ÉDITION
2018-2019

BIENVENUE à la ferme

MANGEZ VIVEZ *fermier*

www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier

GOÛTEZ L'ALLIER

VENTE DE PRODUITS FERMIERS ET ACCUEIL À LA FERME

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ALLIER

EN VRAI, PLUS ON SE PARLE, MIEUX ON SE COMPREND.

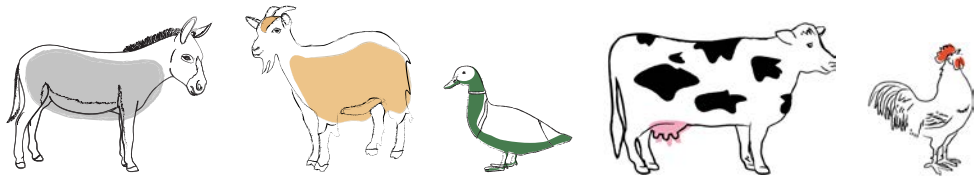
Être mutualiste, c'est agir au contact de nos 3,5 millions de sociétaires, sur le terrain.

www.groupama.fr

Source : Groupama 2015

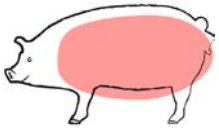
Groupama Rhône-Alpes Auvergne - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles de Rhône-Alpes Auvergne - 50 rue de Saint-Cyr - 69251 Lyon cedex 09 - 779 838 366 RCS Lyon - Emetteur des Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 61 rue Taitbout - 75009 Paris. Document et visuels non contractuel - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel. Avril 2017

Groupama
la vraie vie s'assure ici



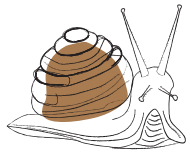
Envie

DE REDÉCOUVRIR
LE BON GOÛT
ET LES PLAISIRS SIMPLES
DE LA VIE À LA FERME ?



NOUS SOMMES 72 AGRICULTEURS BIENVENUE À LA FERME

prêts à vous faire découvrir nos produits et vous faire vivre des expériences inoubliables. Notre engagement : vous permettre de manger chaque jour des produits locaux et de saison. Et en plus, en suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture de votre région.



Nos fermes

EN ALLIER

Les 72 agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier localisés sur cette carte vous proposent plusieurs formules d'accueil classées par commune.
Nous vous conseillons de demander toute précision avant votre visite ou lors de votre réservation. Vous pouvez également consulter notre site internet : www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier.
Soucieux d'assurer au mieux votre accueil et de vous offrir des prestations de qualité, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.

© Crédits photos : P. Hue, P. Soissons, R. Lacroix, CDT Allier, Chambre d'agriculture de l'Allier et les agriculteurs qui ont eu l'amabilité de mettre à disposition leurs photographies, DR.
Maquette : Réseau Bienvenue à la Ferme
Adaptation, mise en page, impression : ALPHA NUMÉRIQ 03 Moulins, 04 70 20 09 92 IMPRIM'VERT

1. COCOTTE ET COMPAGNIE

Fabienne MARAIS
Lavault - 03210 AGONGES
Tél. 04 70 43 92 67 - 06 79 28 01 84 - famarais@orange.fr - www.facebook.com/cocotteetcie/?fref=ts

PRODUITS DE LA FERME : au cœur du Bocage bourbonnais, élevage traditionnel de volailles de ferme et de poules pondeuses en plein air.
Œufs et volailles fermières : poulets, pintades toute l'année, canards et lapins sur commande.
Pour les fêtes de fin d'année, dindes, oies, chapons.

OUVERTURE : vente à la ferme : jeudi de 17 h à 19 h et sur rendez-vous. Marchés : Moulins le vendredi et Avermes le samedi. Drive achetezalaferme03.fr

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : à la ferme de Cocotte et Compagnie, on fait connaissance avec le monde des gallinacés... et avec Fabienne qui les exploite sous toutes ses formes ! Découverte du monde de la basse-cour : ses animaux, leur mode de vie, leur environnement. Au programme visite commentée de la ferme, ateliers « créatifs » sur le thème de la poule utilisant œufs, plumes, coquilles, boîtes à œufs... Goûter d'anniversaire et casse-croûte sur réservation.

OUVERTURE : toute l'année.
Capacité d'accueil : 50 personnes (salle fermée et chauffée).

2. LES FROMAGES FERMIERS DE LA VALLÉE DE L'ANDAN

Famille PAIR
Chez Bacquetier - 03120 ANDELAROCHE
Tél. 06 80 90 85 59 - mickael.pair@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : venez découvrir nos fromages directement à la ferme : gamme variée de fromages de chèvre (blancs, frais, demi-secs et secs), originaux (apérichèvres, le carré de la vallée, le petit Bacquetier).

OUVERTURE : samedi de 9 h à 11 h et sur rendez-vous.
Partez à la découverte de notre campagne, accompagné d'un âne bâté. Au rythme de votre nouveau compagnon, goûtez au plaisir de la randonnée sur les nombreux chemins qui traversent vallons et forêt.

3. RUCHER DE LA MONTAGNE BOURBONNAISE

Jean-Philippe et Marie-Jo COULON
Balichard - 03250 ARRONNES
Tél. 04 70 41 84 53

PRODUITS DE LA FERME : la nature et les sucreries, une douce et étroite relation... Miellerie et magasin de vente en Montagne bourbonnaise, dans la Vallée du Sichon.
Miel toutes fleurs, de montagne, acacia, tilleul, sapin (suivant récolte). Pastilles miel, nougat, pollen.

OUVERTURE : téléphoner au préalable.
Points de vente : Ferrières Demain à Ferrières-sur-Sichon, Crèmerie du Grand Marché Couvert à Vichy, Les Amis de la Montagne bourbonnaise au Mayet-de-Montagne, Restaurant Le 16 Arts à Châtel-Montagne.

4. DOMAINE DE ROUÉRON

Véronique et Jacques SION
Rouéron - 03190 AUDES
Tél. 04 70 06 00 59 - 06 69 14 40 91 - jv.sion@wanadoo.fr - www.roueron.fr

HÉBERGEMENT : vous êtes à la recherche de calme et de ressourcement, le Bourbonnais vous ravira. Nos gîtes de 10 et 15 personnes aménagés dans nos anciennes étables bourbonnaises, vous offriront tout le confort pour passer un séjour convivial et riche en expérience, en famille ou entre amis... Jeux de plein air, vue sur chevaux et moutons et documents sur la région.

OUVERTURE : Toute l'année.
Gîtes n° G11101, classé 4 épis et G15075, classé 3 épis.

5. FERME AUBERGE LA JARGE

Lydie MERCIER
Ferme Auberge La Jarge - 03390 BEAUNE-D'ALLIER
Tél. 04 70 64 37 33 - lydie-mercier@wanadoo.fr - www.fermeauberge-la-jarge.com

FERME AUBERGE : dans notre ferme auberge, nous vous proposons nos spécialités issues de notre exploitation de bovins allaitants charolais, ovins, volailles, élevés de façon traditionnelle, jardin.
Au menu : pâté aux pommes de terre, pâté à la viande, terrine maison, génisse cuisinée de diverses façons, volailles, légumes du jardin, flan aux pommes, crème brûlée, assiette de 4 desserts.

OUVERTURE : sur réservation week-end, jours fériés et groupes en semaine.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

6. FOIE GRAS DE BERT ET GRAND GÎTE DE BERT

Franck et Christine ARPENTINIER
Les Bertheliers - 03130 BERT
Tél. 04 70 99 62 78 - 06 87 16 68 95 - cf.arpentinier@orange.fr - www.foie-gras-bert.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage de canards en plein air, nourris aux céréales, gavés au maïs, avec transformation dans un laboratoire agréé CEE.
Élevage de chevaux de selle.
Foie gras de canard, rillettes, confits, magrets secs, etc.

OUVERTURE : toute l'année de 9 h à 19 h, fermé le dimanche. Marché de Moulins le vendredi matin.
Portes ouvertes le week-end de Pentecôte.
Activité traiteur.

