



MANGEZ
VIVEZ
fermier

GOÛTEZ L'ALLIER

ÉDITION 2022-2023

**VENTE DE PRODUITS FERMIERES
ET ACCUEIL À LA FERME**



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALLIER

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT



ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ.

NOS CONSEILLERS SONT À VOTRE DISPOSITION SUR
l'application Ma Banque • credit-agricole.fr/ca-centrefrance • en agence •   

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



CENTRE FRANCE

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel de Centre France. Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège social : 3, avenue de la Libération - 63045 Clermont-Ferrand cedex 9. Siren 445 200 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance inscrite au Registre des intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 162. Découvrez notre politique de protection des données personnelles sur notre site internet www.credit-agricole.fr/ca-centrefrance ou sur demande dans une agence. Photographe : Yann Stofer. 

Édito

GOÛTEZ L'ALLIER

Mangez et vivez fermier avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier. Créée par les agriculteurs et portée par les Chambres d'agriculture depuis plus de 30 ans, Bienvenue à la ferme est la première marque française d'accueil à la ferme et de vente directe qui valorise la richesse de l'agriculture nationale.

Dans l'Allier, 66 agriculteurs Bienvenue à la ferme, accompagnés par la Chambre d'agriculture, ont à cœur de faire découvrir leurs produits, leur savoir-faire et les coulisses de leur exploitation au grand public. Des producteurs de viande, d'escargots, de fromages, miel, vins... qui vendent leurs produits à la ferme, sur les marchés ou dans les magasins de producteurs. Des responsables de fermes pédagogiques, fermes auberges, gîtes ou chambres d'hôtes... qui accueillent leurs hôtes pour un séjour, un repas, un goûter, une visite de découverte ou pédagogique, une séance d'équitation... En adhérant au réseau, ils s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Au service des agriculteurs et des territoires, la Chambre d'agriculture de l'Allier accompagne les adhérents du réseau Bienvenue à la ferme dans la promotion et le développement de leurs activités. Renforcer la notoriété de la marque Bienvenue à la ferme, et faire connaître les activités et produits des adhérents auprès du grand public, tels sont les objectifs de la Chambre d'agriculture. Cela passe notamment par la diffusion du guide « Goûtez l'Allier » afin que les consommateurs et touristes trouvent et dégustent les produits de saison du département, et découvrent les plaisirs simples de la vie à la ferme.

Prêts pour une expérience inoubliable avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier ? Retrouvez-les, au fil des pages de ce guide, et « venez les voir » !

Patrice Bonnin,
Président de la Chambre d'agriculture de l'Allier

LES ÉLUS DE
LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE
EN CHARGE DU
DÉVELOPPEMENT
DU RÉSEAU
BIENVENUE
À LA FERME



Gérard Cognet



Anne-Laure Ducrocq



Adeline Fabre

Les fermes du réseau

Les 66 agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier localisés sur cette carte 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 le 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



Sommaire

MANGEZ FERMIER : DÉCOUVREZ LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

ESCARGOTS

	page
Escargots Autrement (n° 61)	26
Les Escargots de Babeth (n° 42)	19

FARINE, HUILE, PÂTES

Domaine des Bérioles (n° 10)	9
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
EARL Landrieaux (n° 39)	18

FROMAGES ET AUTRES PRODUITS LAITIERS

Asinerie de la Vioune (n° 31)	16
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Ferme des Bonnes (n° 43)	20
Ferme Dunand (n° 18)	11
Gaec Damet (n° 28)	15
Gaec de Demas (n° 2)	6
Gaec Desforges (n° 16)	11
Gaec du Petit Franchesse (n° 51)	22
La Fabr'ik des Tilleuls (n° 57)	24
La Ferme des Grangers (n° 7)	8
La Ferme des Moreaux (n° 32)	16
La Ferme de Villars (n° 49)	22
Le Ch'ti Cabri (n° 40)	19
Loquet Annick (n° 45)	20

FRUITS ET PRODUITS DÉRIVÉS

Domaine du Parc (n° 54)	23
-------------------------	----

LÉGUMES, POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS

Combaret Isabelle (n° 34)	17
Domaine du Parc (n° 54)	23
Vanstracee Nicolas (n° 21)	12

MIEL

Domaine du Parc (n° 54)	23
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Les Ruchers de Saint Mayeul (n° 36)	17
Rucher de la Montagne Bourbonnaise (n° 3)	6

NOISETTES

Domaine des Kaolins - Noisettes	
Cœur d'Auvergne (n° 27)	14

PPAM ET PRODUITS DÉRIVÉS

L'Herbier de Saint Fiacre (n° 63)	26
-----------------------------------	----

SAFRAN ET PRODUITS DÉRIVÉS

Safran Maison Fayet (n° 64)	27
-----------------------------	----

VIANDE BOVINE

Béni Laurent (n° 60)	25
Domaine de la Vauvre (n° 29)	15
Domaine des Roses (n° 9)	8
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Ferme Farjaud (n° 55)	24
Gaec Damet (n° 28)	15
Gaec de l'Eden (n° 47)	21
Gaec des Caires (n° 53)	23
Gaec du Village (n° 22)	13
Gaec Ferme de Gayère (n° 48)	21
Gaec Perrier (n° 59)	25
La Ferme à Croutet (n° 58)	25
La Ferme aux Serviers (n° 65)	27
La Ferme de l'Harmonie (n° 20)	12
La Ferme de Titi (n° 62)	26

VIANDE DE BISONS, CHARCUTERIE

Bisons d'Auvergne (n° 50)	22
---------------------------	----

VIANDE DE LAPINS

Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Gaec Méli-Meloux (n° 19)	12

VIANDE DE PORCS, CHARCUTERIE

Domaine de la Vauvre (n° 29)	15
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
EARL Pougner - Ferme de Cintrat (n° 12)	9
EARL de La Croix Soleil (n° 52)	23
Gaec de l'Eden (n° 47)	21
Gaec Ferme de Gayère (n° 48)	21
La Ferme à Croutet (n° 58)	25
La Ferme des Grillons (n° 41)	19

VIANDE OVINE

EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Gaec du Village (n° 22)	13
La Ferme à Croutet (n° 58)	25

