

collection

à la découverte

2

du Puy-de-Dôme

30
itinéraires
de petites
randonnées
pédestres
et détours
gourmands



RANDOS À CROQUER

www.puydedome.fr

Édition offerte par >



PUY-DE-DÔME
CONSEIL GÉNÉRAL

Apprécier le territoire extraordinaire dans lequel nous vivons c'est le préserver, en prendre soin mais c'est aussi le découvrir, le comprendre et le partager. C'est ce que fait le Conseil général, chaque jour, dans l'ensemble de ses politiques.

Et c'est avec ce même esprit d'ouverture et de respect que nous balisons et entretenons quelque 4 000 km de sentiers qui cheminent à travers notre patrimoine naturel, historique et humain depuis les plateaux des Combrailles jusqu'à la plaine de la Limagne, du Val d'Allier aux Monts du Sancy et des Volcans au Livradois.

Aussi, afin que vos pas vous mènent à la rencontre de nos paysages comme de nos savoir-faire, le Conseil général vous a concocté 30 balades à croquer qui viennent s'ajouter à celles que nous vous proposons dans l'édition 2013 de ce guide.

De nouveaux itinéraires, adaptés aux flâneurs comme aux randonneurs confirmés, et qui ont ceci de particulier qu'ils concilient les priorités de notre Plan Départemental des Itinéraires de Promenades et de Randonnées tout en mettant en valeur ces producteurs fermiers et bio qui privilégient la qualité et le contact.

Ainsi, au gré de vos cheminements, vous aurez le loisir d'admirer nos paysages, de respirer le grand air mais aussi de goûter ce que notre terroir produit de meilleur.

Car nous avons orienté nos circuits afin de vous placer à moins de 5 km de producteurs de fruits et légumes, de viandes et charcuteries, de fromages et produits laitiers, de miels ou encore de vin, qui pratiquent la vente directe et vous ouvriront leurs portes les week-end notamment.

C'est une manière pour nous de vous accompagner à la découverte de notre territoire et de ses richesses naturelles et humaines, de vous permettre de le connaître et de le partager, d'admirer la nature et de valoriser le travail des hommes.

Car le Puy-de-Dôme c'est un environnement foisonnant et entier, ce sont des reliefs et des saisons extrêmes, mais c'est aussi la convivialité et l'authenticité, et c'est en vous invitant sur ces sentiers gourmands que nous vous souhaitons d'agréables balades en 2014.

**Excellente promenade
à toutes et à tous !**

Le Président
du Conseil général
du Puy-de-Dôme

Le Vice-Président chargé
du Développement
économique et du Tourisme



LE GUIDE DES PRODUCTEURS FERMIERES

Territoire rural, d'une grande diversité de production et riche de ses hommes et leurs savoir-faire, le Puy-de-Dôme se distingue par son agriculture. Depuis plus de 10 ans, le Conseil général du Puy-de-Dôme encourage le développement des filières agricoles locales.

Le Conseil général du Puy-de-Dôme a mis en œuvre un projet de valorisation des produits du terroir du Puy-de-Dôme, mettant l'accent

sur les produits de qualité et les démarches de vente directe et accueil à la ferme. Le guide des producteurs fermiers et bio du département rassemble l'ensemble des agriculteurs réalisant de la vente directe, plus de 230 producteurs sont recensés dans ce guide.

Les producteurs présents dans ce guide vous donnent rendez-vous sur les marchés du département, plus d'infos sur www.puydedome.com/guideproducteursfermiers

Agrilocal63.fr
est une plateforme internet
qui permet une mise en relation
simple, immédiate
et sans intermédiaire
des fournisseurs locaux
(producteurs fermiers et artisans)
avec les acheteurs du département
(acheteurs de la commande publique
et restaurants engagés dans
des démarches de qualité).



Photo : Joëlle Way - Conception, réalisation : yvesviresa.dernon.fr

2

Agrilocal63.fr permet à un acheteur d'avoir une photographie instantanée des produits disponibles grâce à une base de données exhaustive géoréférencée des producteurs. Gratuite pour l'ensemble des utilisateurs, la plateforme garantit la conformité au Code des Marchés Publics pour les restaurants collectifs. Cet outil numérique innovant et efficace permet de commander en quelques clics auprès des producteurs de proximité. Lancée par le Conseil général du Puy-de-Dôme en octobre 2012, la plateforme compte aujourd'hui plus de 160 fournisseurs (140 producteurs fermiers et 20 entreprises locales). Côté acheteurs, c'est plus de 80 établissements qui commandent sur la plateforme (collège, lycée agricole, commune, maison de retraite, restaurant...)

Parmi les 34 familles de produits référencées sur Agrilocal63, on retrouve la viande de bœuf et de veau mais aussi de porc, avec toute la gamme de charcuterie. Les exploitations laitières sont nombreuses sur le département, on retrouve ainsi des producteurs de fromage de vache (tomme fermière, AOP Saint-Nectaire, AOP Fourme d'Ambert...) mais aussi de yaourt, fromage blanc, fromage de brebis, fromage de chèvre... En fonction de la saisonnalité puydômoise, les maraîchers et arboriculteurs proposent également fruits et légumes locaux.

Commander local, c'est mobiliser les acteurs du territoire pour soutenir l'agriculture du département et c'est là tout le rôle du Conseil général du Puy-de-Dôme en tant que collectivité de proximité.

LES PRODUCTEURS EN PARLENT :

→ Soutien aux producteurs

(circuits courts)
Complément de revenu aux agriculteurs :
"Agrilocal63 m'a permis de trouver de nouveaux débouchés je peux donc assurer un meilleur roulement de ma production."

AURÉLIE HOBENICHE
SAUXILLANGES

→ Vecteur de lien social

"Agrilocal63 permet de rapprocher les individus, de recréer des liens sociaux que nous avons perdus."

FLORENCE JARSAILLON
LA ROCHE-BLANCHE

→ Fierté de faire découvrir des produits de qualité

"Agrilocal63 c'est la fierté de faire découvrir nos bons produits locaux."

SONIA GOURDY
GELLES

3

CONNECTEZ-VOUS LOCAL !

LA CHAÎNE DES PUYs ET LA FAILLE DE LIMAGNE, CANDIDATES OFFICIELLES DE LA FRANCE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Un espace exceptionnel par ses qualités géologiques et paysagères.



Un paysage

à la beauté naturelle remarquable : 80 volcans aux formes variées et remarquablement alignés du nord au sud, mis en exergue par la faille de Limagne qui joue le rôle de piédestal naturel.

Un lieu majeur

pour l'Histoire de la Terre, maquette qui réunit tous les grands mécanismes qui forment le relief des continents : montagne, érosion, rift et volcans.



Ce pictogramme identifie les itinéraires situés sur le périmètre de la Chaîne des Puy et de la faille de Limagne



Prisé des randonneurs, cavaliers et cyclistes, c'est un espace fragile qu'il faut préserver en veillant à respecter les recommandations du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne : **suivre les chemins balisés et ne pas déranger les troupeaux, la Chaîne des Puy est une propriété privée qu'il faut respecter.**



Pour plus d'informations www.chainedespuys-failledelimagne.com



Puy de Dôme

GRAND SITE DE FRANCE

Balades et visites gratuites

Nouveautés 2014

Balade gourmande

Réservation obligatoire
durée : 1 h30

Dégustez les saveurs du terroir et contemplez les trésors d'un panorama à 360°

De mai à fin octobre

Balade "Les plantes sauvages et leurs usages"

Réservation obligatoire
durée : 1h30

Reconnaissez les principales plantes aromatiques, médicinales et comestibles des monts d'Auvergne

D'avril à fin octobre

Et bien d'autres animations thématiques...



Renseignements et réservation
+33 (0)4 73 62 21 46

Retrouvez le programme complet sur
www.planetepuydedome.com
→ rubrique destination volcans





6



PUY-DE-DÔME
CONSEIL GÉNÉRAL

Edition RANDOS À CROQUER – “A la Découverte du Puy-de-Dôme” n°2

Éditeur : Conseil général du Puy-de-Dôme - Hôtel du Département - 24, rue Saint-Esprit - 63033 Clermont-Ferrand Cedex 4

Directeur de publication : Président du Conseil général

Coordination : service Tourisme et Thermalisme

Conception, réalisation : viceversa-clermont.fr

Photo de couverture : Luc Olivier

Crédits photos pages intérieures : Conseil général du Puy-de-Dôme / Jodie Way, TC Dômes, planetepuydedome.com, Yann Arthus-Bertrand, Carlos Da Costa, Fotolia, Pierre Soissons, Joël Damase, Comité Régional de Développement Touristique d'Auvergne / Ludovic Combe / Jérôme Chabanne, David Frobert, PNRVA, Rémy Lacroix, Luc Olivier.

Cette édition a été réalisée avec le concours :

des services du Conseil général du Puy-de-Dôme : Tourisme et Thermalisme, Agriculture et Forêts, Relations extérieures et Communication, Environnement, Routes, Informatique, Pôle puy de Dôme - Grand site de France, Mission patrimoine mondial, des Offices de Tourisme des Combrailles, de Riom-Limagne, du Pays d'Issoire Val d'Allier, du Sancy, Maison du Tourisme du Parc Livradois-Forez, du Syndicat Mixte d'Aménagement et de Développement des Combrailles, du Conservatoire d'Espaces Naturels d'Auvergne.

Fonds cartographiques : Les itinéraires proposés dans cet ouvrage sont représentés sur des fonds cartographiques Scan 25 de l'Institut National de l'Information Géographique Forestière (IGN). Reproduction interdite. Convention n°9701/ign

Impression : Imprimerie Decombat. ZA Les Pradeaux 63360 Gerzat - **Tirage : 40 000 exemplaires. Diffusion gratuite.**

Tirage achevé en mai 2014 - **Dépôt légal : à parution (mai 2014).**

© Conseil général du Puy-de-Dôme - « À la découverte du Puy-de-Dôme » N°2

ISBN 979-10-92562-02-6



Dans le cadre de l'Agenda 21 du Conseil général du Puy-de-Dôme, ce document a été imprimé sur des papiers certifiés PEFC, c'est-à-dire issus de forêts gérées durablement. L'imprimeur bénéficie du label imprim'vert garant d'une volonté de réduire les impacts environnementaux liés aux activités de l'entreprise.

PDIPR : UN PLAN DÉPARTEMENTAL POUR LES ITINÉRAIRES DE RANDONNÉE

Le second volet de la collection

“à la découverte

du Puy-de-Dôme” propose

des randonnées extraites

du Plan Départemental

des Itinéraires de Promenade

et de Randonnée.

Toutes répondent

à des exigences de qualité

renforcées par

le Conseil général en 2012.

Régi par l'article L.361-1 du Code de l'Environnement, le PDIPR s'appuie également sur une charte départementale précise. Ainsi, les itinéraires

inscrits dans le plan bénéficient d'une signalétique renouvelée et homogénéisée à l'échelle du territoire.

Les nouvelles randonnées proposées ont été, pour la plupart, pensées selon des thèmes spécifiques aux territoires qu'elles traversent.

Les travaux importants d'entretien sont assurés pour l'essentiel par le service Environnement et Valorisation des Espaces (SEVE) du Conseil général.

La Maison du Tourisme du Livradois-Forez et

Léa et Tino vont en rando

Les balades de Léa et Tino, ce sont des itinéraires tout en douceur pour petits et grands. Profitez d'une balade de moins de deux heures sans difficulté pour toute la famille.



l'association “Balirando” prennent en charge le balisage, le géoréférencement et le petit entretien, tout au long des 3 900 km de parcours actuellement inscrits au plan.

7



Ce pictogramme identifie les itinéraires inscrits au Plan Départemental. Il est le gage de qualité des circuits tant au niveau du balisage que de l'entretien des chemins.

Code couleur du balisage :

- **PAPILLON JAUNE :** balade familiale de 45 mn à 2 h
- **BLEU :** randonnée de 2 h ou moins
- **JAUNE :** randonnée de 2 à 4 h
- **VERT :** randonnée de plus de 4 h





Itinéraire Commune de départ Durée Km Altitudes

ITINÉRAIRES DE PETITES RANDONNÉES BLEUES P 10

1	Puy de l'enfer et narse d'Espinasse	Aydat	1 h 45	5,5	989/1057 m
2	Le Plateau de La Bade	Blanzat	1 h 45	5,5	390/510 m
3	Les Croix Basses	Chadeleuf	2 h	6	390/475 m
4	Le Val de Morge	Champeyroux	2 h	7,5	299/315 m
5	Saint-Pierre le Chastel	Mazaye	2 h	7,5	675/755 m
6	Butte de Nonette	Nonette	1 h 15	2,7	480/560 m
7	Le Puy Saint-Romain	Saint-Maurice-ès-Allier	2 h	6	460/770 m
8	Château Rocher	Saint-Rémy-de-Blot	1 h 30	5	400/520 m

ITINÉRAIRES DE PETITES RANDONNÉES JAUNES P 32

9	Apchat	Ardes-Sur-Couze	3 h 30	11	615/785 m
10	Le petit Turluron	Billom	2 h 30	8,5	350/563 m
11	Le moulin de Combas	Briffons	3 h 45	13	800/965 m
12	Montboissier	Brousse	3 h 30	11,5	593/820 m
13	Le Crest	Chanonat	3 h	11	485/556 m
14	Le bois de Pierre Blanche	La-Chapelle-Agnon	2 h 45	9,5	714/941 m
15	Puy de Neuffont	Gelles	3 h 45	14	760/910 m
16	Le rez de sol	Lachaux	3 h 15	10,5	592/943 m
17	Vodable et Colamine	Mareugheol	3 h 15	11	469/735 m
18	La cascade	Saint-Germain-l'Herm	3 h 30	13	902/1131 m
19	La Chazotte et les sapins de Martinèche	Saint-Jacques-d'Ambur	3 h 45	13	553/730 m
20	Le pisé	Sermentizon	2 h 30	6	371/484 m
21	Le plateau de Tauves	Tauves	2 h 30	6,2	895/990 m
22	Le tour du puy de Grammont	Teilhède	2 h 45	9,5	470/644 m
23	le colporteur des Jasserries	Valcivières	3 h	8,5	1227/1394 m
24	La voie d'Agrippa	Voingt	3 h	11,5	690/770 m

ITINÉRAIRES DE PETITES RANDONNÉES VERTS P 60

25	Le lac de Bourdouze	Besse-et-Saint-Anastaise	5 h 30	18	948/1225 m
26	La couze de Surains	Chambon-sur-Lac	4 h 15	11,5	890/1195 m
27	Aux sources de la Morge	Manzat	5 h	16,5	615/890 m
28	Lac de la Crégut	Saint-Genès-Champespe	4 h 15	14,5	860/1020 m
29	La roche d'Agoux	Vergheas	4 h 45	16,5	495/700 m
30	La pierre Pamole	Vollre-Montagne	5 h	15,5	841/1141 m

Retrouvez à 5 km du point de départ une multitude de producteurs fermiers et bio puydômois.

NOS CRITÈRES DE CHOIX

Nous vous proposons dans ce guide une sélection de 30 petites randonnées gourmandes qui comptent dans leurs alentours, (dans un rayon de 5 km depuis leur point de départ), des adresses de producteurs fermiers et bio vous accueillant sur leur exploitation une majeure partie de l'année y compris le week-end.



Ces chemins pédestres sont classés par catégorie (nombre de km / couleur de balisage) puis par ordre alphabétique des communes de départ. Cette liste de randonnées complète une première sélection de chemins qui vous a été proposée dans le premier guide de la collection "Randonnez-vous" (édition disponible gratuitement sur demande et sur www.planetepuydedome.com/ / rubrique Contact). Vous retrouverez l'ensemble des producteurs du Puy-de-Dôme sur le site Internet du Conseil général : www.puydedome.com/guideproducteursfermiers

DURÉE 1 h 45
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
989/1057 m
5,5 km



PUY DE L'ENFER ET NARSE D'ESPINASSE



ACCÈS AU DÉPART

De Randanne sur la D2089 au Sud-Ouest de Clermont-Ferrand, prendre la D983, direction Le Guéry / Le Mont-Dore, puis à gauche la D788. À 800 m, fermes et bâtiments agricoles, parking.

DÉPART

Au panneau, le long de l'aire de pique-nique, prendre le Chemin de l'Enfer, dit des Morts, qui longe les bâtiments agricoles (vue à droite sur la Chaîne des Puy). Suivre le large chemin jusqu'à l'entrée du hameau d'Espinasse (vue sur le massif du Sancy).



1 Prendre à gauche. Au premier croisement, aller à droite. Face à l'abreuvoir lavoir, continuer sur la gauche, dans le village. À la sortie, dans une courbe, bifurquer à gauche sur un large chemin jusqu'au ruisseau la Veyre. Monter en face en ignorant des chemins à droite et à gauche, jusqu'à la croisée de quatre chemins.

2 Prendre à gauche puis descendre face à la Narse, franchir de nouveau la Veyre (possibilité de faire le tour de la Narse, réserve naturelle de la ligulaire de Sibérie, boucle de 20 minutes); à la patte d'oie, monter en face par la sente pour accéder au plateau (vue sur les crêtes du Forez). Descendre jusqu'à un croisement en T et prendre à gauche jusqu'au point de départ.



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Ferme Randanne GAEC des Violettes

Exploitation laitière avec transformation fromagère et accueil à la ferme.

Produits : Saint-Nectaire fermier, gaperon, brioche à la tomme de montagne, fourme de pays, tarte à la tomme.

Accueil : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

▲ Jean Valère Randanne / Le Bourg / 63210 Aurières
04 73 65 69 50 / 06 74 83 76 63 / www.ferme-randanne.com

• Marque Parc • Bienvenue à la Ferme • FRCIVAM • Association des Fromages d'Auvergne • La Jonquille • AOP

GAEC de la Ligulaire

Exploitation laitière de 60 ha et 50 vaches laitières. Fabrication de Saint-Nectaire avec affinage dans une cave à fromages. Vente directe à la ferme.

Produits : Saint-Nectaire fermier, gaperon, brioche de tomme, espinassou, beurre.

Accueil : du lundi au samedi de 11h à 18h30 et les dimanches de 11h à 12h et de 17h à 18h.

▲ Ferme Chabot / Espinasse / 63970 Saulzet-le-Froid
04 73 79 31 32 / 06 67 44 29 08 / gaecdelaligulaire@hotmail.fr

• Bienvenue à la ferme ➤ AOP

MUSÉES / TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE

Maison du fromage

Produits : Saint-Nectaire.

Accueil : du 15/02 au 04/11 de 10h à 12h et 14h à 19h.

▲ Route de Muro - Saint-Nectaire-le-Haut
63710 Saint-Nectaire / 04 73 88 57 96
<http://maison-du-fromage.com/>

Les mystères de Farges

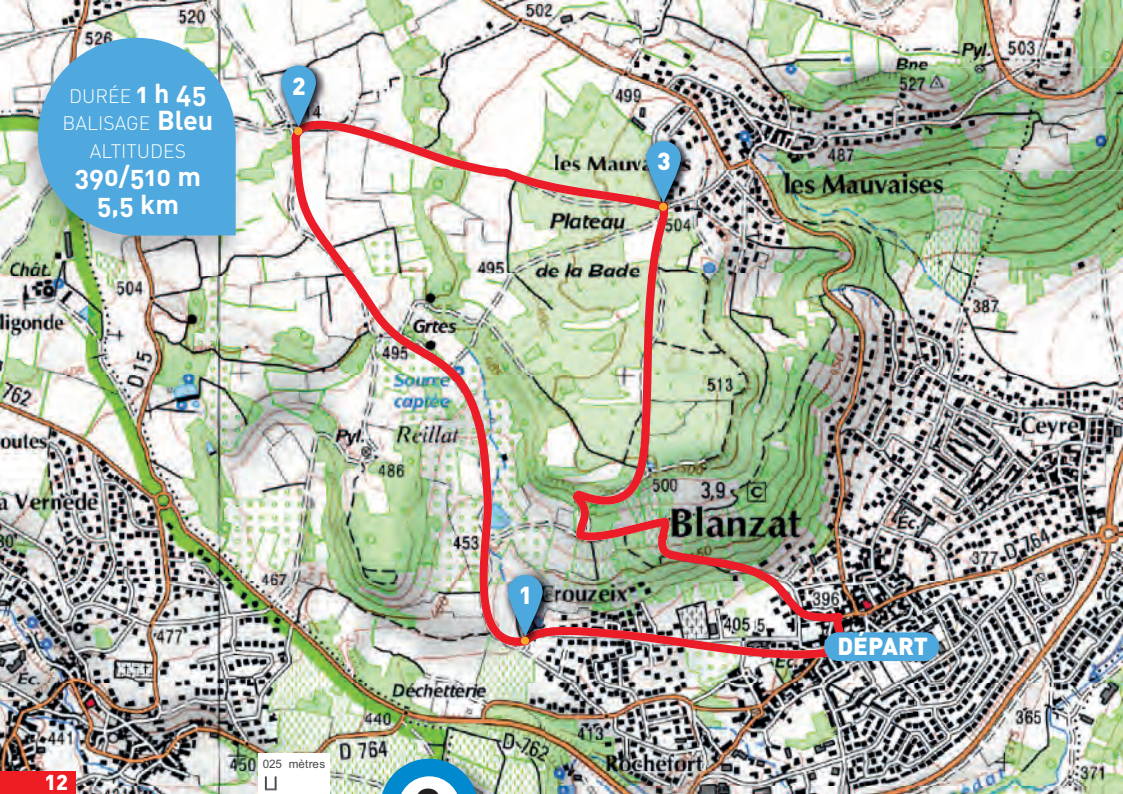
Visite des habitations troglodytiques médiévales. Découverte d'une cave d'affinage du Saint-Nectaire fermier et de l'histoire du site au travers d'un spectacle de son et de lumière.

Produits : Saint-Nectaire

Accueil : tous les jours.

▲ Farges, 63710 Saint-Nectaire
04 73 88 52 25 / www.st-nectaire.com

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 1 h 45
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
390/510 m
5,5 km

12

ACCÈS AU DÉPART

Blanzat, situé à une dizaine de km au nord de Clermont-Fd ; panneau de départ derrière l'église.



DÉPART

Du monument aux morts derrière l'église se diriger en face rue de la Libération et continuer tout droit en direction du cimetière. Poursuivre à gauche rue de Reillat sur environ 750 m. Franchir un petit ruisseau et aller jusqu'au croisement.



LE PLATEAU DE LA BADE

1 Passer devant le transformateur, monter à droite et suivre encore à droite le chemin "Balade des Vignerons". À la fourche (*basin d'orage*) partir à gauche. Au niveau d'un captage laisser un chemin à droite, continuer la montée et passer devant une grotte. Au chemin transversal partir à gauche, puis laisser le chemin "Balade des Vignerons" à gauche et monter à droite. Rester sur ce chemin jusqu'à un croisement sur le plateau.

2 Partir à droite et continuer tout droit sur ce chemin sur environ 1 km pour arriver à l'entrée du chemin des Quatre Vents.



3 Prendre à droite et continuer tout droit, au-dessus du parking en suivant le chemin "Balade des Petits et Grands Lapins" jusqu'au croisement. Descendre en face jusqu'au chemin transversal. L'emprunter à gauche sur 250 m puis descendre à droite. À l'entrée du bourg suivre rue Vigne de Madame, puis Passage Saint-Esprit et rue de la République pour rejoindre le point de départ.



FRUITS ET LÉGUMES Valérie Verdier

Produits : cerises, pêches, pommes.

Accueil : tous les jours.

▲ Valérie Verdier / 4 rue du Coudelet / 63200 Marsat
04 73 38 36 20 / 06 47 21 51 85

• La Jonquille • FRCIVAM • Conversion vers l'AB (effectif le 22/08/2014)



PISCICULTURE Château de Saint-Genest L'Enfant

Accès libre d'une partie de l'élevage.

Produits : truites Arc-en-ciel et Fario, Ombles Chevalier, Truite fumée.

Accueil : tous les jours, de 9h à 12h et de 14h à 19h.

▲ Martine et Jean-Marc Poret
Château de Saint-Genest L'Enfant / 63200 Malauzat
04 73 64 14 54
jean-marc.poret@orange.fr
www.pisciculture-saint-genes-lenfant.com

• FRCIVAM • La Jonquille

VINS

Isabelle Turlonias

Visite des vignes et de la cave.

Produits : Côtes d'Auvergne Châteaugay rouge, Côtes d'Auvergne Châteaugay rosé, Côtes d'Auvergne Châteaugay blanc.

Accueil : sur rendez-vous.

▲ Isabelle Turlonias
27 rue Antoine Lannes / 63119 Châteaugay / 04 73 87 60 63
06 83 16 25 28 / cave.turlonias@wanadoo.fr

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Agrilocal63 • AOP

GAEC Goigoux

Produits : Côtes d'Auvergne Châteaugay, Côtes d'Auvergne Chanturgue, Cuvée Pinot Noir, Côtes d'Auvergne Blanc et rosé.

Accueil : du 15/04 au 15/09 les mardis, jeudis, vendredis et samedis de 10h à 11h30 et de 15h à 18h.
Du 16/09 au 14/04 les samedis de 10h à 11h30 et de 15h à 18h, sinon sur rendez-vous hors jours fériés.

▲ Gaec Goigoux / Pompignat / 63119 Châteaugay
04 73 25 00 08 / 06 11 77 61 99

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

GAEC Bonjean

Visite de la cave creusée dans la lave. Dégustation commentée.

Produits : Côtes d'Auvergne Châteaugay Cuvée Galvin, Côtes d'Auvergne Blanc cuvée les rolls, Côtes d'Auvergne Châteaugay.

Accueil : du 1/01 au 1/05 en semaine de 11h30 à 15h30, les samedis toute la journée, sinon sur rendez-vous. Du 1/05 au 31/12 tous les jours de 11h30 à 18h30, sinon sur rendez-vous.

▲ Josette et Stéphane Bonjean
12 rue de la Tour / 63112 Blanzat / 04 73 87 90 50
06 82 76 43 29 / www.vin-auvergne-bonjean.com

• Bienvenue à la ferme • Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • La Jonquille • AOP

Domaine Rougeyron

Produits : Côtes d'Auvergne Châteaugay Rouge, Côtes d'Auvergne Rosé, Côtes d'Auvergne Blanc.

Accueil : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h, sinon sur rendez-vous.

▲ David et Roland Rougeyron / 27 rue de la Crouzette
63119 Châteaugay / 04 73 87 24 45 / 06 66 76 42 38
domaine.rougeyron@wanadoo.fr

• Bienvenue à la ferme • Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Vignerons indépendants de France • AOP

Vincent Auzolle

Visite de la cave et d'une parcelle de vigne.

Produits : Côtes d'Auvergne Chanturgue, Côtes d'Auvergne Châteaugay, Côtes d'Auvergne rosé, IGP Blanc de Tracol.

Accueil : les samedis matin de 9h à 12h.
En semaine sur rendez-vous.

▲ Vincent Auzolle / Rue des Charettes / 63118 Cébazat
04 73 23 27 68 / 06 07 13 18 05 / vincent.auzolle@orange.fr

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

13

DURÉE 2 h
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
390/475 m
6 km



14

ACCÈS AU DÉPART

De Coudes (25 km au sud de Clermont-Ferrand), prendre la D 229, direction Champeix. À 4,5 km, prendre à gauche la D 23 jusqu'à Chadeleuf. Stationnement sur la place de la Résistance.

DÉPART

Du panneau de départ, situé place de la Résistance, en face de la croix en fer et entre 2 conifères, descendre par le passage de la Canche. Beau patrimoine habitat. Poursuivre en face, en montant la rue Borie. Au croisement en T, prendre à droite puis poursuivre par le chemin herbeux. Au croisement suivant, s'engager à droite dans un large chemin de terre (*point de vue*) jusqu'à un poteau électrique face à un calvaire.

3

LES CROIX BASSES

- 1 Descendre à droite le chemin herbeux (*ancienne voie romaine*). Vue sur Neschers. À la route, poursuivre la descente à droite vers Neschers. Traverser la route de Coudes et descendre à gauche la rue Robert Oléon. Passer devant la mairie. Ignorer le Chemin des Vergers à droite puis la rue des Licettes à gauche. Poursuivre jusqu'à la tour du Chemin des Meuniers.
- 2 Prendre à gauche la rue Pierre Fourvel, jusqu'à la fontaine en lave (1859). Prendre à gauche la rue des Vignerons. Contourner l'église. Après le calvaire, prendre à droite la rue des Murettes prolongée par la rue des Croix Basses. Face au n°11, descendre



à droite pour rejoindre les rives de la Couze Chambon. Ne pas prendre le Pont des Croix Basses mais longer la Couze par la droite (*aire de pique-nique*). À la rue du Theil, prendre à gauche. Passer sous le pont. Continuer de longer la Couze Chambon par le Chemin des Meuniers à gauche, jusqu'au niveau d'un barrage sur le cours d'eau.

