

Pour tout savoir
sur le Fin Gras du Mézenc :

Une Appellation d'Origine Contrôlée

En 2006, le Fin Gras du Mézenc est devenu la troisième AOC viande bovine de France et la première AOC viande du Massif Central.

Un terroir identifié

Bœufs et génisses sont élevés exclusivement sur les hauts plateaux du Mézenc, à plus de 1100 mètres d'altitude sur 28 communes de Haute-Loire et d'Ardèche.



Des animaux sélectionnés

Les plus belles bêtes, races à viande (Aubrac, Charolais, Limousin, Salers) ou croisées, sont sélectionnées dès leur naissance.

Une alimentation exceptionnelle

Une herbe exceptionnelle dont les richesses floristiques et les arômes originaux si caractéristiques du terroir du Mézenc confèrent au foin et donc à la viande un goût particulier. La plus emblématique des plantes de prairies du Mézenc : la Cistre ou Fenouil des Alpes...

Un savoir-faire authentique et séculaire

Des éleveurs passionnés qui perpétuent un savoir-faire ancestral, basé sur un engraissement hivernal au foin, le meilleur du Mézenc, distribué à volonté. Les animaux ne mangent ni ensilage ni enrubannage.

Une viande d'exception

Une maturation d'une dizaine de jours et un foin particulièrement odorant libérant ses parfums dans la viande donnent au produit un persillé et un goût exceptionnels.

Un produit saisonnier

Le Fin Gras du Mézenc se déguste de Février à Juin. Durant le ban, scandé par les foires, les bouchers viennent à la rencontre des éleveurs pour choisir les plus belles bêtes...

Une traçabilité sans faille

Agrément des animaux ; édition de certificats de garantie ; contrôle de l'alimentation dans les fermes ; contrôle par test ADN en boucheries et restaurants.



Association "FIN GRAS DU MEZENC"

Contact : Yannick POCHELON

Le bourg / 43430 FAY SUR LIGNON

Tél : 04.71.59.59.86 / Fax : 04.71.56.31.10

www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com

La démarche Fin Gras reçoit le soutien de



Photos : S. ARGAUD - S. DRIAY - Y. POCHELON - Fotolia

CONCEPTION GRAPHIQUE : arzac.ch@orange.fr / IMPRESSION : Imprimerie Chazot - Mazet-St-Voy

Les Bouchers & Restaurateurs listés dans ce document sont tous adhérents à l'association Fin Gras du Mézenc. En soutenant le travail de l'association, ils participent ainsi pleinement à la valorisation du produit d'exception qu'est la nouvelle AOC Fin Gras, mais aussi à la promotion de son terroir.

Les Boucheries

Les bouchers suivants ont choisi de s'engager auprès de l'association Fin Gras à commercialiser de la viande AOC durant toute la saison.

Cet engagement témoigne de leur implication dans la filière et de leur volonté de promouvoir ce produit d'excellence.

De février à juin, venez découvrir chez eux la viande AOC Fin Gras du Mézenc...



Haute-Loire

BOUCHERIE FAYOLLE Gérard
Place de l'Eglise - 43590 BEAUZAC
Tél. 04 71 61 48 17

BOUCHERIE BESSETTE Serge
4 rue de la Poterie - 43700 BRIVES-CHARENSAC
Tél. 04 71 09 39 36

BOUCHERIE JUBAN Joseph
23 rte de Tençe - 43400 LE CHAMBON/LIGNON
Tél. 04 71 59 74 62

BOUCHERIE DANTONY Gilles
2 rue du 11 Novembre - 43220 DUNIÈRES
Tél. 04 71 66 82 90

BOUCHERIE JOUVE Patrick
14 rue de l'Eglise - 43220 DUNIÈRES
Tél. 04 71 61 94 62

BOUCHERIE MARION Régis
Le Bourg - 43150 LES ESTABLES
Tél. 04 71 08 34 09

SALAISONS DE LA TOUR
Le Bourg - 43150 FREYCENET-LATOUR
Tél. 04 71 08 37 03

BOUCHERIE TEYSSIER Grégory
Le Bourg - 43340 LANDOS
Tél. 04 71 08 22 35

BOUCHERIE RUSSIER Michel
43520 MAZET-SAINT-VOY
Tél. 04 71 65 00 89

BOUCHERIE COUDERT Alain
36 Av. de la Libération - 43120 MONISTROU/LOIRE
Tél. 04 71 65 91 90

