

FÊTE DU FIN GRAS 2026

6 JUIN
CHAUDEYROLLES

7 JUIN
LES VASTRES



Depuis 1997, la Fête du Fin Gras marque la clôture de la saison de commercialisation de la viande AOP Fin Gras du Mézenc. Elle a lieu chaque année le premier week-end de juin, alternant entre l'Ardèche et la Haute-Loire. Bon nombre des 28 communes de l'aire géographique de l'AOP ont eu l'opportunité, au fil des ans, d'accueillir cet événement devenu un rendez-vous majeur pour le début de l'été dans tout le massif.

Cette année, c'est aux Vastres que nous sommes conviés.



L'AOP FIN GRAS DU MÉZENC, QU'ES AQUÓ ?

C'est le goût des grands espaces et des foin aromatiques saisis dans une viande, issue de bœufs et génisses nourris à l'herbe et au foin du Mézenc. Cette viande saisonnière est disponible, de février à juin.

La "prairie naturelle" permanente de ses terres volcaniques est la caractéristique principale et la richesse des paysages du Mézenc, de 1100 m à 1500 m d'altitude.

Une filière à taille humaine, de l'étable à l'égal.

Loin de l'élevage industriel, la qualité de la viande Fin Gras du Mézenc se construit à travers la proximité géographique et humaine, de 150 bouchers et 200 éleveurs forts d'une confiance et d'une passion partagée.

Ces particularités ont conduit à l'obtention de la prestigieuse reconnaissance en Appellation d'Origine Protégée.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Mézenc
Loire
Meygal



SAMEDI 6 JUIN

10h00

« Roche, Nature et Paysage »

Balade découverte dans les narces de Chaudeyrolles
par Maryse Aymes Géologue

10h30

Animation musicale à l'accordéon avec un répertoire
de chanson populaire, par Gregory Chauchat

12h

Repas AOP Fin Gras (sur réservation)

15h00

Conférence sur le volcanisme par Maryse Aymes

TOUTE LA JOURNÉE

Vente de viande AOP Fin Gras du Mézenc
"Petit Marché" de producteurs et artisans
Jeux pour enfants

Rafraîchissement toute la journée à la buvette

Samedi midi

à Chaudeyrolles 22€

(Menu enfant : 12 € - portion réduite)

Effiloché de bœuf Fin Gras du Mézenc aux petits
légumes oubliés

Coulis de tomate au basilic et citron vert

Rôti braisé de Fin Gras du Mézenc aux tomates et vin
blanc, cuisson basse température

Pommes de terre au four d'autrefois

Petit flan de légumes de saison

Fromage sec d'Auvergne

Mousse choco châtaigne aux éclats de noisettes

Café

Informations et réservations

www.maisondufingras.com

04 71 56 17 67

Dimanche midi

aux Vastres 22 €

(Menu Enfant 12€ : Lasagnes de bœuf AOP Fin Gras, fromage
de pays et dôme de mousse vanillé et pomme caramélisées,
croquant au chocolat)

Tourtière de bœuf Fin Gras du Mézenc aux carottes et

girolles persillées

Mijoté de bœuf Fin Gras du Mézenc à la Velavia,
tomates et girolles

Riz pilaf

Moelleux de ratatouille au thym

Fromage fermier de Haute-Loire

Dôme de mousse verveine et pommes caramélisées,
croquant au chocolat

Café

DIMANCHE 7 JUIN

DE 9H À 19H

9H30

(1h30)

Balade Contée avec Elodie Blanc sur l'histoire de l'élevage au
Moyen Âge - Rendez-vous devant l'église

9H30

(1h30)

Balade découverte des plantes comestibles avec Marine Schmitt
- Rendez-vous devant le chapiteau repas

A partir
de

9H30

Atelier nature "les oiseaux du vent" identifier les oiseaux et comprendre
quelles astuces ont été développées pour voler - Village des partenaires

10H00

Adultes

15H00

Enfants

Ressentir la terre vibrer sous les baguettes d'un sourcier, atelier
découverte "Sourcier", participation 1€, repartez avec vos baguettes

10H00

14H30

Les compagnons canin d'assistance proposent une démonstration
participative des chiens d'assistance - Village des partenaires

10H30

13H30

15H00

Venez admirer les démonstrations de dentelle réalisées par les
petites mains de Chadron - Village des partenaires

11H00

Arrivée du défilé des animaux et des éleveurs au cœur du village
accompagnés par l'harmonie Lizieux Mézenc

11H30

Discours des officiels - Podium

A partir
de

12H00

Ouverture du repas sous chapiteau (sur réservation)

12H15

La Talvera fera vibrer le tour des tables avec leurs instruments
traditionnels !

10H30

13H00

15H45

L'harmonie Lizieux Mézenc en déambulation

12H30

13H30

Clarine Laurent : réflexion sur l'ostéopathie animale, démonstration
sur une génisse Fin Gras

13H30

(1h30)

Venez découvrir une promenade de contes avec la Talvera,
ponctuée de moments musicaux

14H30

(1h00)

Cinq voix féminines explorent la polyphonie populaire au cœur
de l'église : Soüm

14H00

(1h30)

Balade des 5 sens, pour les enfants à la découverte d'un univers
imaginaire, pour explorer en douceur la faune et la flore locales

15H00

Démonstration de l'art de la découpe du Fin Gras - Espace bouchers

15H30

16H30

17H30

Danse traditionnelle en déambulation avec la Talvera, au rythme des
musiques et chants occitans

15H30

Loto bouse : les vaches sont lâchées dans le pré !

15H45

Grande Parade du Fin Gras, défilé des éleveurs et des
animaux accompagnés par l'harmonie Lizieux Mézenc

17H30

Les paris du loto bouse sont bouclés !

TOUTE LA JOURNÉE :

Mini-Ferme

Exposition d'animaux décorés et fleuris

Espace vente et dégustation AOP Fin Gras

Marché de producteurs et d'artisans du terroir

Rencontres au village associatif & partenaires

Jeux pour enfants

Démonstration de forge

Portes ouvertes à la cordonnerie

Bibliothèque : venez mettre de la couleur à nos vaches du Mézenc !

CONSIGNES POUR LE DÉFILÉ :

Les chiens doivent être tenus en laisse. Merci de ne pas toucher les animaux.
Les poussettes et chiens doivent être maintenus à distance du défilé.