

Atiligérien

#magazine

14

Dossier

**TOURISME NATURE EN HAUTE-LOIRE :
PRENEZ DE LA HAUTEUR !**

24

PAULINE BONNET
DU LIVRE... AU LAIT !

hauteloire.fr



SOMMAIRE

LA VIE DES CANTONS

Canton de Saint-Paulien

10



14

DOSSIER

Du tourisme durable, nature et innovant



24

PORTRAIT ALTILIGÉRIEN

Pauline Bonnet :
de la culture à l'agriculture

04

ÉVÉNEMENT

Journée olympique :
Tout feu, tout flamme !

26

MON BEAU TERROIR

Des acariens sinon rien !

06

AGENCE D'ATTRACTIVITÉ

Pour une Haute-Loire dynamique,
vivante et innovante

28

PORTRAIT ÉCO

Distillerie Saint-Hilaire : l'expertise
altiligérienne de l'aromathérapie

Suivez-nous sur
les réseaux sociaux :



Aimez
Département de la Haute-Loire



Abonnez-vous à
département.hauteloire



Regardez sur
Département de la Haute-Loire



Découvrez-nous sur
Département de la Haute-Loire



Merci d'adresser vos remarques et suggestions par courrier au :

Département de la Haute-Loire - Service Communication : 1, place Monseigneur de Galard - CS 20310 43009 - Le Puy-en-Velay Cedex - www.hauteloire.fr

Le magazine du Département de la Haute-Loire - Directeur de la publication : Marie-Agnès Petit - Rédaction : Service communication - Maquette : Axome. - Mise en pages :

Agence Scoop Communication 14576-MEP. Crédits photos : Service Communication, MDDT, Adode Stock, SDIS43, collège Sainte-Marguerite, Arthur Bérard, Rachel Duny.

Fabrication : Imprimerie Champagnac - Tirage : 21 500 ex - N° ISSN : ISSN 2969-4434. - Dépôt légal à parution.

ÉDITO



“
La Haute-Loire
regorge de belles
propositions
pour occuper
vos mois de
juillet et août.”

Chers Altiligériens,

Durant les beaux jours, nous aspirons à de grands bols d'air, nous voulons profiter de l'extérieur, dès le lever du soleil jusqu'aux dernières lueurs du soir. Nous avons envie de nous laisser aller au farniente ou bien de nous adonner à des activités qui fleurent bon les vacances d'été.

Nous n'avons pas besoin d'aller bien loin pour satisfaire ces envies. La Haute-Loire regorge de belles propositions pour occuper vos mois de juillet et août. Activités de pleine nature, visites patrimoniales, tourisme de savoir-faire, spectacle numérique et hébergements insolites, vous pourrez découvrir toute la diversité de l'offre touristique proposée sur ce territoire dans le dossier de ce magazine été.

Un magazine été qui donne la parole, ce mois-ci, à une Altiligérienne qui a quitté le monde des livres pour celui du lait, ce lait qu'elle utilise pour fabriquer ses propres glaces, une douceur de rigueur en cette période estivale.

Vous pourrez également découvrir dans ce 32 pages, une entreprise qui depuis son bastion de Saint-Hilaire dans le Brivadois, est devenue l'un des experts de l'aromathérapie en France.

Et pour les plus gourmands, notre page terroir fait la part belle au fromage aux artisans.

Enfin, ne manquez pas notre double-page consacrée à un sujet auquel je tiens tout particulièrement : la mise en route de notre agence départementale d'attractivité.

Une fois encore, notre magazine *Altiligérien* vous vous propose du contenu, certifié 100 % local, adressé à toutes celles et ceux qui ont la Haute-Loire au cœur.

Bonne lecture à tous,

■ **Marie-Agnès PETIT**
Présidente du Département de la Haute-Loire

Tout feu tout flamme

TERRE DE JEUX 2024

Près de 800 collégiens ailligériens en baskets dans la cité ponote !

Le mardi 18 juin, ils étaient conviés à une journée sportive dans le cadre des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Porté par le Département de la Haute-Loire, labellisé « Terre de Jeux 2024 », en partenariat avec la Ville du Puy-en-Velay, cet événement a permis d'initier ces jeunes à de nombreuses disciplines sportives (Basket 3*3, Handball, Volley-Ball, Pétanque, Biathlon, Shortennis...).

Mais surtout, le Breakdance, nouvelle discipline olympique et le Football freestyle !

Une belle manière de célébrer en local cet événement sportif d'envergure internationale.

AIDES DÉPARTEMENTALES

8 000 €

pour le transport
des collégiens

4 350 €

pour les initiations
aux breakdance & football
freestyle



UNSS

Haute-Loire
LE DÉPARTEMENT

NE PAS
LAISSER
LE SANG SECHER

Armoises



HAUTE-LOIRE
Attractivité
Attirante par nature

Une agence départementale pour booster l'attractivité de la Haute-Loire



MARIE-AGNÈS PETIT

Présidente du Département



Pendant de nombreuses années, nous avons peut-être été un peu trop discrets trop modestes, trop humbles pour crier haut et fort notre amour ou notre fierté pour notre territoire, pour faire sa promotion et valoriser les pépites qui y résident. C'est ce que nous allons faire avec l'agence, nous allons montrer à tous, le potentiel de notre Haute-Loire



Elle était très attendue, désirée et même annoncée dès le début du mandat de Marie-Agnès Petit en 2021. L'agence départementale d'attractivité, baptisée Haute-Loire Attractivité, a été lancée officiellement le 28 juin dernier. C'est elle qui va fixer pour les prochaines années, les actions à mener pour faire de la Haute-Loire un territoire attractif qui rayonne sur la scène nationale.

Certains projets marquent un mandat. C'est le cas de l'Agence départementale d'attractivité qui n'est pas un simple projet. Plus qu'une réalisation, cette Agence est la résultante d'une conviction. Celle que la Haute-Loire possède un incroyable potentiel pour incarner une ruralité vivante, dynamique et innovante.

Valoriser la Haute-Loire collectivement

Donner à voir la valeur de la Haute-Loire et de ses habitants dans toutes ses dimensions (sportive, économique, agricole, médicale, sociale, associative) à l'intérieur de ses frontières mais aussi à l'extérieur pour susciter des envies de venir y vivre, y travailler, s'installer. L'agence d'attractivité a été pensée pour ça. Pour donner forme à cet outil de promotion territorial majeur, le Département n'a pas fait cavalier seul. Il s'est associé aux forces vives du ter-

ritoire (chambres consulaires, communes, EPCI). Sa naissance, c'est le fruit d'un travail collectif de longue haleine. Marie-Agnès Petit a rencontré chacune des 11 intercommunalités du territoire ainsi que la Communauté d'Agglomération du Puy-en-Velay pour sonder leurs attentes, recueillir leurs avis sur ce que doit être cette agence, sur les sujets sur lesquels elle doit plancher, les actions prioritaires qu'elle doit mener. Le faire ensemble, si cher à la Présidente, trouve ici sa pleine expression. Ces réunions au plus près du terrain ont dessiné l'ossature de cette agence, fixé son cap pour les 15 prochaines années.

*Attirante
par nature*

Haute-Loire Attractivité

dans le concret

1.

SON STATUT

« Une évolution plus qu'une création »

La Maison Départementale
du Tourisme (MDDT)

L'agence d'attractivité
Même statut juridique : associatif



3.

SES MISSIONS

- Le pilotage et la coordination de la stratégie départementale en matière d'attractivité
- La communication et le marketing territorial
- L'expertise et l'animation des filières
- L'observation et la prospective



2.