BOUCHERIE ARGAUD Stéphane
7 grande rue - 43190 TENÇE
Tél. 04 71 59 05 55

COMPTOIR VELLAVE DES VIANDES
28 bis rue Vibert - 43000 LE PUY-EN-VELAY
Tél. 04 71 09 17 22

BOUCHERIE VIDAL-BEC
Place de l'Eglise - 43550 SAINT-FRONT
Tél. 04 71 56 32 06

BOUCHERIE COURT Jean-François
3 avenue de la Marne - 43200 YSSINGEAUX
Tél. 04 71 59 05 31

Puy-de-Dôme

BOUCHERIE GAUTHIER
17 rue de la boucherie - 63000 CLERMONT-FD
Tél. 04 73 37 57 07

Loire

BOUCHERIE BAYLE André
47 rue Pasteur - 42320 LA GRAND-CROIX
Tél. 04 77 73 24 34

BOUCHERIE CROS Raphaël
8 route de Riotord - 42660 Marlhès
Tél. 04 77 51 83 45

BOUCHERIE BAYLE Gilles
17 place Bellevue - 42100 SAINT-ETIENNE
Tél. 04 77 57 33 12

BOUCHERIE FAYOLLE Christian
Place Aristide Briand - 42330 SAINT-GALMIER
Tél. 04 77 54 00 31

BOUCHERIE BRET Guy
1 Bd Ravel de Malval - 42570 SAINT-HÉAND
Tél. 04 77 30 42 14

Ardèche

BOUCHERIE MARCON Nicolas
Le village - 07630 LE BEAGE
Tél. 04 75 38 79 57

BOUCHERIE TEYSSIER
Place Saleon Terras - 07160 LE CHEYLARD
Tél. 04 75 29 90 30

BOUCHERIE MEJANYves
108 route nationale - 07200 LABÈGUDE
Tél. 04 75 94 62 32

BOUCHERIE GINEYS Emile
Le Village - 07470 LE LAC D'ISSARLES
Tél. 04 66 46 21 58

MAISON SAULIGNAC
3 rue Hélène Durand - 07000 PRIVAS
Tél. 04 75 64 20 17

BOUCHERIE TEYSSIER
Place de Verdun - 07320 SAINT-AGREVE
Tél. 04 75 30 14 22

BOUCHERIE VELIT Anthony
Rue S. Viallet - 07240 VERNOUX-EN-VIVARAIS
Tél. 04 75 58 10 89

Rhône

BOUCHERIE BOISSY Henri
32 av. Lacassagne - 69003 LYON
Tél. 04 78 53 82 92

BOUCHERIE CENTRALE (GIROUD-PERRIER)
102 cours Lafayette - 69003 LYON
Tél. 04 78 62 31 75

Les Restaurants

Vous pouvez déguster
le Fin Gras du Mézenc pendant toute
la saison chez les restaurateurs suivants :



Haute-Loire

RESTAURANT LES QUATRE SAISONS
7 rue des quatre saisons
43400 LE CHAMBON-SUR-LIGNON
Tél. 04 71 59 75 55

HÔTEL-RESTAURANT LA TOUR
Route de Fraise - 43220 DUNIÈRES
Tél. 04 71 66 86 66

AUBERGE DES FERMIERES DU MEZENC
Le bourg - 43150 LES ESTABLES
Tél. 04 71 08 34 30

RESTAURANT LE CAPRICE DES NEIGES
Le bourg - 43150 LES ESTABLES
Tél. 04 71 08 34 66

RESTAURANT LES TROIS MONTS
Le bourg - 43150 LES ESTABLES
Tél. 04 71 08 35 06

HOTEL-RESTAURANT LE CLAIR LOGIS
Le bourg - 43150 LAUSSONNE
Tél. 04 71 05 11 75

AUBERGE DE L'ESQUELLE
Le bourg - 43520 LE MAZET-SAINT-VOY
Tél. 04 71 65 00 51

HOTEL-RESTAURANT LE PROVENCE
Avenue des Ecoles
43150 LE MONASTIER-SUR-GAZEILLE
Tél. 04 71 03 82 37