3 Prendre à droite la 2^e sente étroite entre de hauts murets.

4 Au premier croisement de 4 sentes, prendre à droite, puis, 50 m plus loin, à gauche. Au croisement en T suivant, prendre à droite pour rejoindre une rue goudronnée.

La prendre à gauche jusqu'au point caractéristique 2. Prendre à gauche puis, 50 m plus loin, s'engager de nouveau à gauche dans le chemin des Vergers, jusqu'au cimetière. Prendre à droite, traverser la route de Coudes pour monter par le chemin en face. Au sommet de la côte (*croisement*), prendre à gauche (*vue sur Chadeleuf*) jusqu'à une saignée pentue dans les taillis à droite.

5 Descendre à droite, dans la saignée, par une sente en lacets. Passer devant un pigeonnier. En bas de la pente, prendre à droite. Passer devant un lavoir, puis prendre à droite sur 80 m. Monter alors à gauche par une sente. Au village, emprunter le sentier de Champ Serre. Au pied de la tour, prendre à gauche puis à droite. Rejoindre le point de départ après avoir contourné l'église et être passé sous une porte fortifiée.

VINS

Domaine Miolanne

Domaine viticole de 6 ha, repris en 2012 par un jeune couple de vignerons. Actuellement en conversion Biologique, leurs principaux cépages sont le pinot noir et le gamay.

Produits : Volcane Rouge, Volcane Rosé, Pinot Noir, Côtes d'Auvergne rouge et rosé.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous.

▲ Jean-Baptiste Deroche
17 route de Coudes / 63320 Neschers / 06 72 41 22 56
www.domainemiolanne.com

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Bio 63 • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée • AB (Conversion effective le 01/01/16)

Yvan Bernard

Visite des vignes et de la cave.

Produits : Arkose, Petrosus, Oppidum, Côtes d'Auvergne Corent et Boudes, Vin de Pays Gamay, Pinot et Syrah

Accueil : le samedi de 9h à 12h. Tous les jours du 15 juillet au 15 août. La semaine sur rendez-vous.

▲ Yvan Bernard
Place de la Reine / 63114 Montpeyroux
04 73 55 31 97 / 06 84 11 49 88 / bernard_corent@hotmail.com

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • BIO 63 • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée • AB

15

MUSÉE

Musée de la vigne et de la vie rurale

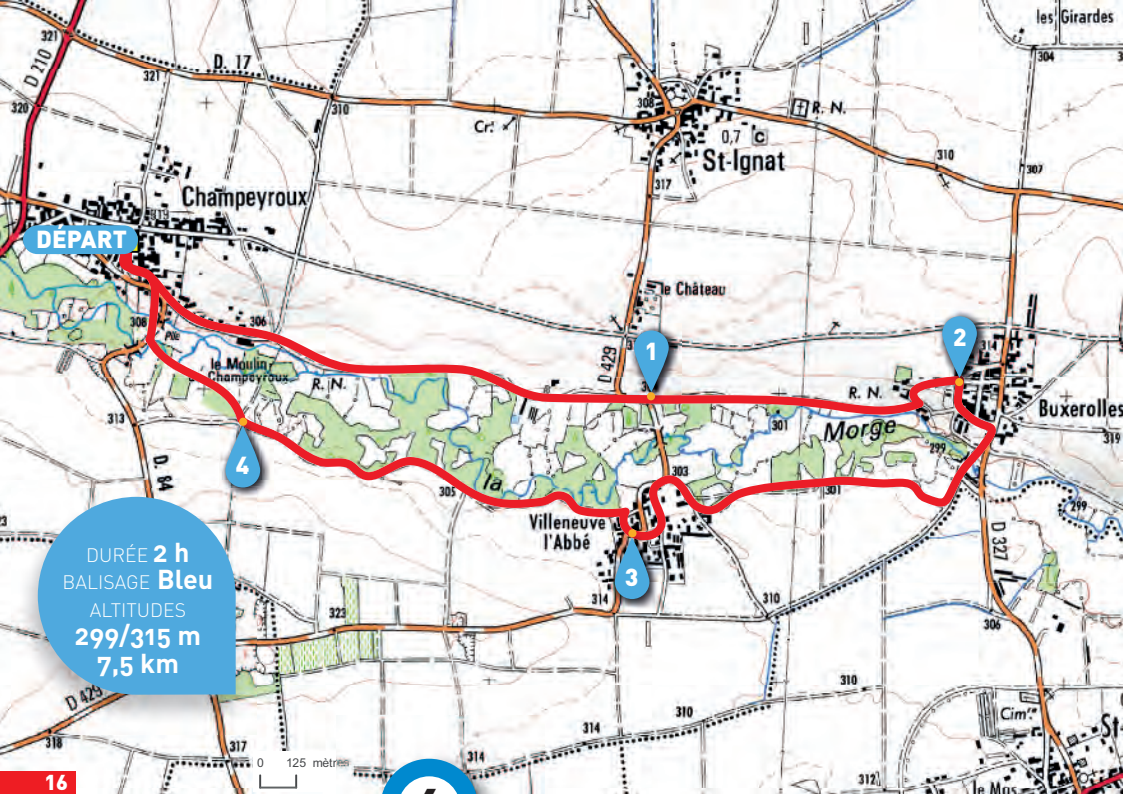
Le musée de la vigne (labellisé par le Ministère de l'agriculture) présente l'histoire de la vigne en Auvergne et une collection d'outils centenaires forgés à la main. Le musée de la vie rurale expose le travail des semailles aux moissons.

Accueil : du 15 juin au 15 septembre, samedis et dimanches de 15h à 18h, sinon sur rendez-vous.

▲ 8 rue Mègmont, 63730 Plauzat
04 73 39 54 21 / <http://avpplauzat.free.fr>

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée





DÉPART

DURÉE 2 h
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
299/315 m
7,5 km

16

ACCÈS AU DÉPART

De Riom rejoindre Ennezat par la D224 puis emprunter la D210 en direction de Randan pour rejoindre Champeyroux (4 km après Ennezat). Parking place Jean et Marie Darenne.

DÉPART

Du parking se diriger vers le calvaire, prendre la rue du Val de Morge, puis la rue des Lilas à gauche et retrouver la rue du Val de Morge que l'on emprunte à gauche. Quitter le village par la rue du Moulin. Après l'ancien moulin de Champeyroux prendre le chemin à droite qui longe la Morge et rejoindre la D429.



LE VAL DE MORGE



1 La traverser et prendre le chemin en face. À la fourche, continuer à droite pour rejoindre Buxerolles (à droite bief d'un ancien moulin). À Buxerolles monter le chemin goudronné à gauche jusqu'à la place des Noyers (à gauche, maison de maître 'La Borie' et son pigeonnier de pisé).



2 Au terre-plein herbeux prendre à droite la rue des Lilas puis à gauche la rue du Moulin jusqu'à la D327 que l'on emprunte à droite sur 100 m. Passer la Morge sur le pont métallique et prendre le deuxième chemin d'exploitation à droite sur 150 m, puis tourner à droite à nouveau sur un chemin herbeux sinueux qui passe sous la ligne haute tension et rejoindre la route. Prendre à droite jusqu'au carrefour puis à gauche pour entrer dans Villeneuve l'Abbé. Prendre la rue de l'Abbaye à gauche en montant (belle grange de pisé sur la droite) puis la première rue à droite pour rejoindre la place des Marronniers.

3 À la croix descendre à droite la rue de la Morge sur 50 m et tourner sur le chemin à gauche qui longe la rivière (point de vue sur la Chaîne des Puys et le château de Tournoël). Continuer jusqu'au carrefour.

4 Prendre à droite puis à gauche un chemin herbeux le long des prés. Franchir la Morge sur la passerelle et se diriger à droite pour rejoindre Champeyroux.

VINS

SCEA Montgacon

Vente au chais avec dégustation et visite de la cave.
Produits : blanc IGP Chardonnay, rouge IGP pinot noir, rouge IGP syrah, rosé des moissons.
Accueil : les dimanches de 11h à 12h.
 ▲ Patrice Quinty et Gilles Recoque
 Place Beaudet Lafarge / 63350 Maringues / 06 62 30 59 85

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Office de Tourisme Riom Limagne • Vin avec Indication Géographique Protégée

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

17





DURÉE 2 h
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
675/755 m
7,5 km

18

ACCÈS AU DÉPART

De Clermont-Ferrand, prendre la D941 en direction de Pontgibaud. Après le col des Goules, au rond-point de Vulcania prendre la direction Mazaye par D559 puis D52 jusqu'à la mairie de Mazaye. Parking au gîte d'étape/mairie.

DÉPART

Monter la route sur 100 m et prendre la rue à droite entre les habitations pour arriver à l'esplanade (métier à ferrier, croix, fontaine, puits). Prendre la D52 à droite en direction de la Miouze, passer devant le four à pain et continuer la route sur 500 m, jusqu'à la sortie d'un virage à gauche.

5

SAINT-PIERRE-LE-CHASTEL



1 Emprunter un chemin humide à droite qui débouche sur un large chemin. Virer à gauche et cheminer jusqu'à la D579. Tourner à gauche et emprunter de suite le sentier à droite pour entrer dans le hameau de Bonnabaud. Monter à gauche puis descendre à droite entre la croix et le métier à ferrier jusqu'à la route.

2 Virer à droite sous l'abreuvoir. À la sortie du village, à la croix (point de vue sur la vallée de la Stoule) emprunter le chemin herbeux à gauche en contre bas du mur d'enceinte du château. À la route D579a, proche du passage à niveau, prendre à droite sur 200 m et



emprunter le chemin en face, sans issue, jusqu'à la station d'épuration. Monter pleine pente les escaliers puis le sentier pour rejoindre le plateau de Saint-Pierre-le-Chastel (point de vue sur le Sancy). S'engager à gauche pour rejoindre le cimetière et l'église. Contourner la salle polyvalente et emprunter la route à gauche pour descendre jusque devant la mairie.

3 Prendre la route à gauche et à la sortie du village emprunter à droite, en rétrograde et en contre bas, le chemin pour rejoindre le ruisseau de Mazaye. Le traverser et monter en face, rester à gauche et continuer jusqu'à un croisement en T. Emprunter le chemin à droite et poursuivre jusqu'au ruisseau de la Vergne. Virer à droite pour le traverser et monter jusqu'à une croix. Descendre le chemin à gauche puis à une croix en pierre prendre à droite dans Mazaye-Basse pour rejoindre le départ.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Gaëc de Montjeudi

Exploitation laitière de montagne avec un troupeau de 70 vaches laitières prim holstein et 20 génisses charolaises. Production en système herbe tout en prairie naturelle.

Produits : crème dessert, lait cru ou pasteurisé, entier ou demi-écrémé, fromage blanc, faisselles, crème entière.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous.

▲ Jean-Claude et Nicolas Achard
Bravant / 63210 Olby / 04 73 87 14 51 / 06 72 80 92 46
achard.nicolas@neuf.fr

VIANDES ET CHARCUTERIE

Ferme Guy

À 810 m d'altitude, l'élevage Guy élève des bovins de race salers ou ferrandaise et des porcs selon les normes de la charte Porc de Montagne. Ces derniers sont nés et élevés sur la ferme et consomment une alimentation végétale. La transformation est faite sur place sans colorant ni conservateur.

Produits : charcuterie, viande de porc

Accueil : du lundi au vendredi matin et les mardis, jeudis et samedis après-midi.

▲ Josiane, Pierre et Jean-Yves Guy
Coheix / 63230 Mazayes / 04 63 08 20 72 / 06 19 46 20 43
www.charcuterie-fermiere.com

• Agrilocal 63 • La Jonquille

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

19



DURÉE 1 h 15

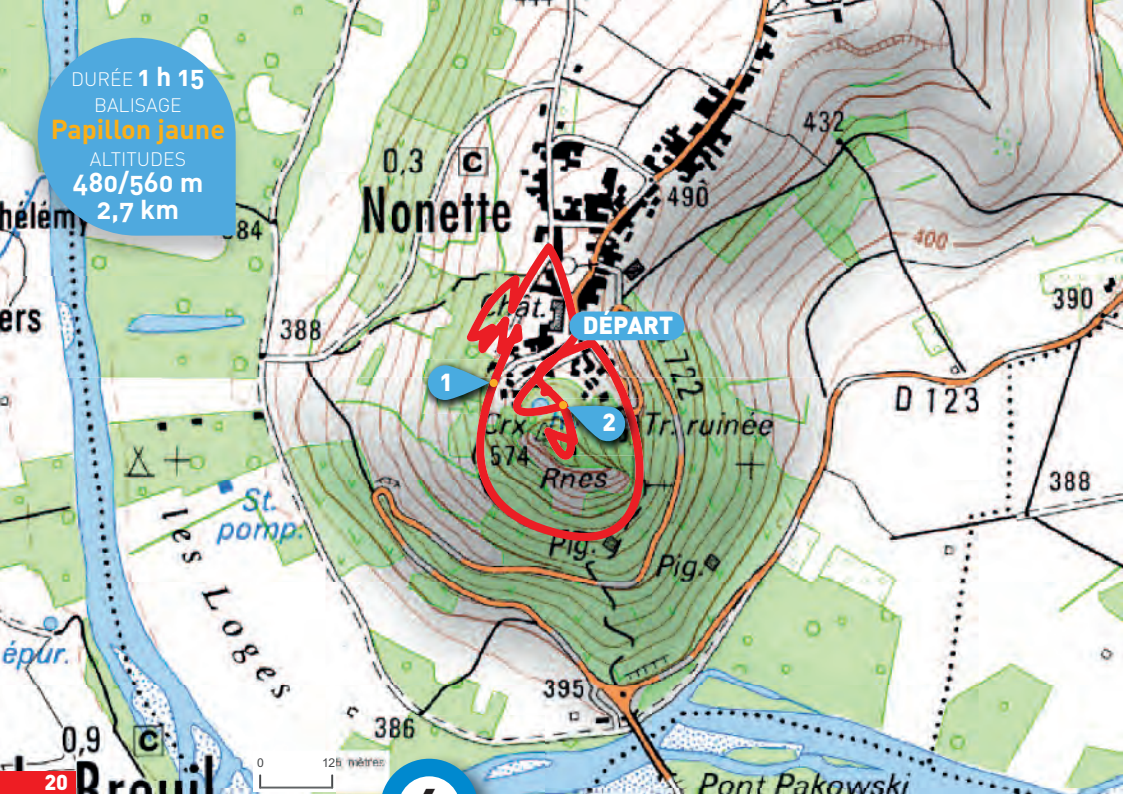
BALISAGE

Papillon jaune

ALTITUDES

480/560 m

2,7 km



6

BUTTE DE NONETTE



ACCÈS AU DÉPART

À Issoire, Sortie 13 direction Parentignat et Les Pradeaux par D996 / D34 direction Orsonnette /D722, puis rejoindre le village de Nonette. Parking place de l'Église et départ sur une placette 100 m au-dessus.



DÉPART

Du panneau de départ, descendre vers la Place de l'Église, la longer par la gauche puis prendre le premier chemin à gauche (*chemin de ronde*). Passé le portail, traverser le parc des Horts, emprunter la passerelle. Ensuite descendre toujours à gauche pour passer sous la passerelle. Suivre le chemin jusqu'aux dernières maisons.



1

Continuer en face sur le chemin herbeux, (*chemin de ronde*) (*Vue sur la vallée de l'Allier et la Chaîne des Puys*) et remonter jusqu'à la maquette "cruces de l'allier". Continuer jusqu'à la route puis prendre à gauche, 50 m avant le point de départ, sous le porche. Monter à gauche la rue de France et suivre le fléchage "la butte" jusqu'à l'intersection après le Château d'Eau.

2

Monter en face pour un aller-retour en faisant une boucle au sommet (*ruine du château et vue à 360°*). Redescendre au point 2, prendre à gauche et descendre par les escaliers vers les remparts. Prendre la porte à droite et rejoindre le point de départ.



VINS

Cave Abonnat

Exploitation de 7 ha de vignes plantées en cépages gamay, pinot et chardonnay. Production de vins typés, fruités et gouleyants.

Produits : Côtes d'Auvergne Boudes, Côtes d'Auvergne blanc et rosé, Vin de Pays.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous.

▲ Jacques et Xavier Abonnat
Place de la Fontaine / 63340 Chalus / 04 73 96 45 95
06 60 21 57 72
www.familleabonnatvignerons.blogspot.com

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

VIANDES ET CHARCUTERIE

GAEC du Donjon

Porcs nourris avec nos céréales.

Produits : saucisson sec, pâté de campagne, saucisse fraîche, petit salé, viande (côtes, grillades, rôti, palette, rouelle...) boudin noir, boudin blanc, galantine, jambon blanc, jambon sec.

Accueil : du mardi au samedi matin.

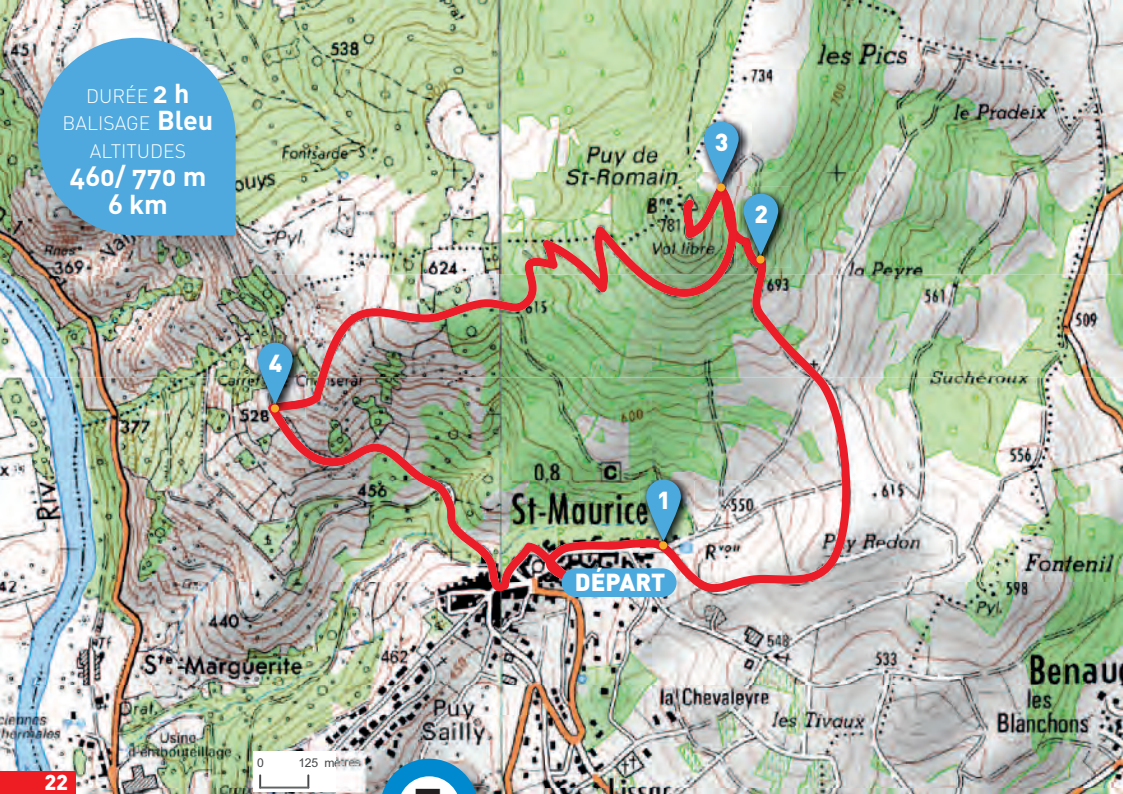
▲ Famille Delherme
16 bis, route du Saut-du-Loup / 63340 Le-Breuil-sur-Couze
04 73 71 61 11

• Bienvenue à la ferme • Agrilocal 63

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 2 h
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
460/ 770 m
6 km



22

ACCÈS AU DÉPART

Par la D 758 accéder à la partie haute du village de Saint-Maurice (sud est de Clermont-Ferrand) jusqu'à la Grande Place. Prendre à droite la rue St-Romain et après le lavoir droite la rue de l'école pour arriver au parking.

DÉPART

Du panneau de départ sur le parking, remonter la rue de l'école. Place du Lavoir prendre à droite la rue de St-Romain jusqu'aux puits de captage d'eau après les dernières maisons.

7

LE PUY SAINT-ROMAIN

- 1 Monter le chemin à droite, à la fourche poursuivre la montée à gauche, à la Croix Vieille continuer tout droit jusqu'au passage canadien (interdit le passage aux bovidés).
- 2 Délaissier le chemin principal et monter à gauche puis tout de suite à droite dans une trace herbeuse. Au débouché sur le chemin prendre à droite, aux éboulis partir à gauche jusqu'au chemin principal.
- 3 L'emprunter à gauche jusqu'au sommet (point de vue à 360° avec table d'orientation). Revenir par ce même chemin au point 3.



Descendre à droite, rejoindre le chemin en contre bas et poursuivre la descente. Face aux 2 pins continuer à gauche ; à la petite clairière tourner à droite et descendre par le chemin sinueux. À 30 m d'une clôture, emprunter le petit sentier à gauche ; après le passage randonneur, prendre à droite jusqu'au croisement de PR.

4

Tourner à gauche. Au fond du vallon ignorer les chemins de part et d'autre puis poursuivre en direction du village de St-Maurice. Après le pont, à l'intersection de différents circuits, continuer tout droit. Au bout de la rue de la Guelle, monter la rue Derrière-les-Forts jusqu'à la place du Lavoir pour rejoindre le point de départ.



MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Miellerie du Saint-Romain

Connaître la vie de l'abeille, le métier d'apiculteur. Dégustation.

Produits : miel, produits de la ruche, noix et huile de noix.

Accueil : les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h (vente de février à décembre et visite du 15 mars au 15 octobre) sur rendez-vous.

▲ Guy et Michèle Vindiollet
Côte de Courieux / 63270 ST Maurice-ès-Allier / 04 73 69 22 70
• FRCIVAM

VINS

Domaine des Trouillères

Historique du vignoble. Visite de la cave et des vignes.

Produits : Côtes d'Auvergne rosé de Corent, Côtes d'Auvergne rouge, Côtes d'Auvergne blanc.

Accueil : les samedis matin ou sur rendez-vous.

▲ Jean-Pierre Pradier / Rue de Tobize / 63730 Les-Martres-de-Veyre
06 72 40 75 26 / www.cave.jppradier.com
• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Agrilocal 63 • AOP • AB

Marc Pradier

Dégustation gratuite. Visite de la cave.

Produits : Côtes d'Auvergne Corent rosé, Côtes d'Auvergne rouge, Côtes d'Auvergne blanc, Vin de Pays du Puy-de-Dôme pinot noir.

Accueil : les samedis matin ou sur rendez-vous (hors dimanche et jours fériés).

▲ 9 rue Saint-Jean-Baptiste / 63730 Les-Martres-de-Veyre
04 73 39 86 41 / 06 86 81 40 84 / pradiermarc@orange.fr
• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

23

Jérôme Chapel

Visite de la cave, approche du métier de vigneron. Dégustation.

Produits : AOC Côtes d'Auvergne blanc, AOC Côtes d'Auvergne rosé, AOC Côtes d'Auvergne rouge, Vin de Pays du Puy-de-Dôme rouge, rosé.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous.

▲ 398 route de Vic-le-Comte / 63270 Laps
06 85 88 51 50 / jerome.chapel@wanadoo.fr
• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • Vin avec Indication Géographique protégée

HORTICULTURE

SARL ETS Touzet

Produits : Plantes à massifs, géranium, chysanthèmes, plants de légumes, végétaux pour haie, arbres fruitiers, arbres et arbustes d'ornement.

Accueil : horticulture de lundi à samedi 9h - 12h et 14h - 18h, 15/04 au 30/06 et 15/10 au 15/11. Pépinière du mardi au samedi 9h - 12h et 13h - 18h du 1/03 au 15/06 et du 15/09 au 25/12. Le reste de l'année sur rendez-vous.

▲ Marc Touzet / Chemin de la Toupe / 63730 Mirefleurs
04 73 39 84 79 / touzetmarc@neuf.fr
• Bienvenue à la ferme

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 1 h30
BALISAGE Bleu
ALTITUDES
400/520 m
5 km

24

ACCÈS AU DÉPART

À St-Rémy-de-Blot,
5 km au sud du pont
de Menat. Parking
devant la Mairie.



DÉPART

Prendre la route montant
derrière la mairie.
Après 300 m, emprunter
le chemin de terre à droite.
Le descendre jusqu'à un
embranchement où l'on
continue sur la droite. Suivre
ce chemin jusqu'au ruisseau.

8

CHÂTEAU ROCHER



1

Passer le ruisseau et
partir à gauche en direction de
Château-Rocher. Au carrefour
suivant, prendre sur la gauche.
Continuer le chemin jusqu'à
la route.

2

Suivre la route à gauche
sur 400 m. Dans un virage à
gauche en face d'un parking,
la quitter pour monter sur
la gauche un sentier dans
les bois. Passer devant
les ruines de Château-Rocher
*(de l'intérieur du château,
belle vue sur les gorges de la
Sioule et le Pont de Menat)*.
Continuer jusqu'à Blot-Rocher.

3

Dans le hameau, monter
la route sur la droite. Continuer
par le chemin herbeux, puis
tout droit. Passer devant une
route et continuer jusqu'à la
route que l'on prend à droite
pour rejoindre le point de départ.



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

La Ferme Arnaud

Nature et qualité, voici les maîtres mots d'Elisabeth Arnaud en ce qui concerne ses fromages... Des fromages de chèvre issus d'un lait riche qui doit toute sa saveur aux pâturages surplombant la vallée de la Sioule.

Produits : fromages de chèvre, volailles, œufs.

Accueil : tous les jours hors jeudis, vendredis, samedis et dimanches matins.

▲ Elisabeth Arnaud / La Villeneuve / rue de Tobize
63440 Lisseuil / 04 73 97 97 17 / 06 30 01 60 40

• La Jonquille • FRCIVAM • Terroir des Combrailles

La Ferme de Catbru (ferme de découverte)

Ferme située dans les Combrailles à 5 minutes du château Rocher et des gorges de la Sioule. Exploitation traditionnelle, alimentation des animaux raisonnée, pacage des animaux en extérieur sur prairie naturelle surplombant la Sioule.

Produits : crottin de chèvre, tomme de chèvre, buchette de chèvre type fromage aromatisé.

Accueil : tous les jours de 10h à 19h.

▲ Catherine et Bruno Ryckebusch Monard
Malmouche / 63440 St-Rémy-de-Blot / 04 73 97 97 60
lafermedecatbru@orange.fr

• Bienvenue à la ferme • Terroir des Combrailles

25

La Bergerie du Périssel

Venez visiter l'élevage de brebis en plein cœur de la nature, dans un cadre calme et reposant. Découvrez les fromages au lait cru frais, la tomme affinée et les yaourts.

Produits : fromage au lait de brebis, savon au lait de brebis.

Accueil : les samedis de 14h30 à 18h et en été, les mardis de 15h à 18h.

▲ Sandra Javoy / Le Périssel / 63420 Blot-L'Église
04 73 97 44 18 / 06 75 02 38 48
<http://labergerieduperissel.fr>

• Bienvenue à la ferme

HUILES

Huilerie Artisanale de Blot

Présentation et historique du moulin. Visite gratuite.

Produits : fabrication artisanale d'huiles vierges de noix, colza, noisette, sésame, arachide, œillette, pistache, amande, vinaigres, moutarde à l'ancienne.

