



BIENVENUE
à la ferme

Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme

ÉDITION 2024-2025



GOÛTEZ
L'ALLIER

bienvenue-a-la-ferme.com/allier



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ALLIER



S'APPELER CRÉDIT AGRICOLE



NOUS ENGAGE PLUS QUE JAMAIS.

Parce que l'agriculture sera toujours essentielle, au Crédit Agricole, on s'engage à financer toutes les agricultures, à encourager toutes les vocations et à accompagner les transitions agricoles. [#ensembleonyarrivera](#)

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



Produits et services soumis à conditions : pour plus de renseignements, contactez votre Caisse régionale de Crédit Agricole. Financements accordés sous réserve d'étude et d'acceptation par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, prêteur. Contrats d'assurances distribués par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier (mentions de courtier disponibles sur [mentionscourtiers.credit-agricole.fr](#)).
Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel de Centre France - Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit. Siège social : 1, avenue de la Libération - 63045 Clermont Ferrand Cedex 9 - SIREN 445 200 488 RCS Clermont Ferrand - Société de courtage d'assurance inscrite au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 162. Découvrez notre politique de protection des données personnelles sur notre site internet [www.credit-agricole.fr/ca-centrefrance](#) ou en agences. Crédit photo : Getty Images.

Édito

GOÛTEZ L'ALLIER

Mangez et vivez fermier avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier. Créée par les agriculteurs et portée par les Chambres d'agriculture depuis plus de 35 ans, Bienvenue à la ferme est la première marque française d'accueil à la ferme et de vente directe qui valorise la richesse de l'agriculture nationale.

Dans l'Allier, 60 agriculteurs Bienvenue à la ferme, accompagnés par la Chambre d'agriculture, ont à cœur de faire découvrir leurs produits, leur savoir-faire et les coulisses de leur exploitation au grand public. Des producteurs de viande, d'escargots, de fromages, miel, vins... qui vendent leurs produits à la ferme, sur les marchés ou dans les magasins de producteurs. Des responsables de fermes pédagogiques, fermes auberges, gîtes ou chambres d'hôtes... qui accueillent leurs hôtes pour un séjour, un repas, un goûter, une visite de découverte ou pédagogique, une séance d'équitation... En adhérant au réseau, ils s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Au service des agriculteurs et des territoires, la Chambre d'agriculture de l'Allier accompagne les adhérents du réseau Bienvenue à la ferme dans la promotion et le développement de leurs activités. Renforcer la notoriété de la marque Bienvenue à la ferme, et faire connaître les activités et produits des adhérents auprès du grand public, tels sont les objectifs de la Chambre d'agriculture. Cela passe notamment par la diffusion du guide « Goûtez l'Allier » afin que les consommateurs et touristes trouvent et dégustent les produits de saison du département, et découvrent les plaisirs simples de la vie à la ferme.

Prêts pour une expérience inoubliable avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier ? Retrouvez-les, au fil des pages de ce guide. Vous êtes les bienvenus dans leur ferme !

LES ÉLUS DE
LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE
EN CHARGE DU
DÉVELOPPEMENT
DU RÉSEAU
BIENVENUE
À LA FERME



Gérard Cognet



Anne-Laure Ducrocq



Adeline Fabre

Patrice Bonnin,
Président de la Chambre d'agriculture de l'Allier

BIENVENUE À LA FERME | GOÛTEZ L'ALLIER 1



Sommaire

MANGEZ FERMIER : DÉCOUVREZ LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

ESCARGOTS

Les Escargots de Babeth (n° 39) 19

FARINE, HUILE, PÂTES, PAIN

Domaine des Bérioles (n° 9) 8
EARL Landrieaux (n° 36) 18
Ferme de la Loge (n° 12) 9
La Ferme du Tilloux (n° 23) 13

FROMAGES ET AUTRES PRODUITS LAITIERS

Asinerie de la Vioune (n° 28) 16
Ferme Damet (n° 26) 14
Ferme des Bonnes (n° 40) 20
Ferme Dunand (n° 17) 11
Gaec de Demas (n° 2) 6
Gaec Desforges (n° 15) 10
Gaec du Petit Franchesse (n° 47) 22
La Fabr'ik des Tilleuls (n° 53) 24
La Ferme des Grangers (n° 6) 7
Le Ch'ti Cabri (n° 37) 20
Loquet Annick (n° 42) 20

FRUITS ET PRODUITS DÉRIVÉS

Domaine du Parc (n° 50) 23
Gaec Thiériot (n° 33) 17
La Ferme aux Serviers (n° 59) 26

LÉGUMES, POMMES DE TERRE

Domaine du Parc (n° 50) 23
Gaec Thiériot (n° 33) 17
Vanstraceele Nicolas (n° 21) 12

MIEL

Domaine du Parc (n° 50) 23
Les Ruchers de Saint Mayeul (n° 32) 17
Rucher de la Montagne Bourbonnaise (n° 3) 6

NOISETTES

Domaine des Kaolins - Noisettes
Cœur d'Auvergne (n° 25) 14

PPAM ET PRODUITS DÉRIVÉS

Chante Alouette (n° 7) 8
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 58) 26

VIANDE BOVINE

Béni Laurent (n° 55) 25
Domaine de la Vauvre (n° 27) 14
Domaine des Roses (n° 8) 8
Ferme de Bonneau (n° 56) 25
Ferme de la Loge (n° 12) 9
Ferme Farjaud (n° 51) 23
Gaec de l'Eden (n° 44) 21
Gaec des Caires (n° 49) 23
Gaec du Village (n° 22) 13
Gaec Ferme de Gayère (n° 45) 21
Gaec Thiériot (n° 33) 17
La Ferme à Croutet (n° 54) 24
La Ferme aux Serviers (n° 59) 26
La Ferme de l'Harmonie (n° 20) 12
La Ferme de Titi (n° 57) 25

VIANDE DE BISONS, CHARCUTERIE

Bisons d'Auvergne (n° 46) 22

VIANDE DE LAPINS

Cocotte et Compagnie (n° 1) 6
Gaec Méli-Meloux (n° 18) 11

VIANDE DE PORCS, CHARCUTERIE

Domaine de la Vauvre (n° 27) 14
EARL de La Croix Soleil (n° 48) 22
EARL Pougner - Ferme de Cintrat (n° 11) 9
Gaec de l'Eden (n° 44) 21
Gaec Ferme de Gayère (n° 45) 21
Gaec La Ferme des Grillons (n° 38) 19
La Ferme à Croutet (n° 54) 24

VIANDE OVINE

Gaec du Village (n° 22) 13
Gaec Thiériot (n° 33) 17
La Ferme à Croutet (n° 54) 24
La Ferme du Tilloux (n° 23) 13

VOLAILLES, FOIE GRAS, ŒUFS

Cocotte et Compagnie (n° 1) 6
Domaine de la Vauvre (n° 27) 14
Ferme de la Loge (n° 12) 9
Ferme des Bonnes (n° 40) 20
Foie gras de Bert (n° 4) 7
EARL de La Croix Soleil (n° 48) 22
Gaec de l'Eden (n° 44) 21
Gaec des Caires (n° 49) 23
Gaec du Village (n° 22) 13
Gaec Lauby (n° 52) 24
Gaec Méli-Meloux (n° 18) 11
La Ferme d'Ambon (n° 34) 18
La Ferme de Titi (n° 57) 25
Les Volailles de Guillaume (n° 60) 26