HÉBERGEMENT : si vous aimez le calme, la campagne, l'espace, la gastronomie, le grand confort et la convivialité... le Grand Gîte de Bert d'une capacité de 14 personnes, est fait pour vous. Au milieu de 40 hectares sauvages, cette grande maison de caractère est le lieu idéal pour un séjour nature, une escapade sportive, une fête de famille ou des retrouvailles entre amis. Découverte de l'exploitation, piscine, pêche, terrain de pétanque. Nombreux chemins de randonnée, à proximité : GR3, tennis, base de canoë-kayak, parachutisme, Le Pal, karting.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n° G31241, classé 3 épis.

7. DOMAINE GARDIEN

Christophe et Olivier GARDIEN
Chassignolles - 03210 BESSON
Tél. 04 70 42 80 11 - Fax 04 70 42 80 99 - contact@domainegardien.fr - www.domainegardien.fr

PRODUITS DE LA FERME : « Un terroir, un climat, une histoire… » Vignoble de plus de 20 hectares… Gamme complète de Saint-Pourçain blanc, rouge, rosé et méthode traditionnelle… Nectar des Fées, Cuvée du Terroir, Harmonie du Bois Jarry et autres Réserves des Grands Jours, Perle et Rosée de Chassignolles…

OUVERTURE : ouvert tous les jours de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h, sauf dimanche et jours fériés.
Accueil de camping-car.

8. LA FERME DES GRANGERS

Marie-Janique BOUTTIER
Les Grangers - 03210 BESSON
Tél. 04 70 42 81 39 - 06 64 32 36 33 - marie-janique.bouttier@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage traditionnel de plein air, chèvres et vaches laitières, volailles, lapins… Fromages de vache (nature, crème de marron), crème, fromages de chèvre (aux figues, aux herbes de chez nous…).
Poulets, canettes, pintades, oies, dindes, chapons, cailles et lapins. Oeufs frais.

OUVERTURE : toute l'année, du lundi au samedi de 10 h à 19 h.
Marché saisonnier à Chemilly le mardi dès 17 h d'avril à septembre.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
pour une heure ou bien davantage nous irons à la rencontre des animaux de la ferme, chèvres, vaches, lapins, volailles… et de Marcel et Bayah, nos lamas.
Découverte de la vie d'un élevage traditionnel de plein air : chèvres, vaches et volailles. Au programme : alimentation, cycle de vie… Fabrication de fromages.
Le comportement humain avec la nature et son impact…
Goûter d'anniversaire et casse-croûte sur réservation.

OUVERTURE : toute l'année.
Capacité d'accueil : 80 personnes.

9. COUCOU, LE JARDIN DE L'ESSENTIEL

Corinne LAFORT
Rue Michel Bernard - 03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT
Tél./Fax 04 70 67 09 71 - 06 19 21 43 51 - fermedecorinne@laposte.net
www.facebook.com/Coucou-le-jardin-de-lessentiel-122758684931653/

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
Corinne met son savoir-faire, sa passion et son expérience d'aide médico-psychologique et éducative sportive au profit de ses hôtes ! Le jardin pédagogique offre une multitude d'activités sur les cinq sens. La découverte du potager qui respecte l'association des légumes et leur rotation pour une bonne harmonisation et une production de qualité sans pesticides. Sur place, vous admirerez les petits animaux, vous leur donnerez à manger ou les approcherez, voire les caresserez… Corinne peut présenter une partie de son activité à l'école, dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées, centre de loisirs, instituts spécialisés…

OUVERTURE : toute l'année du lundi au vendredi. Les après-midi sur rendez-vous, contacter au plus tard la veille. Possibilité d'acheter vos légumes du lundi au vendredi sur place de 17 h 30 à 19 h ou de commander votre panier (jusqu'au jeudi 19 h pour venir le récupérer le vendredi entre 17 h 30 et 19 h).
Capacité d'accueil : 50 personnes. Label T&H : M + A + V

HÉBERGEMENT : gîte d'une capacité de 12 personnes, avec 4 chambres, dans une maison indépendante au cœur de Bocage bourbonnais. Vous pourrez bénéficier de la proximité des thermes de Bourbon-l'Archambault, et des plaisirs de la campagne. Corinne pourra vous présenter sa ferme pédagogique sur le thème des brebis et du potager, possibilité de soirée autour du four à pain…

OUVERTURE : toute l'année, sauf vacances de Noël.
Gîte n°G11266, classé 2 épis.

10. DOMAINE DES ROSES

Gauthier et François HAMOT
Domaine des Roses - 03000 BRESSOLLES
Tél. 06 88 24 08 47 - 06 47 93 54 09 - francois-hamot@orange.fr - domainedesroses.e-monsite.com/

PRODUITS DE LA FERME : vente directe de viande charolaise.

OUVERTURE : toute l'année sur commande.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
venez vivre une belle expérience autour du charolais et des volailles d'ornement au Domaine des Roses.
Ferme d'élevage proche de la forêt domaniale de Moladier, avec des vaches, des chevaux frisons et des volailles d'ornement.
Au programme : rallye photo sur la ferme, atelier des cinq sens, parcours tactile, chasse au trésor, Trivial Poursuit de la vache qui rit…

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous, samedi et mercredi pour les particuliers, tous les jours pour les groupes. Capacité d'accueil : 55 personnes.

11. DOMAINE DES BÉRIOLES

Jean TEISSÈDRE - Sophie et Jérôme ROUX
Place de l'Église - 03500 CÉSSET
Tél. 04 70 47 09 15 - 06 14 23 40 72 - 06 21 04 37 45 - domainedesberioles@gmail.com - www.lesberioles.com

PRODUITS DE LA FERME : le domaine des Bérioles vous ouvre les portes de son chai pour vous faire découvrir l'histoire du vignoble, son travail et ses produits.
Vins de Saint Pourçain : blanc (Trésaille, Aurence, Intrépide et Autochtone), rouge (Grandes Brières, Auvernat, La Chabanne) et blanc de blanc (brut).
Sentiers œnotouristiques.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h ou sur rendez-vous.

12. EARL DES AUBRAUX

Pierre BRENON
Les Aubraux - 03340 CHAPEAU
Tél. 04 70 43 10 29 - 06 03 61 68 36 - p.brenon@03.sideral.fr

HÉBERGEMENT : située en Sologne bourbonnaise, l'ancienne étable de la ferme (exploitation céréalière en agro-écologie) a été entièrement restaurée et aménagée en 2 gîtes contigus. Chaque gîte peut accueillir 4 personnes et dispose d'un terrain privatif et d'une entrée indépendante. Les baies vitrées donnent sur une terrasse et offrent à chaque gîte une vue sur la nature et ses prairies en toutes saisons.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîtes n°G21488 et G21489, classés 3 épis.

13. EARL POUGNER - FERME DE CINTRAT

Marie, Alain et Romuald POUGNER
14 Chemin de Cintrat - 03140 CHAREIL-CINTRAT
Tél. 09 63 44 49 12 - 04 70 56 90 22 - 06 14 96 66 38 - Fax 04 70 41 37 15
www.lafermedecintrat.fr - marie@lafermedecintrat.fr

PRODUITS DE LA FERME : Marie, Alain et leur fils Romuald, éleveurs de porcs labels, cultivent les céréales utilisées pour nourrir les animaux. Ils vous proposent leurs rillettes, saucissons, fritons, pâtés... et tout ce qui est bon dans le cochon !
Viande de porc fraîche.
En conserve : civet de porc au vin de Saint-Pourçain, sauté de porc au confit d'échalote.

OUVERTURE : vendredi de 16 h à 19 h, samedi de 14 h 30 à 18 h, toute l'année (fermeture de Noël au 15 janvier).
Marchés : vendredi, Saint-Joseph à Clermont-Ferrand, samedi, Grand Marché de Vichy (espace petits producteurs), dimanche à Moulins (place d'Allier).
Drive achetezalaferme03.fr

14. LES TERRES D'OCRE

Éric et Valérie NESSON - Florent BARICHARD
Les Gravroches - 03500 CHÂTEL-DE-NEUVRE
Tél. 04 70 43 12 71 - 06 65 46 20 19 - 06 85 21 17 32 - lesterresdocre@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : au pied des vignes, la cave des Terres d'Ocre accueille ses clients dans un milieu mixte de cultures et verdure (prairie arborée au pied de véran, ruisseau de Châtel-de-Neuvre).
Vins de Saint-Pourçain : blanc (Instan T, Les Gravoches), rouge (Instan T, InédiT, Les Ardelles), rosé (Instan T) et méthode ancestrale blanc et rosé.