SES OBJECTIFS



être le lien



la vitrine



le guichet unique des collectivités
et opérateurs privés pour faciliter
le rayonnement de la Haute-Loire

4.



SES COMMISSIONS

- Tourisme
- Économie (entreprises, agriculture, emploi)
- Accueil, cadre de vie (santé, habitat, conciergerie et attractivité résidentielle...)
- Prospection (études, observations, data...)

5.

SA GOUVERNANCE

- ➔ Des élus en exercice au Département de la Haute-Loire
- ➔ Des représentants des acteurs publics et assimilés
- ➔ Des représentants des acteurs de l'attractivité (tourisme, entreprises, culture, sport, patrimoine)

+ de **190**
élu(e)s
rencontré(e)s

22
élus départementaux
membres de droit

Toutes les informations sur
myhauteloire.fr

En avant la musique

C'est une collaboration de longue date.

Le Département de la Haute-Loire accompagne depuis près de 18 ans les festivals altiligériens. Ce sont précisément 18 événements labellisés « Festivals 43 » qui bénéficient cette saison d'un accompagnement de la collectivité.

✓
BONIFICATION pour les événements célébrant des anniversaires

Interfolk (60 ans)

Nuits de Rêve (25 ans)



« FESTIVALS 43 », qui sont-ils ?

Festival de La Chaise-Dieu, Festival Les Nuits de Saint-Jacques, Festival du Roi de l'Oiseau, Festival du Monastier, Festival Country de Craponne-sur-Arzon, Festival Interfolk, **Festival Celte en Gévaudan**, Festival des Brumes, Festival Les Lectures sous l'Arbre, Festival Loir'en Zic, Festival Nuits de Rêve, Festival Apéros, Musique de Blesle, Festival des Basaltiques, Les Escales Brivadoises, Festival Le Chant des Sucrs, Festival de Guitare à Chanteuges, **Festival du Rire** et le Festival Musiques en Vivarais Lignon.



Critères de labellisation

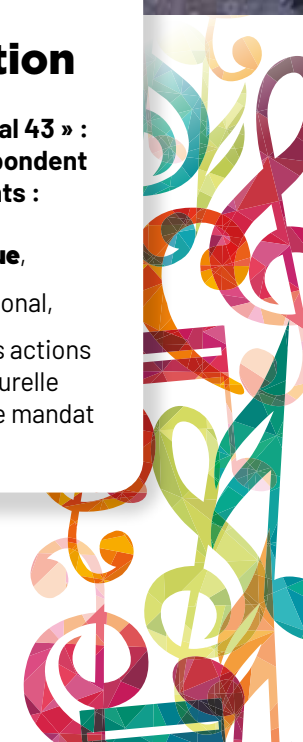
Sont labellisés « Festival 43 » : les événements qui répondent aux critères suivants :

- ✓ **qualité artistique**,
- ✓ **rayonnement** régional,
- ✓ **engagement** dans des actions de sensibilisation culturelle contenues dans le plan de mandat Cap 2030.



✓ **AIDE FINANCIÈRE**
3 000 €
de subvention minimum par festival

✓ **270 890 €**
Montant global
alloué aux festivals





Pavillon Bleu



^ Le bleu de tes eaux



Le palmarès 2023 des sites labellisés « Pavillon Bleu » met à l'honneur deux de nos plages ailligériennes : le Lac du Bouchet et le plan d'eau de Champagnac-le-Vieux.

Ce label récompense la qualité des eaux de baignade mais également la gestion des déchets, la préservation des milieux aquatiques, l'éducation à l'environnement, l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. De quoi donner des envies de trempette avec l'arrivée des beaux jours.



Assemblée des Départements de France : Une stature nationale

> Une première pour Marie-Agnès Petit

Le 15 mai dernier, la Présidente du Département de la Haute-Loire a été désignée présidente de la Commission des Solidarités Territoriales à l'Assemblée des Départements de France. Cette commission est la troisième plus importante de l'ADF. Au programme, des thèmes qui sont au centre de son projet de mandat Cap 2030 comme l'accessibilité des services publics et l'aménagement du territoire.



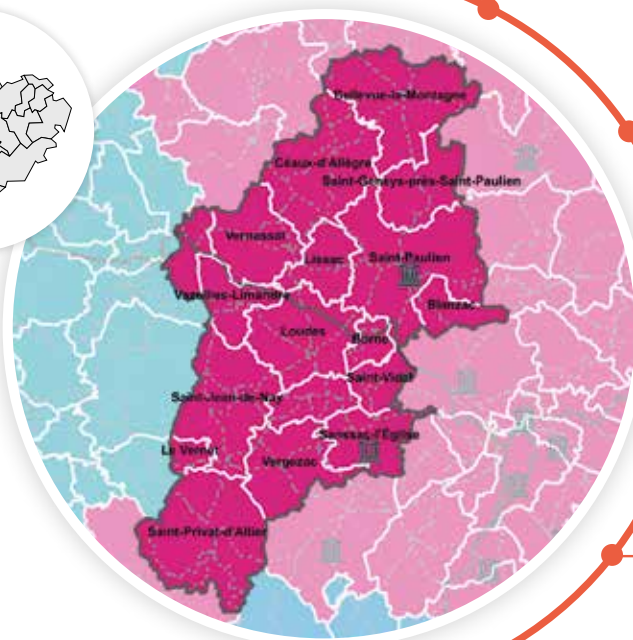


Le canton de SAINT-PAULIEN à la loupe

> **CHASPUZAC** – Terminé
Création d'un Pumptrack

Aide du Département : 26 000 €

C'est un canton pluriel, composé de 18 communes au profil très hétéroclite. Certaines avec un caractère rural, d'autres avec un caractère plus urbain lié à la proximité avec le Puy-en-Velay. Un canton à deux visages qui se démarque tant pour son tissu économique riche, son attractivité géographique que pour son cadre de vie séduisant, ou son potentiel touristique réel. Le canton de Saint-Paulien ne manque pas de caractère et séduit de plus en plus de jeunes ménages.



334 km²

soit 7 % de la superficie de la Haute-Loire



18 communes

1 EPCI



10 141 habitants

soit 4 % de la population du département



30 habitants

au km²

Chef lieu

EPCI

CA du Puy-en-Velay



> **SANSSAC - L'ÉGLISE** - Terminé
Aménagement de bourg

Relocalisation de la mairie sur la place centrale du bourg.

Aide du Département : 100 000 €

Et prochainement

Aménagement de la place centrale du bourg

Aide du Département : 20 000 €



> **LOUDES**
Construction d'une nouvelle caserne des pompiers - En cours

Le Département contribue au financement des casernes du SDIS 43. Il dispose d'une enveloppe de 2 millions d'euros sur la période 2023-2027. La nouvelle caserne de Loudes rentre dans ce dispositif. La collectivité participe au financement des travaux à hauteur de 35 %.

Coût estimé du projet : 1 million d'euros environ

513 000 euros
Montants votés pour les projets
CAP 43 sur le canton de
Saint-Paulien de 2022 à juin 2024



16 communes ont
déposé **22** dossiers



INTERVIEW

Nicolas SOLEILHAC

Fabricant de pain à La Grange aux Épis
Vazeilles-Limandre

En 2018, j'ai entrepris une reconversion professionnelle. J'ai quitté mon métier d'informaticien à Lyon pour me lancer dans l'agriculture avec comme projet de transformer les céréales produites à la ferme en farine et pain, en parallèle de l'élevage de bovins allaitants.

