



Vente de produits fermiers et accueil à la ferme



**GOÛTEZ
L'ALLIER**

ÉDITION 2026-2027



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ALLIER**



AIDER LA NOUVELLE GÉNÉRATION

À PLANTER LES BASES DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

**PARCE QUE L'AGRICULTURE SERA TOUJOURS ESSENTIELLE, LE CRÉDIT AGRICOLE MET
TOUT EN OEUVRE POUR ENCOURAGER ET ACCOMPAGNER LES NOUVELLES VOCATIONS.**

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



CENTRE FRANCE

ICI, VOUS ÊTES LES

bienvenus

Avec le réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier, partez à la rencontre d'agriculteurs passionnés qui ouvrent leurs portes pour partager leurs produits, leur quotidien et leur attachement profond à la vie rurale. Ici, tout se vit avec simplicité et avec convivialité.

À travers tout le département, 59 agriculteurs vous invitent à découvrir une large palette d'expériences : dégustations de produits fermiers, rencontres avec les animaux, balades au grand air, séjours en gîte ou en chambres d'hôtes, visites pédagogiques ou encore activités équestres. À chaque halte, un moment authentique vous attend, au plus près de celles et ceux qui font battre le cœur de l'Allier.

Créé par les Chambres d'agriculture, le réseau Bienvenue à la ferme garantit un accueil chaleureux, personnalisé et respectueux de l'environnement. Ici, l'authenticité n'est pas une promesse : c'est un véritable art de vivre, porté par des agriculteurs engagés, fiers de leurs produits et de la richesse de leurs terroirs.

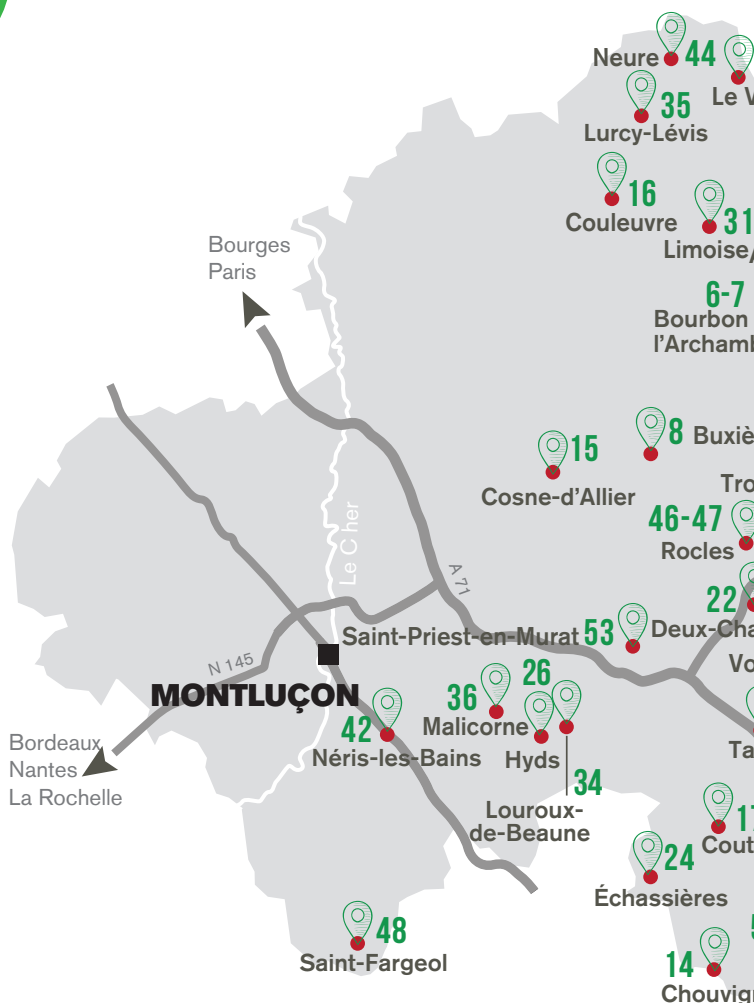
La Chambre d'agriculture de l'Allier accompagne ces hommes et ces femmes dans la valorisation de leurs activités. Le guide Goûtez l'Allier s'inscrit pleinement dans cette démarche : un compagnon essentiel pour repérer les meilleures adresses, savourer les produits de saison et explorer toutes les expériences offertes à la ferme.

Nous vous souhaitons une merveilleuse découverte de l'Allier, entre saveurs, rencontres et nature préservée. Laissez-vous surprendre par les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme.



