE  
Véronique CHEMINET et Hugo PLUMHANS  
Le Pédible - 43130 RETOURNAC  
Tél. : 06 06 92 74 14 - 07 66 13 52 59  
chevrerie.madeleine@gmail.com

chevrerie.madeleine@gmail.com  
Fraîchement installés, Véronique et Hugo vous présentent leur troupeau de chèvres et leur nouvelle fromagerie. Venez partager leur passion du fromage devant une vue imprenable. Crêpes salées et sucrées au lait de la ferme et farine locale.

## 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  
GAEC Salers et Bol d'Air

lise.russier@orange.fr  
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 cattle ainsi que nos juments comtoises ! 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  
Max Grangeon

grangeonmax@orange.fr  
Max Grangeon  
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  
Savonnerie du velay

www.savonnerieduvelay.com  
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  
www.blogrougeframboise.blogspot.com

christelle.defours@orange.fr  
www.blogrougeframboise.blogspot.com  
Petits fruits cultivés en pleine terre et transformés avec soin. Du champ aux papilles, venez goûter les tartines de confitures, le coulis et les pâtes de fruits !

**C8** HORTICULTURE DU HAUT LIGNON  
Séverine CHENE  
Mendigoules - 43190 TENCE  
Tél. : 06 45 92 58 34  
severine.chene@hotmail.fr  
Horticulture du Haut-Lignon

severine.chene@hotmail.fr  
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  
Vachmontbio

contact@vachmontbio.fr  
www.vachmontbio.fr  
Vachmontbio  
Aline et Julien élèvent 35 vaches jersiaises et transforment leur excellent lait en produits frais (yaourts, desserts lactés, beurre, crèmes...) et fromages. Nous rendons visite aux cochons, moutons, veaux et nos fidèles compagnons, les chiens de troupeau.

Vente à la ferme  
Casse-croûte, repas  
Aire de pique-nique  
Animation  
Agriculture biologique  
Accueil paysan  
Bienvenue à la ferme  
Nature et Progrès  
AOP  
Haute valeur environnementale  
OC : Per l'occitan  
Accueil handicap tourisme

### Renseignements

Chambre d'Agriculture Haute-Loire  
Antenne d'Yssingaux - 06 86 58 63 65

Association organisatrice Comité de Développement Agricole Yssingelais

Nos partenaires :

Haute-Loire LE DÉPARTEMENT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Crédit Mutuel

Groupama la vraie vie s'assure ici

Chambre d'Agriculture Haute-Loire

rives de Haute-Loire

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

Auvergne expérimente

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

De Ferme en Ferme Haute-Loire

29 et 30 avril 2023 de 10h à 18h

27 FERMES OUVERT leurs portes près de chez vous

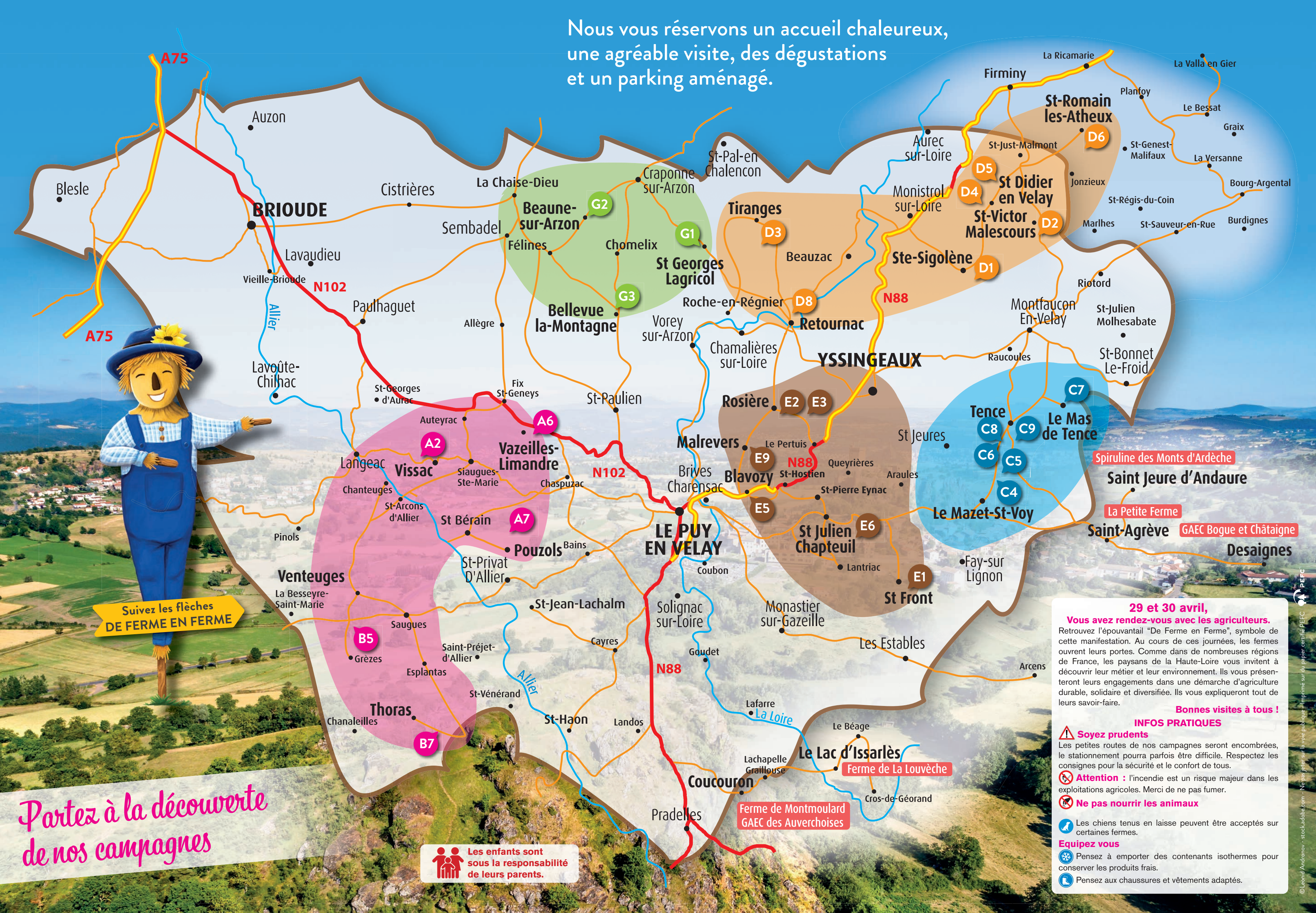
VISITES ANIMATIONS DÉGUSTATIONS GRATUITES

www.defermeenferme.com

De Ferme en Ferme Haute-Loire


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.









Suivez les flèches  
DE FERME EN FERME

Partez à la découverte  
de nos campagnes

 Les enfants sont  
sous la responsabilité  
de leurs parents.

**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 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**
  -  Les chiens tenus en laisse peuvent être acceptés sur certaines fermes.
  - Équipez vous**
  -  Pensez à emporter des contenants isothermes pour conserver les produits frais.
  -  Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.