

# Savourez la montagne...

## Guide des **PRODUCTEURS** **EN CIRCUIT COURT** **DU MASSIF DU SANCY**

*Des femmes, des hommes,  
des produits et des animaux !*

1<sup>ère</sup> édition (2024)

Un guide réalisé par la Communauté de Communes du Massif du Sancy





Forte de son patrimoine naturel et gastronomique, la Communauté de Communes du Massif du Sancy souhaite à travers son **Projet Alimentaire Territorial** réorienter les modes de consommation vers des produits plus sains, plus proches, plus durables. Cette ambition se traduit, dans ce guide, par la mise en avant des productrices et producteurs du territoire qui travaillent, avec passion, tous les jours, pour vous proposer des produits de qualité en circuit court.

Il est, de plus, important aujourd'hui, que tout un chacun se questionne sur ses habitudes alimentaires, sur ce qu'il consomme : D'où viennent les produits que je propose à mes enfants ? Combien de kilomètres ont-ils parcourus ? Comment ont-ils été produits ? Les agriculteurs, en bout de chaîne, sont-ils justement rémunérés ?

L'acte de « manger » est loin d'être anodin, nos choix en matière d'alimentation orientent le système agricole et alimentaire qui nous est proposé collectivement.

Soutenir les producteurs en circuit court, par ces temps difficiles, c'est démontrer notre attachement à la saveur des terroirs, aux particularités de chaque ferme, aux savoir-faire fermiers, à la préservation des paysages et de la biodiversité.

Ce guide s'adresse également aux restaurateurs du territoire, qui y trouveront peut-être de futurs fournisseurs locaux. La Communauté de Communes du Massif du Sancy souhaite fortement, rapprocher le monde de la restauration commerciale, des producteurs en circuit court, afin de proposer aux habitants et aux touristes des plats plus durables mais toujours aussi savoureux.

Bien sûr, il est important de ne pas sombrer dans un « localisme » féroce, nous sommes bien conscients que le local n'est pas systématiquement gage de qualité et de durabilité, et qu'il est impossible de produire de tout partout...

Cependant, manger local et de saison, en raccourcissant les circuits de distribution apparaît comme une solution d'une part, face aux risques menaçant la sécurité alimentaire des territoires (crises sanitaires et géopolitiques) et d'autre part, face à l'urgence des problématiques environnementales (chute de la biodiversité, qualité et partage de l'eau, atténuation et adaptation au changement climatique).

Consommer local c'est se réapproprier l'origine et la qualité de son assiette tout en pérennisant le tissu économique local. Nous vous y invitons !

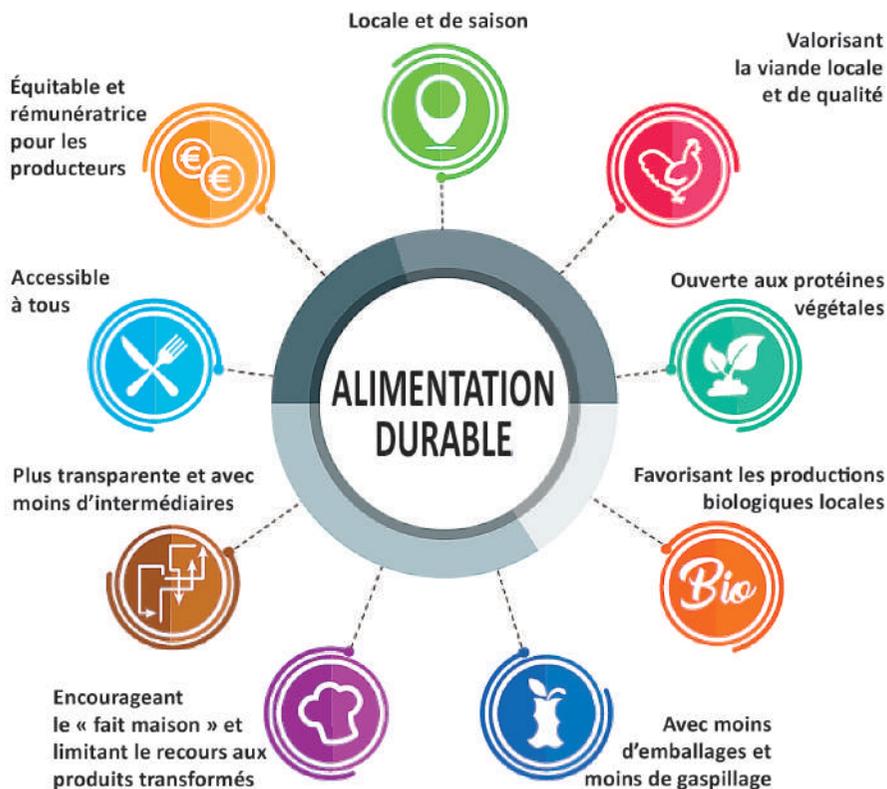
**Lionel GAY,**  
*Président de la Communauté  
de Communes du Massif du Sancy*

# Sommaire

<b>Alimentation durable : de quoi parle-t-on ?</b> .....	<b>p. 5</b>
Pourquoi consommer plus local et de saison ? .....	p. 6
C'est quoi les aliments ultra-transformés ? .....	p. 7
Pourquoi et comment consommer plus de protéines végétales ? .....	p. 8
<b>Le Projet Alimentaire Territorial</b> .....	<b>p. 9</b>
Les cinq axes de travail du PAT du Massif du Sancy .....	p. 9
<b>La carte des producteurs en circuit court</b> .....	<b>p. 10-11</b>
<b>Index des fermes par commune</b> .....	<b>p. 12</b>
<b>Les produits du Massif du Sancy</b> .....	<b>p. 12</b>
Produits à base de lait de vache .....	p. 13
Produits à base de lait ou de viande (chèvre ou brebis) .....	p. 25
Viande bovine .....	p. 30
Miel et produits de la ruche .....	p. 33
Produits à base de plantes et petits fruits .....	p. 37
<b>Les magasins et groupements de producteurs</b> .....	<b>p. 40</b>
<b>Les groupements de consommateurs</b> .....	<b>p. 42</b>
<b>Les marchés, fêtes et foires</b> .....	<b>p. 43</b>
Les marchés hebdomadaires .....	p. 43
Les marchés estivaux .....	p. 43
Les marchés nocturnes (en période estivale) .....	p. 43
Les fêtes et foire en lien avec la gastronomie et l'agriculture .....	p. 43
<b>Comprendre les labels, mentions valorisantes, marques et autres logos</b> .....	<b>p. 44</b>
Les signes officiels de la qualité et de l'origine .....	p. 44
Les mentions valorisantes .....	p. 45
Les marques de territoire : un exemple très local ! .....	p. 45
Les réseaux mentionnés dans le guide .....	p. 46
<b>Vous inscrire dans le guide des producteurs en circuit court c'est simple et gratuit !</b> .....	<b>p. 48</b>

# Alimentation durable : de quoi parle-t-on ?

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.



*Les principes d'une alimentation durable*

Sur le plan de la santé, l'alimentation est un facteur clé d'une population en bonne santé, mais qui aujourd'hui contribue fortement au développement de maladies répandues dans les pays industrialisés, telles que cancer, maladies cardio-vasculaires, obésité<sup>1</sup>, diabète...

« A noter qu'en ce qui concerne l'alimentation, **le transport** a un impact plutôt limité sur les émissions de gaz à effet de serre (GES) : il ne représente que 19 % des émissions de GES quand le **mode de production** pèse pour près de 70 % de ces émissions. »

<sup>1</sup> A noter qu'en France, le taux d'obésité est passé de 6.5% de la population française en 1991, à 17% en 2006 avant de se stabiliser. Le surpoids touche quant à lui près de la moitié des adultes et 17% des enfants !

## POURQUOI CONSOMMER PLUS LOCAL ET DE SAISON ?

Aujourd'hui, l'organisation actuelle de la politique commerciale et agricole ne facilite pas le développement des systèmes agroécologiques et des circuits courts. La libre concurrence sur le marché mondial crée une concurrence féroce avec des produits étrangers à moindre coûts se retrouvant dans les rayons de nos supermarchés !



La lentille est une culture clé de la transition agroécologique au même titre que l'ensemble des autres légumes secs. Le développement de sa production en France doit faire face à la concurrence des importations du Canada. Cette culture y bénéficie de conditions de sol et de climat favorables, mais elle profite également d'une organisation intensive de la production et de normes moins contraignantes : parcelles de plusieurs milliers d'hectares, utilisation d'un herbicide interdit en Union Européenne, possibilité de traiter les parcelles au glyphosate

jusqu'à quatre jours avant la récolte. L'accord de libre-échange entre l'UE et le Canada (CETA), adopté en 2017, a entériné cette concurrence inégale.

Consommer local, dans ce contexte, devient donc un acte fort, puisqu'il s'agit d'aller à l'encontre de cette dérégulation et de ne pas systématiquement choisir le produit alimentaire le moins cher qui potentiellement vient de loin et n'a pas été produit dans les mêmes conditions réglementaires en termes environnemental et social.

C'est aussi s'ouvrir à d'autres lieux de consommation que les seuls supermarchés, rentrer dans un magasin de producteurs, acheter des produits locaux sur le marché, adopter un système de retrait de paniers...Des solutions existent déjà et de nouvelles peuvent être créées à l'initiative des producteurs ou des consommateurs.

De plus, il faut savoir que notre système alimentaire est très dépendant du transport routier ainsi « La quasi-totalité des marchandises agricoles produites dans un département français est exportée tandis que la quasi-totalité des aliments qui y sont consommés est importée ».