Les fermes du

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme de l'Allier localisés sur cette carte proposent plusieurs formules d'accueil classées par commune. Nous vous conseillons de demander toute précision avant votre visite ou lors de votre réservation. Vous pouvez également consulter le site internet : www.bienvenue-a-la-ferme.com/allier. Soucieux d'assurer au mieux votre accueil et de vous offrir des prestations de qualité, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques.



© Crédits photos : P. Hue, P. Soissons, R. Lacroix, Chambre d'agriculture de l'Allier, QSA/clandoeil.fr
et les agriculteurs qui ont eu l'amabilité de mettre à disposition leurs photographies, DR.
Maquette : Réseau Bienvenue à la Ferme. Photos 1^{re} et 4^e de couverture : Canva

Adaptation, mise en page, impression : **ALPHA** **NUMÉRIQ** 03 Moulins, 04 70 20 09 92 **IMPRIM'VERT** ©2026-6324



ALLIER



Sommaire

DÉCOUVREZ LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

ESCARGOTS

Les Escargots de Babeth (n° 36)	19
Les Escargots des Julien (n° 44)	21

FARINE, HUILE, PÂTES, PAIN

Domaine des Bérioles (n° 9)	8
EARL Landrieaux (n° 33)	17
Ferme de la Loge (n° 12)	9
La Ferme du Tilloux (n° 22)	13

FROMAGES ET AUTRES PRODUITS LAITIERS

Asinerie de la Vioune (n° 26)	14
Ferme Damet (n° 25)	14
Ferme des Bonnes (n° 37)	19
Ferme Dunand (n° 16)	11
Gaec du Petit Franchesse (n° 47)	22
La Fabr'ik des Tilleuls (n° 52)	24
La Ferme des Grangers (n° 5)	7
Le Ch'ti Cabri (n° 34)	18
Les fromages d'Aurélié (n° 43)	21
Loquet Annick (n° 39)	20

FRUITS ET PRODUITS DÉRIVÉS

Domaine du Parc (n° 49)	23
Gaec Thiériot (n° 31)	17
La Ferme aux Serviers (n° 57)	26

LÉGUMES, POMMES DE TERRE

Domaine du Parc (n° 49)	23
Gaec Thiériot (n° 31)	17
Vanstraceele Nicolas (n° 20)	12

MIEL

Domaine du Parc (n° 49)	23
La Ferme des Alekx (n° 58)	26
Les Ruchers de Saint Mayeul (n° 30)	16

NOISETTES

Domaine des Kaolins - Noisettes	
Cœur d'Auvergne (n° 24)	13

PPAM ET PRODUITS DÉRIVÉS

Chante Alouette (n° 6)	7
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 55)	25

VIANDE BOVINE

Ferme de la Loge (n° 12)	9
Ferme Farjaud (n° 50)	23
Gaec de l'Eden (n° 42)	21
Gaec des Caires (n° 48)	23
Gaec du Village (n° 21)	12
Gaec Ferme de Gayère (n° 45)	22
Gaec Thiériot (n° 31)	17
La Ferme à Croudet (n° 53)	24
La Ferme aux Serviers (n° 57)	26
La Ferme de l'Harmonie (n° 19)	12
La Ferme de l'Hôpitalaux (n° 2)	6
La Ferme de Titi (n° 54)	25

VIANDE DE BISONS, CHARCUTERIE

Bisons d'Auvergne (n° 46)	22
---------------------------	----

VIANDE DE LAPINS

Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Gaec Méli-Meloux (n° 17)	11

VIANDE DE PORCS, CHARCUTERIE

EARL Pougner - Ferme de Cintrat (n° 11)	9
Gaec de l'Eden (n° 42)	21
Gaec Ferme de Gayère (n° 45)	22
Gaec La Ferme des Grillons (n° 35)	18
La Ferme à Croutet (n° 53)	24
La Ferme Deschamps (n° 56)	25

VIANDE OVINE

Gaec du Village (n° 21)	12
Gaec Thiériot (n° 31)	17
La Ferme à Croutet (n° 53)	24

VOLAILLES, FOIE GRAS, ŒUFS

Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Ferme de la Loge (n° 12)	9
Foie gras de Bert (n° 3)	6
Gaec de l'Eden (n° 42)	21
Gaec des Caires (n° 48)	23
Gaec du Village (n° 21)	12
Gaec Lauby (n° 51)	24
Gaec Méli-Meloux (n° 17)	11
La Ferme d'Ambon (n° 32)	17
La Ferme de Titi (n° 54)	25
Les Volailles de Guillaume (n° 59)	26

