

La FÊTE des PÂTURAGES

Les paysans vous invitent à découvrir leur métier...

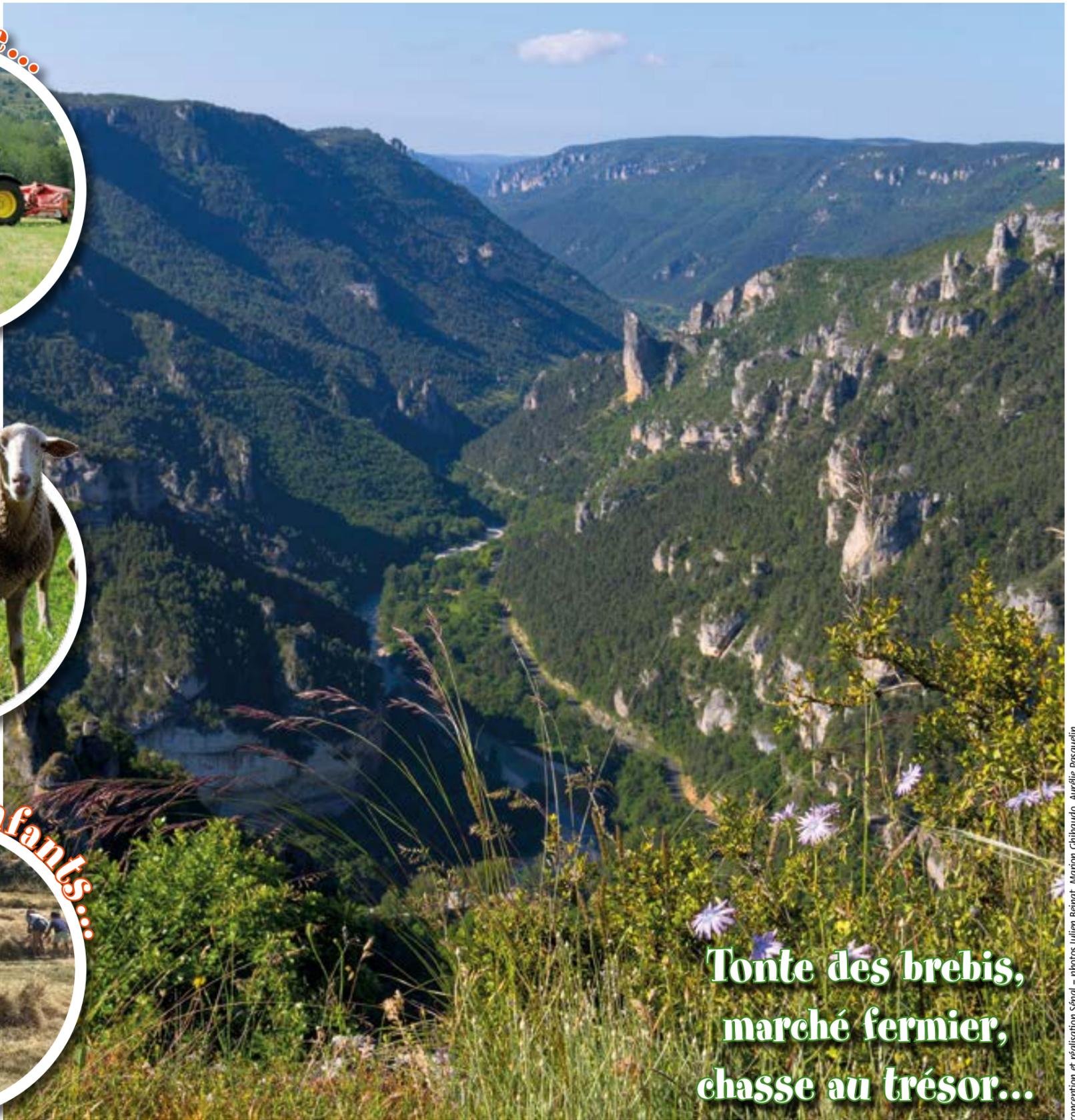
Les savoir-faire...



Les animaux...



Les animations enfants...



Tonte des brebis,
marché fermier,
chasse au trésor...

au Point-sublime

DIMANCHE 28 JUILLET 2024

Entrée et animations gratuites www.lafetedespaturages.fr

Organisée par Paroles Gabales et la FDSEA
Avec le concours de la communauté de communes Aubrac-Lot-Causse-Tarn.