VOLAILLES, FOIE GRAS, ŒUFS

Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Domaine de la Vauvre (n° 29)	15
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Ferme des Bonnes (n° 43)	20
Foie gras de Bert (n° 5)	7
EARL de La Croix Soleil (n° 52)	23
Gaec des Caires (n° 53)	23
Gaec du Village (n° 22)	13
Gaec Lauby (n° 56)	24
Gaec Méli-Meloux (n° 19)	12
Gaec Perrier (n° 59)	25
La Ferme d'Ambon (n° 37)	18
La Ferme de Titi (n° 62)	26
Volailles Fermières Bio (n° 24)	13

VINS

Domaine de Bellevue (n° 44)	20
Domaine des Bérioles (n° 10)	9
Domaine Gardien (n° 6)	7
EARL Domaine de la Sourde (n° 38)	18
Ferme des Barchauds (n° 30)	15
Les Terres d'Ocre (n° 13)	10

PRODUITS NON ALIMENTAIRES

Asinerie de la Vioune (n° 31)	16
Pépinières de l'Aumance (n° 17)	11

VIVEZ FERMIER : PARTAGEZ DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES À LA FERME

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER À LA FERME

Centre Équestre de la Vallée (n° 33)	16
Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Coucou, Le jardin de l'essentiel (n° 8)	8
Domaine de la Chèvre noire (n° 46)	21
Domaine des Roses (n° 9)	8
Domaine équestre d'Ecyla (n° 14)	10
Gaec du Toine (n° 66)	27
La Ferme des Grangers (n° 7)	8
Les Lamas du Tilloux (n° 25)	14
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 63)	26
Marie à la Ferme (n° 15)	10

DORMIR À LA FERME

Domaine de la Chèvre noire (n° 46)	21
Domaine du Parc (n° 54)	23
EARL des Aubraux (n° 11)	9
Escargots Autrement (n° 61)	26
Ferme des Rodillons (n° 26)	14
Gaec Damet (n° 28)	15
Gaec du Toine (n° 66)	27
Grand gîte de Bert (n° 5)	7
La Ferme aux Serviers (n° 65)	27

SE RESTAURER À LA FERME

Ferme Auberge La Jarge (n° 4)	7
Ferme Auberge Le Vieux Logis (n° 35)	17





1



2



3



4



5



6

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



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 et 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. Marché : Moulins, le vendredi. Drive fermier : achetezalaferme03.fr

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : à la ferme de Cocotte et Compagnie, faites 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. Visite commentée de la ferme. Ateliers « créatifs » sur le thème de la poule avec utilisation d'œufs, plumes, coquilles, boîtes à œufs... Goûter d'anniversaire sur réservation.

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

2. GAEC DE DEMAS

Maxime et Bernadette ORHAN
Demas - 03250 ARRONNES

Tél. 04 70 41 85 33 - 07 77 36 15 67 - maxime.orhan@laposte.net

PRODUITS DE LA FERME : au cœur de la Montagne bourbonnaise, Maxime et Bernadette élèvent des chèvres en plein air, ainsi que des bovins lait et viande. Ils produisent et vendent sur les marchés des fromages frais fermiers, des tommes de vaches et de chèvres, et des yaourts au lait de chèvres.

OUVERTURE : vente à la ferme et sur les marchés (les mercredis à Saint Yorre, les vendredis à Saint-Germain-des-Fossés, les samedis au marché couvert de Vichy et les dimanches au marché de Vichy place de la poste).

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, 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 et Intermarché au Mayet-de-Montagne.

4. FERME AUBERGE LA JARGE

Lydie MERCIER
La Jarge - 03390 BEAUNE-D'ALLIER

Tél. 04 70 64 37 33 - lydie-mercier@wanadoo.fr - www.fermeauberge-la-jarge.com

FERME AUBERGE : dans sa ferme auberge, Lydie propose ses spécialités issues de son exploitation de bovins allaitants charolais, ovins, volailles, élevés de façon traditionnelle, et de son 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 les week-ends, jours fériés et groupes en semaine.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

5. 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 CE.
Élevage de chevaux de selle et de trait.
Foie gras de canard, rillettes, confits, magrets secs, etc.

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 de 9 h à 19 h, fermé le dimanche. Marché de Moulins le vendredi matin.

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

6. DOMAINE GARDIEN

Christophe et Olivier GARDIEN
Chassignolles - 03210 BESSON

Tél. 04 70 42 80 11 - contact@domainegardien.fr - www.domainegardien.fr

PRODUITS DE LA FERME : « Un terroir, un climat, une histoire... » Vignoble familial de 24 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.





7



8



9



10



11



12

7. LA FERME DES GRANGERS

Marie-Janique **BOUTTIER**
Les Grangers - **03210 BRESSON**
Tél. 06 64 32 36 33 - marie-janique.bouttier@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : élevage traditionnel de plein air. Chèvres, vaches et brebis laitières pour la fabrication de fromages nature, frais, affinés, aux herbes, aux confitures de Charroux, etc.

OUVERTURE : vente à la ferme toute l'année de 10 h à 19 h, le dimanche de 10 h à 12 h. Vente sur les marchés à Chemilly l'été le mardi de 17 h à 19 h, à Noyant-d'Allier le mercredi et à Saint-Pourçain-sur-Sioule le samedi.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :

pour une heure ou bien davantage, faites la rencontre des animaux de la ferme (chèvres, brebis, vaches, lapins, volailles...). Découverte de la vie d'un élevage traditionnel de plein air (alimentation, cycle de vie...). Fabrication de fromages.

Le comportement humain avec la nature et son impact. Goûter d'anniversaire sur réservation.

OUVERTURE : toute l'année.
Capacité d'accueil : 60 personnes.

8. COUCOU, LE JARDIN DE L'ESSENTIEL

Corinne **LAFORT**
Tél. 06 19 21 43 51 - fermedecorinne@laposte.net
www.facebook.com/Coucou-le-jardin-de-lessentiel-122758684931653/



FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE

Le jardin de l'essentiel, rue Michel Bernard
03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT
La ferme de l'Ome, L'Ome - **03210 SAINT-MENOUX**

Corinne met son savoir-faire, sa passion et son expérience d'aide médico-psychologique et éducative sportive au profit de ses hôtes. Visitez son jardin et sa ferme pédagogiques composés d'une grande variété de plantes aromatiques et médicinales. Découvrez ces plantes à travers plusieurs ateliers du semis à la récolte, mais aussi les différentes formes de séchage et la fabrication de tisanes.

Corinne peut également présenter son activité dans les écoles selon un programme scolaire établi en concertation, dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées, centres de loisirs, instituts spécialisés...