VINS

Domaine de Bellevue (n° 38)	19
Domaine de la Sourde (n° 41)	20
Domaine des Béroies (n° 9)	8
Domaine Gardien (n° 4)	7
Les Terres d'Ocre (n° 13)	10

PRODUITS NON ALIMENTAIRES

Asinerie de la Vioune (n° 26)	14
Pépinières de l'Aumance (n° 15)	10

PARTAGEZ DES EXPÉRIENCES INOUBLIABLES À LA FERME

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER À LA FERME

Asinerie de la Vioune (n° 26)	14
Centre Équestre de la Vallée (n° 28)	16
Chante Alouette (n° 6)	7
Cocotte et Compagnie (n° 1)	6
Domaine de la Chèvre noire (n° 40)	20
Domaine du Castel (n° 27)	14
La Ferme des Grangers (n° 5)	7
La Ferme du Tilloux (n° 22)	13
L'Herbier de Saint Fiacre (n° 55)	25
Marie à la Ferme (n° 14)	10

DORMIR À LA FERME

Domaine de la Chèvre noire (n° 40)	20
Domaine du Parc (n° 49)	23
Domaine Gardien (n° 4)	7
EARL des Aubraux (n° 10)	9
Ferme de la Beaume (n° 18)	11
Ferme des Rodillons (n° 23)	13
Gaec Ferme de Gayère (n° 45)	22
Gaec Lauby (n° 51)	24
Gîte de l'Espinasse (n° 7)	8
Gîte des Mille Cailloux (n° 8)	8
La Ferme aux Serviers (n° 57)	26
Marie à la Ferme (n° 14)	10

SE RESTAURER À LA FERME

Ferme Auberge Le Vieux Logis (n° 29)	16
--------------------------------------	----





1



2



3

1. COCOTTE ET COMPAGNIE

Fabienne MARAIS

Lavault - 03210 AGONGES

Tél. 04 70 43 92 67 - 06 79 28 01 84 - famarais@orange.fr - 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. Pas de vente de volailles vivantes.

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. LA FERME DE L'HÔPITAUX

Marie et Pierre BAILLY

L'hôpitaux - 03230 BEAULON

Tél. 07 86 83 53 12 - lafermedelhoptaux03@gmail.com - www.facebook.com/lafermedelhoptaux

PRODUITS DE LA FERME : Pierre et Marie ont repris la ferme familiale où ils élèvent des vaches limousines et cultivent des céréales destinées en partie à l'alimentation de leurs animaux. Ils proposent de la viande de bœuf et une sélection de produits transformés : colis de viande de bœuf, viande au détail, burgers, saucisses, etc.

OUVERTURE : vente à la ferme sur rendez-vous. Livraisons possibles. Visite de la ferme sur demande.

3. 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 élève des canards en plein air nourris aux céréales et gavés au maïs. L'abattage et la transformation des produits sont réalisés 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 : en janvier, sur rendez-vous. De février à août : du mercredi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h, samedi sur rendez-vous et fermé le dimanche. De septembre à novembre de 9 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 18 h, samedi sur rendez-vous et fermé le dimanche. En décembre, ouvert tous les jours de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h.



4. 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 depuis 1924. Vignoble familial de 21 ha, certifié Haute Valeur Environnementale, produisant du Saint-Pourçain blanc, rosé et rouge ainsi que des méthodes champenoises et du jus de raisin. Caveau de dégustation et produits régionaux.

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.

5. 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 19 h30, 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.

6. 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.





7. GÎTE DE L'ESPINASSE

Adrien DAMORET

L'Espinasse - 03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT

Tél. 06 76 17 43 71 - gitedelespinasse@gmail.com

www.facebook.com/profile.php?id=61556596977147



HÉBERGEMENT : Éleveur de moutons, Adrien accompagné de sa compagne Fanny ont rénové avec goût une maison bourbonnaise à quelques kilomètres du centre bourg de Bourbon-l'Archambault. Avis aux amateurs de calme, de nature et d'extérieur, vous serez comblés par le charme de ce gîte indépendant et tout équipé pouvant accueillir de 4 à 6 personnes.

OUVERTURE : toute l'année. Gîtes de France n°G241955, classé 3 épis.