Production

Florian Roujon, Le lévejac en tête

Au Gaec de Lévejac, qui associe Florian à ses parents Myriam et Régis, la brebis, « on baigne dedans depuis de nombreuses générations ». Et ce n'est pas prêt de changer, même avec l'installation de Florian Roujon, il y a trois ans. « Je suis parti faire un DUT génie mécanique, mais au bout de six mois, j'ai compris que ce n'était pas pour moi. Je suis vite revenu, retrouver mes brebis et mon causeuse », sourit le jeune éleveur. S'ils traitent 400 brebis lacaune matin et soir, c'est parce que le lait de la ferme part, en partie pour Roquefort. L'autre moitié est transformée sur place, par la maman Myriam, en fromages. Deux fromages de Lévejac, une tomme à pâte molle affinée deux à trois mois, et une tome à pâte pressée, affinée cinq à six mois, ravissent les papilles des gourmands.

C'est la première fois que Florian Roujon participe à la Fête des pâturages, un



Marion Ghibaud

bon moyen de « présenter ses produits » en vente directe, une manière de vendre qu'il espère développer dans le futur. Et

pour tous ceux qui n'ont pas encore eu la chance de goûter son fromage, il sera au menu du midi. Avis aux amateurs...

Édito

25 éditions. Si, lors de notre toute première journée, on nous avait dit que l'on arriverait aussi loin, on n'y aurait pas cru. Après tout, on l'avait lancé entre amis, pour partager un bon repas et parler d'agriculture. Au bout de 25 éditions, la Fête des pâturages a bien grandi, mais le plaisir de mettre en lumière le territoire, les produits locaux et les agriculteurs est toujours là. Accompagné, chaque année, d'une équipe solide et de bénévoles impliqués. Qu'ils en soient tous remerciés. N'oubliez pas, chers lecteurs, de nous retrouver le 28 juillet pour cette nouvelle édition.

Jean-Claude Mayrand

*Les Lavandes
du Sauveterre*

Groupe folklorique
Lozère - Aveyron

Denis: 06/08/58/62/78
Christine: 06/73/85/58/16
lavandesdusauveterre@gmail.com

Retrouvez-nous sur

**AVEN
ARMAND**

UN TRÉSOR
UNIQUE AU MONDE

WWW.AVEN-ARMAND.COM

EXPLOREZ UNE FORÊT DE 400 STALAGMITES

G

Causses & Gorges
Electricité

ARNAUD PINERO

06 24 73 15 25

OPTI'RUMI

GAILLARD SIMON
Vétérinaire indépendant
06 45 74 61 75

Tellus

Mieux nourrir, durablement

CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

CERFRANCE
LOZÈRE

27 Avenue Foch
48000 MENDE

Avec les experts Cerfrance à mes côtés, je prends de la hauteur sur mon métier !

EXPERTISE COMPTABLE
CONSEIL D'ENTREPRISE
JURIDIQUE & FISCAL
SOCIAL & PAIE
MANAGEMENT & RESSOURCES HUMAINES
GESTION DU PATRIMOINE

04 66 65 69 39
agc@48.cerfrance.fr

www.cerfrance-lozère.fr

**Accrobranches
« DU HAUT DES ARBRES »**

54, avenue des Gorges du Tarn
48500 LA CANOURGUE
Tél. 04 66 49 37 92

Le Lévejac

FROMAGE FERMIER AU LAIT
CRU ET ENTIER DE BREBIS

SOULAGES 48500
MASSEGROS CAUSSES GORGES

GAEC.LEVEJAC@GMAIL.COM
06.33.88.62.03
Gaeclelevejac.fr

Le Point-sublime, emblème des gorges du Tarn



Des falaises abruptes, une faune et flore abondante, des enfilades de détroits et le regard qui, à perte de vue, saute d'une roche au Tarn tout en bas, avant de se perdre à l'horizon, vous êtes au Point-sublime, à 870 mètres d'altitude.

Point touristique réputé, où locaux et touristes se pressent tout au long de l'année, ce spot n'en finit pas d'ébahir les passants. Une maison de tourisme et de pays, construite il y a quatre ans, avec l'idée de «valoriser les produits régionaux, et de sublimer les produits qui sont des ambassadeurs du territoire», vient compléter l'offre déjà disponible d'un bar-restaurant tenu par la même famille depuis trois générations. Une maison de tourisme et de pays où est disposé un dépôt-vente, une manière «de soutenir les agriculteurs locaux». Mis en place il y a cinq ans, il comprend 150 références aujourd'hui d'artisans et producteurs locaux. «Nous voulons travailler intelligemment et faire travailler le territoire», détaille Alexandre Rouzier, le directeur de l'office de tourisme de Masegros-causses-gorges.