VINS

Domaine de Bellevue (n° 41) 20
Domaine des Bérioles (n° 9) 8
Domaine Gardien (n° 5) 7
EARL Domaine de la Sourde (n° 35) 18
Les Terres d'Ocre (n° 13) 10

PRODUITS NON ALIMENTAIRES

Asinerie de la Vioune (n° 28) 16
Pépinières de l'Aumance (n° 16) 11

VIVEZ FERMIER : PARTAGEZ DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES À LA FERME

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER À LA FERME

Asinerie de la Vioune (n° 28) 16
Centre Équestre de la Vallée (n° 30) 16
Chante Alouette (n° 7) 8
Cocotte et Compagnie (n° 1) 6
Domaine de Castel (n° 29) 16
Domaine de la Chèvre noire (n° 43) 21
Domaine des Roses (n° 8) 8
La Ferme des Grangers (n° 6) 7
La Ferme du Tilloux (n° 23) 13
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 58) 26
Marie à la Ferme (n° 14) 10

DORMIR À LA FERME

Domaine de la Chèvre noire (n° 43) 21
Domaine du Parc (n° 50) 23
Domaine Gardien (n° 5) 7
EARL des Aubraux (n° 10) 9
Ferme Damet (n° 26) 14
Ferme de la Beaume (n° 19) 12
Ferme des Rodillons (n° 24) 13
Gaec Lauby (n° 52) 24
La Ferme aux Serviers (n° 59) 26

SE RESTAURER À LA FERME

Ferme Auberge Le Vieux Logis (n° 31) 17



1



2



3



4



5



6

1. COCOTTE ET COMPAGNIE

Fabienne MARAIS
Lavault - 03210 AGONGES

Tél. 04 70 43 92 67 - 06 79 28 01 84 - famarais@orange.fr - www.facebook.com/cocotteetcie

PRODUITS DE LA FERME : au cœur du Bocage bourbonnais, élevage traditionnel de volailles et de poules pondeuses en plein air. Poulets et pintades toute l'année. Canards et lapins sur commande. Pour les fêtes de fin d'année, dindes, oies, chapons.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : à la ferme de Cocotte et Compagnie, faites 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. Visite commentée de la ferme. Ateliers « créatifs » sur le thème de la poule avec utilisation d'œufs, plumes, coquilles, boîtes à œufs... Goûter d'anniversaire sur réservation.

OUVERTURE : vente à la ferme sur rendez-vous. Marché : Moulins, le vendredi.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous. Capacité d'accueil : 30 personnes (salle fermée et chauffée).

2. GAEC DE DEMAS

Maxime et Bernadette ORHAN
Demas - 03250 ARRONNES

Tél. 04 70 41 85 33 - 07 77 36 15 67 - maxime.orhan@laposte.net

PRODUITS DE LA FERME : au cœur de la Montagne bourbonnaise, Maxime et Bernadette élèvent des chèvres en plein air, ainsi que des bovins lait et viande. Ils produisent et vendent sur les marchés des fromages frais fermiers, des tommes de vaches et de chèvres, et des yaourts au lait de chèvres.

OUVERTURE : vente à la ferme et sur les marchés (les mercredis à Saint-Yorre, les vendredis à Saint-Germain-des-Fossés, les samedis au marché couvert de Vichy et les dimanches au marché de Vichy place de la poste).

3. 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 et Intermarché au Mayet-de-Montagne.

4. FOIE GRAS DE BERT

Isabelle LAUSTRIAT
Les Bertheliers - 03130 BERT
Tél. 06 73 15 67 70 - isabelle.laustriat@laposte.net

PRODUITS DE LA FERME : Isabelle a travaillé pendant 20 ans sur l'exploitation ; elle a appris l'élevage des canards et les méthodes de fabrication des produits. Les canards sont élevés en plein air, sont nourris aux céréales et gavés au maïs. L'abattage et la transformation des produits se fait entièrement sur la ferme. Isabelle vous propose toute une gamme de produits, du foie gras de canards, des rillettes, du confits, magrets frais, magrets secs...

OUVERTURE : de mars à août : du mercredi au vendredi, de 9h30/12h30 à 14h30/19 h ou sur rendez-vous (fermé le dimanche). De septembre à novembre : du lundi au vendredi selon les mêmes horaires, le samedi sur rendez-vous et fermé le dimanche. Décembre, ouvert tous les jours.

5. DOMAINE GARDIEN

Christophe et Olivier GARDIEN
Chassignolles - 03210 BESSON
Tél. 04 70 42 80 11 - contact@domainegardien.fr - www.domaine-gardien.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.

6. LA FERME DES GRANGERS

Marie-Janique BOUTTIER
Les Grangers - 03210 BESSON
Tél. 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 fromage nature, frais, affinés, aux herbes, aux confitures de Charroux, etc.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : pour une heure ou bien d'avantage, faites la rencontre des animaux de la ferme (chèvres, brebis, vaches, lapins, volailles...). Découverte de la vie d'un élevage traditionnel de plein air (alimentation, cycle de vie...). Fabrication de fromage. Le comportement humain avec la nature et son impact. Des planches de dégustations et des crêpes vous sont proposées sur réservation, ainsi que l'organisation de goûters d'anniversaire sur réservation également.

OUVERTURE : vente à la ferme toute l'année de 10 h à 19 h et le dimanche de 10 h à 12 h. Vente sur les marchés, à Chemilly d'avril à octobre de 17 h à 19h30, à Noyant-d'Allier le mercredi et à Saint-Pourçain-sur-Sioule le samedi.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation uniquement. Capacité d'accueil : 60 personnes.





7



8



9



10



11



12

7. CHANTE ALOUETTE

Corinne LAFORT

Tél. 06 19 21 43 51 - fermedecorinne@laposte.net

www.facebook.com/people/Chante-Alouette/61555613946177/



FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE

Le jardin de l'essentiel, rue Michel-Bernard

03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT

Chante Alouette - 03210 SAINT-MENOUX

Corinne met son savoir-faire, sa passion et son expérience d'aide médico-psychologique et éducative sportive au profit de ses hôtes. Visitez son jardin et sa ferme pédagogiques composés d'une grande variété de plantes aromatiques et médicinales.

Découvrez ces plantes à travers plusieurs ateliers du semis à la récolte, mais aussi les différentes formes de séchage et la fabrication de tisanes.

Corinne peut également présenter son activité dans les écoles selon un programme scolaire établi en concertation, dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées, centres de loisirs, instituts spécialisés...

OUVERTURE : de mai à fin octobre, sur réservation. Capacité d'accueil : 30 personnes.

8. 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 - domainedesroses.com

<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, des chevaux frisons et des volailles d'ornement au Domaine des Roses, ferme d'élevage proche de la forêt domaniale de Moladier. 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.

9. DOMAINE DES BÉRIOLES

Jean TEISSÈDRE - Sophie et Jérôme ROUX - Alain FONTANA

Place de l'Église - 03500 CESSÉ

Tél. 04 70 47 09 15 - 06 14 23 40 72 - 06 21 04 37 45 - domainedesberioles@gmail.com

www.lesberioles.com - Facebook : [@domainedesberioles](https://www.facebook.com/@domainedesberioles) - Instagram : [@domainedesberioles](https://www.instagram.com/@domainedesberioles)



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. Dégustation de vins de Saint Pourçain en rosé, blanc, rouge et pétillant (Pinot Noir, Gamay, Chardonnay et le Tressallier, cépage unique à cette appellation). Sentiers œnotouristiques avec chasse au trésor pour les enfants. Possibilité de pique-nique sur réservation. Un coin boutique comprenant des produits issus de la production agricole biologique du domaine (farines, légumineuses), ainsi que plusieurs produits de producteurs locaux, vous permettra de découvrir les terroirs de l'Allier.