8. GÎTE DES MILLE CAILLOUX

Agnès Rabany

La Grange - 03440 BUXIÈRES-LES-MINES

Tél. 06 59 95 58 28 - agnes.rabany03@hotmail.fr



HÉBERGEMENT : au cœur du bocage bourbonnaise et de sa ferme, Agnès vous accueille dans un gîte pouvant accueillir de 4 à 6 personnes, offrant tout le confort nécessaire, dont un espace spa idéal pour se détendre après une journée de découverte. Plongez dans la vie d'une ferme authentique de 40 hectares, où une quarantaine de vaches charolaises pâturent paisiblement sur des prairies naturelles.

OUVERTURE : toute l'année. Gîtes de France, classé 3 épis.

9. DOMAINE DES BÉRIOLES

Jean TEISSÈDRE - Sophie ROUX - Jérôme ROUX

3, rue Saint-Barthélemy - 03500 CESSÉT

Tél. 06 21 04 37 45 - 06 1423 4072 - contact@lesberioles.com

www.lesberioles.com - Facebook : @domaineberioles - Instagram : @domainedesberioles



PRODUITS DE LA FERME : Les Bérioles vous ouvre les portes du domaine pour vous faire découvrir l'histoire du vignoble, son travail et ses produits. Entrez et découvrez l'appellation Saint-Pourçain en blanc, rouge, rosé et pétillant à travers ses quatre cépages : pinot noir, gamay, chardonnay et tressallier, cépage autochtone de la région. Baladez-vous sur les quatre sentiers oenotouristiques et participez à la chasse au trésor pour les enfants. Le domaine propose de nombreuses activités : pique-niques et repas dans les vignes, viti-concerts, balades en méhari. Retrouvez au caveau les produits issus de la production en agriculture biologique : vins, bières artisanales, moutardes, mais aussi des produits de producteurs locaux.

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



11



12

10. EARL DES AUBRAUX

Pierre BRENON

Les Aubraux - 03340 CHAPEAU

Tél. 06 03 61 68 36 - p.brenon@03.sideral.fr



HÉBERGEMENT : située en Sologne bourbonnaise, l'ancienne étable de la ferme (exploitation céréalière en agro-écologie) a été entièrement restaurée et aménagée en 2 gîtes contigus. Chaque gîte peut accueillir 4 personnes et dispose d'un terrain privatif et d'une entrée indépendante. Les baies vitrées donnent sur une terrasse et offrent à chaque gîte une vue sur la nature et ses prairies en toutes saisons.

OUVERTURE : toute l'année.

Gîtes n°G21488 et G21489, classés 3 épis.

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 : Romuald et Benoît, 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 : à la ferme, sur rendez-vous (fermeture de Noël au 15 janvier et du 15 au 30 août) et au magasin de producteurs Très Allier à Saint-Pourçain-sur-Sioule.

Marchés : vendredi, Saint-Joseph à Clermont-Ferrand, et le 1^{er} dimanche de chaque mois place de Jaude à Clermont-Ferrand.

12. FERME DE LA LOGE

Jacques BERNARDET

45 route de Luneau - 03510 CHASSENARD

Tél. 06 79 75 91 41 - info@fermedelaloge.fr - www.fermedelaloge.fr



PRODUITS DE LA FERME : Jacques est installé à quelques kilomètres de Digoin. Il élève ses animaux et cultive ses terres avec passion. Il vous propose 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 sa minoterie, boulangerie et magasin.

OUVERTURE : le vendredi de 16h30 à 18h30, et le samedi de 9h30 à 12h. Participation aux marchés locaux (voir son site internet pour plus d'information).





13



14



15

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 - lesterresdocre@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : au pied des vignes, la cave des Terres d'Ocre accueille ses clients dans un milieu mixte de cultures et verdure (prairie arborée au pied de vèran, ruisseau de Châtel-de-Neuvre).

Vins de Saint-Pourçain : blanc (Instant T, Les Gravochoes), rouge (Instant T, Inédit, Les Ardelles), rosé (Instant T) et méthode ancestrale blanc et rosé.

OUVERTURE : du lundi au samedi sur rendez-vous.

14. MARIE À LA FERME

Marie MIALON

Le Méry - 2, chemin des Rivaux - 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 À LA FERME : au sein de la ferme pédagogique, plantez votre tente, réveillez-vous au chant du coq, enfiler 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. PÉPINIÈRES DE L'AUMANCE

Stéphane MALE

19, rue du Colombier - 03430 COSNE-D'ALLIER

Tél. 06 70 02 13 55 - pepiniere.aumance@gmail.com - www.pepinieres-de-laumance.fr

PRODUITS DE LA FERME : pépinière pleine terre et hors-sol où sont cultivés près de 25 000 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.