OUVERTURE : de mai à fin octobre, sur réservation.
Capacité d'accueil : 30 personnes.

9. DOMAINE DES ROSES

Gauthier et François **HAMOT**
Domaine des Roses - **03000 BRESSOLLES**
Tél. 06 88 24 08 47 - 06 47 93 54 09 - domainedesroses@gmail.com - domainedesroses.com
https://www.facebook.com/pages/Ferme-Pedagogique-Domaine-des-Roses/306339763119612

PRODUITS DE LA FERME : vente directe de viande charolaise et vente de reproducteurs charolais.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :

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

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.
Capacité d'accueil : 55 personnes.

OUVERTURE : toute l'année sur commande.

10. 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 2104 37 45 - domainedesberioles@gmail.com
www.lesberioles.com - Facebook : @domainedesberioles - Instagram : @domainedesberioles



PRODUITS DE LA FERME : Le Domaine des Béroles vous ouvre les portes de son chai pour vous faire découvrir l'histoire du vignoble, son travail et ses produits. Dégustation de vins de Saint Pourçain en rosé, blanc, rouge et pétillant (Pinot Noir, Gamay, Chardonnay et le Tressallier, cépage unique à cette appellation). Sentiers oenotouristiques avec chasse au trésor pour les enfants. Possibilité de pique-nique sur réservation. Un coin boutique comprenant des produits issus de la production agricole biologique du domaine (farines, légumineuses), ainsi que plusieurs produits de producteurs locaux, vous permettra de découvrir les terroirs de l'Allier.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous. Pour une visite de groupe de 5 personnes ou plus, il est préférable d'appeler afin qu'un membre de l'équipe vous accueille au mieux.

11. EARL DES AUBRAUX

Pierre **BRENON**
Les Aubraux - **03340 CHAPEAU**
Tél. 06 12 60 21 45 - 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.

12. EARL POUGNER - FERME DE CINTRAT

Marie, Alain et Romuald **POUGNER**
14, Chemin de Cintrat - **03140 CHAREIL-CINTRAT**
Tél. 09 63 44 49 12 - 06 14 96 66 38 - marie@lafermedecintrat.fr
www.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).
Marché : vendredi, Saint-Joseph à Clermont-Ferrand.
Drive achetezalaferme03.fr





13



14



15



16



17



18

13. LES TERRES D'OCRE

Éric et Valérie NESSON - Florent BARICHARD
12 rue des Gravoches - **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 vèran, 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.

14. DOMAINE ÉQUESTRE D'ECYLA

Alice BOUTEILLE et Sylvain FONTANEZ
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.
Fermé le lundi.

15. MARIE A LA FERME

Marie MIALON
Le Méry - **03450 CHOUVIGNY**
Tél. 06 60 56 26 04 - mariealaferme@gmail.com - www.facebook.com/mariealaferme

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : dans un cadre bucolique, découvrez ou redécouvrez le monde de la ferme. Faites connaissance avec les animaux de la ferme. Participez aux ateliers créés sur les animaux, la nature, les productions de la ferme, les sens...

CAMPING A LA FERME : au sein de la ferme pédagogique, plantez votre tente, réveillez-vous au chant du coq, enflez vos bottes, allez nourrir les animaux et ramassez les œufs. Visitez la ferme, participez aux ateliers et à la vie de la ferme. Possibilité de louer des tentes et tipis.

OUVERTURE : toute l'année.
Capacité d'accueil de 100 personnes.

OUVERTURE : de mai à septembre.

16. GAEC DESFORGES

Julien DESFORGES - Stéphanie REMMEAU
La Guittonnaire - **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 à Cosne-d'Allier, jeudi à Montluçon, vendredi à 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. FERME DUNAND

GAEC DUNAND-SAUTHIER - Peggy DELAGE et Frédéric DUNAND-SAUTHIER
La Renauderie - **03320 COULEUVRE**
Tél. 06 16 36 76 38 - gaec.dunandsauthier@gmail.com
fermedunand.b.enregistreuse.fr - www.facebook.com/La-Ferme-Dunand-108042008451770

PRODUITS DE LA FERME : exploitation familiale de vaches laitières nourries sans OGM et au pâturage dès que le temps le permet. Le GAEC Dunand-Sauthier propose des produits lactés frais (yaourts, faisselles, skyrs, crèmes desserts, riz au lait) et glacés (crèmes glacées, glaces au yaourt, entremets glacés individuels et à partager). Des visites de la ferme peuvent être organisées sur réservation.

OUVERTURE : vente à la ferme les vendredis de 17h30 à 19h30 et les samedis de 10h30 à 12h30. Commandes possibles sur fermedunand.b.enregistreuse.fr avec retrait à la ferme pendant les heures d'ouverture ou au marché de Couleuvre. Marché de Couleuvre le mercredi de 16h30 à 19h.



19



20



21



22



23



24

19. GAEC MÉLI MELOUX

Sandrine, Christophe et Jean-Philippe MELOUX
15, Chemin de Gourgeuil - 03330 COUTANSOUZE
Tél. 06 89 18 32 84 - meloux.sandrine@orange.fr - www.gaec-melimeloux.com

PRODUITS DE LA FERME : avec le Gaec Méli Méloux, situé à proximité de la Forêt des Colettes, venez découvrir de bonnes volailles de ferme. Les volailles arrivent à 1 jour sur l'exploitation. Elles sont élevées dans des cabanes déplaçables par petits lots pour pouvoir toujours profiter de la verdure. Elles sont traitées et soignées avec des huiles essentielles et des plantes. Tout est préparé par le Gaec : de la fourche à la fourchette, du producteur au consommateur. Le Gaec vous propose des poulets, pintades, canards et canettes en entier ou en découpe ; lapins fermiers et caillies ; pour les fêtes de fin d'année, dindes grises et noires, chapons et poulardes (finis au lait pour une viande plus tendre) et oies ; œufs de poules et caillies ; ainsi qu'une nouvelle gamme de produits : rillettes de poulet, saucisses sèches de poulet, marinades, saucisses fraîches pour les beaux jours, brochettes de poulet...

OUVERTURE :
Vente à la ferme : le mardi de 16 h à 18 h ou sur commande.
Marchés : Bellenaves, le mercredi matin ; Coutansouze, le vendredi de 16 h à 19 h ; Gannat, le samedi matin (sous la halle).