Je me suis installé sur la ferme familiale à Fressange-Bas sur la commune de Vazeilles-Limandre.

Pour lancer cette nouvelle activité, j'ai dû installer des silos pour stocker les céréales, investir dans un nettoyeur séparateur pour trier le grain et un petit moulin à meule de pierre pour faire la farine et enfin aménager un fournil.

Le coût d'installation est conséquent, il se compte en milliers d'euros.

L'aide financière que j'ai pu recevoir du Département de la Haute-Loire a été un sacré coup de pouce pour le démarrage. Sans ces différentes subventions, il aurait été très difficile pour nous de se lancer.

C'est important que des institutions publiques comme le Département soutiennent celles et ceux qui veulent s'installer sur ce territoire et qui participent à leur manière à l'économie du territoire.

Pour ma part, je ne regrette pas mon changement de vie. C'est une chance de pouvoir travailler dans le cadre qu'offre la Haute-Loire. Il y a encore de la place pour les jeunes qui veulent se lancer dans l'agriculture.

Montant de la subvention allouée à La Grange aux Épis : 19 729 €

Vos conseillers départementaux dos à dos

Marie-Pierre VINCENT et Jean-Marc BOYER

Ce sont tous deux des élus de terrain expérimentés. Marie-Pierre Vincent est maire de Saint-Paulien et engagée dans diverses associations sur sa commune depuis de nombreuses années.

Jean-Marc Boyer est le premier édile de Blanzac depuis plus de 20 ans.

Les deux sont conseillers départementaux depuis deux mandats.

Ce binôme au tempérament très différent mais complémentaire nous parle de son territoire aux multiples facettes.

Si vous deviez définir votre canton en quelques mots ?

Jean-Marc BOYER : C'est la ruralité à portée de l'urbain. Nous avons à la fois des communes aux profils montagnards comme Bellevue-la-Montagne, Vazeilles-Limandre, Fix-Saint-Geneyss et des communes plus urbaines en raison de leur proximité avec le Puy-en-Velay comme Borne, Blanzac, Sanssac-l'Église.

Marie-Pierre VINCENT : Sur ce canton, nous pouvons jouir d'un cadre de vie exceptionnel tout en étant à proximité des zones d'emploi dynamiques. Ce n'est pas donné à tout le monde.

Qu'est-ce qui fait sa spécificité, son ADN ?

JMB : Notre tissu économique, qui est très riche. Nous avons trois zones artisanales ou industrielles, parmi les plus importantes de Haute-Loire, implantées sur notre ter-

ritoire : Loudes/Chaspuzac, Saint-Paulien et Sanssac-l'Église. Ces zones sont de vrais pôles d'attractivité pour le canton. Elles participent au dynamisme des communes qui sont tout autour.

MPV : Notre canton se prête parfaitement à la pratique du vélo. Nous voyons souvent passer des cyclistes sur les routes, et notamment dans et autour de Saint-Paulien le week-end mais aussi la semaine. Nous pouvons dire que nous sommes une terre de vélo.

“ Sur ce canton, nous pouvons jouir d'un cadre de vie exceptionnel tout en étant à proximité des zones d'emploi dynamiques. ”



Jean-Marc BOYER
Conseiller départemental délégué aux
personnes en situation de handicap
Maire de Blanzac

“ [...] il y a une qualité de vie qui a été préservée grâce au dynamisme et à la vigilance des élus municipaux. ”

Sur notre canton, nous avons de nombreuses entreprises de renom : Lentilles du Puy, Hermès, Girard...

Enfin, je pense aussi que nous sommes les seuls à avoir une commune aussi féérique que Saint-Geney-Près-Saint-Paulien avec son inimitable village de Noël.

Pourquoi y fait-il bon vivre ?

JMB : Parce qu'il y a une qualité de vie qui a été préservée grâce au dynamisme et à la vigilance des élus municipaux.

Des services de proximité sont pratiquement dans toutes les localités du canton et plus sensiblement sur les deux secteurs que sont Saint-Paulien et Loudes/Chaspuzac. Les écoles présentes dans 14 communes maintiennent leurs effectifs contribuant ainsi à conserver de la vitalité.

MPV : Parce que nous avons un tissu associatif important et surtout parce que l'on a su capitaliser sur notre proximité avec Le Puy-en-Velay sans pour autant perdre notre identité de canton rural.



Pour joindre vos conseillers par mail :

marie-pierre.vincent@hauteloire.fr

jean-marc.boyer@hauteloire.fr

Marie-Pierre VINCENT
Conseillère
départementale
déléguee aux Sports
Maire de Saint-Paulien

Sur mon canton... j'aime

Marie-Pierre VINCENT

• Manger

Lorsque je fais une sortie en moto dans les Gorges de l'Allier, je m'arrête manger au restaurant la Vieille Auberge à Saint-Privat-d'Allier qui se trouve au bord de la route. Sinon j'aime bien aussi manger sur le pouce au restaurant « La Guinguette » à Saint-Paulien. Le décor est super.

• Me promener

J'adore aller me promener avec mon chien sur les hauteurs de Saint-Paulien. On voit le Mézenc au loin.

• Me divertir

Durant les fêtes de Noël, je ne me lasse pas d'aller flâner dans le bourg de Saint-Geney-Près-Saint-Paulien. C'est un endroit féérique à cette période de l'année.

Jean-Marc BOYER

• Manger

Je dirais l'auberge du Cocher à Vazeilles-Limandre et l'été en soirée au camping de la Rochelambert à Saint-Paulien.

• Me promener

Sans hésiter, sur le plateau de Rachat avec sa vue à 360° sur une partie de la Haute-Loire. Le canton compte, par ailleurs, d'innombrables chemins balisés parfaits pour une randonnée pédestre ou en VTT.

• Me divertir

Au printemps et en été, « chiner » sur les brocantes et vide-greniers organisés dans pratiquement toutes les communes de notre territoire.

DOSSIER*Haute-Loire*

Tourisme nature, durable et innovant

C'est une destination de vacances en plein essor !

La Haute-Loire connaît ces dernières années un engouement certain auprès d'une clientèle sensible à la notion de tourisme durable. Notre département plaît à celles et ceux qui aiment la tranquillité sans faire l'impasse sur les activités, qui veulent un cadre préservé mais avec toutes les commodités à leur portée, qui cherchent du loisir traditionnel avec tout de même de l'exceptionnel.

Avec son large choix d'activités pleine nature, ses nombreuses richesses patrimoniales, ses savoir-faire ancestraux, ses paysages sauvages préservés, savamment aménagés mais aussi son tourisme numérique, le territoire altiligérien possède une offre touristique qui s'adapte aussi bien aux familles qu'aux couples, et ce quelles que soient les tranches d'âge.

C'est une terre pleine de possibilités qui fait aussi la part belle à l'insolite et à l'innovation.

On ne peut que se laisser tenter par cette expérience Haute-Loire.



Interview



Brigitte RENAUD

Vice-présidente en charge du tourisme

Quelle est la stratégie du Département en matière de tourisme ?

En 2021, nous avons mis en place un Schéma Départemental de Développement Touristique (SDDT) qui fixe la stratégie du Département jusqu'en 2027.

Il repose sur un plan d'action ambitieux, élaboré autour de 4 axes forts :

- Maintenir et faire évoluer la filière Activités de Pleine Nature.
- Valoriser le tissu industriel, agricole, artisanal et gastronomique altiligérien.
- Devenir une destination référence en matière de tourisme durable.
- Mettre le numérique au cœur de la promotion du tourisme, des patrimoines et des savoir-faire.

