

Circuit du Val d'Allier

A2 LA TABLE DE VAILHAC

Marie-Claire et David DUBOIS

Vailhac - 43300 VISSAC
Tél. : **04 71 74 02 38**
mariaclara.dubois@gmail.com - www.latabledevailhac.fr



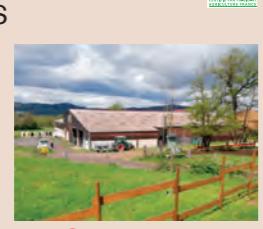
45.098414, 3.584229



A3 LA FERME DU COQ A L'ANE GAEC DES VACHERS

Julie DEBAILLEUL, Mikael et Isabelle VACHER
Le Bourg - 43230 CHASSAGNES
Tél. : **04 71 76 85 85**

La Ferme du Coq à l'Ané avec troupeau de vaches laitières et son accès libre aux parcs des chèvres, brebis et ânes, vous ouvrira ses portes. Vente de savons au lait de chèvres.
Repas : blanquette de veau (sur réservation).



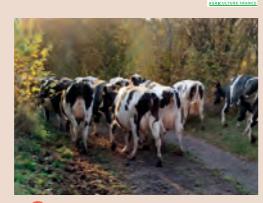
45.21886, 3.53849

A4 GAEC DE LA DURANDE

Cyril, Nicolas et Guillaume BONNEFOI

Combret - 43300 ST BERAIN
Tél. : **06 19 66 56 81**
gillesbonnefoi@laposte.net

Venez découvrir nos différents fromages et notre beurre produits par nos vaches jersiaises et prim'holsteins. RDV à 17h pour la traite.



45.045326, 03.626906

A5 LES AGNEAUX DE LA LOUBARDE

Adèle RENAULT

Château de St Ilpize - 43380 ST-ILPIZE
Tél. : **06 77 90 99 58**
adele.renault@hotmail.com

Un couple de bergers, des chiens et 250 brebis pâturent les pentes sèches du Haut Allier avant de transhumancer sur la montagne ardéchoise. Balade sur la lande avec le troupeau et tonte des bœliers.



45.19430, 3.38878

26 et 27 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 !

- Vente à la ferme
- Animation
- Goûter
- Casse-croûte, repas
- Aire de pique-nique
- Paiement CB
- Agriculture biologique
- Bienvenue à la ferme
- AOP
- Accueil paysan
- Haute valeur environnementale
- Nature et Progrès
- Accueil handicap tourisme

Localization avec coordonnées GPS

Circuit du Gévaudan

B1 LES FROMAGES D'ADRIEN

Adrien CHATEAUNEUF

Lieu-dit Chazeaux - 43170 CHANALEILLES
Tél. : **06 22 25 02 56 - 06 78 21 85 05**

lesfromagesadrien43@gmail.com

Ferme en agroécologie. Poulets, agneaux, porcs, vaches Ferrandaises, œufs, légumes, des fruits, des aromates et du miel à destination de vos assiettes dans leur auberge paysanne. Visites possibles en compagnie de 2 ânesses. Jeu de reconnaissance de plantules et gagnez un coq vivant si vous devinez son poids ! Repas de midi sur réservation ou casse-croûte à emporter. Présentation de la mention Nature et Progrès.



44.85580, 3.49360



B2 FERME DES PRUNELOUX

Pauline et Renaud HUGONY

Le Villeret - 43170 SAUGUES
Tél. : **06 42 08 36 65 - 06 80 81 62 77**

GAEC des Pruneloux

Petite ferme familiale avec production de yaourts fermiers au lait entier de nos vaches montbéliardes. Cherchez les épouvanlats cachés à la ferme pour découvrir le mot mystère !



44.96877, 3.55379



B3 SYLVIE REDON

Pontajou - 43170 VENTEUGES

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

Pour le bonheur des pupilles et des papilles, laissez-vous surprendre par les yaourts de brebis sardes accompagnés par les confitures, sirops, coulis élaborées avec des plantes, fruits sauvages et du jardin. Venez découvrir ce beau métier de paysan.