AUBERGE LA RANDONNEE
Le bourg - 43150 MOUDEYRES
Tél. 04 71 05 17 87

RESTAURANT ENTREZ LES ARTISTES
29 rue Pannessac - 43000 LE PUY-EN-VELAY
Tél. 04 71 09 71 78

AUBERGE DE L'HERMINETTE
Bigorre - 43550 SAINT-FRONT
Tél. 04 71 59 57 58

RESTAURANT JEAN-PIERRE VIDAL
Pl. du marché
43260 SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL
Tél. 04 71 08 70 50

LES RIVES DE L'ARZON
43800 VOREY-SUR-ARZON
Tél. 04 71 01 13 00

HOTEL-RESTAURANT LE BOURBON
5 place de la Victoire - 43200 YSSINGEAUX
Tél. 04 71 59 06 54

Les Boucheries engagées occasionnellement

Vous pouvez également découvrir l'AOC Fin Gras du Mézenc de manière ponctuelle en cours de saison chez les bouchers suivants :

Ardèche

BOUCHERIE GIRARD
(Anciennement boucherie Cadat)
07200 AUBENAS
Tél. 04 75 35 44 15

SARL PUZZI Noël
07660 LANARCE
Tél. 04 66 69 44 79

SARL GAUCHERAND-DUMAS
07000 PRIVAS
Tél. 04 75 64 86 20

BOUCHERIE ROME Samuel
07510 SAINTE-EULALIE
Tél. 04 75 38 83 60

BOUCHERIE GUILLERMOND Jean-Louis
07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. 04 75 08 02 37

Haute-Loire

SARL MÉJEAN
43490 COSTAROS
Tél. 04 71 57 16 75

BOUCHERIE MARTINHO Paul
43520 LE MAZET-SAINT-VOY
Tél. 04 71 65 01 90

BOUCHERIE MONTEIL
43150 LE MONASTIER/GAZEILLE
Tél. 04 71 03 95 93

BOUCHERIE CONTION Jérôme
01160 PONT-D'AIN
Tél. 04 74 39 16 44

BOUCHERIE GUICHON Eric
01370 SAINT-ETIENNE-DU-BOIS
Tél. 04 74 30 50 29

Ardèche

HOTEL-RESTAURANT VERNET
Le bourg - 07630 LE BEAGE
Tél. 04 75 38 85 02

CHATAIGNES ET CHAMPIGNONS
Rue de l'Eglise - 07240 CHALENCON
Tél. 04 75 58 62 05

L'ANGE GOURMAND
La Batie de Crussol - 07440 CHAMPIG
Tél. 04 75 58 31 89

AUBERGE LES TROIS CHEMINS
Les trois chemins - 07000 COUX
Tél. 04 75 64 48 59

LE BISTROT DE PAYS
Place de l'Eglise - 07120 LABEAUME
Tél. 04 75 35 13 32

AUBERGE JEAN-FRANCOIS CHANEAC
Le village - 07450 SAGNES-ET-GOUDOLET
Tél. 04 75 38 80 88

HOTEL DU NORD
Le village - 07510 SAINTE-EULALIE
Tél. 04 75 38 80 09

RESTAURANT DU GERBIER DE JONC
Le Gerbier - 07510 SAINTE-EULALIE
Tél. 04 75 38 81 51

LE HAMEAU GOURMAND
Condas - 07310 SAINT-MARTIAL
Tél. 04 75 29 28 44

Puy-de-Dôme

RESTAURANT LE DEVANT
11 rue St Vincent de Paul - 63000 CLERMONT-FD
Tél. 04 73 35 17 17