20. LA FERME DE L'HARMONIE

Fabienne et Christophe MARCILHAC
03160 COUZON
Tél. 04 70 66 2178 - 06 70 75 16 89 - lafermedelharmonie@orange.fr - www.lafermedelharmonie.fr

PRODUITS DE LA FERME : Fabienne et Christophe seront heureux de vous accueillir et faire découvrir leur environnement et leur travail d'éleveur. Ils proposent sur commande des caissettes de + ou - 10 kg de vache limousine, et des caissettes de + ou - 10 kg de veau limousin sous la mère. Afin d'honorer vos commandes dans les meilleurs délais, il est fortement conseillé de réserver.

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

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 et carottes. 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. Steaks hachés surgelés. Saucisses et merguez ovines.

OUVERTURE : vente à la ferme à déterminer à la commande (pour connaître les dates de vente, contactez le Gaec). Drive achetezalaferme03.fr



23. EARL DOMAINE DE LAUDEMARIÈRE

Jean-Claude VINCENT et Séverine CLAYEUX
6, Rue de Laudemarière - 03300 CREUZIER-LE-VIEUX
Tél. 06 98 81 35 00 - domainedelaudemariere@bbox.fr



PRODUITS DE LA FERME : Séverine et Jean-Claude ont développé sur leur ferme bio diverses activités : élevages et cultures avec, comme objectif, vous apporter des produits de qualité... Fromages et yaourts de chèvre, brebis et vache. Crèmes glacées. Produits laitiers. Viande de porc, de veau élevé sous la mère, agneau et de volailles. Farine, huile, miel.

OUVERTURE : samedi de 8 h à 13 h et dimanche de 9 h 30 à 12 h.

24. VOLAILLES FERMÈRES 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, ferme de 40 ha totalement dédiée à l'élevage de volailles fermières bio. Poulets, poules, pintades toute l'année. Dindes, chapons, pintades pour les fêtes de fin d'année.

OUVERTURE : vente à la ferme sur commande. Devant le magasin Croc'Bio à Cusset, les vendredis et samedis matin et devant Biocoop à Bellerive-sur-Allier les samedis matin : poulets rôtis. Marchés des Producteurs de Pays tout l'été. Marché de producteurs place de Jaude à Clermont-Ferrand (1^{er} et 3^e dimanches de chaque mois). Vente en AMAP.



25



26



27



28



29



30

25. LES LAMAS DU TILLOUX

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 alpa » 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 septembre, sur rendez-vous.
Capacité d'accueil : 60 personnes.



1 ENTRÉE ENFANT + 1 ENTRÉE ADULTE = 5 €
(au lieu de 7 €)

Pour toute visite de notre ferme et sur présentation de ce bon, bénéficiez d'une réduction de 2 € sur l'achat d'une entrée enfant et d'une entrée adulte.

LES LAMAS DU TILLOUX

Ni remboursement, ni échange, ni rendu monnaie ne pourront être faits sur ce bon.

26. FERME DES RODILLONS

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



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 : pâte 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.

27. DOMAINE DES KAOLINS - NOISETTES CŒUR D'Auvergne

Nicolas PERRIN et Karen MANGANE
7, Route des Carrières - Les Chaumes Molles - 03330 ÉCHASSIÈRES
Tél. 06 50 42 07 89 - contact@domainedeskaolins.com
www.domainedeskaolins.com - www.facebook.com/Domainedeskaolins

PRODUITS DE LA FERME : jeune agriculteur, Nicolas Perrin a lancé en 2017 sa production de noisettes avec trois variétés (Corabel, Segorbe, Merveille de Bollwiller). Les nombreux gourmands pourront découvrir les Noisettes Cœur d'Auvergne sous différentes formes : noisettes caramélisées, salées ou enrobées de chocolat, tablettes chocolat noisettes, crème de noisettes (1er prix Fermier d'Or 2021), crème de noisette au lait ou au chocolat noir, purée de noisettes. Des visites de sa ferme peuvent également être organisées.

OUVERTURE : sur rendez-vous.

28. GAEC DAMET

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



achetez
à la ferme
03.fr

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 à 18 h 30. Vendredi de 17 h à 18 h 30 et samedi de 7 h 30 à 9 h 30. Dimanche sur réservation.

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.

29. DOMAINE DE LA VAUVRE

William DE COCK
Domaine de la Vauvre - Maillet - 03190 HAUT-BOCAGE
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, pâtes à la viande, plats cuisinés...
Sur commande, réalisation de buffets et plats à emporter.

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

30. FERME DES BARCHAUDS

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





31



32



33



34



35



36

31. ASINERIE DE LA VIOUNE

Gaëlle BLOT
La Vilaine - **03600 HYDS**
Tél. 06 83 91 06 23 - asinieriedelavioune@gmail.com
www.lainess.com - www.facebook.com/Asinerie-de-la-Vioune-et-produits-Lainess-1740359699557515/



PRODUITS DE LA FERME : la ferme biologique compte parmi ses pâtures une quinzaine d'ânesses avec leurs ânonnes et les étalons, ainsi que quelques chevaux. Ces grandes oreilles sont élevées sur 28 hectares de prairies naturelles et vivent dehors toute l'année. Une partie de leur lait est récoltée manuellement pour la vente alimentaire (lait d'ânesse et de jument) et la fabrication de cosmétiques (savons pour le corps, savons de rasage, shampoings, gels douche, laits, crèmes et après-rasage).

OUVERTURE : vente à la ferme sur rendez-vous. Vente en ligne sur www.lainess.com. Vente sur les marchés annuels de producteurs de mai à décembre. Vente en magasins (Maison du tourisme à Montmarault, Maison du tourisme à Nérès-les-Bains, Boutique Arena à Nérès-les-Bains, Breizh d'Auvergne à Bourbon-l'Archambault, La Mine à Bézenet, Bio'Local à Ainay-le-Château, Terre Native à Montmarault et Très Allier à Saint-Pourçain-sur-Sioule).

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : ayant à cœur de faire connaître les ânes et leur véritable nature, Gaëlle Blot accueille les enfants et adultes sur sa ferme. Pendant la visite, vous découvrirez l'élevage des ânes, l'atelier de transformation et les produits de la ferme. Vous participerez également à la traite des ânesses et dégusterez leur lait.

OUVERTURE : visite sur rendez-vous.
Capacité d'accueil de 20 personnes.