16. 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.fermedunand.fr

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.

17. GAEC MÉLI-MELOUX

Sandrine et Christophe 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 Méloux, 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 : marinades, 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 : Bellenaves, le mercredi matin ; Coutansouze, le vendredi de 16 h à 19 h ; Gannat, le samedi matin, sous la halle (tous les 15 jours). Boutique « Chez mes producteurs » à Ebreuil, le jeudi et le samedi de 9 h à 12 h 30 et le mercredi de 16 h à 19 h.

18. 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 la ferme vous permettent de la visiter. 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.





19



20



21

19. 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.

20. VANSTRACEELE NICOLAS

Nicolas VANSTRACEELE

La Pépie - 03150 CRÉCHY

Tél. 06 86 64 25 80 - nvanstraceele@laposte.net

PRODUITS DE LA FERME : Nicolas produit des légumes de plein champ : pommes de terre et carottes. Il propose de nombreuses variétés vendues en produits bruts ou transformés sous-vide, prêtes à cuire (frites, cubes...).

OUVERTURE : sur rendez-vous. Livraison possible.

21. 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).



22. LA FERME DU TILLOUX

Anne-Laure DUCROCCQ

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

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

www.boutique-lamasdutillox.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.

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.

23. FERME DES RODILLONS

Françoise PRESLES

Les Rodillons - 03290 DIOU

Tél. 06 85 54 72 71 - fpresles@hotmail.fr



HÉBERGEMENT : au cœur de la Sologne bouronnaise, 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.

24. 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 : Nicolas et Karen ont planté des noisetiers en 2017 et transforment sur leur ferme les noisettes sous différentes formes : noisettes caramélisées (3e prix fermier d'or 2025), salées ou enrobées de chocolat, crème de noisettes 65 % (1er prix fermier d'or 2025), crème de noisettes chocolat au lait ou chocolat noir. Leur boutique se situe 7 rue de l'horloge à Charroux. Sur le site du Domaine, vous pouvez également séjourner dans leur cottage pouvant accueillir jusqu'à 9 personnes avec vue sur les noisetiers, dépaysement garanti !

OUVERTURE : sur rendez-vous.



Ferme Damet



Yaourts Nature & Aromatisés
Fromages
vache & chèvre

03230 Gannay-s/Loire - Tél. 04 70 43 45 **25**
www.ferme-damet.com



25. 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).

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.

26. ASINERIE DE LA VIOUNE

Gaëlle BLOT
2070, route de La Vilaine - **03600 HYDS**
Tél. 06 83 91 06 23 - asinieriedelavioune@gmail.com
www.lainess.com - www.facebook.com/Asinerie-de-la-Vioune-et-produits-Lainess



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 Nérès-Bains, La Mine à Bézenet, Terre Native à Montmarault, Le panier de Victor à Saint-Victor, Très Allier à Saint-Pourçain-sur-Sioule, La Supérette Paysanne à Vichy, Les Paysans du Beurdin à Bourbon-Lancy.

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

27. DOMAINE DU CASTEL

Emma 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 aubrac, ainsi que de nombreux autres animaux).

OUVERTURE : toute l'année sur réservation uniquement.



 **Marchés**
des Producteurs
de Pays



CP : CA03

DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE NOS MARCHÉS GOURMANDS ET FESTIFS

**Vous souhaitez organiser un marché des
producteurs de pays,
contactez la Chambre d'agriculture de l'Allier**
au 04 70 48 42 42



www.marches-producteurs.com



Bienvenue à la Ferme Allier



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
ALLIER



28. 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.

29. 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: les samedis, dimanches et jours fériés de Pâques à la Toussaint. Les autres jours pour les groupes, de Pâques à la Toussaint, à partir de 15 personnes. Capacité d'accueil : 45 personnes.

30. 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 du miel du Bocage bourbonnais, du Berry et du Nivernais, 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 » pour 2021, 2022, 2023, 2024, 2025 et 2026. 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.



31



32



33

31. GAEC THIÉRIOT

Frédéric et Pierre THIÉRIOT, 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 fromagerie et divers produits locaux.

Vente en magasin au Bio Local de Lévis à Lurcy-Lévis. Vente sur le marché de Carnot à Nevers (58).

