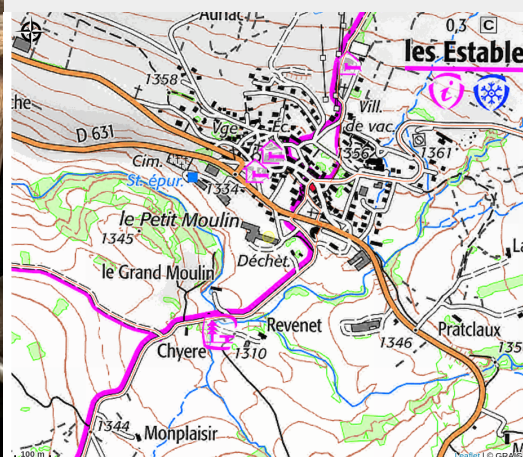


# GAEC à La Bonne Fourche

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



Crédit photo : GAEC à La Bonne Fourche\_Les Etables (GAEC à La Bonne Fourche)



Bienvenue au GAEC à la Bonne Fourche, une ferme familiale nichée au cœur du Mézenc, où sont élevées des vaches Aubrac en plein air. Leur spécialité : le bœuf Fin Gras du Mézenc vendu en boucherie. Retrouvez, en vente à la ferme, sirops et gelées de foin.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

Leur démarche respecte la biodiversité, valorise les savoir-faire paysans, et contribue à faire vivre des paysages vivants et ouverts. La ferme est engagée dans une agriculture respectueuse de la nature et des saisons : elle élève des vaches allaitantes Aubrac selon les principes du pastoralisme, pour produire une viande au goût typique labelisée AOP Fin gras du Mézenc et vendue en boucherie localement.

Découvrez en plus le parfum unique des sirops et gelées de foin, issus de prairies naturelles, sans intrants chimiques. Ici, tout est pensé pour vivre en et produire en harmonie avec le monde animal et végétal, au fil des saisons.

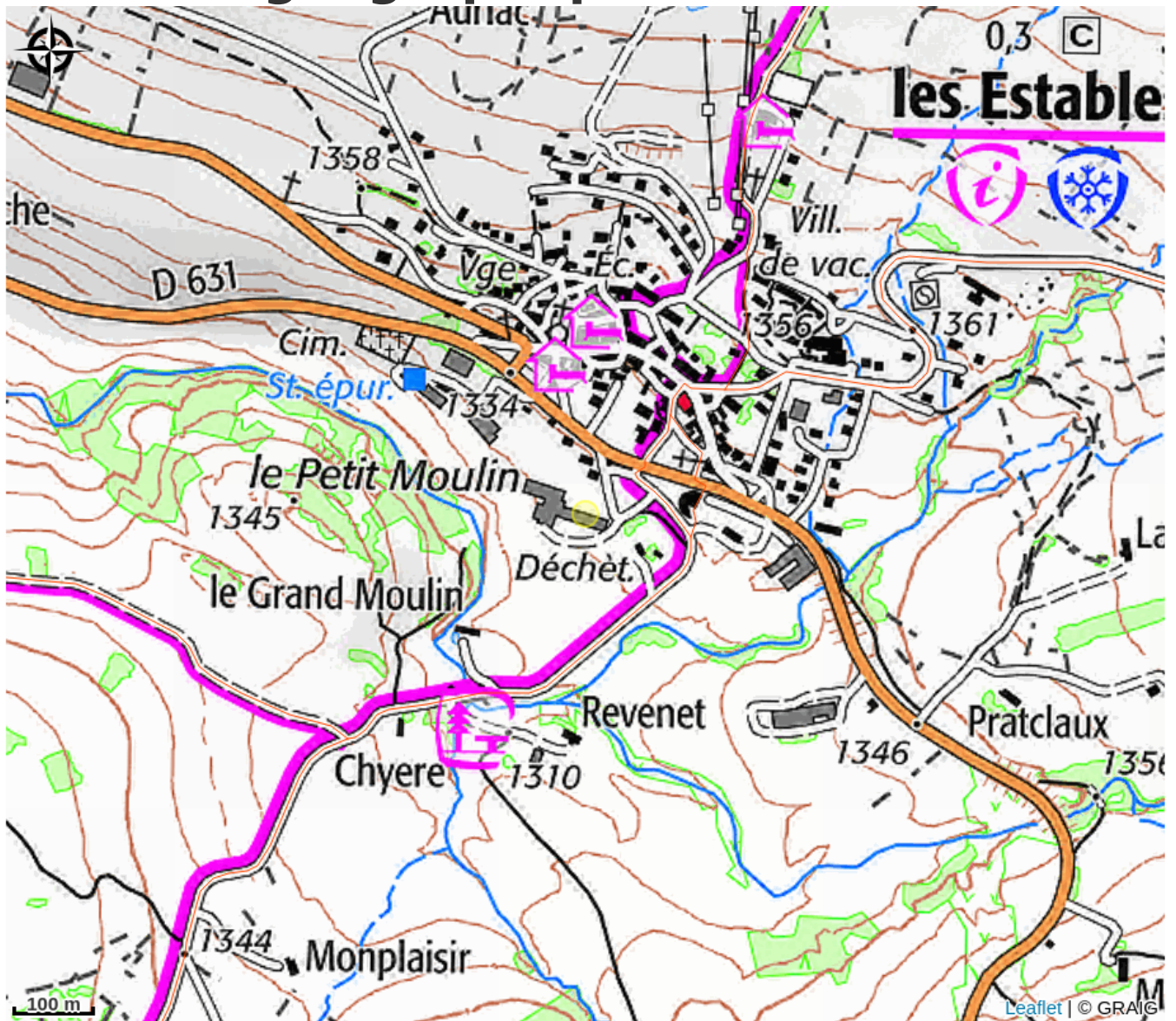
Envie de vous immerger dans la vie à la ferme ? Le GAEC À la Bonne Fourche vous ouvre ses portes avec une multitude d'activités pour les petits et les grands (uniquement sur réservation) :

- Visites de la ferme et goûters de crêpes pendant les vacances scolaires
- Visite spéciale Fin Gras du Mézenc pour les groupes, avec Bernard passionné d'Aubrac et de flore
- Balades à poney, randonnées avec un âne, moments privilégiés pour se reconnecter à la nature.
- Ateliers enfants, petit Fermier tous les vendredis de 10h à 12h : cuisine à la ferme, soins des animaux, jardinage...
- Petit Paysan : viens à l'étable nourrir les animaux, uniquement l'hiver, quand les vaches sont à l'étable.
- Petit soigneur de poney : pour apprendre à brosser, nourrir, câliner... pendant les vacances scolaires

Les visites peuvent porter sur la technicité de la ferme : avec des échanges sur le pastoralisme, la biodiversité, les circuits-court, le territoire, le patrimoine ou encore l'origine du fin gras.

Vous pouvez aussi séjourner au cœur de la ferme : pour prolonger l'expérience, installez-vous dans l'un de leurs trois gîtes et partagez un repas convivial à la table d'hôtes.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année du lundi au samedi.

Appeler avant de passer, notamment pour réserver les balades.

En été, ouvert de 9h-12h et de 14h-18h.

Visites guidées de groupes sur demande et dégustations, payantes.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

### Services:

Vente à la propriété, Visite à thème, Restauration, Ravitaillement à la ferme, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 11/07/2025

## Contact

8 Route du Gerbier

43150 Les Etables

Tél. 06 74 99 19 73

<https://www.gite-ferme-estables.fr/>