



**MANGEZ**  
**VIVEZ**  
*fermier*

# GOÛTEZ L'ALLIER

ÉDITION 2020-2021

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

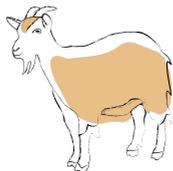
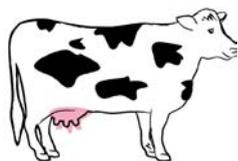


# PARTENAIRE DE TOUTES LES AGRICULTURES.

Parce que l'agriculture est un secteur d'avenir,  
nous la soutenons sous toutes ses formes.

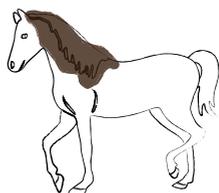


027218 - 61301 - Cases régionales de Crédit Agricole Mutualité Centre France - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège social : 3, avenue de la Liberté - 41050 Clément-Ferrand-d'Arçay - Siret 415 200 888 R.C.S. Centre-France - Société de droit français inscrite au Registre des Intermédiaires Assurés sous le n° 07 023 102 - Crédit photo : Getty Images - © 2018



# Envie

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



**NOUS SOMMES**  
**64** AGRICULTEURS  
**BIENVENUE**  
**À LA FERME**  
**DANS L'ALLIER**

prêts à vous faire découvrir nos produits  
et la passion de notre métier.

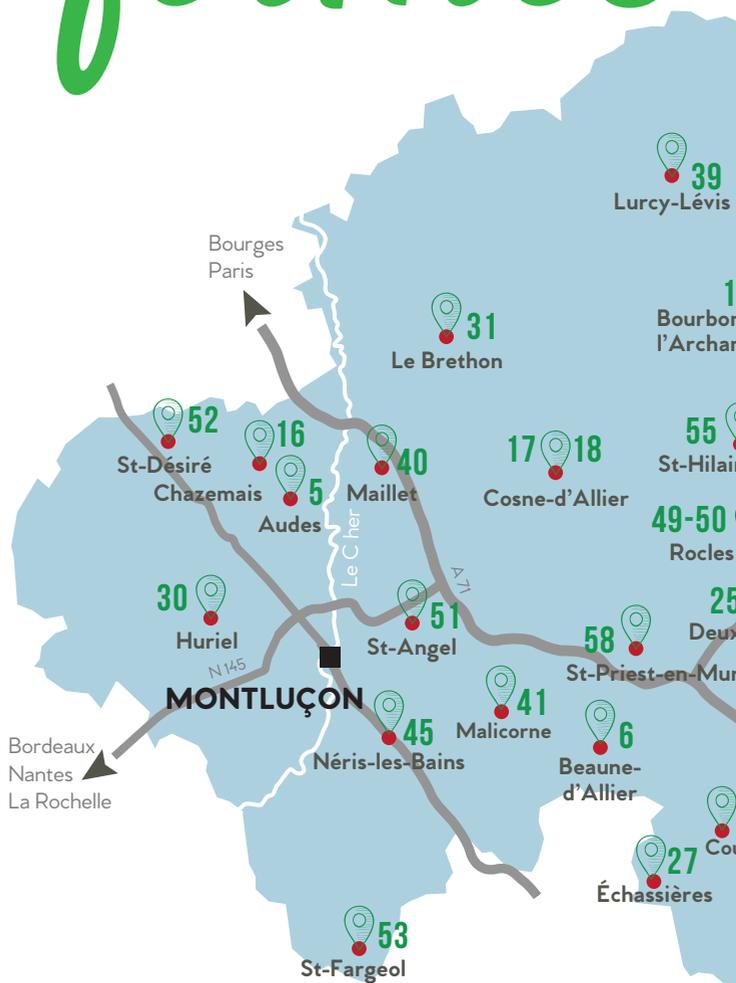
Notre engagement : vous permettre  
de manger chaque jour des produits  
locaux et de saison, et de vivre des  
expériences inoubliables à la ferme.

Et en plus, en suivant la petite fleur,  
vous soutenez activement l'agriculture  
de votre région.