NOUVEAUTÉS 2023 : bière du domaine (blanche, blonde, IPA, triple et bières éphémères) produits avec les céréales bio maltées et miel du domaine.

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. Pour une visite de groupe de 5 personnes ou plus, il est préférable d'appeler afin qu'un membre de l'équipe vous accueille au mieux.

10. EARL DES AUBRAUX

Pierre BRENON

Les Aubraux - 03340 CHAPEAU

Tél. 06 12 60 21 45 - 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.

11. EARL PUGNER - FERME DE CINTRAT

Romuald PUGNER

14, Chemin de Cintrat - 03140 CHAREIL-CINTRAT

Tél. 09 63 44 49 12 - marie@lafermedecintrat.fr

www.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 : du lundi au mercredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, toute l'année (fermeture de Noël au 15 janvier et du 15 au 30 août).
Marché : vendredi, Saint-Joseph à Clermont-Ferrand.

12. FERME DE LA LOGE

Catherine et Jacques BERNARDET

45 route de Luneau - 03510 CHASSENARD

Tél. 06 82 80 02 33 - contact@fermedelaloge.com - www.fermedelaloge.fr



PRODUITS DE LA FERME : Catherine et Jacques sont installés à quelques kilomètres de Digoïn. Ils élèvent leurs animaux et cultivent les terres avec passion. Ils vous proposent des produits de qualité, issus de l'exploitation : farine de blé et de seigle, pain au levain, brioches, volailles et œufs, viande bovine et de veau. Lors d'une visite, vous pourrez découvrir leur minoterie, boulangerie et magasin.

OUVERTURE : le vendredi de 16 h 30 à 18 h 30, et le samedi de 9 h 30 à 12 h. Participation aux marchés locaux (voir leur site internet pour plus d'information).





13



14



15



16



17



18

13. LES TERRES D'OCRE

Éric et Valérie NESSON - Florent BARICHARD
12 rue des Gravochoes - 03500 CHÂTEL-DE-NEUVRE
Tél. 04 70 43 12 71 - 06 65 46 20 19 - 06 85 21 17 32 - lesterresdoocre@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 Gravochoes), rouge (Instan T, InédiT, Les Ardelles), rosé (Instan T) et méthode ancestrale blanc et rosé.

OUVERTURE: du lundi au samedi sur rendez-vous.

14. MARIE À LA FERME

Marie MIALON
Le Méry - 03450 CHOUVIGNY
Tél. 06 60 56 26 04 - mariealaferme@gmail.com - www.facebook.com/mariealaferme

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE: dans un cadre bucolique, découvrez ou redécouvrez le monde de la ferme. Faites connaissance avec les animaux de la ferme. Participez aux ateliers créés sur les animaux, la nature, les productions de la ferme, les sens...

CAMPING A LA FERME: au sein de la ferme pédagogique, plantez votre tente, réveillez-vous au chant du coq, enfillez vos bottes, allez nourrir les animaux et ramassez les œufs. Visitez la ferme, participez aux ateliers et à la vie de la ferme. Possibilité de louer des tentes et tipis.

OUVERTURE: toute l'année.
Capacité d'accueil de 100 personnes.

OUVERTURE: de mai à septembre.

15. GAEC DESFORGES

Julien DESFORGES et Stéphanie REMMEAU
La Guittonnière - 03430 COSNE-D'ALLIER
Tél. 04 70 07 23 62 - 06 75 92 09 48 - 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. Marchés : mardi à Cosne-d'Allier, jeudi à Montluçon, vendredi à Commeny.

16. PÉPINIÈRES DE L'AUMANCE

Stéphane MALE
Rue du Colombier - 03430 COSNE-D'ALLIER
Tél. 06 70 02 13 55 - stephanemale@club-internet.fr - 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 grimpantes. 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.

17. FERME DUNAND

GAEC DUNAND-SAUTHIER - Peggy DELAGE et Frédéric DUNAND-SAUTHIER
La Renauderie - 03320 COULEUVRE
Tél. 06 16 36 76 38 - gaec.dunandsauthier@gmail.com
www.facebook.com/La-Ferme-Dunand-108042008451770



PRODUITS DE LA FERME: exploitation familiale de vaches laitières nourries sans OGM et au pâturage dès que le temps le permet. Le GAEC Dunand-Sauthier propose des produits lactés frais (yaourts, faisselles, skyr, crèmes desserts, riz au lait) et glacés (crèmes glacées, glaces au yaourt, entremets glacés individuels et à partager) ainsi que les bouchons apéritifs enrobés. Des visites de la ferme peuvent être organisées sur réservation.

OUVERTURE: vente à la ferme les vendredis de 17 h 30 à 19 h 30 et les samedis de 10 h 30 à 12 h 30. Commandes possibles sur la messagerie de la page Facebook de la ferme avec retrait à la ferme pendant les heures d'ouverture ou au marché de Couleuvre. Marché de Couleuvre le mercredi de 16 h 30 à 19 h.

18. GAEC MÉLI MELOUX

Sandrine, Christophe et Jean-Philippe 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, venez découvrir de bonnes volailles de ferme. Les volailles arrivent à 1 jour sur l'exploitation. Elles sont élevées dans des cabanes déplaçables par petits lots pour pouvoir toujours profiter de la verdure. Elles sont traitées et soignées avec des huiles essentielles et des plantes. Tous les produits sont préparés par le GAEC : de la fourche à la fourchette, du producteur au consommateur. Le GAEC vous propose des poulets, pintades, canards et canettes en entier ou en découpe; lapins fermiers et cailles; pour les fêtes de fin d'année, dindes grises et noires, chapons et poulardes (finis au lait pour une viande plus tendre) et oies; œufs de poules, de cailles, d'oies et de cannes; ainsi qu'une gamme de produits transformés: rillettes de poulets, saucisses sèches de poulet, marinades, saucisses fraîches pour les beaux jours, brochettes de poulet, kebab de poulet (de mai à septembre)...

OUVERTURE: vente à la ferme, le mardi de 16 h à 18 h ou sur commande. Marchés: Belenaves, le mercredi matin; Coutansouze, le vendredi de 16 h à 19 h; Gannat, le samedi matin, sous la halle (tous les 15 jours); Chouvigny, le mercredi de 17 h à 19 h, à la Grange à Jean (tous les 15 jours). Boutique « Chez mes producteurs » à Ebreuil, le jeudi et le samedi de 9 h à 12 h 30.





19



20



21



22



23



24

19. FERME DE LA BEAUME

Vanessa PEYRE

Ferme de la Beaume - 03160 COUZON

Tél. 06 78 56 73 92 - vanesbelle2@hotmail.fr



HÉBERGEMENT : Vanessa vous accueille dans une ancienne bergerie sur son exploitation. Elle vous propose deux gîtes mitoyens qui peuvent être réunis. Ils sont séparés par un muret en gabion pour garantir la tranquillité et l'intimité de chacun. Ces gîtes de plain-pied, avec piscine chauffée couverte pour l'un et spa pour l'autre, vous promettent de bons souvenirs de vacances. Ces gîtes situés directement sur l'exploitation vous permettent de visiter la ferme. Vanessa vous propose également des confitures et des produits dérivés de fruits.