# C'EST QUOI LES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS ?

D'après la classification NOVA, développée en 2010 par des universitaires brésiliens, les aliments ultra-transformés sont des aliments ayant subi **d'importants procédés de transformation** ou dont la formulation contient des **additifs** non nécessaires à la sécurité sanitaire du produit (colorants, émulsifiants, édulcorants, etc...) ou des substances industrielles (huiles hydrogénées, amidons modifiés, maltodextrine, protéines hydrolysées, etc...) pour imiter ou améliorer les qualités sensorielles des aliments (sodas, soupes déshydratées, produits carnés reconstitués, etc...).

Plus un aliment est transformé (fractionné-recombiné), plus il est susceptible d'avoir un **effet néfaste sur la santé**, surtout s'il est **consommé fréquemment**. Les aliments ultra-transformés sont suspectés d'augmenter les risques de nombreuses maladies telles que le surpoids et l'obésité, le diabète de type 2, l'hypertension, la dépression, le cancer...

Les aliments ultra-transformés représentent **70 à 80% de l'offre actuelle en supermarché**, y compris dans les rayons diététique, bio ou «végétarien». Ces aliments représentent **plus du tiers des aliments consommés par les Français** alors que les chercheurs recommandent de limiter leur consommation à 15% par jour (apport en calories).



## Additifs

- E14XX - Amidons modifiés
- E407a - Algues euhea transformées
- E250 - Nitrite de sodium
- E330 - Acide citrique
- E331 - Citrates de sodium



## Liste des ingrédients

Viande de poulet et de dinde traitées en salaison 58 % : viande de volailles (viande de poulet 14% (origine : France) ; viande de dinde 13% (origine : France), eau, peau de poulet, protéines de soja, amidon transformé de tapioca, dextrose, sel, arôme naturel. Panure 22 % : chapelure (farine de **blé**, sel, levure, épices), farine de **blé**, sel, arôme naturel. Jambon de dinde cuit standard 10 % : viande de dinde 8 % (origine : France), eau, sirop de glucose, protéines de soja, sel, féculé de pomme de terre, arômes naturels, gélifiant : algues euchema transformées, conservateur : nitrite de sodium. **Fromage fondu** 10 % : fromages, eau, amidons transformés, **beurre**, lait écrémé en poudre, **lactosérum** (lait), sels de fonte : E330, E331, E452, gélifiant : carraghénanes, huile de tournesol.

NOVA 4

Aliments ultra-transformés

NOVA

4

NUTRI-SCORE



## Liste des ingrédients et score nutritionnel d'un cordon bleu industriel

L'indice NOVA 4 correspond aux aliments ultra-transformés. Un cordon bleu industriel se compose en général d'une trentaine d'ingrédients sous formes de chutes issues de la découpe des carcasses, de poudres, de sirops, d'agents texturants, d'arômes de synthèse, de colorants et de conservateurs.

Crédits : OpenFoodFacts, Créative Commons

## POURQUOI ET COMMENT CONSOMMER PLUS DE PROTÉINES VÉGÉTALES ?

Les protéines végétales se trouvent dans les céréales (blé, avoine, orge, riz, maïs...), les légumineuses (pois chiche, lentille, haricot...) et les oléagineux (noix, amande, noisette...). 60 à 70 % des protéines alimentaires consommées dans les pays développés proviennent de produits animaux, contre 30 % pour la moyenne mondiale.

*La consommation de légumineuses a drastiquement chuté en France. Elle n'est que de 1.4kg par personne et par an contre 7,3 kg en 1920. En parallèle, la consommation de viande a fortement augmenté puis s'est stabilisée à 90kg depuis les années 2000.*

Aujourd'hui, en France, notre ratio de consommation de protéines d'origine animale et végétale est de 65/35 alors que les recommandations sont de 50/50 (sauf pour certaines catégories : personnes âgées, femmes enceintes, enfants...).

Une alimentation durable doit :

- 1) Tendre vers la **diminution de la consommation de viande de type industriel et très transformée** au profit de la viande de qualité issue d'élevages valorisant principalement l'herbe ou des coproduits/ sous-produits des cultures et garantissant le bien-être des animaux (accès à l'extérieur...)
- 2) **Augmenter la part de céréales et légumineuses dans l'assiette** afin de bien équilibrer le régime alimentaire

Réduire la consommation de viande dans les pays riches, limiter l'élevage de ruminants aux surfaces en herbe, retrouver les bénéfices du couplage polyculture-élevage apparaissent comme des pistes réalistes et prometteuses pour tendre vers un élevage plus durable.



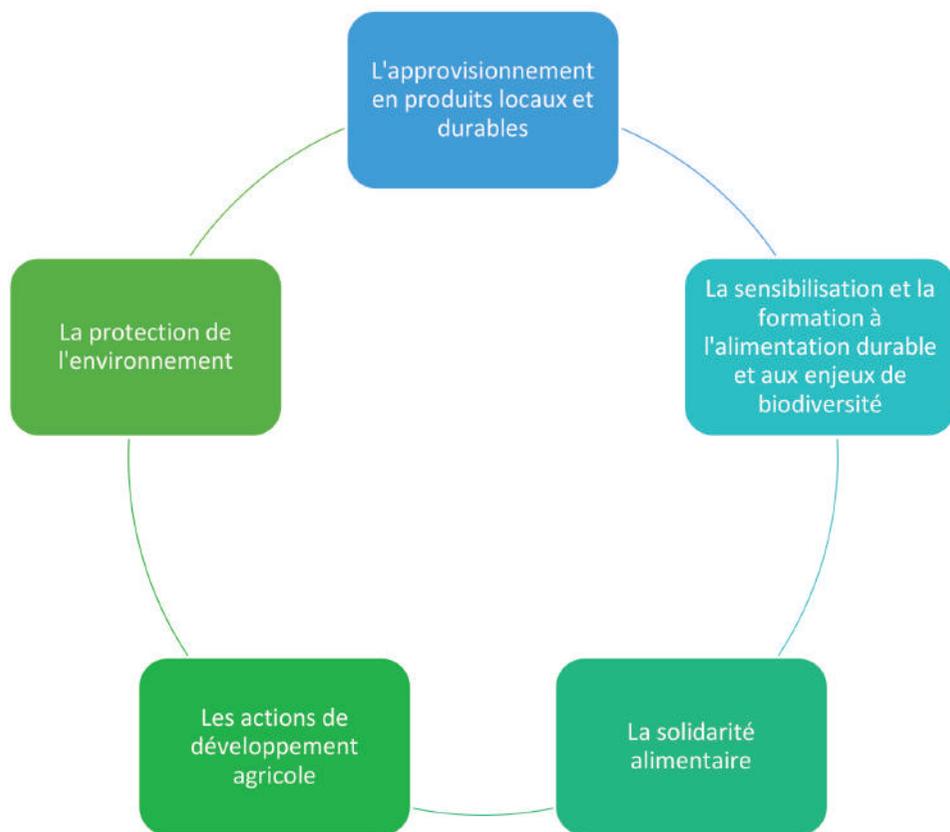
Différentes sources de protéines végétales. © Mitja Kobal

# Le Projet Alimentaire Territorial

Ce projet porté par la **Communauté de Communes du Massif du Sancy** vise à déployer une stratégie alimentaire à l'échelle du territoire afin d'améliorer **la durabilité et la résilience** de son système alimentaire : «un système alimentaire est la façon dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour produire et consommer leur nourriture» Louis Malassis.

Cette stratégie développée à l'échelle locale ne peut s'extraire de l'organisation du système alimentaire aux autres échelles (régionale, nationale et européenne). Elle se déploie donc dans la limite des compétences de la collectivité, de ses frontières administratives et des relations qu'elle entretient avec les autres territoires.

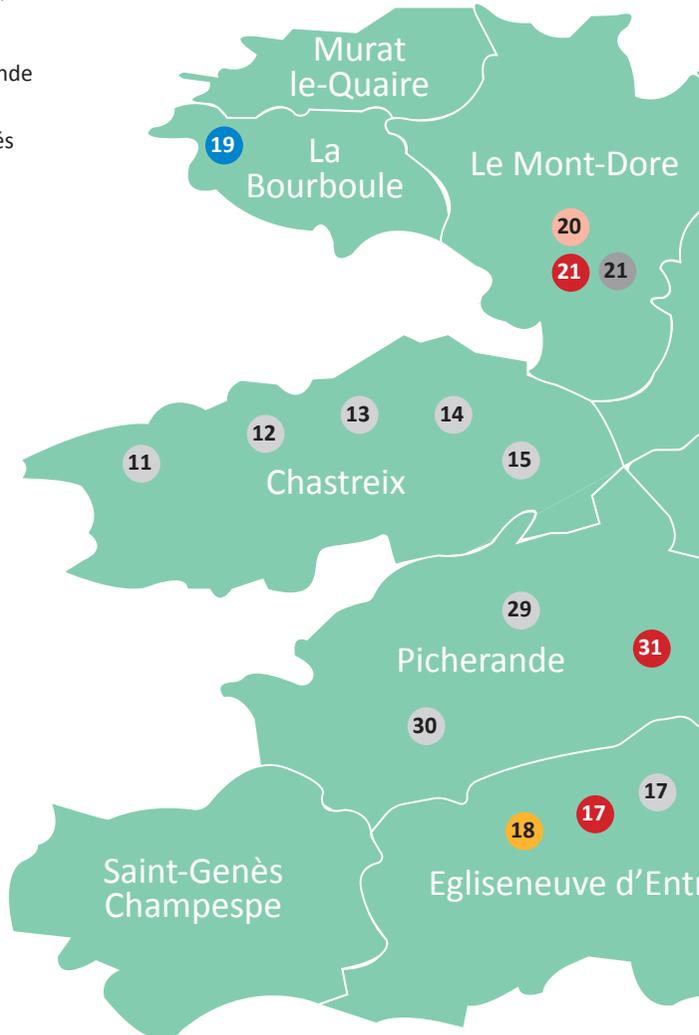
## LES CINQ AXES DE TRAVAIL DU PAT DU MASSIF DU SANCY