OUVERTURE : du lundi au samedi sur rendez-vous.

15. DOMAINE ÉQUESTRE D'ECYLA

Alice BOUTEILLE
Les Bergeroux - 03370 CHAZEMAIS
Tél. 04 43 31 24 38 - 06 16 23 67 39 - domainedecyla@gmail.com - ecyla-equitation-auvergne.com

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
Alice et Sylvain vous ouvrent les portes de leur petit paradis : c'est un lieu où vous pourrez découvrir le langage du cheval, connaître son mode de vie et ses besoins, prendre contact avec l'animal, partir en balade en sa compagnie.
Au programme : visite guidée, planches pédagogiques, animaux adaptés...

OUVERTURE : toute l'année, sur rendez-vous.

16. GAEC DESFORGES

Julien DESFORGES - Stéphanie REMMEAU
La Guittonnière - 03430 COSNE-D'ALLIER
Tél. 04 70 07 23 62 - 06 75 92 09 48 - remmeaudesforges@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage traditionnel de vaches et de chèvres laitières.
Fromages de chèvre et de vache traditionnels.
Crème et lait.

OUVERTURE : toute la semaine de 10 h à 12 h et de 18 h à 19 h 30, fermé le dimanche soir.
Marchés : mardi Cosne-d'Allier, jeudi Montluçon, vendredi Commentry.

17. PÉPINIÈRES DE L'AUMANCE

Stéphane MALE
Rue du Colombier - 03430 COSNE-D'ALLIER
Tél. 06 70 02 13 55 - stephanemale@club-internet.fr - www.pepinieres-de-laumance.fr/

PRODUITS DE LA FERME : pépinière traditionnelle pleine terre et hors-sol où sont cultivés près de 15 000 végétaux. Arbres et arbustes d'ornements et fruitiers. Plantes grimpantes.
Plantes de terre de bruyères. Rosiers. Graminées.

OUVERTURE : du mardi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

18. DOMAINE DU BOIS CHAUMET

Sandra BEAUDEQUIN et Jonathan LOQUET
Le Bois Chaumet - 03160 COUZON
Tél. 06 03 89 15 54 - manugo1982@hotmail.fr

HÉBERGEMENT : envie d'un séjour... pour une nuit, un week-end ou un séjour prolongé à deux, cette chambre d'hôtes est pour vous !
Sandra et Jonathan ouvrent en 2018 leur première chambre d'hôtes, avec l'objectif de vous offrir un séjour inoubliable. Située en pleine nature au cœur du Bocage bourbonnais, cette chambre d'hôte est agrémentée d'un jacuzzi/spa privatif. La garantie d'un séjour unique en Allier !
Une bouteille de champagne offerte à votre arrivée.

OUVERTURE : toute l'année.
Possibilité de table d'hôtes sur réservation.

19. LA FERME DE L'HARMONIE

Fabienne et Christophe MARCILHAC
03160 COUZON
Tél. 04 70 66 21 78 - 06 70 75 16 89 - lafermedelharmonie@orange.fr - www.lafermedelharmonie.fr

PRODUITS DE LA FERME : nous serons heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir notre environnement et notre travail d'éleveur.
Nous vous proposons sur commande des caissettes de + ou - 10 kg de vache limousine, mais aussi des caissettes de + ou - 10 kg de veau limousin sous la mère. Nous vous conseillons de les réserver afin d'honorer vos commandes dans les meilleurs délais.

OUVERTURE : sur rendez-vous et sur commande.
Livraison possible sur l'ensemble de la France.

20. DOMAINE DU SAUVAGE

Christophe PINON
Le Sauvage - 03150 CRÉCHY
Tél. 04 70 48 95 64 - 06 15 26 72 97 - christophepinon@wanadoo.fr

FERME AUBERGE : la ferme au château. Petite exploitation en production laitière, vaches et chèvres, veaux de lait, fromages, maraîchage et volailles fermières permettant de proposer une table haute en couleurs et saveurs.
Au menu : truffade, foie gras, volaille farcie, veau de la ferme, légumes du potager confits au Saint-Pourçain, fromages de vache et de chèvre maison.

OUVERTURE : toute l'année, les vendredis et samedis soirs, dimanches midis.
En semaine pour les groupes de 10 personnes minimun.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

21. VANSTRACEELE NICOLAS

Nicolas VANSTRACEELE
La Pépie - 03150 CRÉCHY
Tél. 06 86 64 25 80 - nvanstraceele@laposte.net

PRODUITS DE LA FERME : une production de légumes de plein champ : pommes de terre. De nombreuses variétés vendues en produits bruts ou transformés sous-vide, prêtes à cuire (frites, cubes...).

OUVERTURE : sur rendez-vous.
Livraison possible.

22. GAEC DU VILLAGE

Sylvain LACARIN - Yann BOUTELOUP
Le Village - 03240 CRESSANGES
Tél. 06 37 89 40 44 - 06 59 07 48 48 - gaecduvillage@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Sylvain et Yann sont heureux de vous accueillir sur leur exploitation où sont élevées vaches aubrac, brebis et volailles.
Ils vous proposent de la viande d'agneaux, de jeunes vaches aubrac et des poulets. La viande est conditionnée sous-vide, prête à être consommée ou congelée.

OUVERTURE :
vente à la ferme à déterminer à la commande.
Drive achetezalaferme03.fr

23. GÎTES DE L'ÉRAIN

Christine BLANCHET
L'Érain - 03240 CRESSANGES
Tél. 04 70 47 23 40 - 06 16 26 93 92 - gitesdelerain@wanadoo.fr - gitesdelerain.weebly.com

HÉBERGEMENT : Christine vous propose, au cœur du Bocage bourbonnais, trois gîtes dans des maisons indépendantes (un gîte de 4 personnes et deux gîtes de 6 personnes).
Vous pourrez profiter de la piscine, des sentiers de randonnées, de vélo, de jeux d'extérieurs pour enfants (trampoline, balançoire...), pétanque, possibilité de pêche, forêt à proximité, Le Pal, CNCS...

OUVERTURE : toute l'année.
Gîtes n°G1955, G1954, G11058, classés 3 épis.

24. EARL DOMAINE DE LAUDEMARIÈRE

Jean-Claude et Séverine VINCENT
6, Rue de Laudemarière - 03300 CREUZIER-LE-VIEUX
Tél. 06 82 26 46 93 - severinejeanclaude-vincent@bbox.fr

PRODUITS DE LA FERME : Séverine et Vincent ont développé sur leur ferme diverses activités : élevages, cultures avec, comme objectif, vous apporter des produits de qualités... Fromages et yaourts de chèvre et brebis. Veau de lait. Farine, huile, miel.

OUVERTURE : du mardi au vendredi de 17 h à 19 h.
Samedi et dimanche matin.

25. VOLAILLES FERMIÈRES BIO

Julien RIEUF
18 Chemin de Vignole - 03300 CUSSET
Tél. 06 61 97 94 67 - rieuf.julien@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : aux portes de Vichy, élevage traditionnel de volailles fermières, issues de l'Agriculture biologique.
Volailles fermières bio.
Poulets, poules, pintades toute l'année.
Volailles festives en fin d'année.

OUVERTURE : vente à la ferme le mercredi après 18 h sur commande.
Devant le magasin Croc'Bio à Cusset, au Grand Marché de Vichy.
Les vendredi et samedi matin : poulets rôtis.

26. LES LAMAS DU TILLOUX

Franck RIPART - Anne-Laure DUCROCQ
Le Tilloux - 03240 DEUX-CHAISES
Tél. 06 83 16 62 90 - lamasdutilloux@gmail.com - www.boutique-lamasdutilloux.fr

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
au cœur du Bocage bourbonnais, venez découvrir des animaux insolites. Les lamas et alpagas du Tilloux vous seront présentés lors d'une visite commentée. Les alpagas originaires du continent Sud Américain, sont élevés spécialement pour leur laine de très haute qualité. Cette filière « laine alpaga » fera l'objet d'une présentation à la suite de la visite et se terminera par l'exposition des produits finis.
Des ateliers sur le thème de la laine sont proposés pour les groupes d'enfants (devis personnalisé).