32. 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. 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 : à la ferme sur rendez-vous et tous les jours au magasin de producteurs « Très Allier » à Saint-Pourçain-sur-Sioule.

33. 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 9 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h, le vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h et le samedi de 9 h 30 à 12 h 30.





34. LE CH'TI CABRI

Antoine et Julie 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 leurs animaux, Antoine et Julie élèvent des chèvres poitevines en agriculture biologique sur 13 hectares de pâture. Le lait produit par leurs 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 et Tarentaise sont également présentes sur la ferme. Antoine et Julie peuvent 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. Le Gaec Le Ch'ti Cabri possède également un atelier de 160 poules pondeuses.

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-Athanol 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.

35. 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. Louis et Richard élèvent 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, à Lurcy-Lévis, Biolocal de Tronçais à Ainay-le-Château et Le Panier de Victor à Saint-Victor.

Au cœur de nos fermes, vivez des moments authentiques

Retrouvez-nous sur :

bienvenue-a-la-ferme.com/allier

ou sur Facebook : www.facebook.com/bienvenuealaferme03





36. 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, pâtes 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'héliculteur, 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.

37. FERME DES BONNES

Morgane WIRTH LOQUET

Les Bonnes - 03210 MARGNY

Tél. 06 71 87 95 29 - morganaurel_1@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME : Morgane élève ses chèvres en plein air. Le lait produit sur la ferme est transformé sur place en fromages de chèvre.

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.

38. DOMAINE DE BELLEVUE

Joanna Claudel, responsable des ventes, 04 70 42 05 56, 06 77 78 46 06

Mélanie Pfeffer, maître de chai, 06 86 05 01 26

Bellevue - 03500 MEILLARD

ledomaine@saintpourcain-bellevue.fr - www.saintpourcain-bellevue.fr

PRODUITS DE LA FERME : ancré dans l'AOP Saint-Pourçain depuis 1920, le Domaine de Bellevue perpétue un savoir-faire viticole familial et traditionnel. Chaque vin raconte l'histoire du terroir et du travail passionné des générations qui l'ont façonné.

L'exigence guide chacune de ses actions, de la vigne à la cave. Sous l'impulsion du Maître de Chai, le Domaine allie respect des traditions et innovation pour créer des vins uniques, reflets de son engagement et de son identité. Le vignoble repose avant tout sur les femmes et les hommes qui le cultivent avec passion. L'artisanat, le partage et le lien humain, essentiels à la transmission et à l'épanouissement de notre métier, sont valorisés. Certifié Haute Valeur Environnementale, le Domaine de Bellevue œuvre au quotidien pour préserver son écosystème. Pour une approche raisonnée et durable, la biodiversité et la vie des sols sont favorisés pour des vins qui expriment pleinement le terroir.

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.



39



40



41

39. 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 Neuvi, le mercredi matin de fin mars à novembre, et Avermes, le samedi matin.

40. 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. Sur réservation, visite de la ferme de découverte et pédagogique et balades à poney.

OUVERTURE : sur réservation.

41. DOMAINE DE LA SOURDE

Cédric et Benoît BONVIN

2, rue des Bois - 03500 MONTORD

Tél. 04 70 45 69 13 - 09 61 03 42 59 - 06 87 81 58 21 - cave.bonvin@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Cédric et Benoît vous accueillent sur un vignoble de 18 hectares et vous proposent : une gamme de vins blanc (cuvée Aurélie, réserve de la Sourde), rouge (cuvée Bourbonnaise, cuvée des Créchoux, cuvée des Hautes Vignes), rosé (cuvée Estivale) et méthode traditionnelle (blanc et rosé).

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30.
Dimanche sur rendez-vous.
Fermé les jours fériés.



42. GAEC DE L'EDEN

Laura et Sébastien BALADIER

2, Les Forêtes - 03310 NÉRIS-LES-BAINS

Tél. 07 83 04 1975 - 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), porcin (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'Athnor à Montluçon, le vendredi de 16 h à 19 h ; et le vendredi matin à Commeny. Vente au magasin de producteurs « Le Panier de Saint-Victor » à Saint-Victor.

43. LES FROMAGES D'AURÉLIE

Aurélié OVISTE

3 route des Barbeaux - 03130 NEUILLY-EN-DONJON

Tél. 06 04 10 70 57 - lesfromagesdaurelie03@gmail.com - www.facebook.com/lesfromagesdaurelie

PRODUITS DE LA FERME : installée depuis 2024, Aurélié vous accueille dans sa chèvrerie aménagée dans un ancien bâtiment familial. Elle y élève ses chèvres et transforme leur lait en une gamme de fromages frais, fromages affinés et faisselles de qualité, proposés dans son magasin à la ferme.

