

POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE



Toutes les animations proposées sur la période sont aménagées afin de répondre aux obligations sanitaires liées au COVID 19.



DE NOS FERMES

ANIMATIONS
AUTOMNE

du 9 au 25 octobre 2020

**RENCONTRES À LA FERME,
MARCHÉS DE PRODUCTEURS,
BALADES À LA FERME, ETC.**

PROGRAMME SUSCEPTIBLE D'ÊTRE MODIFIÉ EN
FONCTION DE L'ÉVOLUTION DE LA SITUATION SANITAIRE.



PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT

LES RENCONTRES D'AUTOMNE DU 9 AU 27 OCTOBRE 2020

PARTICIPEZ AUX NOUVELLES PORTES OUVERTES CHEZ LES PRODUCTEURS ET ARTISANS DU PUY-DE-DÔME

Safranière de Font Bergère

Christian MASSON
Safran et produits à base de safran
8 chemin de Coudes – 63730 Plauzat
christianpatissier@yahoo.fr - 06 01 98 64 87

Production de safran et confection de produits à base de safran (pâtisseries, confitures, nougats, etc.).
Visite de la parcelle de safran en période de récolte, suivie d'une dégustation et vente des produits.

• VENDREDI 9, SAMEDI 10, VENDREDI 16,
SAMEDI 17 OCTOBRE

Visite de 15 h à 17 h.
Durée : 2 h.
Tout public.
Gratuit.
Réservation obligatoire par téléphone ou mail.



La Chèvrerie d'Eugénie

Eugénie SCHAFF
Ferme caprine avec transformation fromagère
La Plaine du Vignal – 63490 Sugères
eugenie.schaff@wanadoo.fr - 06 33 25 37 43

Créée en septembre 2018, la ferme est située à proximité de la commune de Sugères, à 500 m d'altitude.
Elle s'étend sur 16 hectares de prairies naturelles où pâturent les 37 chèvres alpines dont le lait est destiné à la fabrication de produits frais et de fromages affinés.

• VENDREDI 9, LUNDI 12, MERCREDI 14,
VENDREDI 16 OCTOBRE

Visites guidées avec dégustation de produits en fin de visite de 11 h à 12 h.
Durée : 1 h.
Tarifs : 3 € par personne, gratuit pour les moins de 5 ans.
Réservation obligatoire.

• SAMEDI 10, DIMANCHE 11, SAMEDI 17,
DIMANCHE 18 OCTOBRE

Découverte de la traite tous les soirs dès 17 h : explication de la traite et de la mise en fabrication du lait, présentation du troupeau, contact avec les animaux, dégustation du lait cru.
Gratuit. Réservation obligatoire.



Safran des Volcans

Michel et Christopher BAUR
Safran bio et produits à base de safran
Chemin des Garets, Coheix - 63230 Mazayes
michel.baur@safran-des-volcans.com
06 80 73 63 83 ou 06 63 04 71 26

Production de safran et fruits rouges biologiques au cœur des volcans d'Auvergne. Visite de la parcelle en période de récolte des fleurs de safran, présentation de la plante, de son cycle, de ses modes de culture, de l'épice et de ses utilisations. Conseils pour bien choisir et utiliser le safran, conseils aux professionnels et particuliers pour la culture, en pot ou en pleine terre. Dégustation de produits au safran fabriqués sur place. Présentation/vente des produits de la boutique.

• DU VENDREDI 9 AU DIMANCHE 25 OCTOBRE

Visite guidée tous les jours à 15 h, quelles que soient les conditions météo.
Durée : 1 h 30 environ. Possibilité, sur réservation, de convenir de visites à une autre heure.
Tarif : 10 € par adulte, gratuit pour les moins de 18 ans, dégustations comprises.
Réservation obligatoire par téléphone ou par mail.



Ferme Le Roc

Élevage de vaches laitières et fromages fermiers
1 Le Mini Roc - 63210 Orcival
fermeleroc@gmail.com – 04 73 21 29 95

Ferme laitière de montagne située sur les hauteurs d'Orcival à 1 100 m d'altitude, avec une vue agréable sur la Chaîne des Puys. Transformation du lait en saint nectaire fermier.
Magasin ouvert tous les jours de 11 h à 12 h et de 16 h à 19 h, visite libre de la ferme entre 17 h et 18 h 30, découverte des fromages.

• DIMANCHE 11, VENDREDI 16, VENDREDI 23 OCTOBRE

Visite guidée de la ferme à 17 h avec découverte de la traite.
Gratuit. Réservation et port du masque obligatoires.



Domaine Les Sens de la Vie

Benoît PORTEILLA
Plantes sauvages, jus, tisanes, pestos, etc.
32 rue de l'Abbé-Banier - Dallet - 63111 Mur-sur-Allier
benoit.porteilla03111@orange.fr - 06 64 38 51 60

Micro-ferme travaillant sur les vignes, les vergers et sur le ramassage de plantes sauvages.
Transformation et commercialisation des produits issus de ces cueillettes.

• **SAMEDI 17 OCTOBRE**

Journée dédiée aux particuliers et aux familles.
Balade « Que ramasser en automne ? » à 15 h.
Durée : 1 h 30.
Gratuit. Réservation obligatoire.



GAEC de la Bergeronnette

Famille TIXIER
Élevage de vaches et fromages fermiers
Saudut - 63880 Olliegues
gaec-bergeronnette@orange.fr - 06 98 67 83 31

Producteurs de fromages fermiers, sur une exploitation familiale au cœur du Livradois-Forez, nous possédons un troupeau de vaches laitières montbéliardes. Une partie de la production sert à la fabrication de nos fromages (fourme fermière, tomme, brique, fromage blanc battu, faisselle, gaperon). Nous vendons nos fromages à la ferme et sur les marchés de Cunlhat et de Sauviat (jeudi soir tous les 15 jours).