44.952928, 3.479763



B6 LA FROMAGERIE DE L'ECHO

Karen, Serge et Thomas OMBRET

3 rue Jean Pierre Richard Pourcheresse
43580 ALLEYRAS

Tél. : **06 40 43 08 87**

ombret.serge@orange.fr

Fromages et produits laitiers au cœur des Gorges de l'Allier. Une balade campagnarde entre vaches, chèvres et chevreaux...
Repas : Sandwichs fermiers.



44.890391, 3.660856



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.
(Plus de précisions sur www.defermeenferme.com)

Equipez vous

Pensez à emporter des contenants isothermiques pour conserver les produits frais.
Pensez aux chaussures et vêtements adaptés.

Circuit entre Lignon et Lizieux

C3 LA BERGERIE DU VIEUX MOULIN

Marion et Samuel MURAND

Les pennes - 43430 LES VASTRES
Tél. : **06 47 08 25 15**

labergeriedevieuxmoulin@gmail.com
www.labergeriedevieuxmoulin.fr

La Bergerie du vieux Moulin
Elevage de brebis et chèvres laitières. Quelques vaches angus et cochons élevés en plein air à plus de 1000m d'altitude. Venez voir la transformation de notre lait en fromages, en yaourts et en glaces au lait de brebis.
Repas : kebab fermier 100% agneau, frites & dessert ! Réservation conseillée.



44.01912, 4.26142



C6 SAVONNERIE DU VELAY

Karen POULY

Le Mascourtet - 43190 TENCE
Tél. : **06 37 91 03 15**

kintwab@hotmail.fr - www.savonnerieduvelay.com

Savonnerie du velay

Venez passer un moment avec les ânesses laitières et leurs petits et écoutez l'explication de la transformation du savon à 30 % de lait bio, transformés à la ferme sous la mention Nature et Progrès.



45.102204, 4.271006



C7 MAISON ROUGE FRAMBOISE

Christelle DEFOURS

Les 4 routes « Chaudier » - 43190 LE MAS DE TENCE

Tél. : **06 35 41 10 71**

christelle.defours@orange.fr
maisonrougeframboise.fr

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 !



45.130782, 4.352355



C8 GAEC HORTICULTURE DU HAUT LIGNON

Séverine CHENE, Nicolas PARLANTI et Gauthier LEMANG

Mendigoules - 43190 TENCE

Tél. : **06 45 92 58 34**

severine.chene@hotmail.fr

Horticulture du Haut-Lignon
Producteurs de plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs à Mendigoules. Venez découvrir notre lieu et partager notre passion pour le végétal.



75.02834, 4.12224



C9 GAEC VACH'MONT BIO

Aline et Julien DELABRE

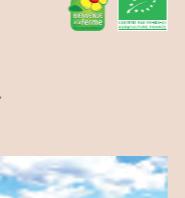
Blanc - 43190 TENCE

Tél. : **06 63 80 83 04**

contact@vachmontbio.fr - www.vachmontbio.fr

Vachmontbio

35 vaches jersiaises et transformation de l'excellent lait en produits frais (yaourts, desserts lactés, beurre, crèmes...) et fromages. Rendez visite aux cochons, moutons, veaux et à nos fidèles compagnons les chiens de troupeau. Repas : salade d'effiloché de bœufs jersiais bœufs bourguignon Jersiais/pomme de terre au four, laitage et dessert de la ferme.



45.109544, 4.288410



Renseignements

Chambre d'Agriculture Haute-Loire

Antenne d'Yssingeaux - **06 86 58 63 65**

Association organisatrice Comité de Développement Agricole Yssingeais

Location avec coordonnées GPS

Circuit entre Mézenc et Meygal

E1 A L'ETABLE DU MEZENC

Florian GIBAUD et Hugo BARRAILLE

Machabert - 20 route du Puy - 43550 ST FRONT

Tél. : **07 83 03 39 08 - 06 65 16 37 47**

contact@etabledumezenc.fr

A l'étable du Mézenc

Au pied du Mézenc, découvrez un troupeau de vaches Aubrac et la viande AOP Fin Gras du Mézenc, des bocaux et des apéritifs, ainsi qu'un troupeau de montbéliardes et les premiers fromages si le timing le permet !...
Repas : estouffade de Fin Gras au riz. Réservations fortement