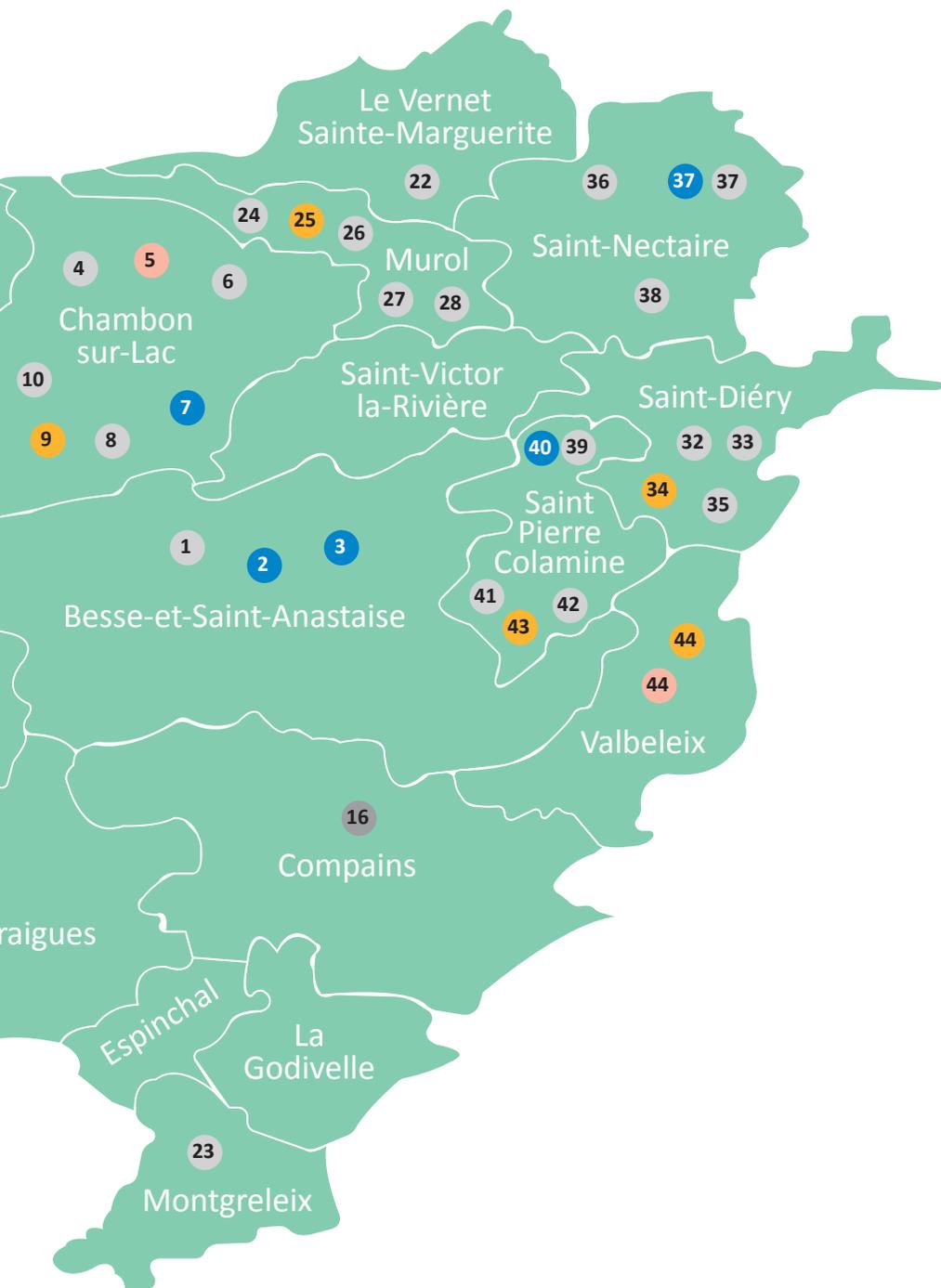
# La carte des producteurs

## LÉGENDE

- Fromage (Saint-Nectaire fermier)
- Autres produits au lait de vache
- Produits à base de lait ou de viande (brebis ou chèvre)
- Viande bovine et produits dérivés
- Miel et produits de la ruche
- Produits à base de plantes et petits fruits



# en circuit court



# Index des fermes par commune

Commune	Nom de la ferme	Page	Fromage (Saint-Nectaire fermier)	Autres produits au lait de vache	Produits à base de lait ou viande (lrebis ou chievre)	Viande bovine et produits dérivés	Saucisson de porc	Oeufs	Pain	Miel et produits de la ruche	Produits à base de plantes et plats traités	Pommes de terre
Besse-et-Saint-Anastaise	1- GAEC du Lac Pavin	14										
	2- La chèvrerie du Sancy	26										
	3- Les Bonheurs de Sophie	26										
Chambon-sur-Lac	4- GAEC des marmottes	14										
	5- Plantes Sauvages du Sancy	38										
	6- GAEC la fleur de Lys	14										
	7- Chèvrerie des Moneaux	27										
	8- Ferme de l'oiseau	15										
	9- La ruche auvergnate	34										
	10- GAEC des Frênes	15										
Chastreix	11- GAEC de Rimat	15										
	12- GAEC des Gentianes	16										
	13- GAEC du Millepertuis	16										
	14- GAEC du Buisson	16										
	15- GAEC de la Bonne Etoile	17										
Compains	16- GAEC le Cabanon	17										
Egliseneuve d'Entraigues	17- GAEC de la Cime des prés	17/31										
	18- Domaine Le pré Laval	34										
La Bourboule	19- La Ferme de Chamablanc	27										
Le Mont Dore	20- Ecolieu de la Ferme du Guery	38										
	21- GAEC du Haut Plateau	18/31										
Le-Vernet-Sainte-Marguerite	22- GAEC de Laval	18										
Montgreleix	23- Les saveurs du Chamaroux	18										
Muroil	24- GAEC de la route des Caves	19										
	25- GAEC les ruchers du Sancy	35										
	26- GAEC des Monts Dore	19										
	27- GAEC Pons	19										
	28- Ferme de Chautignat	20										
Picherande	29- GAEC des Campanules	20										
	30- La Ferme de Ravel	21										
	31- De Puytorac	32										
Saint-Diéry	32- GAEC du bois joli	21										
	33- GAEC of Thrones	21										
	34- LEPERCQ Véronique	35										
	35- GAEC de la Pierre Bleue	22										
Saint-Nectaire	36- GAEC Ferme Bellonte	22										
	37- Ferme de l'or blanc	22/28										
	38- Ferme de Lambres	23										
Saint-Pierre-Colamine	39- GAEC des aigles	23										
	40- La Chèvrerie du Pré Redon	28										
	41- GAEC de la Pouziere	24										
	42- GAEC du Buron	24										
	43- Les ruchers de Sophie	36										
Valbeleix	44- Fleurs sauvages	36/39										

# PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE

## *Une idée de recette : œuf cocotte au Saint-Nectaire*

### Ingrédients pour 2 personnes

- ❖ 150 g de Saint Nectaire par personne (car on est gourmand !)
- ❖ 4 c. à s. de crème fraîche épaisse
- ❖ 4 œufs
- ❖ Sel, poivre
- ❖ 1 tranche de jambon cuit par personne (ou lard paysan snacké)
- ❖ Ciboulette, ail

### Les étapes

- ❖ 1. Prendre 2 mini-cocottes (diam 10 à 15 cm) allant au four.
- ❖ 2. Dans une casserole mélanger la crème fraîche avec le sel, le poivre et l'ail selon vos goûts.
- ❖ 3. Ajouter le Saint-Nectaire coupé en dés.
- ❖ 4. Faire chauffer doucement en fouettant jusqu'à obtenir une texture homogène.
- ❖ 5. Répartir dans les cocottes la crème de Saint-Nectaire.
- ❖ 6. Rajouter les lanières de jambon blanc, quelques dés de Saint-Nectaire et casser deux oeufs dans chaque cocotte.
- ❖ 7. Placer dans le four à 200 degrés, 5 à 7 minutes.

Déguster avec de la ciboulette fraîche ciselée, des mouillettes à partir de bon pain paysan et de la salade du jardin.

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**MARUEL Véronique, Jean et Emmanuel**  
Pealat  
63610 BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE

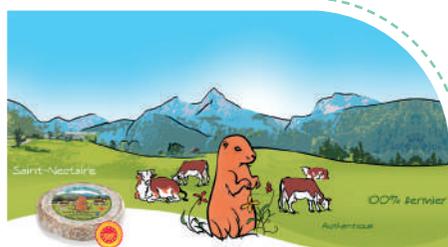
### GAEC du Lac Pavin



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme à Pealat de 10h à 12h et de 14h à 18h prévoir de réserver.

Tél. 04 73 79 51 30  
e.maruel@63.sideral.fr



**GAEC des Marmottes**  
Bressouille  
63790 CHAMBON-SUR-LAC

### GAEC des marmottes



#### Saint-Nectaire fermier, œufs

- Vente à la ferme du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h l'hiver et 19h l'été - fermé le dimanche.
- Visite libre et gratuite de la ferme.
- Visite libre et gratuite de la traite de 15h15 à 16h30
- Vente à distance sur internet.
- Salon des sites remarquables du goût.

☎ 06 70 68 60 76 - 06 18 89 64 13  
✉ fermedesmarmottes63@gmail.com  
🌐 www.ferme-st-nectaire.fr  
📘 Gaec des marmottes



**BELLONTE Laëticia et Claude**  
Montalex  
63790 CHAMBON-SUR-LAC

### GAEC la fleur de Lys



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, uniquement sur réservation, tous les jours de la semaine de 11h à 17h.
- Vente aux restaurateurs locaux (6 fromages minimum). Livraison possible à partir de 24 fromages.