«Cet endroit a été dénommé Point-sublime en 1956 par Robert Badaroux, c'est un site privé avec des propriétaires»,



Marion Ghibaudo

explique Alexandre Rouzier. Et si vous vous arrêtez au bar-restaurant, pour étancher votre soif après en avoir pris plein les yeux, vous vous adresserez à la troisième génération de la famille Monziols, Alexis, qui tient cet endroit particulier avec l'aide de son équipe.

Quant au dépôt-vente, il permet aussi de jouer sur «une meilleure rémunération des agriculteurs», et «nous avons un cahier des charges très précis pour les produits de la boutique : ils doivent être fabriqués à moins de 30 kilomètres

d'ici», note Alexandre Rouzier. Une initiative qui plaît, et les agriculteurs qui ont accepté de jouer le jeu en bénéficie largement puisque «un peu plus de la moitié du chiffre d'affaires du dépôt-vente» revient à ces derniers.

Les gorges du Tarn attirant près d'un million de visiteurs par an, le potentiel économique et touristique du territoire laisse encore de la place à de nombreux beaux projets. «Et 30 000 personnes franchissent chaque année le seuil de notre office de tourisme». Ce spot

touristique, facilement accessible depuis l'A75, populaire, à la frontière avec l'Aveyron, permet aussi d'attirer une foule nombreuse sur ce petit morceau de territoire agricole. «La mayonnaise a pris parce que le site a de l'intérêt».

Un territoire agricole qui prépare la fête des pâturages pour le dimanche 28 juillet, dans une parcelle bordant le Point-sublime.

Dans les projets autour du Point-sublime pour continuer d'attirer du monde à cet endroit, l'office du tourisme a cette année lancé un Fablab : «nous allons, en partenariat avec la marque de chaussures Meindl, faire essayer des chaussures de randonnée à ceux qui viennent là, pour ceux qui le souhaitent. Ce n'est pas une volonté de vente, mais plutôt l'idée d'associer le territoire à la randonnée». Parmi les autres projets en cours, une maison de territoire et de pays a été dupliquée à Bonnetcombe et une troisième mouture devrait voir le jour au sein de la gare de Chanac, en cours de réhabilitation, «en s'appuyant encore plus sur les produits, sur leur notoriété. C'est quelque chose qui marche».

Travaux agricoles
TRINCHARD
48500 Le Massegros

Tél. 06 07 44 88 61

ISolation AB 12
C'EST AUSSI DU CHAUFFAGE !

JORDAN CASTAN
PLOMBIER CHAUFFAGISTE
06.89.82.94.07
jrdncastan@gmail.com
48500 La Tieule

INSTALLATEUR HARGASSNER

ARNAUD COSTES

MENUISERIE

06 60 38 49 19 - costes.menuiserie@hotmail.com

- AMEUBLEMENT
- AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR
- PARQUETS | CUISINE
- ESCALIER
- MENUISERIE BOIS ALLU PVC
- PORTAIL DE GARAGE

Bateliers
des Gorges du Tarn
la Malène | depuis 1875

Réservation conseillée au
04 66 48 51 10
www.gorgesdutarn.com

IGELY & FILS
SARL
AVEYRON - LOZERE

- Flouil
- GNR
- Gazole
- AdBlue

bp moteurPro
05 65 47 62 02

PRESTA'TUF
SERVICES AGRICOLES

TUFFERY Benjamin
06.80.64.71.05
prestatuf@gmail.com
48140 Le Malzieu-Forain

Maison CAVALIER
La Fouace de CAMPAGNAC
www.fouace-campagnac.com

12130 – SAINT-GÉNÉZIE-D'OLT
05 65 46 32 11

12560 – CAMPAGNAC
05 65 46 32 11

12560 – SAINT-SATURNIN-DE-LENNE
05 65 47 53 30

Fouace fourrée
Rissolle pruneau
Pain au levain
Baguette «La Gaby»



Ovins

Des éleveurs ovins heureux

Que l'on soit au Gaec de l'Aubépine, où le renouvellement des générations bat son plein, ou au Gaec des Vinoux, la brebis est avant tout une passion familiale.