OUVERTURE : d'avril à octobre, sur rendez-vous.
Capacité d'accueil : 60 personnes.

27. FERME DES RODILLONS

Françoise PRESLES
Les Rodillons - 03290 DIOU
Tél./Fax 04 70 34 67 73 - Tél. 06 85 54 72 71 - fpresles@hotmail.fr - www.lafermedesrodillons.com

HÉBERGEMENT : au cœur de la Sologne bourbonnaise, sur leur exploitation de polyculture élevage, Jean-Yves et Françoise Presles sont heureux de vous accueillir aux Rodillons pour une nuitée, un week-end, une semaine...
Gîte d'une capacité de 7 personnes et 3 chambres d'hôtes de 3 à 4 personnes.
Piscine et nombreuses randonnées sur place.
Parc animalier et de loisirs Le Pal, Voie verte.

OUVERTURE : toute l'année.
Tables d'hôtes sur réservation (spécialités : pâté aux pommes de terre, daube de salers, lapin à la moutarde...).
Gîte n° 21112, classé 3 épis.
Chambres d'hôtes n° 25026, classées 3 épis.

28. CHÈVRERIE DES POIRIERS

Aurélie ROGER
Les Poiriers - 03290 DIOU
Tél. 06 20 78 44 00 - aurelie_188@hotmail.com - www.lachevreriedespoiriers.com/

PRODUITS DE LA FERME : la chèvrerie des Poiriers accueille une quarantaine de chèvres de race Massif Central.
Le bien-être animal est une priorité. Les chèvres pâturent tout au long de l'année une herbe riche et variée, en partie sur les berges du Roudon. Les animaux sont traités par homéopathie, aromathérapie et argilothérapie.
Fromages, yaourts, crème dessert et glace à base de lait de chèvre sont proposés.

OUVERTURE : toute l'année.

29. DOMAINE DE ROUZAT

Martine et Christian MATHINIER
Route de St-Priest-d'Andelot - 03800 GANNAT
Tél. 04 70 90 20 04 - 06 74 58 23 54 - Fax 04 70 90 20 04 - mathinier.christian@orange.fr
www.chambre-hote-gannat.com

HÉBERGEMENT :
4 chambres d'hôtes ont été aménagées dans une ancienne bergerie.
Bienvenue au Domaine de Rouzat et ses 4 chambres d'hôtes 2 à 4 personnes : Églantine, Pervenche, Iris et Bouton d'Or.
À proximité : Paléopolis : la colline aux dinosaures à Gannat, Festival de Folklore en juillet, Vulcania, vallée de la Sioule (canoë, randonnées balisées), Le Pal, Vichy.

OUVERTURE : toute l'année (accepte les chiens).
Possibilité de tables d'hôtes sur réservation.
Au menu : produits de la ferme et du potager, confitures maison, plateau de fromages d'Auvergne.
4 chambres d'hôtes n° 45654, classées 3 épis.

30. GAEC DAMET

Andrée, Maurice et Franck DAMET
L'Étang de Bas - 03230 GANNAY-SUR-LOIRE
Tél. 06 07 60 12 83 - Fax 04 70 43 49 04 - fermedamet@yahoo.fr - www.ferme-damet.com

PRODUITS DE LA FERME : la ferme Damet, entreprise familiale, vous propose Le P'tit Damet : fromages de chèvre (crottin, Le Ganétois, Le min Ganétois, pyramide nature ou cendrée, bûche nature ou cendrée, brique nature, pot, spécialités : poivre, ciboulette, cendrée, saveur des bambins, graines de pavot et sésame, échalotes, tomates, figues, italienne, poivron, graines de sésame et moutarde, oignon, tomate, origan et olives noires, apérichèvre).
Le Traditionnel : fromages de vache (traditionnel, faisselle, saveur potagère, carottes, poireaux, échalotes, apérivache), crème, yaourts nature fermiers.
Viande bovine en caissette sur commande.

OUVERTURE : du lundi au jeudi de 7 h 30 à 9 h 30 et de 17 h 30 à 18 h 30. Vendredi de 17 h à 18 h 30 et samedi de 7 h 30 à 9 h 30.

HÉBERGEMENT : Le gîte est localisé dans un cadre idéal pour se ressourcer mais aussi découvrir le riche patrimoine historique et culturel de la région.
Ce gîte de caractère a été restauré en conservant le charme du traditionnel tout en alliant le confort du modernisme.
Le bois utilisé à l'étage permet d'assurer un grand confort thermique et phonique.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n°2013C105, classé 4 clés.

31. FERME DES BARCHAUDS

Gilles DESGRANGES
Les Barchauds - 03380 HURIEL
Tél. 06 50 74 42 19 - Tél./Fax 04 70 06 44 62 - gaec.cdlr@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : c'est en reprenant l'exploitation de vignes comme le faisait son grand-père, que Gilles Desgranges a évité la disparition du petit vin d'Huriel, qu'il se fera un plaisir de vous faire déguster.
Vin d'Huriel rouge, rosé, blanc et méthode traditionnelle (appellation Vin de Pays du Val de Loire).

OUVERTURE : vendredi de 17 h à 20 h, ou sur rendez-vous.

32. FERME DE LA MANILLIÈRE

André et Marie-Christine MAZIOUX
La Manillière - 03250 LAPRUGNE
Tél./Fax 04 70 59 77 15 - earl.mazioux@03.sideral.fr

HÉBERGEMENT : un gîte au cœur de la Montagne bourbonnaise... situé à proximité de l'exploitation laitière avec 50 vaches, nichée tout en haut de la Montagne bourbonnaise.
Traite des animaux, visite de la ferme et de la laiterie.
L'hiver, ski de piste et de fond à la Loge-des-Gardes et à Lavoine.
L'été, découverte de la nature et de la Montagne bourbonnaise.
Gîte d'une capacité de 8 personnes.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n°31044, classé 3 épis.

33. GAEC PASSÉ

Sylvia et Nicolas PASSÉ
Les Pertins - 03130 LE BOUCHAUD
Tél. 04 70 55 31 22 - 06 75 09 06 35 - nicolasylvia.passe@orange.fr - www.gitedespertins.fr

HÉBERGEMENT : Sylvia et Nicolas vous proposent un agréable séjour dans une ancienne écurie pleine de charme, sa décoration soignée et son calme sauront vous séduire.
Gîte composé de 4 chambres pouvant accueillir 8 personnes.
Visite de notre élevage. Randonnées sur place. Pêche sur notre étang... Aire de jeux au bourg de la commune pour jeunes enfants.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n° 21179, classé 3 épis.

34. FERME DES GOÛTS

Joëlle et Emmanuel DE LAMARLIÈRE
Les Goûts - 03350 LE BRETHON
Tél./Fax 04 70 06 89 80 - 06 08 47 21 08 - joma.delam@orange.fr

HÉBERGEMENT : bienvenue dans notre gîte, à la ferme des goûts, la découverte des animaux de la ferme, c'est possible ! Il y a des vaches et des moutons destinés à la production de viande. Il y a aussi une basse-cour, des chèvres, des chevaux, des volailles et des moutons d'ornement...
Gîte d'une capacité d'accueil de 4 personnes.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n°G1980, classé 3 épis.

35. CENTRE ÉQUESTRE DE LA VALLÉE

Alexandre MARINHO et Michel DE JONG
Chez Moutte - 03120 LE BREUIL
Tél. 04 70 99 06 02 - 06 61 51 61 99 - chezmoutte@yahoo.fr - www.centreequestredelavallee.ffe.com

FERME ÉQUESTRE : centre équestre situé au pied de la Montagne bourbonnaise. Alexandre et Michel vous proposent : équitation de pleine nature, promenades et randonnées, enseignement, baby poney, accueil de groupe, pension.

OUVERTURE : toute l'année.

36. COMBARET ISABELLE

Isabelle COMBARET
Les Malgarins - 03130 LE DONJON
Tél. 06 86 57 03 08 - isabelle.combaret@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : venez découvrir une production atypique en Allier.
Isabelle vous propose des champignons shiitaké ou lentin.

OUVERTURE : sur rendez-vous.

37. LA NOUX

Alain et Michèle DECERLE
La Noux - 03130 LE PIN
Tél. 04 70 55 62 62 - 06 42 71 39 82 - alain.decerleg@gmail.com

HÉBERGEMENT : un savoureux mélange de modernité et de tradition... Michèle et Alain vous accueillent dans leurs 4 chambres d'hôtes restaurées avec goût dans la maison familiale.