☎ 06 85 32 97 22  
✉ bellonte63790@orange.fr

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**SARLIEVE Thibaut et Tristan**  
Montaleix  
63790 CHAMBON-SUR-LAC



**FERME RIGAUD**  
RIGAUD Gérard et Guillaume  
Les angles - 63790 Chambon-sur-lac



**GUILLAUME Christian, Evelyne et Romain**  
Rimat  
63680 CHASTREIX

### Ferme de l'oiseau



#### Saint-Nectaire fermier, cantal fermier, yaourt à boire, brioche de tome, produits charcutiers

- Vente à la ferme, tous les jours : 9h-12h et 14h-19h.
- Vente au magasin de Super Besse pendant la saison d'hiver (décembre-avril) et en juillet-août.

Visite libre tous les jours de l'année sans réservation.

☎ 06 60 05 82 96

✉ [ferme-oiseau@orange.fr](mailto:ferme-oiseau@orange.fr)

🌐 [www.saintnectaire-ferme-oiseau.com](http://www.saintnectaire-ferme-oiseau.com)

📘 Ferme de l'oiseau

### GAEC des Frênes



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, tous les jours : 9h-12h30 et 14h à 19h.

☎ 06 24 16 65 87

✉ [guillaume.rigaud2@gmail.com](mailto:guillaume.rigaud2@gmail.com)

### GAEC de Rimat



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 11h30 et de 15h à 18h. Dimanche et jours fériés de 9h30 à 11h30, réservation recommandée.

☎ 04 73 21 45 82

✉ [lilou019@orange.fr](mailto:lilou019@orange.fr)

📘 Ferme de Rimat

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**GARDETTE Eric & Hugo, SOARES Antoine**  
*La plaine*  
63680 CHASTREIX

### GAEC des Gentianes



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours entre 9h et 18h, (réservation conseillée).

☎ 06 14 89 64 21 (Eric), 06 43 35 26 90 (Antoine)  
✉ [ergardette@orange.fr](mailto:ergardette@orange.fr)  
f GAEC des Gentianes



**BRUGIERE Aline & Bruno**  
*Reboisson*  
63680 CHASTREIX

### GAEC du Millepertuis



#### Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme

- Vente à la ferme tous les jours sauf le dimanche, entre 10h et 17h sur rendez-vous par téléphone
  - Vente dans les magasins bio
  - Marchés de producteurs bio de Moissat (1<sup>er</sup> vendredi du mois) et Orcet (2<sup>ème</sup> vendredi du mois), de 16h à 19h
- Hébergement : gîte pour 10 personnes maximum.

☎ 04 73 21 53 16  
✉ [aline.brugiere1234@orange.fr](mailto:aline.brugiere1234@orange.fr)



**BRUGIERE Serge, Abel, Francis**  
*Le Buisson*  
63680 CHASTREIX

### GAEC du Buisson



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours et également sur réservation.

Hébergement : Gîte pour 12 personnes (06 86 48 35 59)

☎ 04 73 22 32 27 / 06 88 89 17 14  
f GAEC du Buisson

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



### GAEC de la Bonne Etoile



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente directe au magasin :
- Hors vacances scolaires : du mardi au dimanche de 9h30 à 13h
- Vacances scolaires : du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 16h30 à 19h, le dimanche de 9h30 à 13h

Visite de la fabrication du Saint-Nectaire : Les mardis et jeudis sur réservation uniquement au magasin ou par téléphone à partir de 18h30, durée de la visite environ 1h30, 3€/personne. Possibilité de groupe (max. 20 pers.).

☎ 04 73 21 55 22 (magasin)

✉ [fermebonneetoile@orange.fr](mailto:fermebonneetoile@orange.fr)

**CHARBONNEL Damien et HUMEAU Pierre**

Le bourg

63680 CHASTREIX (magasin)



### GAEC Le Cabanon

#### Fromage de montagne fabriqué et affiné à la ferme au lait cru de vache

- Vente à la ferme tous les jours de 10h à 19h – réservation recommandée .

« Affinage traditionnel qui donne une belle croûte grise naturelle ».

☎ 04 73 71 20 17

✉ [gaeclecabanon@orange.fr](mailto:gaeclecabanon@orange.fr)

📘 Cabanon Ferme Champeix

📷 Ferme Champeix

**Ferme CHAMPEIX**

Les Combes

63610 COMPAINS



### GAEC de la cime des Prés



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente directe à la ferme, ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche matin.
- Expédition dans toute la France.

Cette ferme vend également de la viande (cf page 31).

☎ 06 28 19 51 01

✉ [rofau@wanadoo.fr](mailto:rofau@wanadoo.fr)

**Famille FAU**

Redondel

63850 EGLISENEUVE D'ENTRAIGUES

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



Restauration : Auberge de la Ferme de l'Angle  
*Cette ferme vend également de la viande (cf page 31)*

### ONDET Virginie

La ferme de l'Angle  
63240 LE MONT-DORE



### GRATADEIX Alexandre et Estelle

Laval  
63710 LE VERNET-SAINTE-MARGUERITE



### MOULIN Franck et Cathy

Le bourg  
15190 MONTGRELEIX

## GAEC du Haut Plateau

### Lait, crème crue liquide et épaisse, beurre doux et demi-sel

- Vente à l'Auberge de la Ferme de l'Angle : les lundis, mercredis, jeudis, samedis et dimanches, de 15h à 17h
  - Vente au marché hebdomadaire du Mont-Dore
  - Vente hebdomadaire du groupement des producteurs du Sancy
  - Vente aux restaurateurs locaux
- Visite en partenariat avec «Bureau Montagne Auvergne Sancy Volcans».

☎ 06 23 65 03 90

✉ virginie.ondet0040@orange.fr

📘 Gaec du Haut Plateau - Ferme de l'Angle

## GAEC de Laval



### Saint-Nectaire fermier affiné en cave naturelle à la ferme

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours de 7h à 19h.

☎ 06 28 30 29 79

## Les saveurs du Chamaroux



### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, du lundi au samedi : 11h-18h et le dimanche : 11h-12h.

*Si possible, téléphoner avant de venir.*

☎ 07 85 42 32 71 (Cathy) - 06 81 26 42 31 (Franck)

✉ fc.moulin@orange.fr

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**ROUX Stéphane, BORREL Caroline**  
Beaune-le-Froid  
63790 MUROL

### GAEC de la route des caves



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours de 8h30 à 19h sauf le mercredi après-midi.

Visite de la ferme le matin à 9h30.

☎ 06 09 69 33 92

✉ [caroline.borrel@orange.fr](mailto:caroline.borrel@orange.fr)



**PONS Eric, CHOVEAU Karine**  
Rue des Bruyères, Beaune-le-Froid  
63790 MUROL

### GAEC des Monts Dorés



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme :  
Lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi : 8h30-12h / 14h-15h30 / 17h15-19h.  
Mardi : 8h30-10h / 17h15-19h- Dimanche : 8h30 - 12h.

Réservation obligatoire par téléphone.

☎ 06 23 79 60 12

✉ [karine.choveau@sfr.fr](mailto:karine.choveau@sfr.fr)



**PONS Stéphane, CHAUVET Isabelle**  
Rue des Bruyères, Beaune-le-Froid  
63790 MUROL

### GAEC Pons



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, tous les jours de 10h30 à 17h.
- Vente via facebook pour les commandes groupées en livraison (si quantité importante).

Visite gratuite de la fabrication du Saint-Nectaire durant l'été (sur réservation à partir de 10 personnes).

☎ 06 33 13 73 22 - 06 33 83 67 89 - 04 73 88 85 49

f Ferme Pons

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**PEROL Séverine, Jean-Marie & François,  
VEDRINE Geoffroy**  
Chautignat - 63790 MUROL

### Ferme de Chautignat



#### Saint-Nectaire fermier affiné à la ferme

- Vente à la ferme, du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h
- Vente en ligne (cf site-internet)

☎ 06 87 38 99 09

✉ [gaec-de-chautignat@orange.fr](mailto:gaec-de-chautignat@orange.fr)

🌐 [www.saint-nectaire-fermier.fr](http://www.saint-nectaire-fermier.fr)

📘 Ferme de Chautignat



**TISSIER Noémie et David**  
Chevanel  
63113 PICHERANDE

### Ferme des Campanules



#### Saint-Nectaire fermier, fromage frais, faisselle, le picherandais, le pich'montagne

- Vente à la ferme, du lundi au dimanche de 16h à 19h.
- Vente sur le marché d'Egliseneuve d'Entraigues
- Vente en ligne sur notre site internet

Visite de la ferme : uniquement sur réservation, les visites se font vers 17h du lundi au vendredi. Durée : 1h30 (visite gratuite et commentée).

☎ 06 27 52 00 31

✉ [fermedescampanules@gmail.com](mailto:fermedescampanules@gmail.com)

🌐 [www.fermedescampanules.fr](http://www.fermedescampanules.fr)

📘 Ferme des Campanules

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**MAZEYRAT Emilie et Nicolas**  
Ravel-Haut  
63113 PICHERANDE

### La ferme de Ravel



#### Saint-Nectaire fermier AOP, faisselle, tome fraîche, gâteaux de tome

- Vente directe à la ferme, ouvert tous les jours 9h-12h et 15h30-19h.
- Visite libre et gratuite toute la journée - traite entre 16h-17h30 et fabrication entre 9h-10h.  
Boutique de produits régionaux.

☎ 06 81 32 64 69

✉ [lafermederavel@gmail.com](mailto:lafermederavel@gmail.com)

🌐 [www.fermederavel.com](http://www.fermederavel.com)

📘 La ferme de Ravel



**CHASSARD Patrice et Pascale**  
**BOUCHERON Maryline et Guillaume**  
Lachaux  
63320 SAINT DIÉRY

### GAEC du bois joli



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ainsi que le dimanche de 9h à 12h et de 16h30 à 19h.
  - Vente sur les marchés de Besse-et-Saint-Anastaise, Sauxillanges, Brioude et Le Mont-Dore.
- Visite de la ferme, le mardi et le jeudi à 18h pendant les vacances scolaires.

