

DIFFERENTS TYPES D'ACCUEIL

Vente directe : vente des produits de l'exploitation sur le site.

Vente directe et visite : vente de produits et possibilité d'une visite accompagnée, expliquant par exemple les procédés de fabrication.

Vente, visite et accueil de groupes : vente de produits, visite guidée et possibilité d'accueillir les groupes avec parking pour voitures et autocars.

DIFFERENTS TYPES DE PRODUITS

Fromages de vache



Produits de la Ruche



Fromage de chèvre



Escargots



Fruits Rouges



Huiles Essentielles



Volailles



Charcuterie



Lapins



Vous retrouverez les producteurs des montagnes du soir tous les dimanches après-midi en juillet-août au bourg de Montacher.

RECETTES DE PAYS

SAUCISSE D' HERBES

Poumon de porc

Cœur de porc

Lard

Choux

Couenne à faire cuire avant

Sel et poivre

Faire cuire les couennes à l'eau. Hacher les choux avec les abats de porc. Quand les couennes sont cuites on les hache, puis saler, poivrer et mélanger le tout. Embosser dans un boyau et faire cuire à l'eau frémissante pendant une heure.

PLAT AU FOUR

Pomme de terre

Graisse blanche

Lardons

Poivre et sel

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les mettre dans un plat avec les lardons. Saler et poivrer puis mettre la graisse blanche sur les pommes de terre, recouvrir le tout avec de l'eau. Mettre au four moyen pendant environ 50 minutes.

Office de tourisme du pays de St Bonnet la Château, 7 place de la République

42380 St Bonnet le Château.

Tél.: 04 77 50 52 48

Site : www.cc-pays-st-bonnet-le-chateau.fr

Point Info Usson en Forez : place de l'église.

Tél. 04 77 50 66 15

Point Info St-Maurice en Gourgois, rue du 19 Mars Tél. 04

77 50 54 44

Point Info St-Jean-Soleymieux, le Bourg

Tél. 04 77 76 70 12



La Route des Saveurs



Crédit photos : François Beyssac et l'Office de Tourisme du Pays de St-Bonnet-le-Château - Textes : Marijolaine Poncet - Conception : Julien Faure - Impression : I.H.F.

1 - ABIESSENCE

A Thinereilles, St Jean Soleymieux

Tél. 04 77 76 58 85



Vente d'huiles essentielles et produits dérivés les mercredis, samedis et le premier dimanche de chaque mois. Mêmes horaires pour les visites sur rendez-vous. Possibilité d'accueillir les groupes.

Visite payante pour les groupes d'enfants: 1.50 euros. Cette exploitation est également présente sur le marché d'été de Montacher (le dimanche) et toute l'année à Monbrison le jeudi.

Label " Agriculture Biologique ".

11 - M. et Mme VALENTIN

Grangeneuve, Usson en Forez

Tél. 04 77 50 66 40.



Vente de volailles, terrines, rillettes et plats cuisinés les vendredis et samedis de 14h à 19h. L'exploitation est également présente sur les marchés de St Bonnet (le vendredi), Craponne sur Arzon (le samedi) et Usson en Forez (le dimanche).

Accessible aux personnes à mobilité réduite.

10 - M. et Mme DUFOUR à Roche, Usson en Forez

Tél. 04 77 50 63 53

Vente de fromages (vache et chèvre mélangés) tous les jours à partir de 17h et de 9h à 12h le dimanche. Accessible aux personnes à mobilité réduite.



9 - M. CHARET au Ponchon, Estivareilles

Tél. 04 77 50 22 64

Accueil et ventes de miel, produits dérivés et pain d'épices, tous les jours sauf le dimanche de 14h à 17 h.



2 - La GRANGE AUX ABEILLES à Estivareilles

Tél. 04 77 50 82 57

Les ventes se font juillet et août, tous les jours sauf le lundi de 14h à 18h30. Le reste de l'année mercredi et dimanche de 15h à 18h, vendredi et samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Mêmes horaires pour les visites. Accueil des groupes sur réservation.

Visite payante 2.50 euros, parking autocars et voitures, accessible aux personnes à mobilité réduite.

Labels du Groupement des Producteurs de Gelée Royale "GPGR", Bienvenue à la ferme.



8 - GAEC du Grand Frêne, Fraisse, 42560 Saint-Jean-Soleymieux - tél : 04 77 76 59 62 - produits : charcuterie fermière, produits secs (saucisson, pâté, jambon), produits frais (saucisses, saucisses aux choux, poitrine, côte, boudin) et viande de génisse sur commande (à partir de 10 kg) - accueil le vendredi de 16h à 19h.



7 - GAEC SOULACROUX à Aboën

Tél. 04 77 50 01 64

Vente de fromages de chèvre et de volailles fermières de 9h à 12h et à partir de 17h de février à octobre.



3 - M. et Mme BORY à la Perrière à Chenereilles

Tél. 04 77 76 77 76

Vente de fromages et visites tous les jours de 7h à 9h et de 18h30 à 20h. Accessible aux personnes handicapées.



4 - La BERGERIE, Le Bourg à La Chapelle en Lafaye

Tél. 04 77 50 04 32

Les ventes et visites se font : le mercredi, vendredi, samedi et dimanche à partir de 14h en hiver. Les lundi, mercredi et dimanche à partir de 14h30 (septembre et juin). Le lundi, mercredi, vendredi et dimanche à partir de 14h30 (juillet et août). Possibilité d'accueillir les groupes, parking pour voitures et autocars. Visite payante, 3 € pour les groupes d'enfants. Accessible aux personnes à mobilité réduite.

Label "Ferme pédagogique" et "Bienvenue à la ferme".



5 - Mme FABBIO à Sabonnaire

St Maurice en Gourgais. Tél. 04 77 50 37 08

Les ventes ont lieu tous les jours sur place ou sur internet (<http://shf.free.fr>) et également sur les manifestations des produits du terroir dans la région. Visite de l'élevage d'escargots de mai à septembre, possibilité d'accueil de groupes. Accessible aux personnes à mobilité réduite. Visite payante pour les adultes 1,5 €, dégustation possible. N'hésitez pas à téléphoner avant de vous déplacer.



6 - M. SOLEILHAC au Breuil, Apinac

Tél. 06 88 46 32 06

Transformation d'une partie de la production de l'agneau noir du Velay et des fruits rouges. Vente directe sur l'exploitation de fruits rouges (framboises, fraises, groseilles...) et de confitures.