# Nos fermes

Les 64 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](http://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 NOS PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### ESCARGOTS

	page
Escargots Autrement (n° 61)	26
Les Escargots de Babeth (n° 41)	19
Via l'Escargot (n° 47)	21

### FARINE, HUILE, PÂTES

EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
EARL Landrieaux (n° 38)	18

### FROMAGES ET AUTRES PRODUITS LAITIERS

EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Ferme des Bonnes (n° 42)	19
Fromagerie Pérard (n° 56)	24
Gaec Damet (n° 29)	15
Gaec Desforges (n° 17)	11
Gaec du Petit Franchesse (n° 49)	22
Jumenterie les Forestines (n° 55)	24
La Ferme des Grangers (n° 9)	8
La Ferme de Villars (n° 48)	21

### FRUITS ET PRODUITS DÉRIVÉS

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

### LÉGUMES, POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS

Combaret Isabelle (n° 33)	16
Coucou, Le jardin de l'essentiel (n° 10)	9
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 63)	26
Vanstracee Nicolas (n° 21)	12

### MIEL

EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Rucher de la Montagne Bourbonnaise (n° 4)	7

### NOISETTES

Domaine des Kaolins (n° 27)	14
-----------------------------	----

### PPAM ET PRODUITS DÉRIVÉS

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

### SAFRAN ET PRODUITS DÉRIVÉS

L'Herbier de Saint Fiacre (n° 63)	26
Safran de Marie (n° 62)	26

### VIANDE BOVINE

Béni Laurent (n° 60)	25
Domaine de la Vauvre (n° 40)	19
Domaine des Roses (n° 11)	9
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Ferme Farjaud (n° 54)	23
Gaec Damet (n° 29)	15
Gaec de l'Eden (n° 45)	20
Gaec des Caires (n° 53)	23
Gaec du Village (n° 22)	13
Gaec Ferme de Gayère (n° 46)	21
Gaec Perrier (n° 59)	25
Gaec Piérart Père et Fils (n° 52)	23
La Ferme à Croutet (n° 58)	25
La Ferme de l'Harmonie (n° 20)	12

### VIANDE CAPRINE

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

### VIANDE DE BISONS, CHARCUTERIE

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

## VIANDE DE LAPINS

Gaec Méli-Meloux (n° 19)	12
La Ferme des Grangers (n° 9)	8

## VIANDE DE PORCS, CHARCUTERIE

Domaine de la Vauvre (n° 40)	19
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
EARL Pougner - Ferme de Cintrat (n° 14)	10
Gaec de La Croix Soleil (n° 51)	22
Gaec de l'Eden (n° 45)	20
Gaec Ferme de Gayère (n° 46)	21
La Ferme à Croutet (n° 58)	25
La Ferme des Grillons (n° 39)	18

## VOLAILLES, FOIE GRAS, ŒUFS

Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Domaine de la Vauvre (n° 40)	19
EARL Domaine de Laudemarière (n° 23)	13
Ferme des Bonnes (n° 42)	19
Foie gras de Bert (n° 7)	8
Gaec de La Croix Soleil (n° 51)	22
Gaec des Caires (n° 53)	23
Gaec du Village (n° 22)	13
Gaec Lauby (n° 57)	24
Gaec Méli-Meloux (n° 19)	12
Gaec Perrier (n° 59)	25
Gaec Piérart Père et Fils (n° 52)	23
La Ferme d'Ambon (n° 36)	17
La Ferme des Grangers (n° 9)	8
La Ferme du Gareth (n° 2)	6
Volailles Fermières Bio (n° 24)	13

## VINS

Domaine de Bellevue (n° 43)	20
Domaine des Bérioles (n° 12)	9
Domaine Gardien (n° 8)	8
EARL Domaine de la Sourde (n° 37)	18
Ferme des Barchauds (n° 30)	15
Les Terres d'Ocre (n° 15)	10

## PRODUITS NON ALIMENTAIRES

Jumenterie les Forestines (n° 55)	24
Pépinières de l'Aumance (n° 18)	11

# VIVEZ FERMIER : PARTAGEZ DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES À LA FERME

## DÉCOUVRIR ET S'AMUSER À LA FERME

Centre Équestre de la Vallée (n° 32)	16
Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Coucou, Le jardin de l'essentiel (n° 10)	9
Domaine des Roses (n° 11)	9
Domaine équestre d'Ecylla (n° 16)	11
Éperon de Verneuil (n° 64)	27
Gaec du Toine (n° 3)	6
La Ferme des Grangers (n° 9)	8
La Ferme du Gareth (n° 2)	6
Le P'tit Loquet (n° 44)	20
Les Lamas du Tilloux (n° 25)	14
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 63)	26

## DORMIR À LA FERME

Coucou, Le jardin de l'essentiel (n° 10)	9
Domaine de Rouéron (n° 5)	7
Domaine de Rouzat (n° 28)	15
Earl des Aubraux (n° 13)	10
Escargots Autrement (n° 61)	26
Ferme des Goûts (n° 31)	16
Ferme des Rodillons (n° 26)	14
Gaec du Toine (n° 3)	6
Grand gîte de Bert (n° 7)	8
La Noux (n° 34)	17