Toute une série de dispositifs, d'outils et d'actions concrètes gravitent autour

de cette stratégie (l'appli Géotrek, le label Respirando, le FIT43, la Route des Savoir-Faire, le Spectacle 2 « Terre de Géants »...).

Cette stratégie touristique est portée par le Département mais c'est avant tout un projet collectif porté par tous les acteurs touristiques du territoire ?

Bien évidemment sans les prestataires touristiques, il n'y a pas de stratégie qui tienne. Ils ont été associés à l'élaboration de ce schéma. Nous sommes partis de leurs remarques, observations, propositions pour bâtir notre plan d'action. Ce sont de véritables partenaires que nous accompagnons dans leur projet touristique depuis de nombreuses années.

Nous avons souhaité renforcer cet accompagnement déployant un dispositif spécifique au tourisme : le FIT (Fonds d'Intervention Touristique).

Ce nouvel outil a vocation à augmenter la qualité des prestations proposées pour tendre vers l'excellence, particulièrement concernant les activités de pleine nature et la valorisation du tissu industriel mais aussi la mise en avant des savoir-faire locaux.

Un mot sur les nouveautés de cette saison touristique 2024 ?

Nous avons lancé notre « Route des Sa-

voir-Faire » qui permet de développer le tourisme économique avec des visites dans des entreprises, des exploitations agricoles, des ateliers de fabrication de chocolats ou de liqueurs. Comment ne pas citer notre nouveau spectacle « Terre de Géants 2 - Mission Marmotte », lancé mi-juin et qui fait déjà des émules.

Nous avons également notre application RANDO(s) EN HAUTE-LOIRE qui s'étoffe avec de nouvelles activités de pleine nature référencées. Je pense également à la création d'un Escape Game « Secret de Margeride », élaboré en partenariat avec Le Cantal, La Lozère et la Région Occitanie.

Enfin, j'évoquerai notre nouveau magazine *Haute-Loire Expérience* qu'il faut avoir dans son sac avec ses 72 pages qui présentent tout ce qui se fait de mieux en matière de tourisme altiligérien.



4 millions d'euros
Montant alloué pour les projets touristiques



L'offre touristique du département

La famille Bertrand

EN VACANCES EN HAUTE-LOIRE



jour 1
PLEINE
NATURE

MATIN
Brioude

Sortie vélo sur l'un des 43 circuits en boucle balisés de Haute-Loire (Brioude-Lamothe : 45 minutes) 1850 km de circuit au total

APRÈS-MIDI
Saugues
Base de loisirs de la Seuge



Baignade biologique dans une piscine végétale, paddle, ski nautique et bouée tractée

4 VÉLOROUTES

- **V 70** : La Via Allier
- **V 73** : La Via Fluvia
- **V 71** : VéloLoire
- **V 74** : La Grande Traversée du Volcan à Vélo

jour 2
PATRIMOINE

MATIN
Chavaniac-Lafayette

Château de Chavaniac-Lafayette
Visite de l'exposition « 1920 : Quand le sport arrive à Chavaniac »



MATIN
Le-Puy-en-Velay

La Chapelle Numérique Saint-Alexis
Direction la cité ponote pour découvrir le spectacle immersif « Terre de Géants 2, Mission Marmotte »
Terre-de-geants.com - 04 12 04 43 43

APRÈS-MIDI

Pique-nique autour du superbe étang situé aux abords du château.
Jeu de piste virtuel pour toute la famille dans le parc et le château

jour 3
NUMÉRIQUE ET
SAVOIR-FAIRE



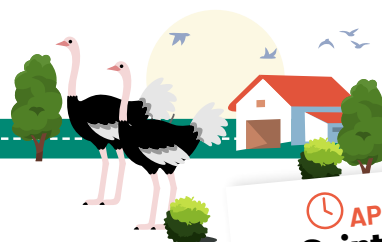
Saint-Germain-Laprade
Visite d'une entreprise d'Ennery Confection
Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)



La route
des **Savoir-faire**
de Haute-Loire



Pour plus d'informations :
myhauteloire.fr



APRÈS-MIDI
Saint-Julien-Chapteuil

Visite d'une ferme
Les Autruches de la Tortue
Élevage d'autruches



LE TOURISME pleine nature



@Alba.photographie

LA HAUTE-LOIRE

✓ c'est



168 circuits VTT,



28 circuits trails,



365 circuits PR
(Promenades
et randonnées à la journée),



14 GR (Grandes randonnées
itinérantes)



et **43** circuits vélos
en boucle actuellement.

Le tourisme nature, c'est clairement l'une des forces de la Haute-Loire. Notre territoire est un formidable terrain de jeu pour pédaler mais aussi pour courir, randonner et pagayer...

LA FORCE D'UN LABEL



ACTIVITÉ
respirando

Avoir une offre diversifiée c'est bien, qu'elle soit de qualité, c'est encore mieux. C'est pourquoi le Département s'est engagé dans une démarche de certification des sites touristiques pleine nature avec son label « Respirando ». **Il s'agit d'un label de qualité** destiné aux prestataires d'activités pleine nature et hébergeurs qui vise à structurer, développer, améliorer et promouvoir les activités de pleine nature en Haute-Loire.

Nouvelles activités récemment labellisées « Respirando »

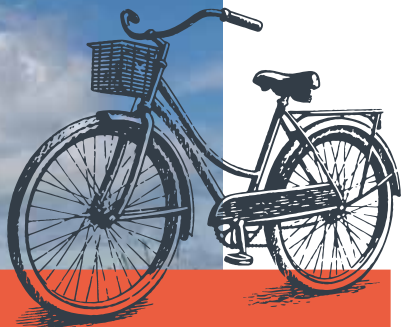
Les **43 nouveaux itinéraires cyclo balisés** à travers tout le département, dont **5 dans le Brivadois** dès cet été pour conduire les amoureux de la petite reine dans les roues du champion Romain Bardet. Un travail sur le tourisme équestre est également engagé avec prochainement, la renaissance de l'itinéraire emblématique de 140 km, « La Caracolade ».



Toutes les activités pleine nature sont à retrouver sur l'appli RANDO(s) en HAUTE-LOIRE



157 hébergements et
63 activités labellisés
« Respirando » en Haute-Loire



La marque nationale

« Accueil Vélo »

Une garantie supplémentaire pour les touristes cyclistes. Cette marque certifie la qualité d'un accueil, des services et des équipements spécifiques adaptés aux besoins des touristes à vélo le long des itinéraires cyclables en France.



Hélène et Ludovic DUPUIS

Chambre d'hôtes « La Maison Longue » à Raucoules, attenante à la Via Fluvia

« Pour notre clientèle, ces labels sont indispensables ! Certains viennent chez nous clairement pour ça. Avec « Accueil vélo », c'est l'assurance pour les touristes d'un lieu sécurisé pour laisser les vélos. Sans compter la visibilité nationale que ce label nous offre. Quant au label « Respirando », il est important pour échanger régulièrement avec les autres prestataires labellisés et entretenir notre réseau avec les acteurs du tourisme durable. »

DE L'INSOLITE POUR DES VACANCES

hyper tendance !

Le tourisme nature en Haute-Loire, c'est aussi des activités qui sortent des sentiers battus.