32. LA FERME DES MOREAUX

Thimothée et Annie THERRY
Les Moreaux - **03360 ISLE-ET-BARDAIS**
Tél. 06 72 20 82 46 - 06 68 93 65 54 - anniethimotheetherry@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : ayant à cœur de partager la passion de leur métier, Thimothée et Annie élèvent des vaches laitières, chèvres et poules pondeuses. Ils fabriquent des fromages de vaches frais, secs, demi-secs et épiciés disponibles dans leur magasin. Du lait, des crèmes et des œufs sont également proposés. Des visites de la ferme, ainsi que des goûters, peuvent également être organisés sur réservation.

OUVERTURE : toute l'année de 14 h à 19 h.

33. 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 à partir de 18 mois, accueil de groupe, pension. Possibilité de découverte de la ferme sur une journée.

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

34. COMBARET ISABELLE

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

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

OUVERTURE : sur rendez-vous.

35. FERME AUBERGE LE VIEUX LOGIS

Brigitte LAFORÊT
Vinzelles - **03130 LENAX**
Tél. 04 70 55 24 15 - 06 71 37 37 47 - brigitte.laforet@wanadoo.fr

FERME AUBERGE : ferme auberge authentique sur une petite exploitation traditionnelle avec élevages bovins, caprins et volailles. Terrines maison, pâte 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, sauf lundi et mardi. Tous les jours pour les groupes, de Pâques à la Toussaint.
Capacité d'accueil : 45 personnes.

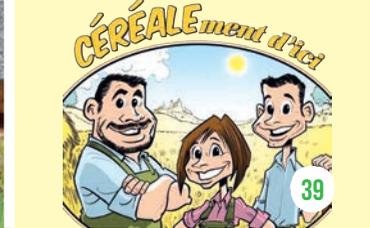
36. LES RUCHERS DE SAINT MAYEUL

Michel BANDON
2 rue du Moulin Bonin - **03320 LE VEURDRE**
Tél. 04 70 66 40 25 - ruchersdesaintmayeul@orange.fr
www.facebook.com/Les-Ruchers-de-Saint-Mayeul-113720383752584/

PRODUITS DE LA FERME : créée en 1930, l'exploitation apicole compte 900 ruches, réparties sur les départements de l'Allier, du Cher, de la Nièvre et du Puy-de-Dôme. Un tel cheptel permet la récolte de miels différents et variés : miel de fleurs, de printemps, de montagne, d'acacia, de forêt, d'aubépine et de tilleul. Les miels sont récoltés dans une miellerie tout en inox répondant à une exigence d'hygiène maximum et un respect des qualités et saveurs. Les Ruchers de Saint Mayeul sont référencés dans le guide Gault et Millau « artisan » 2022.

La ferme propose également des pastilles au miel ou du pain d'épices fabriqués artisanalement à partir de recettes transmises depuis plusieurs générations, ainsi que de la gelée royale, du pollen, de la propolis et ses produits dérivés.

OUVERTURE : vente à la ferme les mardis et jeudis de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h, les autres jours sur rendez-vous. Visite de la miellerie sur rendez-vous.
Vente en ligne sur lesruchersdesaintmayeul.fr
Vente sur les marchés les mercredis matin à Sancoins, les vendredis matin à Moulins, les samedis matin à Bourges et Nevers.



37. 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 - marchandhenri03@gmail.com

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 à Moulins et samedi à Saint-Pourçain-sur-Sioule.

38. 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 9h à 12h et de 14h à 18h 30.
Dimanche sur rendez-vous.
Fermé les jours fériés.

39. 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
www.earl-landrieaux.fr - www.facebook.com/EARL-Landrieaux-1847544022136981/

PRODUITS DE LA FERME : Anthony, Lætitia et Jérémie font leurs propres semences et cultivent leur blé de meunerie. Ainsi, ils maîtrisent la traçabilité de A à Z. Ils fabriquent leur farine à la ferme, dans un moulin à meule de pierre. L'ensemble de leurs farines (blanche, semi-complète, complète, sarrasin, seigle et blé dur) est proposé à la vente dans leur boutique.
Ils fabriquent leurs pâtes (nature, sarrasin ou piment d'Espelette) à la ferme à partir de leurs céréales, ainsi que de l'huile de colza et de tournesol.
Ils proposent également des kits gourmands (cookies, madeines au safran, pain d'épices...) et des paniers garnis avec des produits locaux.
Vente en vrac pour la farine et les pâtes.

OUVERTURE : du mardi au vendredi de 14h à 18h.

40. LE CHTI CABRI

Antoine LESAY
Les Granges - 03600 LOUROUX-DE-BEAUNE
Tél. 06 38 65 53 29 - lehticabri@gmail.com
www.lehticabri.fr - www.facebook.com/lehticabri

PRODUITS DE LA FERME : ayant à cœur de travailler dans le respect de la nature et de ses animaux, Antoine élève des chèvres poitevines en agriculture biologique sur 13 hectares de pâture. Le lait produit par ses chèvres est transformé en fromages (cabriens, briques et pyramides cendrées en frais, demi-sec et sec; crottins aromatisés; Apéro'Biques; faisselle et tommes) et yaourts de février à décembre.
Trois vaches de la race Jersiaise sont également présentes sur la ferme. Antoine peut ainsi vous proposer de délicieux yaourts nature ou aux fruits au lait entier dès le printemps, des fromages (Ch'ti Jersey en frais, demi-sec et sec, Jersey aromatisé, fromages blancs et tommes), du beurre et du lait cru.

OUVERTURE : vente à la ferme du mardi au samedi de 17 h à 19 h. Vente sur les marchés à Montmarault les mercredis matin, Commeny le vendredis matin, Montluçon-Athnor le vendredi de 16 h à 19 h et Nérès-les-Bains les dimanches matin. Vente dans les AMAP de Montluçon et les petits commerces locaux. Visite possible de la ferme avec découverte de la traite sur rendez-vous.

41. LA FERME DES GRILLONS

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



PRODUITS DE LA FERME : ferme en agriculture bio depuis 1993, dans le Bocage bourbonnais.
Richard élève des bovins et des porcs sur 125 ha de prairies. Charcuteries sèches, plats cuisinés à base de porc et viande fraîche de porc.