## SE RESTAURER À LA FERME

Ferme Auberge La Jarge (n° 6)	7
Ferme Auberge Le Vieux Logis (n° 35)	17
Le P'tit Loquet (n° 44)	20

Venez  
NOUS VOIR





1



2



3

## 1. COCOTTE ET COMPAGNIE

Fabienne MARAIS  
Lavault - **03210 AGONGES**

Tél. 04 70 43 92 67 - 06 79 28 01 84 - [famarais@orange.fr](mailto:famarais@orange.fr) - [www.facebook.com/cocotteetcie/?fref=ts](http://www.facebook.com/cocotteetcie/?fref=ts)

achetez  
à la ferme **03.fr**

**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](http://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 sur réservation.

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

## 2. LA FERME DU GARET

Carole BAIN  
Le Garet - **03120 ARFEUILLES**

Tél. 06 62 11 45 62 - [carolekenzoudino@yahoo.fr](mailto:carolekenzoudino@yahoo.fr) - [www.facebook.com/lafermedugaret/](http://www.facebook.com/lafermedugaret/)

**PRODUITS DE LA FERME :** Carole élève des volailles fermières. Poulets, pintades, poules, poulardes et œufs... découvrez ses produits à la ferme ou sur les marchés.

**OUVERTURE :** vente à la ferme les lundis et les vendredis, de 17 h à 19 h. Vente sur les marchés au Mayet-de-Montagne le lundi matin et à Renaison (42) le samedi matin.

**DÉCOUVRIR ET S'AMUSER :** au cœur de la Montagne bourbonnaise et accompagnée de ses chevaux comtois-ardennais, Carole propose aux petits et grands des balades en calèche de 1h 30 autour de sa ferme, et des balades avec ses poneys.

**OUVERTURE :** toute l'année, sur réservation. Capacité d'accueil pour la calèche : 5 places adultes.

## 3. GAEC DU TOINE

Marion BONIFASSI et Christian BOSI  
Rue de la République La Boulière - **03120 ARFEUILLES**

Tél. 06 50 72 41 13 - [gaecdutoine@gmail.com](mailto:gaecdutoine@gmail.com)  
[www.gaecdutoine.com](http://www.gaecdutoine.com) - [www.facebook.com/gaecdutoine/](http://www.facebook.com/gaecdutoine/)

**VACANCES D'ENFANTS :** pendant les vacances scolaires et les week-ends, Marion et Christian proposent des vacances à la ferme pour les enfants de 6 à 13 ans, afin de leur faire découvrir leur exploitation agricole dans un environnement de moyenne montagne préservé. De nombreuses activités seront proposées aux enfants : découverte des animaux de la ferme (vaches charolaises, poules, lapins et chèvres) et des travaux agricoles au fil des saisons ; préparation des repas à partir des légumes du potager ; jeux divers en intérieur et en extérieur, permettant d'approfondir leurs connaissances sur la biodiversité et l'élevage tout en s'amusant.

**OUVERTURE :** toute l'année sur réservation. Capacité d'accueil : 2 enfants (agrément Jeunesse et Sport).



## 4. 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.

## 5. DOMAINE DE ROUÉRON

Véronique SION  
Rouéron - **03190 AUDES**  
Tél. 04 70 06 00 59 - 06 69 14 40 91 - [jv.sion@wanadoo.fr](mailto:jv.sion@wanadoo.fr) - [www.roueron.fr](http://www.roueron.fr)



**HÉBERGEMENT** : vous êtes à la recherche de calme et de ressourcement, le Bourbonnais vous ravira. Mes gîtes de 10 et 15 personnes aménagés dans mes 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.

## 6. FERME AUBERGE LA JARGE

Lydie MERCIER  
Ferme Auberge La Jarge - **03390 BEAUNE-D'ALLIER**  
Tél. 04 70 64 37 33 - [lydie-mercier@wanadoo.fr](mailto:lydie-mercier@wanadoo.fr) - [www.fermeauberge-la-jarge.com](http://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.



## 7. FOIE GRAS DE BERT ET GRAND GÎTE DE BERT

Franck et Christine ARPENTINIER  
Les Bertheliers - **03130 BERT**

Tél. 04 70 99 6278 - 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.

## 8. 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.

## 9. 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, vaches et brebis laitières pour la fabrication de fromages nature, frais, affinés, aux herbes, aux confitures de Charroux, etc.  
Oies, dindes, chapons et lapins.

**FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :**  
pour une heure ou bien davantage nous irons à la rencontre des animaux de la ferme, chèvres, brebis, vaches, lapins, volailles... et de Skippy et Clarisse, 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 :** vente à la ferme toute l'année de 10 h à 19 h. Vente sur les marchés à Chemilly le mardi de 17 h à 19 h, à Noyant-d'Allier le mercredi, à Moulins le vendredi et à Saint-Pourçain-sur-Sioule le samedi.

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



## 10. COUCOU, LE JARDIN DE L'ESSENTIEL

Corinne LAFORT  
Tél. 06 19 21 43 51 - [fermedecorinne@laposte.net](mailto:fermedecorinne@laposte.net)  
[www.facebook.com/coucou-le-jardin-de-lessentiel-122758684931653/](https://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**

Corinne met son savoir-faire, sa passion et son expérience d'aide médico-psychologique et éducative sportive au profit de ses hôtes! Son jardin pédagogique offre une multitude d'activités sur les cinq sens.

Découvrez son potager qui respecte l'association des légumes et leur rotation pour une bonne harmonisation et production de qualité sans pesticide.

Admirez ses petits animaux ; vous leur donnerez à manger, les approcherez ou les caresserez. Corinne peut également présenter son activité dans les écoles selon un programme scolaire établi en concertation, dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées, centre de loisirs, instituts spécialisés... ou sur sa ferme.

**OUVERTURE :** toute l'année, sur réservation. Capacité d'accueil : 30 personnes. Label T & H : M + A + V

### PRODUITS DE LA FERME

La ferme de l'Ome, L'Ome - **03210 SAINT-MENOUX**  
Corinne produit et vend des légumes de saison.

**OUVERTURE :** vente à la ferme de légumes au détail ou de paniers (paniers à commander jusqu'au jeudi), les vendredis de 17 h 30 à 19 h. Possibilité d'achat de légumes le samedi au jardin de l'essentiel, sur demande.

### HÉBERGEMENT :

La Glauderie - **03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT**  
au cœur du Bocage bourbonnais, Corinne possède un gîte d'une capacité de 12 personnes, avec 4 chambres, dans une maison indépendante. 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. Des soirées autour du four à pain peuvent être organisées.

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

## 11. 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](mailto:domainedesroses@gmail.com) - [domainedesroses.com](http://domainedesroses.com)  
[www.facebook.com/pages/Ferme-Pedagogique-Domaine-des-Roses/306339763119612](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 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. Possibilité d'hébergement.

**OUVERTURE :** toute l'année sur commande.

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

## 12. 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](mailto:domainedesberioles@gmail.com) - [www.lesberioles.com](http://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 œnouristiques avec chasse au trésor pour les enfants.

**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.





13



14



15

## 13. EARL DES AUBRAUX

Pierre BRENON  
Les Aubraux - **03340 CHAPEAU**  
Tél. 04 70 43 10 29 - 06 03 6168 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.

## 14. 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  
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).  
Marché : vendredi, Saint-Joseph à Clermont-Ferrand.  
Drive achetezalaferme03.fr

## 15. LES TERRES D'OCRE

Éric et Valérie NESSON - Florent BARICHARD  
Les Gavroches - **03500 CHÂTEL-DE-NEUVRE**  
Tél. 04 70 43 12 71 - 06 65 46 20 19 - 06 85 2117 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.



16



17



18

## 16. 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](mailto:domainedecyla@gmail.com) - [ecyla-equitation-auvergne.com](http://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.

## 17. 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](mailto: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.

## 18. PÉPINIÈRES DE L'AUMANCE

Stéphane MALE

Rue du Colombier - **03430 COSNE-D'ALLIER**

Tél. 06 70 02 13 55 - [stephanemale@club-internet.fr](mailto:stephanemale@club-internet.fr) - [www.pepinieres-de-laumance.fr](http://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 grimpanes.

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.





19



20



21

## 19. GAEC MÉLI-MELOUX

**Sandrine MELOUX**

15, Chemin de Gourgueil – **03330 COUTANSOUZE**

Tél. 06 89 18 32 84 - meloux.sandrine@orange.fr - www.gaec-melimeloux.com

**PRODUITS DE LA FERME** : avec le Gaec Méli-Meloux, situé à proximité de la Forêt des Colettes, découvrez de bonnes volailles fermières. Les volailles arrivent à 1 jour sur l'exploitation. Elles sont ensuite nourries avec l'alimentation produite sur la ferme, et sont traitées et soignées avec des huiles essentielles et des plantes.