Les lodges du Golf pour se ressourcer

« Nature, repos et bien-être », tels sont les mots utilisés pour décrire le complexe de 10 lodges au Chambon-sur-Lignon. La nature étant reine, le bois est le matériau principal, autant dans la construction que dans la décoration. Un endroit d'exception dédié au bien-être.

leslodgesdugolf.fr



Une virée qui devrait rappeler les sorties entre copains dans vos jeunes années.



Une virée en mobylette dans le Mézenc et le Haut-Allier

Nostalgiques des années 70 et 90 et autres aventuriers, cette activité est faite pour vous. Des circuits en mobylette pour partir à la découverte des Monts d'Ardèche et de Haute-Loire.

@LaMobyletteduMézenc ou dans le Haut-Allier avec les Mob à Manu.

À bord du train à vapeur le plus haut de France

Prenez place dans l'une des cabines du Velay Express, train historique à vapeur et regardez défiler les paysages altiligériens tout au long des 27 km de parcours. Une expérience à vivre en famille. Et pour les adeptes du vélo, le train est un véritable trait d'union entre les voies vertes Dolce Via et Via Fluvia permettant même de rejoindre la Via Rhôna. velay-express.fr



En Deuch dans les Gorges de l'Allier

Laissez-vous tenter par ces « belles dames ». Mettez-vous au volant de la Deuch, et partez à la découverte des villages et des sites touristiques emblématiques des Gorges de l'Allier.

ladeuchcompagnie.fr

Une parenthèse hors du temps



LE TOURISME de savoir-faire

Et si, entre le VTT et l'escapade à bord du Velay Express, vous programmez une visite dans une entreprise antiligérienne ? Près de 72 talents locaux ouvrent grand leurs portes cet été et vous proposent des visites, des ateliers ou encore des dégustations... Industrie, artisanat, agriculture, gastronomie, vous avez le choix !



Le Département mise sur le tourisme économique avec

La route
des Savoir-faire
de Haute-Loire

Ces visites d'entreprises s'inscrivent dans le cadre d'une nouvelle offre touristique lancée au printemps dernier : La Route des Savoir-Faire. Élaborée par le Département en collaboration avec les chambres consulaires, cette carte référence des dizaines de talents locaux dans les domaines de l'industrie, de l'artisanat, de l'agriculture, ou encore de la gastronomie, qui ouvrent leur porte à la visite.

Retrouvez une série de vidéos sur
« La Route des Savoir-Faire » sur myhauteloire.fr

elles nous
en parlent

industrie



Marina Dechaux,
responsable RH du groupe
Addiplast (Saint-Pal-de-Mons)
Entreprise spécialisée
dans le plastique

Que proposez-vous ?

Nous proposons des visites pour le grand public mais aussi pour les scolaires afin d'inciter les plus jeunes à s'orienter dans cette filière d'avenir. La grande majorité de nos visiteurs sont surpris de découvrir l'envergure de nos activités, la technicité et les subtilités de nos métiers. Ils repartent avec une autre image de la plasturgie.



Marie-Pierre Decolin-Volle,
vannière chez Les Brins Dylles (Bains)
Créatrice de paniers en osier

Que proposez-vous ?

Je propose des ateliers qui permettent de faire découvrir la vannerie, qui est un artisanat très ancien et de présenter mon métier. C'est pour les visiteurs l'occasion de toucher et découvrir l'osier, les différentes techniques de tressage... Ils prennent alors conscience des heures de travail que ça représente, du savoir-faire nécessaire et me disent souvent en partant « qu'ils ne regarderont plus un panier de la même façon ».

artisanat

LE TOURISME *numérique*

Envie de sensations et d'une expérience unique, que diriez-vous de partir à l'aventure sur les terres de Haute-Loire en compagnie de deux aventuriers hors du commun ? Venez vite découvrir l'attraction « Terre de Géants 2 – Mission Marmotte » au Puy-en-Velay. Tenez-vous prêt, vous allez décoller..



Pour retrouver l'intégralité des visites ou réserver en ligne



myhauteloire.fr



TERRE DE GÉANTS 2 - *Mission Marmotte*



Prenez place à bord de l'aéronef, situé dans l'écrin de la chapelle numérique Saint-Alexis et laissez-vous embarquer dans une histoire époustouflante au cœur de la Haute-Loire avec Alice, Alec et leur nouveau compagnon, une marmotte très attachante. Après cette expérience décoiffante, poursuivez l'aventure dans la bibliothèque des secrets. Vous pourrez tester vos connaissances sur la richesse du patrimoine de Haute-Loire avec de nombreux quiz interactifs.

agriculture



Solène Tsito,

animatrice à l'AOP Fin Gras du Mézenc (Maison du Fin Gras à Chaudeyrolles)

Que proposez-vous ?

Nous proposons des visites guidées, des ateliers agri-culturels et découverte (balade botanique...), des dégustations de produits locaux (bouillon Fin Gras, sirop de foin...) et des rencontres avec les éleveurs. Nous proposons au sein de notre Maison du Fin Gras, une expérience immersive au cœur de nos paysages, de notre biodiversité, à travers des ateliers sensoriels et visuels aussi bien conçus pour les enfants que les adultes.

QUAND LA MARGERIDE *entre en jeu !*

Vous avez l'âme d'un enquêteur, un escape game dans l'ancre de la bête du Gévaudan, c'est tentant non ? Direction Auvers, point de départ de l'aventure. Avec votre smartphone, scannez le QR code qui se trouve à l'entrée du Musée de la Résistance et lancez l'escape game « Secrète Margeride ». À vous à présent de jouer. Décodez les messages cryptés pour résoudre l'énigme du Mont-Mouchet, haut lieu de la Résistance.



Une attraction numérique collective

L'escape game « Secrète Margeride » est le fruit d'une action collective menée par les acteurs du tourisme de trois Départements : La Haute-Loire, La Lozère et le Cantal, afin de renforcer les actions en faveur de la destination Margeride.



Les propriétés DÉPARTEMENTALES

Le Département œuvre à l'attractivité de la Haute-Loire en valorisant ses propres sites touristiques.
Gros plan sur deux d'entre eux.

“ Château ou pédalo ? Les deux mon capitaine ! ”



90 000
visiteurs/an

Château de Domeyrat : Plongez au cœur de l'époque médiévale

C'est le fleuron du patrimoine historique du Haut-Allier ! Le château de Domeyrat, propriété du Département depuis 1979, propose cet été des visites théâtralisées. Poussez la porte du temps au cœur de ce site médiéval qui évoque l'époque glorieuse des châteaux forts. Vivez une véritable expérience immersive au sein de cette forteresse imposante, dominée par des tours majestueuses et des remparts, qui portent les stigmates du passé. Le château est classé au titre des Monuments Historiques.

Infos pratiques

06 02 43 69 75 / chateaudomeyrat.fr



Base de loisirs du lac de Lavalette : faites le plein d'activités pleine nature

Avec plus d'une dizaine d'activités proposées, dans un paysage sauvage préservé, à 820 mètres d'altitude, la base de loisirs de Lavalette est l'un des sites touristiques altiligériens incontournables de Haute-Loire. Sur place, vous pourrez vous laisser aller au farniente sur les plages de sable ou sur les coins de verdure tandis que vos enfants feront trempette dans le lac sous la surveillance avisée des sauveteurs. Et si vous préférez une journée plus animée, vous avez le choix entre une escapade en voilier, pédalo, catamaran, kayak, stand up paddle ou encore foil électrique. Le lac de Lavalette, c'est aussi du VTT, de la randonnée, du parcours d'orientation et même de la pêche en barque.