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

42. LES ESCARGOTS DE BABETH

Élisabeth et Frédéric BONGIRAUD
29, Route de la Brande - 03600 MALICORNE
Tél. 06 45 50 10 39 - lesescargotsdebabeth@hotmail.com - www.facebook.com/lesescargotsdebabeth

PRODUITS DE LA FERME : Élisabeth et Frédéric élèvent, transforment et vendent des escargots 100 % français. Coquilles ou croquilles en persillade ou au bleu d'Auvergne, boudins blancs, pâtes aux pommes de terre et aux escargots, quiches... découvrez leurs produits à la ferme ou sur les marchés.
Afin de mieux connaître le métier d'héliciculteur, des visites de leur ferme sont organisées avec dégustation.

OUVERTURE : vente à la ferme sur rendez-vous.
Vente sur les marchés à Athnor-Montluçon le vendredi de 16h 30 à 19h 30, à Montluçon le samedi matin et à Nérès-les-Bains le dimanche matin.
Visite de la ferme sur réservation, les vendredis soir, entre mi-juin et mi-septembre.





43



44



45



47



48

43. FERME DES BONNES

Morgane WIRTH LOQUET
Les Bonnes - 03210 MARGIGNY
Tél. 06 71 87 95 29 - morganaurel1@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 : vente à la ferme tous les jours à partir de 17 h. Vente sur les marchés : le jeudi à Souvigny, le samedi à Marigny et le dimanche à Moulins. Vente à domicile à Moulins et aux alentours.

44. 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 Pourcain, l'une des appellations d'origine protégée des vins du Val de Loire.

La moitié des vignes ont plus de 30 ans. Le Domaine de Bellevue pratique une agriculture raisonnée, avec une attention particulière à ses sols, pour un bon contrôle des rendements et la recherche de raisins d'excellente qualité. Ce qui lui a permis, en septembre 2020, de devenir l'un des premiers vignobles de Saint Pourcain, à recevoir la Certification Hautes Valeurs Environnementales (HVE) délivrée par OCACIA, organisme agréé par le ministère de l'Agriculture. Depuis plus de 40 ans, Jean-Louis Pétillat poursuit avec passion la vinification au Domaine et perpétue ainsi une tradition vigneronne déjà appréciée au XIV^e siècle par la Papauté d'Avignon.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h. Réservation obligatoire pour les groupes et les lundis. Fermé dimanches et jours fériés.

45. ANNICK LOQUET

Annick LOQUET
Les Guilloux - 03000 MONTILLY
Tél. 06 85 15 72 03 - annick.loquet03@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Annick élève ses chèvres en totale liberté. Elle vous propose sa production de fromages fermiers au lait de chèvres.

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jours (téléphoner avant). Vente à domicile le jeudi et vendredi matin sur Moulins et Yzeure. Vente sur les marchés de Neuvy, le mercredi matin de fin mars à novembre, et Avermes, le samedi matin.

46. DOMAINE DE LA CHÈVRE NOIRE

Michèle BROLLES
29, route des Piquins - 03150 MONTOLDRE
Tél. 06 22 39 61 37 - brolles.bouillet@gmail.com

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : découverte du poney, du cheval et de bien d'autres animaux (poules, cochons d'Inde, lapins, chèvres et canards) que vous pourrez approcher et nourrir.

HÉBERGEMENT : au sein de la propriété de Michèle, passez quelques jours au calme à l'occasion de vacances ou lors de votre passage dans l'Allier dans son gîte de 6 personnes. Elle accueille également les cavaliers randonneurs et leurs chevaux.

OUVERTURE : accueil de groupes sur réservation.

OUVERTURE : sur réservation.

47. GAEC DE L'EDEN

Laura et Sébastien BALADIER
2, Les Forettes - 03310 NÉRIS-LES-BAINS
Tél. 07 83 04 19 75 - lmallet03@aol.com
www.facebook.com/Vente-directe-de-viande-bovine-charolaise-le-marché-de-l-Eden-670026219804593/

PRODUITS DE LA FERME : le Gaec de l'Eden, élevage bovin (Charolaises et Angus) et porc (Large white, Duroc et Mangalitz), vous propose des colis de bœuf, de veau et de porc, de 5, 10 ou 20 kg. La viande est affinée au minimum trois semaines pour éveiller vos papilles au goût et à la tendreté, et ses animaux sont nourris grâce aux récoltes produites sur la ferme. Ses produits sont également disponibles à la vente au détail dans son magasin à la ferme ou sur les marchés. Si vous souhaitez découvrir sa ferme et ses animaux, des visites peuvent être organisées.

OUVERTURE : vente à la ferme le samedi matin de 9 h à 12 h ou sur rendez-vous. Vente sur le marché à Nérès-les-Bains, les jeudis et dimanches matin, et sur le marché d'Athnor à Montluçon, le vendredi de 16 h à 19 h. Visite de la ferme sur rendez-vous.

48. GAEC FERME DE GAYÈRE

Jean-Claude, Viviane et Sébastien COMPAGNAT
Gayère - 03250 NIZEROLLES
Tél. 04 70 59 39 16 - fermedegayere@outlook.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.

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 à 8 km. Vichy à 23 km. Station de ski à 30 km.

OUVERTURE : lundi et mardi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h ; mercredi, de 9 h à 12 h ; jeudi, fermé ; vendredi, de 9 h à 12 h ; samedi, fermé. En dehors de ces horaires, sur rendez-vous. Activité traiteur avec tourne broche.

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



49



50



51



La Biachette
RESTAURANT DE PRODUCTEUR
(producteur de canard gras et porc plein air)
VENTES DE PRODUITS FERMIERES

Ludvine CHEMEL - 06 58 85 94 32

41, rue du Peu de Lara - 03630 DESERTINES - sylvie.mercier475@orange.fr

52



La Ferme des Caires

53



54

49. 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



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.
Drive achetezalaferme03.fr

50. BISONS D'AUVERGNE

Christel et 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, l'élevage compte plus de 400 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

51. GAEC DU PETIT FRANCHESSE

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



PRODUITS DE LA FERME : exploitation laitière du Bocage bourbonnais avec 110 vaches produisant 1 million de 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 CE. 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

52. EARL 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.labiachette.fr



PRODUITS DE LA FERME : production de canards gras, porcs plein air et volailles. Toutes les viandes sont transformées par Hervé et Sylvie dans leur 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. Magasin et restaurant de producteurs, La Biachette, 41, rue du Peu de Lara à Désertines, 04 70 28 62 59, ouvert du lundi au samedi de 10 h à 14 h.