Le Gaec vous propose poulets, pintades, canards et canettes en entier ou au détail. Lapins fermiers et cailles. Pour les fêtes de fin d'année, dindes grises ou noires, chapons (finis au lait pour une viande plus tendre) et oies. Oeufs de poules et cailles.

**OUVERTURE** : vente à la ferme, le mardi de 16 h à 18 h ou sur commande.

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

## 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** : nous serons heureux de vous accueillir et 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.

## 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



23



24

## 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](mailto:gaecduvillage@gmail.com)

achetez  
à la ferme **03.fr**

**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](http://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](mailto: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 et d'agneau. Volailles. Farine, huile, miel.

**OUVERTURE :** du mardi au vendredi de 17 h à 19 h. Samedi 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](mailto: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. Volailles fermières bio nourries aux céréales produites sur la ferme issues de l'agriculture biologique. 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 matins : poulets rôtis. Marchés des Producteurs de Pays tout l'été. Marché de producteurs place de Jaude à Clermont-Ferrand (1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> dimanches de chaque mois). Vente en AMAP.



## 25. LES LAMAS DU TILLOUX

Anne-Laure DUCROCQ  
Le Tilloux - **03240 DEUX-CHAISES**  
Tél. 06 83 16 62 90 - [lamasdutilloux@gmail.com](mailto:lamasdutilloux@gmail.com) - [www.boutique-lamasdutilloux.fr](http://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 octobre, sur rendez-vous.  
Capacité d'accueil : 60 personnes.

## 26. FERME DES RODILLONS

Françoise PRESLES  
Les Rodillons - **03290 DIOU**  
Tél. 06 85 54 72 71 - Tél./Fax 04 70 34 67 73 - [fpresles@hotmail.fr](mailto:fpresles@hotmail.fr) - [www.lafermedesrodillons.com](http://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.

## 27. DOMAINE DES KAOLINS

Nicolas PERRIN et Karen MANGANE  
7, Route des Carrières - Les Chaumes Molles - **03330 ÉCHASSIÈRES**  
Tél. 06 50 42 07 89 - [contact@domainedeskaolins.com](mailto:contact@domainedeskaolins.com)  
[www.domainedeskaolins.com](http://www.domainedeskaolins.com) - [www.facebook.com/CNKECHASSIERES/](http://www.facebook.com/CNKECHASSIERES/)

**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 la découvrir sous différentes formes : noisettes caramélisées, chocolat noisette, nougat noisette, pâte à tartiner noisette, noisettes grillées, noisettes en coque, noisettes décortiquées.  
Des visites de sa ferme peuvent être également organisées.

**OUVERTURE :** vente à la ferme du mercredi au samedi de 9 h 00 à 12 h 00 et de 14 h 00 à 18 h 00.  
Vente sur les marchés bourbonnais.  
Visite de la ferme sur réservation.



28



29



30

## 28. 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 de 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 (chiens acceptés).

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.

## 29. 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

achetez  
à la ferme 03.fr

CLÉ ACANCES  
LOUEZ EN TOUTE QUALITÉ

**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.

## 30. FERME DES BARCHAUDS

Gilles DESGRANGES

Les Barchauds - **03380 HURIEL**

Tél. 06 50 74 42 19 - Tél./Fax 04 70 06 44 62 - gaec.cdjr@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. FERME DES GOÛTS

Joëlle et Emmanuel DE LAMARLIÈRE

Les Goûts - **03350 LE BRETHON**

Tél. 06 08 47 21 08 - Tél./Fax 04 70 06 89 80 - [joma.delam@orange.fr](mailto:joma.delam@orange.fr)



**HÉBERGEMENT :** bienvenue dans notre gîte, à la ferme des goûts, la découverte des animaux de la ferme 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 et des moutons d'ornement... Gîte d'une capacité d'accueil de 4 personnes.

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

## 32. 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](mailto:chezmoutte@yahoo.fr) - [www.centreequestredelavallee.ffe.com](http://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.

## 33. COMBARET ISABELLE

Isabelle COMBARET

Les Malgarins - **03130 LE DONJON**

Tél. 06 86 57 03 08 - [isabelle.combaret@orange.fr](mailto: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.



34



35



36

## 34. LA NOUX

Alain et Michèle DECERLE

La Noix - **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.

## 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. 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

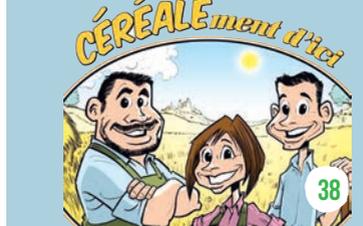
**PRODUITS DE LA FERME :** à la ferme d'Ambon, Henri élève ses volailles de façon traditionnelle et vous en fait profiter.  
Volailles (PAC), terrines de pintades, saucissons de volailles...