Infos pratiques

04 44 43 90 30 /

sitelavalette43@gmail.com

De la nouveauté portée par la collectivité

Depuis 2021, la collectivité a engagé de nombreux travaux sur ce site, et notamment : renouvellement et achat de pédalos, foil, canoës, planches à voile, paddle, bateau de sécurité...

Coût total des opérations
sur 4 ans :

684 898,82 €





SDIS 43 - POMPIERS

Unité Drone : s'élever pour mieux sauver

C'est un outil de travail très précieux pour les hommes du feu.

Le SDIS 43 dispose depuis 2022, d'une unité « drone » qui se révèle particulièrement précieuse sur certaines opérations et plus particulièrement dans le cadre de la lutte contre les feux d'habitation, de forêt et de végétation ainsi que les recherches de personnes.

10 C'est le nombre de télépilotes dont dispose le SDIS 43. Ces derniers interviennent à la demande du CODIS (Centre Opérationnel Départemental d'Incendie et de Secours) ou du COS (Commandant des Opérations de Secours). Ils sont titulaires d'un certificat d'aptitude théorique aux fonctions de télépilote de drone passé dans un centre de la Direction Générale de l'Aviation Civile (DGAC) ainsi que d'une formation pratique de 5 jours.

L'utilisation de cette technologie est un vrai plus lors des opérations de terrain. Elle permet de prendre de la hauteur et de donner une vision d'ensemble de l'intervention avec un angle de vue supplémentaire. Elle offre également la possibilité d'ajuster les moyens à déployer en fonction de l'évolution de la situation à l'instant T, les télépilotes ayant la possibilité d'envoyer instantanément des photos et vidéos de terrain au CODIS, à la chaîne de commandement.



L'unité drone, c'est :

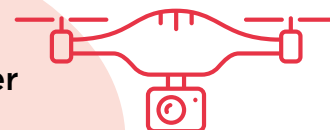
29

missions d'appui réalisées en 2023.



9

drones dont 5 équipés d'une caméra thermique permettant en plus d'effectuer des relevés de points chauds sur les incendies.



Focus sur les Jeunes Sapeurs-Pompiers (JSP)



380 jeunes sapeurs-pompiers sont engagés en Haute-Loire. 19 sections réparties sur tout le territoire, accueillent ces jeunes soldats du feu (cf carte).





Altiligérien

#myhauteloire



Du livre... au lait

CONTACT
Pauline BONNET
de « l'Écureuil Glacier »
06 30 37 01 40

Elle a délaissé l'atmosphère feutrée des librairies pour des hectares de prairies. Pauline Bonnet, libraire de profession, a quitté ce métier passion pour entreprendre une reconversion qu'elle n'avait pas préméditée : productrice de produits laitiers. C'est à Malrevers sur l'exploitation familiale de son mari, qu'elle confectionne des douceurs sucrées, qui portent le doux nom de « l'Écureuil Glacier ».

« Si on m'avait dit un jour que je deviendrais productrice de produits laitiers en Haute-Loire, j'aurais eu du mal à le croire. »

Rien ne prédestinait Pauline Bonnet, femme de culture, au monde de l'agriculture. « J'ai exercé le métier de libraire pendant 12 ans, à Clermont, puis au Puy-en-Velay. En 2019, j'ai tout quitté sans avoir de plan B en tête. »

Saut dans l'inconnu

Mais comme la nature fait bien les choses, elle ne restera pas longtemps sans projet. « J'étais au Sommet de l'Élevage à Cournon-d'Auvergne avec mon mari, Claude, qui a une exploitation familiale avec des vaches laitières à Malrevers. On tombe sur un slogan "Transformez votre lait en or... faites des glaces !" Ça nous a fait marrer. »

Un moment de légèreté, a priori sans finalité, qui lancera l'aventure de « l'Écureuil Glacier ».

Une période intense de formation

« À cette époque, mon mari voulait faire évoluer l'exploitation familiale. Il cherchait à valoriser son lait autrement qu'en le vendant à une coopérative même si cette activité reste le cœur de son travail. L'idée de produire ses propres produits laitiers et de les vendre directement à la ferme fait son chemin. On s'est mis à faire le tour des fermes ici en Haute-Loire mais aussi en France pour goûter des yaourts et des glaces. »

Une bonne manière de joindre l'utile à l'agréable pour ces deux gourmands adeptes de glaces parfum vanille, mar-

ron ou encore chocolat. Mais c'est aussi pour Pauline, une longue période de formation. « Je ne suis pas du tout du métier, je suis partie de zéro. Il a fallu passer un diplôme agricole, se former sur la partie transformation, apprendre le métier avec un glacier. En parallèle, Claude construisait le laboratoire de transformation sur la ferme. » Un an de travail intensif (2020 à 2021) et au bout la concrétisation ! « Nous nous sommes installés officiellement en janvier 2022 et ouverts au grand public fin mars 2022. »

Une clientèle locale

Aujourd'hui « l'Écureuil Glacier », c'est environ 15 parfums de glaces, 8 parfums de yaourts, 3 parfums de crèmes desserts, du riz au lait, des faisselles et même des lentilles AOP produites sur la ferme. « Nous avons une clientèle locale fidèle qui vient chercher toutes les semaines nos produits ici au magasin. Elle apprécie leur qualité gustative. Nous avons un lait très gras, 48 % de matière grasse, ce qui donne à nos yaourts, nos crèmes desserts et à nos glaces un aspect crémeux dont les enfants et les plus grands raffolent. »

Pauline met un point d'honneur à utiliser une matière première la plus noble possible, c'est le cas pour la purée de fruits dans les yaourts... et pour la vanille.

« Les glaces et les yaourts à la vanille font partie de nos produits stars, ils sont dans nos top ventes. Les clients les adorent. » Les professionnels aussi. « Notre yaourt à la vanille a reçu le 1^{er} Prix dans la catégorie "Produit innovant sucré" au Sommet de l'Élevage. »

Un plébiscite qui ne doit rien au hasard : Pauline utilise de vraies gousses de vanille de Madagascar qu'elle gratte à la main et qu'elle incorpore dans sa recette de yaourt, « une recette quasiment unique en Haute-Loire ».

Pleins de projets

Une belle fierté pour l'ancienne libraire qui ne manque pas de nouvelles idées (nouveaux parfums, plus grande amplitude horaire, visites à la ferme...). Mais chaque chose en son temps. « La priorité aujourd'hui est de pérenniser l'activité actuelle. Je veux aussi pouvoir garder du temps pour mon mari et mon bébé. »

La native de Clermont-Ferrand se projette aisément dans le temps en Haute-Loire à Malrevers.

« Je me sens très bien ici. Je profite à la fois du cadre exceptionnel de la campagne tout en étant proche du Puy-en-Velay. Un bon compromis pour la citadine que je suis. »

Du livre au lait il n'y a qu'un pot, celui de « l'Écureuil Glacier » !





Fabien FABRE

Président de l'Association des producteurs fermiers de fromages aux artisans de Haute-Loire

Pouvez-vous nous présenter votre association en quelques mots ?

Cette association réunit une vingtaine de producteurs de fromage aux artisans de Haute-Loire. Son but est de promouvoir ce fromage par le biais notamment de marchés, salons...

L'un de vos principaux chevaux de bataille, c'est l'obtention de l'AOP ?