53. GAEC DES CAIRES

Julie DUPRAT, Aline et Sylvain FILLE
Les Caires - **03420 SAINT-FARGEOL**
Tél. 06 24 45 29 69 - fermedescaires@gmail.com - ferme-des-caires.fr

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 (de 10 ou 15 kg et possibilité au détail) : bifteck, ros bif, côte, entrecôte, braisé, bourguignon, pot-au-feu. Viande de veau en caissette : escalope, blanquette, rôti.

OUVERTURE : sur commande et sur rendez-vous.

54. DOMAINE DU PARC

Vincent DREYER
Le Parc - **03340 SAINT-GÉRAND-DE-VAUX**
Tél. 04 63 85 91 85 - 06 79 50 31 90 - domaineduparc@mail.fr - www.domaineduparc.net



PRODUITS DE LA FERME : sur une surface de 8,5 hectares, Vincent produit des fruits, légumes et du miel certifiés Agriculture Biologique (ou en cours de conversion). L'activité a commencé en 2020 avec la production de miel, de fraises et de pommes de terre. Au fil des ans, la production va se diversifier avec la mise à fruits des arbres plantés début 2021. Des produits transformés à la ferme à base de miel et de fruits – des confitures notamment – sont également proposés.

HÉBERGEMENT : dans l'ancien manoir du régisseur de la ferme du château de Saint-Géran, une chambre d'hôtes située au rez-de-chaussée peut accueillir deux personnes pour des courts ou longs séjours. Deux autres chambres d'hôtes sont en cours d'aménagement à l'étage. Ces deux dernières pourront accueillir une famille ou un groupe de 6 personnes. Les petits-déjeuners sont pris dans le salon d'hôtes au rez-de-chaussée avec des produits bio et locaux dès que possible.

OUVERTURE : les mercredis et samedis de 15 h à 19 h ou sur rendez-vous. Le Domaine du Parc étant classé aux monuments historiques, des visites sont possibles librement ou guidées en juillet et août.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.





55



56



57



58



59



60

55. 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, les génisses et vaches charolaises profitent des prairies de la ferme, et consomment les céréales et les fourrages récoltés par la famille Farjaud. Elle élabore à partir de sa viande bovine, une large gamme de charcuterie et plats cuisinés en conserve. Entièrement réalisé dans son atelier, la famille Farjaud propose un burger 100 % fermier : le Fermidable ! Elle prépare non seulement le steak haché, mais aussi le bun's fabriqué avec la farine issue des blés qu'elle cultive dans ses champs.

OUVERTURE : tous les vendredis de 15 h à 19 h. Retrouvez ses produits en circuit court dans les commerces de proximité de notre région.

56. GAEC LAUBY

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

PRODUITS DE LA FERME : en Sologne bourbonnaise, Le Domaine Neuf est une exploitation familiale gérée par Valérie, Thierry, leur fils Jérémie, jeune agriculteur, installé à la ferme « Les Thureaux » à Saint-Pourçain-sur-Besbre, et leur belle-fille Laura. La production se compose d'un élevage de bovins charolais et de volailles de plein air, nourries avec les céréales de 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.

57. LA FABRIK DES TILLEULS

Gaec des Tilleuls - Adeline FABRE et Tony LIÈGE
Lavaud - **03160 SAINT-LEOPARDIN-D'AUGY**
Tél. 04 70 66 28 40 - 06 32 66 90 48 - la-fabrik-des-tilleuls@outlook.fr
www.la-fabrik-des-tilleuls.fr - www.facebook.com/LaFabrikdesTilleuls

PRODUITS DE LA FERME : créé en 2008, le GAEC des Tilleuls élève des chèvres et vaches charolaises dans leur élément naturel et nourries avec les aliments de la ferme. Adeline et Tony proposent en vente directe des fromages de chèvres frais et affinés, des préparations au fromage de chèvre (feuilletés, pompe au chèvre et aux noix, pâte aux pommes de terre...), ainsi que des colis de viande.

OUVERTURE : vente à la ferme les samedis et dimanches de 10 h à 12 h. Commandes sur <https://boutique.la-fabrik-des-tilleuls.fr/>. Livraisons possibles. Produits disponibles chez Thierry Traiteur à Yzeure, Proxi Marché à Avermes, Panier Sympa à Couleuvre, 4'Ailes à Bressolles et au Traiteur Sennepin à Bourbon-l'Archambault.

58. LA FERME À CROUTET

Benoît THÉVENET
Croutet - **03390 SAINT-PRIEST-EN-MURAT**
Tél. 04 70 07 67 02 - 06 80 63 19 15 - lafermeacroudet@wanadoo.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 transformés dans un laboratoire agréé CE sur place.

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

59. 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. Vente de caissettes de viande charolaise issue de l'exploitation. Poulets et pintades prêts à cuire, œufs fermiers. Dindes prêts 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.

60. LAURENT BÉNI

Laurent BÉNI
7, La Villefranche - **03140 TARGET**
Tél. 04 70 40 60 04 - 06 33 47 38 87 - anne.beni@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : éleveur charolais depuis 1990 en agriculture raisonnée dans le Bocage bourbonnais, Laurent Béni vous propose des steaks hachés surgelés élaborés à partir de tous les muscles de ses charolais nés et élevés sur sa ferme. Des visites de sa ferme en polyculture élevage peuvent également être organisées.

OUVERTURE : vente à la ferme sur rendez-vous. Visite de la ferme sur réservation.





61



62



63



64



65



66

61. 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 et vous propose 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. A 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° 25619, classée 3 épis.

62. LA FERME DE TITI

Thibaut PARIDIOT
Les Vendons, rue du stade - **03460 TREVOL**
Tél. 06 45 83 67 04 - titiparidiot@hotmail.fr
www.lafermedetiti.fr - www.facebook.com/la-ferme-de-titi-110585905691529

PRODUITS DE LA FERME : Thibaut élève des bovins de race Aubrac, des porcs, ainsi que des volailles fermières en plein air et d'ornement. Ses animaux sont exclusivement nourris avec les céréales et les productions fourragères de l'exploitation. Ses volailles d'ornement (poules de grandes races et naines, canards, oies...) sont rigoureusement sélectionnées et font l'objet de récompenses attribuées par les meilleurs concours avicoles de France. Thibault propose à la vente poulets, pintades, dindes, chapons, canards, colis de viande de bœuf, veau et porc, et œufs.

