

Producteurs 2020



Fromage et produits laitiers

A

A la source

Rond point de Lachamp · 43260 Saint-Pierre-Eynac
04 71 00 56 71

Nous sommes des agriculteurs locaux tous engagés en Agriculture Biologique. Nous nous sommes regroupés au sein de l'association loi 1901 A la Source afin de créer un point de vente collectif de produits biologiques et locaux.

Nos objectifs :

- créer un lieu d'approvisionnement de produits sains et locaux qui offre au consommateur une alternative aux produits issus de l'agriculture conventionnelle chimique ;
- vivre de notre travail en vendant en direct nos produits et en étant acteur de notre métier ;
- nous appuyer sur un collectif qui est une force et un soutien pour tous.

Ouvertures

Toute l'année, tous les vendredis et samedis de 10h à 19h.

Vendredi de 10h à 19h

Samedi de 10h à 14h30.

Tarifs

Accès libre.



Bière

B

Comptoir Sève & Son

19 place François d'Estaing · 43150 Le Monastier-sur-Gazeille
04.71.05.41.40

Petite boutique de vente directe des producteurs de la région, vous découvrirez de nombreux produits. Fruit d'une association d'agriculteurs et artisans entre Loire et Mézenc, cette boutique propose des produits alimentaires biologiques ou nonn majoritairement en vente directe du producteur au consommateur.

Ouvertures

Tarifs



01/01 de 8h à 12h.

Accès libre.

Fermé lundi, mercredi et vendredi.

Mardi : 8h à 12h

Jeudi : 17h à 19h

Samedi : 9h à 13h

Dimanche : 9h à 12h.

Fruits et produits dérivés

C

Domaine des Marmottes

Maisonnettes · 43430 Fay-sur-Lignon

04 71 56 34 12

domainedesmarmottes.com

Un large choix de produit 100% locaux.

Fabrication à l'ancienne à partir des fruits et plantes de l'exploitation : sorbets, liqueurs, apéritifs, sirops, confitures...

Cultures sans traitements, transformation sans colorants et sans arôme artificiel : retrouvez le goût des choses vraies.

Visite et dégustation toute l'année.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.

Selon l'accessibilité du point de vente l'hiver.



Fromage et produits laitiers

D

Ferme de la Louvèche

La Louvèche · 07470 Le Lac-d'Issarlès

04 66 46 20 76

06 12 18 97 79

fermedelalouveche@orange.fr

C'est à flanc de montagne que Stéphanie, Nicolas et Daniel seront ravis de vous accueillir à la ferme, où ils élèvent avec passion chèvres et cochons. Venez découvrir nos produits transformés sur place : fromages de chèvre, charcuterie et viande de porc.

Visite de la ferme chaque vendredi en juillet-août à 17h00. Magasin ouvert tous les jours.

Ouvertures

Toute l'année : ouvert tous les jours.

Tarifs

A consulter



Viande et charcuterie

E

GAEC "A la Bonne Fourche"

Route du Gerbier-de-Jonc · 43150 Les Estables

04 71 08 30 83

bernard.bonnefoy080@orange.fr

www.gite-ferme-estables.fr

Cathy vous propose de découvrir sa ferme "A la bonne fourche" et ses délicieux goûters. Lors de la visite vous profiterez des mini-poneys, de l'âne, des vaches, veaux, lapins, sans oublier les caresses aux cobayes et chèvres naines.

Visite de la ferme, goûters et balade à poneys encadrée, les parents peuvent accompagner les enfants longe en main. Location poney, visite de la ferme et goûters anniversaires, sur rendez-vous.

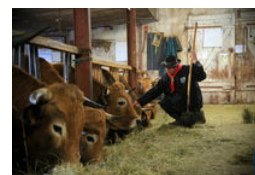
Visite de la ferme découverte du Fin Gras : Vous allez pouvoir voir, sentir et même toucher les animaux. Bernard vous guidera dans le troupeau et vous pourrez connaître tous leurs secrets.

Agriculteur d'un jour participer aux soins des animaux...

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.

Sur réservation.