☎ 06 89 48 28 15

✉ [sarlduboisjoli@orange.fr](mailto:sarlduboisjoli@orange.fr)



**ROUX Sébastien - ROUX TEIXEIRA Floriane**  
2, rue des Entraves - lieu-dit Laumont  
63320 SAINT-DIÉRY

### GAEC of Thrones



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, du lundi au vendredi : 9h-12h et 15h-19h, le samedi 9h-12h.
- Atelier «Fromager en herbe» : uniquement sur réservation, 8€ par personne, les mercredis et samedis.

☎ 06 30 76 25 71

✉ [gaecofthrones@gmail.com](mailto:gaecofthrones@gmail.com)

🌐 [www.gaec-of-thrones.fr](http://www.gaec-of-thrones.fr)

📘 GAEC of Thrones

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



**VALLON Roland & Lilia**  
Conche, 5 chemin du tronco  
63320 SAINT-DIÉRY

### GAEC de la pierre bleue



#### Saint-Nectaire fermier, glace fermière

- Vente à la ferme du lundi au vendredi, de 10h à 12h et de 14h à 18h.
- Vente en ligne (à venir).



☎ 06 16 63 28 60

✉ [glacedenosmontagnes@gmail.com](mailto:glacedenosmontagnes@gmail.com)

f GAEC de la pierre bleue

### GAEC Ferme Bellonte



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours de 7h à 10h et de 15h30 à 19h – visite de la ferme aux mêmes horaires que la vente.
- Vente en ligne de début novembre à mi-mars selon le stock.

☎ 04 73 88 53 95

✉ [contact@lafermebellonte.fr](mailto:contact@lafermebellonte.fr)

🌐 [www.lafermebellonte.fr](http://www.lafermebellonte.fr)

f GAEC ferme Bellonte

### Ferme de l'or blanc



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours de 10h à 11h30 et 17h30 à 20h – visite libre et sans réservation de la ferme aux mêmes horaires (traite des vaches, fabrication des fromages)..
- Vente aux restaurateurs locaux.
- Vente aux magasins de produit locaux.

Cette ferme vend également des produits à base de lait de chèvre, page 28.

☎ 06 77 46 21 83

✉ [fermedelorblanc@gmail.com](mailto:fermedelorblanc@gmail.com)

🌐 [ferme-de-lor-blanc.business.site](http://ferme-de-lor-blanc.business.site)

f 📷 🎵 Ferme de l'or blanc



**BELLONTE Sylvain, Pierre et Bernadette**  
Farges  
63710 SAINT-NECTAIRE



**PLANEIX David et Clément**  
Freydefont  
63710 SAINT-NECTAIRE

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



### Ferme de Lambres



#### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme
- Magasins de producteurs
- Crémiers
- Comités d'entreprise dans l'ouest de la France

Ouverture boutique :

- Hors juillet et août : du lundi au mercredi de 15h à 19h et du jeudi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Les dimanches, uniquement pendant les vacances scolaires et les ponts de 10h30 à 12h30.

- Juillet et août : de 10h30 à 12h30 du mardi au dimanche / de 14h à 19h du lundi au samedi.

Visite gratuite et guidée toute l'année du lundi au vendredi à 16h30, sans réservation.

Visite de groupe sur réservation, nous contacter.

☎ 04 73 87 53 34

✉ [gaecdelambres@orange.fr](mailto:gaecdelambres@orange.fr)

🌐 [www.fermedelambres.fr](http://www.fermedelambres.fr)

📘 Ferme de Lambres

**MASSOULIER Thierry et SARLIEVE Thierry**

Lambres

63710 SAINT-NECTAIRE



### GAEC des Aigles



#### Saint-Nectaire fermier au lait cru et entier, fabriqué et affiné à la ferme

- Vente à ferme, ouvert tous les jours de 17h à 19h.

☎ 06 89 72 20 47

✉ [gaecdesaigles@gmail.com](mailto:gaecdesaigles@gmail.com)

📘 Jeromeetelodieguerin

**DESSERRE Élodie et GUÉRIN Jerome**

Chanaille

63610 SAINT-PIERRE-COLAMINE



**GATIGNOL Daniel et Christophe & Manuela**  
*La pouziere*  
63610 SAINT-PIERRE-COLAMINE



**CHABRIER Isabelle, CHAUVET Thierry**  
*Chananeille*  
63610 SAINT-PIERRE-COLAMINE

## GAEC de la Pouzière



### Saint-Nectaire fermier

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours 9h-12h et 17h-19h sauf le dimanche.
- Marchés : Saint Joseph (Clermont-Ferrand), Riom.

 04 73 96 77 39

## GAEC du Buron



### Saint-Nectaire fermier vendu à la pièce

- Vente à la ferme, sur réservation uniquement.
- Marchés hebdomadaires : Besse-et-Saint-Anastaise, Le Mont-Dore, Issoire.

 04 73 71 91 30 / 06 78 32 52 01

 [isabelle.chabrier@nordnet.fr](mailto:isabelle.chabrier@nordnet.fr)

# PRODUITS À BASE DE LAIT OU DE VIANDE (CHÈVRE OU BREBIS)

## *Une idée de recette : Blanquette de chevreau aux morilles*

### Ingrédients pour 4 personnes

- ❖ 1 kg de viande de chevreau
- ❖ 3 c. à s. de crème fraîche épaisse
- ❖ 400 g de morilles fraîches (ou 60 g sèches)
- ❖ ½ L de bouillon d'agneau ou de veau
- ❖ ½ bouteille de vin blanc sec d'Auvergne
- ❖ 1 c. à s. de maïzena
- ❖ 3 carottes
- ❖ 6 échalotes
- ❖ 4 gousses d'ail
- ❖ Thym serpolet, marjolaine et laurier

### Les étapes

- ❖ 1. Dans votre plus belle cocotte en fonte, faire revenir la viande avec l'huile d'olive, les échalotes et carottes émincées. Lorsque la viande est colorée, saupoudrer avec la maïzena, remuer, saler et poivrer. Ajouter l'ail haché, le thym serpolet, la marjolaine et le laurier puis le vin et le bouillon.
- ❖ 2. Couvrir et laisser mijoter pendant 45 à 60 minutes. La viande doit être bien tendre.
- ❖ 3. Pendant ce temps, si les morilles sont sèches, les réhydrater pendant 15 à 20 minutes puis les essorer. Les faire sauter à la poêle avec du beurre de la ferme.
- ❖ 4. Quand la viande est cuite, ajouter les morilles et arroser de crème. Laisser réduire pendant 10 à 15 minutes à feu doux.
- ❖ 5. Servir avec un généreux écrasé de pommes de terre. Bon appétit !

## PRODUITS À BASE DE LAIT OU DE VIANDE (CHÈVRE OU BREBIS)



### La chèvrerie du Sancy

#### Fromage de chèvre nature ou épicé, saucisson et chorizo de chèvre

- Vente à la ferme du mois d'avril à novembre, du lundi au vendredi de 13h à 19h, et de 9h à 19h le week-end.
- Vente sur les marchés hebdomadaires du Mont-Dore et d'Egliseneuve d'Entraigues.

Possibilité de participation à la traite des chèvres les soirs uniquement aux alentours de 18h. Contact par SMS de préférence avant votre venue.

☎ 06 65 77 57 43

✉ paulinelegoueix@orange.fr

📘 La chèvrerie du Sancy

**THOURIN Thomas**

Chandèze

63610 BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE



### Ferme Les Bonheurs de Sophie



#### Fromages au lait de chèvre et de brebis, faisselles au lait de chèvre, yaourts au lait de brebis, glaces au lait de brebis, agneaux, cabris, merguez chèvre/brebis

- Vente à la ferme à 19h
- Vente au magasin de producteurs Bio Massif à Besse
- Vente sur les marchés Bio de Moissat et Orcet
- Vente à la Table Paysanne de la ferme

Restauration : notre Table Paysanne est alimentée directement par les produits de la ferme. Les produits manquants proviennent d'autres fermes amies localement. Menu unique, sur réservation uniquement au 06 99 89 31 74.

Hébergement : chambres d'hôtes

☎ 06 13 25 02 82 (ferme)

☎ 06 99 89 31 74 (table paysanne)

✉ lagrangealudo.fr

📘 Ferme bonheurs de Sophie

**La ferme : LANDAIS Sophie et Ludo**  
**La Table Paysanne : TARAMASSO Sarah et Quentin**

Serre Haut

63610 BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE

## PRODUITS À BASE DE LAIT OU DE VIANDE (CHÈVRE OU BREBIS)



### La chèvrerie des Moneaux

**Fromage de chèvre frais ou affiné (natures, cendrés et aromatisés), tomme de chèvre, pâté de chevreau, savon au lait de chèvre, caissette de chevreau sur réservation**

#### Visite de la ferme

- Vacances scolaires entre le 15/04 et le 15/10 (hors week-end et jours fériés) : traite des chèvres et découverte de la ferme tous les jours à 17h (sauf les mardis).
- Vacances scolaires d'hiver, week-end et jours fériés : découverte de la ferme tous les jours entre 17h et 18h.
- Hors vacances scolaires, en semaine : sur rendez-vous – réservation.
- Dégustation des produits de la ferme pour des groupes sur réservation.

**BOUCHEREAU Pauline, PERCHAT Julien**

*Moneaux*

63790 CHAMBON-SUR-LAC

- Vente à la ferme, tous les jours de 9h à 12h et 16h à 18h. Vacances d'été, dimanche et jours fériés : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 18h.
- Marché hebdomadaire de Murot.
- L'été : marché hebdomadaire et marché nocturne de Chambon-sur-Lac.
- Vente aux restaurateurs locaux.