Selon David Nurit et ses deux frères et deux cousins, en pleine installation depuis janvier 2023 au lieu-dit l'Aubépine, à la suite de leurs pères respectifs, et toujours au sein du même Gaec, l'exploitation familiale existante depuis trois générations a « toujours connu des brebis. Au début, il y a eu ici des vaches laitières et des brebis viande, mais très vite, les brebis laitières se sont imposées ». Quant à Florian Gal, aux Vinoux, l'exploitation est passée de mains en mains depuis quatre générations, « toujours en brebis laitières ». Et les deux fermes élèvent bien évidemment des Lacaunes, race emblématique du causse.

Si la famille Nurit, qui travaille en bio, livre son lait à la Bergerie de Lozère depuis 2010, la famille Gal, elle, travaille avec l'AOP Roquefort, notamment. « On fait aussi des agneaux d'engraissement que l'on vend à Unicor, environ



Marion Chibauda

David Nurit, du Gaec de l'Aubépine.

1200 agneaux en deux bandes ». Tous sont passionnés par leur territoire et leurs élevages. Et souhaitent continuer à le faire vivre à travers leurs métiers. Chacun, dans sa branche, est satisfait de la filière choisie, « des filières de qualité », soulignent les deux éleveurs, « qui travaillent de concert avec les agriculteurs locaux ». « Les brebis laitières bio sont une production qui marche bien, pour le moment », souligne David Nurit. Un sentiment partagé par Florian Gal sur l'AOP Roquefort : « La

filière est bonne, elle offre d'excellentes conditions. J'espère que ça va durer longtemps sur cette lancée ».

Un métier « comme une évidence »

« Tout me plaît dans ce métier, sourit Florian Gal. On travaille avec du vivant, il se passe toujours quelque chose, on est dans l'adaptation permanente. Et puis j'ai grandi avec la brebis, elle va avec le causse, donc je ne me voyais pas faire autre chose ». Pour David

Nurit aussi, la brebis et le causse sont inséparables. « Même si je suis passé par du salariat agricole après mes études, ce qui m'a permis de voir autre chose, j'avais dans l'idée de m'installer depuis le début ». Une expérience de salariat agricole partagée par les deux éleveurs, qui ont apprécié de travailler ailleurs avant de venir prendre la main dans les fermes familiales, parce que « cela permet de continuer à se former, d'apprendre autre chose. Et de prendre les bonnes idées pour une meilleure organisation sur la ferme ». Tous les deux ont classiquement suivi des études au sein du lycée agricole de Terre-nouvelle, à Marvejols.

Des troupeaux adaptés

Le Gaec du Vinoux élève 400 brebis et 100 agnelles de renouvellement sur une SAU de 210 hectares, composée essentiellement de parcours et landes. 110 hectares sont consacrés aux prairies et prairies temporaires et 20 hectares aux céréales. « Nous sommes autonomes sur la ferme », se satisfait Florian Gal, qui est par ailleurs adhérent de la Cuma la Malène. « Ce sont des structures très utiles, surtout quand on voit le prix du matériel aujourd'hui. On est 14 adhérents, et on travaille tous en bonne entente ».

TRANCHARD JOHN DEERE

OFFICIAL JOHN DEERE DEALERSHIP
TRANCHARD SINCE 1992

SOUTH OF FRANCE EXCLUSIVE DISTRIBUTION
IN LOZERE, MONTAL, AUBE, PUY DE DOME, CANTON, PUY DE DOME

TRANCHARD JOHN DEERE
AGRISUD

SARL TRANCHARD & FILS
2 allée des Artisans - ZA LES PLAINES - 48230 CHANAC - 04 66 48 24 97

Pour plus de renseignements, contactez l'équipe commerciale :

LOÏC RANTET | lrantet@tranchard-agri.fr | 06 76 78 04 53
PATRICE SEVAJOLS | psevajols@tranchard-agri.fr | 07 87 46 56 95

LOZ'AIR
AMBULANCES - VSL - TAXIS - TPMR

TAXI

04 66 32 83 20

BATI CAUSSES
DE LA CONCEPTION LA REALISATION DE TOUTS VOS PROJETS !

spécialiste de la construction de bâtiments agricoles en bois

Route de Lapanouse - Lavernhe - 12150 Sévérac d'Aveyron - 05 65 71 63 58 - contact@baticausse.fr - www.baticausse.fr

Salakis
100% BREBIS

Un goût si frais !