Légumes et produits dérivés

F

GAEC de "L'Alambre"

LA BLANCHE · 43150 Les Estables

04.71.08.35.38

06.85.08.47.69

gaec.lalambre@orange.fr

GAEC à proximité du village des Estables.

GAEC se situant dans le hameau des infruits à proximité du village des Estables ou vous trouverez la vente de produits biologiques.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.



Viande et charcuterie

G

GAEC "Les Pis d'Anicia"

Le cros · 43150 Saint-Martin-de-Fugères

04.71.03.85.53

Bienvenue à notre ferme où nous produisons de la lentille verte du Puy, ainsi que de la farine de lentilles AOP BIO.

Nous sommes producteurs en Agriculture Biologique de la lentille verte du Puy, AOP BIO. Nous vendons également de la farine de lentilles et de la viande bovine. Nous pouvons également vous accueillir sur la ferme et vous invitons à nous contacter au préalable afin de convenir d'un rendez-vous.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.

Sur réservation si possible.

Tarifs

Accès libre.



Bière

H

Herboristerie / brasserie

Route de la Vacheresse · 43150 Les Estables

07.86.87.01.08

lagrangedelagarde@wanadoo.fr

www.plante-et-sante.fr

Herbalisterie et brasserie traditionnelle sur le plateau du Mézenc, venez retrouver des remèdes à base de plantes issus du plateau... ou encore des huiles essentielles, des sirops, des apéritifs...

Herboristerie traditionnelle / producteur. Plantes séchées, condiments, apéritifs, cosmétiques, et remèdes

traditionnels à base de plantes issus du plateau haute-Loire/Ardèche entre Mézenc / Gerbier. Huiles essentielles, sirops etc ... Dégustation /vente de bières paysannes faites sur place avec visite de l'installation possible.

Stages en phytothérapie familiale et atelier cosmétique en saison. Consultation sur rendez-vous avec plusieurs praticiens de santé (ostéo, médecine chinoise, naturo/phytothérapie). Sur place gîte saisonnier de 6 personnes.

Agriculture Biologique.

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12, tous les lundis, jeudis, vendredis et dimanches de 10h à 17h.

Ouvert certains dimanche (téléphoner avant).



Fromage et produits laitiers

I

La Biquetterie

HERPHELIN Jérôme · 43430 Chaudeyrolles

04 71 56 36 03

jerphe43@orange.fr

Au pied du Mont Mézenc, à 1200m d'altitude, nos chèvres sont élevées selon les principes de l'Agriculture Biologique.

Fabrication de fromages de chèvre fermiers.

Vente à la ferme tous les jours à partir de 18h d'avril à octobre.



Produits apicoles

J

Le Rucher du Meygal

la Chapuze · 43260 Saint-Julien-Chapteuil

06.26.11.16.58

bruno@rucherdumeygal.fr

gitedurucher-meygal.e-monsite.com/

Producteurs de miels, de gelée royale, pollen, propolis - Fabrication de pain d'épices, nougats, pâtes à tartiner au miel, bonbons au miel - hydromel et vinaigre de miel. Vente de bières au miel.

Production sous mention : Agriculture Biologique / Nature & Progrès

venez rencontrer Bruno, apiculteur, éleveur & récoltant.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.



Viande et charcuterie

K

Les Autruches de la Tortue

le Fraisse · 43260 Saint-Julien-Chapteuil

04 71 08 45 58

corodier@wanadoo.fr

www.lesautruchesdelatortue.fr

L'élevage des Autruches de la Tortue, vous propose une découverte de ces animaux atypiques, pour le plaisir des yeux et du palais.

Les visites libres et accompagnées vous sont proposées tous les après midi de juillet et août de 14 h à 18 h (groupe sur rendez-vous).

Gratuit pour les enfants.

Une boutique à la ferme vous permettra de découvrir notre production (viande, oeufs, plumes...), car chez l'autruche tout est beau et bon !

Ouvertures

Du 01/07 au 31/08, tous les jours.

Tarifs

Gratuit pour les moins de 10 ans.

3€ adulte et enfant de plus de 10 ans.