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





37



38



39

## 37. 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](mailto: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.

## 38. 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](mailto:laetitia66@orange.fr) - [www.facebook.com/EARL-Landrieaux-1847544022136981/](http://www.facebook.com/EARL-Landrieaux-1847544022136981/)

**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, sarrasin, seigle et blé dur) est proposé à la vente dans notre boutique.

Nous fabriquons nos pâtes (nature, sarrasin ou piment d'Espelette) à la ferme à partir de nos céréales.

Nous proposons également des kits gourmands (cookies, madeleines 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 15 h à 18 h 30.

## 39. LA FERME DES GRILLONS

Richard NÉANT

Le Grelet - **03320 LURCY-LÉVIS**

Tél. 06 70 50 49 92 - [lafermedesgrillons@orange.fr](mailto: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.



## 40. DOMAINE DE LA VAUVRE

William DE COCK

Domaine de la Vauvre - **03190 MAILLET**

Tél. 04 70 06 6183 - [domaine.de.la.vauvre@orange.fr](mailto: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 caisse), 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.

En semaine sur rendez-vous.

Marchés : mercredi matin à Le Veudre, jeudi à Cérilly, vendredi matin à Commentry et à Hérisson, vendredi de 16 h 30 à 19 h 30 à Montluçon, samedi à Bourbon-l'Archambault.

Activité traiteur.

## 41. LES ESCARGOTS DE BABETH

Élisabeth et Frédéric BONGIRAUD

29, Route de la Brande - **03600 MALICORNE**

Tél. 06 45 50 10 39 - [lesescargotsdebabeth@hotmail.com](mailto:lesescargotsdebabeth@hotmail.com) - [www.facebook.com/lesescargotsdebabeth/](http://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, crosnes, quiches... découvrez leurs produits à la ferme ou sur les marchés.

Afin de mieux connaître le métier d'héliculteur, des visites de leur ferme peuvent être organisées avec dégustation.

**OUVERTURE :** vente à la ferme sur rendez-vous.

Vente sur les marchés à Commentry le vendredi matin, à Athanor-Montluçon le vendredi de 16 h 30 à 19 h 30, à Montluçon le samedi matin et à Nérès-les-Bains le dimanche matin.

Visite de la ferme sur réservation, entre juin et septembre.

## 42. FERME DES BONNES

Morgane WIRTH LOQUET

Les Bonnes - **03210 MARIGNY**

Tél. 06 71 87 95 29 - [morganaurel\\_1@hotmail.fr](mailto: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-midis de 14 h à 18 h, sauf le dimanche.



43



44



45

## 43. 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.

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 30 et de 14 h à 18 h.

Réservation obligatoire pour les groupes et les lundis. Fermé dimanches et jours fériés.

## 44. 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 m<sup>2</sup>, 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.

## 45. 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 Mangalitza), 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 (Néris-les-Bains et Montluçon).

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 Néris-les-Bains, les jeudis et dimanches matins, et sur le marché d'Athnor à Montluçon, le vendredi de 16 h 30 à 19 h 30.

Visite de la ferme sur rendez-vous.



46



47



48

## 46. GAEC FERME DE GAYÈRE

Jean-Claude, Viviane et Sébastien COMPAGNAT

Gayère - **03250 NIZEROLLES**

Tél. 04 70 59 39 16 - [fermedegayere@outlook.fr](mailto:fermedegayere@outlook.fr) - [www.fermedegayere.com](http://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** : 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.

**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** : toute l'année.

Gîte n°G31120, classé 3 épis.

## 47. VIA L'ESCARGOT

Mickaël VIAL

Rebirière - **03250 NIZEROLLES**

Tél. 06 62 46 67 45 - [contact@vialescargot.fr](mailto:contact@vialescargot.fr) - [www.vialescargot.fr](http://www.vialescargot.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 croquette, sous vide court-bouillon ou en gougère. Boudin blanc d'escargot. Toastinette.

**OUVERTURE** : sur rendez-vous.

achetez  
à la ferme **03.fr**

## 48. 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](mailto: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 ! A découvrir !

**OUVERTURE** : du lundi au samedi de 9 h à 11h 30.

Fermé le dimanche et jours fériés.

Possibilité d'assister à la traite, visite guidée et dégustation (sur rendez-vous).