OUVERTURE : toute l'année.
Gîte n° 03G231892, classé 3 épis pour 4 personnes.
Gîte n° 03G231891, classé 3 épis pour 6 personnes.

20. LA FERME DE L'HARMONIE

Fabienne et Christophe MARCILHAC

Le Caltin - 03160 COUZON

Tél. 04 70 66 21 78 - 06 70 75 16 89 - lafermedelharmonie@orange.fr - www.lafermedelharmonie.fr

PRODUITS DE LA FERME : Fabienne et Christophe seront heureux de vous accueillir et faire découvrir leur environnement et leur travail d'éleveur. Ils proposent sur commande des caissettes de + ou - 10 kg de vache limousine, et des caissettes de + ou - 10 kg de veau limousin sous la mère. Afin d'honorer vos commandes dans les meilleurs délais, il est fortement conseillé de réserver.

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 et carottes. De nombreuses variétés vendues en produits bruts ou transformés sous-vide, prêtes à cuire (frites, cubes...).

OUVERTURE : sur rendez-vous. Livraison possible.

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

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. Steaks hachés surgelés. Saucisses et merguez ovines.

OUVERTURE : vente à la ferme à déterminer à la commande (pour connaître les dates de vente, contactez le Gaec).

23. LA FERME DU TILLOUX

Anne-Laure DUCROCCQ

180 route du Bois Saint Denis - Les Tilloux - 03240 DEUX-CHAISES

Tél. 06 83 16 62 90 - lamasdutiloux@gmail.com

www.boutique-lamasdutiloux.fr - la-ferme-des-tilloux.square.site



PRODUITS DE LA FERME : les céréales produites sur la ferme (blé, seigle, sarrasin, petit épeautre) sont transformées à la ferme et proposées à la vente sous forme de farine, semoule et pâtes. De l'agneau est également produit sur la ferme avec la vente de bocaux de rilette et navarin.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : au cœur du Bocage bourbonnais, venez découvrir des animaux insolites, et la fabrication de farine et de pâtes fermières. Les alpagas du Tilloux vous seront présentés lors d'une visite commentée. Ce sont des animaux originaires du continent sud-américain élevés spécifiquement pour leur laine de très haute qualité. Des ateliers sur le thème de la laine sont proposés également pour les groupes d'enfants (devis personnalisé).

OUVERTURE : vente à la ferme le lundi de 17 h 30 à 19 h et le mercredi de 16 h 30 à 19 h. Produits en vente également au magasin de producteurs de Saint-Victor.

OUVERTURE : pour les alpagas, visites sur rendez-vous d'avril à septembre.

24. FERME DES RODILLONS

Françoise PRESLES

Les Rodillons - 03290 DIOU

Tél. 06 85 54 72 71 - Tél. 04 70 34 67 73 - fpresles@hotmail.fr



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.





25. DOMAINE DES KAOLINS - NOISETTES CŒUR D'AUVERGNE

Nicolas et Karen PERRIN

7, Route des Carrières - Les Chaumes Molles - 03330 ÉCHASSIÈRES

Tél. 06 50 42 07 89 - contact@domainedeskaolins.com

www.domainedeskaolins.com - www.facebook.com/Domainedeskaolins



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 découvrir les Noisettes Cœur d'Auvergne sous différentes formes : noisettes caramélisées (3^e prix fermier d'or 2023), salées ou enrobées de chocolat, tablettes chocolat noir ou au lait (Bean to bar), noisettes, crème de noisettes (1^{er} prix Fermier d'Or 2023), crème de noisette au lait ou au chocolat noir, pâte de noisettes. Des visites de sa ferme peuvent également être organisées.

OUVERTURE: sur rendez-vous.

26. FERME DAMET

Franck DAMET, Cléo FROISSART et Jérémy LE PLAPOUX

4 chemin de l'Étang de Bas - 03230 GANNAY-SUR-LOIRE

Tél. 04 70 43 49 04 - fermedamet@orange.fr - www.ferme-damet.com



PRODUITS DE LA FERME: la ferme Damet vous propose ses fromages de chèvre (crottin, le Ganétois, pyramide/bûche nature ou cendrée, brique, faisselle, Dametbert, spécialités : poivre, ciboulette, cendrée, saveur des bambins, saveur italienne, échalotes, piment d'Espelette, figues) et ses fromages de vache (le Traditionnel, faisselle, Dametbert, crème, yaourts aromatisés et nature).

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: du lundi au vendredi de 7 h 30 à 16 h et le samedi de 7 h 30 à 12 h Dimanche sur réservation.

OUVERTURE: toute l'année. Gîte n°2013C105, classé 3 épis.

27. DOMAINE DE LA VAUVRE

William DE COCK

Domaine de la Vauvre - Maillet - 03190 HAUT-BOCAGE

Tél. 04 70 06 61 83 - domaine.de.la.vauvre@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME: viandes fraîches (bœuf, porc et veau conditionnées sous vide au détail ou en colis), charcuteries, salaisons, conserves, volailles, plats cuisinés, pâtes à la viande, etc. Sur commande, réalisation de plats cuisinés à emporter, buffets, salades composées, etc.

OUVERTURE: sur rendez-vous uniquement. Vente au magasin L'Échoppe de la Vauvre, 10 ter rue Jean-Jaurès à Vallon-en-Sully, de 9 h - 12 h 30 / 15 h - 19 h. Fermé le lundi matin, mercredi toute la journée et dimanche après-midi. Marchés : jeudi à Cérilly, vendredi matin à Hérisson, vendredi de 16 h 30 à 19 h 30 à Montluçon sur le parvis d'Athanol et le samedi à Bourbon-l'Archambault.

ARTISANAT, PRODUCTION LOCALE, POINT DE VENTE

Être fier du savoir-faire local,
c'est le **promouvoir** avec
Allier Bourbonnais Produits,
l'agrément qui met en lumière
le savoir-faire bourbonnais !

Pour tout savoir de la démarche :
produits.allier-bourbonnais.fr





28



29



30



31



32



33

28. ASINERIE DE LA VIOUNE

Gaëlle BLOT

La Vilaine - 03600 HYDS

Tél. 06 83 91 06 23 - asineriedelavioune@gmail.com

www.lainess.com - www.facebook.com/Asinerie-de-la-Vioune-et-produits-Lainess-1740359699557515/



PRODUITS DE LA FERME : située sur la commune d'Hyds dans l'Allier, la ferme biologique compte parmi ses pâtures une trentaine d'ânesses avec leurs ânonns et les étalons, ainsi que quelques chevaux. Ces grandes oreilles sont élevées sur 28 hectares de prairies naturelles et vivent dehors toute l'année. Une partie de leur lait est récoltée manuellement pour la vente alimentaire et la fabrication de cosmétiques. Productions de la ferme : lait d'ânesse et de jument biologique, produits de soins au lait d'ânesse bio (savons pour le corps, savons de rasage, shampoings, gels douche, laits, crèmes et après-rasage).

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : ayant à cœur de faire connaître les ânes et leur véritable nature, Gaëlle Blot accueille également les enfants et adultes sur sa ferme. Pendant la visite, vous découvrirez l'élevage des ânes, l'atelier de transformation et les produits de la ferme. Vous participerez également à la traite des ânesses et dégusterez leur lait. Diverses activités sont proposées sur la ferme : des balades à dos d'âne, un parcours pédagogique et des ateliers autour de l'âne.

