

## Les produits du terroir lozérien riment avec saveur, qualité et authenticité



La Lozère est reconnue pour la qualité de ses produits de bouche comme la charcuterie, les viandes, les fromages et d'autres produits issus de l'élevage et de l'agriculture locale.

Parmi ces produits, plusieurs ont été labellisés A.O.C. , I.G.P. ou ont eu d'autres appellations :

### 1. Fromages de Lozère

De la Margeride aux Causses, des Cévennes à l'Aubrac, les fromages de Lozère reflètent la diversité et la typicité des terroirs où ils sont nés.

Qu'on les aime frais ou affinés, de vache, de brebis ou de chèvre, leur caractère et leur variété sauront s'adapter aux goûts de chacun. Cinq fromages issus de la production lozérienne portent ainsi l'appellation A.O.C.

3 fromages A.O.C. au lait de vache : le Bleu des Causses, le Bleu d'Auvergne, le Laguiole

1 fromage A.O.C. au lait de brebis : Le Roquefort

1 fromage A.O.C. au lait de chèvre : Le Pélardon des Cévennes

### 2. Viandes de Lozère

Très appréciées pour leurs qualités gustatives : viande rouge persillée, rose tendre ou blanche fondante, en grillades ou cuisinées, la gamme de ces produits est encadrée par les filières identifiées qui sont régies par des cahiers des charges. On identifie ainsi "Fleur d'Aubrac", "de Lozère" et "Bœuf Fermier Aubrac" pour la viande bovine.

Pour les amateurs de viande blanche, c'est le "Veau de Lozère" nourri exclusivement au lait naturel qui s'impose. Enfin, l'agneau de Lozère "ELOVEL" qui est également élevé sous la mère.

Pour la partie charcuterie/salaison, les artisans-bouchers et charcutiers préparent de très bons produits à partir des élevages locaux, on peut donc trouver des : saucissons (secs, Jésus) ou saucisses (sèche, au roquefort, aux noix) , jambon sec, pâtés (de campagne, de foie, de tête), fricandeaux...

### 3. Miel de Lozère

Riche d'une flore variée, rare et sauvage, élaboré par des apiculteurs-artisans qui procèdent eux-mêmes à l'extraction, à la mise en pot et la commercialisation de leur produit, les miels poly-floraux et les miels de crus sont un véritable don de la nature à l'état pur.

Les miels produits dans les Cévennes sont typés, avec des arômes très différents les uns des autres. Ils sont issus des cultures de châtaignier et de la flore typique des Cévennes. L'I.G.P. Miel des Cévennes a été reconnue officiellement par la Commission européenne, le 8 avril 2015.

### Les fermes auberges

#### **Ferme auberge du Montet**

Lise MALZAC – Le Montet – 48230 LES SALELLES – Tél. 04 66 48 24 42  
*Elevage de brebis (viande) et de volailles fermières*

#### **Le Roc de l'Aigle**

Vincent CHAPTAL – Hameau de Malaval – 48000 BRENOUX – Tél. 04 66 31 46 75  
*Elevage de brebis (lait et viande) et de vaches (viande)*

### Les producteurs fermiers

#### **Duo Lozère - Fromagerie de Lozère** (3km du centre-ville de Mende)

ZAC - 48000 MENDE – Tél. 04 66 45 97 69  
*Yaourts, faisselle, fromage blanc...*

#### **La Pensée Sauvage** (7km de Mende)

Laurent SAVAJOLS – Route de Florac – 48000 BALSIEGES – Tél. 06 30 36 43 32  
*Paysan-boulangier et maraîcher. Pain, focaces, légumes et jus de pomme.*

#### **Pisciculture de Langlade** (8km de Mende)

Huguette FOURNIER – Le Moulin de Langlade – 48000 BRENOUX – Tél. 04 66 48 02 75  
*Elevage de truites et transformation produits frais et de conserves. Confitures et sirops.*

#### **GAEC du Mas de Plagnes** (8km de Mende)

Michel BADAROUX – Langlade – 48000 BRENOUX – Tél. 04 66 48 05 13  
*Elevage de vaches (lait) et fabrication de fromages, faisselle. Vente de lait cru.*

#### **GAEC du Bignat** (12km de Mende)

Caroline VASSAL – 48000 Lanuéjols – Tél. 04 66 48 01 54  
*Elevage de brebis (lait) et fabrication de fromages.*

#### **La Basse-Cour** (13km de Mende)

Paule de BOISGELIN - La Vigne – 48000 BARJAC – Tél. 04 66 32 23 96  
*Elevages de poulets et volailles fermiers.*

#### **EARL Brun** (17km de Mende)

Marc BRUN - Le Savignier – 48700 RIEUTORT DE RANDON – Tél. 04 66 47 37 79  
*Elevage de vaches (lait) et fabrication de fromages.*

#### **GAEC dé Pin** (21km de Mende)

Martine PEYTAVIN – L'Altaret – 48190 ALLENC – Tél. 04 66 47 65 03  
*Elevage de vaches (lait) et fabrication de fromages.*

#### **La Ferme du Crouzet** (31km de Mende)

Muriel PASCAL – Le Crouzet – 48400 LES BONDONS – Tél : 04 66 45 07 04  
*Apicultrice récoltante. Miels, pains d'épices, produits à base de propolis.*

Contact Presse : Claire NOUET - Tél. 04 66 94 21 13 - Email : [claire.nouet@ot-mende.fr](mailto:claire.nouet@ot-mende.fr)