Au bon lait de brebis !

ARNALTP **MASSEGROS**

TERRASSEMENT
ASSAINISSEMENT

BROYAGE

Tél. 04 66 48 84 89
Site web : arnal-tp.com



Après la construction de deux bâtiments, l'un en 2019 et l'autre en 2023, Florian Gal souffle désormais un peu sur les projets d'envergure. Même si les associés envisagent, dans l'avenir, de faire poser des panneaux photovoltaïques sur le bâtiment. Et travaillent soigneusement la génétique de leur troupeau. « Nous cherchons avant tout l'amélioration des performances, surtout pour la qualité et la quantité du lait. Le troupeau avec lequel on travaille est un héritage de tout ce qui a été fait par les éleveurs précédents, et je veux continuer sur cette lancée ».

Au Gaec de l'Aubépine, de grands changements s'annoncent pour les prochaines années. « Pour le moment, nous avons 670 brebis à la traite, 200 agnelles et 25 béliers. Mais nous allons bientôt changer pour 750 brebis à la traite, 250 agnelles et 25 béliers ». Un nouveau troupeau qui restera conduit en bio et dont le lait sera toujours livré à la Bergerie de Lozère. Mais avec un accent mis sur la sélection. « Mes deux cousins, Guylain et Florian, sont passionnés de sélection et de génétique ».

Autre projet en cours des associés : la construction d'un séchage en grange, « pour gagner en qualité de fourrage ». Ils espèrent faire 400 tonnes de fourrage grâce au séchage en grange. Le bâtiment, qui est pour partie en auto-



Marion Chibauda

Florian Gal, du Gaec des Vinoux.

construction, devrait « être terminé pour la prochaine campagne ».

Jusqu'à présent, les associés pratiquaient l'enrubannage et faisaient près de mille bottes, un processus qu'ils comptent arrêter complètement. « Mais nous garderons de l'ensilage ». Sur la ferme, ils sont autonomes à 100 %, avec une SAU de près de 500 hectares, dont 270 labourables, le reste étant des parcours et des landes. Sur les prairies, des mélanges de sainfoin, luzerne et dactyles sont semés, tandis que les

70 hectares dévolus aux céréales sont principalement composés de méteil, et « un peu d'orge ». Le dernier installé sur la ferme sera Romain Nurit, en 2025. Il est, pour le moment, salarié agricole du Gaec. « Nous sommes tous passionnés d'agriculture », souligne David Nurit.

Une fête pour découvrir le territoire

Pour les deux éleveurs, être partie prenante de l'organisation de la Fête

des pâturages est une évidence. « C'est un très bel événement, qui permet d'attirer du monde sur notre territoire, et de faire découvrir notre métier », notent Florian Gal et David Nurit. « C'est une très belle fête, qui amène du monde ici, et qui permet de montrer nos savoir-faire », abonde Florian Gal. Si tous les deux ont déjà été spectateurs lors des éditions précédentes, être impliqués dans l'organisation est une grande première.

Pour David Nurit, expliquer son métier au grand public fait partie du presque quotidien sur la ferme qui accueille régulièrement des groupes en visite. « Il y a un gîte juste à côté de nous qui héberge des classes, qui viennent notamment de Paris. Les échanges avec les élèves sont intéressants ».

Pour les deux agriculteurs, ce métier-passion qu'ils exercent au quotidien est un plaisir. « C'est sûr qu'il y a des jours plus compliqués que d'autre, mais travailler avec nos animaux, s'en occuper, c'est un vrai bonheur », concluent les deux éleveurs, tout sourire.

Organisations de producteurs bovins et ovins
 Accompagnement agronomique
 Appui zootechnique
 Expertise nutrition et santé animale
 Valorisation des productions
 Mise en marché

Route d'Espalion - 12850 Onet-le-Château - 05 65 67 89 00

04 66 48 51 14

Venez vivre un moment d'émotion
 au cœur des Gorges du Tarn
 au Moulin à la Malène

**Coopérative
d'Insémination Ovine**

Centre d'insémination :
 La Glène - 12780 SAINT-LÉONS
05 65 61 86 22 ovitest@unotec.net
www.lacaune-ovitest.com

Le meilleur des brebis
 Fabrication en Lozère
 au Masegros



Tonte

« Un travail de qualité avant tout »