Drive [achetezalaferme03.fr](http://achetezalaferme03.fr)

achetez  
à la ferme **03.fr**



49



50



51

## 49. GAEC DU PETIT FRANCHESSE

Évelyne, Aurélien et Gilles BONNAFOUX

Le Petit Franchise - **03240 ROCLES**

Tél. 04 70 47 1140 - Fax 04 70 47 15 85 - [gaec.petitfranchise@wanadoo.fr](mailto:gaec.petitfranchise@wanadoo.fr)

achetez  
a 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](http://achetezalaferme03.fr)

## 50. BISONS D'Auvergne

Matthieu PERON

Le Plaix - **03240 ROCLES**

Tél. 06 50 16 06 87 - [matthieu.peron@bisons-auvergne.fr](mailto:matthieu.peron@bisons-auvergne.fr) - [www.bisons-auvergne.fr](http://www.bisons-auvergne.fr)

achetez  
a la ferme **03.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](http://achetezalaferme03.fr)

## 51. 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](mailto:sylvie.mercier475@orange.fr) - [www.gaecdelacroixsoleil.fr](http://www.gaecdelacroixsoleil.fr)

achetez  
a la ferme **03.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 : [achetezlamontlucon.fr](http://achetezlamontlucon.fr) - [achetezalaferme03.fr](http://achetezalaferme03.fr)

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.



## 52. GAEC PIÉRART PÈRE ET FILS

Cédric, Luc et Paula PIÉRART

Tillay - **03370 SAINT-DÉSIRÉ**

Tél./Fax 04 70 06 49 85 - 06 24 25 32 50 - [gaec.pierard.tillay@orange.fr](mailto:gaec.pierard.tillay@orange.fr)

**PRODUITS DE LA FERME** : production de viande bovine limousine élevée de façon traditionnelle avec les produits de l'exploitation. Les bovins sont abattus en établissement agréé, découpés par un boucher qualifié, emballés et étiquetés dans notre laboratoire. La viande est proposée en caissettes de 10 kg, 5 kg ou 3 kg : beef, rôti, faux filet, entrecôte, bœuf braisé, bourguignon, pot-au-feu ou merguez, saucisses, haché pur bœuf.

Nouveau : tripes maison et bourguignon cuit.

Volailles fermières : poulets, pintades et canettes.

**OUVERTURE** : sur commande et sur rendez-vous.

- Viande bovine : tous les deux mois environ.

- Volailles : toute l'année.

## 53. GAEC DES CAIRES

Julie DUPRAT, Aline et Sylvain FILLE

Les Cairès - **03420 SAINT-FARGEOL**

Tél. 06 26 88 19 19 - 06 24 45 29 69

[fermedescaires@gmail.com](mailto:fermedescaires@gmail.com) - [ferme-des-caires.fr](http://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 : bifteck,

rosbif, côte, entrecôte, braisé, bourguignon, pot-au-feu.

Viande de veau en caissette : escalopes, blanquette, rôti.

**OUVERTURE** : sur commande et sur rendez-vous.

## 54. FERME FARJAUD

Famille FARJAUD

Les Gras - **03150 SAINT-GÉRAND-LE-PUY**

Tél./Fax 04 70 99 88 85 - [contact@farjaud.com](mailto:contact@farjaud.com) - [www.farjaud.com](http://www.farjaud.com)

**PRODUITS DE LA FERME** : au cœur de la Forterre, nos génisses et vaches charolaises profitent des prairies de notre ferme et consomment les céréales et les fourrages que nous récoltons.

Nous élaborons à partir de notre viande bovine, une large gamme de charcuterie et plats cuisinés en conserve.

Entièrement réalisé dans notre atelier, nous proposons un burger 100 % fermier : le Fermidable ! Nous préparons non seulement le steak haché, mais aussi le bun's fabriqué avec la farine issue des blés que nous cultivons dans nos champs.

**OUVERTURE** : sur rendez-vous.

Retrouvez nos produits en circuit court dans les commerces de proximité de notre région.





## 55. JUMENTERIE LES FORESTINES

Cyrille LÉCHAT

Montalimbert - **03440 SAINT-HILAIRE**

Tél. 04 70 47 36 49 - 07 61 51 72 74 - [cyrille.lechat@wanadoo.fr](mailto: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.

