

Producteurs

Altier

- Biscuiterie de la châtaigneraie : 04 66 46 20 67
- La ferme du Bergognon : 06 31 48 28 67

Malons-et-Elze

- La ferme Lou Palet : 06 27 47 20 53

Saint-André-Capcèze

- Miellerie de Vielvic : 06 13 24 87 84

Villefort

- Truite du Mont Lozère : 04 66 46 91 77

Concoules

- La Cézarenque : 04 66 61 10 52

Boulangeries

Bagnols-les-Bains

- Le Fournil Bagnolais : 04 66 31 19 57

Villefort

- Boulangerie pâtisserie Roux : 04 66 46 85 51

Produits du terroir

Bagnols-les-Bains

- Epicerie de la Source : 09 67 64 60 15

Pied-de-Borne

- Ma coop La vie au vert : 04 30 09 10 14

Villefort

- Huit à Huit : 04 66 46 80 46
- Vival : 04 66 46 80 49

Villefort
43 place du Bosquet
48800 Villefort
04 66 46 87 30
contact@destination-montlozere.fr

La Bastide Puylaurent
Mairie
48250 La Bastide Puylaurent
04 66 46 12 83
tourisme-labastide48@orange.fr

Office de Tourisme Mont Lozère

Le Bleynard
48190 Mont Lozère et Goulet
otmontlozere.lebleynard@gmail.com

Lanuéjols
Mairie de Lanuéjols
48000 Lanuéjols
04 66 48 00 82
otmontlozere.lanuejols@gmail.com

Bagnols les Bains
Avenue de la gare
48190 Mont Lozère et Goulet
04 66 47 61 13
ot.bagnolslesbains@orange.fr

www.destination-montlozere.fr



Le Mont Lozère, terre de transhumance

Chaque année, les troupeaux partent à l'assaut des terres les plus hautes : c'est la transhumance. Les ovins parcourent alors des kilomètres, accompagnés de leurs bergers et de leurs chiens à la recherche d'herbes fraîches et abondantes.

Lorsque l'été approche, les moutons munis de leurs rosas (pompons de laine) et de leurs sonnailles arpentent fièrement les « drailles » (terme occitan désignant les chemins de transhumance). Les bêtes trouvent alors refuge dans les hautes pâtures pendant plus de 3 mois. En septembre, les troupeaux regagnent leurs terres au pied du Mont Lozère, c'est la « descente d'estive ».

Classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO pour ses paysages ouverts, caractéristiques de l'agropastoralisme, le Mont Lozère est l'un des derniers sites sur lesquels la transhumance estivale est pratiquée de manière traditionnelle.

Nous vous invitons donc à découvrir cette pratique ancestrale lors de la fête de la transhumance le 21 juin 2020 à la station du Mont Lozère au Bleyard. Venez nombreux !



La castagnade, fête populaire cévenole

À l'automne, les villageois cévenols se retrouvent lors des castagnades, véritables moments de convivialité où l'on déguste un bon plat de châtaignes grillées. Cet évènement réunissait autrefois les travailleurs autour d'un grand feu de bois après une longue journée de labeur.

Ces fêtes mettent à l'honneur le châtaignier, arbre emblématique des Cévennes, également appelé « arbre à pain », car source de nourriture pour hommes et bêtes. En menuiserie, il constituait et constitue toujours une matière première de grande qualité.

Venez donc partager ce moment festif avec nous !

Nous vous ferons découvrir ce fruit à la castagnade de Prévencières dans de nombreuses animations. Rendez-vous le 24 octobre 2020.

La pêche, activité phare de nos rivières

De nombreux cours d'eau et lacs dont nous disposons raviront les amateurs de pêche et ceux qui souhaitent apprendre à pêcher. Le Lot, l'Altier, l'Allier, le Chassezac, la Borne, la Cèze, le Bramont offriront d'excellents parcours de pêche. En no kill (pratique qui consiste à relâcher systématiquement les poissons pêchés), pour les plus jeunes et en parcours classique, il y en aura pour tous les goûts. Les efforts et la patience de certains d'entre vous seront récompensés en truites, ombres, saumons, tacons... Pourquoi ne pas vous y essayer ?