L'AMPHITRYON CAPUCINE
50 rue Fontgèvière - 63000 CLERMONT-FD
Tél. 04 73 31 38 39

Loire

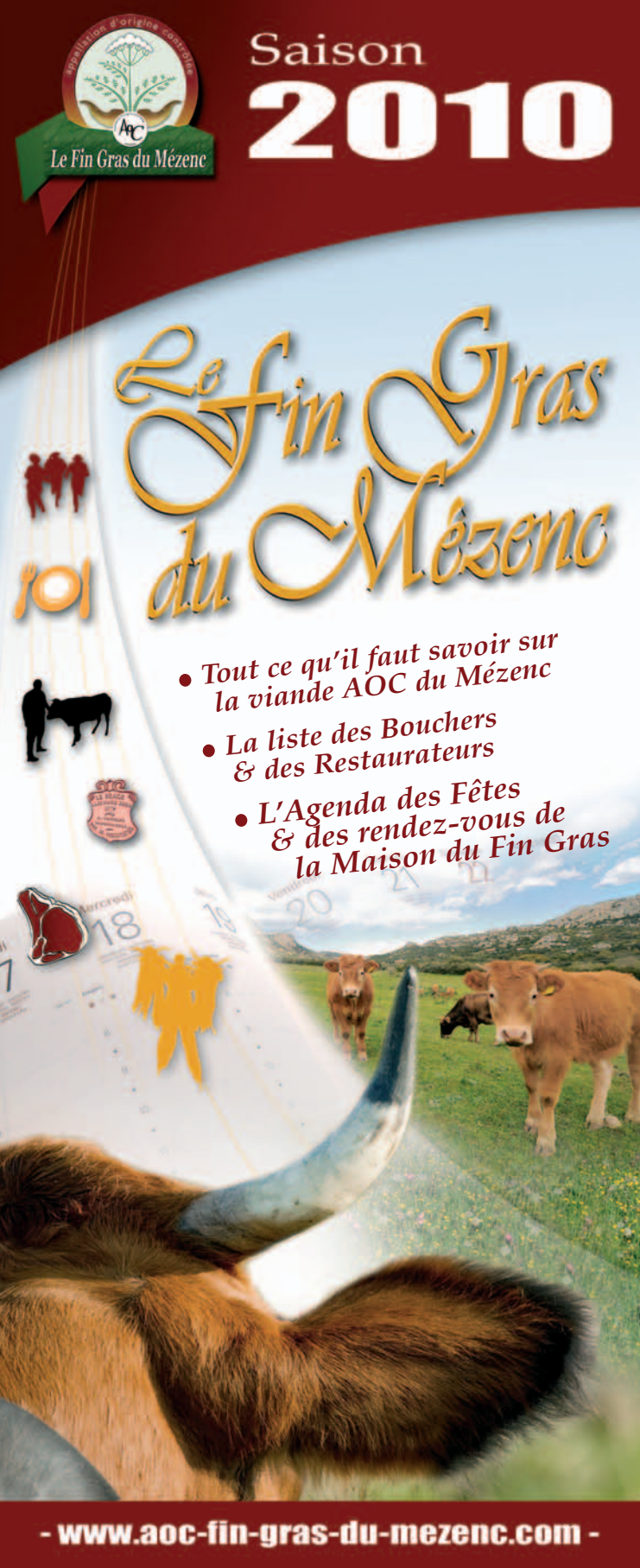
BOUCHERIE COLLARD Christophe
42220 BOURG-ARGENTAL
Tél. 04 77 39 63 71

Puy-de-Dôme

BOUCHERIE BELIN Nicolas
(Anciennement boucherie Stephy)
63360 SAINT-BEAUZIRE
Tél. 04 73 33 95 23

Grossistes

SOCIETE PAILLET-SOUVIGNET
43200 YSSINGEAUX
Tél. 04 71 59 03 80



Saison
2010



Le Fin Gras du Mézenc

- Tout ce qu'il faut savoir sur la viande AOC du Mézenc
- La liste des Bouchers & des Restaurateurs
- L'Agenda des Fêtes & des rendez-vous de la Maison du Fin Gras



- www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com -

La Maison du FIN GRAS

Pour sa deuxième année,
la Maison du Fin Gras
vous accueille de février à octobre.

Lieu idéal pour découvrir le Fin Gras du Mézenc,
la Maison regroupe un musée agrémenté
d'un parcours extérieur avec vidéo-guide,
une boutique de produits du terroir
et une vente de viande assurée par
un boucher le samedi après midi.

Pendant 2 heures vous découvrirez
les secrets des hauts plateaux du Mézenc,
le travail des paysans tout au long des saisons,
l'excellence de la viande AOC Fin Gras...

La Maison du Fin Gras
Le Bourg - Chaudeyrolles (43)
04 71 56 17 67

Alors n'hésitez pas
à venir nous rendre visite !