OUVERTURE : vente à la ferme : lundi, jeudi et vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h, mercredi de 8 h 30 à 12 h 30, et samedi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 16 h. Vente sur le marché du Donjon le mardi matin et lors de divers marchés estivaux.

44. LES ESCARGOTS DES JULIEN

Julien GARRIGUE et Julien DANIEL

Champ Chapeau - 03320 NEURE

Tél. 06 67 45 89 86 - lesescargotsdesjulien@gmail.com

www.facebook.com/lesescargotsdesjulien/?locale=fr_FR



PRODUITS DE LA FERME : aux confins de l'Allier, du Cher et de la Nièvre, Julien Garrigue et Julien Daniel élèvent leurs escargots en agriculture biologique au cœur d'un environnement préservé. Les deux héliculteurs vous proposent une gamme de produits cuisinés à base d'escargots disponibles directement à la ferme ou sur les marchés locaux.

De mai à septembre, les mercredis et les samedis, ils ouvrent également les portes de leur ferme pour des visites guidées et des dégustations sur rendez-vous. Une occasion idéale pour découvrir un élevage atypique, en apprendre davantage sur la production d'escargots et savourer leurs spécialités.

Les camping-caristes sont les bienvenus grâce à l'accueil France Passion, de mars à décembre.

OUVERTURE : vente à la ferme, toute l'année, sur rendez-vous, sur les marchés locaux et dans les points de vente locaux. Visite de la ferme et dégustations de mai à septembre, les mercredis et samedis, sur rendez-vous.



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.

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 tourne broche.

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

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 130 vaches produisant 1,4 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. GAEC DES CAIRES

Julie DUPRAT, Aline et Sylvain FILLE

Les Caires - 03420 SAINT-FARGEOL

Tél. 06 24 45 29 69 - ferme-des-caires@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) : colis classique, gourmet ou grillades. Viande de veau en caissette : escalope, blanquette, rôti.

OUVERTURE : sur commande et sur rendez-vous.

49. 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 Gérant, 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 jeudis de 17 h à 19 h 30 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.

50. 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 terrines et plats cuisinés en conserve. Elle propose également des recettes à base de légumes. Pour connaître l'ensemble de ses produits, consultez son site internet.

OUVERTURE : pour connaître les horaires d'ouverture, contactez la famille Farjaud. Retrouvez ses produits en circuit court dans les commerces de proximité de la région.





51



52



53

51. 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.

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 ennuierez pas : chaussez vos baskets, vous n'avez plus qu'à choisir ! Les propriétaires vous offrent également la possibilité de visiter leur ferme.

OUVERTURE : du lundi au samedi sur commande et rendez-vous.

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

52. 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, pâté 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.

53. 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 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 sur rendez-vous. Marché : samedi matin à Montluçon (place de la Poterie).



54. LA FERME DE TITI

Thibaut PARIDIOT

Les Vendons, rue du stade - **03460 TREVOL**

Tél. 06 45 83 67 04 - tparidiot@orange.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. Thibaut 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.

55. 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 (5 000 arbres plantés depuis près de 20 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 savoir-faire ». Activités annexes : accueils pédagogiques, pension chevaux, ânes et poneys.

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 rendez-vous, vente dans le magasin à la ferme et sous le marché couvert de Moulins tous les premiers vendredis de chaque mois.

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

56. LA FERME DESCHAMPS

Caroline et Pierre DESCHAMPS

224 impasse de la Roche - **03240 TRONGET**

Tél. 06 25 35 51 26 - lafermedeschamps03@gmail.com

www.facebook.com/profile.php?id=61558441719459



PRODUITS DE LA FERME : Caroline et Pierre élèvent des cochons bio qui naissent et grandissent à la ferme pendant au moins 6 mois, nourris avec les céréales bio produites à la ferme et celles de partenaires locaux également engagés dans l'agriculture biologique. Les produits proposés, sans additifs et élaborés selon des savoir faire traditionnels, se déclinent en charcuterie sèche (saucissons, saucisses, chorizo, petites salaisons), charcuterie cuite sous vide (jambon blanc), viande fraîche, rillettes, pâtés et plats préparés. À partir d'avril 2026, l'ensemble des produits sera fabriqué sur place, dans leur atelier de découpe et transformation à la ferme.