OUVERTURE : ouverture de la boutique les mercredis, samedis et dimanches de 14 h 30 à 18 h sous réserve de manifestations extérieures. Vente en magasins : Maison du tourisme à Montmarault, Maison du tourisme à Nérises-Bains, Breizh d'Auvergne à Bourbon-l'Archambault, La Mine à Bézenet, Terre Native à Montmarault, Le panier de Victor à Saint-Victor, Très Allier à Saint-Pourçain-sur-Sioule, La Mandine à Commentry, L'Éco Bougnat à Montluçon, Bienvenue à la ferme à Clermont-Ferrand.

OUVERTURE : visite de la ferme sur réservation. Capacité d'accueil de 30 personnes.

29. DOMAINE DU CASTEL

Emma et Roland MEUNIER

Les Jacobs - 03120 LE BREUIL

Tél. 04 70 99 20 75 - 06 59 77 95 63 - elevageducastel03@gmail.com

FERME EQUESTRE : aux portes de la Montagne bourbonnaise, découvrez la ferme équestre du Domaine du Castel. Dans un cadre verdoyant et familial, venez rencontrer ses nombreux chevaux et poneys. Emma accueille enfants et adultes pour des cours d'équitation à partir de 2 ans (cours, stages, balades en main, anniversaires), et des visites de la ferme (vaches charolaises et aubracs, ainsi que de nombreux autres animaux).

OUVERTURE : toute l'année sur réservation uniquement.

30. 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 - 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 à partir de 18 mois, accueil de groupe, pension. Possibilité de séjours d'immersion à la ferme sur un ou plusieurs jours.

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

31. 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, pâté aux pommes de terre, volailles de la ferme, fromages de chèvre, tartes maison, îles flottantes sont au menu.

OUVERTURE : sur réservation les week-ends et jours fériés de Pâques à la Toussaint. Tous les jours pour les groupes, de Pâques à la Toussaint, à partir de 12 personnes. Capacité d'accueil : 45 personnes.

32. LES RUCHERS DE SAINT MAYEUL

Michel BANDON

2 rue du Moulin Bonin - 03320 LE VEURDRE

Tél. 04 70 66 40 25 - ruchersdesaintmayeul03@gmail.com

lesruchersdesaintmayeul.fr - www.facebook.com/Les-Ruchers-de-Saint-Mayeul-113720383752584/



PRODUITS DE LA FERME : apiculteur récoltant local de miel, propolis, gelée royale et autres produits de la ruche. Créée en 1930, l'exploitation apicole compte 900 ruches, réparties sur les départements de l'Allier, du Cher, de la Nièvre et du Puy-de-Dôme. Un tel cheptel permet la récolte de miels différents et variés : miel de fleurs, de printemps, de montagne, d'acacia, de forêt, d'aubépine et de tilleul. Les miels sont récoltés dans une miellerie tout en inox répondant à une exigence d'hygiène maximum et un respect des qualités et saveurs. Les Ruchers de Saint Mayeul sont référencés, pour la qualité des produits, dans le guide Gault et Millau « artisan » 2022-2023. La ferme propose également des pastilles au miel ou du pain d'épices fabriqués artisanalement à partir de recettes transmises depuis plusieurs générations, ainsi que de la gelée royale, du pollen, de la propolis et ses produits dérivés.

OUVERTURE : vente à la ferme les mardis et jeudis de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h, les autres jours sur rendez-vous. Visite de la miellerie sur rendez-vous. Vente en ligne sur lesruchersdesaintmayeul.fr. Vente sur les marchés les mercredis matin à Sancoins, les vendredis matin à Moulins, les samedis matin à Saint-Pourçain-sur-Sioule, Bourges et Nevers.

33. GAEC THIÉRIOT

Frédéric et Pierre THIERIOT, et Corinne GAUJOUR

Le Châtelier - 03320 LIMOISE

Tél. 06 12 45 27 83 - gaec.thieriot@gmail.com - https://fr-fr.facebook.com/gaec.thieriot



PRODUITS DE LA FERME : la ferme de Frédéric, Pierre et Corinne est en polyculture élevage avec un atelier de maraîchage et de petits fruits rouges. Ils vendent leur production en vente directe. Leurs fruits et légumes sont cultivés en Agriculture Biologique. Vous pourrez retrouver sur leur ferme des légumes de saison AB, petits fruits rouges AB, viande de bœuf ou d'ovin en label rouge, soupe, coulis de légumes et confitures.

OUVERTURE : marché à la ferme le jeudi de 17 h à 19 h. Vous trouverez également sur la ferme au cours de ce marché un boulanger, une fromagère et divers produits locaux. Vente en magasin au Bio Local de Lévis à Lurcy-Lévis. Vente sur le marché de Carnot à Nevers (58).

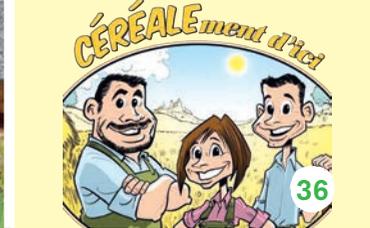




34



35



36



37



38



39

34. 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 - marchandhenri03@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME: toutes les volailles sont élevées à la ferme, exclusivement nourries à base de céréales régionales. Elles sont présentées entières prêtes à cuire, ou à la découpe. Aujourd'hui, Henri propose une large gamme de produits élaborés et transformés à la ferme sans conservateur ni colorant : boudin blanc de volaille, saucisse de volaille, terrine de pintade, terrine de foie de volaille, etc.

OUVERTURE: le vendredi matin au marché de Moulins, le samedi matin au marché de Saint-Pourçain-sur-Sioule et tous les jours au magasin de producteurs « Très Allier » à Saint-Pourçain-sur-Sioule.

35. 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

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 Crêchoux, cuvée des Hautes Vignes), rosé (cuvée Estivale) et méthode traditionnelle (blanc et rosé).

OUVERTURE: du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.
Dimanche sur rendez-vous.
Fermé les jours fériés.

36. EARL LANDRIEAUX

Anthony, Lætitia et Jérémie LANDRIEAUX
5, Rue de l'Artouzat - Le Clos Moret - 03500 LOUCHY-MONTFAND

Tél. 06 76 70 09 96 - earllandrieaux@gmail.com
www.earl-landrieaux.fr - www.facebook.com/EARL-Landrieaux-1847544022136981/



PRODUITS DE LA FERME: Anthony, Lætitia et Jérémie font leurs propres semences et cultivent leur blé de meunerie. Ainsi, ils maîtrisent la traçabilité de A à Z. Ils fabriquent leur farine à la ferme, dans un moulin à meule de pierre. L'ensemble de leurs farines (blanche, semi-complète, complète, sarrasin, seigle et blé dur) est proposé à la vente dans leur boutique. Ils fabriquent leurs pâtes (nature, sarrasin ou piment d'Espelette) à la ferme à partir de leurs céréales, ainsi que de l'huile de colza et de tournesol. Ils proposent également des kits gourmands (cookies, madeleines au safran, pain d'épices...) et des paniers garnis avec des produits locaux ainsi que des pâtes fraîches et des raviolis.

Vente en vrac pour la farine et les pâtes.

OUVERTURE: boutique à Saint-Pourçain-sur-Sioule du mardi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h, le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30.