**Ouverture
de la Maison du Fin Gras**
aux premiers visiteurs de 2010.

**A l'occasion du lancement de la saison 2010,
Pot au feu de Fin Gras** à partir de 12h
à la salle polyvalente de Chaudeyrolles.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 14 € / enfant 7 €

Au cours de ce week-end, **début des ventes
de viande AOC Fin Gras du Mézenc « Millésime 2010 »**
à Chaudeyrolles... **ne manquez pas l'événement !**

Visite guidée de la Maison du Fin Gras suivie
d'une visite d'une **exploitation productrice
de Fin Gras. Dégustation de produits locaux.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Plongez dans l'atmosphère des traditionnels
concours de bœufs gras du Mézenc,
en compagnie de René et Etienne** qui vous guideront et
vous expliqueront tout ce que vous devez savoir sur le Fin Gras.
Dégustez la viande Fin Gras dans les restaurants du village.

Visite commentée des foires grasses
Inscription à la Maison du Fin Gras - Gratuit

Samedi 13 mars : foire du Béage.

Jeu 18 mars : foire des Etables.

Rendez-vous à 10h sur le foirail au stand de
la Maison du Fin Gras pour la visite commentée.

**Projection publique du film "Nos enfants nous
accuseront", suivie d'un débat.** À l'initiative de la
Communauté de Communes du Pays du Mézenc - Gratuit

Ve. 26 mars / Fay-Sur-Lignon / 20h00.

Ve. 2 avril / Monastier-Sur-Gazeille / 20h00.



**Samedi
27 mars
14h00**

Visite guidée de la Maison du Fin Gras suivie
d'une **visite d'une exploitation productrice
de Fin Gras. Dégustation de produits locaux.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

NOUVEAUTE!

**A Sainte-Eulalie - Premier Concours
de viande Fin Gras du Mézenc :**

un jury de professionnels en huis clos jusqu'à 11h cuisine
et juge une sélection de viandes Fin Gras.

Le matin : Animations diverses
(exposition, présentation d'animaux, jeux, ...)

A 11h30 à l'Hôtel du Nord : **Apéritif dégustation,
le classement est proclamé** et les meilleurs éleveurs
sont mis à l'honneur. **Dégustation des viandes jugées.**

14 h30 : **Visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : nous consulter

Jeu 8 avril



**Samedi
24 avril**

**Dimanche
25 avril**

Retrouvez-nous au GAEC des Traditions Fermières

(Abriès - 43430 Fay sur Lignon) à l'occasion de l'opération
« De ferme en ferme ». **Visite de l'exploitation, productrice
de Fin Gras et d'autres produits fermiers, vente sur place.**

Samedi 24 et dimanche 25 avril (Toute la journée) - Gratuit.

**Samedi
8 mai
14h00**

Visite guidée de la Maison du Fin Gras suivie d'une
**visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.
Dégustation de produits locaux.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi
22 mai
14h00**

**Balade « plantes à tisanes »
avec Marc Joubert et Anne Lecomte,
cueilleurs et producteurs professionnels.**

Découverte des plantes de montagne, leur qualité gustative et
médicinale, du métier de cueilleur, et des techniques de séchage.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi
5 juin**

Ouverture de la fête du Fin Gras

12h : **Barbecue de Fin Gras à Chaudeyrolles.**

Après midi : « **Balades gustatives** » et animations diverses.

20h30 : **Soirée théâtre** (Lieu à définir)

Sur inscription à la Maison du Fin Gras - Tarifs : nous consulter

**Dimanche
6 juin**

**Fête du Fin Gras 2010
au Mazet-St-Voy (43)**

Défilé des éleveurs et des bœufs, marché de produits du terroir,
animations musicales, expositions, ...