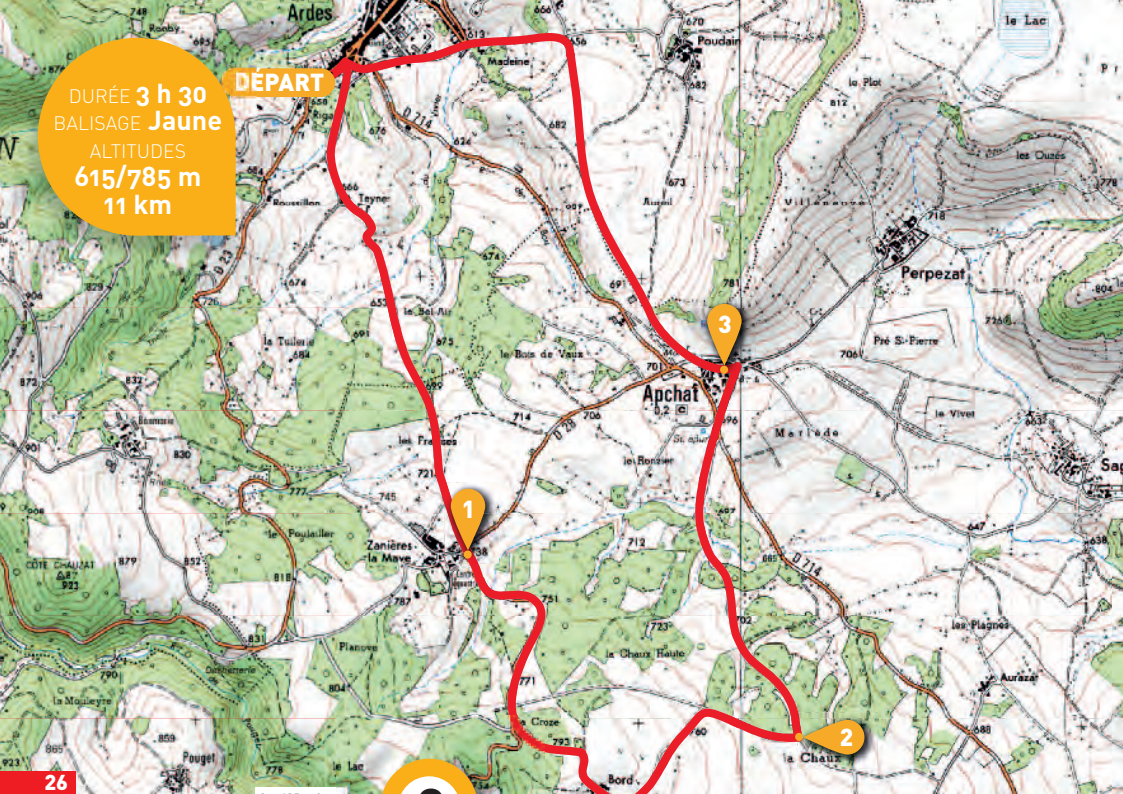
Accueil : boutique sur place. Entrée libre du mardi au samedi de 14h à 18h, portes ouvertes le 15 août.

▲ Le Bourg, 63440 Blot-l'Église
04 73 97 49 22 / www.huileriedebloit.com

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

DURÉE 3 h 30
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
615/785 m
11 km

DÉPART



9

APCHAT

ACCÈS AU DÉPART

D'Issoire, aller à Saint-Germain-Lembron par l'A75. Rejoindre Ardes-sur-Couze par la RD 214 puis la RD 125. Parking en haut du village sur la place de l'ancien foirail.

DÉPART

Du panneau de départ, redescendre vers le centre du village, prendre à droite la rue du Chapiot puis tourner à droite dans une rue qui conduit à la maison de retraite. À ce niveau prendre à gauche une route qui se transforme en bon chemin et descend au fond du vallon. Remonter (vue sur le Cézallier et les ruines du château de Mercœur) jusqu'au carrefour (Croix) à l'entrée du village de Zanières.

1

Prendre la petite route en face. En haut de la côte, au croisement, emprunter la route de gauche, en direction de Bord (avant le hameau, vue sur la Margeride, la vallée de l'Allagnon, le Cézallier, le château de Léotoing).

À la sortie du hameau, la route devient chemin ; au carrefour en T, tourner à droite jusqu'à un autre carrefour en T.

2

Se diriger à gauche vers Apchat, en ignorant les chemins latéraux (vue sur le village d'Apchat). Rejoindre une route, l'emprunter à gauche sur 50 m et prendre la première rue à droite pour entrer dans le village (direction mairie), jusqu'à la place (croix, maison forte, église).

3

Turner à gauche, contourner l'église par le chevet, traverser une partie du village. Au puits, au milieu d'un carrefour, continuer en face par un large chemin. Au croisement, descendre à droite, ignorer les voies de droite et de gauche (vue sur Ardes) et rejoindre un carrefour. Prendre la route à gauche pour rejoindre Ardes par l'avenue du Maréchal-Leclerc puis la rue des Écoles ; passer devant la Poste, tourner à gauche puis à droite dans la rue du Chapiot pour rejoindre le point de départ.



FROMAGES ET PRODUIT LAITIERS

Teddy David

Découvrez un élevage traditionnel de chèvres Massif central, de vaches Salers et en plein cœur du Cézallier. Possibilité de visite libre pendant les heures de traite et de fabrication du fromage. Visite sur réservation.

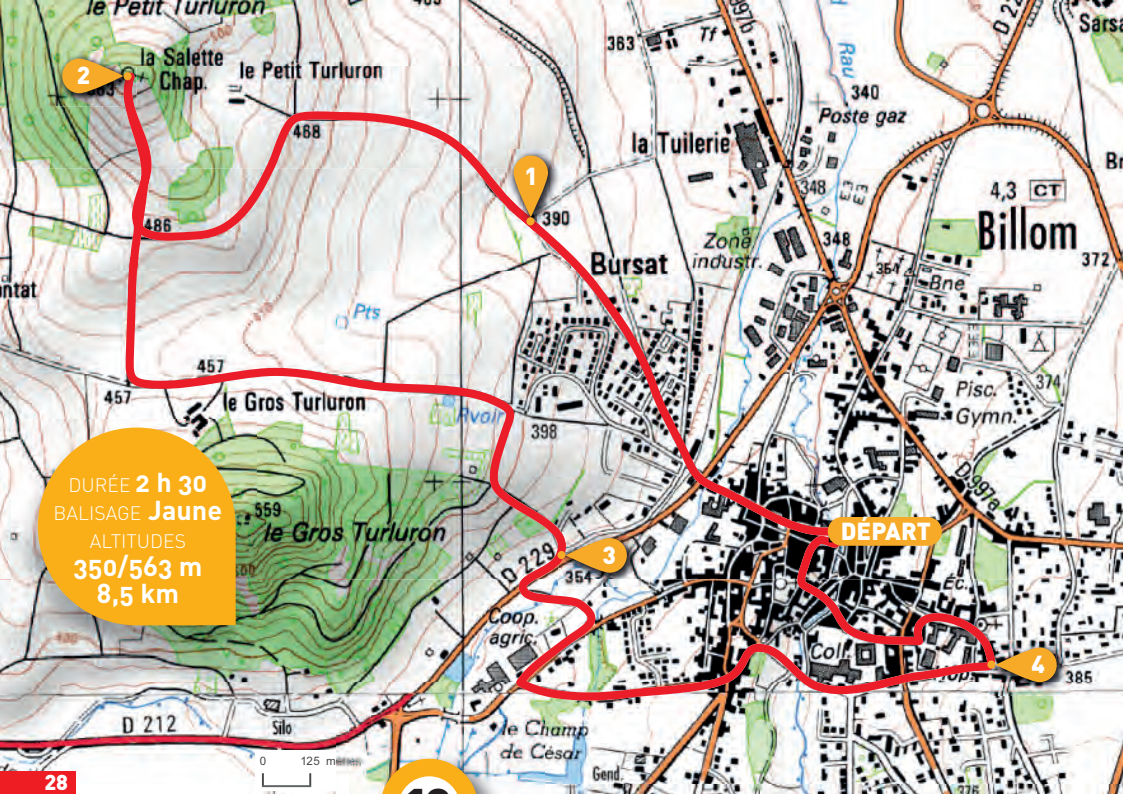
Produits : crottins de chèvre, briques de chèvre, pâte de chevreaux.

Accueil : tous les jours de 9h à 19h de mars à octobre.

▲ Terre de Seigle / Jassy 63420 Saint-Alyre-es-Montagne
04 73 71 78 86 / teddydavid@orange.fr

• Bienvenue à la ferme

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



28

ACCÈS AU DÉPART

Billom (à 30 mn de Clermont-Ferrand).

DÉPART

Face à l'Office de Tourisme, prendre la rue Carnot à droite. À la place du Vigheot, emprunter l'avenue de la Gare tout droit. Traverser la D 229, passer la voie ferrée en face et prendre la rue tout de suite à droite. À la patte d'oie, poursuivre à gauche sur la rue de la Salette. Continuer tout droit dans le lotissement. En haut de la côte, prendre à gauche le chemin du petit Turluron. À la patte d'oie continuer sur le chemin tout droit (vue sur le château de Ravel et les monts du Forez).

10

LE PETIT TURLURON

1 Au carrefour en T, tourner à gauche vers le Petit Turluron (vue sur Billom). Au carrefour de 4 chemins, bifurquer à gauche. Au carrefour suivant, au pupitre, monter le chemin jusqu'à la chapelle de la Salette (vue panoramique à 360° : Clermont-Ferrand, la plaine de la Limagne, la Comté et Billom au premier plan ; la Chaîne des Puys, les monts Dôme, le massif du Sancy, le château de Mauzun et les monts du Forez au second plan).

2 De la chapelle, redescendre par le même chemin. Au carrefour muni du pupitre, descendre tout droit. Au carrefour en T, tourner à gauche, longer le hameau du gros Turluron ; poursuivre sur ce

L'ail rose de Billom

Il est élu parmi les Sites Remarquables du Goût. Il est cultivé sur une terre riche de cendres volcaniques, la Limagne, et apporte aux cultures un parfum et une douceur spécifiques que les cuisiniers se plaisent à accommoder.

Manifestations en lien :

- Planter l'Ail le 2^e samedi de mars
- La Foire à l'Ail, le 2^e week-end d'août
- La Fête de l'Ail'Ambic le 11 novembre
- Le Village des Sites Remarquables du Goût le 1^{er} week-end de décembre.

▲ www.stdb-auvergne.com

chemin qui devient goudron. Après le réservoir, aux premières maisons, prendre le premier chemin herbeux à droite. 200 m plus loin, au carrefour, descendre à gauche.

3 Après les maisons, emprunter le terre-plein en face, longer la D 229 à main droite sur 200 m ; la traverser (prudence) pour prendre le premier chemin à gauche. À la route, tourner à droite. À la cheminée, prendre à gauche la rue du Jeu-de-Boules. Au bout de la rue, place du Chauffour, prendre en biais à gauche la rue du Mont-Mouchet. Descendre l'allée des Marronniers à droite. Franchir le pont et continuer tout droit sur le boulevard de la Porte-Neuve. Au stop, poursuivre en face sur le boulevard Saint-Roch.

4 À la placette, tourner à gauche dans la rue du Faubourg-Saint-Loup. Au chevet de l'église Saint-Loup, descendre la rue Saint-Loup à gauche. 20 m avant le stop, passer sous le porche à gauche, prendre la rue des Cours-Sainte-Marie puis la première rue à droite. Suivre en face la rue du Collège et continuer en face. Franchir le pont et remonter la rue de l'Étezon. Au croisement, continuer à monter cette rue. En haut de la rue, au chevet de l'église de Saint-Cerneuf, descendre à droite la rue des Boucheries. À sa sortie, tourner à gauche vers l'Office de Tourisme.



29

FRUITS ET LÉGUMES

Laurent Heinis

Produits : pommes de terre, carottes, ails, oignons, échalottes, Vins de pays du Puy-de-Dôme rouge et rosé.

Accueil : tous les jours, le samedi après-midi sur rendez-vous, fermé le dimanche

▲ La Tourette / route de Malinrat / 63430 Pont-du-Château
06 22 48 67 11

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Agrilocal 63 • Vin avec Indication Géographique Protégée

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



30

LE SAINT-NECTAIRE

Le Saint-Nectaire est un fromage naturel à pâte pressée non cuite, fabriqué selon un cahier des charges et des règles de qualité très strictes, à partir d'un lait produit exclusivement sur la zone d'Appellation d'Origine Protégée.

Première AOP fermière au lait de vache en Europe, le Saint-Nectaire est fabriqué sur l'une des plus petites zones de production d'Europe (seulement 1 800 km²). Cette zone de production est située exclusivement en montagne, sur des terrains volcaniques. Elle s'étend sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, autour du massif du Sancy, sur l'Artense et le Cézallier et compte une diversité d'acteurs qui produisent 14 000 tonnes de Saint-Nectaire : 214 producteurs fermiers dont 58 producteurs affineurs, 436 producteurs de lait, 22 affineurs et 13 entreprises de collecte et de transformation laitière. La richesse floristique des prairies naturelles confère au Saint-Nectaire son goût si original. Près de 30 000 vaches servent à la production de ce fromage et permettent aussi le maintien des paysages ouverts !

Retrouvez la Route des Fromages AOP d'Auvergne

La route des Fromages, à quelques 40 étapes, vous invite à découvrir toute la diversité des terroirs, des saveurs et des savoir-faire des 5 fromages AOP d'Auvergne : le Bleu d'Auvergne, le Cantal, la Fourme d'Ambert, le Saint-Nectaire et le Salers. Suivez les panneaux indicateurs "Route des Fromages" et profitez-en pour découvrir les sites naturels, le patrimoine, les villages et la gastronomie auvergnate associés à chacune des étapes...

Retrouvez le parcours libre et gratuit sur : www.fromages-aop-auvergne.com

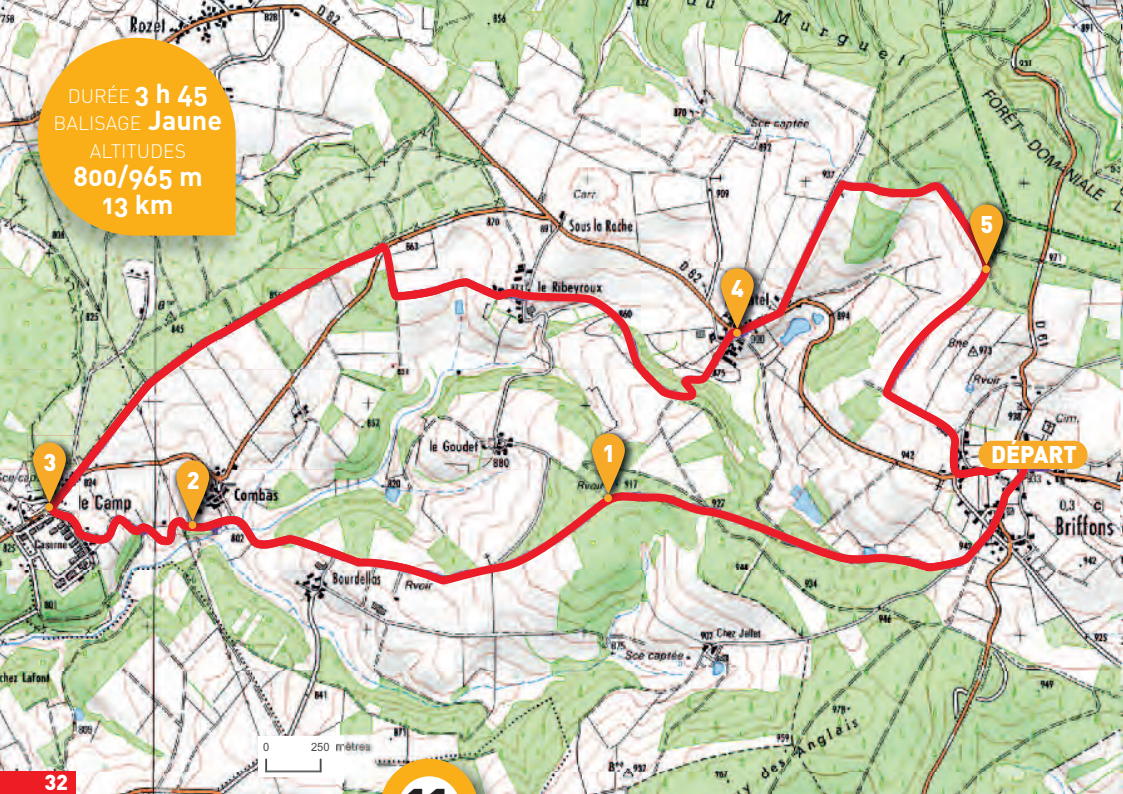
Les producteurs de Saint-Nectaire de la Route des Fromages d'Auvergne

- 1 GAEC de la Ferme du Clos** / Cournols (Chabanne-Cournols) / 04 73 79 39 97 / 06 60 47 58 76 / www.gaecdelafermeductos.fr
- 2 GAEC des Violettes** / Ferme Randanne à Aurières / 04 73 65 69 50 / 06 30 34 04 09 / 06 74 83 / 76 63 / www.ferme-randanne.com
- 3 GAEC des Planchettes** / Orcival (les Planchettes) / 04 73 65 91 99
- 4 GAEC Tixier** /Beaune-le-froid / 04 73 88 62 09 / 04 73 88 81 10 / david.tixier0632@orange.fr
- 5 GAEC de la Route des Caves** / Murol (Beaune-le-Froid) / 04 73 88 65 85 / caroline.borrel@orange.fr
- 6 GAEC des Monts Dore** / Murol (Beaune-le-Froid) / 04 73 88 64 75
- 7 Ferme de la Chauz - GAEC du Bois Joli** / Saint-Diéry (Lachaux) / 04 73 96 32 68 / 06 89 48 28 / gaecboisjoli63@orange.fr
- 8 GAEC de l'Oiseau** / Chambon-sur-Lac (Montaleix) / 06 12 07 65 78 / ferme-oiseau@orange.fr
- 9 Ferme La Clef des Champs** / Besse-et-Saint-Anastaise (Champs) / 06 75 54 71 40
- 10 GAEC de la Bonne Etoile** / Chastreix / 04 73 21 55 22 / fermebonneetoile@orange.fr
- 11 GAEC de Bertinet** / Saint-Donat (Bertinet) / 04 73 22 30 68 / gaecdebertinet@laposte.net
- 12 GAEC de la Rose des Vents** / Égliseneuve-d'Entraigues (L'Esclozette) / 04 73 71 93 33 / 06 88 58 37 27 / fermedelarosedesvents@orange.fr
- 13 GAEC de la Cime des Prés** / Égliseneuve-d'Entraigues (Redondel) / 04 73 71 93 88 / rofau@wanadoo.fr

31



DURÉE 3 h 45
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
800/965 m
13 km



32

ACCÈS AU DÉPART

Sur la D2089 entre Rochefort-Montagne et Bourg-Lastic au sud-ouest de Clermont-Ferrand prendre la D82 conduisant à Briffons. Parking à côté de l'église.

DÉPART

Du panneau de départ situé sur la place du Bicentenaire de la Révolution passer devant l'église et virer sur la première rue à gauche en direction de Saint-Sulpice. À la fourche (croix) aller à droite (Chez Jallas). Traverser la route et poursuivre en face sur le chemin goudronné. À l'orée du bois, continuer à droite. À la fourche suivante, monter à gauche dans le bois et aller jusqu'à un chemin à gauche situé dans une courbe.

11

LE MOULIN DE COMBAS

1 Emprunter ce chemin qui longe le bois. À la route (croix), prendre à gauche et poursuivre tout droit, dépasser un réservoir. Descendre, traverser la rivière et 50 m après tourner à gauche. À 100 m descendre à gauche jusqu'au moulin de Combas et rejoindre le chemin par des marches en bois. Poursuivre à gauche jusqu'à la route.

2 Descendre à gauche la route qui devient chemin. Continuer tout droit et après le fond du vallon monter à droite pour atteindre le Camp. Longe la caserne jusqu'à la route.



3

Aller à droite sur 200 m. Quitter la route, aller à gauche, laisser un terrain militaire et emprunter le large chemin longeant le bois sur environ 1 km. À la route, traverser et continuer sur le chemin en face. Bifurquer sur le premier chemin à gauche, monter et traverser le hameau de Ribeyroux. À la route, continuer en face. À l'intersection descendre le premier chemin à gauche. Traverser Muratel en allant tout droit jusqu'à un stop.



4

Suivre la route à droite sur 200m puis monter le chemin goudronné à gauche. À 600 m, (croix) tourner à droite. Longe la lisière du bois jusqu'au premier chemin à droite.

5

L'emprunter (Vue sur Herment). À l'intersection en T monter à gauche. Après le premier bâtiment aller à droite. Puis à la route, descendre à gauche pour rejoindre le point de départ.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC l'Hermitage

Une exploitation familiale bien ancrée sur ses terres depuis plus d'un siècle vous propose son plateau de fromages et de desserts.

Produits : Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, yaourt.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous.

▲ Chantal, Pierre et Antoine Mestas / Chez Lampe
63760 Bourg-Lastic / 04 73 21 87 63
pierre.mestas@nordnet.fr

• La Jonquille • FRCIVAM • Bienvenue à la ferme • Agrilocal 63 • AOP

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



33



DURÉE 3 h 30
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
593/820 m
11,5 km

DÉPART

12

MONTBOISSIER

ACCÈS AU DÉPART
Brousse (à 14 km de Sauxillanges direction Cunlhat).

DÉPART

Départ de la place de l'église à Brousse. Descendre par le chemin à droite de la cabine téléphonique. Continuer tout droit au Moulin de Chabannes, puis à droite à Logerie. Au prochain carrefour, prendre à droite. 200 m avant la D996, tourner à droite pour longer un petit bois de sapins (*vue sur Brousse, la Chaîne des Puys et le massif du Sancy*) hors circuit à droite vers la cascade de l'Ailloux) avant de rejoindre L'Osmeau.

1 À la sortie de L'Osmeau, prendre le premier chemin à droite ; il passe devant une maison avant de longer des plantations. À l'angle de l'une d'elles, descendre à droite dans la forêt. Franchir la passerelle sur l'Ailloux, puis remonter à gauche. Traverser la D253 à la scierie des Pradeaux et prendre le chemin herbeux. Remonter sur la gauche pour déboucher sur la D58 (*vue sur la Chaîne des Puys et le massif du Sancy*). La suivre à droite jusqu'à Montboissier.

2 Dans Montboissier, prendre à droite vers l'église. Sur la place, s'engager à gauche de la fontaine puis descendre



à gauche. Au château en ruine de la Praderie, suivre à gauche le chemin bordé d'un mur qui remonte après le ruisseau. Prendre la D 263 à droite sur 700 m. La quitter dans un virage pour continuer dans un bon chemin à gauche, sous une futaie. Tourner à droite en face d'un pré (*vue sur la Chaîne des Puys et le massif du Sancy*).

3 Au hameau de Fauchal, descendre par la D 263 à gauche, puis suivre à droite un chemin passant devant une maison. À la route, l'emprunter à droite sur 50 m et prendre le chemin à gauche. Au carrefour de



3 chemins, tourner à droite et continuer tout droit jusqu'à la route (*vue sur la Chaîne des Puys et le massif du Sancy*). La prendre en face direction Espinassier. À l'entrée du village, prendre le chemin en face et continuer jusqu'à Jalennes.

4 Passer le long de la grande maison de Jalennes et descendre dans un chemin encaissé. Franchir une passerelle sur le ruisseau du Charlet, puis une seconde sur le ruisseau de La Praderie. Au Veyrial, prendre la route à droite pour regagner Brousse.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Gisèle et Jean-Claude Bonnet

Visite de la ferme en toute liberté : les chèvres, les brebis et leur jolie laine noire... Démarche pour une agriculture durable grâce à l'énergie solaire. Possibilité d'assister à la traite ou à la fabrication des fromages. Visite guidée sur rendez-vous.

Produits : brique de chèvre, le Gaspard (tomme de montagne).

Accueil : vacances scolaires et week-end, de Pâques à Toussaint de 9h30 à 11h30 et de 15h à 18h30. Sinon les matins sur rendez-vous.

▲ Gisèle et Jean-Claude Bonnet / La Roche / 63490 Brousse
04 73 72 26 41 / www.cheverrie-la-roche-in-63.fr
• Saveurs du Livradois-Forez • Accueil Paysan

VIANDES ET CHARCUTERIE

Ferme des Terres Creuses

En fonction de la saison, visite des troupeaux, échange sur l'agriculture biologique, les circuits courts...

Produits : viande de veau de lait sous la mère, génisses, volailles.

Accueil : les après-midis sur rendez-vous.

▲ Patrice Vantalon et François Gilard
Jalennes / 63490 Brousse / 06 63 90 74 73 / 06 83 26 50 10
www.la-ferme-des-terres-creuses.fr
• Bio 63 • Saveurs du Livradois-Forez • Agrilocal63 • AB

GAEC La Croix des Arbres

Vente de viande en direct de la ferme au détail ou en caissette 5 et 10Kg (voir plus sur demande).

Produits : vache, veau, porc, agneau et volaille.

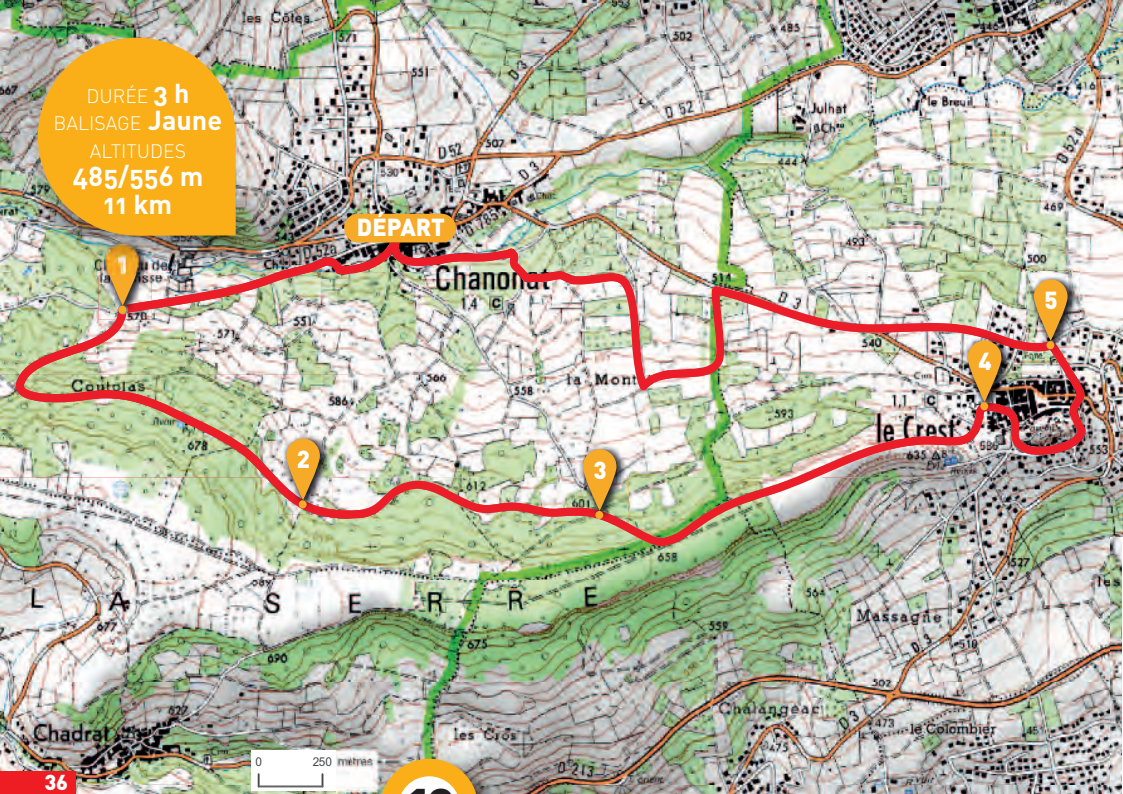
Accueil : vente du mercredi au vendredi matin ou sur commande.

▲ Rebecca Oliviera De Sousa et Aurélien Hobeniche
La Tuilerie / 63490 Sauxillanges / 04 73 96 89 74 / 06 99 44 22 12
07 86 83 30 40 / la-croix-des-arbres@orange.fr
• Agrilocal63

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 3 h
BALISAGE **Jaune**
ALTITUDES
485/556 m
11 km



36

ACCÈS AU DÉPART

De Clermont-Ferrand prendre la N89 direction Le Mont-Dore. Après Saulzet-le-Chaud, prendre la D120 à gauche direction Opme, poursuivre jusqu'à Chanonat. Parking derrière la mairie.

DÉPART

Du panneau de départ derrière la mairie, descendre la rue du Chabris. Avant le pont, prendre à droite rue du Sault de Guillaume qui longe l'Auzon. Au sommet du raidillon tourner à gauche, traverser l'Auzon et monter à droite le chemin de terre; passer derrière le château de la Batisse (vue sur le château et les jardins) puis continuer jusqu'au 2^e sentier herbeux à gauche.