☎ 06 23 01 79 91

✉ pauline.bouchereau@wanadoo.fr

📘 La chèvrerie des Moneaux



### La ferme de Chamablanc



**Fromages, yaourts et viande de chèvre**

- Vente à la ferme tous les samedis de 15h à 17h et sur rendez-vous.
- Vente tous les vendredis matin au Mont-Dore.
- Groupement de producteurs du Sancy.
- GAEC de la Belle Étoile à Chastreix.
- Vente aux restaurateurs locaux.

**ROUSSET Lise**

*Chamablanc*

63150 LA BOURBOULE

☎ 06 74 49 38 95

✉ lafermedechamablanc@hotmail.com

📘 Ferme de Chamablanc

## PRODUITS À BASE DE LAIT OU DE VIANDE (CHÈVRE OU BREBIS)



### Ferme de l'or blanc

#### Tomme de chèvre, fromage lactique de chèvre (nature, cendré, aromatisé), faisselle

- Vente à la ferme, ouvert tous les jours de 10h à 11h30 et 17h30 à 20h – visite libre et sans réservation de la ferme aux mêmes horaires (traite des chèvres, fabrication des fromages).
  - Vente aux restaurateurs locaux.
  - Vente aux magasins de produit locaux.
- Cette ferme vend également du Saint-Nectaire (page 22)

☎ 06 77 46 21 83

✉ [fermedelorblanc@gmail.com](mailto:fermedelorblanc@gmail.com)

🌐 [ferme-de-lor-blanc.business.site](http://ferme-de-lor-blanc.business.site)

📱 [f](#) [i](#) [t](#) Ferme de l'or blanc

**PLANEIX David et Clément**  
*Freydefont*  
63710 SAINT NECTAIRE



### La chèvrerie du pré Redon



#### Crottin de chèvre, tomme de chèvre, yaourt au lait de chèvre, savons au lait des chèvres de la ferme fabriqués par

##### « Les savons de Pierre »

- Vente à la ferme entre 17h30 et 18h30, en dehors de ce créneau horaire nous servons seulement si nous sommes présents sur la ferme. Arrêt de production entre fin septembre et mi-décembre.
- Vente sur le marché de Besse-et-saint-Anastaise
- Vente aux restaurateurs locaux, vente aux fromageries et épicerie locales

☎ 06 78 65 81 36

✉ [lachevrerieDuprerredon@gmail.com](mailto:lachevrerieDuprerredon@gmail.com)

**SIMON Anthony**  
*La Borie*  
63610 SAINT-PIERRE-COLAMINE

## LA CHÈVRE DU MASSIF CENTRAL



La chèvre du Massif Central est une race à petit effectif qui, comme la Ferrandaise, a bien failli disparaître dans les années 60 du fait de l'exode rural.

Cette chèvre de taille moyenne à la silhouette trapue et aux différentes robes se trouvait principalement en Auvergne, mais se rencontrait également de la Nièvre à la Lozère et de la Haute Vienne à la Drôme. Au début du XXème siècle, cette chèvre locale occupait un vaste territoire sur 25 départements. Il faut dire que son ossature forte et sa large poitrine la prédestinait à être une bonne marcheuse sur terrains pentus et à supporter les intempéries. Se nourrissant de peu (fourrages grossiers et pâ-

tures pauvres), elle était surtout utilisée pour produire un lait riche, principalement transformé en fromage. Docile et proche de l'homme, cette chèvre très maternelle avait aussi une bonne longévité.

En 1996, l'Association pour le Renouveau de la Chèvre du Massif-Central (l'ARCM-C) est constituée afin de mener une action commune de préservation de cette race locale et de retrouver les derniers spécimens du pays. Son rôle initial a été d'augmenter les effectifs, de limiter la consanguinité, d'éliminer progressivement le sang étranger et d'améliorer le phénotype. L'association a mis en place le standard de la race et un système d'agrément des boucs reproducteurs (la confirmation). Elle aide à la constitution de troupeaux en facilitant la mise en relation avec les éleveurs.

Source : [www.arcm-c.com](http://www.arcm-c.com)

## LA CHÈVRERIE DES MONEAUX

Pauline et Julien ont découvert la chèvre du Massif Central lors d'une fête annuelle en son honneur, à Saint Front, en Haute-Loire. Pauline l'a tout de suite trouvée particulièrement jolie avec ses longs poils et ses robes de diverses couleurs. Elle a démarré son activité avec seulement quatre chèvres du Massif Central, puis l'opportunité de construire la chèvrerie sur les terres de l'ancienne station de « Chambon-des-neiges », lui a permis d'accroître l'effectif du troupeau et de proposer une diversité de produits transformés. Le troupeau pâture, aujourd'hui, les anciennes pistes de la station, permettant d'éviter la fermeture définitive du paysage.

Pauline apprécie cette race menacée qui se trouve être bien adaptée au territoire de montagne, elle résiste bien au climat humide et au froid. Elle valorise également très bien les végétaux, autre que l'herbe, tels que les ronces, les feuilles d'arbres et d'arbustes. Sa production de lait est certes moins importante que les races sélectionnées sur ce critère, mais son lait est moins riche en eau et possède donc un meilleur rendement fromager.



# VIANDE BOVINE

## *Une idée de recette : Carpaccio de veau et cèpes*

### Ingrédients pour 4 personnes

- ❖ 400 g de viande de veau extra fraîche
- ❖ 1 tige de céleri branche
- ❖ 300 g de cèpes frais
- ❖ 4 c.à.s. d'huile d'olive
- ❖ 50 g de Cantal Vieux ou Salers
- ❖ 1 citron
- ❖ Sel et poivre

### Les étapes

- ❖ 1. Mettre la viande dans un sachet congélation et laisser prendre minimum 1 heure au freezer
- ❖ 2. Lorsque la viande est bien ferme, la couper en tranches les plus fines possibles
- ❖ 3. Pour les affiner encore, mettre ces tranches entre deux feuilles de papier sulfurisé et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, les aplatir le plus finement possible
- ❖ 4. Déposer les tranches sur des assiettes plates et mettre au réfrigérateur le temps de préparer la suite
- ❖ 5. Couper la branche de céleri finement
- ❖ 6. Nettoyer les cèpes et les couper en fines lamelles
- ❖ 7. Couper le Cantal Vieux ou Salers en copeaux
- ❖ 8. Répartir sur la viande le céleri, les cèpes, les copeaux de fromage, arroser d'huile d'olive et poivrer
- ❖ 9. Servir accompagné de quartiers de citron et de tranches de pain paysan grillées

## PRODUITS À BASE DE LAIT DE VACHE



### FAMILLE Fau

Redondel

63850 EGLISENEUVE-D'ENTRAIGUES

### GAEC de la cime des Prés

#### Viande de génisse de race limousine en caissette et au détail, produits dérivés

- Vente directe à la ferme, ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche matin.
- Expédition possible dans toute la France pour les produits dérivés en bocaux

Commande par téléphone vivement conseillée

Cette ferme vend également du St Nectaire (page 17)

☎ 07 68 68 86 94

✉ rofau@wanadoo.fr



Restauration : Auberge de la Ferme de l'Angle

Visite en partenariat avec «Bureau Montagne Auvergne Sancy Volcans».

Cette ferme vend également des produits laitiers cf page 18.

### GAEC du Haut Plateau

#### Caissette de boeuf et veau Ferrandais (10 kg, 5 kg et morceaux à la pièce), conserves (bourguignon, blanquette de veau, veau au curry, bolognaise de boeuf, pâté de foie de boeuf, saucisson de boeuf...)

- Vente à l'Auberge de la Ferme de l'Angle : les lundis, mercredis, jeudis, samedis et dimanches, de 15h à 17h
- Vente occasionnelle au marché hebdomadaire du Mont-Dore
- Vente hebdomadaire du groupement des producteurs du Sancy
- Vente aux restaurateurs locaux

☎ 06 23 65 03 90

✉ virginie.ondet0040@orange.fr

📘 Gaec du Haut Plateau- Ferme de l'Angle

### ONDET Virginie

La ferme de l'Angle

63240 LE MONT-DORE



**DE PUYTORAC Stéphane**  
*Sous le bois*  
63113 PICHERANDE

## De Puytorac

### Viande bovine et pommes de terre

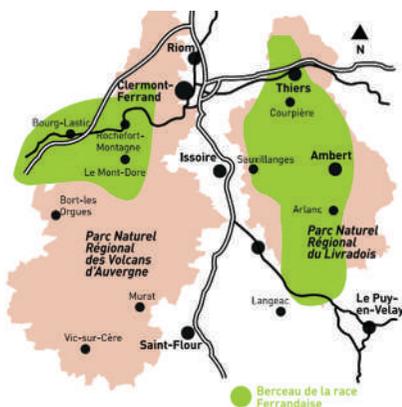
- Commande par téléphone.

☎ 07 89 63 50 81  
✉ [stephanedepuytorac@gmail.com](mailto:stephanedepuytorac@gmail.com)

## UN PETIT MOT SUR LA VACHE FERRANDAISE

La Ferrandaise est une vache de race mixte qui peut produire aussi bien du lait que de la viande. Elle est originaire des deux massifs montagneux du Puy-de-Dôme : Chaîne des Puys et Monts Dore à l'Ouest, Mont du Livradois et du Forez à l'Est.

Cette race a failli disparaître après-guerre notamment à cause de sa robe de couleur changeante alors que « la mode » était à l'uniformité. De plus, avec la mécanisation de l'agriculture, ses qualités de traction n'étaient plus recherchées. De même, la recherche de spécialisation des races bovines écarta, à l'époque, l'intérêt de son caractère mixte, à la fois productrice de lait et de viande.



C'est dans les années 70-80, qu'un travail de sauvegarde démarra, alors que les effectifs étaient au plus bas. Aujourd'hui, face aux attentes sociétales et au dérèglement climatique, la Ferrandaise pourrait tirer son épingle du jeu. Sa rusticité, sa bonne adaptation au territoire de montagne, sa mixité sont aujourd'hui des atouts indéniables.