OUVERTURE : vente à la ferme le vendredi de 17 h 30 à 20 h 00, le samedi de 9 h 30 à 12 h 30, sauf jours fériés. Les autres jours de la semaine sur rendez-vous.

63. L'HERBIER DE SAINT FIACRE

Sophie GALLET
Beausoleil - **03460 TREVOL**
Tél. 06 15 09 37 12 - sophie.gallet@gmail.com
www.herbier-saint-fiacre.fr - www.facebook.com/HerbierDeSaintFiacre



PRODUITS DE LA FERME : exploitation sur plus de 30 hectares (prairies, bois, étangs) aux portes de Moulins produisant des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique (certifiée par Ecocert SAS F32600). Plantes aromatiques, fleurs comestibles et plantes médicinales fraîches ou séchées (tisanes et cuisine), fruits séchés.
Activité annexe : pension chevaux, poneys, ânes.

OUVERTURE : toute l'année, tous les jours sur rendez-vous. Marché couvert de Moulins tous les premiers vendredis du mois.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : visite gourmande (parcours gustatif) ou visite ludique. Jeux de pistes pour l'éveil des cinq sens adaptés aux petits comme aux grands. Escape game de pleine nature pour les plus grands. Ateliers autour des techniques culturelles bio et naturelles (utilisation du cheval de trait), création d'herbier, cuisine des plantes sauvages dites « mauvaises herbes »... Découvrir son environnement rural et les richesses offertes par la nature et le cycle de la vie. Éveiller tous ses sens et ses gestes écocitoyens, respecter la faune, la flore. Reconnaître les plantes dont les plantes comestibles sauvages communes. Travailler avec le cheval, découvrir l'âne et ses multiples aptitudes, comprendre le paysage bourbonnais.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation. Capacité d'accueil jusqu'à 30 personnes. Prévoir 1h 30 à 2 heures pour les activités.

64. SAFRAN MAISON FAYET

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 safranerie sur les hauteurs de la vallée de la Besbre. Safran et nombreux produits dérivés et innovants.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

65. LA FERME AUX SERVIERES

Mickaël GIRAUDET
8 chemin des Serviers - **03450 VICQ**
Tél. 06 98 12 25 47 - mickael.giraudet03@gmail.com
www.facebook.com/La-Ferme-aux-Serviers-1012924052148931

PRODUITS DE LA FERME : Mickaël élève des vaches charolaises et des veaux de lait sous la mère. Les animaux naissent et sont élevés à la ferme, au pâturage la majeure partie de l'année, et nourris avec les fourrages et céréales cultivés sur le domaine. La Ferme aux Serviers propose des colis de viande de bœuf (côtes/entrecôtes, pavés, rosbief, steaks, paleron, rouelles de jarret, morceaux à braiser, bourguignon...) et de veau de lait (côtelettes, escalopes, rôtis, blanquette, osso bucco...). Mais aussi du jus de pommes, de l'huile de noix, des noix sèches et des confitures fabriqués à partir des produits présents sur la ferme, selon les saisons et les récoltes.

OUVERTURE : toute l'année de 8 h à 19 h.
Vente de colis de viande plusieurs fois dans l'année sur réservation. Vente des autres produits de la ferme tout au long de l'année, selon les récoltes. Visite de la ferme sur demande.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS : accueillant France Passion, Mickaël reçoit les camping-caristes dans un cadre bucolique. Ils peuvent découvrir l'activité agricole et les produits de la ferme. Les enfants peuvent ramasser les œufs ou faire des promenades à poney en fonction des disponibilités des propriétaires.

OUVERTURE : toute l'année. Trois emplacements.

66. GAEC DU TOINE

Marion BONIFASSI et Christian BOSI
Chez Merlot - **42620 SAINT PIERRE LAVAL**
Tél. 06 50 72 41 13 - gaecdutoine@gmail.com
www.gaecdutoine.com - www.facebook.com/gaecdutoine

VACANCES D'ENFANTS : réouverture en 2023, en attente des nouveaux locaux.

VISITE DE LA FERME : visite commentée retraçant l'histoire de la ferme du XIX^e siècle à nos jours (évolution de l'habitat, de l'agriculture et de la vie rurale).

ANIMATIONS À LA FERME : animations en famille tout au long de l'année sur le thème de l'élevage et de la ferme (chasse au trésor, rallye photo...).

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

Bienvenue dans nos gîtes à la ferme.
Et vivez la ferme de plus près !



Gîtes ou Chambres
d'hôtes, laissez-
vous séduire !

04.82.75.68.55

www.gites-de-france-allier.com



Découvrez l'ensemble de nos marchés
GOURMANDS ET FESTIFS

sur www.marchés-producteurs.com ou [f Bienvenue à la ferme Allier](https://www.facebook.com/BienvenueàlafermeAllier)



VOUS SOUHAITEZ
ORGANISER UN MARCHÉ
DES PRODUCTEURS DE PAYS,
CONTACTEZ LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE L'ALLIER
AU 04 70 48 42 42

Chambre d'agriculture de l'Allier
60, cours Jean-Jaurès - BP 1727 - 03017 MOULINS CEDEX
cda.03@allier.chambagri.fr
www.allier.chambre-agriculture.fr



J'ADHÈRE À L'AGRÈMENT
ALLIER BOURBONNAIS PRODUITS

et je certifie de la provenance
bourbonnaise de mes produits
pour me démarquer.



**UNE IDENTITÉ FORTE POUR FAIRE CONNAÎTRE L'ALLIER
&
SE DIFFÉRENCIER DES AUTRES TERRITOIRES !**

EN ADHÉRANT, JE :

- /// rejoins un **RÉSEAU D'ÉCHANGE DYNAMIQUE**
- /// bénéficie d'une **COMMUNICATION À PLUS GRANDE ÉCHELLE**
- /// suis mis en relation avec **LES FORCES VIVES DU TERRITOIRE**

CONTACTEZ-NOUS



produits.allier-bourbonnais.fr



produits@allier-bourbonnais.fr



06 78 07 89 30





Venez NOUS VOIR

Une question ?

CONTACTEZ VOTRE CHAMBRE
D'AGRICULTURE DÉPARTEMENTALE
AU : 04 70 48 42 42
OU PAR MAIL : BIENVENUE-A-LA-FERME
@ALLIER.CHAMBAGRI.FR

Retrouvez l'actualité des agriculteurs
Bienvenue à la ferme sur :



bienvenue-a-la-ferme.com/allier



Bienvenue à la ferme Allier

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