13

LE CREST



- 1 Prendre le sentier en sous bois, le suivre jusqu'à un large chemin et virer à gauche. À la fourche continuer à droite jusqu'à un croisement.
- 2 Descendre sur la droite un large chemin sur environ 1,5 km, jusqu'à une intersection.
- 3 Monter le chemin à droite. Au sommet de la côte bifurquer à gauche sur le chemin du plateau de la Serre en direction du Crest (panorama sur la Chaîne des Dômes, le plateau de Gergovie et la plaine de la Limagne). À la fourche avant le village descendre à gauche jusqu'à l'église, place du Moutier.



4

Prendre la ruelle à l'angle de la rue Neuve et au carrefour virer à droite. Contourner la mairie et la tour du château par la rue du Muret et le Chemin de Ronde (panorama). Suivre la rue St-Esprit et descendre par la première rue à droite, tourner à gauche et emprunter l'escalier à droite. Traverser la rue Paul Gaubin et prendre la rue Sous les Murs, puis à droite descendre la rue du Bosquet jusqu'à la route.



5

Tourner à gauche et rester à droite sur le chemin de la Belette qui devient chemin de terre. Aller à droite puis à gauche. À la route se diriger à droite et suivre la D3 sur 500 m. Après la maisonnette prendre le chemin à gauche. Passer à gauche du chenil, suivre le chemin à flanc de coteau et descendre le premier chemin à droite; à la fourche emprunter le chemin de gauche et poursuivre à droite vers Chanonat. Au ruisseau tourner à gauche, le remonter et le traverser par une passerelle métallique. Revenir au point de départ par la rue de la Fondette.

VINS

Pierre Deshors

Visite de la cave de vinification et du chai d'élevage.

Produits : Côtes d'Auvergne rouge, Côtes d'Auvergne Corent rosé

Accueil : du 14 juillet au 15 août de 17h30 à 19h, sinon sur rendez-vous.

▲ Pierre Deshors / 10 rue Néraud / 63450 Le Crest
04 73 39 00 88 / 06 32 86 23 67 / pdeshors@yahoo.fr

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP

Gilles Persilier

Visite de la cave et dégustations gratuites de vins bio.

Produits : Côtes d'Auvergne rouge, Côtes d'Auvergne blanc, Côtes d'Auvergne rosé, Chanturgue, Corent, marc d'Auvergne.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous.

▲ Gilles Persilier / 27 rue Jean-Jaurès
63670 La Roche Blanche / 04 73 79 44 42 / 06 77 74 43 53
www.persilier-vins.com

• Bio 63 • Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • AB • IGP

EARL Marie et Vincent Tricot

Caveau de dégustation.

Produits : Vin de France rouge, Vin de France rosé, Vin de France blanc, vin pétillant.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous hors dimanche.

▲ Marie & Vincent Tricot / 11 rue des Percèdes
63670 Orcet / 04 73 77 70 67

• Bio 63 • AB

37

VIANDES ET CHARCUTERIE

EARL de la Pereire

Ferme en polyculture-élevage. Mention "Nature et Progrès" depuis 1989.

Produits : viande de bœuf, farines, lentille, huile de Caméline.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous hors dimanche et jours fériés.

▲ Jean Michel Cellier-Courtill / Chadrat / 63450 St-Saturnin
04 73 39 45 38 / 06 85 53 42 28

• Bio 63 • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



LE VIGNOBLE DES CÔTES D'Auvergne



**AOP Côtes d'Auvergne
et IGP Puy-De-Dôme
(Fédération Viticole
du Puy-de-Dôme)**



**Le vignoble des Côtes
d'Auvergne est un vignoble
historique, moderne et
dynamique, qui s'est construit
sur un terroir volcanique
préservé, associant qualité
et convivialité.**



**Fédération Viticole
du Puy-de-Dôme**
11 Allée Pierre-de-Fermat
63 170 Aubière
Tél : 04 73 44 45 19
fedeviti63@orange.fr
www.fedeviti-puydedome.com/

38



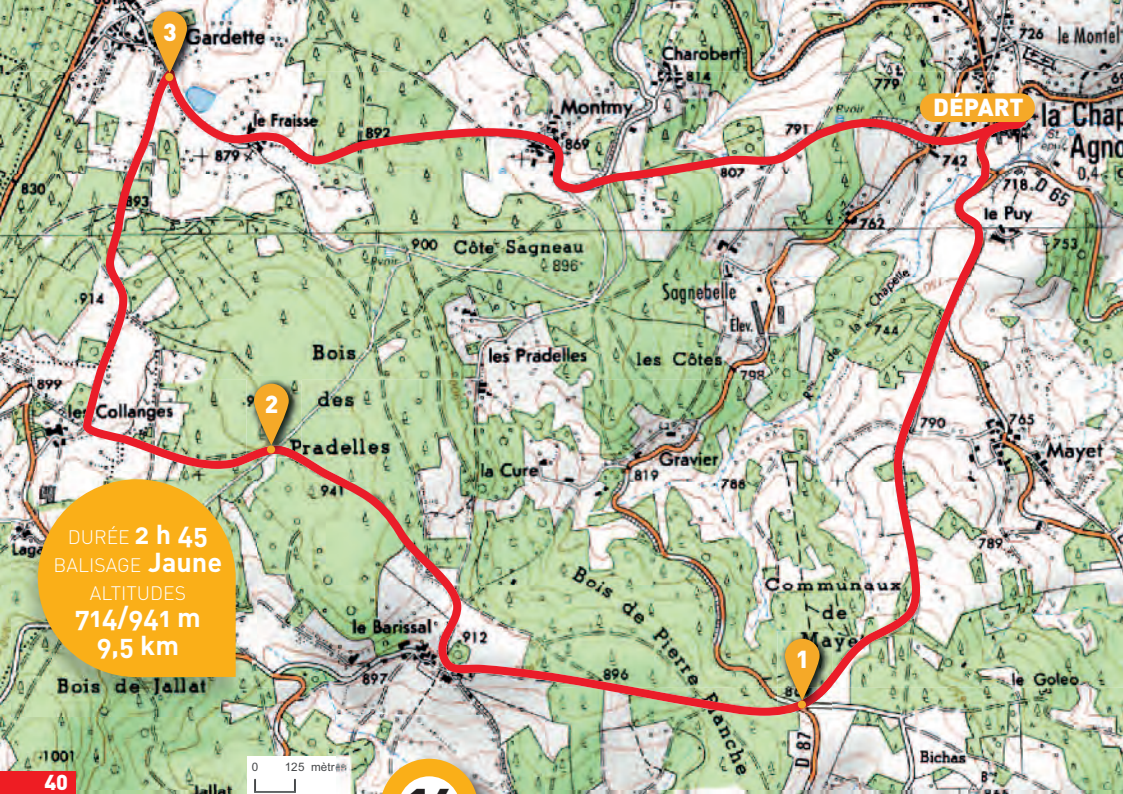
39

Les viticulteurs

- 1 **EARL Benoit Montel** / Riom / 06 74 50 00 24
- 2 **Royet Catherine et Roland** / Ménérol / 04 73 38 70 47
06 07 96 48 18
- 3 **Domaine sous Tournöel** / Volvic / 04 73 33 52 12 / 06 60 33 65 11
- 4 **Berger Jean-Pierre** / Châteaugay / 04 73 87 60 92
- 5 **Domaine de la Croix Arpin** / Châteaugay / 04 73 25 00 08
www.pierregoigoux.fr
- 6 **Rougeyron David et Roland** / Châteaugay / 04 73 87 24 45
- 7 **Tourlonias Isabelle** / Châteaugay / 04 73 87 60 63 / 06 83 16 25 28
- 8 **Cave Auzolle Vincent** / Cézabat / 04 73 23 27 68
- 9 **Prugnard Jean-Pierre** / Cézabat / 04 73 87 63 63 / 06 75 65 43 70
- 10 **GAEC Bonjean** / Blanzat AOP 04 73 87 90 50
www.vin-auvergne-bonjean.com
- 11 **Heinis Laurent** / Pont-du-Château / 06 22 48 67 11
- 12 **Domaine des Trouillères / AB** / Les Martres-de-Veyre
06 72 40 75 26 / www.cave-jppradier.com
- 13 **Pradier Marc** / Les Martres-de-Veyre
04 73 39 86 41 / 06 86 81 40 84
- 14 **Persilier Gilles / AB** / Gergovie / 04 73 79 44 42
www.persilier-vins.com
- 15 **Deshors Pierre** / Le Crest / 04 73 39 00 88 / 06 32 86 23 67
- 16 **Lievain Christian** / Corent / 04 73 69 75 32
- 17 **Cave Saint-Verny** / Veyre-Monton / 04 73 69 60 11 /
www.saint-verny.com
- 18 **Sciortino Thierry** / Vic-le-Comte / 06 64 18 48 84
- 19 **Bressoulaly Noël** / Authezat AOP 04 73 24 18 01 / 06 89 21 01 10
- 20 **Bernard Yvan / AB** / Montpeyroux / 04 73 55 31 97
06 84 11 49 88
- 21 **Domaine Miolanne** / Neschers / 06 72 41 22 56
www.domainemiolanne.com
- 22 **Cave Abonnat** / Chalus / 04 73 96 45 95 / 06 60 21 57 72
familleabonnatvignerons.blogspot.com
- 23 **Charmensat Annie** / Boudes / 04 73 96 44 75 / 06 70 84 11 86
www.cavecharmensat.com
- 24 **Sauvat Claude et Annie** / Boudes / 04 73 96 41 42 /
www.sauvat-vins.com
- 25 **Grayon Christophe / AB** / Le Clos des Monts / Boudes
04 73 55 33 41 / 06 10 16 15 70 / www.leclosdesmonts.com
- 28 **Cave Pélissier** / Boudes / 04 73 96 43 45
- 26 **Domaine d'Hubel** / Saint-Hérent / 04 73 96 44 74

En 2011, deux nouvelles appellations ont vu le jour, marque de reconnaissance de la qualité des vins rouges, blancs et rosés élaborés sur 54 communes du Puy-De-Dôme. Les meilleures parcelles ont été sélectionnées sur les coteaux de la Chaîne des Puys et de la rivière Allier. Il s'agit de l'appellation d'origine protégée (AOP) Côtes d'Auvergne, qui de part des spécificités historiques et de terroir remarquables, compte 5 dénominations locales en plus de l'appellation générique : Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Corent, Boudes.

- Les rouges et les rosés proviennent du cépage Gamay, souvent assemblé avec le Pinot noir.
- Les blancs sont issus du Chardonnay, particulièrement adapté à nos coteaux argilo-calcaires. La seconde appellation est l'indication géographique protégée (IGP) Puy-de-Dôme, pour laquelle un territoire plus large a été sélectionné et où d'autres cépages peuvent être vinifiés (ex. : 100% Pinot noir, Syrah...). Les syndicats AOC Côtes d'Auvergne et IGP Puy-de-Dôme s'assurent de la qualité de ces vins uniques et multiples.



DURÉE 2 h 45
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
714/941 m
9,5 km

40

ACCÈS AU DÉPART

La Chapelle-Agnon
(à 25 mn d'Ambert).



DÉPART

De l'église de la Chapelle-Agnon. Monter jusqu'à la rue principale et sortir du village par la route de Bertignat (D 65). Immédiatement après le pont, virer à droite en direction de Mayet et faire 500 m (vue sur les monts du Forez). Quitter la route de Mayet pour suivre un chemin herbeux à droite. Continuer tout droit au premier carrefour, puis à droite à la patte d'oie.

14

LE BOIS DE PIERRE BLANCHE

1 Traverser la D 87 et s'engager sur le chemin en face. À l'intersection, continuer tout droit, puis prendre à gauche à la patte d'oie. Devant la ferme, à l'entrée du Barissal, monter à droite sur un chemin creux et obliquer deux fois à gauche.

2 Dans le bois des Pradelles, emprunter la piste sur 20 m à gauche. Virer ensuite à droite sur un chemin caillouteux. À la sortie du bois, longer une plantation à main droite et continuer tout droit à la croisée des chemins. À l'entrée des Collanges, prendre le chemin le plus à droite (vue sur la Chaîne des Puys et le massif du Sancy) et le suivre tout droit.



3

Virer à droite sur la route, contourner la ferme du Fraisse pour s'engager sur un chemin en sous-bois. Garder la même direction jusqu'à Montmy. À la croix en fer, dans Montmy, descendre sur la route (vue sur les monts du Forez), puis s'engager sur le second chemin à droite. Rester à droite à la patte d'oie. Traverser la route, prendre le chemin en face et regagner tout droit l'église.



MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Le Chaudron de Fournieux

Laurent est l'apiculteur et Anne-Marie la confitière. Pas de visite formatée et guidée mais un moment d'échange autour de l'exploitation. Ruche vitrée, exposition de ruches anciennes. Démonstration d'extraction de miel ou de cuisson des confitures. Exploitation en conversion bio.

Produits : miel, confitures, alcools, nougat, pain d'épices, sirops, coulis.

Accueil : sur rendez-vous hors dimanche du 15 juin au 15 septembre de 14h30 à 18h (fermé le 15 août et la dernière semaine d'août). Sinon sur rendez-vous.

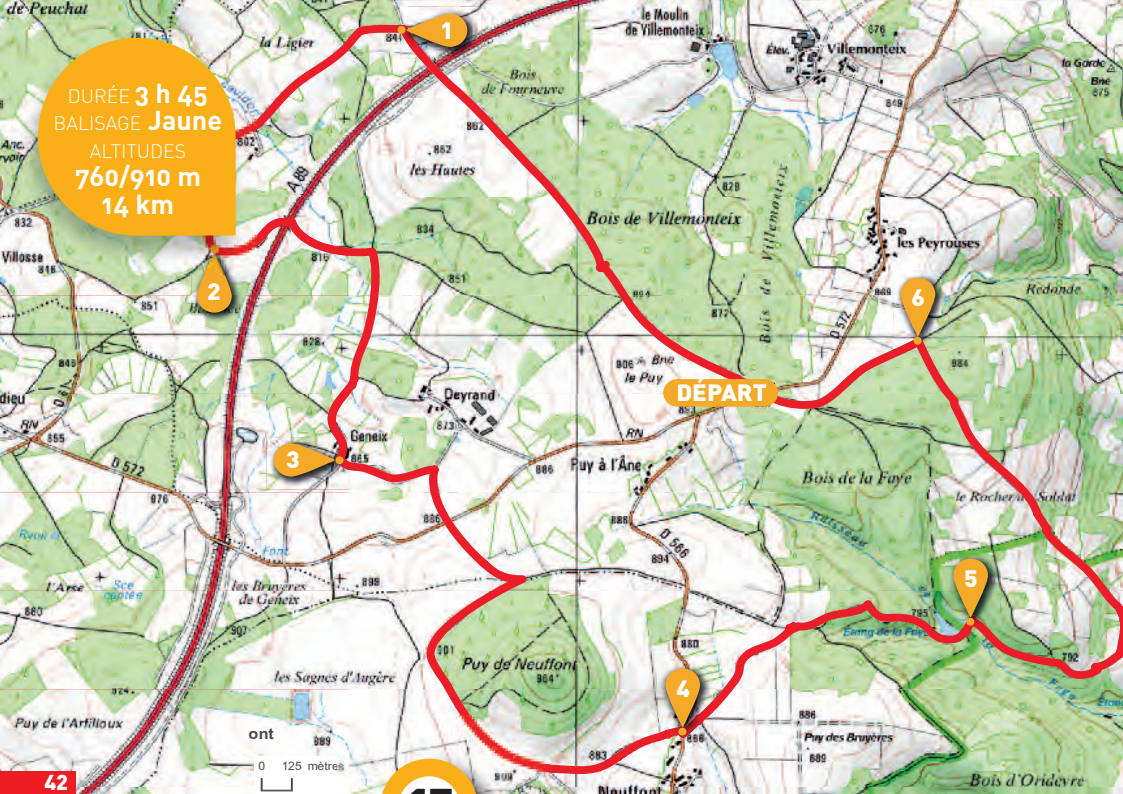
▲ Anne-Marie et Laurent Calves
Fournieux / 63590 La Chapelle-Agnon / 04 73 72 26 62
06 25 53 96 80 / www.chaudron-du-fournieux.fr

• La Jonquille • FRCIVAM • Saveurs du Livradois-Forez • BIO 63 • Agrilocal63 • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

41





DURÉE 3 h 45
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
760/910 m
14 km

42

ACCÈS AU DÉPART

À la sortie du village de Bromont-Lamothé prendre la D572 en direction de Cisterne-la-Forêt. Traverser le village des Peyrouses. À 800 m, se garer au croisement avec un large chemin.



DÉPART

Suivre le chemin partant du panneau vers le nord-ouest sur environ 2 km jusqu'au pont sur l'autoroute. Continuer tout droit sur 100 m jusqu'au croisement.

15

PUY DE NEUFFONT



- 1 Prendre à gauche, continuer tout droit, franchir le ruisseau et monter la route à droite jusqu'à la ferme de Lavidon. Tourner à gauche devant le bâtiment d'habitation et monter le chemin jusqu'au croisement en T.
- 2 Partir à gauche en direction de l'autoroute, passer dessous, traverser le ruisseau et monter tout droit jusqu'à un croisement. Tourner à droite, passer le ruisseau et rester sur ce chemin jusqu'au hameau de Geneix.
- 3 À la sortie du hameau tourner à gauche, suivre le chemin jusqu'au petit bois (environ 500 m). Virer à droite jusqu'à la route et continuer en face jusqu'au bois du puy



de Neuffont. Prendre à droite, contourner le bois sur environ 1,2 km jusqu'à un carrefour avec une route *(attention : on croise un autre circuit qui part à droite)*. Continuer tout droit en direction du village de Neuffont. En vue des premières maisons, quitter le goudron pour prendre à gauche un chemin herbeux qui mène à la route D566 à l'entrée du village de Neuffont.

- 4 Traverser la route et prendre le chemin en face, 50 m plus loin, prendre à gauche *(on quitte la partie commune avec l'autre circuit)*. À l'orée du bois continuer à droite et descendre en négligeant les sentiers latéraux jusqu'à l'étang de la Faye. Longer la digue jusqu'à son extrémité.
- 5 Prendre le chemin de droite. Au croisement suivre à droite et descendre vers le village des Rosiers. Au vu des premières maisons, tourner à gauche *(vue sur la Chaîne des Puys et le massif du Sancy)*. 100 m plus loin monter à gauche un chemin goudronné par endroits, le suivre jusqu'à la sortie du bois.
- 6 Prendre à gauche une piste qui longe ce bois. On croise un chemin, le prendre à droite jusqu'au point de départ.

VIANDES ET CHARCUTERIE

Lard du Cochon

Visite de l'exploitation, sans réservation, aux jours et heures d'ouverture.

Produits : charcuterie, salaisons, viande de porc, saucisses, rotis, côtes, coppa, poitrine, chipolatas, jambonneaux, rillettes, fritons, pâte de tête, saucissons, jambon sec.

Accueil : les lundis et samedis de 14h à 19h.

▲ Sébastien Sauret
Massages / 63210 St-Pierre-Roche / 04 73 21 51 35
06 10 29 69 53 / lardducochon@free.fr

• Bienvenue à la ferme

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

43





DURÉE 3 h 15
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
592/943 m
10,5 km

DÉPART

ACCÈS AU DÉPART

Depuis le bourg de Puy-Guillaume, emprunter la D63 en direction de Châteldon. Dans le bourg de Châteldon, tourner à droite sur la D63 en direction de Lachaux. Dans le bourg de Lachaux, emprunter la D331 sur 2 km en direction de la Guillermie.

DÉPART

Poursuivre sur le chemin et dépasser Petit-Murat. Traverser la D 328 et prendre le chemin à droite, direction Chez Vernin (*vue sur le Rez de Sol*). Emprunter la D 43 à droite sur 100 m, puis tourner à gauche sur une petite route qui devient chemin (*vue*). À la sortie d'un bois de résineux, prendre un sentier en sous-bois à gauche.

16

LE REZ DE SOL

1 Chez Cartailier, continuer en face. Emprunter la D 43 sur 50 m, puis bifurquer sur un chemin goudronné à gauche, direction le Pinon. Après la ligne à haute tension (piliers cachés par des arbres), prendre à gauche un chemin bordé de pierres. Après une courte descente, monter à droite à la lisière d'un bois de résineux. Longer un champ à main gauche. Emprunter la D 328 à droite et traverser le Plan de James (fontaine en pierre).

2 Dans le virage à gauche, suivre la route en face devant chemin après la maison. À la fourche, prendre à gauche en sous-bois jusqu'au replat. Au croisement,

monter à gauche. Au Rez de Sol (*filon de quartz, table d'orientation, panorama méridional*), suivre le sentier à gauche des crêtes ; il passe à droite et redescend entre 2 gros blocs. Au chemin, monter à gauche et poursuivre en face.

3 Traverser la route et, à la patte d'oie, prendre le chemin en face. Monter, puis descendre tout droit. À la première fourche, prendre à gauche, puis à droite à la seconde, rejoindre un chemin plus large et prendre à droite pour continuer de descendre.

4 À Pacaud, emprunter la route en face (*vue*). Traverser la D 331 et descendre à la petite route du Moulin la Planche. Dépasser le moulin et monter par la route. Poursuivre la montée par une route à gauche. Rejoindre Murat, puis le point de départ en face.



Le Puy-de-Dôme en bouteilles

Châteldon, Châteauneuf-Auvergne, Rozana, Volvic, Laqueuille, Mont-Dore, Saint-Diéry, Hydroxydase, Ardezy, Saint-Marguerite. Plate ou pétillante, minérale ou de source, vous pouvez retrouver toutes les eaux du Puy-de-Dôme sur votre table. C'est le relief et la géologie qui donnent la richesse et la diversité de cet "or bleu".

Espace d'information Volvic

Parcours de l'eau minérale naturelle Volvic de l'écosystème préservé des Volcans à la mise en bouteille Exposition, salles de cinéma et de dégustation, balades nature sont autant d'activités pour tout connaître de cette eau auvergnate. Prévoir 1h30 de visite.

Accueil : d'avril à novembre.

▲ Rue des Sources / 63530 Volvic
04 73 64 51 24 / www.espaceinfo.volvic.fr

PISCICULTURE

Pisciculture Moulin de la Charme

Visite de la pisciculture sur réservation pour les scolaires, les jours d'ouverture. La pisciculture du Moulin de la Charme vous accueille dans un cadre naturel ombragé pour pratiquer la pêche et passer un moment agréable pour tout type de visite.

Produits : truites arc en ciel, truites fario, truites fumées, saumons de fontaine, rillettes de truites, pêche à la ligne.

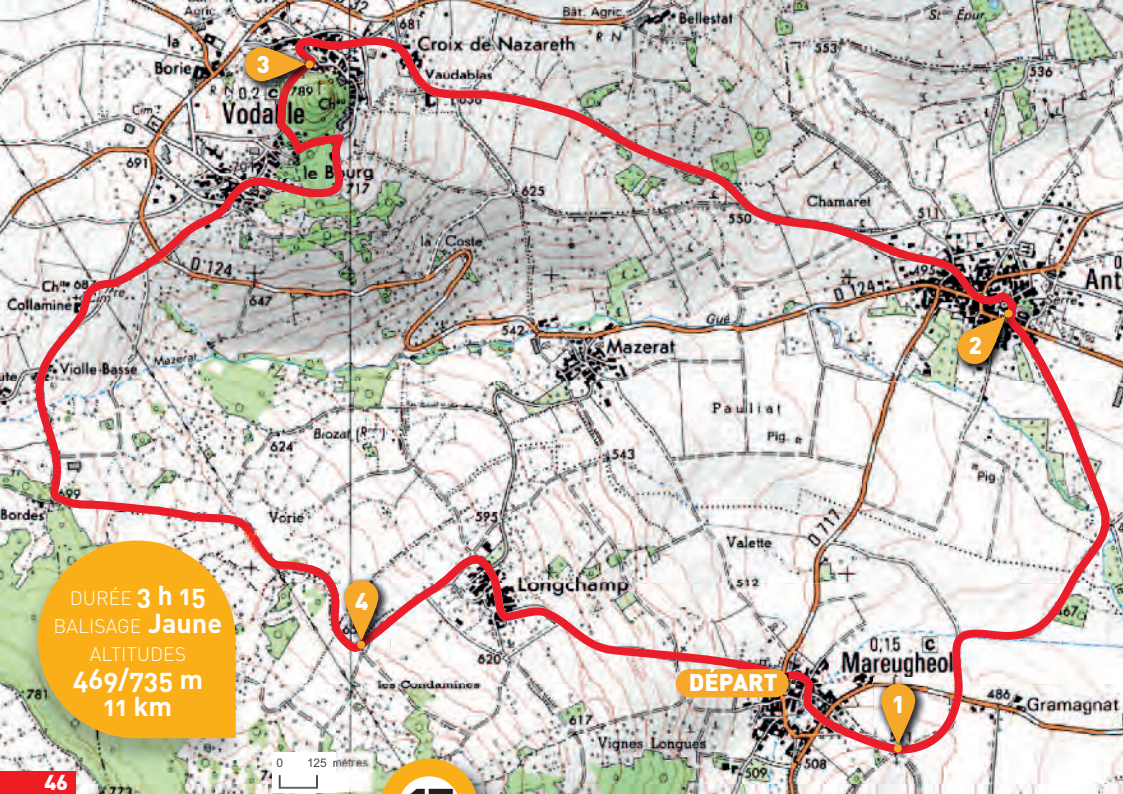
Accueil : tous les jours de juin à août de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h sauf les lundis et vendredis après-midi. Sinon sur rendez-vous.

▲ Gaëtan Bruchet
Moulin de la Charme / Montpeyroux / 63290 Puy-Guillaume
06 98 39 24 37 / gaetanbroc@gmail.com

• Saveurs du Livradois-Forez • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée





46

ACCÈS AU DÉPART

Depuis Issoire, prendre la direction de Solignat (D 32) sur 4 km. S'engager à gauche sur la D 717 jusqu'à Mareugheol. Stationner à droite face au flanc ouest du fort villageois.

DÉPART

Du panneau de départ situé sur un abribus, descendre la rue du Fort. Prendre à droite, passer entre la fontaine et le lavoir (Fort Villageois, église). Au bout de la place, monter à gauche la rue des Jardins puis la rue du Teurail. Au croisement en T, prendre à gauche et continuer tout droit jusqu'au premier croisement après la sortie du village (croix en pierre, vue sur la plaine et les villages du Lembron).

17

VODABLE ET COLAMINE

1 Descendre à gauche. Traverser la route et continuer en face sur 150 m. Prendre à droite le long d'un fossé humide et continuer jusqu'à une passerelle traversant le Lembronnet. Prendre aussitôt à gauche le chemin longeant le ruisseau. À Antoingt, prendre à gauche jusqu'à la place de la Fontaine.

2 Prendre à droite et contourner l'église par la place du Foussat (clocher octogonal, panneaux d'information, travail à ferrer). Place de l'Église, descendre à droite. Au bout de la place du Square, monter la rue de la Pougère. À la patte d'oie, continuer tout droit par



le chemin du Chamaret. Au premier carrefour (croix en fer), poursuivre en face. À la fourche, monter le chemin à droite, jusqu'à Vodable. À la Croix de Nazareth (croix, lavoir, fontaine), monter à gauche. À 150 m, traverser le chemin des Remparts et monter l'étroite rue de l'Église (Christ du XV^e). Traverser la place du Marchidial (fontaine). Franchir la porte (Porte Neuve) et monter à gauche la rue du Rocher jusqu'à un replat.

3 Monter à droite par le chemin de Panassat (vue sur la Chaîne des Puys, l'église de Ronzières, les plateaux de Gergovie, de Corent, Pierre-sur-Haute). Ignorer les chemins à droite jusqu'à un ancien four. Descendre à droite puis aussitôt à gauche un chemin herbeux, sur 30 m. Prendre de nouveau à gauche. Devant l'entrée du château, s'engager à droite dans la rue des Dauphins d'Auvergne puis descendre la rue de la Liberté. Au four à pain, poursuivre la descente par la rue Gaultier de Biauzat. Traverser la D124 pour rejoindre directement l'église (église romane de Colamine XI^e siècle). Traverser le cimetière et rejoindre une petite route. La prendre à droite. À un croisement (croix en fer), continuer sur la route à gauche. Tourner à gauche après un hangar agricole pour descendre un large chemin jusqu'à un croisement (vue sur Vodable, Solignat, le Livradois, le Forez).