Boissons non alcoolisées

L

Les Confitures de Nicole



Les Eschaffis - Saint-Martial · 07510 Sainte-Eulalie
04 75 38 89 82
lesconfituresdenicole@orange.fr
www.lesconfituresdenicole.com



Nicole et Jean-Louis vous proposent leurs propres confitures maison et de fleurs, différents apéritifs de fleurs et de plantes des montagnes. Ils vous invitent à découvrir les produits de leurs amis apiculteurs, vignerons, salaisonniers, castanéiculteurs.

Vous pourrez déguster tartes aux myrtilles maison et glaces artisanales. Fabrication de confitures aux fruits et fleurs de montagne
Tartines de Nicole : salées ou sucrées, tous les goûts sont permis. Boissons chaudes dont le vin chaud à la myrtille en réconfort d'une balade. Boissons fraîches : jus de fruits de pays, sirops, assortiment bières sympathiques, cidre, eaux minérales des sources ardéchoises.
Elixir des Echaffis : liqueur aux 23 plantes de montagne.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.
Périodes et horaires à consulter.

Tarifs

Tarifs à consulter.

Biscuits et confiseries

M

Les Délices du Mézenc

Place du Foirail · 43430 Fay-sur-Lignon
04.43.08.15.77
06.27.06.16.94
lesdelicesdumezenc@gmail.com
<https://lesdelicesdumezenc.com/>



Venez découvrir notre boutique de produits du terroir local proposant un assortiment complet des spécialités de la région, charcuteries, fromages de pays...

Vous pourrez retrouver vins, liqueurs, miels, confitures, jus de fruits, sirops, conserves, soupes, tisanes, souvenirs, artisanats... Ainsi qu'un espace salon café qui vous permettra de venir savourer une boisson en intérieur ou en terrasse.

Ouvert en juillet et août de 8h à 19h, pendant les vacances scolaires de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Hors vacances scolaires, fermeture le vendredi.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.

Tarifs

Tarifs non communiqués.

Bière

N

Les Fermiers du Mézenc

Le Bourg · 43150 Les Etables
04.71.08.34.30
www.lesfermiersdumezenc.com



Des fermiers du Mézenc se sont regroupés pour restaurer cette vieille ferme du XVIIIème siècle en respectant la tradition des pierres, des lauzes et du bois. A l'étage se trouve une salle de restaurant où la cuisine est à base de produits du terroir.

La petite boutique au rez-de-chaussée vous proposera à la vente des fromages de vaches, chèvres ou brebis mais aussi de la charcuterie fermière (saucissons, caillettes, terrines..) et des plats cuisinés. Vous pourrez aussi trouver des confitures et gelées classiques (mûres, framboises...), originales (lentilles vertes, de lait, de bourgeons de pin...), des liqueurs, du miel et ses dérivés (pain d'épice), des tisanes...

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.

Biscuits et confiseries

O

Les Ruchers du Mézenc



Le Bourg · 43150 Les Estables
04 71 04 34 70
ruchers-du-mezenc@wanadoo.fr
www.mielbiolesestables.fr

Venez découvrir leur production de miels issue de l'agriculture bio, pains d'épices maison, bonbons aux miels, produits à base de propolis... mais aussi la vie des abeilles dans la ruche, le travail de l'apiculteur... Animations possibles sur réservation.

Au pied du Mont Mézenc, à 35 km du Puy, découverte de l'apiculture, vieilles ruches, vieux matériels apicoles, vie de l'abeille, travail de l'apiculteur. Dégustations et vente de miels issus de l'agriculture biologiques, hydromel, pain d'épices maison, bonbons au miel, produits à base de propolis...

Ouvert le mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 9h30 à 12h et de 14h à 19h, le mercredi matin de 9h30 à 12h et tous les jours des vacances Noël, juillet/août. Fermeture annuelle du 12 novembre au 15 décembre.



Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.

Ouvert :

Toute l'année : mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 9h30 à 12h et de 14h à 19h.

Vacances de février, juillet/août et Noël : tous les jours.

Tarifs

Entrée libre.