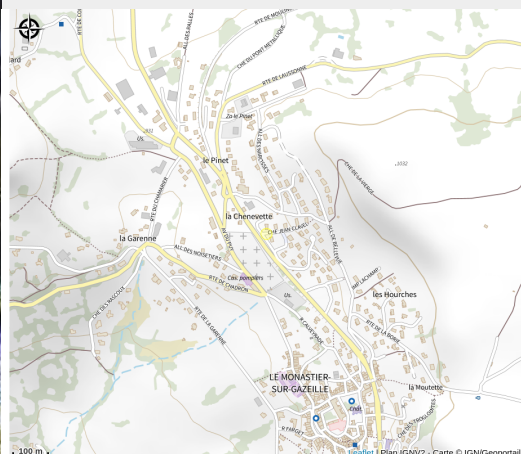


# GAEC des Noisetiers

Haute-Loire



Crédit : GAEC des Noisetiers\_Le Monastier-sur-Gazeille (Les Noisetiers)



Entre Velay et Mézenc, le GAEC des Noisetiers fait vivre une ferme familiale bio de 88 ha depuis plus de 20 ans. Fromages de vache, charcuteries, lentilles AOP, confitures et farines sont proposés en vente directe au magasin Les Noisetiers, aux Etables.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

Le GAEC des Noisetiers est une ferme familiale de 88 hectares, installée à 1 000 mètres d'altitude entre le Velay et le Mézenc. En agriculture biologique depuis plus de 20 ans, les producteurs y élèvent des porcs et des volailles, cultivent céréales et lentilles, et transforment une partie de leur production sur place.

Ils sont à la fois éleveurs, producteurs et transformateurs, engagés dans une démarche de qualité et de circuit court. Leur offre est variée : charcuteries, conserves maison (pâtés, caillettes, gésiers et rillettes de poulet bio), fromages de vache, farines, lentilles vertes bio du Puy (AOP), confitures de fruits et de lait, huiles bio de colza torréfié et de cameline, ainsi que des sablés maison.

Vous pouvez aussi retrouver leurs produits au magasin de producteur du Monastier-sur-Gazeille et au Vival des Etables. Une partie des produits est proposée en vente directe via la SARL Les Noisetiers, boutique située aux Etables, permettant un lien direct entre producteurs et consommateurs.



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 10/07/2025

## Contact

Le Fraysse  
43150 Le Monastier-sur-Gazeille  
Tél. 06 81 31 65 70  
[helene-galland@outlook.fr](mailto:helene-galland@outlook.fr)  
<https://lesnoisetiers43150.wixsite.com/les-noisetiers>