OUVERTURE : toute l'année.

38. LES RUCHERS DE SAINT MAYEUL

Alain et Christiane BONGARD
2 et 4 Rue du Moulin Bonin - 03320 LE VEURDRE
Tél. 04 70 66 40 25 - ruchersdesaintmayeul@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : notre exploitation apicole familiale se compose de 900 ruches (la plus importante d'Auvergne) réparties sur les 4 départements auvergnats. Un tel cheptel permet la récolte de miels variés : miel de fleurs, miel de printemps, miel du tilleul, miel de montagne, miel d'acacia, miel de forêt ainsi que pastilles au miel, pain d'épice, confiture de fruits, gelée royale, propolis, pollen.

OUVERTURE : du lundi au vendredi toute la journée et samedi matin. Présents sur les marchés de Sancoins, Moulins, Nevers et Bourges.
Drive achetezalaferme03.fr

39. FERME AUBERGE LE VIEUX LOGIS

Brigitte LAFORÊT
Vinzelles - 03130 LENAX
Tél. 04 70 55 24 15 - brigitte.laforet@wanadoo.fr

FERME AUBERGE : ferme auberge authentique sur une petite exploitation traditionnelle avec élevages bovins, caprins et volailles. Terrines maison, pâté aux pommes de terre, volailles de la ferme, fromages de chèvre, tartes maison, île flottante sont au menu.

OUVERTURE : sur réservation les week-ends et jours fériés de Pâques à la Toussaint. Tous les jours en juillet et août.
Capacité d'accueil : 45 personnes.

40. LA FERME D'AMBON

Henri MARCHAND
3 rue du Moulin d'Ambon - 03500 LORIGES
Tél. 04 70 45 18 35 - 06 21 36 26 09 - henri.marchand2@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : à la ferme d'Ambon, Henri élève ses volailles de façon traditionnelle et vous en fait profiter.
Volailles (PAC), terrines de pintades, saucissons de volailles...

OUVERTURE : sur rendez-vous.
Marchés : vendredi Moulins et samedi Saint-Pourçain-sur-Sioule.

41. EARL DOMAINE DE LA SOURDE

Cédric et Benoît BONVIN
11 Rue Sainte Catherine - 03500 LOUCHY-MONTFAND
Tél. 06 32 15 44 56 - 09 61 03 42 59 - 06 87 81 58 21 - Fax 04 70 45 69 13 - cave.bonvin@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Cédric et Benoît vous accueillent sur un vignoble de 18 hectares et vous proposent : une gamme de vins blanc (cuvée Aurélie, réserve de la Sourde), rouge (cuvée Bourbonnaise, cuvée des Créchoux, cuvée des Hautes Vignes), rosé (cuvée estivale) et méthode traditionnelle (blanc et rosé).

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30.
Dimanche sur rendez-vous. Fermé les jours fériés.

42. EARL LANDRIEAUX

Anthony, Lætitia et Jérémie LANDRIEAUX
5 Rue de l'Artouzat - Le Clos Moret - 03500 LOUCHY-MONTFAND
Tél. 06 76 70 09 96 - laetitia66@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : nous faisons nos propres semences et cultivons notre blé de meunerie. Ainsi, nous maîtrisons la traçabilité de A à Z.
Nous fabriquons notre farine à la ferme, dans un moulin à meule de pierre.
L'ensemble de nos farines (blanche, semi-complète, complète, de sarrasin et blé dur) est proposé à la vente dans notre boutique.
Nous fabriquons nos pâtes (nature ou aromatiques) à la ferme à partir de nos céréales.

OUVERTURE : mardi au vendredi de 15 h à 18 h 30.

43. AU FOUR ET AU MOULIN

Clément MARIAU
4, Bourdesoule - 03600 LOUROUX-DE-BEAUNE
Tél. 04 15 03 02 00 - aufouretaumoulin03@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : ferme de polyculture élevage ovins en Combrailles bourbonnaises, avec transformation des céréales en pains et pâtes au froment, seigle, épeautre... Pains à base de farines de meules de blé, seigle, sarrasin, épeautre, petit épeautre. Tous les pains sont au levain et cuits au four à bois.
Pâtes, biscuits, flocons d'avoine, caissettes de viande d'agneau sur commande.

OUVERTURE : mercredi et vendredi de 13 h à 15 h, en dehors de ces créneaux, sur rendez-vous.
AMAP Les courgettes et Les ouches à Montluçon, AMAP de Gannat, place de Montvicq le mercredi de 15 h 30 à 18 h 30, marché d'Athanor à Montluçon le vendredi de 16 h 30 à 19 h.

44. LA FERME DES GRILLONS

Richard NÉANT
Le Grellet - 03320 LURCY-LÉVIS
Tél. 06 70 50 49 92 - lafermedesgrillons@orange.fr

achetez à la ferme 03.fr

PRODUITS DE LA FERME : ferme en agriculture bio depuis 1993, dans le Bocage bourbonnais.
Richard élève des bovins, des porcs et quelques volailles sur 95 ha de prairies.
Charcuteries sèches et plats cuisinés à base de porc.

OUVERTURE : vendredi de 17 h 30 à 18 h 30 ou sur rendez-vous.

45. DOMAINE DE LA VAUVRE

William DE COCK
Domaine de la Vauvre - 03190 MAILLET
Tél. 04 70 06 61 83 - domaine.de.la.vauvre@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : charcuterie, salaisons, viandes fraîches de bœuf et porc fermier (conditionnées sous vide, en vente au détail ou en caissette), poulets, pintades, dindes et chapons. Gamme de feuilletés, tourtes, pâtés à la viande, plats cuisinés...
Sur commande, réalisation de buffets et plats à emporter.

OUVERTURE : samedi de 9 h à 19 h.
Dimanche de 9 h à 11 h 30. En semaine sur rendez-vous.
Marchés : mercredi matin à Le Veurdre, jeudi à Cérilly, vendredi matin à Commentry et à Hérisson, samedi à Bourbon-l'Archambault et vendredi de 16 h 30 à 19 h 30 à Montluçon.
Activité traiteur.

46. FERME DES BONNES

Morgane WIRTH LOQUET
Les Bonnes - 03210 MARIGNY
Tél. 06 71 87 95 29 - morganaurel_1@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME : petite exploitation caprine en plein air avec transformation fromagère et volailles fermières de plein air également.
Fromages de chèvre, œufs frais, volailles (poulets et pintades).

OUVERTURE : tous les après-midi de 14 h à 18 h, sauf le dimanche.

47. DOMAINE DE BELLEVUE

DOMAINE DE BELLEVUE
Jean-Louis PÉTILLAT
Bellevue - 03500 MEILLARD
Tél. 04 70 42 05 56 - Fax 04 70 42 09 75 - ledomaine@saintpourcain-bellevue.fr - www.saintpourcain-bellevue.fr

PRODUITS DE LA FERME : c'est au cœur du Bourbonnais, sur la commune de Meillard, que le domaine de Bellevue abrite son vignoble de 22 ha. Un savoir-faire familial traditionnel et une passion inconditionnelle de la viticulture tirent de ce terroir le meilleur du vin de l'AOP Saint-Pourçain, l'une des appellations d'origine protégée des vins du Val de Loire.
Toutes une gamme de vins Blanc, Rouge, Rosé : des nouvelles cuvées URBAIN V Blanc et Rouge (Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2018) aux cuvées traditionnelles de l'année.
Mais aussi des vins pétillants et aromatisés pour partager nos meilleurs moments de convivialité.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h. Le lundi et le jeudi matin sur rendez-vous.
Fermé dimanches et jours fériés.

48. MÉLOUX SANDRINE

Sandrine MÉLOUX
10, route de Beaubras - 03140 MONESTIER
Tél. 06 89 18 32 84 - meloux.sandrine@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : jeune agricultrice installée en volailles fermières, Sandrine vous propose : poulet entier ou au détail, pintade, canette canard, lapin, poule, volailles de fin d'année (oie, dinde, chapon fini au lait) ; œufs de poules, de cailles et d'oies.