Repas Fin Gras (Sur réservation - Tarifs : nous consulter)

Dimanche 6 juin - Toute la journée



**Samedi
12 juin
14h00**

Visite guidée de la Maison du Fin Gras suivie
d'une **visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.**

Alors que les animaux sont en pâture et que les fenaisons
se préparent, découvrez le travail de l'éleveur en été
et apprenez à connaître la gestion de la flore
et des paysages par les agriculteurs du Mézenc.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €



**Jeu 15 juillet
14h00**

**Du fruit aux liqueurs et confitures... découvrez les
fabrications artisanales au Domaine des Marmottes.**

Visite de l'exploitation : de la culture au laboratoire
sivez les étapes de transformation. Dégustations.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Jeu 22 juillet
14h00**

**Balade « plantes à tisanes »
avec Marc Joubert et Anne Lecomte,
cueilleurs et producteurs professionnels.**

Découverte des plantes de montagne, leur qualité gustative et
médicinale, du métier de cueilleur, et des techniques de séchage.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €



**Jeu 5 août
14h00**

**Du fruit aux liqueurs et confitures... découvrez les
fabrications artisanales au Domaine des Marmottes.**

Visite de l'exploitation : de la culture au laboratoire sivez
les étapes de transformations. Dégustations.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi
7 août
19h00**

**Ouverture nocturne de la Maison du Fin Gras et
tarif réduit à l'occasion de la soupe aux choux** organisée
par l'association des **chasseurs de Chaudeyrolles**

Tarif réduit



La Fête du Fin Gras 2010

Pour la clôture du ban, une grande fête est organisée
chaque premier week-end de juin, une année en Ardèche,
l'année suivante en Haute-Loire. C'est la fête d'un élevage
bovin entré dans le club restreint des Appellations d'Origine
Contrôlée. C'est la fête de tout un terroir, pays des sources
de la Loire, perché entre Ardèche et Haute-Loire.
C'est le rassemblement des éleveurs et
de tous les habitants du massif Mézenc-Gerbier.

Au programme : défilé des éleveurs et de leurs bovins,
spectacle de rue et animations musicales, expositions,
marché de produits locaux, randonnées thématiques...

**Jeu 12 août
15h00**

Visite guidée de la Maison du Fin Gras
suivie d'une **visite d'une exploitation laitière,
également productrice de Fin Gras.**

Découvrez une autre facette de l'agriculture du Mézenc
et assistez à la traite des vaches. Dégustations.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €



**Jeu 19 août
20h30**

A Ste-Eulalie - Soirée ciné-débat avec le film
« **Terre commune** » de **Yohan Laffort.**

Un film sur l'agriculture d'aujourd'hui via le portrait de
plusieurs paysans de l'Aveyron ; « Ils luttent au quotidien
pour vivre honorablement de leur activité à la recherche
d'une relation plus directe avec les consommateurs... ».

Tarif : adulte 6 €

**Jeu 26 août
14h00**

**Balade « plantes à tisanes »
avec Marc Joubert et Anne Lecomte,
cueilleurs et producteurs professionnels.**

Découverte des plantes de montagne, leur qualité gustative et
médicinale, du métier de cueilleur, et des techniques de séchage.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**Samedi
11 septembre
14h00**

Visite à tarif réduit de la Maison du Fin Gras
à l'occasion du **Vide Grenier** organisé
par l'association **des Amis de Chaudeyrolles**

**Dimanche
29 août**

**Samedi
18 septembre
14h00**

Visite guidée de la Maison du Fin Gras suivie
d'une **visite d'une exploitation productrice de Fin Gras.**

Alors que les animaux sont en pâture apprenez
à connaître la gestion de la flore et des paysages
par les agriculteurs du Mézenc.

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Nombre de places limité - Tarif : adulte 6 € / enfant 4 €

**16 au 24
Octobre**

Semaine du Goût. A l'occasion de la semaine du Goût,
la Maison du Fin Gras se mobilise et organise
différentes animations pour découvrir
le Fin Gras et les produits du massif du Mézenc.

**Dimanche
24 octobre**

Déjà la préparation d'une nouvelle saison...
pour marquer le début de la période d'engraissement
des bœufs et génisses Fin Gras de la saison 2011,
**nous fêterons la rentrée des bœufs
à l'étable par un repas du terroir.**

Sur inscription à la Maison du Fin Gras
Tarif : nous consulter



Ce programme est susceptible d'être complété ou précisé en
cours d'année, alors n'hésitez pas à nous contacter pour plus de
renseignements sur ces animations ou pour vous informer sur toutes
les autres activités que nous proposerons la Maison du Fin Gras en 2010.
Programme sous réserve de modifications