OUVERTURE : vente à la ferme sur commande. Points de vente : La Supérette Paysanne à Vichy et marchés locaux. Visite de la ferme sur rendez-vous.



57. LA FERME AUX SERVIERS



Mickaël et Sarah 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 et Sarah élèvent des vaches Angus et 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 Angus et Charolaises (côtes/entrecôtes, pavés, rosbief, 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 et des noix sèches, selon les saisons et les récoltes.

OUVERTURE : toute l'année 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.

58. LA FERME DES ALEKSX



Aleksandra PONTIER-FOUCAUD et Alexandre FOUCAUD

2 chemin de Lavet - 03460 VILLENEUVE-SUR-ALLIER

Tél. 06 83 07 22 94 - lafermedesaleksx@gmail.com - www.lafermedesaleksx.fr

www.facebook.com/profile.php?id=100088520505070

www.instagram.com/la_ferme_des_aleksx/

PRODUITS DE LA FERME : nichée au cœur du Val d'Allier, la Ferme des Aleksx marie apiculture et grandes cultures grâce à des pratiques respectueuses de l'environnement. Aleksandra et Alexandre y produisent des miels savoureux : miel de printemps, miel d'acacia et miel d'été.

OUVERTURE : vente à la ferme et visite sur rendez-vous. Points de vente : Saperlipopette à Moulins, Jardinerie Chassin à Avermes et Boulangerie Pâtisserie de Villeneuve-sur Allier.

59. 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.



**Au cœur de nos fermes,
vivez des moments
authentiques**



1er réseau de producteurs fermiers depuis 1988,
avec plus de 5000 agriculteurs présents partout en France.

bienvenue-a-la-ferme.com



OUI AUX SÉJOURS À LA FERME DANS L'ALLIER !

Des vacances "Meuh-morables" en gîtes ou chambres d'hôtes

ALLIER

LE POULAILLER

BIENVENUE

A LA FERME

LE BAR A LAIT

LE POTAGER



Envie d'en faire tout un foin ?

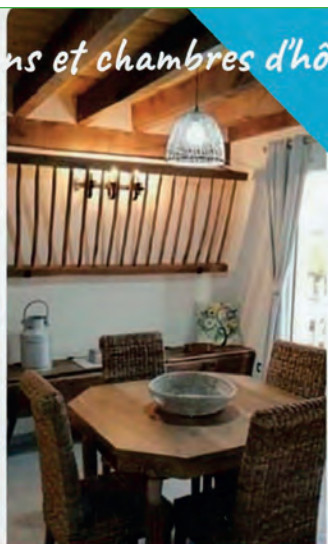
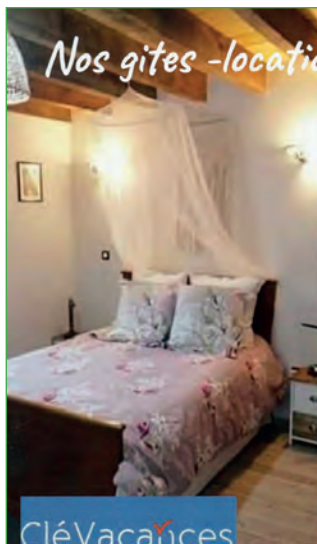
Appelez-nous au

04 82 75 68 55

reservation03@gites-de-france-allier.com



Nos gîtes -locations et chambres d'hôtes dans l'Allier



gîte de la montée perdrix

CléVacances

LOCATIONS & CHAMBRES D'HÔTES

Label 100 % français

pour des vacances de qualité

Allier - Saône et Loire

clevacances.com



Labelisation et classements au 06 76 65 93 32

ALLIER
BOURBONNAIS
L'ouvergne d'hier & d'aujourd'hui



Toujours à vos côtés



Groupama est l'assureur incontournable de votre territoire.
Nous comprenons ce qui se passe chez vous, parce que
c'est aussi chez nous.



Groupama Rhône-Alpes Auvergne - Caisse régionale
d'Assurances Mutuelles Agricoles de Rhône-Alpes
Auvergne - 50 rue de Saint-Cyr - 69251 Lyon cedex 09 -
779 838 366 RCS Lyon. Crédit photo : Aurélien Chauvaud.
Création : Agence Marcel. Janvier 2025.



credit photo : © Canva

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



CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ALLIER
AVEC LA PARTICIPATION DES ADHÉRENTS DU RÉSEAU
ET LE SOUTIEN FINANCIER DE SES PARTENAIRES.