37. LE CHTI CABRI

Antoine LESAY

Les Granges - 03600 LOUROUX-DE-BEAUNE
Tél. 06 38 65 53 29 - lechticabri@gmail.com
www.lechticabri.fr - www.facebook.com/lechticabri



PRODUITS DE LA FERME: ayant à cœur de travailler dans le respect de la nature et de ses animaux, Antoine élève des chèvres poitevines en agriculture biologique sur 13 hectares de pâture. Le lait produit par ses chèvres est transformé en fromages (cabrions, briques et pyramides cendrées en frais, demi-sec et sec; crottins aromatisés; Apéro/Biques; faisselle et tommes) et yaourts de février à décembre.

Trois vaches de la race Jersiaise sont également présentes sur la ferme. Antoine peut ainsi vous proposer de délicieux yaourts nature ou aux fruits au lait entier dès le printemps, des fromages (Ch'ti Jersey en frais, demi-sec et sec, Jersey aromatisé, fromages blancs et tommes), du beurre et du lait cru.

OUVERTURE: vente à la ferme du mardi au samedi de 17 h à 19 h. Vente sur les marchés à Montmarault les mercredis matin, Commentry les vendredis matin, Montluçon-Athnor le vendredi de 16 h à 19 h et Nérès-les-Bains les dimanches matin. Vente dans les AMAP de Montluçon et les petits commerces locaux. Visite possible de la ferme avec découverte de la traite sur rendez-vous.

38. GAEC LA FERME DES GRILLONS

Richard NÉANT et Louis RENAUD
Les Avignons - 03320 LURCY-LÉVIS

Tél. 06 70 50 49 92 - 06 46 26 09 93 - lafermedesgrillons@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME: ferme en agriculture bio depuis 1993, dans le Bocage bourbonnais. Richard élève des bovins et des porcs sur 125 ha de prairies. Charcuteries sèches, plats cuisinés à base de porc et viande fraîche de porc.

OUVERTURE: vente sur rendez-vous à la ferme. Produits disponibles au Bio Local de Lévis de 15h30 à 19h30 le mardi et le vendredi et de 9h30 à 12h30 le samedi.

39. LES ESCARGOTS DE BABETH

Élisabeth et Frédéric BONGIRAUD
29, Route de la Brande - 03600 MALICORNE

Tél. 06 45 50 10 39 - lesescargotsdebabeth@hotmail.com - 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, pâtés aux pommes de terre et aux escargots, quiches... découvrez leurs produits à la ferme ou sur les marchés.

Afin de mieux connaître le métier d'héliciculteur, des visites de leur ferme sont organisées avec dégustation.

OUVERTURE: vente à la ferme sur rendez-vous. Vente sur les marchés à Montluçon le samedi matin et à Nérès-les-Bains le dimanche matin. Visite de la ferme sur réservation, les vendredis soir, entre mi-juin et mi-septembre.





40



41



42



43



45

40. FERME DES BONNES

Morgane WIRTH LOQUET
Les Bonnes - 03210 MARIIGNY
Tél. 06 71 87 95 29 - morganauel_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.

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jours à partir de 17 h. Vente sur les marchés : le jeudi à Souvigny, et le vendredi à Moulins. Vente à domicile à Moulins et aux alentours.

41. DOMAINE DE BELLEVUE

Jacques GAUTIER et 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.

La moitié des vignes ont plus de 30 ans. Le Domaine de Bellevue pratique une agriculture raisonnée, avec une attention particulière à ses sols, pour un bon contrôle des rendements et la recherche de raisins d'excellente qualité. Ce qui lui a permis, en septembre 2020, de devenir l'un des premiers vignobles de Saint Pourcain, à recevoir la Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) délivrée par OCACIA, organisme agréé par le ministère de l'Agriculture.

Depuis plus de 40 ans, Jean-Louis Pétillat poursuit avec passion la vinification au Domaine et perpétue ainsi une tradition vigneronne déjà appréciée au XIV^e siècle par la Papauté d'Avignon.

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.

42. ANNICK LOQUET

Annick LOQUET
Les Guilloux - 03000 MONTILLY
Tél. 06 85 15 72 03 - annick.loquet03@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Annick élève ses chèvres en totale liberté. Elle vous propose sa production de fromages fermiers au lait de chèvres.

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jours (téléphoner avant). Vente à domicile le jeudi et vendredi matin sur Moulins et Yzeure. Vente sur les marchés de Neuvy, le mercredi matin de fin mars à novembre, et Avernès, le samedi matin.

43. DOMAINE DE LA CHÈVRE NOIRE

Michèle BROLLES
29, route des Piquins - 03150 MONTOLDRE
Tél. 06 22 39 61 37 - brolles.bouillet@gmail.com

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE : découverte du poney, du cheval et d'autres animaux (poules, cochons d'Inde, lapins et chèvres) que vous pourrez approcher et nourrir.

HÉBERGEMENT : au sein de la propriété de Michèle, passez quelques jours au calme à l'occasion de vacances ou lors de votre passage dans l'Allier dans son gîte de 6 personnes ou dans son mobil home pouvant accueillir 4 à 5 personnes. Elle accueille également les cavaliers randonneurs et leurs chevaux.

OUVERTURE : accueil de groupes sur réservation.

OUVERTURE : sur réservation.

44. 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), porc (Large White, Duroc et Mangalitz) et de volailles, vous propose des colis de bœuf, de veau, de porcs et des volailles. La viande est affinée au minimum trois semaines pour éveiller vos papilles au goût et à la tendreté ; ses animaux sont nourris grâce aux récoltes produites sur la ferme. Ses produits sont également disponibles à la vente au détail au point de retrait de la ferme, sur les marchés ou au magasin de producteurs de Saint-Victor. Si vous souhaitez découvrir sa ferme et ses animaux, des visites peuvent être organisées.

OUVERTURE : vente à la ferme du lundi au vendredi sur rendez-vous. Vente sur le marché de Nérès-les-Bains, les jeudis et dimanches matin ; sur le marché d'Athanor à Montluçon, le vendredi de 16 h à 19 h ; et le vendredi matin à Commentry. Vente au magasin de producteurs « Le Panier de Saint-Victor » à Saint-Victor.

45. GAEC FERME DE GAYÈRE

Jean-Claude, Viviane et Sébastien COMPAGNAT
Gayère - 03250 NIZEROLLES
Tél. 04 70 59 39 16 - fermedegayere@outlook.fr - www.fermedegayere.com

PRODUITS DE LA FERME : en Montagne bourbonnaise, ferme d'élevage avec bovins charolais, porcs...
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.

HÉBERGEMENT : le gîte est une maison en pierre de pays avec cour et espace vert qui 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 : le lundi, mardi et vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le jeudi de 9 h à 12 h. En dehors de ces horaires, sur rendez-vous. Activité traiteur avec toume broche.

OUVERTURE : toute l'année. Gîte n°G31120, classé 3 épis.



46



47



48



49



50



51

46. BISONS D'Auvergne

Christel et Matthieu PERON

Le Plaix - 03240 ROCLES

Tél. 06 50 16 06 87 - matthieu.peron@bisons-auvergne.fr - www.bisons-auvergne.fr



PRODUITS DE LA FERME: en plein cœur du Bourbonnais, l'élevage compte plus de 400 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.
Magasin de producteurs Très Allier à Saint-Pourçain-sur-Sioule.
Vente en ligne.

