

## BOULANGERIE, PATISSERIE

Guylène LACLOCHE

Le bourg - 43620 SAINT-ROMAIN-LACHALM

Tel. 04 71 58 46 40

**PAINS**



Nos spécialités: Le pain de seigle et autres pains spéciaux, pain d'épices et pâtes de fruits. Nous disposons également d'un rayon proucteur.

## FERME DE VAL'SEMÈNE

Laurent MOINE

Vial - 43140 SAINT-VICTOR-MALESCOURS

Port. 06 88 96 24 75

[bergerie-de-val-semene@hotmail.fr](mailto:bergerie-de-val-semene@hotmail.fr)

**AGNEAU  
PORC**



Située en zone de moyenne montagne, dans une charmante petite vallée que la rivière « Semène » a dessinée, notre ferme vous ouvre ses portes. Venez découvrir les animaux et nos produits fermiers. L'exploitation pratique la vente directe et dispose d'un atelier de découpe et de transformation.

## UN BRUN GOURMAND

Régis

Tel. 04 71 66 22 44

La Suchère - 43620 SAINT-ROMAIN-LACHALM

[regis@unbrungourmand.fr](mailto:regis@unbrungourmand.fr)

**CONFITURES**



Artisan confiturier, j'ai à cœur de mettre en valeur un terroir, des produits et un territoire. Avec la volonté de ne travailler qu'avec des producteurs proches et pratiquant une agriculture raisonnée, je tire le meilleur de ce que les fruits ont à nous offrir. Et parce que je suis (au moins) aussi gourmand que vous, je vous propose également une gamme de douceurs sucrées.

## MAS BROUT'CHOU

**HUILE D'OLIVE**

Nathalie et Christophe BROUSSARD

Le petit roure 43240 saint just malmont

Tel. 06 08 41 56 49 - [nathalie-christophe@sfr.fr](mailto:nathalie-christophe@sfr.fr)



Nous sommes producteur d'huile d'olive. Nos 200 oliviers de variété Picholine et Negrette situé au pied des Cévennes à proximité d'Anduze dans le Gard, nous permet de produire une

huile de grande qualité, cultivée sans pesticides ni engrais chimique.

## LES FRUITS DES COINS

Joris CURTIL

Fardelete - 07340 VINZIEUX

Port. 06 76 79 63 59 - [lesfruitdescoins@hotmail.fr](mailto:lesfruitdescoins@hotmail.fr)

**FRUITS ET JUS  
DE FRUITS**



Depuis quatre générations nous produisons différentes sortes de fruits, de mai à octobre. Nous proposons des fraises, cerises, pêches, abricots, prunes, pommes et coings. Tous nos fruits son cueillis régulièrement et à maturité pour vous donner toute leur saveur et une meilleure qualité.

## LE MONT DES AUTRUCHES

Bernard DELEAGE

Le Mont 43600 SAINTE-SIGOLENE

Tel. 06 51 60 11 27 - [yvette@lemontdesautruches.fr](mailto:yvette@lemontdesautruches.fr)

**AUTRUCHE**



Nos autruches naissent et grandissent sur l'exploitation, leur alimentation est à base d'herbe et de céréales. Nous valorisons les plumes, le cuir, les oeufs, la graisse et la viande ( rouge, riche en protéines et pauvre en cholestérol)

que nous transformons aussi en terrines et saucissons. Les omégas 3,6,7 présent dans les graisses nous permettent d'avoir des savons et baumes très efficace.

## LA BORIA DES GOTAS

Gwendoline LHEMAN

**PLANTES AROMATIQUES**

Goutte Vachon 43140 SAINT-DIDIER-EN-VELAY

Tel. 06 84 44 53 11 [laboriadesgotas@gmail.com](mailto:laboriadesgotas@gmail.com)



Nous sommes producteurs-cueilleurs dans un petit village Altiligérien. Nous vous proposons plusieurs produits à base de plantes. Nos spécialités: Infusions, confits, confitures, sirops, sels aromatisés.

## LA FERME DES POMMEAUX BLANCS

Evelyne COUSINEAU

**CHEVRE**

Les Pommeaux Blancs 42220 LA VERSANNE

Tel. 06 18 51 17 72 [lafermedespommeauxblancs@hotmail.com](mailto:lafermedespommeauxblancs@hotmail.com)

Mes chèvres sortent tous les jours sur les terrains qui entourent la ferme afin de se nourrir d'une alimentation riche et variée.