Depuis trois ans, Lilian Fages s'est lancé dans la tonte de brebis. Un métier complexe, très physique avec la contention des brebis mais qu'il faut aussi savoir exercer avec délicatesse pour ne pas blesser les brebis, et pour lequel le jeune homme s'est « découvert une véritable passion. Au début, je devais m'associer avec mes parents sur la ferme familiale, mais la structure n'était pas viable pour trois personnes ». S'il a toujours eu une certaine curiosité pour ce travail particulier, « parce qu'à la ferme, c'était le seul jour de l'année où je pouvais louper l'école pour rester sur la ferme et aider », s'amuse-t-il, il n'aurait jamais pensé en faire son métier. Trois ans plus tard, aucun regret d'avoir fait ce choix, et une fois lancé, il pourrait parler des heures des meilleures lames à utiliser, de la « bonne façon de préparer les brebis et de la satisfaction, une fois la tonte terminée, de « voir un troupeau homogène. S'il y a des disparités, c'est que quelqu'un n'a pas fait son taf ».

Il apprécie notamment le côté social de son métier : « on travaille en équipe, notamment durant le pic de la saison,

on vient à plusieurs tondeurs. Et puis on discute avec les éleveurs ». Même s'il ne faut pas oublier le rendement, les tondeurs étant payés à la tâche. Ce qui n'empêche pas Lilian Fages de « privilégier la qualité. Le travail doit avant tout être fait comme il faut. J'apprécie aussi l'entraide et la solidarité de notre corps de métier ». Dans de bonnes conditions, avec une brebis pas stressée et bien préparée, « la tonte ne dure pas plus d'une minute ». Il y a encore quelques années, le jeune entrepreneur regardait les ciseaux cliqueter et les peignes glisser sur la peau grasse des brebis, maniés avec dextérité par d'autres. Quand ça a été son tour de se lancer, Lilian Fages a choisi de se former auprès d'autres tondeurs « très expérimentés », sur le terrain. « Et j'en apprend encore tous les jours ». Quand il a eu fini ce premier apprentissage, l'opportunité de reprendre la liste de clients d'un ancien tondeur s'est présentée - opportunité qu'il a aussitôt saisie. Au plus gros de la saison, qui se déroule d'avril à juin, le tondeur, qui a désormais sa propre entreprise, se déplace sur toute la France, dès qu'un éleveur l'appelle. Et pour compléter sa saison, il propose aussi un service de parage, en début d'année, avant que la tonte ne démarre. Il rêve, une année, de se rendre en Nouvelle-Zélande pour



Marion Ghibaudou

observer la tonte des brebis là-bas et en apprendre encore plus sur son métier. « En plus, leur saison est en décalé par rapport à nous, donc ça n'empiètera pas sur ma saison ici », sourit celui qui avait classiquement suivi un bac STAV au lycée Terre-nouvelle de Marvejols, et pensait suivre une voie toute tracée, avant de trouver son bonheur dans une autre branche.

Pour la Fête des pâturages, il a prévu de faire des démonstrations de tonte tout au long de la journée, avec une dizaine de brebis de l'exploitation familiale. Au-delà de la beauté du geste, Lilian Fages souhaite aussi montrer toute la

préparation qu'implique son métier : « l'étape de préparation des outils, celle du nettoyage et de l'affûtage, aussi, pour que les gens comprennent toute la procédure. Et puis, la préparation d'une brebis aussi ». Et l'évolution des outils pour que les tondeurs puissent travailler sans s'épuiser physiquement trop rapidement. « C'est un métier qui n'attire pas, alors si je peux contribuer à le faire connaître, c'est avec plaisir ! ». « Je n'ai pas l'impression de partir travailler le matin, je suis heureux de ce que je fais », conclut Lilian Fages, large sourire aux lèvres. Prêt à faire partager sa passion au plus grand nombre.