## 56. FROMAGERIE PÉRARD

Franck PÉRARD

8, Chemin des Gachons - **03130 SAINT-LÉGER-SUR-VOUZANCE**

Tél. 06 86 43 29 04 - [fgachons@gmail.com](mailto:fgachons@gmail.com)



**PRODUITS DE LA FERME** : entre Bourbonnais et Charolais, dans le département de l'Allier, Franck élève 150 chèvres alpines.  
Élevage traditionnel avec pâturage, le lait produit est transformé à la ferme en différents fromages, tels que crottins, bûches, pyramides, briquettes, et plusieurs spécialités dont le charolais AOP.

**OUVERTURE** : du lundi au samedi de 7 h à 12 h.  
Fermé le dimanche et les jours fériés (sauf réservation).  
Visite de la chèvrerie sur réservation.

## 57. GAEC LAUBY

Valérie, Thierry et Jérémie LAUBY

62, Le Domaine Neuf - **03220 SAINT-LÉON**

Tél./Fax 04 70 42 16 06 - 06 31 37 90 80 - [earl.domaine.neuf@orange.fr](mailto: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.



58



59



60

## 58. LA FERME À CROUTET

Benoît THÉVENET

Crouzet - **03390 SAINT-PRIEST-EN-MURAT**

Tél. 04 70 07 67 02 - 06 80 63 19 15 - Fax 04 70 07 57 43 - lafermeacrouzet@wanadoo.fr - www.lafermeacrouzet.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 CEE 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.

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.

## 60. LAURENT BÉNI

Laurent BÉNI

La Villefranche - **03140 TARGET**

Tél. 04 70 40 60 04 - 06 33 47 38 87 - laurent.03@orange.fr - 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. ESCARGOTS AUTREMENT

Laurence FINET  
Rue Basse - 03220 THIONNE  
Tél. 06 03 17 19 99 - 04 70 20 47 39 - escargots-autrement@orange.fr - www.escargots-autrement.fr



**PRODUITS DE LA FERME :** Laurence vous accueille sur son élevage hélicole (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. 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° 25619, classée 3 épis.

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

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

## 63. 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 - www.facebook.com/HerbierDeSaintFiacre/

**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).  
Activité annexe : pension chevaux, poneys et ânes.

**OUVERTURE :** en hiver, tous les jours de 16 h à 17 h et le samedi de 10 h à 12 h 30. En été, tous les jours de 17 h à 18 h et le samedi de 10 h à 12 h 30.  
Marché couvert de Moulins vendredi matin.

**FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE :**  
visite gourmande, visite ludique en pleine nature avec résolution d'une énigme, techniques culturelles 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 :** 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.  
Visites ludiques en groupe ou en famille, d'une heure, de mai à octobre, sur réservation.



## 64. ÉPERON DE VERNEUIL

Michèle BROLLES

2, Impasse de la Courcelle - 03500 VERNEUIL-EN-BORBONNAIS

Tél. 06 22 39 61 37 - contact@eperondeverneuil.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, balades 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.

Possibilité d'hébergement dans le centre équestre, toute l'année (studio de 15 m<sup>2</sup> pour 4 personnes).

**OUVERTURE :** ouvert tous les jours sur réservation (sauf le dimanche).

Capacité d'accueil : 50 personnes.



# Venez NOUS VOIR



*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](http://www.gites-de-france-allier.com)

© SC PICTURES

## LES RENDEZ-VOUS DE BIENVENUE À LA FERME

Au fil des saisons et à l'occasion de portes ouvertes, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme vous accueillent sur leurs fermes. Venez les rencontrer pour partager un moment convivial et ludique autour des saveurs et savoir-faire de leurs terroirs.

Des Marchés des Producteurs de Pays, composés uniquement de producteurs fermiers et artisans, et privilégiant le contact direct entre producteur et consommateurs, sont également organisés pendant la période estivale.

Pour en savoir plus, retrouvez nos programmes et calendriers sur nos sites :

- [www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier)
- [www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)
- [www.facebook.com/bienvenuealaferme.auvergne](https://www.facebook.com/bienvenuealaferme.auvergne)



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



groupama-agri.fr

# Groupama, 1<sup>er</sup> assureur agricole

Retrouvez-nous sur :



[www.groupama.fr](http://www.groupama.fr)



**Groupama**  
la vraie vie s'assure ici

# 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-nous sur :



[bienvenue-a-la-ferme.com/allier](http://bienvenue-a-la-ferme.com/allier)



Bienvenue à la ferme Auvergne

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 - [www.allier.chambre-agriculture.fr](http://www.allier.chambre-agriculture.fr)  
Retrouvez-nous sur Facebook et Twitter !



Ministère  
de l'Agriculture,  
de la Pêche et  
de l'Alimentation

Avec la contribution financière  
du comité d'orientation régionale  
à l'accompagnement agricole et rural.