• **JEUDI 22, VENDREDI 23, SAMEDI 24 OCTOBRE**

Tous les jours, de 16 h à 18 h, visite de la ferme et de l'atelier de transformation, découverte de la traite, des fromages et de leur fabrication.
Gratuit. Réservation et port du masque obligatoires.

Retrouvez tous les producteurs ainsi que l'ensemble du programme des animations sur :
<https://denosfermes63.puy-de-dome.fr/>



© Josselin



© Domaine Les Sens de la Vie



© Domaine Les Sens de la Vie

J'ME BALADE !

BALADES À LA FERME

Tous publics. Durée : 2 h. Réservation obligatoire.

Les lieux de rencontre vous seront précisés lors de la réservation.



© Myriam D

Samedi 10 octobre – 15 h

GAEC Dussap à Ceysnat

Au cœur des volcans, les vaches du GAEC Dussap sont nourries uniquement à l'herbe fraîche ou sèche. La ferme est autonome en fourrage et propose différents fromages de vache au lait cru, fabriqués et affinés à la ferme. Vous pourrez les déguster à l'issue de cette balade !

Réservation au 04 73 62 21 46.



© GAEC Sudre

Samedi 17 octobre – 9 h 30

GAEC Sudre à Gelles

À la suite d'une jolie balade, venez découvrir cette exploitation familiale s'étendant sur 90 hectares de prairies permanentes, en zone de demi-montagne. La production des 60 vaches laitières est en partie livrée en laiterie. Le reste est transformé à la ferme en bleu d'Auvergne et en fourme d'Ambert.

Réservation au 06 58 49 66 77.

Samedi 17 octobre – 15 h

Safran des Volcans à Mazayes

En pleine période de floraison, découvrez la petite plantation de safran et fruits rouges biologiques de Michel et Christophe Baur. Après une balade avec vue sur la Chaîne des Puys, vous découvrirez l'histoire de la culture du safran dans le monde lors de la visite de l'exploitation. Vous pourrez également apprécier la diversité des produits transformés qu'il est possible de fabriquer avec cette épice.

Réservation au 04 73 62 21 46.





Dimanche 18 octobre – 9 h 45

La ferme d'Ozelles à Auzelles**

En marchant autour de cette ferme, vous aurez le plaisir de découvrir des paysages singuliers qui entourent cette petite exploitation nichée au cœur du Livradois. La visite des poulaillers mobiles au milieu des prés vous permettra d'échanger avec Christine sur ces poules élevées comme à la maison. Leur alimentation est fabriquée à la ferme avec des céréales récoltées sur l'exploitation.

Réservation au 06 58 49 66 77 (places limitées).

Dimanche 18 octobre – 15 h

GAEC de la Bergeronnette à Olliergues*

La visite de la ferme et de l'atelier de transformation fromager sera l'occasion de mieux connaître cette ferme du Livradois-Forez et son troupeau de vaches laitières montbéliardes. Au préalable, une magnifique balade vous permettra d'admirer les paysages de la vallée de la Dore.

Réservation au 06 58 49 66 77 (places limitées).

Vendredi 16 octobre – 18 h

EARL Daim à Thuret*

Après une jolie balade au crépuscule, Mathieu, vous fera découvrir son exploitation en grande culture et production de légumes plein champs, située au cœur de la Limagne. Vous serez ainsi plongés au milieu des terres noires et fertiles de la plaine.

Réservation au 06 58 49 66 77 (places limitées).

BALADE GOURMANDE

Dimanche 11 octobre

Sommet du puy de Dôme

Une délicieuse balade au sommet du puy de Dôme pour partir à la conquête des paysages auvergnats, respirer le grand air mais aussi goûter ce que notre terroir puydômois produit de meilleur. Une dégustation de produits fermiers des producteurs du réseau **De Nos Fermes** sera offerte à la fin du parcours. Rendez-vous à l'Espace Grand Site de France au sommet du puy de Dôme.

Renseignement et réservation
au 04 73 62 21 46 (places limitées).

Fête de la pansette

Samedi 10 et dimanche 11 octobre

Place des Remparts - Gerzat

En parallèle des animations de la Fête de la pansette, retrouvez un marché de producteurs **De Nos Fermes**. Et dimanche matin, participez à des animations pour les petits et les grands avec les producteurs du marché : des surprises à gagner !



LES MARCHÉS DE NOS FERMES 63



Aulnat

Dimanche 11 octobre

Marché de produits locaux

Place Gabriel-Fournier, de 8 h à 12 h 30

Animation :

mini-ferme proposée par la Chèvrerie des Combrailles.



Cournon-d'Auvergne

Dimanche 18 octobre

Marché fermier

Place Joseph-Gardet, de 8 h à 12 h 30

Animation :

jeu avec les producteurs du marché afin de mieux connaître nos produits puydômois. Des surprises à gagner !

N O U V E A U



Lempdes

Dimanche 25 octobre

Marché de produits locaux

Place Charles-de-Gaulle, de 8 h à 13 h.

Venez découvrir le tout nouveau marché De Nos Fermes de Lempdes chaque 4^e dimanche du mois !

Retrouvez le programme des animations de valorisation des producteurs et des savoir-faire locaux tout au long des saisons sur :

<https://denosfermes63.puy-de-dome.fr/>