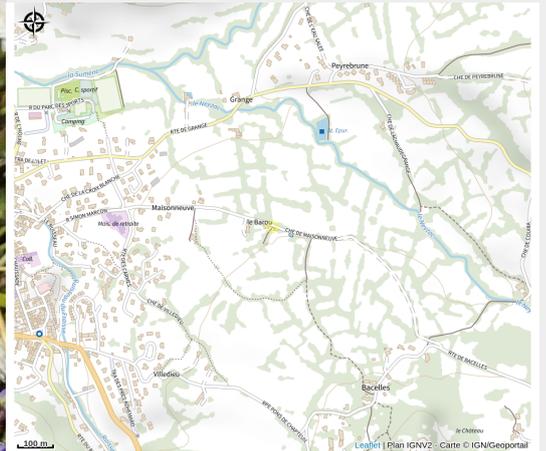


Au moulin de mon père

Haute-Loire



Crédit photo : Camomille (Au moulin de mon père)



Paysan herboriste distillateur de la graine à la tasse, Pierre-Alexandre cultive et transforme Au moulin de mon père une vingtaine de plantes en agriculture biologique. Tisanes, huiles essentielles, macérats d'arnica... en vente directe et en circuit-court.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Installé à Saint-Julien-Chapteuil, Pierre-Alexandre cultive avec soin des plantes médicinales et aromatiques certifiées bio sur un peu plus d'un hectare. Il complète cette production par la cueillette de plantes sauvages locales, dans le respect des cycles naturels. L'ensemble de l'itinéraire culturel – du semis à la récolte – est réalisé à la main, dans une démarche de préservation du lien à la terre et à l'environnement.

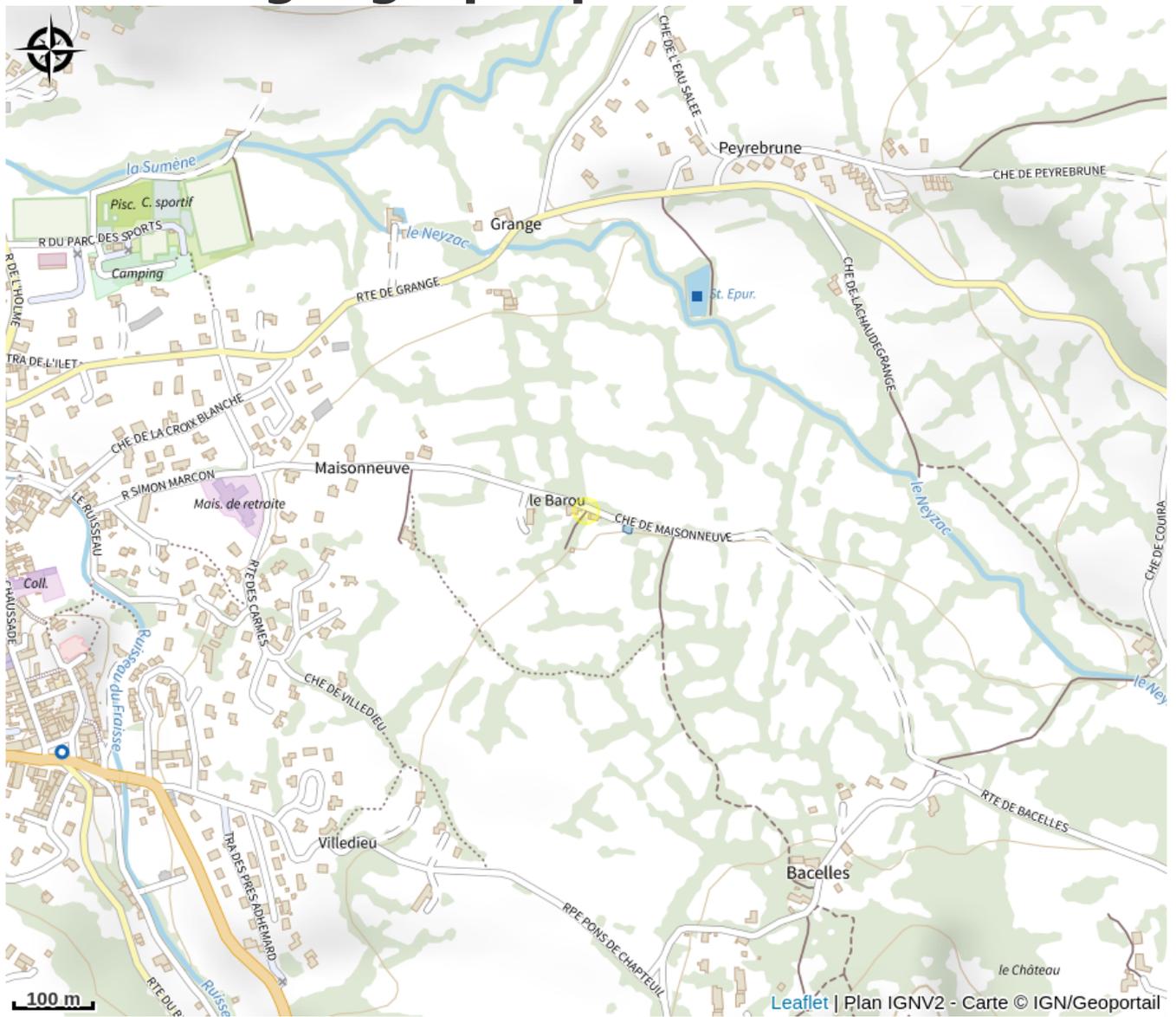
Au Moulin de Mon Père, la passion pour les simples s'exprime dans une large gamme de produits transformés à la ferme : plantes sèches en vrac ou en compositions, huiles essentielles, hydrolats, macérats huileux (dont l'arnica, très présent), mais aussi mélanges aromatiques, sel aux herbes, et miels variés (lavande, garrigue, châtaignier, fleurs).

En parallèle, Pierre-Alexandre cultive des oliviers en sud Ardèche et produit de l'huile d'olive en dehors de la saison estival. Ponctuellement, des coffrets bien-être peuvent être proposés, comme le kit géranium et argile du Velay. Des dégustations de miel et d'huile d'olive peuvent être organisées sur demande à la ferme.

Les produits sont vendus en circuit court : à la ferme sur appel hors saison estivale, sur la boutique en ligne, à l'AMAP Meygalimentterre et à l'Assemblette de Saint-Julien-Chapteuil, sur les marchés et les foires bio.

La démarche de Pierre-Alexandre est à la fois agricole, écologique et humaine : produire en respectant les équilibres biologiques et recréer du lien entre paysans, plantes et consommateurs. Une philosophie de vie autant qu'un projet agricole, né d'une reconversion et d'un besoin de retour aux sources.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/07 au 31/08/2025 du lundi au vendredi de 16h30 à 19h.

Le reste de l'année (automne, hiver et printemps) sur appel téléphonique afin de convenir d'un rendez-vous.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Vente à la propriété, Restauration, Ravitaillement à la ferme, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 04/07/2025

Contact

432 Chemin de Maisoneuve
43260 Saint-Julien-Chapteuil

Tél. 06 51 15 87 86

pierrealexandreplatel@gmail.com

[https://www.aumoulindeмонpere.com/
#Accueil](https://www.aumoulindeмонpere.com/#Accueil)