Ets PIGNOL

A75 Sortie 31 – 15320 LOUBARESSE **04 71 73 71 46**

www.ets-pignol.fr



**MATÉRIEL AGRICOLE
SAV TOUTES MARQUES
MAGASIN LIBRE SERVICE
MOTOCULTURE**



GCWEIL



MASCHIO



Lindner



Grand marché fermier et artisanal

Charcuterie

Maison Balez
La Ferme de Rouges-Parets

Fromages

Gaec Le Lévejac

Pains et gourmandises

Charlotte Monjo
Lou Braisadou

Miel

Jean Louis Gache
Les Ruchers de Lozère et d'Aveyron
Miellerie du Massegros

Confitures, biscuits et sirops

Confiturerie biscuiterie La Sauvagine
Biscuiterie Saveurs du Teil

Produits de la Châtaigne, crêpes, sorbets, glaces

La ferme de Valmalles
Julie Jonget
Le Fermier gourmand
Gaec du Point-sublime

Safran et produits safranés

Le Safran du Gévaudan

Vins

Domaine de la Vaillere
Domaine Mas Ter Vino

Bières

Brasserie du Trébatut

Décoration

Rosleine Colombani
Véronique Poirot Behue
Juliette Soulat

Herbes à infusion

Loz herbes

Bijoux

Atelier de La Mare basse
Patricia Malet

Laine mohair

Ferme Florette

Sonnailles et cloches

Ets Cabiron

Poterie

Serge Gal

Objets en bois et vannerie

Jean Michel Astruc
Reine Maurin
Jean Louis Chalvet
Daniel Negre
Vanniers et pailleurs de la Colagne
Geneviève Brunel
Cariboud'Bois

Créations tissus et cuir

Cuir Polaine
Isabelle Taulemesse
Odile Journet
GC maroquinerie
Charles Perrin
Patricia Joly
Couleur Indigo

Sculptures

Jacky Barbut

Livres

Mireille Pluchard



Les moments forts de la journée

9 hOuverture de la fête

10 h 30Messe en plein-air et
bénédition du travail
des paysans et des
fruits de la terre

12 hRepas campagnard avec
des produits du terroir

17 h 30Clôture de la fête et tirage
au sort de la tombola

Et tout au long de la journée,
vous pourrez assister
GRATUITEMENT à :

Exposition d'animaux

Vaches, veaux, moutons, agneaux,
cochons, lapins, chevaux.

Démonstration de savoir-faire locaux
Fenaïson, tonte de brebis, démonstration
de chiens de troupeau et bien d'autres.

Danses folkloriques avec le groupe
« Les Lavandes du Sauveterre ».

Grand marché fermier et artisanal
Vente des produits fermiers (fromages,
miels, sirop, charcuterie, confitures,
produits à la châtaigne, glaces
fermières, farine...) et artisanats variés
(bois tourné, cuir, laine, vannerie...)

De nombreuses animations pour les enfants

Jeux en bois, dessins, activités créatives
et de nombreux autres jeux.

Tombola

Avec de nombreux lots à gagner dont un
chèque séjour dans un gîte Bienvenue
à la ferme de votre choix en Occitanie,
un panier garni de la fête, une grosse
sonnaille et bien d'autres. Tickets en vente
au stand Paroles Gabales ou à la buvette.

Les animations se succéderont
au cours de la journée

Le repas

Charcuterie de pays

Pavé de bœuf ou gigot d'agneau grillés à la plancha
Génisses et agneaux nés, élevés et abattus en Lozère

Aligot géant

Fromages

Tarte aux pommes crumble

Vin, pain et café

Un menu généreux à 20 € pour les adultes
et 10 € pour les enfants de moins de 10 ans.

**Inscrivez-vous au stand de Paroles Gabales,
à l'entrée de la fête, à partir de 10 h.**

« Les animaux et leurs propriétaires »

Les brebis

Gaec Contastin
Didier Badaroux
Gaec Le Ferrou

Les vaches

Laitière – Gaec du Bel Air
Charolaise – Gaec de la Vedrine blanche
Aubrac – EARL Des Gloriettes

Les lapins

Patricia Pradeilles

Les chevaux



En Lozère, Bienvenue à la ferme c'est :

MANGEZ *fermier*

34 PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE

5 ADRESSES POUR SE RESTAURER

VIVEZ *fermier*

20 LIEUX OÙ DORMIR À LA FERME

5 ADRESSES POUR DÉCOUVRIR ET S'AMUSER



Venez 
NOUS VOIR

Vous êtes agriculteurs et vous souhaitez rejoindre le réseau Bienvenue à la ferme, contactez la Chambre d'agriculture au 04 66 65 62 00.



bienvenue-a-la-ferme.com



OCCITANIE 1001 FESTIVALS

“Cet été, 1 000 et 1 raisons de vibrer avec l'Occitanie”

Carole Delga, Présidente de la Région



#1001FESTIVALS

Festiv'Allier de Langogne (Lozère)