4 Descendre à gauche jusqu'à un lavoir-abreuvoir. Prendre à droite pour traverser Longchamp jusqu'à la place du Coudart (fontaine et lavoir). Prendre à gauche le chemin du Bourly. Rejoindre directement Mareugheol par la route (vue sur la plaine et les villages du Lembron, le Forez, le Livradois).

VINS

EARL Charmensat

Visite de la cave, renseignements sur l'appellation, explication de la vinification, dégustation des produits.

Produits : Côtes d'Auvergne Boudes rouge, Côtes d'Auvergne Boudes blanc, Côtes d'Auvergne Boudes rosé.

Accueil : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Les dimanches et jours fériés sur rendez-vous.

▲ Annie Charmensat / Rue du Couffin / 63340 Boudes / 04 73 96 44 75 / 06 70 84 11 86 / www.cave-charmensat.com

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP

Cave Pélissier

Visite de cave, dégustation gratuite. Stage d'initiation à la dégustation sur rendez-vous.

Produits : Côtes d'Auvergne Boudes rouge Cuvée Prestige, Côtes d'Auvergne Boudes rouge Cuvée les Fesses, Côtes d'Auvergne Boudes blanc Cuvée les Fesses Blanches, Cuvée Les Terres Rouges, Cuvée La Gouleyette, Cuvée Boudes Plaisir, rosé Cuvée Reflet d'été.

Accueil : tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 20h, de préférence sur rendez-vous.

▲ David et Michel Pelissier / Rue de Dauzat / 63340 Boudes / 04 73 96 43 45 / 06 80 51 13 69

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

Domaine Claude et Annie Sauvat 47

Annie Sauvat est viticultrice sur les coteaux du vignoble de Boudes. Elle exploite 10 ha de vigne en cépages gamay, pinot noir et chardonnay.

Produits : Côtes d'Auvergne Boudes Les Demoiselles, Cuvée Nymphéa pinot noir IGP, Cuvée Anthéus Cotes d'Auvergne Chardonnay, Cuvée Les charmeuses (rosé), Les Amoureuses (pinot noir gamay), Les Coquines (pinot noir).

Accueil : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

▲ Claude et Annie Sauvat / Route de Dauzat / 63340 Boudes / 04 73 96 41 42 / www.sauvat-vins.com

• La Jonquille • Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • FRCIVAM • Agrilocal 63 • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

Le Clos des Monts

Vins fins des Côtes d'Auvergne. Mention "Nature et Progrès". Vins Biologiques. Visite des vignes et du caveau, dégustation. Accueil en chambre d'hôtes de 2 à 6 personnes. Location à la semaine d'un gîte. Auberge paysanne.

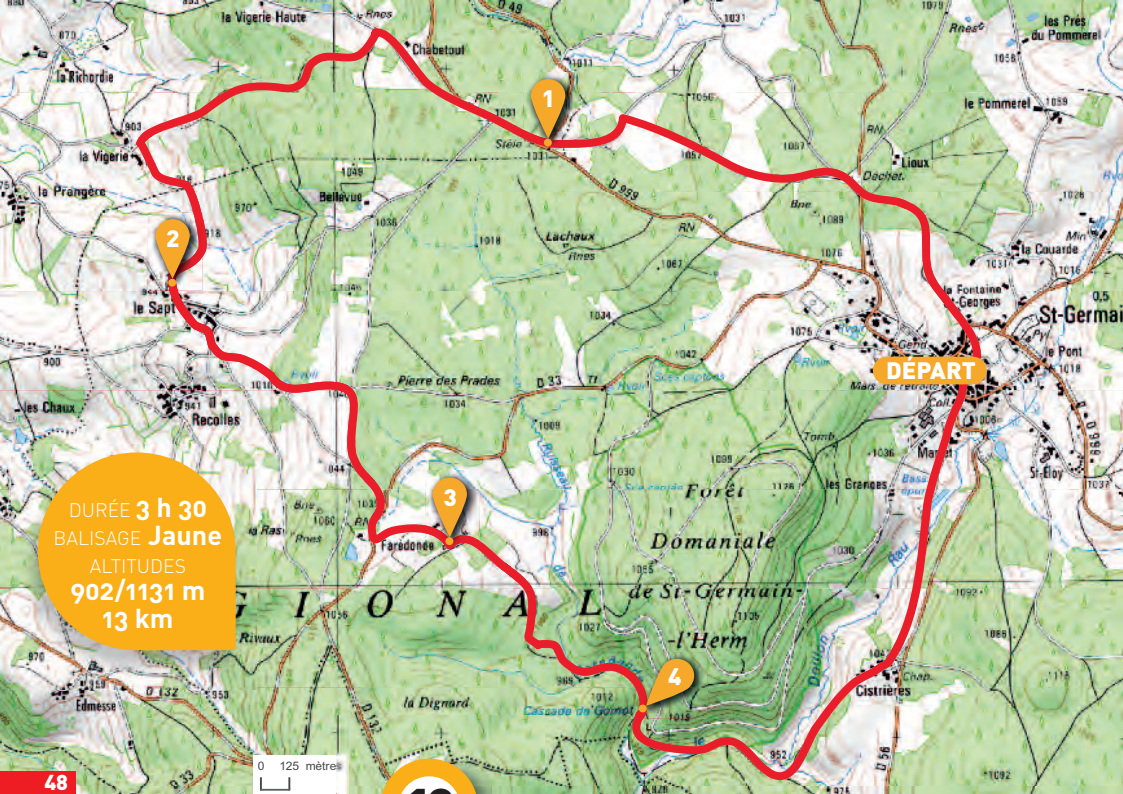
Produits : Côtes d'Auvergne Boudes rouge gamay vieilles vignes, pinot noir, chardonnay, Côtes d'Auvergne Boudes rouge, rosé et blanc élevé en fût de chêne.

Accueil : du lundi au vendredi de 9h à 19h, les samedis et dimanches sur rendez-vous.

▲ Christophe et Fabienne Grayon / 4 rue du Curator / 63340 Boudes / 04 73 55 33 41 / 06 10 16 15 70 / www.leclosdesmonts.com

• Bio 63 • Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • Accueil Paysan • AB • AOP • Vin avec Indication Géographique Protégée

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 3 h 30
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
902/1131 m
13 km

48

ACCÈS AU DÉPART

Depuis le bourg d'Ambert, emprunter la D906 en direction d'Ar lanc. À la sortie d'Ambert, emprunter la D996 en direction de Saint-Amant-Roche-Savine. Après le col des Fourches, emprunter la D39 à gauche en direction de Saint-Germain-l'Herm.

DÉPART

Départ de l'église, rejoindre la D 999 au nord. Dans le virage, prendre un large chemin et après 400 m obliquer sur le chemin à gauche. Traverser la D 58, prendre en face un chemin forestier jusqu'à une petite route. L'emprunter à gauche jusqu'à la D 999.

18

LA CASCADE

- 1 Suivre la D 999 sur 500 m ; dans un virage continuer tout droit sur un grand chemin jusqu'à la première maison de Chatebout. Prendre à gauche un chemin qui descend en sous-bois sur la Vigerie. Avant les premiers bâtiments prendre à gauche une large voie menant au Sapt.
- 2 Traverser le Sapt, suivre la route goudronnée jusqu'au transformateur et tourner à gauche. Monter jusqu'à une maison et bifurquer à gauche (*vue sur la Chaîne des Puys*). Au carrefour, prendre le chemin à droite (*en face, Pierre des Prades : 200 m A-R*). Après 400 m tourner à gauche. Suivre la D 33 et tourner à gauche vers Faredonde.



- 3 À la maison en ruine, à la patte d'oie, tourner à gauche puis à droite dans une allée sombre. Poursuivre le chemin en forêt jusqu'à une vaste clairière. Prendre à gauche un sentier en forêt jusqu'au ruisseau de Faredonde ; le longer en rive gauche puis le franchir sur un sentier bien tracé jusqu'à une vallée dégagée.
- 4 À la cascade, monter sur 200 m sans prendre la piste forestière, obliquer à droite et descendre un second ruisseau, le traverser. À une patte d'oie, prendre le chemin qui descend légèrement sur la gauche en laissant le chemin qui monte tout droit, puis qui remonte à Cistrières. À la sortie de Cistrières descendre à gauche par un large chemin vers St-Germain et rejoindre l'église par la rue des Trois Têtes.



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC du Bois Doré

Exploitation traditionnelle du Livradois à près de 1 000 m d'altitude. Élevage de 35 vaches laitières de race montbéliarde et abondance. Troupeau nourri uniquement au foin et au pâturage.

Produits : tomme de pays, tomme type Saint-Nectaire, faisselles, fromages aux fines herbes et confitures de lait.

Accueil : vente les matins de 9h à 11h45 hors jeudi. Le week-end de 10h à 12h. Sinon sur rendez-vous.

▲ Lucie Boudon et Nicolas Raoul
Le Péaghier / 63980 Fournols / 04 73 72 93 75 / 06 84 10 77 21
www.gaecduboisdore.fr

• Saveurs du Livradois-Forez • Agrilocal 63

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



49

L'APICULTURE, DU MIEL ET BIEN PLUS ENCORE !

Le métier d'apiculteur se traduit par l'élevage des abeilles.

L'abeille fait partie des rares insectes que l'homme a su domestiquer.

Le miel, qui est le principal produit de la ruche se décline en toutes sortes sur le Puy-de-dôme : miel de montagne, miel toutes fleurs, miel de sapins, miel d'acacia...

50 l'apiculteur vous fera aussi découvrir les produits provenant des ruches autres que le miel, à savoir le pollen, la cire, la propolis ou encore la gelée royale.

Une visite chez un apiculteur de métier du Puy-de-Dôme vous donnera l'occasion de découvrir, à travers le regard passionné d'un professionnel, la vie d'une abeille et d'une ruche. Retrouvez-les sur le guide des producteurs fermiers et bio du département et sur le site ci-dessous.

L'abeille, sentinelle de l'environnement

L'abeille est aussi au cœur de notre environnement grâce à son travail de pollinisation. Sa sauvegarde et son développement sont des

Plus d'informations

www.abeillesentinelle.net/

www.puydedome.com/guideproducteursfermiers

enjeux majeurs pour la protection de l'environnement. C'est un des objectifs des APIdays, un rendez-vous annuel autour des ruchers partenaires de l'action "Abeille, sentinelle de l'environnement" et des apiculteurs. Ces journées nationales de l'abeille sont une opportunité pour les apiculteurs de militer, d'informer et de sensibiliser l'ensemble de la population à la protection de l'abeille et au développement de l'apiculture française. Les samedi 20 et dimanche 21 juin 2014, retrouvez les APIdays près de chez vous.



ATELIER

Atelier cookies

Fabrication de cookies au miel et chocolat. La Ruche des Puys propose des ateliers de fabrication de cookies. Sur réservation au 04 73 88 94 31. ▲ La Ruche des Puys Beauloup Saint-Ours-les-Roches www.laruchedespuys.com

20^e fête de l'ortie et journée du miel → 6 & 7 septembre Saint-Ignat

Repas, exposition, produits bio et régionaux, conférences... ▲ 04 73 63 85 42

LES PRODUCTEURS FERMISERS ET BIO PUYDÔMOIS

La Miellerie, Vincent Péricard

▲ Le Béal 63220 Beurrières / 04 73 95 02 28 / 06 87 51 45 14 www.lamiellerie.fr

GAEC Les Ruchers du Sancy, Georges Sarliève

▲ La Caire 63790 Chambon-sur-Lac / 04 73 88 65 62 www.ruchersdusancy.com

Le Chaudron de Fournioux, Anne-Marie et Laurent Calves

▲ Fournioux 63590 La Chapelle-Agnon / 04 73 72 26 62 06 25 53 96 80 / www.chaudron-du-fournioux.fr

Le Rucher des Celtilles, Sarah Marteau

Les Imbauds 63740 Cisternes-la-Forêt / 04 73 87 84 47 / 06 62 53 25 93 / sarah.marteau288@orange.fr

Abeille des Dômes, Chantal Trignol

▲ 20 avenue de la Paix 63830 Durtol / 04 73 37 40 64 06 33 90 96 73 / info@abeille-des-domes.com

Alexandre Chauvet

▲ 13 route de Saint-Julien 63320 Ludesse 06 87 45 26 57 / alexandrechauvet@wanadoo.fr

Jean-Christophe Housseaux

▲ rue des Granges 63190 Moissat 04 73 62 95 33 / 06 01 82 94 65

Les Butineuses de la Roche, Sophie Benoit

▲ Roche-Montagne 63680 Saint-Donat / 04 73 22 32 84 06 18 61 61 33

Miellerie du Saint Romain, Guy et Michèle Vindiollet

▲ Côte de Courieux 63270 Saint-Maurice-es-Allier 04 73 69 22 70

La Ruche des Puys / Yvan Gouttequillet

Beauloup 63230 Saint-Ours-les-Roches / 04 73 88 94 31 06 30 56 32 31 / www.laruchedespuys.com

La Ruche des Volcans, Elisabeth Taillandier

▲ Les Renardières 63950 Saint-Sauves-d'Auvergne 04 73 81 14 26 / 06 82 93 11 06 / www.ruchedesvolcans.com

Christophe Paccaud

▲ Tournaire 63550 Saint-Victor-Montvianeix 04 73 94 07 36 / paccaudchristophe@orange.fr

Puy de Miel, Chantal et Guy Bertucat

▲ La Plantade 63300 Thiers / 04 73 51 09 49 / 06 88 66 31 14 www.miel-auvergne.com

Maxime Bardiaux

▲ Félines 63320 Tourzel-Ronzières 04 73 71 79 14 / maxbardiaux@yahoo.fr

Francis Delobel

▲ Le Perrier 63600 Valcivières / 04 73 82 34 81 francis.delobel@orange.fr

Cité de l'Abeille, Alain Benoit-a-la-Guillaume

▲ Le Champet 63250 Viscomtat / 04 73 51 91 13 06 30 82 20 05 / www.lacitedelabeille.fr

Les Ruchers de Volvic, Yves Osswald

▲ 29 rue des Vignes 63530 Volvic / 04 73 33 80 36 osswaldyves@wanadoo.fr





DURÉE **3 h 45**
BALISAGE **Jaune**
ALTITUDES
553/730 m
13 km

ACCÈS AU DÉPART

À Pongibaud, prendre la D941 en direction de Pontaumur. À La Goutelle, emprunter à droite la D61 jusqu'à Saint-Jacques-d'Ambur. Parking devant l'église.

DÉPART

Du panneau de départ prendre la route en direction des Berthons. À la fourche, continuer à droite puis à gauche au carrefour suivant. À 150 m après l'Auberge de la Hulotte, monter un chemin à gauche dans un bois. Le suivre jusqu'à l'orée du bois en ignorant les chemins latéraux. Vire à gauche dans un chemin entre deux murets. Longer le bois, laisser à droite un chemin herbeux (vue sur la Chaîne

19

LA CHAZOTTE ET LES SAPINS DE MARTINÈCHE

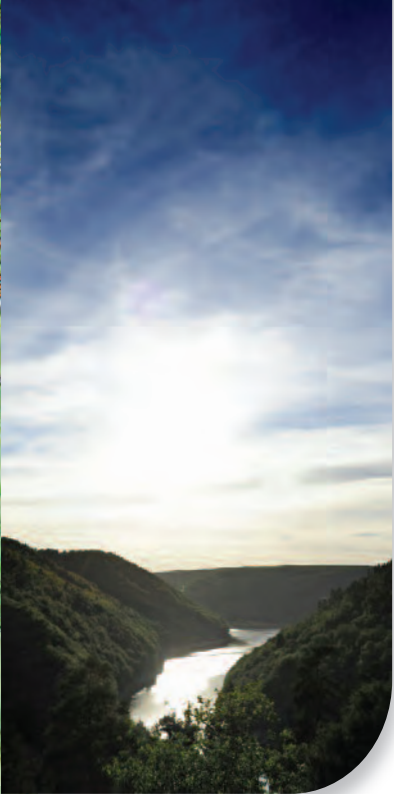


des Puys, le massif du Sancy et la banne d'Ordanche). Continuer jusqu'à une intersection à l'entrée des Berthons. Descendre en face un chemin humide. À la route goudronnée, tourner à gauche. Au croisement à la sortie du hameau, (écuries du centre équestre en face), suivre un chemin à gauche jusqu'au premier chemin à droite (GR).

1 L'emprunter et descendre dans le bois par une large piste empierrée sur environ 1,5 km. Bifurquer à gauche sur un chemin conduisant à la base de loisirs de la Chazotte. Monter sur la route en face jusqu'à la D121.

2 Poursuivre sur la D121 à droite sur 250 m et monter à gauche (vue sur la retenue des Fades) et aller jusqu'au hameau de la Chazotte. Le traverser et continuer tout droit jusqu'au hameau de La Barre.

3 Prendre la route à gauche, longer le couderc (croix, lavoir, abreuvoir) et à la patte d'oie, descendre à gauche sur la route.



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

La Ferme de la Bouesse

Fabrication de fromages et de confitures dans la pure tradition et le respect de la nature.

Produits : fromages de chèvre, fromages de vache, confitures et gelées.

Accueil : tous les jours de 12h à 22h.
Camping à la ferme ouvert du 1^{er} mai au 31 octobre.

▲ Dominique Monneyron
Boisse / 63230 St-Jacques-d'Ambur / 04 73 79 92 64
06 81 65 80 71 / monneyron.dominique@wanadoo.fr

• La Jonquille • FRCIVAM

La Ferme des 3 Villages

Laurent et Céline Molines élèvent leur troupeau de 30 vaches sur les pâturages surplombant la Sioule.

Produits : fromage de pays au lait cru, yaourts fermiers, veau de lait, fromage blanc battu, viande de génisse.

Accueil : du lundi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 17h à 20h, sinon sur rendez-vous.

▲ Laurent Molines
Farges / 63770 Les Ancizes / 04 73 86 94 56 / 06 63 29 36 38
laurent.molines@orange.fr

• Terroir des Combrailles • Agrilocal 63

VIANDES ET CHARCUTERIE

Olivier et Liliane Richard

Exploitation en Agriculture Biologique avec élevage de vaches de race Salers et de brebis nourries à l'herbe et aux céréales produits sur la ferme. Production de miel de montagne. Vente directe en colis de viande de bœuf et de veau et d'agneaux sur commande.

Produits : viande de bœuf et de veau Salers, viande d'agneau, miel de montagne.

Accueil : tous les jours sur rendez-vous pour la vente de miel et sur commande pour la viande.

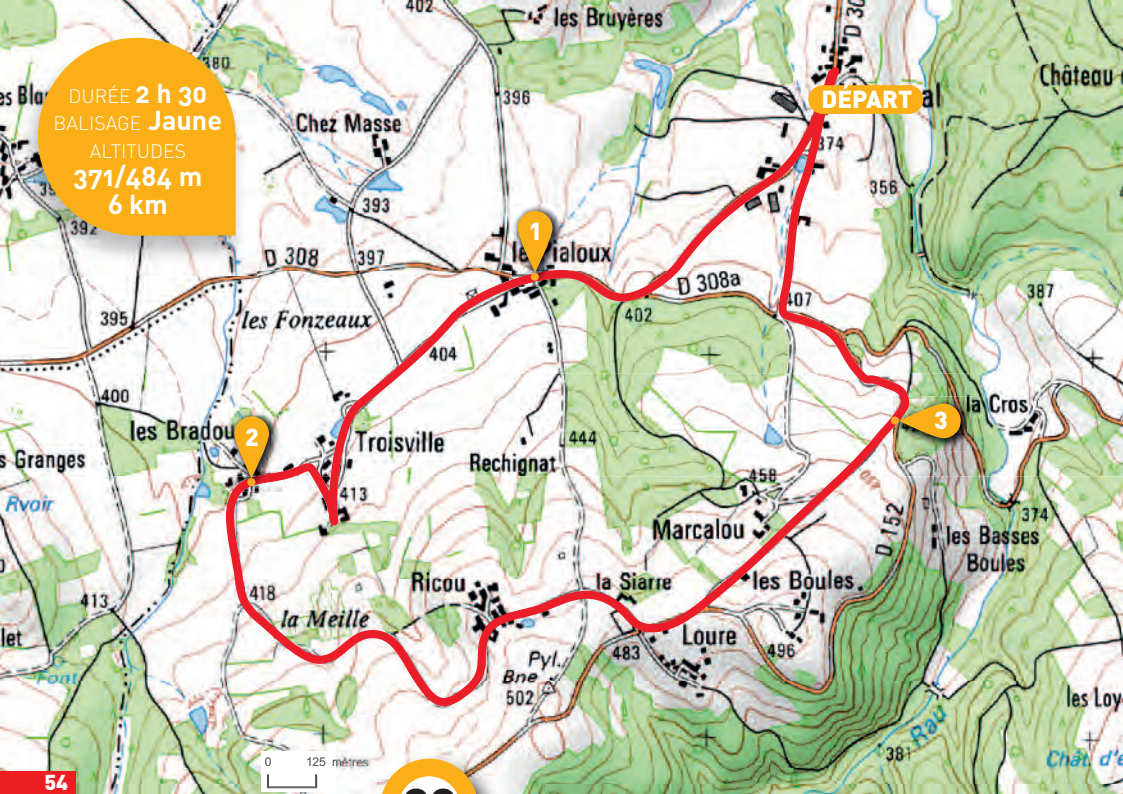
▲ Olivier et Liliane Richard
La Pêche / 63230 St-Jacques-d'Ambur / 04 73 87 74 51
olivier.liliane68@orange.fr

• Bio 63 • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 2 h 30
BALISAGE Jaune
ALTITUDES
371/484 m
6 km



54

ACCÈS AU DÉPART

Sermentizon
(à 20 mn de Thiers).



DÉPART

Du hameau de Lavallois (4 pupitres). Suivre la D 308 en direction de Courpière pour sortir du hameau, et continuer cette route jusqu'au croisement de la D 308 et de la D 308 A. Prendre à droite et aller jusqu'au Pialoux.

20

LE PISÉ

1 Sur la petite place du hameau, emprunter la route partant à gauche entre les maisons en direction de Troisville, longer l'étang puis continuer tout droit sur la route pour rentrer dans le hameau (*aller-retour dans le hameau pour admirer les maisons en pisé*). Revenir par la même route sur 30 m, puis emprunter le chemin de gauche entre les maisons. Tourner à gauche sur la route.

2 Dans les Bradoux, passer devant la croix en fer forgé puis suivre la route en face. Cette route devient un chemin que l'on suit tout droit. Au croisement, tourner à gauche et suivre le chemin jusqu'à



Ricou. À l'entrée du hameau, suivre la route à droite jusqu'à la Sierre. Au croisement, suivre la route à gauche (*vue sur Thiers*). 150 m plus loin, descendre la route à gauche en direction de Marcalou. Longer un mur puis continuer à descendre (*vue sur Sermentizon*).

3 Arrivé à la route, suivre celle-ci à gauche jusqu'à un croisement. Continuer sur la D 308 a à gauche, en direction de Lavallois. Faire 100 m puis, après les vignes, tourner sur le chemin de droite pour rejoindre Lavallois. Dans le hameau, suivre la route à droite pour regagner le chemin de départ.

FRUITS ET LÉGUMES

Bioverger de Piocel

Ferme de moyenne montagne en production fruitière (fruits à pépins et petits fruits) engagée en AB. Atelier de transformation de fruits en jus de fruits et compotes ; ouvert aux particuliers, professionnels, associations...

Produits : jus de pomme, pomme poire, pomme coing, pomme cassis, pomme cerise, pomme fraise, pomme framboise, pomme groseille.

Accueil : les samedis d'octobre à avril de 10h à 18h. Atelier de pressage à façon sur rendez-vous de septembre à janvier.

▲ Laurent Bodineau
Piocel / 63120 Sauviat / 09 69 80 15 11 / 06 83 58 33 30
www.bioverger.com

• Bio 63 • Saveurs du Livradois-Forez • FR CIVAM • La jonquille • Agrilocal63 • AB

VIANDES ET CHARCUTERIE

Ferme Auberge de l'Estre

Élevage bovin de race Limousine. Élevage porcs et volailles. Découvrez l'authenticité d'un restaurant à la ferme, dégustez les produits du terroir et les spécialités régionales issus des productions de la ferme. Grande grange en pisé avec mezzanine, cheminée, et une estre à l'extérieur.

Produits : volailles, viande de porc, charcuterie fraîche, conserves.

Accueil : les week-end, sinon sur rendez-vous.

▲ Sébastien et Gisèle Gardette
Le Rouvel / 63160 Neuville / 04 73 68 44 29
gardette@63.sideral.fr

• Bienvenue à la ferme

Ferme Geneste

Découverte des animaux (vaches, veaux et cochons) et de deux types de productions. Visite de la ferme : atelier de découpe de la viande, fabrication du fromage et dégustation (fromages de vache, briques, tomes de Ceilloux...).

Produits : viande de bœuf et de veau, Fourme d'Ambert fermière AOP, bleu d'Auvergne AOP, fromages de vache, briques, tomme de Ceilloux. Charcuterie de bœuf.

Accueil : les samedis matin de 8h30 à 12h, sinon sur rendez-vous. Visite de l'exploitation sur rendez-vous.

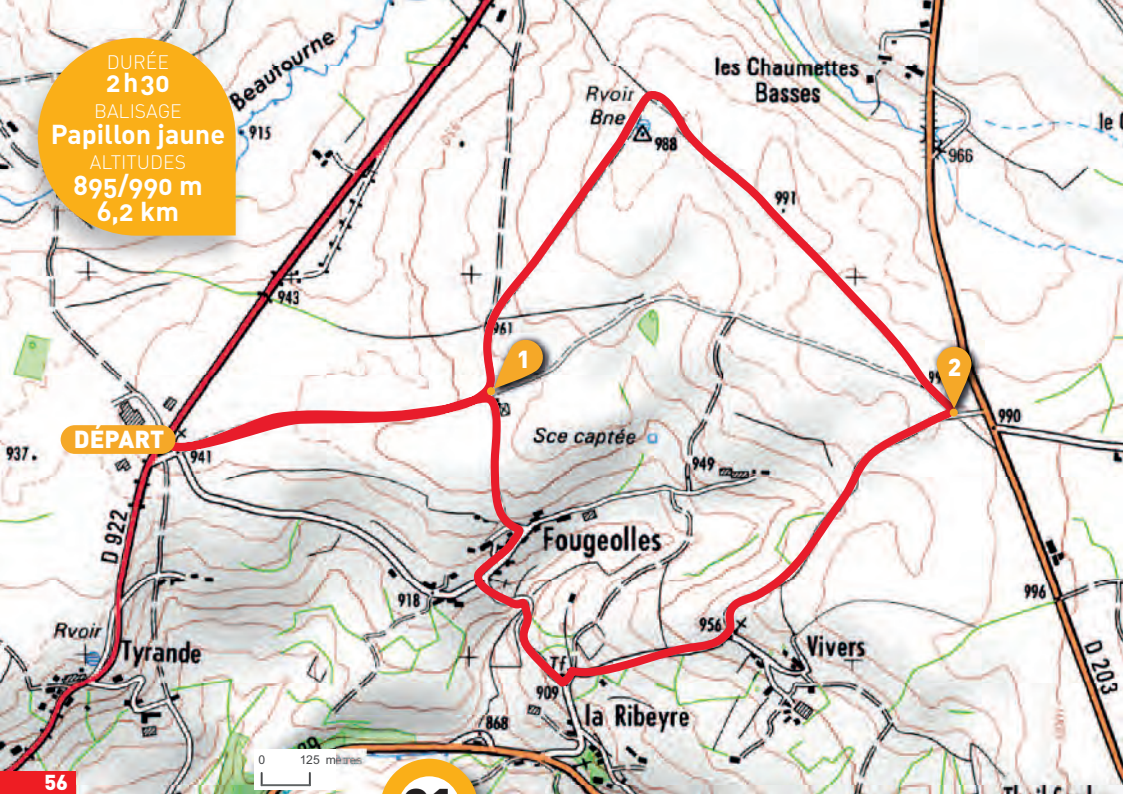
▲ Patrice Geneste
la-ferme-geneste.blog4ever

• FRCIVAM • Bienvenue à la Ferme • Association des Fromages d'Auvergne • Agrilocal 63 • AOP

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée

55

DURÉE
2h30
BALISAGE
Papillon jaune
ALTITUDES
895/990 m
6,2 km



56

ACCÈS AU DÉPART

À Rochefort-Montagne, au sud-ouest de Clermont-Ferrand, prendre la D 922 direction Laqueuille, Tauves. Le panneau de départ est situé juste avant le lieu-dit Tyrande, avant Tauves, à gauche de la D 922, en face d'une laiterie.

