

LE CAUSSE MEJEAN NATURE ET GOURMAND

SORTIE A LA JOURNEE



A partir de 79€/pers.*

- Découverte du Moulin à Vent de la Borie
- Visite de la Ferme Caussenarde d'Autrefois
- Visite d'une Bergerie Bio d'aujourd'hui et d'une fromagerie
- Dégustation de glaces fermières BIO et de fromages caussenards
- 1 gratuit/ 20 personnes payantes

*Exemple de prix par personne sur la base de 50 participants incluant les visites mentionnées au programme, le déjeuner pique-nique et le transport en autocar depuis Montpellier pour le 01/06/2024. Autre date, ville de départ, repas et visites en option, nous consulter.

LE CAUSSE MEJEAN NATURE ET GOURMAND

Un petit air de bout du monde... tout près de chez vous !

Plus haut plateau des Grands Causses, le Méjean surplombe les fameuses gorges du Tarn. Avec ses paysages ouverts de steppes rappelant la Mongolie, le Causse Méjean offre une grande sensation de liberté. Loin du tumulte de la vie citadine, c'est un lieu de ressourcement idéal pour les amoureux de calme et de nature, et pour découvrir l'ingéniosité des hommes qui ont su s'adapter à ce milieu parfois hostile.

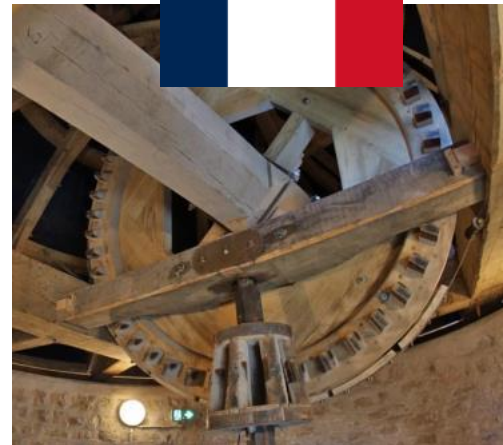
Le Moulin à Vent de la Borie

La reconstruction du moulin avait une ambition bien plus grande que la seule sauvegarde d'un bâti, celle de recréer toute une filière depuis les agriculteurs jusqu'aux boulangers et autres utilisateurs... Ce pari un peu fou d'utiliser un **outil du XVII^{ème} pour des meuniers du XXI^{ème} siècle** a été relevé par les habitants et les acteurs locaux qui ont tous participé au projet !

Admirez le résultat de cette belle aventure humaine, lors d'une visite conçue comme un moment d'échange sur les savoir-faire et connaissances autour de la farine. Découvrez **l'histoire et le mécanisme du moulin à vent**, le métier de meunier, la **filière céréale locale** et la fabrication de la farine.

A l'exception de la farine de riz Bio de Camargue, toutes les autres farines produites au Moulin de la Borie, sont issues de la filière Méjeanette, **respectueuse de l'environnement et des hommes qui y vivent**. Grâce à la mouture sur meule de pierre à basse vitesse et avec un seul passage, la farine conserve des qualités nutritives, digestives et gustatives exceptionnelles.

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com





Farines de blé, seigle, épeautre, sarrasin, lentille... les meuniers y sont fiers de travailler des **blés de pays**, des **variétés anciennes** souvent associées à une à une région ou un terroir. Autant de goût et de qualités culinaires qu'ils souhaitent perpétuer et transmettre aux prochaines générations.

La Ferme Caussenarde d'Autrefois

Les Causses et les Cévennes sont inscrits au **Patrimoine Mondial de l'Unesco** en tant que paysage culturel vivant et évolutif de l'agropastoralisme. La Ferme Caussenarde d'Autrefois, avec son **architecture et sa culture caussenarde**, est un témoin incontournable de cet agropastoralisme.



Depuis sa **construction en 1640**, la ferme a été agrandie et occupée par la même famille jusqu'en 1946. Marie, petite-fille de la dernière occupante des lieux a décidé d'ouvrir **l'ancienne ferme familiale** au plus grand nombre pour partager ce patrimoine caussenard.

Embarquez pour un **voyage dans le temps** pour découvrir comment les anciens vivaient et travaillaient sur ce Causse aussi beau que particulier ! Plus qu'une visite, la Ferme Caussenarde d'Autrefois, c'est avant tout une **aventure intergénérationnelle** à vivre en famille, en couple ou en tribu. Découvrez les **machines anciennes** et tentez **diverses expériences du passé** (marche en sabots en bois, pain à l'ancienne...).



Les plus jeunes apprécieront de partager avec les adultes **le jeu de piste et les jeux traditionnels d'autrefois** (course en sac, tir à la corde, jeu de quilles ...). Les adultes découvriront à quel point **nous avons des choses à apprendre de nos prédécesseurs**. Leur monde était aux antipodes du quotidien d'aujourd'hui, une vie de labeur avec peu de distractions mais **beaucoup d'authenticité** et dans laquelle les économies d'eau, d'électricité, **le réemploi et la réparation**

Déjeuner pique-nique

Par beaux temps, profitez de l'aire de pique-nique extérieure mise à votre disposition sur le site pour déguster votre pique-nique composé d'une salade composée de pâtes, du pâté de porc produite par une ferme caussenarde voisine, du fromage de la région, d'un fruit et d'une boisson. Pour les jours de mauvais temps, vous pourrez prendre votre repas dans une salle de la Ferme Caussenarde d'Autrefois prévue à cet effet.