Les éleveurs et la filière espèrent aujourd'hui que le consommateur et que les professionnels de la restauration sauront faire honneur à cette race locale, en achetant les produits issus de leurs animaux.

Source : [www.associationlaferrandaise.com](http://www.associationlaferrandaise.com)

# MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

## *Une idée de recette : Panna cotta au lait de chèvre, miel et pommes caramélisées au thym serpolet*

### **Ingrédients**

#### **pour 4 grosses verrines ou 6 petites**

- ❖ 60 cl de lait de chèvre
- ❖ 60 g de miel local (pour la panna cotta)
- ❖ 3 à 4 pommes
- ❖ 50 g de cassonade (pour les pommes)
- ❖ 2 g d'agar agar
- ❖ Un peu de thym serpolet

### **Les étapes**

- ❖ 1. Éplucher les pommes, retirer le trognon puis les couper en dés. Placer les dés de pommes dans une poêle avec la cassonade, du thym serpolet et du beurre. Faire caraméliser.
- ❖ 2. Dans une casserole, délayer le lait frais de chèvre avec 2 g d'agar agar (ou 4 feuilles de gélatine bio ramollie dans de l'eau froide à ajouter avant de retirer du feu), puis ajouter 60 g de miel.
- ❖ 3. À feu très doux, porter le lait à frémissement. Continuer de mélanger.
- ❖ 4. Laisser frémir pendant 2 minutes. Verser la préparation dans les verrines.
- ❖ 5. Laisser refroidir minimum 4 heures avant de mettre au réfrigérateur.
- ❖ 6. Disposer les dés de pommes caramélisées (tiède, c'est meilleur !) sur les panna cotta bien froides et déguster !

## MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE



### La ruche auvergnate

**Miels de montagne, bruyère, châtaignier, acacia, sapin (500 g et 1 kg)**

**Bonbons artisanaux au miel et pâtes de fruits au miel**

**Pains d'épices maison, hydromel, confitures, gâteaux, bougies**

**Gelée royale, pollen, propolis**

#### Temps forts

- Assister aux fabrications des bonbons au miel (les mardi et mercredi en été de 14h à 16h30).
- Assister à l'extraction de miel de mai à août.

- Vente à la miellerie, ouverte tous les jours 9h-12h et 14h-18h.
- Vente en ligne via le site-internet.

Visite libre de mai à septembre. Pour les groupes réservation par mail.

**SARLIEVE Karine**

*Montaleix*

63790 CHAMBON-SUR-LAC

☎ 09 66 42 07 11

✉ [larucheauvergnate@gmail.com](mailto:larucheauvergnate@gmail.com)

🌐 [www.la-ruche-auvergnate.com](http://www.la-ruche-auvergnate.com)

📘 La ruche auvergnate



### Domaine Le pré Laval

**Miel de montagne**

**pot de 500 g et de 1 kg**

**terrines de chèvre aux herbes 200 g**

- Vente à la ferme tous les jours de 10h à 18h.
- Vente sur le marché d'Egliseneuve d'Entraigues l'été.

Location de vacances : gîte et éco-gîte.

**PISSAVY Véronique**

*Le Pré Laval*

63850 EGLISENEUVE D'ENTRAIGUES

☎ 06 24 42 26 78

✉ [veronique.pissavy@gmail.com](mailto:veronique.pissavy@gmail.com)

🌐 [www.domaine-pre-laval.fr](http://www.domaine-pre-laval.fr)

## MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE



**SARLIEVE Coralie et Jérôme**  
*La rivière, route de Saint-Nectaire*  
63790 MUROL

## GAEC Les ruchers du Sancy



### Miel, bonbon au miel, pâtisserie au miel, produits de la ruche

- Vente à la ferme, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Visites gratuites pendant les vacances scolaires : du mardi au vendredi, de 14h à 17h, départ toutes les heures.

☎ 07 68 68 86 94

✉ [ruchersdusancy@gmail.com](mailto:ruchersdusancy@gmail.com)

🌐 [www.ruchers-du-sancy.com](http://www.ruchers-du-sancy.com)

📘 📷 Les ruchers du Sancy



**LEPERCQ Véronique**  
*4 rue bellevue, Bessolle*  
63320 SAINT-DIÉRY

## LEPERCQ Véronique

### Miel en pot (250g et 500g), essaims d'abeilles, terrines de brebis

- Vente directe sur la ferme
- Vente sur le marché nocturne de Chambon-sur-Lac en juillet et août

☎ 06 60 15 94 56

## Les Ruchers de Sophie



Apicultrice

**HERVEAUX Sophie**

*Le breuil*

63790 SAINT-VICTOR-LA-RIVIÈRE

## Les ruchers de Sophie

### Miel montagne et fleurs

- Vente à la miellerie tous les jours

☎ 06 70 90 99 84



**BARTHOMEUF Laure**

*2, rue de la roche Nité*

63610 VALBELEIX

## Fleurs sauvages



### Miel et produits de la ruche

- Vente à la ferme:
  - Sur rendez-vous toute l'année
  - Les samedis après-midi en juillet et août
- Vente aux marchés bios de Montaigut-le-blanc et Orcet.
- Vente aux magasins de producteurs de Besse (Bio Massif) et Issoire (La Paysanne Rit).

Cette ferme vend également des produits à base de plantes (page 39)

☎ 06 64 48 27 65

✉ [laure@fleurssauvages.fr](mailto:laure@fleurssauvages.fr)

🌐 [www.fleurssauvages.fr](http://www.fleurssauvages.fr)

# PRODUITS À BASE DE PLANTES ET PETITS FRUITS

## *Une idée de recette : Clafoutis aux framboises*

### Ingrédients pour 6 personnes

- ❖ 400 g de framboises
- ❖ 80 g de sucre en poudre
- ❖ 60 g de farine
- ❖ 3 œufs
- ❖ 1/3 de litre de lait
- ❖ Extrait de vanille (un peu)
- ❖ 1 noix de beurre pour le moule
- ❖ 1 pincée de sel

### Les étapes

- ❖ 1. Préchauffer le four à 200°C
- ❖ 2. Rincer les framboises, les égoutter et les disposer dans un plat à gratin bien beurré
- ❖ 3. Mélanger le sucre, la farine et le sel dans un saladier.
- ❖ 4. Ajouter les œufs un à un ainsi que la vanille et mélanger pour obtenir une crème bien lisse.
- ❖ 5. Verser la pâte délicatement sur les framboises.
- ❖ 6. Enfourner 50 minutes et servir froid ou tiède.

## PRODUITS À BASE DE PLANTES ET PETITS FRUITS



### Plantes sauvages du Sancy



#### Plantes sauvages, tisanes, pesto, sirops, macérât huileux

- Vente à la ferme sur réservation uniquement
- Vente sur le marché bio de La Bourboule et le marché nocturne de Chambon-sur-lac en juillet-août

Animations autour des plantes sauvages sur réservation

Hébergement : gîte pour 2 à 6 personnes.

☎ 06 11 59 25 10

✉ [palfichade@gmail.com](mailto:palfichade@gmail.com)

🌐 [www.palfichade.net](http://www.palfichade.net)

**BEERNAERT Brigitte**

*La Palfichade, Moneaux*

63790 CHAMBON-SUR-LAC



### Ecolieu de la Ferme du Guéry



#### Cueillette, production et transformation de plantes comestibles à la ferme : sirops, tartinades énergétiques, gelées, vinaigres et sels aromatisés, savons en saponification à froid...

#### Pains au levain au feu de bois, pains de mie aux plantes, aux drêches, aux céréales anciennes...

- Vente à la ferme sur rendez-vous
- Groupement des producteurs du Sancy
- Marchés estivaux de Murat-le-Quaire et du Col de Guéry

☎ 06 87 84 55 57

✉ [ecolieuauvergne@gmail.com](mailto:ecolieuauvergne@gmail.com)

🌐 [www.fermeduguery.fr](http://www.fermeduguery.fr)

**LEROY-MERLET Emeline et Cedrick**

*Ferme du Guéry*

63240 LE MONT DORE

## PRODUITS À BASE DE PLANTES ET PETITS FRUITS



### Fleurs sauvages



**Tisanes, sirops, fruits rouges, confitures,  
pâtes de fruit, sels aromatisés,  
cosmétiques naturels**

- Vente à la ferme :
  - Sur rendez-vous toute l'année
  - Les samedis après-midi en juillet et août
- Vente aux marchés bios de Montaigut-le-blanc et Orcet.
- Vente aux magasins de producteurs de Besse (Bio Massif) et Issoire (La Paysanne Rit).

Cette ferme vend également du miel et des produits de la ruche (page 36).

**BARTHOMEUF Laure**  
2, rue de la roche Nité  
63610 VALBELEIX

☎ 06 64 48 27 65  
✉ [laure@fleurssauvages.fr](mailto:laure@fleurssauvages.fr)  
🌐 [www.fleurssauvages.fr](http://www.fleurssauvages.fr)

# LES MAGASINS ET GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS



## Magasin de producteurs 100% bio et local

1, route des Lacs  
63610 BESSE-ET-SAINT-ANASTAISE

📄 [www.biomassif.com](http://www.biomassif.com)

✉ [biomassif@gmail.com](mailto:biomassif@gmail.com)

☎ 04 73 83 33 17

### Horaires d'ouverture

**Lundi** : 10h00 – 12h30

(Uniquement pendant  
les vacances scolaires)

**Mardi** : fermé

**Mercredi** : 15h00 – 18h30

**Jeudi** : 15h00 – 18h30

**Vendredi** : 15h00 – 18h30

**Samedi** : 15h00 – 18h30

Fermé les jours fériés



**Vous y trouverez  
de nombreux produits  
locaux de producteurs et artisans :**  
légumes, fruits, pain, produits d'épicerie,  
conserves, viande, fromage, vin, bière,  
miel, cosmétiques...