OUVERTURE : le vendredi de 17 h à 19 h ou sur commande.
Marchés : mercredi matin à Bellenaves, jeudi matin (1 semaine sur 2) à Ébreuil, samedi matin à Gannat.

49. DOMAINE DE L'HIPPOGRIFFE

Hélène LOMBARDI et Fabien LLORENS
Les Loges Barrault - 03340 MONTBEUGNY
Tél. 06 61 82 40 91 - contact@hippogriffe.net - hippogriffe.net

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
au cœur de l'Allier, dans un écrin de verdure, entouré de forêt, venez découvrir le monde mystérieux de la fauconnerie équestre.
La biodiversité et l'environnement (protection d'espèces menacées). Découverte de l'espèce et son origine.
Comportement et mode de vie des espèces.
Physiologie et cycle (reproduction, croissance...).
Utilité de l'espèce dans l'environnement, dans l'histoire.
Démonstration des rapaces en situation de vol ou de chasse et des chevaux en dressage et attelage.

OUVERTURE : du 1er avril au 31 décembre.
Sur rendez-vous pour les animations pédagogiques pour les groupes.
Ouverture tous les mercredis après-midi (excepté le 15 août) pour une visite libre et pour assister aux entraînements des animaux (jusqu'au 31 août).
Capacité d'accueil : 80 personnes pour les animations pédagogiques.
Portes ouvertes le quatrième dimanche de juin.

50. LE P'TIT LOQUET

Annick et Jonathan LOQUET
Les Guilloux - 03000 MONTILLY
le-p-tit-loquet@orange.fr

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :
participer à la traite d'une chèvre, donner le biberon aux chevreaux. Distribution de céréales et de foin aux chèvres, de grains aux volailles, de câlins aux lapins et de pain aux ânes et chevaux. Alimentation des chèvres et des volailles, traite.
Salle d'accueil 120 m², WC handicapé.

OUVERTURE : de mars à fin octobre.
Tél. 04 70 46 75 86 - 06 85 15 72 03.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

FERME AUBERGE : un chemin tortueux et bocager vous amène à l'entrée de la cour. Marqué d'un petit pont en pierre et d'une mare avec ses oies et ses canards, il aboutit à la ferme...
Vous découvrirez une cuisine goûteuse et généreuse qui varie au fil des saisons.

OUVERTURE : sur réservation, du vendredi midi au dimanche midi et groupes en semaine.
Tél. 04 70 48 98 26 - 06 34 44 34 49
Capacité d'accueil : 50 personnes.

51. EARL FERME DE GAYÈRE

Jean-Claude, Viviane et Sébastien COMPAGNAT
Gayère - 03250 NIZEROLLES
Tél. 04 70 59 39 16 - Fax 04 70 59 74 91 - fermedegayere@wanadoo.fr - www.fermedegayere.com

PRODUITS DE LA FERME : en Montagne bourbonnaise, ferme d'élevage avec bovins charolais, porcs fermiers... Viande de porc, charcuterie (saucisson, terrines, tête de porc, fritons, jambons), viande bovine et plats cuisinés en conserve : civet de porc, tripes, porc aux châtaignes.

OUVERTURE : vendredi et samedi de 9 h 30 à 19 h, ou sur rendez-vous. Activité traiteur.

HÉBERGEMENT : vivre en Montagne bourbonnaise. Cette maison en pierre de pays avec cour et espace vert dispose d'une vue dégagée sur la Montagne bourbonnaise.
Étang à 500 m, barque à disposition.
Accrobranches et plan d'eau à Saint-Clément 8 km.
Vichy 23 km. Station de ski à 30 km.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n°G31120, classé 3 épis.

52. VIA L'ESCARGOT

Mickaël VIAL
Rebirière - 03250 NIZEROLLES
Tél. 06 62 46 67 45 - contact@vialescargot.fr - www.vialescargot.fr

achetez à la ferme 03.fr

PRODUITS DE LA FERME : installés à Nizerolles en Montagne bourbonnaise, nous élevons, transformons et vendons nos escargots. Ils sont préparés avec soins et commercialisés sur différents marchés, ainsi qu'à la ferme. Escargots en coquille, en croquille, sous vide court-bouillon ou en gougère. Boudin blanc d'escargot. Toastinette.

OUVERTURE : sur rendez-vous.

53. LA FERME DE VILLARS

Guillaume POTIER
Villars - 03210 NOYANT-D'ALLIER
Tél. 09 75 96 14 91 - 06 83 53 92 12 - lafermedevillars@orange.fr

achetez à la ferme 03.fr

PRODUITS DE LA FERME : au cœur du Bocage bourbonnais, dans un village atypique à proximité du Belvédère des Côtes Matras, les chèvres sont élevées traditionnellement : pâturage, foin et céréales.
Le lait est transformé quotidiennement en fromages, commercialisés frais ou affinés ; les classiques crottins et briques côtoient les créations spéciales comme le Carreau de la Mine, le Guérandais ou la fameuse Galinette cendrée ! À découvrir !

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9 h à 11 h 30.
Fermé le dimanche et jours fériés.
Possibilité d'assister à la traite, visite guidée et dégustation (sur rendez-vous).
Drive achetezalaferme03.fr

54. GAEC DU PETIT FRANCHESSE

Évelyne, Aurélien et Gilles BONNAFOUX
Le Petit Franchesse - 03240 ROCLES
Tél. 04 70 47 11 40 - Fax 04 70 47 15 85 - gaec.petitfranchesse@wanadoo.fr

achetez à la ferme 03.fr

PRODUITS DE LA FERME : exploitation laitière du Bocage bourbonnais avec 90 vaches produisant 800 000 litres de lait. Une partie du lait est vendue à la laiterie, une autre est transformée sur place en produits laitiers dans une fromagerie avec un agrément CEE. Gamme variée de fromages de vache fermiers, lait cru, crème fraîche, yaourts.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 7 h à 11 h 30 et du mardi au vendredi de 14 h 00 à 16 h 00.
Marchés : mardi Cosne-d'Allier et Varennes-sur-Allier, mercredi Montmarault et Yzeure, jeudi Souvigny, jeudi après-midi le Montet, vendredi Moulins et Hérisson, samedi Saint-Pourçain-sur-Sioule et Bourbon-l'Archambault.
Drive achetezalaferme03.fr

BIENVENUE à la ferme

55. BISONS D'AUVERGNE

Matthieu PERON
Le Plaix - 03240 ROCLES
Tél. 06 50 16 06 87 - matthieu.peron@bisons-auvergne.fr - www.bisons-auvergne.fr

PRODUITS DE LA FERME : en plein cœur du Bourbonnais, notre élevage compte plus de 200 bisons d'Amérique, au pré toute l'année et nourris avec des aliments produits sur l'exploitation.
Cette alimentation naturelle permet de conserver toute l'authenticité de la viande de bison. Très proche de la viande de bœuf pour les qualités gustatives, le bison possède une inestimable valeur diététique.
Viande fraîche en caissette ou au détail sur commande.
Charcuterie de bison (saucisson, viande séchée, terrine) et plats cuisinés.

OUVERTURE : sur rendez-vous.
Ruche-qui-dit-oui.
Drive achetezalaferme03.fr

56. GAEC DE LA CROIX SOLEIL

Hervé CHEMEL et Sylvie MERCIER
Le Mont - 03170 SAINT-ANGEL
Tél. 04 70 07 98 41 - 06 50 19 68 24 - sylvie.mercier475@orange.fr - www.gaecdelacroixsoleil.fr

PRODUITS DE LA FERME : production de canards gras, porcs plein air et volailles.
Toutes nos viandes sont transformées par nos soins dans notre laboratoire.
Canard gras frais, canard gras cuisiné, volaille plein air, porc frais, charcuterie, salaisons, conserves.

OUVERTURE : de 9 h à 12 h le samedi matin.
Drive : achetezamontlucon.fr - achetezalaferme03.fr

57. GAEC PIÉRART PÈRE ET FILS

Cédric, Luc et Paula PIÉRART
Tillay - 03370 SAINT-DÉSIRÉ
Tél./Fax 04 70 06 57 62 - 06 24 25 32 50 - luc.pierart123@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage traditionnel de bovins allaitants limousins et de volailles fermières de plein air.
Viande bovine limousine issue de jeunes femelles élevées et engraissées avec les produits de l'exploitation.
Les carcasses sont découpées sur l'exploitation par un boucher professionnel, mises sous vide et vendues en caissettes.
Volailles fermières élevées au blé.