47. GAEC DU PETIT FRANCHESSE

Évelyne, Aurélien et Gilles BONNAFOUX

Le Petit Franchesse - 03240 ROCLES

Tél. 04 70 47 11 40 - gaec.petitfranchesse@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME: exploitation laitière du Bocage bourbonnais avec 110 vaches produisant 1 million de 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 CE. 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 à 16 h.
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.

48. EARL 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 - www.labiachette.fr

PRODUITS DE LA FERME: production de canards gras, porcs plein air et volailles. Toutes les viandes sont transformées par Hervé et Sylvie dans leur 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. 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.

49. GAEC DES CAIRES

Julie DUPRAT, Aline et Sylvain FILLE

Les Caires - 03420 SAINT-FARGEOL

Tél. 06 24 45 29 69 - fermedescaires@gmail.com - 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 (de 10 ou 15 kg et possibilité au détail) : bifteck, rosbif, côte, entrecôte, braisé, bourguignon, pot-au-feu. Viande de veau en caissette : escalope, blanquette, rôti.

OUVERTURE: sur commande et sur rendez-vous.

50. DOMAINE DU PARC

Vincent DREYER

Le Parc - 03340 SAINT-GÉRAND-DE-VAUX

Tél. 04 63 85 91 85 - 06 79 50 31 90 - domaineduparc@mail.fr - www.domaineduparc.net



PRODUITS DE LA FERME: sur une surface de 8 hectares, Vincent produit des fruits, petits fruits, légumes et miels certifiés en Agriculture Biologique. Des produits transformés à la ferme à base de miel ou de fruits (confitures, sirops, pains d'épices, nougat) sont également proposés.

HÉBERGEMENT: dans le manoir du régisseur du Château de Saint Géran, trois chambres d'hôtes (une au RDC et deux à l'étage) peuvent accueillir jusqu'à huit personnes. Les petits déjeuners sont pris dans le salon d'hôtes avec des produits de la ferme.

OUVERTURE: les mercredis et samedis de 16 h 30 à 19 h 00 ou sur rendez-vous. Le Domaine du Parc étant un monument historique protégé, des visites sont possibles lors des vacances de printemps et d'été.

OUVERTURE: toute l'année.

51. FERME FARJAUD

Famille FARJAUD

Les Gras - 03150 SAINT-GÉRAND-LE-PUY

Tél./Fax 04 70 99 88 85 - contact@farjaud.com - www.farjaud.com



PRODUITS DE LA FERME: au cœur de la Forterre, les génisses et vaches charolaises profitent des prairies de la ferme, et consomment les céréales et les fourrages récoltés par la famille Farjaud. Elle élabore à partir de sa viande bovine, une large gamme de charcuterie et plats cuisinés en conserve. Entièrement réalisé dans son atelier, la famille Farjaud propose un burger 100 % fermier : le Fermidable ! Elle prépare non seulement le steak haché, mais aussi le bun's fabriqué avec la farine issue des blés qu'elle cultive dans ses champs.

OUVERTURE: tous les vendredis de 15 h à 19 h. Retrouvez ses produits en circuit court dans les commerces de proximité de la région.





52



53



54



55



56



57

52. GAEC LAUBY

Valérie, Thierry et Jérémie LAUBY et Laura AUMAITRE

62, Le Domaine Neuf - 03220 SAINT-LÉON

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



PRODUITS DE LA FERME : en Sologne bourbonnaise, le Domaine Neuf est une exploitation familiale gérée par Valérie, Thierry, leur fils Jérémie, jeune agriculteur, installé à la ferme « Les Thureaux » à Saint-Pourçain-sur-Besbre, et leur belle-fille Laura.

La production se compose d'un élevage de bovins charolais et de volailles de plein air, nourries avec les céréales de 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.

HÉBERGEMENT : la Loge O fées est un gîte à l'ambiance cosy qui vous fera vous sentir comme dans un cocon ; il peut accueillir 12 personnes. Explorez les activités qui l'entourent : détendez-vous dans le spa, déjeunez au soleil et profitez d'une partie de pétanque à l'arrière de la maison, d'une partie de baby-foot ou de ping-pong. Ici vous ne vous ennuyerez pas : chaussez vos baskets, vous n'avez plus qu'à choisir !

Les propriétaires vous offrent également la possibilité de visiter leur ferme.

OUVERTURE : toute l'année. Gîte n°G231881, classé 3 épis.

53. LA FABRIK DES TILLEULS

Adeline FABRE

Lavaud - 03160 SAINT-LÉOPARDIN-D'AUGY

Tél. 06 32 66 90 48 - la-fabrik-des-tilleuls@outlook.fr

www.facebook.com/LaFabrikdesTilleuls



PRODUITS DE LA FERME : le ferme élève des chèvres et vaches charolaises dans leur élément naturel et nourries avec les aliments de la ferme. Adeline propose en vente directe des fromages de chèvres frais et affinés, des préparations au fromage de chèvre (feuilletés, pompe au chèvre et aux noix, pâte aux pommes de terre...).

OUVERTURE : vente à la ferme les samedis et dimanches de 10 h à 12 h ou sur rendez-vous. Livraisons possibles. Produits disponibles chez Thierry Traiteur à Yzeure, Proxi Marché à Avermes.

54. LA FERME À CROUTET

Benoît THÉVENET

Croutet - 03390 SAINT-PRIEST-EN-MURAT

Tél. 04 70 07 67 02 - 06 80 63 19 15 - lafermeacroutet@wanadoo.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 CE sur place.

OUVERTURE : chaque fin de semaine et sur appel. Marché : samedi matin à Montluçon (place de la Poterie).

55. LAURENT BÉNI

Laurent BÉNI

7, La Villefranche - 03140 TARGET

Tél. 04 70 40 60 04 - 06 33 47 38 87 - 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.

56. FERME DE BONNEAU

Henriette SABEL et Jan KLIJNAN

Route de Bonneau - 03350 THENEUILLE

Tél. 04 70 66 59 70 - 07 84 37 88 32 - info@fermedebonneau.fr - https://fermedebonneau.fr/



PRODUITS DE LA FERME : installés dans l'Allier depuis 2018, Henriette et Jan vous accueillent au cœur du bocage bourbonnais. Leur ferme est certifiée en agriculture biologique et compte un élevage de bovins limousins. Les vaches limousines bio se promènent presque toute l'année sur les prairies permanentes. Après trois semaines de maturation, la viande des vaches est proposée à la vente, fraîche ou surgelée, au détail ou en colis, dans la boutique de la ferme.

OUVERTURE : le samedi de 10 h à 12 h ou sur rendez-vous.

57. LA FERME DE TITI

Thibaut PARIDIOT

Les Vendons, rue du stade - 03460 TREVOL

Tel. 06 45 83 67 04 - titiparidiot@hotmail.fr

www.lafermedetiti.fr - www.facebook.com/la-ferme-de-titi-110585905691529

PRODUITS DE LA FERME : Thibaut élève des bovins de race Aubrac, des porcs, ainsi que des volailles fermières en plein air et d'ornement. Ses animaux sont exclusivement nourris avec les céréales et les productions fourragères de l'exploitation. Ses volailles d'ornement (poules de grandes races et naines, canards, oies...) sont rigoureusement sélectionnées et font l'objet de récompenses attribuées par les meilleurs concours avicoles de France. Thibault propose à la vente poulets, pintades, dindes, chapons, canards, colis de viande de bœuf, veau et porc, et œufs.

OUVERTURE : vente à la ferme le vendredi de 17 h 30 à 20 h, le samedi de 9 h 30 à 12 h 30, sauf jours fériés. Les autres jours de la semaine sur rendez-vous.