# Le groupement des producteurs du Sancy



**Regroupement d'une dizaine  
de producteurs  
locaux sur le secteur  
Mont-Dore / Bort-les-Orgues.**

*Système de pré-commande  
et de retrait sur des lieux précis.*

Si vous souhaitez en savoir plus,  
contactez le groupement par mail :

✉ [lesproducteursdusancy@gmail.com](mailto:lesproducteursdusancy@gmail.com)



**Vous trouverez une grande diversité  
de produits locaux via ce groupement :**

pain, miel, produits à base de lait de chèvre,  
vache et brebis (fromage, yaourt, crème, lait cru...),  
légumes, œufs, poisson, viande, boissons (bière, kombucha...),  
plantes, cosmétiques...

# Les groupements de consommateurs



**Depandevi** (« du pain et du vin » en auvergnat, lui-même dérivé de l'occitan) est un groupement d'achat associatif de produits bio. *L'approvisionnement local est privilégié autant que possible.*

Parmi les produits commandés, on peut trouver, selon les saisons :

- **nombreux produits d'épicerie** (farines, légumineuses, sucre, pâtes, riz, graines, condiments, huiles, conserves, miel, algues séchées, fruits secs, etc.)
- **fruits frais locaux**
- **viandes et charcuteries**
- **jus divers, bières et vins**
- **produits de soin et d'hygiène** (huiles essentielles, savons...)

Le fonctionnement est assuré **collectivement** par les adhérents et de manière **entièrement bénévole** : organisation des commandes, distributions, gestion administrative et comptable.

L'adhésion (15 € par foyer) permet de financer les charges du groupement et de mettre en œuvre le projet associatif.

Infos : ✉ [contact@depandevi.fr](mailto:contact@depandevi.fr) ou Bruno au 06 62 11 28 15

# Les marchés, fêtes et foires

## LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES TOUTE L'ANNÉE

Commune	Jour
Besse-et-Saint-Anastaise	Lundi matin
Muroul	Mercredi matin
Egliseneuve-d'Entraigues	Mercredi matin
Le Mont-Dore	Vendredi matin
Picherande	Vendredi matin
La Bourboule	Samedi matin



## LES MARCHÉS ESTIVAUX

Commune	Jour	Jour
Marché Bio de la Bourboule	Mardi matin	Juin- Septembre
Saint-Nectaire	Dimanche matin	Juillet- Août

## LES MARCHÉS NOCTURNES

Commune	Soir
Murat-le-Quaire	Mercredi
Chambon-sur-Lac	Mardi
Le Mont-Dore	Lundi
Saint-Nectaire	Lundi



## LES FÊTES ET FOIRES EN LIEN AVEC LA GASTRONOMIE ET L'AGRICULTURE

Commune	Nom	Période
Besse-et-Saint-Anastaise	La Foire Nationale aux vins et aux fromages	Fin juillet
	Festi'Soupes	Mi-décembre
	La Saint cochon	Janvier
	Village paysan	Août
	Fête de l'estive	Début Août
Chastreix	Fête de la citrouille	Fin Octobre
	Fête du pain	Fin Août
Compains	Foires traditionnelles de Brion	De Mai à Octobre
Egliseneuve-d'Entraigues	Foire traditionnelle (volailles et plantes)	18-mai
Murat-le-Quaire	Fête de la pomme	Octobre
Montgreleix	Fête de l'aiguade	Mi-Août
Picherande	Randonnée gourmande	Mai
Saint-Nectaire	La grande fête de Saint Nectaire	Fin mai-début juin

Retrouvez l'ensemble de ces événements et leurs dates à jour sur [www.sancy.com](https://www.sancy.com)

# Comprendre les labels, mentions valorisantes, marques et autres logos

## LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

Les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont des **labels** qui reposent sur un **cahier des charges** et un **dispositif de contrôle certifié** à l'échelle française voire européenne. Ils sont au nombre de six :



### L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

C'est un signe européen **qui identifie et protège le nom d'un produit**, dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une **même aire géographique**, lui donnant ses caractéristiques spécifiques. C'est la **notion de terroir** qui fonde le concept des Appellations d'origine.

*Le territoire de la Communauté de Communes est concerné par les 5 AOP fromagères d'Auvergne que sont : Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne*



### Agriculture Biologique

L'Agriculture Biologique est un mode de production, défini par un règlement européen, qui allie des pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

*Si vous souhaitez mieux connaître les règles de l'AB, rendez-vous sur les sites internet de l'Agence Bio ou de la FNAB*



### L'Appellation d'Origine Contrôlée

C'est un **signe français** qui est l'équivalent national de l'AOP. Pour certains produits, c'est une première étape vers l'enregistrement en AOP. Ce signe peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (Exemple : produits de la forêt).



### Le label Rouge

Le Label Rouge est un signe **uniquement national** qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un **niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés**.



### La Spécialité Traditionnelle Garantie

C'est un signe européen qui identifie un produit dont les qualités spécifiques sont liées à **une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition**.



### L'Indication Géographique Protégée

C'est un signe européen qui **identifie et protège le nom d'un produit**, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à **son origine géographique**.

*Exemples : saucisson sec d'Auvergne, jambon d'Auvergne, volaille d'Auvergne...*

# Comprendre les labels, mentions valorisantes, marques et autres logos

## LES MENTIONS VALORISANTES

Elles permettent la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, mais également de spécifier certains produits.



Encadrée au niveau européen, cette mention est applicable sur les produits fabriqués ou transformés en zone de montagne. Elle est uniquement employée pour les **produits destinés à la consommation humaine. Les matières premières et les aliments des animaux doivent essentiellement provenir d'une zone montagneuse.** Cette mention est attribuée à de nombreux produits tels que les viandes, le lait et le miel.

« Fermier »

« Produit à la ferme »

et

« Produit de ferme »

Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les **produits fermiers** mais des lignes directrices. Cette mention ne peut être utilisée que pour les **produits préparés à la ferme** (voire dans un atelier situé en dehors) à une **échelle non industrielle** avec des **ingrédients provenant principalement de l'exploitation**. Le producteur doit avoir **le contrôle de son produit**. L'application de cette mention valorisante peut répondre à des règles très différentes selon les secteurs concernés. Certains produits comme les volailles, les œufs et les fromages font l'objet d'une réglementation spécifique.



La **certification environnementale** est une démarche volontaire, accessible à toutes les filières, construite autour de **quatre indicateurs environnementaux** : *la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation, la gestion de la ressource en eau*. Elle est conçue selon trois niveaux de progression environnementale. La **Haute Valeur Environnementale (HVE)** correspond au niveau le plus élevé, le niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles. Pour chaque indicateur environnemental des critères sont définis et permettent de rapporter des **points**.

## LES MARQUES DE TERRITOIRE : UN EXEMPLE TRÈS LOCAL !



« Origine Sancy » est une marque développée par l'**Office de tourisme du Sancy** afin de mettre en avant des produits issus du territoire.

Les produits marqués « Origine Sancy » ont fait l'objet d'une convention de partenariat entre le producteur et l'Office de Tourisme du Sancy afin de garantir l'origine et l'authenticité des produits.

# Comprendre les labels, mentions valorisantes, marques et autres logos

## LES RÉSEAUX MENTIONNÉS DANS LE GUIDE



Le réseau **Accueil Paysan** existe pour **construire, défendre et promouvoir une agriculture paysanne et un monde rural diversifié, solidaire, écologique et vivant**. Les producteurs accueillent sur leur ferme pour un séjour, un repas, une animation ou une dégustation de produits, afin de faire découvrir leur métier, leur culture et leur territoire. Plus d'information sur : [www.accueil-paysan.com](http://www.accueil-paysan.com)



« **Bienvenue à la ferme** » est le premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. Il est porté par le réseau des Chambres d'agriculture. Plus d'informations sur : [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



**Nature & Progrès** est une association de producteurs, d'artisans transformateurs et de consommateurs fondée en 1964. Elle est l'acteur historique de la promotion du développement de l'agriculture biologique en France

La **mention Nature & Progrès est la marque associative** de l'association. Elle garantit des **produits alimentaires et cosmétiques** respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses **propres cahiers des charges** et l'engagement de ses adhérents au travers d'une **charte**.

Plus d'informations sur : [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

Il existe de nombreux autres labels. **Tous les labels n'offrent pas les mêmes garanties économiques, sociales ou environnementales**. Certains sont publics, d'autres privés. Parfois, des logos se rajoutent sur les produits, sans être des labels... Difficile de s'y retrouver ! C'est pourquoi, nous vous recommandons la lecture des documents suivants pour en savoir plus et éclairer vos actes d'achats :

- « **La Boussole des Labels, fais le tri dans ton caddie !** » - mai 2021 – Bio Consom'acteurs, FAIRE Un monde équitable, ActionAid France
- « **Labels alimentaires, le vrai du faux** » sur [www.guide-labels-alimentaires.com](http://www.guide-labels-alimentaires.com) - Greenpeace, le WWF et le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC)



# Vous inscrire dans le guide des producteurs en circuit court, c'est simple et gratuit !

Vous proposez des produits en circuit court  
issus de votre ferme ?

Vous souhaitez apparaître dans la liste des producteurs locaux ?

Contactez l'animatrice du  
**Projet Alimentaire Territorial**  
de la Communauté de Communes  
du Massif du Sancy au **06 82 25 02 69**

Ce catalogue sera actualisé régulièrement et disponible en version numérique sur :

- Le site internet de la Communauté de Communes du Massif du Sancy
- Le site internet de l'Office de tourisme du Sancy

**Retrouvez-le facilement en flashant le code ci-dessous**



**Communauté de Communes du Massif du Sancy**

4, boulevard Mirabeau

Boîte postale 94

63240 LE MONT-DORE

**04 73 65 24 48**

**[www.cc-massifdusancy.fr](http://www.cc-massifdusancy.fr)**