OUVERTURE : sur commande et sur rendez-vous.

58. GAEC DES CAIRES

Sylvain FILLE et Béatrice et Dominique DUPRAT
Les Caires - 03420 SAINT-FARGEOL
Tél. 04 70 51 63 84 - 06 26 88 19 19 - Fax 04 70 51 63 84
fermedescaires@orange.fr - fermedescaires.canalblog.com

PRODUITS DE LA FERME : vente directe à la ferme de volailles et de viande bovine blonde d'aquitaine.
Tous les animaux sont élevés avec les céréales et fourrages récoltés sur l'exploitation.
Volailles fermières : poulets, pintades, dindes et chapons.
Viande bovine race blonde d'aquitaine en caissette : bifteck, rosbif, côte, entrecôte, braisé, bourguignon, pot-au-feu.

OUVERTURE : sur commande et sur rendez-vous.

59. FERME FARJAUD

Famille FARJAUD
Les Gras - 03150 SAINT-GÉRAND-LE-PUY
Tél./Fax 04 70 99 88 85 - contact@farjaud.com - www.farjaud.com

PRODUITS DE LA FERME : au cœur de la Forterre, nos vaches charolaises et nos volailles profitent des prairies de notre ferme et consomment les céréales et les fourrages récoltés sur ses terres.
Conserves : plats cuisinés et charcuterie.
Viande fraîche sur commande.
Burger 100 % fermier : Le Fermidable ! Le steak haché est réalisé dans nos ateliers à partir de viandes bovines sélectionnées de nos charolaises. Le bun's est fabriqué avec la farine issue des blés que nous cultivons dans nos champs.

OUVERTURE : vendredi de 15 h à 19 h.
Du lundi au vendredi de 9 h à 11 h 30 et de 13 h 30 à 15 h 30 sur rendez-vous.
Marché couvert de Vichy samedi matin de 8 h à 12 h, sur la mezzanine.
Accueil de camping-car.

60. JUMENTERIE LES FORESTINES

Cyrille LÉCHAT
Montalimbert - 03440 SAINT-HILAIRE
Tél. 04 70 47 36 49 - 07 61 51 72 74 - cyrille.lechat@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : nos juments et poulains pâturent sur des terrains préservés au cœur des bocages de l'Allier. Les juments produisent des poulains valorisés en chevaux de sport... et du lait !
Lait de jument reconstituant et rééquilibrant : 100 % naturel !
Cosmétiques : crème de jour, lait corporel, savon, crème pour les mains, crème antirides...

OUVERTURE : sur rendez-vous.

61. FROMAGERIE PÉRARD

Franck PÉRARD
8 Chemin des Gachons - 03130 SAINT-LÉGER-SUR-VOUZANCE
Tél./Fax 04 70 55 64 65 - 06 86 43 29 04 - fjgachons@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : entre Bourbonnais et Charolais, à cheval sur l'Allier et la Saône-et-Loire, Franck élève 130 chèvres.
Élevage traditionnel avec pâturage, le lait produit est transformé et commercialisé sous dix formes différentes.
Fromages de chèvre fermiers, bûche, pyramide, briquette, crottin... et une spécialité « le saint-légeois ».

OUVERTURE : du lundi au samedi de 7 h à 12 h.
Fermé le dimanche et les jours fériés (sauf réservation).
Horaires restreints en période de faible production, affichés à la ferme.

62. GAEC LAUBY

Valérie, Thierry et Jérémie LAUBY
62 Le Domaine Neuf - 03220 SAINT-LÉON
Tél. 04 70 42 16 06 - 06 31 37 90 80 - Fax 04 70 42 16 06 - earl.domaine.neuf@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : En Sologne bourbonnaise, à Saint-Léon, Le Domaine Neuf est une exploitation familiale gérée par Valérie, Thierry et leur fils Jérémie, jeune agriculteur, installé à la ferme « Les Thureaux » à Saint-Pourçain-sur-Besbre.
La production se compose d'un élevage de bovins charolais et de volailles de plein air, nourries avec les céréales produites à la ferme. Elles sont abattues sur place dans leur abattoir CE agréé par les services vétérinaires.
Poulets, pintades, poulardes, chapons de pintades, dindes, coqs et poules, chapons.

OUVERTURE : du lundi au samedi sur commande et rendez-vous.

63. EARL VICTOR

Patrick VICTOR
Les Jamets - 03150 SAINT-LOUP
Tél. 04 70 43 01 10 - 06 45 29 15 78 - victorpatrick@wanadoo.fr

HÉBERGEMENT : sur une ancienne exploitation agricole, entourée de prés, un gîte de 3 personnes dans une ancienne maison à pans de bois entièrement rénovée et d'un gîte de 8 personnes dans l'ancienne maison de ferme rénovée.
Cette maison à pans de bois a conservé son sol en pierre de Volvic, ses murs à pans de bois et son four à pain.
Grand séjour avec poêle à granulés, cuisine à l'américaine, une grande pièce mezzanine avec un coin salon.
Cour à demi-close avec pelouse (1000 m²).
À proximité : karting, téléski nautique...

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n°G41456, classé 3 épis.

64. LES JARDINS DE BRIAILLES

Brice et Joran GACON
Route de Briailles - 03500 SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE
Tél. 07 68 26 06 21 - lesjardinsdebriailles@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Brice et Joran ont choisi le maraîchage pour reconversion. Passionnés par le travail de la terre et le goût, ils vous proposent plus de 80 variétés de légumes, pour la plupart oubliés depuis de longues années, mais avec des textures et des saveurs inoubliables...

OUVERTURE : sur rendez-vous.

65. LA FERME À CROUTET

Benoît THÉVENET
Croutet - 03390 SAINT-PRIEST-EN-MURAT
Tél. 04 70 07 67 02 - 06 80 63 19 15 - Fax 04 70 07 57 43 - lafermeacroutet@wanadoo.fr - www.lafermeacroutet.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage traditionnel de bovins charolais allaitants, ovins, porcs fermiers.
Ces animaux sont élevés avec les fourrages et les céréales produits sur l'exploitation.
Viande en caissettes ou au détail : bœuf, agneau, porc.
Charcuterie sèche, en conserve ou fraîche.
Pâté aux pommes de terre.
Conserves de plats cuisinés de bœuf, porc et agneau transformées dans un laboratoire agréé CEE sur place.

OUVERTURE : chaque fin de semaine et sur appel.
Marché samedi matin Montluçon (place de la Poterie).

66. GAEC PERRIER

Agnès, Christian et Thomas PERRIER
Ferme des Bousserots - 03220 SAINT-VOIR
Tél. 04 70 43 86 15 - 06 37 02 81 86 - christian.perrier7@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : bienvenue à la ferme des Bousserots où Agnès développe depuis 2003, une production de volailles fermières.
Nouveauté : vente de caissettes de viande charolaise issue de notre exploitation.
Poulets et pintades prêts à cuire, œufs fermiers.
Dindes prêtes à cuire en fin d'année.

OUVERTURE : volailles sur commande avant le mardi soir en vente en fin de semaine.
Vente d'œufs fermiers suivant disponibilité.
Plusieurs fois dans l'année : Vente de caissettes de viande charolaise issue de l'exploitation.
Livraison de poulets et pintades prêts à cuire à l'AMAP des « Paniers de la Besbre » à Dompierre-sur-Besbre.

67. GÎTE DES SOURCES ET CHAMBRES D'HÔTES DES CHÊNES

Bruno et Michèle VAGNE
Les Gueulets - 03210 SOUVIGNY
Tél. 04 70 43 19 82 - 07 70 15 01 08 - gitesouvigny@gmail.com - gitesouvigny.weebly.com

HÉBERGEMENT : dans la ferme de Michèle et Bruno, les chevaux sont élevés pour devenir peut-être de futurs champions de courses de galop.
Les vaches et leurs veaux sont valorisés dans le cadre du label rouge charolais du Bourbonnais.
Le gîte et les chambres d'hôtes sont au calme, dans la ferme, près d'un bois et à 5 km du village médiéval de Souvigny. Le gîte peut accueillir 10 personnes et les trois chambres d'hôtes de 2 à 5 personnes, dans une ancienne grange de l'exploitation aménagée en « grange de loisirs » avec trampoline, ping-pong, baby-foot, piscine.
Site classé à Souvigny, CNCS à Moulins et vélorail.

