

La ferme du Lévézou (Vezins de Lévézou)

Franck vous accueille avec humour et passion sur la ferme familiale, en production AB et raisonnée. Il vous présentera ses vaches Aubrac et leurs veaux, l'impressionnant taureau Indien, ainsi que tous les autres animaux de la ferme. Vous pourrez participer aux ateliers soins et alimentation

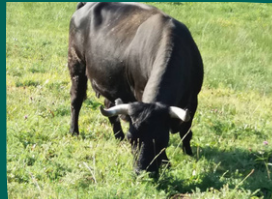
Tarif : 5€ (- de 6 ans gratuit)

📍 Les Violettes - 12780 Vezins de Lévézou - 06 75 74 99 94
www.lafermedulevezou.fr



Le Mas d'Hérens (Salles-Curan)

Vous serez accueillis à bras ouverts par Micheline et son mari. Ils élèvent des bovins majoritairement de la race Hérens, une race suisse pays natal de Micheline. Vous savourerez un véritable festin si vous optez pour la visite avec dégustation.



Tarif : visite simple : participation libre. visite avec dégustation 17€/adulte, 4€ - 6ans.

📍 Connes - 12410 Salles Curan - 07 87 44 64 40 ou 06 01 23 76 42

La ferme de Gazenas (Flavin)

Laurence et Christian vous accompagnent sur les différents lieux de vie de leur troupeau Simmental et Montbéliard, vous expliquent les naissances, l'alimentation, le pâturage, la traite, la qualité du lait. Deux types de visites sont proposées : une adaptée aux enfants de moins de 6 ans où ils vont aider à nourrir les animaux et une tout public avec dégustation du fromage AOP du Bleu des Causses.



Tarif : visite tout public : 6€/adulte, 4€ de 8 à 12 ans .

Visitédédiée aux enfant (-de 6 ans) : 6€/enfant, accompagnant gratuit.

📍 Le Gazenas - 12450 Flavin - 06 15 25 60 90 ou 06 29 24 31 68
www.ferme-gazenas.com



Toutes les visites sont sur réservation uniquement



Lévézou Attractivité & Tourisme
28, Place de la Rivière - 12290 Pont de Salars
tourisme@levevou.fr - www.levevou-aveyron.com

Lévézou.
ATTRACTIVITÉ & TOURISME



Lévézou.
ATTRACTIVITÉ & TOURISME

Ici, la terre se cultive et le lien aussi

Derrière chaque produit agricole, il y a des hommes et des femmes passionnés qui ont envie de vous raconter leur métier. Chaque jour de la semaine vous trouverez une ferme à visiter sur le Lévézou.

Mettez un visage sur des produits, vous les trouverez encore plus savoureux !

Pensez à réserver !

La ferme du Puech Février (Ségur)

Partagez le quotidien de Marie-Noëlle et de ses chèvres angoras. Douces et câlines, elles se laissent caresser. L'éleveuse vous raconte son métier, vous montre le tri de la laine et ses créations en laine Mohair. Vous conduirez le troupeau au pré et vous baladerez dans le grand jardin paysager près du parc des boucs.

Tarif : Adulte : 5€, de 2 à 10 ans : 2€ (-de 2 ans gratuit)

📍 1367, Route du Puech de Lagarde - Puech Février - 12290 Ségur
06 82 49 62 24

Réserver au Puech Février



Domaine du Charouzech (Salles-Curan)

Marlène, élève des bovins, des porcs et des volailles. Elle vous amène dans leurs parcs et vous explique l'importance qu'elle accorde à leur bien-être. Vous vous baladerez dans les champs et dégusterez les produits qu'elle élabore avec soin.

Tarif : 5€ (- de 6 ans gratuit)

📍 86, Route du Charouzech - 12410 Salles-Curan
06 61 56 29 26 - www.gitedecharme-aveyron.com

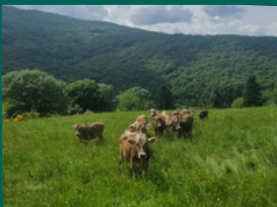


Fromagerie du Griffoul (Prades de Salars)

Amélie et Dany élèvent des vaches brunes, elles transforment une partie de leur lait en beurre, faisselle, fromage blanc, tome, carré crémeux, brique...Vous visiterez l'exploitation, discuterez et dégusterez !

Tarif : participation libre

📍 Le Viala de Saugane - 12290 Prades de Salars
06 70 97 02 76 / 06 82 95 21 20



La Calmettoise (Arvieu)

Noélie et Jean-Charles sont éleveurs de brebis laitières en agriculture biologique pour l'AOP Roquefort, producteurs de bière paysanne et restaurateurs à la ferme. Rencontrez les animaux de la basse-cour et entrez dans la bergerie. Cuisinez la pascade, spécialité familiale, visitez la brasserie et savourez un délicieux goûter composé de pascade, Roquefort et de boissons.

Tarif : 12 €/adulte, - de 12 ans : 7€, - 3ans gratuit

📍 La Calmette - 289 La Calmette - 12120 Arvieu - 06 24 24 03 83
www.lacalmette-arvieu.fr



GAEC de Suffolk 12 (Pont de Salars)

Avec Sébastien et Yolène, partez à la rencontre des vaches et brebis, dans leurs pâturages. Ils vous expliquent les défis et la passion du métier d'éleveur sélectionneur aujourd'hui, leur vision de l'agriculture durable et l'AOP. Dégustation du fromage Bleu des Causses AOP et atelier des sens pour les petits.

Tarif : 6 €/adulte, - 4€ (de 8 à 12 ans)

📍 Anglars - 441 route d'Anglars - 12290 Pont de Salars - 06 87 61 22 05



L'escargot des Saradelles (Flavin)

Thierry élève ses escargots en plein air, au milieu de végétaux semés pour leur confort, afin de leur assurer une nourriture abondante. Cette technique d'élevage offre à ses bêtes à cornes une croissance sereine dans un environnement naturel adapté à leurs besoins. Vous découvrirez cet élevage et goûterez les spécialités de Thierry.

Tarif : participation libre

📍 1212 Route de Ferrieu - Les Saradelles 12450 Flavin
06 47 95 78 97 www.escargotdessaradelles.fr