DÉPART

Du panneau de départ prendre le chemin perpendiculaire à la D 922 et à la première intersection s'engager à gauche sur un large chemin (vue sur le Sancy et les Monts du Cantal). Poursuivre pendant environ 1 km jusqu'à une intersection.

21

LE PLATEAU DE TAUVES



1

Tourner à gauche. Continuer sur 1 km et 150 m après un château d'eau (vue panoramique sur le Sancy, le Cantal, la Corrèze, le Plateau de Mille Vaches) tourner à droite. Longer la clôture à main gauche et franchir 4 échelles. Ignorer un chemin à droite et continuer tout droit jusqu'à une intersection en T avec une petite route.



57

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC des Croix de Chazelles

Démonstration de la fabrication du 14 au 31 juillet les jeudis à 16h30 et en août, les mardis et jeudis à 16h30. Durée: 1h30. Fromages au lait cru entier, transformés juste après la traite. La Fourme d'Ambert est douce et onctueuse, le bleu d'Auvergne, plus puissant.

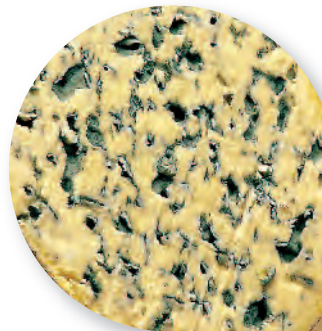
Produits : Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, bleu d'Avèze.

Accueil : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Les samedis de 10h à 12h et de 17h à 19h.

▲ Famille Vergnol / Chazelles / 63690 Avèze / 04 73 21 19 28
06 85 82 55 52 / www.vergnolfrere.com

• Bienvenue à la ferme • La Jonquille • Agrilocal63 • Association des Fromages d'Auvergne • AOP

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



2

Tourner à droite sur celle-ci. Au carrefour (croix à gauche) descendre à droite, laisser un premier chemin à droite, poursuivre la descente jusqu'à un transformateur au lieu-dit La Ribeyre. Tourner à droite direction Fougeolles. Monter jusqu'à une intersection en T (croix), tourner à droite, puis à gauche au croisement suivant. Continuer tout droit pour rejoindre le point 1, et tourner à gauche pour rejoindre le panneau de départ.





DURÉE **2 h 45**
BALISAGE **Jaune**
ALTITUDES
470/644 m
9,5 km

58

ACCÈS AU DÉPART

À la sortie nord de Riom, prendre la D 2144 direction Montluçon, prendre la D 17 à gauche avant le cimetière de St-Bonnet-près-Riom. Traverser Gimeaux et aller jusqu'au village de Teilhède. Parking place de l'Église.

DÉPART

Du panneau de départ (entre le cimetière et l'église) passer devant l'église, (église) et descendre la rue du Roy Louis. Face à une croix, partir à droite, descendre le chemin de la Garde et poursuivre jusqu'au ruisseau.

22

LE TOUR DU PUY GRAMMONT

1 Traverser le pont et partir à gauche. Continuer ce chemin jusqu'à un carrefour en T. Prendre à gauche, et au croisement suivant, monter en face. Emprunter à droite la rue du Treix. Au bout de la rue, tourner à gauche et à la fontaine, prendre immédiatement à droite la rue de Châtel. Monter la rue des Aigaux et poursuivre sur le chemin. Au croisement de 4 chemins (vue sur les villages de Teilhède et de Prompsat, la plaine de la Limagne) monter en face. Rejoindre un croisement en T sur le plateau. Partir à gauche et poursuivre jusqu'à une fourche inversée à l'entrée du bois.

2 Continuer le chemin et, au croisement suivant, aller tout droit. Rester sur le chemin principal jusqu'à une patte d'oie après la sortie du bois. Descendre le chemin du milieu et le poursuivre en restant sur la droite jusqu'à un croisement en contrebas du hameau du Bouquet.

3 Poursuivre en face. Sous le hameau des Briffons, quitter le chemin pour aller à droite. Descendre dans le bois par un chemin pierreux avant de franchir le ruisseau à gué. Au croisement suivant, rester à droite jusqu'à un croisement de 4 chemins après une cabane de chasseurs. Laisser le large



59

chemin pour descendre un sentier à droite bordé d'arbres. Au croisement suivant, aux premières maisons, traverser la petite route goudronnée et poursuivre le sentier en face, puis tourner à gauche entre les maisons pour rejoindre la route. L'emprunter à droite sur 30 m, virer à droite vers la croix, puis 100 m après, descendre par un chemin à gauche et poursuivre jusqu'à la route que l'on emprunte à gauche. Virer à droite avant le cimetière pour rejoindre le point de départ.

VINS

Christian Chaput

Visite de la cave.

Produits : vin mousseux "méthode traditionnelle" blanc et rosé.

Accueil : tous les jours hors dimanche, de préférence sur rendez-vous.

▲ Christian Chaput
11 rue Étienne-Clémentel / 63200 Prompsat
04 73 64 33 87 / 06 23 15 78 37 / chapchr@free.fr

• Fédération Viticole du Puy-de-Dôme • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 3 h
BALISAGE
Petit lapin
ALTITUDES
1227/1394 m
8,5 km

ACCÈS AU DÉPART
Col des Supeyres
(Valcivières, à 20 mn
d'Ambert).



DÉPART
Au bout du parking en montant vers le col, prendre à droite après une mare, puis tout de suite à gauche, un chemin qui longe la route (1^{re} pause). Monter en face, le chemin tourne à droite. Aux deux pattes d'oie suivantes, emprunter le chemin de droite. À la lisière de la hêtraie, prendre le chemin qui descend à gauche. À l'intersection, descendre la piste à gauche jusqu'aux jasseries des Supeyres (2^e pause). Continuer sur ce chemin.

23

LE COLPORTEUR DES JASSERIES



1 À la 3^e pause, le chemin monte vers une autre jasserie. Suivre la piste jusqu'à la jasserie rénovée. Passer à droite d'un bassin et emprunter un sentier herbeux se dirigeant vers une nouvelle jasserie. Tourner à droite juste 20 m avant celle-ci. Reprendre un chemin plus important à gauche et le laisser à 100 m pour virer sur un chemin herbeux à droite. Il se dirige vers un bois d'épicéas.

2 À la borne seigneuriale du Pialoux, suivre la lisière du bois d'épicéas puis couper une bonne piste. 200 m après la 4^e pause, descendre le chemin herbeux à gauche. Au confluent des eaux,

emprunter une sente à gauche, avant de retrouver un chemin plus marqué à droite. Il décrit un virage et longe le bois de Balayoux, puis s'en éloigne progressivement. On trouve la 5^e pause.

3 À l'intersection, prendre un chemin sur la droite. Dans le second virage, suivre tout droit le chemin herbeux (6^e pause). Descendre à droite à hauteur de la jasserie. Franchir un ruisseau et rester plus loin sur le chemin creux : on passe derrière une autre jasserie. Remonter à gauche jusqu'aux jasseries du Grand Genevrier. Traverser le hameau et atteindre la 7^e pause.



La jasserie du coq noir

La jasserie du Coq Noir est une ancienne ferme d'estive des monts du Forez, construite aux environs de 1880 et située à 1 265 m d'altitude. Sur place, l'association "Sur les traces du coq noir" propose des repas foreziens, une boutique de produits locaux, un espace muséographique, des spectacles, des balades nature, un jeu de piste...

Accueil : de mai à octobre.

▲ Le Grand Genevrier
63660 Saint-Anthème
04 73 95 31 33
ou 04 73 82 28 08
www.coq-noir.fr



4 Au parking du Grand Genevrier, monter la D 106 à gauche. Prenez une petite sente à gauche longeant la route. Emprunter-la sur environ 450 m puis tourner sur le chemin de gauche. Monter à droite sur le premier chemin herbeux. Continuer en face jusqu'à la D 106. La traverser pour prendre le chemin qui descend à droite. Garder ce même chemin jusqu'à la D106. L'emprunter à droite jusqu'au col.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Ferme des Supeyres

Petite exploitation de montagne (1 100 m d'altitude) sur la route des fromages AOP d'Auvergne, l'ensemble du lait produit est transformé en fromages fermiers. Les vaches sont en estive à la belle saison. La tomme de montagne a reçu le "Fermier d'or" en 2011.

Produits : Fourme d'Ambert AOP fermière, tomme de montagne, fourme de Valcivières.

Accueil : tous les jours de 10h et 12h30 et de 15h à 17h30 hors dimanche matin. Visite de l'exploitation en juillet et août les vendredis à 15h (3€ / personne).

▲ Antoine et Louis De Boismenu / Le Perrier
63600 Valcivières / 04 73 82 30 93 / www.supeyres.fr

• Association des Fromages d'Auvergne • AOP

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Francis Delobel

Exploitation familiale située au cœur des Monts du Forez.

Produits : miel de montagne, miel de bruyère, pollen.

Accueil : vente à la ferme toute l'année.

▲ Francis Delobel / Le Perrier / 63600 Valcivières
04 73 82 34 81 / francis.delobel@orange.fr

• Saveurs du Livradois-Forez • Bio 63 • AB

MUSÉE

Musée de la machine agricole et à vapeur Agrivap

Dans l'ancienne scierie Schroth, sont exposées de belles mécaniques d'autrefois : moteurs à vapeur, cylindres locomobiles, alambics, faucheuses, batteuses et autres tracteurs. Espace savoir-faire locaux : tresse et chapelets.

▲ Rue de l'Industrie, 63600 Ambert
04 73 82 60 42 / www.agrivap.fr

À voir aussi...

Moulin Richard-de-Bas, Musée historique du papier (Ambert)
Découverte de l'histoire du papier depuis ses origines et des différents supports d'écriture. Habitat papetier des XVIII^e et XIX^e siècles. Démonstration des différentes étapes de fabrication du papier.
▲ 04 73 82 03 11 / www.richarddebas.fr

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



LA FOURME D'AMBERT

La Fourme d'Ambert fait partie des 5 fromages AOP d'Auvergne. C'est un fromage à pâte persillée (ou bleu) au lait de vache qui se caractérise par sa douceur et son onctuosité.

Son origine remonte au Moyen-Âge, elle bénéficie des labels AOC depuis 1972 et AOP depuis 2006.

Riche d'un terroir unique situé sur les monts d'Auvergne et du Livradois-Forez, la fourme est aujourd'hui fabriquée principalement en fromagerie avec un lait qui lui donne une saveur unique aux arômes subtils de campanule et de bruyère. Les méthodes de fabrication, de la production du lait à l'affinage du fromage ont été perfectionnées du Moyen-Âge à nos jours pour être aujourd'hui détaillées précisément dans un cahier des charges qui fait l'objet de contrôles réguliers et indépendants. Plus de 5 000 tonnes de Fourme d'Ambert sont fabriquées chaque année par 6 fromageries et 4 producteurs fermiers (cf. liste). Autrefois, la production était exclusivement fermière et réalisée en estive, dans les jasseries, constructions basses aux toits de chaume. La fourme était fabriquée par les femmes en montagne pendant que les hommes restaient sur la plaine d'Ambert pour réaliser les travaux des champs. La fourme se vendait essentiellement sur le marché de la bourgade d'Ambert qui lui a donné son nom.



Plus d'informations sur www.fourme-ambert.com

Les producteurs fermiers de Fourme d'Ambert :

Ferme des Supeyres à Valcivières

▲ 04 73 82 30 93 - www.supeyres.fr

Gaec de l'Hermitage à Bourg-Lastic

▲ 04 73 21 87 63 - pierre.mestas@nordnet.fr

Gaec Geneste à Bongheat

▲ 04 73 68 40 87 - <http://la-ferme-geneste.blog4ever.com/>

Gaec des Croix de Chazelles à Avèze

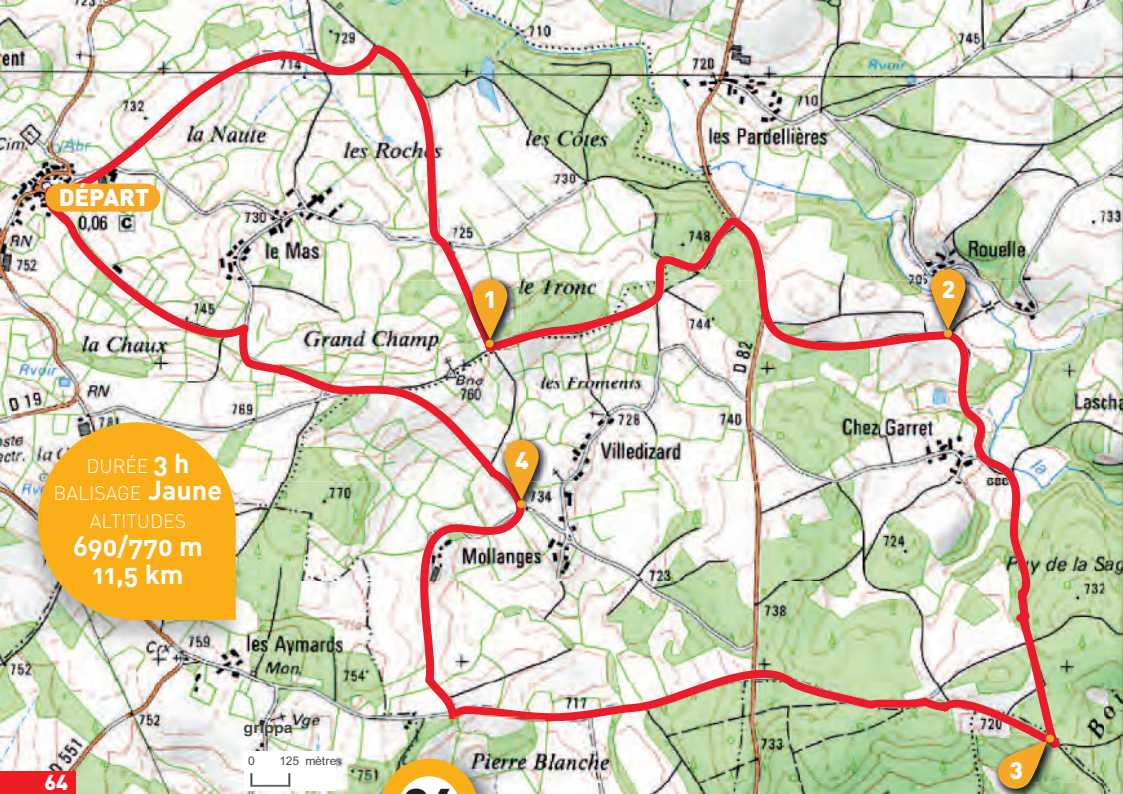
▲ 04 73 21 19 28 - 06 85 82 55 52 - www.vergnolfrere.com

La maison de la Fourme d'Ambert

Venez visiter la Maison de la Fourme pour découvrir l'histoire millénaire de la Fourme d'Ambert. Le bâtiment s'inscrit au cœur du centre historique de la ville d'Ambert et dans un contexte architectural qui mérite le détour : maisons moyenâgeuses à colombages, anciennes rues pavées... Au travers de la visite, vous pourrez découvrir toutes les étapes de la fabrication de la fourme de la traite des vaches à la transformation du lait, en passant par la présentation de nombreux ustensiles historiques mais aussi à travers l'histoire des Jasseries et de la vie en estive. La maison propose également dans le cadre de sa reconnaissance comme site remarquable du goût des ateliers du goût tout au long de l'année.

Plus d'informations sur www.maison-fourme-ambert.fr

→→ Et pour compléter votre visite, rien de tel que d'observer *in situ* l'élevage et la fabrication, directement à la ferme. Pour cela, suivez les panneaux de la Route des Fromages AOP d'Auvergne !



FRUITS ET LÉGUMES

EARL Arfeuille

Annie et Jean-Louis proposent les plants mais aussi de délicieuses pommes de terre de consommation. Appréciables sur les tables de renom, elles rehausseront également la vôtre pour le plus grand plaisir de vos convives.

Produits : pommes de terre Altesse, Noisette, Monon, Charlotte, Bintje, Rosabelle, Carrera.

Accueil : du lundi au samedi de 8h à 18h30, les dimanches de 8h à 12h.

▲ Annie et Jean-Louis Arfeuille / Lachaux
63380 Condat-en-Combraille / 04 73 79 00 41 / 06 10 48 57 27
earl.arfeuille@orange.fr

• Terroir des Combrailles • La Jonquille • FRCIVAM

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC de Beauclair

Ferme en Agriculture Biologique avec fabrication de fromages de pays au lait de nos vaches montbéliardes. Location d'un gîte de 12 à 14 places situé à 50 m de la ferme.

Produits : Tomme de Chateaubrun, bleu de Chateaubrun, fromage blanc, tomme chauffée pressée, crème.

Accueil : tous les jours.

▲ Isabelle Neron et Laurent Fraïsse
Chateaubrun / 63620 Voingt / 04 73 21 76 94 / 06 37 57 59 48
www.chateaubrun.free.fr

• Bio 63 • Accueil Paysan • Terroir des Combrailles • AB

VOLAILLES

GAEC des Lilas

Produits : fromages fermiers, volailles de la ferme.

Accueil : tous les jours hors dimanche.

▲ Bernadette, Eliane et Thierry Bony / Villemeyre / 63620 Giat
04 73 21 71 43 / 06 83 94 30 91 / bonyvillemeyre@wanadoo.fr

• Bienvenue à la ferme



24

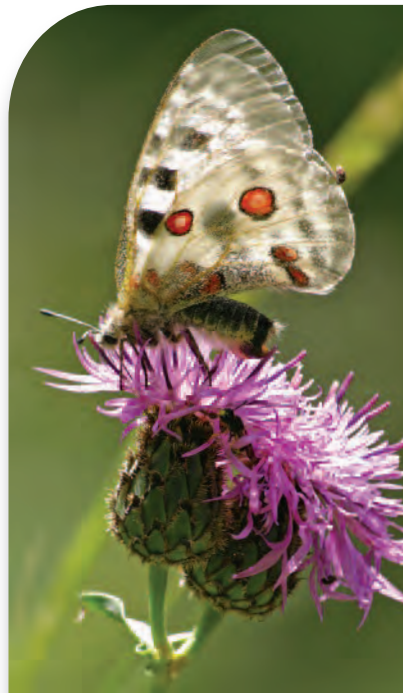
LA VOIE D'AGRIPPA

1

L'emprunter à gauche et le suivre jusqu'à l'intersection suivante. Aller à gauche puis prendre le chemin suivant à droite. Descendre jusqu'à la route et monter à droite sur 300 m. Virer à gauche et continuer à droite en sous-bois. Poursuivre ensuite entre les prés jusqu'à une fourche.

2

Monter à droite une large allée jusqu'à un chemin goudronné. Descendre à gauche le long de la Ribière et monter à droite avant le pont. Au croisement, continuer tout droit, ignorer les chemins de part et d'autre jusqu'à un large croisement.



3

Bifurquer à droite et continuer sur 800 m en laissant les chemins de part et d'autre. Au niveau d'une zone dégagée, tourner à gauche, puis tout de suite à droite pour longer l'ancienne voie romaine sur 100 m. Prendre à gauche une large allée forestière. Traverser la D82 et poursuivre sur 800 m. Peu avant quelques maisons, tourner à droite. Contourner le hameau de Mollanges, et continuer sur la route jusqu'au premier chemin.

4

L'emprunter à gauche. Avancer (vue sur le massif du Sancy) jusqu'à une fourche. Rester à droite, et descendre à droite au niveau d'une grande croix. Emprunter le premier chemin à gauche puis celui de droite et poursuivre jusqu'au point de départ.

ACCÈS AU DÉPART

Entre Pontaumur et Aubusson, sur la D941, prendre la direction de Condat-en-Combrailles. Suivre la D82, puis la D19. À Voingt, parking derrière l'église.

DÉPART

Face au panneau de départ en contrebas de l'église, prendre à gauche la ruelle entre les maisons. À la route, descendre à droite sur 100 m puis bifurquer sur le premier chemin à gauche entre pâturages. À la fourche monter à droite puis rester encore à droite à la patte d'oie. Au chemin goudronné, tourner à gauche et monter de suite à droite jusqu'à un chemin transversal.

DURÉE 5 h 30
BALISAGE Vert
ALTITUDES
948 / 1225 m
18 km



66 MONTAGNE D'ESCOUFORT BAS

ACCÈS AU DÉPART

À partir de Besse, prendre la D 36 en direction de Compains. Au Pont d'Anglard, bifurquer à gauche sur la D 127, jusqu'à St-Anastaise.

DÉPART

Au cimetière, descendre la route sur 50 m, à l'intersection aller à droite puis prendre le chemin de gauche (*Chapelle St-Anastaise*). Traverser la D 127, entrer dans Larzallier, et partir à gauche avant la fontaine pour atteindre Lignerolles. Traverser une nouvelle fois la D 127, et prendre le chemin en face jusqu'à un carrefour de quatre chemins.

25

LE LAC DE BOURDOUZE

1 Continuer tout droit sur 100 m, et bifurquer sur la gauche. Après le portillon, suivre les barbelés qui conduisent jusqu'à la ligne de crête surplombant la vallée et un chaos rocheux. Longer la clôture qui mène à la route que l'on emprunte à gauche, jusqu'à l'entrée du bois. Prendre le premier sentier à droite. À la sortie du bois, suivre la trace parallèle à la forêt en direction d'un buron (*beau panorama sur le massif du Sancy, sur la droite*).

2 Au niveau du buron, continuer tout droit vers la forêt (*laisser l'abreuvoir à gauche, en contrebas*). La traverser pour rejoindre

Fleurs sauvages

Cueillette et transformation de plantes médicinales. Initiation aux techniques de transformations des plantes médicinales (baumes, huiles solaires ou teinture mère suivant la saison).

Produits : Baumes

Accueil : à la ferme du mardi au samedi, de 9h à 18h, sur RDV.

▲ Le Bourg, 63610 Valbelex
06 64 48 27 65
www.fleurssauvages.fr

la route et la suivre, à droite sur 300 m. (*À ce point, raccourci – non balisé – en suivant la D 26 menant directement au village des Chirouzes*)

3 Bifurquer sur le chemin à droite, pour rejoindre Champs. Après la ferme, prendre le chemin à gauche du hangar, le suivre à flanc de coteau, jusqu'à la hêtraie. Descendre à gauche dans le bois, traverser le ruisseau, rejoindre la D 127 et emprunter le chemin en face jusqu'à Anglard.

4 Traverser le village et partir à droite jusqu'à la D 36. Continuer tout droit pour la traverser et atteindre le lac. Le longer par la gauche jusqu'à une zone marécageuse.

5 À ce niveau, partir à gauche dans le bois, le longer, puis monter à gauche jusqu'à une ruine. Continuer à droite, et rejoindre la route.

6 À la stèle, emprunter à droite la D 26, puis le premier chemin à gauche, rejoignant le hameau des Chirouzes. Prendre la première route à gauche (*signalétique C.G.*). À la patte d'oie, descendre à gauche, pour rejoindre le point de départ.



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC du Lac Pavin

Exploitation située à 1 150 m d'altitude, à deux pas du lac Pavin. Surface toute en herbe pour un cheptel de vaches montbéliardes.

Produits : Saint-Nectaire fermier.

Accueil : tous les jours.

▲ Famille Maruel / Péalat / 63610 Besse-et-Saint-Anastaise
04 73 79 51 30

• La Jonquille • AOP

Ferme La Clef des Champs

Visite de la ferme, des animaux, découverte de la fabrication du Saint-Nectaire, dégustation. Initiation aux premières étapes de la fabrication du Saint-Nectaire, animations enfants.

Produits : Saint-Nectaire fermier, charcuterie, brioche à la tomme.

Accueil : vente tous les matins. Visites sur rendez-vous.

▲ Philippe Grampeyre / Champs
63610 Besse-et-Saint-Anastaise / 04 73 96 32 91
06 75 54 71 40
<http://fermelaclefdeschamps.monsite-orange.fr>

• Association des Fromages d'Auvergne • AOP

Les Bonheurs de Sophie La Grange à Ludo

Table d'hôte, table paysanne. Visite de la bergerie, de la traite à la main et de la fromagerie. Menu du terroir avec produits de la ferme et/ou produits AB.

Produits : fromages de brebis et de chèvre.

Accueil : tous les jours hors vendredis, à partir de 17h30 pour la visite, et de 19h pour la vente. Tous les soirs sur réservation hors vendredi pour la restauration.

▲ Sophie Landais / Serre-haut
63610 Besse-et-Saint-Anastaise / 06 13 25 02 82 /
<http://www.lagrangéaludo.fr>

• Bio 63 • Accueil Paysan • AB

GAEC le Cabanon

Produits : fromages, beurre, brioche à la tomme.

Accueil : tous les jours de 9h à 19h.

▲ René Champeix / Les Combes / 63610 Compains
04 73 71 20 17 / 06 87 07 70 36 / www.ferme-champeix.fr

• FRCIVAM • La Jonquille

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 4 h 15
BALISAGE Vert
ALTITUDES
890/1195 m
11,5 km



68

ACCÈS AU DÉPART

De Murol, au sud-ouest de Clermont-Ferrand, prendre la D 996 direction Le Mont-Dore. Passer le lac Chambon puis tourner à gauche pour entrer dans le village de Chambon-sur-Lac. Se garer place de la Fontaine.

DÉPART

Du panneau de départ, emprunter la rue en sens interdit, prendre à droite le chemin des Ponts, rejoindre une route, la suivre à droite sur 20 m et tourner à gauche chemin des Chirbes. Rejoindre une route, la traverser et monter en face. Prendre ensuite à droite un chemin en direction du "pré Soubre" (vue sur le lac Chambon, la vallée

26

LA COUZE DE SURAINS



de Chaudefour et le massif du Sancy). Poursuivre jusqu'à une clôture au bout du chemin.

1 La franchir et monter à gauche en longeant le bord du pré. Après avoir passé un escabeau, obliquer à droite. Rejoindre une route (escabeau) et la suivre à gauche. Au croisement avec la D 996, tourner à gauche en direction de Bressouleille. Dans le village, aller jusqu'au 2^e embranchement à droite.

2 Monter à droite (labrevoir, croix, four banal) et continuer toujours dans cette rue en gardant la droite jusqu'à la sortie du village. Poursuivre par un chemin, traverser un ruisseau sur une passerelle,



remonter et passer devant une maison. Aller jusqu'au croisement et prendre le chemin herbeux de droite. À la fourche garder la droite, puis au croisement suivant prendre à gauche le chemin qui mène à Surains. Ignorer les chemins de droite et de gauche et longer les maisons jusqu'à un croisement.

3 Descendre à gauche puis tourner à droite au premier croisement et continuer à descendre tout droit (vue sur les monts du Livradois et le château de Murol). Après une forte descente, traverser un ruisseau (cascades). Le chemin continue à descendre dans le bois, traverse la couze de Surains et remonte en face. Rester sur ce large chemin jusqu'à la jonction avec une route.

4 Prendre en face un large chemin qui mène à un hameau. Traverser la route et descendre en face dans le hameau. Poursuivre la descente sur ce chemin en laissant deux chemins à gauche, continuer sur la petite route et traverser le ruisseau. Le longer pour rejoindre le point de départ.

Ferme de la Palfichade

La ferme se situe à 1200 m d'altitude sur le massif du Sancy, à côté de la réserve naturelle de la Vallée de Chaudefour. Un circuit découverte est proposé autour de la ferme ainsi qu'une animation "four à pain".

Produits : Plantes séchées, pommade arnica, macération solaire de calendula.

Accueil : du 1^{er} mai au 15 octobre sur réservation.

▲ Brigitte Beernaert
La Palfichade 63790
Chambon-sur-Lac
04 73 88 69 75 / 06 11 59 25 10
palfichade@wanadoo.fr

• Bienvenue à la ferme • Agrilocal63

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

GAEC Les Ruchers du Sancy

Produits : miel de montagne, miel de pissenlit, pain d'épices.

Accueil : tous les jours. Visite du 15 mai au 15 septembre.