OUVERTURE : toute l'année.
Possibilité de tables d'hôtes sur réservation.
Gîte n° 11152, classé 3 épis.
Chambres d'hôtes n° 15745, classées 3 épis.

68. ESCARGOTS AUTREMENT

Laurence FINET
Rue Basse - 03220 THIONNE
Tél. 06 03 17 71 99 - 04 70 20 47 39 - escargots-autrement@orange.fr - www.escargots-autrement.fr

PRODUITS DE LA FERME : Laurence vous accueille sur son élevage hélicicole (élevage d'escargots) en plein air, vous proposant des produits cuisinés, en vente directe.
Coquilles et croquilles à la bourguignonne, escapéro (escargots apéritifs), escargots confits, bouchées au bleu, brochettes d'escargots et escargots court-bouillonnés.

OUVERTURE : toute l'année, tous les jours de 10 h à 19 h (téléphoner au préalable).
Vous pourrez visiter l'exploitation de mi-juin à mi-septembre sur rendez-vous.

HÉBERGEMENT : charmante chambre de plain-pied et indépendante décorée et aménagée avec goût.
Lit en 160, possibilité d'un couchage supplémentaire en 80 ou 160. Coin salon, salle d'eau privative avec grande douche italienne et WC. Jardin paysager avec hamacs.
À proximité Le Pal (parc d'attractions et animalier), Le Préhistorama à Châtelperron, CNCS à Moulins.
Pêche et sentiers de randonnées et de vélos.

OUVERTURE : toute l'année.
Possibilité de tables d'hôtes sur réservation, dans la salle à manger ou dans le jardin sous l'immense tilleul, une cuisine familiale avec des produits locaux.
Chambre d'hôtes n° 03CH000003, classée 3 clés.

69. SAFRAN DE MARIE

Bernard FAYET
La Guenille Chemin des Pucets - 03220 TREZELLES
Tél. 06 67 69 57 22 - anne-marie.faye@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME : toujours à la recherche de nouveauté et fort de ses expériences passées, Bernard a fait le choix de créer sa propre safranière sur les hauteurs de la vallée de la Besbre.
Safran et nombreux produits dérivés et innovants.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

70. L'HERBIER DE SAINT FIACRE

Sophie GALLET
Beausoleil - 03460 TREVOL
Tél. 04 70 44 95 64 - 06 15 09 37 12 - sophie.gallet@gmail.com - www.herbier-saint-fiacre.fr

PRODUITS DE LA FERME : exploitation sur 30 hectares (prairies, étangs) proches de Moulins produisant des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique.
Safran, plantes aromatiques et plantes médicinales fraîches ou séchées (cuisine, tisanes), jus de fruits et fruits séchés, fleurs comestibles. En saison, plants d'aromatiques et de légumes, puis légumes ou fruits sur pieds (cueillette encadrée).

OUVERTURE : vendredi de 13 h à 18 h et samedi de 9 h 30 à 12 h 30, ou tous les autres jours sur rendez-vous, jours fériés compris.
Marché couvert de Moulins vendredi matin.
soignons-nos-assiettes.fr/3_l-herbier-de-saint-fiacre.fr

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : visite gourmande, techniques culturales bio et naturelles, travaux pratiques, création d'herbier, cuisine des plantes, réalisation de terreau, de produits du quotidien...
Découvrir son environnement rural et les richesses offertes par la nature et les cycles de la vie. Éveiller les gestes écocitoyens, respecter la faune, la flore.
Reconnaître les plantes comestibles sauvages communes, utiliser les « mauvaises herbes ». Travailler avec des équidés, découvrir l'âne et ses multiples aptitudes, comprendre le paysage bourbonnais. Utiliser les mauvaises herbes et même les cuisiner...

OUVERTURE : du 15 mars au 15 septembre.
Visites gourmandes, sur inscription avant le mercredi soir, chaque samedi à 14 h 30 du 15 mars au 15 septembre, prévoir une durée de 2 heures, thème différent selon saison. Capacité d'accueil : 35 personnes.

71. LES BIQUETTES DU PAYS DE TRONÇAIS

Isabelle DANIEL
Les Combles - Chemin de Pied Bertin - 03360 URÇAY
Tél. 06 46 29 53 12 - danisabelle2005@yahoo.fr - www.les-biquettes-du-pays-de-troncais.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage caprin au parfum de la forêt de Tronçais. Fromages au lait de chèvres : crottin, fromages blancs, pâte à tartiner...
Vente en ligne.

OUVERTURE : de 17 h 30 à 18 h 30. Marchés de Saint-Bonnet-de-Tronçais, Montluçon et Saint-Amand-Montrond.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : au cœur de la Forêt de Tronçais, un lieu où vous serez acteur de la vie des chèvres. On entre dans les enclos, on brosse, on câline, on va promener en laisse pour observer leur alimentation en extérieur, on donne le biberon, on trait à la main.
Comment élève-t-on une chèvre ?
Comment fabrique-t-on du fromage ?

OUVERTURE : sur rendez-vous de février à novembre.
Ateliers d'animation autour du monde de la chèvre.
Organisation de fête d'anniversaire à la ferme.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

72. ÉPERON DE VERNEUIL

Michèle BROLLES
2, impasse de la Courcelle - 03500 VERNEUIL-EN-BOURBONNAIS
Tél. 06 22 39 61 37 - contact@eperondevernueil.fr - www.eperondeverneuil.com

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : le centre équestre l'Éperon de Verneuil vous accueille et vous propose différentes activités : accueil de groupes, cours pour les enfants et les adultes, stages, pensions de chevaux, ballades à poney et à cheval, voltige.
Découverte du poney, du cheval et de bien d'autres animaux : poules, cochons d'inde, lamas, wallabies, lapins, chèvres angora, canards, oies,

OUVERTURE : lundi, mardi et jeudi.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

Les rendez-vous

DE BIENVENUE À LA FERME

LE PRINTEMPS DE BIENVENUE À LA FERME

Dès les premiers beaux jours, partez à la découverte de nos fermes : visites, animations, jeux, dégustations, portes ouvertes...

LES MARCHÉS D'ÉTÉ À LA FERME

Durant tout l'été, faites votre marché sur les fermes « Bienvenue à la ferme » de nos adhérents. Vous retrouverez un large éventail de produits fermiers, une présentation de leur exploitation agricole, des animations pour passer une agréable journée.

L'AUTOMNE À LA FERME

Après les vendanges et avant les fêtes, les adhérents vous proposent de partager avec eux les délices de leurs terroirs et vous ouvrent grand leurs portes. Les agriculteurs du réseau vous proposent des « Échappées Ferme ».

LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

Composés uniquement de producteurs fermiers et artisans, ces marchés privilégient le contact direct entre producteur et consommateur. Vous les reconnaîtrez grâce au logo et à la marque déposée « Marchés des Producteurs de Pays ».

Retrouvez tous nos programmes et calendriers sur nos sites :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier
www.marches-producteurs.com/allier
www.allier.chambre-agriculture.fr
www.facebook.com/bienvenuealaferme.auvergne

Auvergne Rhône-Alpes Entreprises | Allier

Nous soutenons le développement des entreprises régionales

Produits d'Allier

Hôtel de Rochefort - 12 Cours Anatole France
BP. 1641 - 03016 Moulins Cedex - France
Tél : +33 (0)4 70 46 95 60

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Allier le Département

Venez NOUS VOIR

Une question ?
CONTACTEZ VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE DÉPARTEMENTALE AU : 04 70 48 42 42

Retrouvez-nous sur :
bienvenue-a-la-ferme.com

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ALLIER AVEC LA PARTICIPATION DES ADHÉRENTS DU RÉSEAU.

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ALLIER
60, cours Jean-Jaurès - BP 1727 - 03017 MOULINS CEDEX
Tél. 04 70 48 42 42 - Fax 04 70 46 30 69
Mail : bienvenue-a-la-ferme@allier.chambagri.fr
www.allier.chambre-agriculture.fr - www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier
Retrouvez-nous sur Facebook et Twitter !

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « développement agricole et rural »