En effet, depuis 2016, l'association se mobilise afin d'obtenir ce label AOP. Nous avons mené un important travail de collecte de données pour répondre au cahier des charges demandé par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Nous avons fait des recherches historiques sur ce produit qui existe depuis des siècles sur notre territoire. Nous avons recueilli des témoignages auprès d'anciens producteurs et consommateurs. Là, nous sommes en train de boucler le cahier des charges. Cette démarche de labellisation est primordiale pour l'artisan. Sa production est ancestrale, il faut que l'on puisse inscrire ce savoir-faire historique dans les mémoires collectives.

Si vous avez des informations sur la production d'artisan, vous pouvez contacter l'association au : 06 80 98 14 49



L'artisan Des acariens sinon rien !

C'est le fromage qui fait aimer les petites bêtes. L'artisan se caractérise avant tout par ces petits acariens à peine visibles à l'œil nu qui façonnent sa croûte et lui donnent tout son caractère. Depuis des siècles, ce fromage fermier au lait cru de vache, est soigneusement affiné à la main dans les caves de Haute-Loire. Des générations entières s'en sont délectées à la fin d'un repas et aujourd'hui encore il est présent sur de nombreuses tables altiligériennes.

C'est l'un des produits stars sur le marché du Puy-en-Velay le samedi matin et plus largement sur tous les marchés altiligériens, ligériens et même lozériens. Rares sont les paniers qui ne contiennent pas cette tome fermière au lait cru de vache... de Haute-Loire. Car ce fromage est avant tout le fruit d'un terroir, d'un territoire.

Le Velay volcanique

Ce territoire, c'est l'ensemble de la Haute-Loire et ses confins. C'est sur ces terres à dominante basaltique que les vaches laitières viennent paître, profitant d'herbages équilibrés riches en magnésium. Le lait qu'elles produisent porte l'empreinte de cet environnement de montagne et permet ainsi d'obtenir un fromage charpenté



Un peu d'histoire

L'artisan fait partie du patrimoine de Haute-Loire. Des écrits datant du Moyen Âge font référence à ce fromage confectionné de manière très artisanale dans les fermes sur le plateau du Devès, plus particulièrement autour de Saint-Jean-Lachalm. Les fermes qui appartenait à l'Hôtel-Dieu payaient leurs impôts en fromage.



une trentaine de producteurs d'artisans en Haute-Loire

et de garde pouvant être transporté et conservé longtemps.

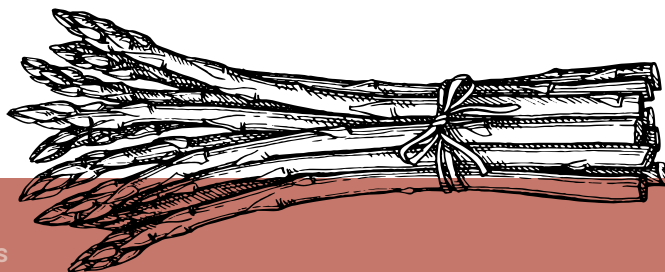
Fabrication

10 litres de lait et 7 heures de travail sont nécessaires pour fabriquer une tome. Sa conception est 100 % artisanale avec des gestes bien précis transmis de génération en génération. Tout est fait à la main, du moulage au salage. Quant à l'affinage, là aussi même procédé depuis des siècles. Les fromages sont mis à sécher 2 à 5 jours dans des caves humides et stockés sur des claies ou maies en bois de peuplier minimum 3 semaines. C'est ici que les acariens vont faire leur travail et former cette pellicule sableuse autour du fromage. Cet affinage qui fait sa marque de fabrique lui confère une texture souple et un goût de champignon et de noisette.

Ce fromage aux artisans si typique de la Haute-Loire s'exporte partout mais c'est chez lui, au pays du Velay, qu'il reste encore le plus prisé.



Asperge kiwi artisou



Yoan DELORME,
chef du restaurant
LE CHAMARLENC au Puy-en-Velay

 1 étoile au Guide Michelin

Ingrédients / pour 2 personnes

Assiette 1 :
4 asperges blanches
ail des ours
50 g d'artisou sec

Assiette 2 :
1 kiwi
tomme de vache
aux artisous
100 g d'artisou
50 cl lait
50 g de crème
huile d'olive
vinaigre balsamique blanc
sel, poivre

Assiette 3 :
mélange de jeunes
pousses
50 g d'artisou sec
1 kiwi
huile d'olive
vinaigre balsamique
sel, poivre

Assiette 1

Enlever les pousses sur les asperges. Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée, durant 12 minutes et les plonger directement dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Ne garder que les 10 premiers centimètres de l'asperge (la partie la plus tendre), le reste servira pour la deuxième assiette. Disposer les asperges sur une plaque allant au four, râper la tomme de vache aux artisous dessus et les passer au four fonction grille à 220 degrés durant 1 à 2 minutes. À l'aide d'un chalumeau, griller les feuilles d'ail des ours et les disposer sur les asperges. Dresser.

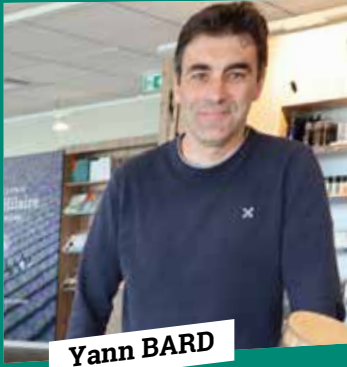
Assiette 2

Mixer la tomme de vache avec le lait et la crème afin d'obtenir une

jolie texture crémeuse. Mettre le mélange dans un siphon à chantilly et réserver au frais. Tailler le kiwi et le fromage restant en petits cubes, ainsi que les tiges des asperges. Assaisonner avec un peu d'huile d'olive et d'un bon vinaigre. Disposer au fond d'un petit bol et mettre le siphon par-dessus. Finir le dressage avec un tour de moulin à poivre et quelques herbes fraîches.

Assiette 3

Réaliser la vinaigrette. Mixer la chair d'un kiwi avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique rouge, du sel et du poivre. Dans un saladier, mélanger vos jeunes pousses avec la vinaigrette. Dresser dans votre assiette à l'aide d'un moule. Râper sur le dessus une tomme aux artisous très sèche pour apporter un côté salé.



Yann BARD

Directeur commercial
à la Distillerie Saint-Hilaire

📍 **Saint-Hilaire**

Distillerie Saint-Hilaire

Quand une passion se transforme en entreprise de renom



Création

1988

Labellisée FFL
(Fair For Life)

2020

Chiffre d'affaires

18 millions
d'euros

1300

points de vente

48
employésUn portefeuille
d'environ600
clients

Distillerie Saint-Hilaire : une entreprise bien huilée

Quand une passion se transforme en entreprise de renom.

La Distillerie Saint-Hilaire, c'est avant tout le fruit d'un homme, amoureux de la faune et la flore de Haute-Loire. Gérard Chambon crée en 1988 sa société d'aromathérapie bio sans imaginer un instant que quelques décennies plus tard, elle deviendra l'un des leaders du marché.

« On ne produit que ce dont on a besoin ! » Cette phrase prononcée par le directeur commercial de la Distillerie, Yann Bard, est riche de sens.

Précurseur dans le domaine de l'aromathérapie bio

Alors que la société spécialisée dans l'aromathérapie et la phytothérapie fait partie des grands du secteur, elle continue de travailler selon les valeurs de son créateur. « Gérard n'était absolument pas du métier. Il a débuté avec rien, si ce n'est une intime conviction que l'aromathérapie bio avait de l'avenir ici au cœur de l'Auvergne, territoire riche en variété de plantes sauvages, plus d'une centaine (millepertuis, bleuets...). Il commence avec un seul alambic et s'entoure de quelques producteurs et cueilleurs pour débiter sa production », précise Yann Bard.