Visite d'une ferme familiale Bio - l'amour du terroir en héritage

De la calèche aux véhicules à moteur, de la faucille à la moissonneuse batteuse, de la citerne à l'eau courante, des sabots en bois aux chaussures... Découvrez **l'évolution du monde rural** des familles du Causse Méjean en visitant une **bergerie Bio**, bien d'aujourd'hui.

La jeune génération prend la relève des anciens en maintenant une **production locale de qualité, respectueuse de l'environnement, des animaux et des hommes**. Elle vous ouvre leurs portes pour transmettre à

leur tour l'amour du terroir et les valeurs de ce territoire. Partagez leur **passion des brebis** et plongez dans une **expérience sensorielle** à la découverte de leur travail au fil des saisons.

Rien de tel qu'une **dégustation de délicieuses glaces fermières, produites sur place** pour clôturer cette visite immersive ! Baptisée « Armand et Marie » en hommage à leurs grands-parents, la gamme de **desserts et crèmes glacées** est préparée à partir du **lait de brebis de la ferme qui pâturent sur les hauteurs du Causse Méjean**.

Ce lait de qualité sert aussi à la fabrication du fameux fromage caussenard « Le Fédou ».

Veillez noter que par respect des règles d'hygiène et de sécurité, l'accès à certaines zones sera restreint.

Visite de la Fromagerie Le Fédou et Dégustation

Vous connaissez sans doute le Pélardon, mais avez-vous déjà goûté au Fédou ? Ce fromage est né à Hyelzas dans les années 70 du **savoir-faire ancestral de fabrication de fromages** de la Ferme Caussenarde. Depuis toujours, les femmes de la famille ont moulé le fromage et c'est Marie, petite-fille de la dernière occupante des lieux qui a inventé et baptisé **le Fédou** d'un nom tiré de l'occitan « Fède » qui signifie brebis. De cet héritage, est née la fromagerie Le Fédou.

Profitez de votre visite du hameau, berceau de la spécialité, pour découvrir **les secrets de la fabrication du Fédou**. Collecté de ferme en ferme sur le Causse Méjean et le Causse de Sauveterre, le lait transformé à la fromagerie exprime **toutes les saveurs de la lande sauvage caussenarde**. Moulés à la main avec le plus grand soin, les fromages sont ensuite affinés. A chaque étape de la fabrication, des contrôles stricts garantissent le respect des normes d'hygiène et de qualité.

Après les explications données par les fromagers eux-mêmes sur la fabrication, **place à la dégustation** ! Pour le plaisir des amateurs, la fromagerie propose, en plus du Fédou, **une large gamme de fromages traditionnels de brebis** au lait cru et thermisé allant des pâtes pressées aux pâtes molles (Meule, Tommes, Soureliettes, Pérail, Brique, Cardabelle, Titounet, Brousse...).

Veillez noter que par respect des règles d'hygiène et de sécurité, l'accès à certaines zones sera restreint.

Copyrights photos : Moulin de la Borie, Dominique Meuret, Christel Caruso, La Ferme Caussenarde, Des brebis et des hommes, Armand et Marie, CDT Lozère - Aymeric Perona - De Beaux Lents Demains - Elsa Guerin - Eric Debenne – Fred Julien



Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com



Programme 100% personnalisable

Vous souhaitez changer l'ordre des visites ? Partir d'une autre ville ?
Modifier la formule repas ? Ajouter d'autres activités ou visites au programme ? Ou même nous laisser le soin de vous réserver une ou des nuits sur place pour profiter plus longuement d'une région ?



Aucun souci, tous nos programmes sont modulables !

Notre équipe de passionnés est à votre écoute et saura être force de proposition si vous êtes en manque d'inspiration.

AUTRES ACTIVITES/PRESTATIONS POSSIBLES EN OPTION

Déjeuner au restaurant ou ferme-auberge (à partir de 28€/pers.)

Si la formule « pique-nique » ne vous convient pas, nous pouvons vous organiser, en fonction de la taille du groupe, un déjeuner dans une ferme-auberge caussenarde ou un restaurant traditionnel des vallées environnantes. Simplicité et convivialité sont de mise !

Exemple de menu 100% caussenard en ferme-auberge :

Apéritif maison

Assortiment de charcuterie maison

Saucisse de porc aux herbes et Caussiflette

Fromages

Fondant châtaigne et crème anglaise

Café et 1/4 de vin pichet par personne

Visite de l'Aven Armand (durée 1h - à partir de 19€/pers.)

Le Causse Méjean abrite une merveille souterraine « l'Aven ARMAND », découvert en 1897. Après une descente en funiculaire, laissez-vous guider au cœur d'une forêt de plus de 400 stalagmites, unique au Monde. Plongez dans un voyage inoubliable au centre de la Terre !

Les Gorges du Tarn en barque (durée 1h - à partir de 26€/pers.)

Au cours d'une promenade en barque, découvrez les plus longues gorges d'Europe creusé par le Tarn au milieu des grands causses de Lozère. Des paysages à couper le souffle et une faune et une flore exceptionnelles...

Et bien plus...

Nos sorties à la journée sont déclinables en séjours de 1-2 nuits ou plus, en fonction de vos envies, de votre budget et du temps dont vous disposez pour découvrir une région

Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com

**NOUVELLES
DESTINATIONS**