

Producteurs

Altier

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

Pourcharesses

- Le Pouget : 06 46 45 62 37

Saint-André-Capcèze

- Miellerie de Vielvic : 06 13 24 87 84

Saint-Etienne-du-Valdonnez

- GAEC de l'Ebès : 06 83 04 52 84

Villefort

- Truite du Mont Lozère : 04 66 46 91 77

Concoules

- La Cézarenque : 04 66 61 10 52

Aujac

- La Clède Peyric : 06 33 97 01 39

Saint Ambroix

- Domaine de Berguerolles : 04 66 24 01 84

Produits du terroir

Bagnols-les-Bains

- Epicerie de la Source : 09 67 64 60 15

La Bastide-Puylaurent

- Boucherie Daniel Rieu : 04 66 46 00 23

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
- La petite boutique : 06 73 79 30 40

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 Bleybard
Place de l'église
48190 Mont Lozère et Goulet
04 66 47 61 13
otmontlozere.lebleybard@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 lequel 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 18 juin 2023 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 événement 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 28 octobre 2023.

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.

Cartes de pêche en vente dans nos bureaux de Villefort, La Bastide-Puylaurent et Bagnols-les-Bains.



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 !

Sorties « Brâme du cerf » accompagnées sur réservation. La maison de l'Aventure 06 71 08 29 17 Grégory Chamming's - En quête du vivant 06 16 99 65 90



• Les visites chez les producteurs et à la ferme

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, les vendredis du 7 juillet au 18 août 2023, de 10h00 à 12h00. Autres périodes, sur rendez-vous.

Contact : 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.

Contact : 06 46 45 62 37

GAEC de l'Ebes

Élevage de vaches laitières, de vaches allaitantes et de poules pondeuses.

Vente à la ferme de lait cru entier, d'œufs et de noix bio tous les jours sur la ferme vers 19h (découverte de la traite et de la tétée des veaux)

Contact : 06 83 04 52 84



• 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, les fromages de chèvre, confiture maison, et divers pâtés de porc de la ferme du Bergognon ainsi que les délicieuses confiseries et les produits à base de châtaigne confectionnés à Altier et Pied-de-Borne...

Les marchés, fêtes et foires 2023

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
Marchés nocturnes de 17h30 à 22h les vendredis 7 juillet et 11 août 2023

• La Garde-Guérin

Journée des confréries le 3 août 2023
Fête du pain et de l'artisanat le 13 août 2023

• Langlade

Marchés tous les vendredis de 17h30 à 20h de juin à septembre.

• Le Bleyard

Marchés tous les dimanches de 8h00 à 13h00 de Pâques à fin octobre
Foire aux plants le 21 mai 2023
Foire gourmande le 4 août 2023

• 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 du 10 juillet au 21 août 2023

Marché du terroir le 22 octobre 2023

Marché de Noël le 10 décembre 2023