Le lait de qualité qui en ressort est transformé quotidiennement par mes soins à la ferme en fromages tel que la Rigotte de Condrieu mais aussi en produits frais et en desserts pour le plus grand plaisir de vos papilles!

Vente directe sur place avec vue sur les chèvres et les Alpes.

# Votre fidélité est récompensée en bons d'achats !



Faites tamponner votre carte en passant chez tous les producteurs des paysans du coin. Une fois remplie déposez votre carte dans l'urne à disposition sur le marché.

## Tirage au sort le dimanche 8 décembre !

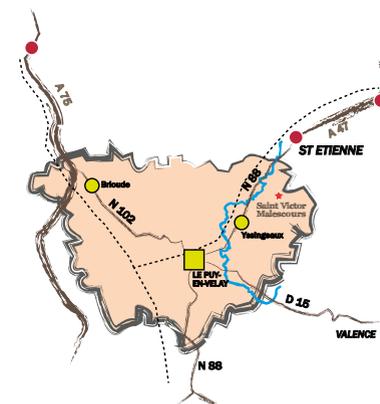
### Venir au marché :

à 15 minutes de Firminy,  
à 20 minutes de Monistrol-sur-Loire,  
à 30 minutes de Saint-Etienne  
et à 50 minutes du Puy-en-Velay

### Nous contacter :

Association Les Paysans du Coin  
06 25 15 82 78

[www.lespaysansducoin43.com](http://www.lespaysansducoin43.com)



Venez à la découverte de nos produits fermiers et suivez l'actualité de nos marchés et de nos animations !

Retrouvez toute l'actualité de l'association en vous abonnant à la page Facebook

« Les Paysans du Coin ».

[www.facebook.com/lespaysansducoin43](https://www.facebook.com/lespaysansducoin43)



### Retrouvez vos producteurs

Tous les 2ème dimanche du mois  
sous la halle couverte de 9h30 à 12h00  
à SAINT-VICTOR-MALESCOURS

## Dimanche 12 avril

Les Paysans du Coin réinvestissent la halle du village pour une saison

Les Paysans du Coin ouvrent la saison des marchés.

## Dimanche 10 mai

Les producteurs inaugurent leur marché en musique !

Le collectif de musiques traditionnelles « Passe ton morceau » viendra jouer quelques notes lors de ce marché.

A 11h, un apéritif sera offert par la mairie.



## Dimanche 14 juin

Ebranchage acrobatique

Les paysans du coin vous accueillent pour leur marché sous la halle couverte pendant que le club d'histoire présentera une démonstration d'ebranchage acrobatique devant la halle.



L'association des Paysans du Coin souffle sa 10ème bougie !

Les Paysans du Coin accueillent les artistes et artisans de la région lors de ce marché de 9h30 à 12h... L'occasion également de fêter notre 10ème anniversaire ! Mais on ne vous en dit pas plus, le programme est une surprise !



## Dimanche 9 août

Les Jeunes Agriculteurs à l'assaut du marché

Le matin, les producteurs vous attendent pour leur marché de 9h30 à 12h.

A midi, les Paysans du Coin proposent leur traditionnel repas servi sous la halle couverte.

L'après-midi, les Jeunes Agriculteurs du canton Deux Vallées et Rivières proposeront une animation surprise.

Venez nombreux !

Repas : 13 €/adulte  
6 €/enfant (-12 ans)

Il est conseillé d'acheter les tickets-repas à l'avance dans les points de vente ci-après :

- sur le stand de La Fleur des Prés durant les marchés des Paysans du Coin à Saint-Victor-Malescours (2<sup>ème</sup> dimanche du mois),
- sur le stand du GAEC Alberjo au marché de Monistrol-sur-Loire (le samedi),
- auprès des producteurs de l'association,
- au bar de Saint-Victor-Malescours.

## Dimanche 13 septembre

Vide-grenier

Dès 7h30, les producteurs vous proposent un casse-croûte paysan.

Un peu plus tard dans la matinée, venez faire votre marché et découvrir les produits du terroir de 9h30 à 12h sous la halle.

Toute la journée, le Comité d'Animation de St Victor organise un vide-grenier dans les rues du bourg (renseignement et réservation emplacement au 06 84 54 71 09).

Casse-croûte paysan : 7 €

## Dimanche 11 octobre

... à pied ou à bicyclette !

Le matin, les producteurs vous attendent pour leur marché de 9h30 à 12h. L'APEL proposera une marche et une sortie VTT aux alentours du village au profit des enfants de l'école.

## Dimanche 8 novembre

Un producteur en avant !

Les Paysans du Coin vous attendent de 9h30 à 12h sous la halle couverte.