▲ Georges Sarliève / La Caire 63790 Chambon-sur-Lac
04 73 88 65 62 / www.ruchersdusancy.com

• Bienvenue à la ferme • Agrilocal63

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC de Laval

Produits : Saint-Nectaire.

Accueil : tous les jours

▲ Estelle et Alexandre Gratadeix / Laval 63710
Le Vernet-Sainte-Marguerite / 04 73 88 68 69 - 06 28 30 29 79

GAEC Tixier

Découverte des secrets de fabrication du Saint-Nectaire.

Produits : Saint-Nectaire, tomme fraîche.

Accueil : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 20h.
Visite/démonstration en juillet et août les jeudis, vendredis et samedis à 9h15 sur rendez-vous.

▲ Josette Tixier / Beaune-le-Froid 63790 Murol / 04 73 88 62 09
04 73 88 81 10

• Association des Fromages d'Auvergne • AOP

69

GAEC des Monts-Dores

Découverte de la fabrication du Saint-Nectaire

Produits : Saint-Nectaire.

Accueil : tous les jours 9h à 12h et de 14h à 20h.

▲ Éric et Stéphane Pons / Rue des Bruyère / Beaune-le-Froid
63790 Murol / 04 73 88 64 75

• Association des Fromages d'Auvergne • AOP

GAEC de la Route des Caves

Découverte des étapes de la fabrication du Saint-Nectaire.

Produits : Saint-Nectaire.

Accueil : tous les jours. Visite guidée de la fabrication de 10h à 12h.

▲ Famille Roux, Caroline Borrel / Beaune-le-Froid 63790 Murol
04 73 88 65 85 / 06 66 47 87 16 / 06 09 69 33 92
caroline.borrel@orange.fr

• Association des Fromages d'Auvergne • AOP

GAEC de l'Oiseau

Visite guidée de l'exploitation et découverte de la fabrication du Saint-Nectaire. Dégustation.

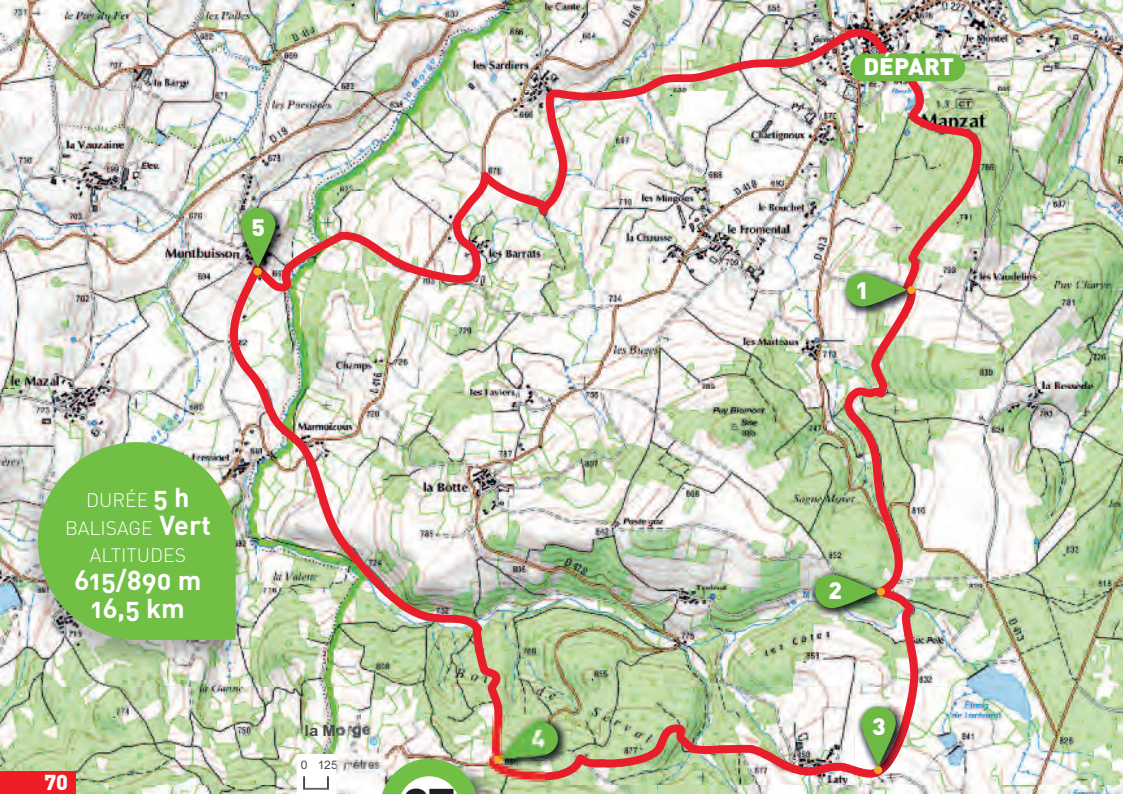
Produits : Saint-Nectaire, yaourts à boire, charcuterie.

Accueil : tous les jours, visite guidée de la fabrication du Saint-Nectaire de juin à septembre hors dimanche.

▲ Famille SARLIEVE / Montaleix 63790 Chambon-sur-Lac
06 12 07 65 78 - www.saintnectaire-ferme-oiseau.com

• Association des Fromages d'Auvergne • AOP

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 5 h
BALISAGE Vert
ALTITUDES
615/890 m
16,5 km

70

ACCÈS AU DÉPART

De Châtel-Guyon (nord de Clermont-Ferrand), emprunter la D 227 en direction de Manzat. À Manzat, monter devant l'église puis vers le collège René Cassin. Parking derrière le collège.

DÉPART

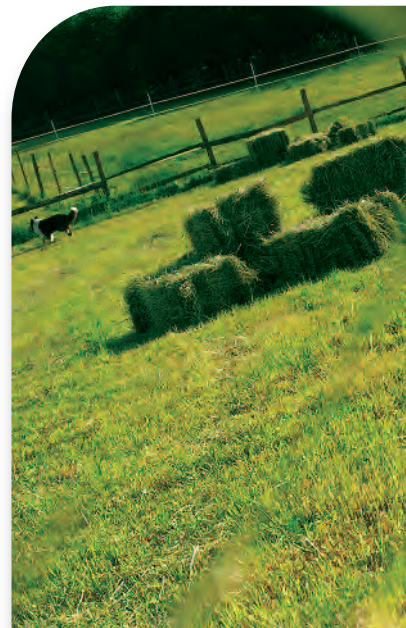
Du panneau de départ, monter la rue du Château d'Eau. À la fourche, prendre à gauche et monter jusqu'au replat. À une nouvelle fourche, suivre à droite jusqu'à un croisement en T (vue sur la vallée de la Morge, le puy de Blomont, le plateau des Combrailles).

27

AUX SOURCES DE LA MORGE

1 Monter à gauche, puis à 30 m à droite sur un chemin entre deux pâturages. À la jonction avec un autre grand chemin, descendre en face sur 100 m puis monter à gauche. À la D 413, continuer en face. Au croisement en T, prendre à droite sur quelques mètres jusqu'à un autre croisement.

2 Descendre à gauche, franchir la Morge. Au croisement en T, poursuivre à droite (au premier replat, vue sur l'étang de Lachamp ; panneau d'information) jusqu'à une route goudronnée (croix en pierre).



3 Gagner le hameau de Laty par la droite. Prendre la première rue à gauche puis à droite. À la sortie de Laty, monter le chemin à gauche. Au croisement, prendre en face, le long du bois de résineux. Franchir un ruisseau à gué et monter en face. Rejoindre un grand chemin que l'on suit à droite sur 30 m. Face à une croix de bois peint, emprunter le chemin à gauche. Poursuivre en forêt en ignorant tous les chemins montant à gauche et continuer jusqu'à la D 418.

4 Suivre la route à droite sur 30 m et s'engager à gauche dans le chemin qui descend dans le bois. Franchir la Morge par une passerelle de grosses pierres plates (glissante) et suivre à gauche le chemin parallèle au cours de la rivière. À une fourche monter le chemin de droite. Avant Marmoizoux, descendre à gauche, traverser la D 416 et continuer dans le chemin herbeux qui franchit à nouveau la Morge. Au croisement en T, poursuivre à droite et atteindre la route qui conduit, à droite, jusqu'à Montbuisson.

5 À la première maison de Montbuisson, descendre à droite vers la Morge, obliquer à gauche pour la longer puis à droite pour la franchir. Monter jusqu'à la D 413. Poursuivre en face ; au bâtiment agricole, descendre à gauche vers le hameau des Barrats. Sur la placette (croix mémoriale dans un jardin privé), prendre à gauche jusqu'à la D416, que l'on emprunte à droite sur 300 m. S'engager dans le premier chemin à droite. Ce chemin oblique à gauche puis rejoint Les Sardiers. À la première maison du hameau, descendre à droite. À tous les croisements suivants, continuer en face, jusqu'à Manzat pour rejoindre le point de départ.



FRUITS ET LÉGUMES

La Ferme Lannareix

Près de Manzat, Marcel Lannareix produit quelques-unes des meilleures variétés de fraises, dans les conditions requises par "Fraises de France". Labellisée Montagne, à 700 m d'altitude, sa production régale les amateurs de fruits rouges.

Produits : fraises.
Accueil : en fin de semaine sur rendez-vous.
 ▲ Marcel Lannareix
 La Vareille / 63410 Vitrac / 04 73 86 61 42
 • Terroir des Combrailles • Agrilocal 63

VIANDES ET CHARCUTERIE

Ranch'O'Palles

Visite sur le terrain avec explications de relations bovins / chevaux / pâture. Élevage de Salers en plein air intégral sur un système exclusivement herbager. Rôle des bosquets, haies... Pourquoi le choix de l'AB : Manger moins mais mieux.

Produits : caissettes de veaux ou jeunes bovins race Salers.
Accueil : tous les jours. Visite. Vente de viande sur commande. Balades à cheval, poney sur rendez-vous, à l'heure ou à la journée.
 ▲ Alain Groslier
 Les Palles / 63410 Charbonnières-Les-Vieilles
 06 75 27 90 02 / www.ranch-o-palles.fr
 • Bio 63 • Accueil Paysan • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 10 km depuis le point de départ de la randonnée

71



DURÉE 4 h 15
BALISAGE Vert
ALTITUDES
860/1020 m
14,5 km

72

28

LAC DE LA CRÉGUT

ACCÈS AU DÉPART
De Besse-en-Chandesse, prendre la direction Super-Besse D 978. Au rond-point continuer sur la D 978. Prendre à droite la D 203 sur 5 km, puis à gauche la D 614 sur 7 km et continuer sur la D 30 pour entrer dans Saint-Genès-Champespe : le panneau de départ est en bordure de la route à droite sous le terre-plein de l'église.

DÉPART

Du panneau de départ, passer devant la mairie. Immédiatement après le monument aux morts descendre une ruelle à gauche entre des maisons jusqu'à la route (fontaine). Prendre à gauche sur une cinquantaine de mètres puis tourner à droite. Continuer sur la route (croix en pierre sculptée) jusqu'à l'entrée du village de Charlut.

- 1 Prendre à droite un petit chemin herbeux, puis tourner à gauche pour rejoindre la route que l'on suit à droite pour sortir du hameau (vue sur l'Artense et les monts du Cantal). À la fourche, rester sur la droite. Continuer en ignorant tous les chemins de part et d'autre sur 3,5 km environ jusqu'au Lac du Taurons qu'on longe jusqu'à son déversoir.
- 2 Tourner à droite. Cent mètres plus loin, après une signalétique EDF prendre à gauche un sentier qui descend à travers bois pour rejoindre les bords de l'étang de La Crégut. Le longer jusqu'à une passerelle. Le sentier rejoint la D 30. La traverser en



direction du lac de La Crégut. Le longer sur 1,5 km environ. À l'extrémité, ignorer deux chemins sur la gauche, et s'engager sur une piste à droite dans une montée abrupte le long d'un ru. Au chemin d'exploitation, tourner à gauche, et encore à gauche à l'intersection suivante. Rejoindre le chemin d'exploitation que l'on emprunte à gauche sur 50 m. Virer à droite dans le bois. Au croisement en T, prendre à gauche un large chemin et descendre jusqu'à un croisement.

- 3 Tourner à droite pour contourner le lac du Tact. Emprunter la chicane à gauche et suivre une trace dans la lande pour atteindre l'extrémité du lac. Bifurquer à droite et monter à travers bois. Au croisement en T prendre à droite et poursuivre jusqu'à l'entrée du village de Laspialade.
- 4 Traverser le village (vue sur les monts du Cantal). À la dernière ferme, continuer dans un chemin creux et poursuivre dans le bois. À la patte d'oie, prendre le chemin du milieu. Rester sur le chemin principal et monter jusqu'à une intersection (ferme des Vergniauds). Partir à gauche et rejoindre la D88. L'emprunter à droite pour retrouver le point de départ.



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

GAEC du Midi

Produits : Saint-Nectaire fermier
Accueil : tous les jours hors dimanche, magasin fermé de 12h30 à 14h30.
▲ Robert, Isabelle et Nicolas Guittard
La Vergne / 63850 Saint-Genès-Champespe
04 73 22 34 61 / midi.guittard@wanadoo.fr
• AOP

73

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Les Butineuses de la Roche

Produits : miel de montagne, miel de fleurs sauvages, miel d'acacia, miel de chataignier, pain d'épices, bougies en cire.
Accueil : tous les jours sur rendez-vous.
▲ Sophie Benoit
Roche-Montagne / 63680 Saint-Donat
04 73 22 32 84 / 06 18 61 61 33

MUSÉE

Maison des fromages d'Égliseneuve-d'Entraigues

Exposition d'outils qui servaient à la fabrication du fromage. Information sur les visites de ferme et points de vente.
Accueil : tous les jours en été. Les mercredis matin et les samedis après-midi en juin et septembre.
▲ 04 73 71 92 65 / 04 73 71 90 13

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE **4 h 45**
BALISAGE **Vert**
ALTITUDES
495/700 m
16,5 km

ACCÈS AU DÉPART

Rejoindre Vergheas, à 65 km au nord-ouest de Clermont-Ferrand, via Pontaumur. Dans Pontaumur centre, prendre droite la D 987 jusqu'à Tingaud, puis à gauche la D 80 jusqu'à Vergheas, via Biollet.

DÉPART

Du panneau de départ, situé en contrebas du chevet de l'église de Vergheas (*église du XXI^e siècle avec Vierge en majesté, Maison des notaires royaux*), prendre la D 80 direction Biollet. À la dernière maison, monter à droite direction Chapelle de la Vierge. À la croix en pierre, prendre le chemin à gauche. À la 1^{re} fourche (à 50 m) poursuivre tout droit jusqu'à la fourche suivante.

29

LA ROCHE D'AGOUX

- 1 Descendre à gauche jusqu'à la route. S'engager à gauche et aussitôt à droite pour traverser La Vierge. Franchir le ruisseau et prendre à droite (bâti intéressant, scierie hydraulique, moulin, jardin botanique). À la sortie du hameau, prendre la direction Le Bois. Poursuivre la montée (vue sur Vergheas,) traverser une hêtraie et aller jusqu'à une route.
- 2 La prendre à droite puis, à 50 m, emprunter un chemin à gauche bordé de murets, jusqu'à une autre route. Partir à gauche jusqu'à Roche d'Agoux. Poursuivre à gauche sur la D 103 jusqu'au Rocher d'Agoux (*sur le bloc de quartz, vue à 360°*).



- 3 Prendre le chemin à gauche, jusqu'à un croisement contigu à une prairie enserrée dans la forêt. Descendre à droite jusqu'à la ferme de la Grange du Bois. À la route, aller à gauche sur 100 m. À hauteur d'un hangar,



continuer à droite sur un chemin. Au premier croisement de quatre chemins, descendre à gauche jusqu'au Cheix. Traverser la D 517, et 50 m plus loin, prendre à gauche un chemin jusqu'à un croisement (sous une ligne téléphonique).

- 4 Monter à gauche jusqu'à Saint-Maurice-près-Pionsat. À la croix en fer, traverser la D 521 puis la D 988 vers Saint-Maurice centre. Descendre la route entre le monument aux morts et le lavoir, jusqu'à la sortie du village. Continuer de descendre à gauche par le premier chemin. Remonter vers Villeboucheix jusqu'à la D 988 (plan d'eau).



VIANDES ET CHARCUTERIE

La Ferme de Fanny

Vous pourrez découvrir l'environnement dans lequel vivent les vaches, les cochons, les chèvres et les lapins, et partager avec eux un moment de complicité. Visites possibles toute l'année sur réservation. La ferme est également productrice d'énergie. Vous pourrez y découvrir une centrale photovoltaïque de 34,2KW.

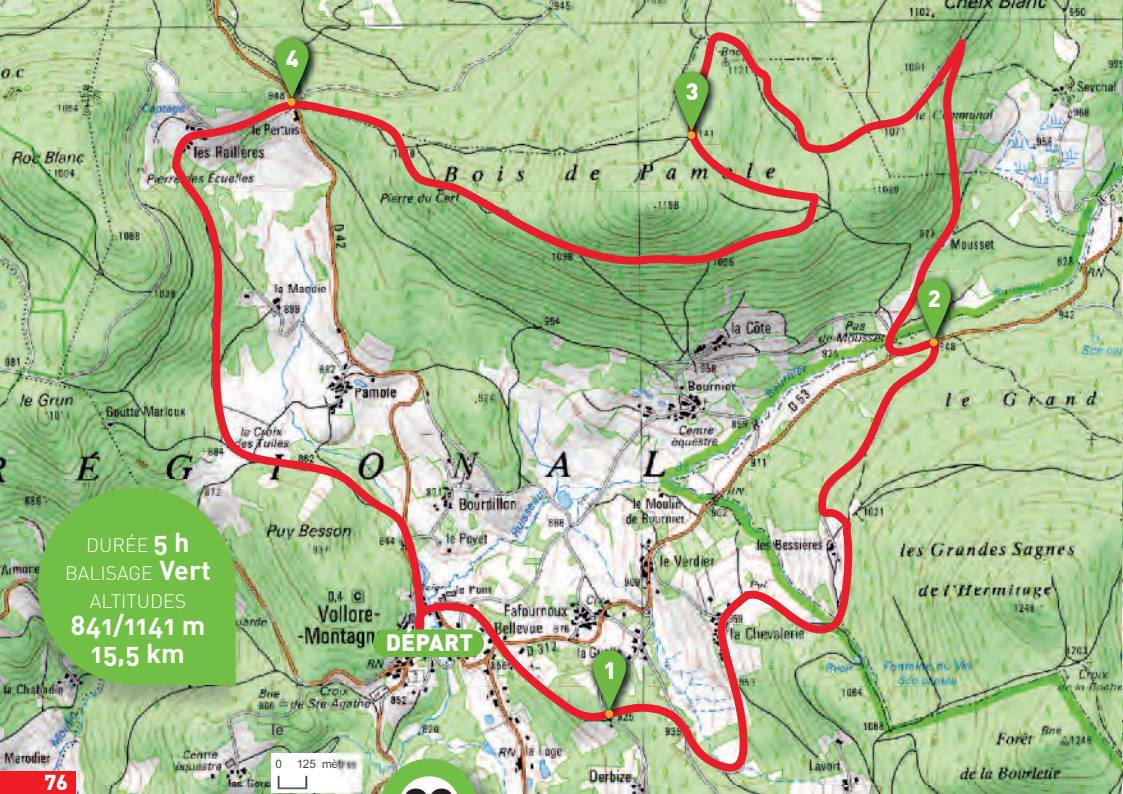
Produits : viande de veaux, vaches et de porcs.

Accueil : tous les jours.

▲ Stéphanie Duprat
Puy-Foulhoux / 63330 Bussières / 04 73 52 60 23
06 20 82 52 56 / lafermedefanny.canalblog.com

• Bio 63 • Agrilocal63 • Bio Combrailles • AB

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



DURÉE 5 h
BALISAGE Vert
ALTITUDES
841/1141 m
15,5 km

76

ACCÈS AU DÉPART

Vollore-Montagne
(à 30 mn de Thiers).

30

LA PIERRE PAMOLE

DÉPART

Dans le village près du restaurant, au niveau du panneau d'information. Prendre la route jusqu'au carrefour avec celle de Viscomtat, prendre à droite direction Noirétable et tourner à gauche de l'ancien hôtel du Pont. On monte jusqu'à la route que l'on traverse pour continuer à monter (point de vue sur la plaine de la Dore, la Limagne, les buttes volcaniques de la Comté et au loin la Chaîne des Puys, le massif du Sancy et le massif du Cantal)

1 En haut de la côte, traverser la route pour continuer à monter. À la route suivante, continuer tout droit en direction de la Chevalerie (point de vue sur la Chignore). À la dernière maison de la Chevalerie, continuer à monter à droite. Au relais télé, continuer par le chemin. 50 m après une boucle du chemin, prendre un petit sentier qui monte à droite. Dans la clairière, prendre un chemin qui descend à gauche ; en bas de ce chemin, prendre la piste à droite.

2 À la route, prendre à gauche, puis au carrefour suivant, 2 fois à droite direction Mousset, dépasser le hameau et continuer à monter. Sur une grande



place de stockage de bois, on laisse la piste à droite pour continuer tout droit. Au carrefour suivant, on continue à monter en gardant toujours cette large piste.

3 Dans une clairière (possible aller-retour à Pierre Pamole en prenant le chemin à gauche qui monte légèrement : au sommet, circuler autour de l'amas rocheux qui permet d'embrasser le paysage, depuis au sud, le Cantal, le Sancy, à l'est les buttes volcaniques du billomois et de la Comté, la Chaîne des Puys, au Nord Montlune, le bourg d'Arconsat, et à l'ouest, les Monts du Lyonnais, les Alpes et le Massif du Forez et son sommet, Pierre sur Haute), emprunter le chemin qui descend dans les bois derrière le panneau indiquant "Pierre Pamole". Au carrefour suivant, emprunter le chemin à droite (Arbre du Diable) et continuer tout droit pour rejoindre le Pertuis.

4 Traverser la D42 pour prendre en face. Au carrefour suivant, on descend à gauche dans le hameau des Rallières que l'on traverse. On continue par le même chemin. À un carrefour en T, on prend à gauche.

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Cité de l'Abeille

La ferme d'abeilles (150 ruches) développe une activité diversifiée qui allie récolte, élaboration sur place de produits à base de miel, visites commentées par l'apiculteur. La visite guidée dure 1h15 : explications sur la vie des abeilles, exposition, dégustation.

Produits : miel, chocolat au miel, pain d'épices, nougat, miel divers selon les récoltes, nectar d'aveline, pâte à tartiner (miel ou noisette).

Accueil : vente de produits tous les jours en juillet et août de 10h à 12h et de 14h à 19h. Visite de la cité de l'abeille tous les jours en juillet et août de 15h à 17h. Tartinerie tous les jours en juillet et août de 15h à 19h. Sinon sur rendez-vous.

▲ Alain Benoit A La Guillaume
Le Champet / 63250 Viscomtat / 04 73 51 91 13
06 30 82 20 05 / www.lacitedelabeille.fr

• Saveurs du Livradois-Forez • Agrilocal 63

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Ferme de Derbyze

Dans un cadre verdoyant, avec un magnifique point de vue sur la Chaîne des Puys, à 1 000 m d'altitude, venez visiter et déguster les produits de la ferme de Derbyze, petite exploitation conduite en extensif, où les animaux pâturent dès les beaux jours jusqu'au froid de l'hiver.

Produits : fromage de chèvre, fromage de vache, yaourt.

Accueil : tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h hors lundis. "Relai équestre" avec prestation d'accueil et d'hébergement pour chevaux et cavaliers.

▲ Jessie Goutorbe
Derbize / 63120 Vollore-Montagne / 04 43 14 62 93
jessiegoutorbe@orange.fr

• Saveurs du Livradois-Forez

Ces adresses sont situées dans un rayon de 5 km depuis le point de départ de la randonnée



77



OÙ FAIRE VOTRE MARCHÉ ?

Les villes et villages du Puy-de-Dôme organisent leurs marchés tout au long de l'année. Marchés bio, d'été, nocturne... Retrouvez les jours et dates de marché sur www.planetepuydedome.com rubrique agenda.

La Ruche qui dit oui

Aujourd'hui, 368 Ruches en France mettent en relation producteurs régionaux et consommateurs. Les producteurs alimentent les Ruches et les consommateurs bénéficient d'une offre de produits locaux et de qualité. 3 Ruches existent dans le Puy-de-Dôme (Saint-Ours - Le Vauriat, Chamalières et Vichet), 2 sont en cours de mise en place (Royat et Le Crest). Retrouvez toutes les informations sur www.laruchequiditoui.fr. Il vous est aussi possible de retrouver des productions locales dans les commerces et grandes surfaces.

Manifestations gourmandes 2014

MARS

Saint-Germain Lembron
→ 8 & 9 mars → 18^e Lembrovin
Samedi et dimanche 10h→19h (Salle Polyvalente). Salon (entrée gratuite) des vins, champagnes, bières artisanales et produits du terroir. 53 exposants de toutes les régions de France. Animations œnologiques. Repas du terroir le dimanche à 12h (Salle Jeanne-d'Arc), 15 € sur réservation. 04 73 96 41 39 / 06 72 54 76 71

AVRIL

Boudes → 12 & 13 avril
→ Portes ouvertes de la cave Sauvat
Balades gourmandes au milieu des vignes, dégustation de nouvelles cuvées, visites, expositions, salon de producteurs fermiers. 04 73 96 41 42 www.sauvat-vins.com
Ambert → 26 et 27 avril → Salon des vins et produits du terroir
04 73 82 61 90 www.ambert-tourisme.fr

MAI

Champs → 3 mai → Fête du four
Repas du terroir avec pains cuits au four / 04 73 33 00 02
Châteldon → 3 & 4 mai
→ Foire écobioologique Humus www.foire-ecobiologique-humus-chateldon.fr
Queuille → 10 & 11 mai
→ Fête du pain et marché fleuri et gourmand
04 73 86 99 19 / 04 73 86 73 62
Courpière → 11 mai
→ Fête du four à pain, marché du terroir et de l'artisanat robertlavest.limarie@yahoo.fr
06 89 32 50 67 / 06 80 12 20 80
Chanat-la-Mouteyre
→ 24 mai → Fête du four
Cuisson au four de pompes aux pommes, pains et brioches. Expositions, marché. 04 73 62 80 52

Les Martres-de-Veyre → 29 mai
→ Foire régionale de l'asperge
Producteurs régionaux
Concours du meilleur goût et la plus belle botte d'asperges. www.mairie-lesmartresdeveyre.fr
04 73 39 90 75

JUIN

Boudes → du 1^{er} juin au 8 août
→ Exposition Arts et Vin
Exposition d'art contemporain d'Hélène Latte / Du lundi au samedi 9h → 12h et 14h → 19h
Caves Sauvat / 04 73 96 41 42 www.sauvat-vins.com
Menat → 1^{er} juin → Foire aux choux
04 73 85 50 29
Randan → 7 juin
→ Journée de l'agriculture
Présentation d'animaux (bovins, équins, ovins, caprins, canins). Présentation de véhicules et de matériel agricole. <http://ville-randan.fr> / 04 70 41 50 02.
Boudes → 8 juin
→ Pique-Nique Vigneron
Les visiteurs apportent leur pique-nique et le vigneron offre son vin. Animations / Balade Caves Sauvat / www.sauvat-vins.com
04 73 96 41 42.