Une carte de pêche vous sera nécessaire pour pratiquer cette activité. Veillez également à la maille (taille minimale de conservation) et au type de pêche autorisé dans le secteur choisi.

Initiation pêche pour débutants et découverte pêche à la mouche avec des moniteurs guides diplômés du lundi au vendredi en juillet et août. Renseignements et réservation à l'office de tourisme.



La cueillette des champignons

Cèpes, girolles, morilles, lactaires, mousserons, autant de petites merveilles tapies dans les sous-bois. En automne, ces champignons régaleront tous ceux qui auront la chance de les trouver !

En sauce, en omelette, à la poêle, en velouté... vous aurez l'embarras du choix pour les sublimer.

La cueillette vous donnera l'occasion de passer un agréable moment en famille ou entre amis en forêt. Qui de vous ou de vos proches débusquera le plus beau spécimen ?

Veillez toutefois à bien vous renseigner sur les champignons toxiques et comestibles auprès de spécialistes (pharmaciens, docteurs etc...). La réglementation autorise la récolte de 10 litres (un seau) par personne et par jour uniquement en dehors des propriétés privées.



A découvrir

• Le brame du cerf

C'est en automne, au moment du rut (période d'accouplement), que vous pourrez entendre le brame du cerf.

Qui sait, au crépuscule, à la lisière d'une forêt, vous pourriez aussi observer cet animal majestueux !

Des sorties « Brème du cerf » sont également proposées par le Parc national des Cévennes. Pour plus de renseignements, veuillez contacter le 04 66 49 53 00.



• Les visites chez les producteurs

Miellerie de Vielvic

Située en Cévennes, au pied du Mont Lozère, cette exploitation familiale créée il y a plus de 60 ans possède plus de 550 ruches et produit du miel de crus (châtaigner, bruyère callune...).

La découverte du monde des abeilles et du métier d'apiculteur vous est proposée au cours de visites en juillet et août tous les vendredis de 10h00 à 12h00. Autres périodes, sur rendez-vous. 04 66 46 89 82 ou 06 13 24 87 84

Le Pouget

Bienvenue aux amoureux de la nature.

Au bout du chemin, le Pouget, des châtaigniers, des poules et des brebis, des maisons de pierre, un parfum de liberté et d'authenticité.

Une petite boutique propose à la vente notre production locale labellisée «esprit Parc» : Oeufs, confitures, compotes aux notes florales, soupes et recettes cuisinées.

Et en juillet/août des desserts à la châtaigne et des tartinades.

Notre concept est basé sur la confiance, l'entrée est libre, choisissez, notez ce que vous achetez, payez et emportez.

Et si nous avons le plaisir de vous croiser, avec plaisir nous pourrions papoter un peu des lieux et de ce que nous anime.

Vous trouverez cependant un panneau qui retrace l'histoire récente du hameau.



• Les productions locales

Nos producteurs s'affairent depuis de longues années à mettre en valeur nos savoureux produits du terroir. Au cours de votre séjour, laissez-vous tenter par la truite bio du lac de Villefort, la limonade « Bulle », les diverses confiseries et les produits à base de châtaigne confectionnés à Altier et Pied-de-Borne...

Une petite faim ? Croquer à pleine dents le fruit des vallées de l'Altier et de la Borne : «La Rouge de Borne», ou encore « La reinette », deux variétés de pommes typiquement cévenoles.

Les marchés, fêtes et foires 2020

Partez à la rencontre des producteurs locaux et laissez vous guider à travers les chemins gourmands où la convivialité sera au rendez-vous !

• Bagnols-les-Bains

Marchés tous les jeudis de 8h00 à 12h00 d'avril à octobre et marchés nocturnes : 15 et 29 juillet ; 5, 12 et 19 août

• La Garde-Guérin

Fête du pain et de l'artisanat le 9 août 2020

• Le Bleyard

Marchés tous les dimanches de 8h00 à 13h00 de Pâques à fin octobre

• Pied-de-Borne

Marchés tous les dimanches matins en juillet et août

• Villefort

Marchés les jeudis de 7h00 à 13h00 toute l'année
Marchés nocturnes les lundis soirs en juillet et août
Marché du terroir le 25 octobre 2020