La petite entreprise pousse petit à petit. En 1992, elle compte son premier employé. C'est aussi le temps des premiers clients, des laboratoires auvergnats. « Des clients historiques, qui sont restés fidèles à la distillerie, tout comme nos producteurs cueilleurs qui seront une vingtaine à travailler pour l'entreprise jusqu'en 2006, année où Gérard Chambon décide de partir à la retraite. C'est aussi à cette époque que la marque Saint-Hilaire prend forme. »

Un Normand prend les commandes de la Distillerie

Pour ce défenseur de l'emploi local, pas question de vendre à un mastodonte du marché qui pourrait délocaliser la société. C'est un Normand Stéphane Noir qui reprend les rênes avec la volonté de pérenniser l'activité dans le Brivadois.

Sous sa direction, la Distillerie monte d'un cran. Il veut développer d'autres filières : conserver la vente en vrac de plantes pour les laboratoires et surtout développer la gamme de produits estampillés Saint-Hilaire. Et ceci, tout en conservant la

marque de fabrique de la distillerie, du bio, du local, de la qualité plutôt que de la quantité.

Leader dans les magasins bio

Une stratégie payante. « Aujourd'hui, la Distillerie Saint-Hilaire est leader sur le marché de l'aromathérapie en France dans les magasins bio à commencer par Biocoop avec qui nous travaillons depuis près de 20 ans. C'est également l'un des plus gros producteurs d'eaux florales et de macérâts huileux... Nous avons 300 produits dont 1/3 d'huiles essentielles, mais aussi des huiles végétales, des fleurs de Bach, de la cosmétique, de la gemmothérapie », explique Yann Bard.

Reconnue pour son expertise

« Nous avons grandi sans oublier qui nous sommes. Nous sommes reconnus dans la profession pour notre savoir-faire et notre expertise. Nous maîtrisons aujourd'hui l'activité de A à Z : cueillette, culture, distillation, production. Nous avons un laboratoire à Auzon où nous développons notre propre gamme. Nous avons également notre propre zone de culture, 120 hectares de parcelles environ et aussi un magasin sur le site que nous venons de rénover entièrement. »

La Distillerie Saint-Hilaire se porte bien alors même que le marché concurrentiel de l'aromathérapie a été fragilisé par la crise sanitaire. « On peut dire merci à nos clients qui sont restés fidèles, qui ne nous ont pas lâchés. Notre marque Saint-Hilaire, c'est aussi notre force. Elle représente aujourd'hui 40 % de notre CA, la marge de progression est énorme. »

La Distillerie Saint-Hilaire est décidément devenue une belle plante ! Bio, éthique, équitable et locale qui grandit dans un environnement préservé et qui a bien l'intention de prendre racine encore longtemps.



Manon Scheppers
et Angélo Sendas

1 jour, 1 collège

C'est un habitué des récompenses ! Le collège Sainte-Marguerite de Sainte-Florine a reçu récemment 3 prix dont l'un pour son projet « À fond les guidons ! », organisé dans le cadre du dispositif ID jeunes, chapeauté par le Département de la Haute-Loire. Porté par Manon Scheppers et Angélo Sendas, ce projet a permis aux élèves de découvrir la liberté que procure le vélo tout en apprenant les règles de sécurité routière.

✓ PROJET 1 : BULLE DE MÉMOIRE

Depuis 27 ans, le collège s'illustre au niveau national au concours Bulle de Mémoire et concours national de la Résistance et de la Déportation. Toujours lauréat, cette année Clémence Martin remporte le 1^{er} prix départemental sur plus de 230 participants. Ses écrits seront portés au National. Le référent est M. Graffi professeur émérite d'histoire géographie, d'éducation morale et civique.



^ PROJET 2 : RADIO MARTHO

"Radio MarTho" est la web radio du collège, animée par des élèves de la 6^e à la 3^e. Encadrés par leurs professeurs, ils explorent la liberté d'expression et surmontent leur timidité en réalisant des interviews. Ils créent leurs propres thèmes, les enregistrent et les montent. La radio a déjà attiré plus de 11 000 visiteurs et est accessible sur le site de l'ENT.

✓ PROJET 3 : DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les élèves de 5^e participent à 6 ateliers : l'alimentation, l'écriture d'un journal sur l'écologie, la création d'un jeu sur la pollution numérique, un travail sur les déchets et le recyclage avec le Sictom, l'exploration de la nature et l'impact des plastiques dans l'eau. Ce projet leur permet de prendre conscience de l'importance de protéger notre planète.



< PROJET 4 : FILIÈRE BOIS

En partenariat avec FIBOIS, CAPEB 43 et la FFB, les collégiens ont participé à un concours sur le thème « construisez utile et durable » pour promouvoir la filière bois. Les éco-délégués ont mené le projet en construisant des bancs avec des matériaux bois destinés à la destruction, avec l'aide d'un charpentier local et de deux enseignants, et le collège a remporté le premier prix !

Le Département
a alloué une aide de
3 000 €
pour l'achat de 14 vélos.

Atiligérien

#myhauteloire

AgribeauFix

L'agriculture et YouTube, c'est son domaine !

Arthur Bérard, ce jeune homme de 25 ans, a grandi les pieds dans la terre agricole ! Après avoir terminé ses études au lycée Bonnefont de Brioude, il a pris son temps avant de rejoindre l'exploitation familiale. Ce n'est qu'en 2021 qu'il s'installe pour travailler avec son père et son oncle. Mais l'histoire d'Arthur ne commence pas là, dès l'âge de 16 ans, en 2015, il commence à partager sur les réseaux sociaux, sans prétention, son quotidien d'agriculteur sous le nom d'AgribeauFix. Ses vidéos trouvent rapidement son public, et aujourd'hui, avec presque 44 000 abonnés sur YouTube, Arthur réussit à vivre de ses deux passions : l'agriculture et la création de contenus. On peut dire que c'est un vrai "Agriyoutubeur" !



43,8k abonnés YouTube

11,7k abonnés Instagram

“ La Haute-Loire, j'y suis né et j'en suis fier ! J'adore me balader dans les départements voisins mais je reviens toujours chez moi car j'aime mon territoire. Ici, on peut découvrir des paysages diversifiés mais réunis en un seul et même endroit. ”

YouTube : AgriBeauFix 43
Instagram : AgribeauFix



BON PLAN NUMÉRO 1



Adepte de VTT, j'adore rouler du côté de Saugues vers le Sauvage, je trouve ce coin vraiment chouette.

BON PLAN NUMÉRO 2

Ma terre natale, Fix-Saint-Geney, je trouve que nous avons la chance d'avoir un panorama à 360°, les paysages sont magnifiques et l'hiver nous arrivons même à voir les Alpes, j'adore ma commune !

> SUIVEZ LE SUR

AgribeauFix sur Instagram

YouTube AgriBeauFix 43



CHAPELLE-NUMERIQUE.FR



TERRE DE GÉANTS

2

Mission Marmotte

L'ATTRACTION NUMÉRIQUE IMMERSIVE
ÉPOUSTOFLANTE EN HAUTE VILLE
DU PUY-EN-VELAY

TERRE-DE-GEANTS.COM

04 12 04 43 43

CHAPELLE
NUMÉRIQUE
SAINT-ALEXIS

Haute-Loire
LE DÉPARTEMENT

d'Or
Innovation
& tourisme

Création : agree studio - Credits photos : @agrestudio - ©Shutterstock - Visual non contractuel.