

Circuit entre Lignon et Lizieux

C6

SAVONNERIE DU VELAY Karen POULY

Le Mascourtet - 43190 TENCE
Tél. : 06 37 91 03 15
nostrechamin@hotmail.fr
www.savonnerieduvelay.com
Facebook 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 Loire et Semène

D1

LE MONT DES AUTRUCHES Yvette DELEAGE

Le Mont - 43600 STE SIGOLENE
Tél. : 06 51 60 11 27
yvette@lemontdesautruches.fr
Facebook 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.

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
Facebook 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 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)

Circuit entre Mézenc et Meygal

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
Facebook 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...).

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
Facebook Elevage Salers du Domaine de Sinzelles

Bienvenue chez les belles rousses 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.

E7

LA FERME DES CHIBOTTES Alice MOREAU

Marcilhac - 43260 ST PIERRE EYNAC
Tél. : 06 33 54 01 60
alice.moreau86@gmail.com

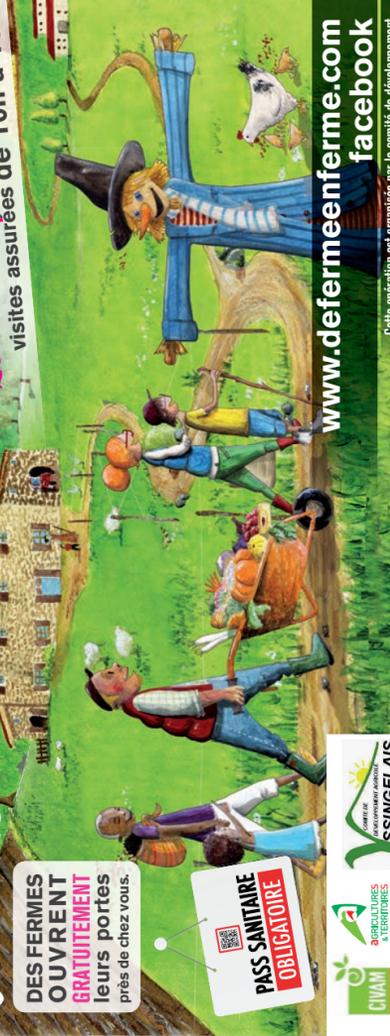
Facebook Les mini-chèvres d'Alice - Ferme des Chibottes

Les chèvres angora vous réserveront un accueil chaleureux ! Découvrez la filière de la laine mohair : de la production par les chèvres aux articles finis dont la douceur et la légèreté sont inégalées !

De Ferme en Ferme

Haute-Loire

25 et 26 septembre 2021
visites assurées de 10h à 18h



DES FERMES
OUVRENT
GRATUITEMENT
leurs portes
près de chez vous.

PASS SANITAIRE
OBLIGATOIRE



www.defermeenferme.com
facebook

Cette opération est organisée par le comité de développement agricole yssingelais en convention avec le réseau civam.



PASS SANITAIRE
OBLIGATOIRE

- Vente à la ferme
- Casse-croûte, repas
- Aire de pique-nique
- Animation
- Agriculture biologique
- Accueil paysan
- 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

Les enfants sont
sous la responsabilité
de leurs parents.

Nos partenaires :



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

Auvergne
expérience
#myHauteLoire

Réalisation :
CEZIT Tél. : 04.71.09.77.85
Photos : stock.adobee.com

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

**25 et 26 septembre,
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**
Éloignez-le des animaux et des locaux de production pour des raisons sanitaires et de sécurité.