58. L'HERBIER DE SAINT FIACRE

Sophie GALLET
7 route de Dornes - Lieu-dit Beausoleil - 03460 TREVOL
Tél. 06 15 09 37 12 - sophie.gallet@gmail.com
www.herbier-saint-fiacre.fr - www.facebook.com/HerbierDeSaintFiacre



PRODUITS DE LA FERME: naissance d'un bocage reconstruit sur plus de 32 ha en Sologne bourbonnaise et aux portes de Moulins (plus de 4 500 arbres plantés depuis 15 ans). Production de plantes aromatiques, médicinales, de fleurs comestibles et de fruits en agriculture biologique (certification AB par Ecocert SAS F32600) et conforme à la charte « Allier bourbonnais produits ». Activités annexes: accueils pédagogiques, pension chevaux, ânes et poneys.

OUVERTURE: toute l'année sur rendez-vous, vente dans le magasin à la ferme et sous le marché couvert de Moulins tous les premiers vendredis de chaque mois.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE: activités ludiques autour de la biodiversité et de l'écoute des sens pour éveiller votre bon sens (jeux de pistes, résolution d'énigmes, ateliers divers à la demande...). Visites gourmandes, plantes sauvages et cultivées.

OUVERTURE: toute l'année sur réservation. Prévoir 1 h 30 à 2 heures pour les activités.

59. LA FERME AUX SERVIERS

Mickaël GIRAUDET
8 chemin des Serviers - 03450 VICQ
Tél. 06 98 12 25 47 - mickael.giraudet03@gmail.com - www.facebook.com/La-Ferme-aux-Serviers-1012924052148931



PRODUITS DE LA FERME: Mickaël élève des vaches charolaises et des veaux de lait sous la mère. Les animaux naissent et sont élevés à la ferme, au pâturage la majeure partie de l'année, et nourris avec les fourrages et céréales cultivés sur le domaine. La Ferme aux Serviers propose des colis de viande de bœuf (côtes/entrecôtes, pavés, rosbeef, steaks, paleron, rouelles de jarret, morceaux à braiser, bourguignon...) et de veau de lait (côtelettes, escalopes, rôtis, blanquette, osso bucco...). Mais aussi du jus de pommes, de l'huile de noix, des noix sèches et des confitures fabriquées à partir des produits présents sur la ferme, selon les saisons et les récoltes.

OUVERTURE: toute l'année à de 14 h à 19 h. Vente de colis de viande plusieurs fois dans l'année sur réservation. Vente des autres produits de la ferme tout au long de l'année, selon les récoltes. Visite de la ferme sur demande.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS: accueillant France Passion, Mickaël reçoit les camping-caristes dans un cadre bucolique. Ils peuvent découvrir l'activité agricole et les produits de la ferme. Les enfants peuvent ramasser les œufs ou faire des promenades à poney en fonction des disponibilités des propriétaires.

OUVERTURE: toute l'année. Trois emplacements.

60. LES VOLAILLES DE GUILLAUME

Guillaume LOTTIN
5 Mouzelon - 03140 VOUSSAC
Tél. 06 28 46 84 24 - guillaumelottin@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME: Guillaume vous accueille tout au long de l'année et propose des volailles de qualité élevées en plein air. Guillaume est installé sur une exploitation de 147 ha tout en herbe, avec 90 vaches allaitantes de race Charolaise. L'exploitation compte également un atelier de volailles fermières (poulets, pintades) en vente directe à la ferme et dans différents points de vente : poulets et pintades fermières, volailles festives et des produits transformés à base de volailles (rillettes et saucisses sèches) sont proposés.

OUVERTURE: les ventes ont lieu tous les mois et sur commande, à la ferme et dans différents points de vente. Possibilité de livraison selon quantité commandée.

Observatoire 2022 Bienvenue à la ferme c'est...



**UN RÉSEAU
QUI PÈSE DANS LE
MONDE AGRICOLE**

8000
adhérents
partout en France

58%
circuit court

18%
font les deux

24%
agri-tourisme

UN GAGE DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ



100% des producteurs

suivent la charte de qualité Bienvenue à la ferme
basée sur les engagements de : transparence, traçabilité, lien avec le consommateur, production, transformation, développement durable et valorisation du patrimoine. Ces engagements sont vérifiés par les Chambres d'agriculture.

58%

des producteurs du réseau
sont sous signe officiel labellisé et/ou certification

- 30% en BIO
- 28% AOP/AOC/IGP
- 15% en Haute valeur environnementale
- 20% ont l'intention de se labelliser



70%
des producteurs du réseau
transforment leurs productions directement à la ferme

**Principaux canaux
de commercialisation :**
(en % d'adhérents)

- 97% en vente à la ferme
- 78% dans les commerces locaux (Commerçant détaillant + point de vente collectif + autre magasins de producteurs + GMS) en restauration (Restaurants + restauration collective)
- 68% sur des marchés (Restaurants + restauration collective)
- 67% sur des marchés
- 46% en commerce en ligne (Drive fermier + E-commerce)
- 9% en casiers automatiques



93%
des clients

de Bienvenue à la ferme sont satisfaits de leur expérience**

**UNE SOURCE DE
DÉVELOPPEMENT
ÉCONOMIQUE**



En moyenne :
47% du chiffre
d'affaires total de
l'exploitation est généré par les
activités Bienvenue
à la ferme

Plus de
75%
du CA total
est réalisé par les
activités Bienvenue
à la ferme pour
29%
des adhérents



Près d'1 Milliard d'€ de CA cumulé
généré par les activités des adhérents Bienvenue
à la ferme et Marchés des Producteurs de Pays

2 emplois temps plein en moyenne
par ferme consacrés aux activités Bienvenue à la ferme



Plus d'**1/3**
des adhérents

veulent développer plus encore
leur activité de diversification
dans les 5 prochaines années

UNE MARQUE CONNUE ET RECONNUE



Plus d'une
personne sur 2
connaît la marque **

1er réseau agricole
en circuit court et agritourisme

Top 3 des marques circuit court
et agritourisme qui inspirent le plus
confiance avec Biocoop et Gîtes de France ***

400 000
visites en moyenne
par mois, sur le site internet



Plus de **50 000** abonnés Facebook

Plus de **8700** abonnés LinkedIn

* Enquête menée du 15 avril 2022 au 21 juin 2022 dans le réseau Bienvenue à la ferme. 1067 répondants issus de tous les territoires (métropole et outre-mer)

** Étude Kantar menée pour Bienvenue à la ferme en 2022 sur la notoriété et le positionnement de la marque. 1052 répondants de 16 ans et plus, France entière

*** Étude Kantar menée pour Bienvenue à la ferme en 2020 sur la notoriété et le positionnement de la marque. 1054 répondants de 16 ans et plus, France entière



Pour vivre et manger
fermier, **vous êtes les
bienvenus dans l'Allier**

Une question ?

Contactez votre chambre d'agriculture
départementale
au : 04 70 48 42 42
ou par mail : [bienvenue-a-la-ferme
@allier.chambagri.fr](mailto:bienvenue-a-la-ferme@allier.chambagri.fr)

Retrouvez nous sur :
bienvenue-a-la-ferme.com/allier



credits : © Hervé Fatio Photography, La Ferme des Jouvettes

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
Suivez-la sur Facebook, Twitter et Instagram !

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

La responsabilité du matériel en charge de l'agriculture ne saurait être engagée