Les Ancizes-Comps → 14 juin
→ Randonnée gourmande
Randonnée semi-nocturne à la découverte des hameaux des Ancizes et de leurs saveurs. Boucle en 3 étapes avec pauses gourmandes. 04 73 67 99 64 / 06 89 70 67 84

Bourg-Lastic → 14 & 15 juin
→ Journée du patrimoine de pays et des moulins www.moulinsauvergne.fr

Le Monestier → 15 juin
→ Fête de la cerise
04 73 95 72 45

Saint-Georges-Lagricol
→ 21 juin → Fête du pain
04 71 01 23 05

Bongheat → 22 juin
→ 10 Fermes à la ferme
Marché des producteurs, visite d'exploitation / 04 73 51 55 21

JUILLET

Boudes → juillet et août
→ Apéro chez une vigneronne
Visite de cave et/ou balade, dégustation. Tous les jeudis de juillet et août à 18h. Réservation souhaitée / Gratuit. Caves Sauvat / 04 73 96 41 42 www.sauvat-vins.com

Espinasse → 3 juillet
→ Fête des foins
Marché de produits régionaux, animations / 04 73 85 12 53

Youx → 6 juillet
→ Fête de l'andouillette
Dégustation de pieds de cochons. Déjeuner avec andouillette. Marché. 04 73 85 23 47 m.zulian@cegetel.net christine.bonnet@live.fr

Glaine-Montaigut → 17 juillet
→ 10 fermes à la ferme
Marché de pays en soirée avec cueillette / 04 73 51 55 21

Saint-Julien-La-Geneste
→ 20 juillet → Fête de la myrtille
Produits régionaux et de myrtilles. Pain et brioches du pays des Combrailles cuits au feu de bois
Animations / Repas autour de la myrtille / 06 70 41 98 32

Ambert → 22 juillet
→ Marché de l'Artisanat et produits du terroir
www.ambert-tourisme.fr
04 73 82 61 90

Glaine-Montaigut → 24 juillet
→ 10 fermes à la ferme
Marché de pays en soirée avec cueillette / 04 73 51 55 21

Saint-Gervazy → 26 juillet
→ Fête du pain
Fabrications artisanales de pains, pizzas...vente / 04 73 71 17 85 amicaledesmitrons@hotmail.fr

Ceilloux (Le Breuil)
→ 27 juillet → Fête du pain
Animations / Exposition de tracteurs anciens / repas
04 73 70 73 71

Glaine-Montaigut → 27 juillet
→ 10 fermes à la ferme
Marché de producteurs, visite de l'exploitation et animations. 04 73 51 55 21

Glaine-Montaigut → 31 juillet
→ 10 fermes à la ferme
Marché de pays en soirée avec cueillette / 04 73 51 55 21

AOÛT

Saint-Germain-près-Herment

→ 2 & 3 août
→ **Fête de l'étang de Farges**
Pain et viennoiseries /
vide-greniers produits régionaux
repas, démonstrations.
04 73 22 10 50 / 06 69 20 41 64
06 85 25 02 15

Saint-Priest-des-Champs

→ 2 août → **Foire aux choux**
04 73 52 51 45

Rocheft-Montagne → 3 août → Fête auvergnate

Marché artisanal / groupe
folklorique / vieux métiers / batteuse
repas / 06 32 56 64 26
sebastien.chabory@wanadoo.fr

Glaine-Montaigut → 7 août → 10 fermes à la ferme

Marché de pays en soirée avec
cueillette / 04 73 51 55 21

Billom → 9 et 10 août

→ **Foire à l'ail d'Auvergne au vin**
04 73 68 39 85

Montaigut → 15 août → Terroir et vieilles machines en fête

04 73 85 22 72

Saint-Bonnet-près-Orcival

→ 17 août → **Fête du four à pain**

Picherande → 14 & 15 août

→ **Fête de La Gentiane**
04 73 22 30 84

Blot-l'Église → 15 août → Porte ouverte de l'huilerie de Blot

Fabrication d'huile de noix,
marché du terroir. Repas.
04 73 97 49 22

Courgoul → 15 août

→ **Fête du pain**
Vente et cuisson de pain.
04 73 71 21 50

Montaigut → 15 août → Terroir et vieilles machines en fête

Démonstration de "battage
à l'ancienne". Expositions de vieux
métiers / 04 73 85 22 72

Saint-Bonnet-près-Orcival

→ 17 août → **Fête du four à pain**
Repas cuit au four

Ambert → 19 août → Marché de l'Artisanat et produits du terroir

04 73 82 61 90
www.ambert-tourisme.fr

Châteauneuf-les-Bains → 20

août → **Atelier cuisine spécial
enfant**

Atelier avec Franck PAEN / chef
cuisinier sur réservation
04 73 86 41 82
www.chateauneuflesbains.com

Doranges → 23 août

→ **Atelier chocolat**

Atelier chocolat avec un pâtissier
professionnel / à partir de 7 ans
4 € / 04 73 95 19 13
pays-arlancl@wanadoo.fr

SEPTEMBRE

Cournon-d'Auvergne

→ du 6 au 15 septembre

→ **Foire internationale
de Clermont-Cournon**

www.foire-de-clermont.com
04 73 69 36 00

Coudes → 7 septembre

→ **Foire à l'huile**

(Espace Marius-Chigros)
www.couze-valdallier.fr
04 73 96 61 08 / 06 79 26 07 16

Cisternes-la-Forêt

→ 20 septembre → **Marché
gourmand et artisanal**

Marché de producteurs fermiers
et artisans / Vin AOC St-Pourçain
cosmétiques au lait de juments...
04 73 61 94 04 / desmetierset
deshommes@e-monsite.com /
frcvamauvergne@orange.fr

Allègre → 28 septembre

→ **Marché bio**

Produits bio et artisanat / musique
ateliers / spectacles et jeux enfants
www.mairie-allegre.com
04 71 00 70 68

Saint-Gervais d'Auvergne

→ 28 septembre

→ **Foire écobioologique, Bio Na-
ture en Combrailles**

(Halle Cœur de Combrailles).
Conférences / exposants bio
animations / repas bio
Entrée gratuite
www.bionatureencombrailles.fr /
04 73 85 84 58

OCTOBRE

Cournon d'Auvergne

→ 1^{er} au 3 octobre

→ **Sommet de l'élevage**

Marché de producteurs.
Chapiteau d'entrée.
agrilocal63@cg63.fr

04 73 42 20 98

Bourg-Lastic → 4 & 5 octobre

→ **Fête du champignon**

Exposition de champignons.
Repas. denisdugat@orange.fr
04 73 21 87 39

Biollet → 11 octobre

→ **Foire à la pomme de terre**

Repas terroir / 04 73 52 29 72

Rocheft-Montagne

→ 11 & 12 octobre → **Rando**

Fourme

Circuits de découverte de la nature
et des fromages d'Auvergne dont
la Fourme de Rocheft-Montagne
et dégustation.

La Cellette → 19 octobre

→ **Fête du cidre et de la pomme**

Démonstration de pressage
à l'ancienne. Repas. Animation
musicale, crêpes, pâtisseries.
04 73 85 14 11

Courgoul → 19 octobre

→ **Fête des pailhats**

(Dans le village et sur le site des
pailhats). Marché. Repas, 14 €. Atelier
participatif autour du pain.
Animations (couteliers, croqueurs
de pommes, Lamas, chauve-sou-
ris...). Exposition d'animaux de la
ferme. Balade commentée.
mairie.courgoul@wanadoo.fr
04 73 71 23 84

Neschers → 26 octobre

→ **Foire à la noix.** Vente de noix,

huile de noix, pâtisseries. Repas,
10 € sur réservation / 04 73 96 24 38
www.village-neschers.fr

NOVEMBRE

Saint-Floret → 2 novembre

→ **Foire d'automne + vide grenier**

(Dans le village, salle des fêtes
et les deux salles du château).
Marché de producteurs de terroir,
marché de la truffe.
Repas, 15 € sur réservation
04 73 71 10 39 / 06 31 34 72 02
www.saint-floret.fr

Montpeyroux → 8 novembre

→ **Fête de l'alambic**

(Salle culturelle).

→ **Fête des vendanges** autour de

l'alambic avec marché du terroir
et de l'artisanat / Repas le midi, 15 €
sur réservation / 06 62 64 23 37

DÉCEMBRE

Billom → du 5 au 7 décembre

→ **Village des Sites**

04 73 68 39 85

Charensat → 13 décembre

→ **Foire aux dindes**

Marché de volailles, vêtements,
machines agricoles, marché de
Noël / animations / 04 73 52 21 11

La Roche-Blanche → 11 novem- bre

→ **Foire à la pomme**

et aux produits régionaux

04 73 87 50 60

Billom → 11 novembre

→ **Fête de l'ail'ambic**

Marché de producteurs d'ails
roses / 04 73 68 39 85

Bongheat → 16 novembre

→ **10 Fermes à la ferme**

Marché des producteurs / visite
de l'exploitation / 04 73 51 55 21

ET AUSSI

→ Printemps bio en Au- vergne

→ du 15 mai au 15 juin
www.printempsbio.com

→ Les marchés de Terroir des Combrailles

Durant l'été les marchés
organisés par l'association
"le Panier Gourmand" vous
proposent d'acheter de vrais
produits fermiers et artisansaux,
de composer votre repas et
de profiter d'une soirée animée
et conviviale / 04 73 22 05 22

Les fameuses foires de Giat ! → 22 dates par an

150 exposants (dont volailles,
fromages, produits locaux,
matériel...). Le matin.
www.mairie-giat.fr / 04 73 21 71 67
15 & 29 avril / 12 & 24 mai
7 & 30 juin / 11 & 26 juillet
20 & 28 août, 16 septembre
2 & 25 octobre / 15 & 29 novembre
13 & 22 décembre

Ambert → automne 2014 → les ateliers du goût de la maison

de la Fourme d'Ambert

Organisés avec des grands
professionnels, chefs, œnologues,
pâtisseries-chocolatiers, fromagers...
ces ateliers permettront à tous,
petits et grands, de découvrir
l'artisanat et les bases des
à la date de publication

Retrouvez l'ensemble
des manifestations 2014 sur
www.planetepuydedome.com



Les AMAP

Une AMAP est une Association œuvrant pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Des consommateurs et des exploitations locales se mettent en relation pour établir un partage de récolte de produits de la ferme régulière. Ensemble, ils définissent le type de denrées et la quantité à produire, c'est le moyen de consommer des paniers de produits frais et locaux et régulant l'offre vis-à-vis de la demande selon les saisons.

Liste des AMAP du Puy-de-Dôme :

AMAP bio de Chamalières / <http://amapcham.canalblog.com>

Le potager de la durolle / Thiers
<http://lepotagerdeladurolle.over-blog.com/>

AMAP bio de Cournon d'Auvergne
<http://sites.google.com/site/amapcournon/>

AMAP de l'AMBENE / Marsat / www.amap-ambene.org/

Les paniers de la petite Toscane / Billom
<https://sites.google.com/site/lespaniersdelapetitetoscane/>

AUB'AMAP / Aubière
<http://aubamap.free.fr>

AMAP Terre d'Hortaille / Effiat / terredhortaille.over-blog.com

AMAP de Romagnat / www.amapderomagnat.org

Cheires AMAP / Aydat / www.cheires-amap.org/

AMAP de Clermont-Fd / <http://amap-clermont-saint-jacques.fr/>

AMAP de Sauxillanges / info@lesliards.com / 04 73 96 89 44

AMAP Cébazat / Le panier biovaleix
lepanierbiovaleix.wix.com/amap

AMAP BIO de Chignat entre Mur et Jauron / Vertaizon
amap.chignat@gmail.com / 06 06 62 80 81

Les Paniers Champanellois / Saint-Genès-Champanelle
www.lespanierschampanell.wix.com

AMAP de la Dore / Courpière / www.amap-de-la-dore.fr

AMAP de Puy Guillaume / www.amap-puy-guillaume.limagne.fr/

AMAP Bien Assis / <http://amap2bienassis.blogspot.fr/>

CÉRÉALES ET BLÉ DES COMBRAILLES

Le blé des Combrailles

Le Puy-de-Dôme compte chaque année plus de 30 000 ha de production de blé. Si une partie des céréales est destinée à l'alimentation des troupeaux bovins et ovins du département, une grande partie rentre directement dans notre alimentation et notamment dans la production de farines pour les boulangers. Dans les Combrailles, des producteurs et transformateurs se sont regroupés autour du pain des Combrailles. Ce pain, issu d'une variété traditionnelle de blé, est garanti sans OGM et ne subit aucune adjonction d'insecticide ou d'additif. Ces farines, aux propriétés



nutritionnelles et gustatives uniques sont typiques du terroir des Combrailles.

Paysan boulanger

Le métier de paysan boulanger se traduit par une fabrication du pain à partir des céréales cultivées sur sa propre ferme. Un paysan boulanger produit donc des farines et des pains qui n'existent nulle part ailleurs. Il cultive

des variétés de céréales (blé, seigle...) adaptées à sa propre terre. Il contribue souvent au maintien des variétés anciennes et rustiques que la filière traditionnelle a délaissée au profit de variétés plus standards et adaptées au procédé de fabrication industrielle. Un paysan boulanger doit donc cultiver son grain et le moudre lui-même dans son propre moulin. La fabrication du pain intervient 2 à 3 fois par semaine. Si le paysan boulanger cultive son blé, moud son grain, pétrit sa pâte et cuit son pain, il doit aussi le vendre !

Venez découvrir sans plus attendre leurs produits.

Carnet d'adresses

Didier Cohendy
68 route de Clémensat
63540 Romagnat
04 73 62 00 02
06 67 95 11 90
mcasolari@free.fr

Guillaume Marquet
5 rue du Café Opme
63 540 Romagnat
06 76 02 52 38
guillaumemarquet@live.fr

DES TERRITOIRES...

DES MARQUES

Marque et réseau Parcs

Les Parcs Naturels Régionaux du Livradois-Forez et des Volcans d'Auvergne sont de vastes territoires remarquables où le développement économique et social s'appuie sur le patrimoine et le savoir-faire tout en préservant et valorisant l'environnement.

Le développement durable est donc au cœur de l'action engagée sur ces territoires. Dans le Livradois-Forez, la démarche se retrouve au travers du réseau "Saveurs du Livradois-Forez" qui regroupe fermiers, commerces de proximité et transformateurs de produits alimentaires pour faciliter l'accès aux produits du terroir, dans une logique de commerce équitable.

Dans les volcans d'Auvergne, la "Marque Parc des Volcans d'Auvergne" soutient des produits et des services (*hébergements, restauration, sorties accompagnées*) qui contribuent à un développement plus responsable.

Cette marque repose sur trois valeurs fondamentales que l'on doit retrouver aux différents niveaux de la production à la transformation, à savoir : le lien au territoire, la dimension humaine et l'environnement préservé et valorisé.

Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne

Maison du parc
Château de Montlosier
63970 Aydat
04 73 65 64 26
www.parcdesvolcans.fr

Parc Naturel Régional du Livradois-Forez

Maison du parc
63880
Saint-Gervais-sous-Meymont
04 73 95 57 57
www.parc-livradois-forez.org



La route des métiers du Livradois-Forez

Cette route propose un carnet d'adresses constitué de producteurs et d'artisans ouvrant leurs ateliers aux visiteurs pour une découverte de leurs savoir-faire et de leurs produits... Couteaux de Thiers, Fourme d'Ambert, crayons d'Olliergues, miel, papier... Au total, 40 entreprises vous ouvrent leurs portes et vous font partager leur passion.

La route des Métiers

BP 17
63880 Saint-Gervais-sous-Meymont
09 62 56 74 16
www.routedesmetiers.fr

Terroir des Combrailles

Au cœur des Combrailles, région rurale située aux confins de l'Auvergne et du Limousin, des producteurs passionnés vous proposent leurs spécialités. Viandes de qualité issues de races sélectionnées élevées selon les méthodes traditionnelles, légumes et fruits cultivés sur des terres d'altitude, loin de la pollution, miels de terroir, huiles et condiments originaux, fromages aux parfums délicats... ce sont autant de saveurs originales à découvrir.

Passionnés par leur métier, soucieux d'une bonne santé et du bien vivre, tous s'appliquent à entretenir la réputation de ce terroir préservé qui a su conserver son authenticité et son héritage gastronomique.

Découvrez leurs sites de production ou bien partez à leur rencontre sur les marchés de terroir. Vous passerez un moment privilégié en leur compagnie pour renouer avec les saveurs de toujours.

Les producteurs du réseau Terroir des Combrailles sont attachés à respecter le cahier des charges du réseau et vous garantissent que leurs produits proviennent de ce terroir préservé et riche en savoir-faire.

Terroir des Combrailles

Maison des Combrailles
63390
Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 85 82 08

DES TERRITOIRES... DES RÉSEAUX



Accueil Paysan

Le paysan accueille ses hôtes dans sa maison, à sa table, à l'auberge ou dans un gîte en milieu rural dans le paysage que son travail façonne. Il fait découvrir et déguster les produits de qualité de sa ferme et de producteurs fermiers locaux issus de l'agriculture paysanne.

Il fait partager :

sa passion pour son métier, ses savoir-faire, ses valeurs, ses connaissances sur la ruralité, son histoire, sa géographie, son économie... sa compétence, sur la vie des sols, des plantes et des animaux.

Au rythme des saisons, le paysan vous invite au bonheur d'être "nature". Au-delà de l'accueil dans les fermes, Accueil Paysan est une association de développement rural et d'éducation populaire qui accompagne et forme les agriculteurs et futurs agriculteurs.

Accueil Paysan Auvergne

La Pardige
Accueil d'associations
et de coopératives
53 rue de la Pardige
43100 Brioude
Tel : 04 71 74 97 81
www.accueil-paysan-auvergne.com
www.jaccueillepaysan.com

BIO 63

Bio 63 a été créée en 1994. Son objectif est de soutenir et promouvoir la croissance de l'agriculture biologique sur le département du Puy-de-Dôme. Cette association regroupe des producteurs bios, des consommateurs et des membres associés (magasin bio, lycée agricole...).

Le département du Puy-de-Dôme a connu une dynamique de développement importante portant le nombre d'exploitations bio à 266 en 2012, soit la 2^e position régionale derrière la Haute-Loire (284 exploitations) et devant l'Allier (243 exploitations).

Notre département dispose de 2,6% de sa surface agricole utile en bio (3,8% au niveau national) avec 10 189 ha.

La dynamique d'installation et de conversion doit être accompagnée et soutenue pour prendre un nouvel élan.

La consommation poursuit sa croissance (+6,7% d'augmentation de chiffre d'affaires en 2012) pour atteindre un marché national de 4,17 milliards d'euros en 2012. L'augmentation de la production française permet de renforcer les approvisionnements bios en France.

Bio et local c'est l'idéal !

BIO 63

11 Allée Pierre-de-Fermat BP 70 007
63171 Aubière Cedex
Animatrice : Florence Cabanel
04 73 44 45 28
bio63coordination@gmail.com



Bienvenue à la Ferme

"Bienvenue à la Ferme" est une marque déposée des chambres d'agriculture gérée dans le Puy-de-Dôme par l'Association "Accueil à la ferme" et en milieu rural qui regroupe 74 adhérents (agriculteurs et ruraux). Les agriculteurs "Bienvenue à la Ferme" sont signataires d'une charte éthique et d'un cahier des charges spécifique pour promouvoir et favoriser des prestations d'accueil et de services sur leur exploitation agricole. Les agriculteurs du réseau s'engagent à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel, dans un environnement soigné. Ils sont les ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les territoires. Venez découvrir au cours d'une visite de ferme, des hommes, une culture, un mode de vie, un territoire et des animaux.

Bienvenue à la ferme

Association Accueil à la ferme et en milieu rural
11 allée Pierre de Fermat
BP 70007
63171 Aubière Cedex
04 73 44 45 42
www.bienvenue-a-la-ferme.com/puy-de-dome

DES TERRITOIRES... DES RÉSEAUX



FR CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)

Le réseau CIVAM est un acteur associatif du développement agricole et rural qui œuvre depuis plus de 50 ans pour des campagnes vivantes et solidaires. La Fédération Régionale CIVAM Auvergne contribue par ailleurs sur son territoire à des projets multipartenaires et accompagne des groupes de porteurs de projets agri-ruraux dans leurs démarches de diversification des activités et de professionnalisation. Elle coordonne notamment depuis 2007 le Réseau "des Métiers et des Hommes". (Réseau de producteurs fermiers et d'artisans).

FR CIVAM Auvergne

Résidence étudiants
VetAgro Sup
1 Allée des Eaux et Forêts
63370 Lempdes
04 73 61 94 04
http://civamauvergne.e-monsite.com/



La Jonquille

La Jonquille est une Association de 50 producteurs fermiers d'Auvergne. Elle porte des projets collectifs de commercialisation des produits fermiers d'Auvergne en circuits courts :

- Point de vente collectif réunissant les produits de 16 producteurs à Laqueuille Gare (près de Saint-Sauves-d'Auvergne), ouvert les vendredis, samedis et dimanches de 10h à 19h.
→ Contact : 04 73 65 53 19.
- Marché d'une trentaine de producteurs fermiers (Halle Saint-Joseph à Clermont-Ferrand les vendredis matins).
- Service traiteur : buffets de produits fermiers à destination des entreprises, collectivités et particuliers.
- Paniers garnis fermiers : cadeaux d'entreprises et collectivités.

Association "La Jonquille"

Chez Monsieur Archimbaud
Les Bondes
63500 Aulhat-Saint-Privat
04 73 72 26 62
www.la-jonquille.fr



Volcaniac Slowfood

Le wwoofing est un réseau international de fermes bio qui offrent le gîte et le couvert aux personnes souhaitant découvrir le quotidien des habitants, en échange d'une petite aide dans le travail agricole. Le séjour peut varier de quelques jours à plusieurs mois. Neuf fermes du Puy-de-Dôme proposent déjà ce type d'accueil.

www.wwoof.fr

Fondé en Italie au début des années 80, le mouvement Slow Food appelle au développement de l'éducation au goût car seuls les consommateurs informés et conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire peuvent devenir des coproducteurs d'un nouveau modèle agricole, moins intensif et plus respectueux du vivant, produisant des aliments bons, propres et justes.

www.slowfood.fr/volcaniac

RESTAURANTS LABELS & RÉSEAUX

Toques d'Auvergne

Les Toques d'Auvergne est une association de restaurateurs situés en Auvergne et ayant au moins 3 ans d'activité. La charte des toques d'Auvergne s'appuie sur la simplicité, l'amitié, la convivialité et la qualité des produits. Ainsi le terroir auvergnat est à l'honneur.

www.toques-auvergne.com



Ferme auberge Bienvenue à la Ferme

Restaurant à la ferme, produit du terroir, spécialités régionales, provenance de la ferme... ce sont les mots d'ordre des Fermes Auberges.

Vous serez reçu par le fermier aubergiste et sa famille et apprécierez la convivialité et l'authenticité des lieux.

www.bienvenue-a-la-ferme.com



Maîtres restaurateurs

Créé en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre a pour objectif d'attribuer une distinction officielle aux restaurateurs de métier afin de reconnaître leurs compétences et de valoriser leur professionnalisme.

Il y a près de 3000 maître-restaurateurs répartis dans toute la France métropolitaine et outremer.

www.maitresrestaurateurs.com



86

87



Restaurateurs de France

Restaurateurs de France est un label reconnu par l'État qui garantit une cuisine française de qualité. Les restaurants proposent des produits frais, un savoir-faire reconnu et un service irréprochable. Ce label est un gage de confiance et de transparence pour tous ceux qui souhaitent retrouver le goût de la cuisine française.

www.restaurateursdefrance.com

Table régionale d'auvergne

Les restaurants du réseau "Tables Régionales d'Auvergne" se sont engagés à mettre à l'honneur la gastronomie auvergnate : leurs menus ou cartes vous proposent des spécialités issues de recettes traditionnelles et locales, ou des plats réalisés à partir de produits provenant de la région.

www.auvergne.chambagri.fr



Logis

La chaîne des Logis regroupe des Hôtels-Restaurants adhérents à une charte de qualité qui privilégie le confort de l'établissement, la qualité de la table et de l'accueil et le charme de l'environnement. Classés en 1, 2, 3 cheminées ou Logis d'exception, selon leur niveau de confort, ils garantissent un très bon rapport qualité prix.

www.logis-63.com





RANDONNEES CONCERTS SPECTACLES EXPOS PATRIMOINE GASTRONOMIE



LE CONCEPT

- Des étapes de randonnée d'une vingtaine de km reliant chaque jour un nouveau village.
- Des pauses à thèmes et des animations sur chaque étape (art, gastronomie, artisanat, élevage...).
- Une pause déjeuner avec des produits issus de l'agriculture locale.
- Un concert ou un spectacle à mi-parcours.
- Un dîner et un concert chaque soir.
- Une participation possible à la randonnée, à la soirée, à la journée complète ou sur plusieurs jours.

Festival itinérant au concept inédit mêlant randonnées pédestres, concerts, spectacles et découverte du patrimoine auvergnat, Art'air tiendra sa 4^e édition dans le Puy-de-Dôme du 17 au 20 juillet 2014.



Infos et réservations
www.art-air.org
f [artair.festival](https://www.facebook.com/artair.festival)

Jeudi 17 juillet

Concert d'ouverture gratuit à Royat

Vendredi 18 juillet

- Randonnée
→ Royat
→ St-Genès-Champanelle
→ Aydat
• Dîner et concert à Aydat

Samedi 19 juillet

- Randonnée
→ Aydat
→ Cournols
→ St Nectaire
• Dîner et concert à St-Nectaire

Dimanche 20 juillet

- Randonnée
→ St-Nectaire
→ Lac Chambon
→ Besse
• Dîner et concert à Besse

De nombreux services sont inclus lors de chaque randonnée du festival :

- Parcours balisés
- Collations de départ et d'arrivée
- Navettes retour au point de départ du jour : à mi-rando et en fin de rando
- Déjeuner complet à base de produits frais et locaux
- Remise d'un topoguide, encadrement par des accompagnateurs et un guide de montagne



Vous êtes nombreux
à aimer randonner
sur les sentiers
du Puy-de-Dôme.
Pour que demeure
intact votre plaisir,
que d'autres
puissent le partager
avec vous,
quelques règles
simples doivent
être observées.

Bonne
découverte
sur les
chemins
du Puy-
de-Dôme !

LA CHARTE DU RANDONNEUR

- **Respectez** les propriétés privées **en refermant** précautionneusement **les barrières**.
Veillez à ne pas effrayer les **animaux en pâture**.
- Ne vous laissez pas tenter par des raccourcis au risque d'**abîmer la végétation** et de provoquer une **érosion précoce** du lieu.
- Admirez la faune et la flore des espaces sensibles mais **ne succombez pas** à la tentation de **cueillir fleurs** ou végétaux.
- Gardez-vous de laisser des **traces** de votre passage. Emportez vos **déchets** jusqu'à la prochaine poubelle.
- Si vous emmenez avec vous votre **chien**, n'oubliez pas sa **laisse**. Il pourrait malencontreusement provoquer des dommages ou être victime d'accident.
- **Informez-vous** avant le départ des conditions **météo**rologiques et des périodes de **chasse**.
- Pour votre **sécurité**, prenez toujours avec vous une bouteille d'**eau**, un **chapeau**, et **équipez-vous** de chaussures adaptées à la marche.

ENQUÊTE DE SATISFACTION

Votre avis nous intéresse !

Vous vous êtes laissés guider par cette édition.
Vous avez fait une ou plusieurs randonnées,
peut-être les avez-vous toutes parcourues.
Vous avez éprouvé du plaisir, ou même un vrai coup de cœur.
Au contraire, vous avez été déçus,
ou simplement gênés devant une difficulté imprévue...

Toutes vos impressions et appréciations nous intéressent.
Elles contribueront à la préservation des itinéraires de randonnées
du département, et à l'amélioration de ce guide.

Donnez-nous donc votre avis par email à RANDOPDIPR@cg63.fr

D'avance nous vous en remercions, et vous souhaitons toujours plus
d'heureuses découvertes sur les chemins de randonnées du Puy-de-Dôme.



DÉCOUVREZ LE NUMÉRO 1 DE LA COLLECTION

Vous avez entre les mains le deuxième numéro de la collection "à la découverte du Puy-de-Dôme"... Découvrez le premier numéro dédié à une sélection de 48 itinéraires de petites randonnées pédestres choisis pour leur qualité et leur intérêt tant visuel que pratique au travers des 6 territoires touristiques du département, à savoir :

le pays des Combrailles,
le pays de Riom-Limagne,
le Livradois-Forez,
le pays d'Issoire val d'Allier,
Sancy-Volcans
et Clermont-Volcans.

**Édition disponible
gratuitement sur demande
sur www.planetepuydedome.com
> rubrique Contact et dans les Offices
de Tourisme du département.**

VOS ITINÉRAIRES EN LIGNE



TÉLÉCHARGEZ LES ITINÉRAIRES DE PETITES RANDONNÉES

du Puy-de-Dôme
en ligne sur

www.planetepuydedome.com/rando63

rubrique

Destination volcans.

SITE ET APPLICATION MOBILES

**Le site mobile
pour préparer votre
séjour en Auvergne
<http://auvergne.travel/>**

**En poche : l'application
Auvergne Outdoor**

Embarquez vos chemins de randonnées préférés grâce à l'application mobile gratuite Auvergne Outdoor. Pour chaque itinéraire, retrouvez où que vous soyez toutes les informations pratiques : durée, distance, dénivelée, altitudes, difficulté, conseils, points d'intérêt, photos, traces GPS...