Ce jour là, zoom le Mas Brout'Chou !

## Dimanche 13 décembre

Joyeux Noël !

Venez préparer Noël au marché des Paysans du Coin.

De 9h30 à 12h, les producteurs proposeront un large choix de produits pour les fêtes de fin d'année !

Tour de calèche avec le père Noël proposé par l'APEL de l'école du village.

Durant le marché, venez déguster le vin chaud concocté par le club de foot de Saint-Victor-Malescours.

Vous ne savez pas quoi offrir à Noël à vos proches ?

Composez vous-même votre panier garnie auprès des producteurs !

# Les Producteurs

## EARL ALBERJO

Albéric POULY

VOLAILLES

Bonnefonds - 43140 SAINT-VICTOR-MALESCOURS

Tel. 07 86 85 18 58 - [alberjo@orange.fr](mailto:alberjo@orange.fr)



Situés en Haute-Loire sur la commune de Saint-Victor-Malescours, nous élevons des volailles fermières en plus d'une production de vaches allaitantes de race Aubrac.

Pour garantir un produit de qualité nous élevons nos volailles au minimum 140 jours, et en plein air bien sûr !!!

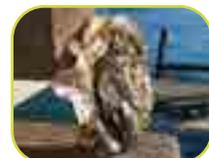
## ETS FORES CHRISTIAN

Zone Conchylicole Ouest

Lieu dit Saint Félix - 34140 Loupian

Port. 06 22 52 41 02 - Port. 06 23 89 09 46

POISSONS  
ET FRUITS  
DE MER



Bientôt 3 générations à la production de l'huître de Thau. Christian vous propose ses huîtres, moules, ainsi que du poissons de Méditerranée et quelques filets de poisson

en provenance de l'océan.

Qualité et fraîcheur, sont les maîtres mots de l'établissement, afin de vous satisfaire et vous régaler.

## LE RUCHER DU CLOS

Charles PEYVEL

MIEL

11 chemin des terres glaires - St Julien

43210 Bas en basset

[rucherduclos@laposte.net](mailto:rucherduclos@laposte.net)



En tant qu'apiculteur récoltant je produis divers miels de cru tant locaux que régionaux, du pollen, de la propolis, de la gelée royale fraîche, des bombons, des guimauves, des florentins et des

pains d'épices au miel. De plus, en tant qu'apiculteur éleveur je propose des essaims et des reines d'abeilles.

## UN JARDIN À CROQUER

LÉGUMES

Céline BRUNON

786 Route des Gageyres 43620 SAINT-ROMAIN-LACHALM

Port. 06 22 06 06 97 - [unjardincroquer@laposte.net](mailto:unjardincroquer@laposte.net)



Jardin en conversion vers l'agriculture biologique. Retrouvez des légumes de saison toute l'année au jardin les vendredis de 17h à 19h et les samedis de 10h à 12h. Vous pouvez choisir aussi la formule livraison de panier les mardis soir pour les communes de St Romain

Lachalm, St Victor Malescours et Lichemiale.

N'hésitez pas à me contacter et faites vous rajouter sur la liste de mail pour connaître les légumes disponibles chaque semaine.

## LA FLEUR DES PRÉS

Christelle, Jérôme et François PEYRARD

La Faye - 43620 SAINT-PAL-DE-MONS

Tel. 04 71 75 07 19 - Port. 06 25 15 82 78

[lafleurdespres@orange.fr](mailto:lafleurdespres@orange.fr)

LAIT,  
FAISSELLES,  
YAOURTS



La fleur des prés vous propose des produits laitiers (lait cru, fromages blancs, yaourts) issus de la ferme en agriculture biologique à Saint-Pal-de-Mons.

## LE PETIT PANIER DE CHAZELLES

Amandine & Dany SOUVIGNET

Chazelles - 43140 SAINT-DIDIER-EN-VELAY

Port. 06 70 25 90 14 - Port. 06 30 82 00 02

[eleavage.souvinet@hotmail.fr](mailto:eleavage.souvinet@hotmail.fr)

BŒUF  
VEAU



Nous sommes éleveurs de vaches allaitantes de race Limousine, notre troupeau compte 75 mères.

Les animaux sont à la pâture d'avril à octobre et pendant la période d'hivernage, ils sont nourris au foin.

La viande que nous proposons est exclusivement issue de l'élevage. La race limousine permet d'obtenir une viande tendre, finement persillée et goûteuse.

La plupart des « Paysans du Coin » pratiquent la vente directe. N'hésitez pas à nous contacter !