



Les Racodons

A plusieurs endroits sur ce parcours ont été découverts des témoins de l'occupation humaine des lieux à différentes périodes de l'histoire : silex taillés à Chante-Midi, monnaies gauloises aux Racodons, débris d'une maison forte du XV^{ème} à Bouletière.

- 4 Au carrefour, continuer quelques mètres puis tourner à droite en direction de Tupinet. Après les maisons, poursuivre sur le chemin pour rejoindre la D35.
- 5 Tourner à gauche et, juste après le pont, de nouveau à gauche. Maintenir le cap jusqu'à la D18.
- 6 Virer à droite sur la D18 pour rejoindre le bourg de Vivans et votre point de départ.

Un circuit vallonné, dans une campagne riante où se succèdent les cultures fourragères, les étangs et les prairies d'élevage charolais.

- 2 Tourner à droite. Après le hameau des Racodons, s'engager sur le premier chemin à droite. Laisser deux chemins sur la droite et prendre à gauche pour rejoindre une route. Tourner à droite au croisement et continuer tout droit.
- 3 Traverser la D35 et prendre en face le chemin herbeux qui rejoint la D41. Longer la route à droite.

Départ : Se diriger vers l'église puis tourner à gauche en direction de la station d'épuration. En bas de la descente, dans le virage, prendre le chemin à gauche.

L'église de Vivans, dédiée à Saint Etienne est dotée d'une magnifique nef lambrissée du XI^{ème} siècle. Elle était la possession de l'Abbaye de Cluny et dépendait du diocèse de Clermont.

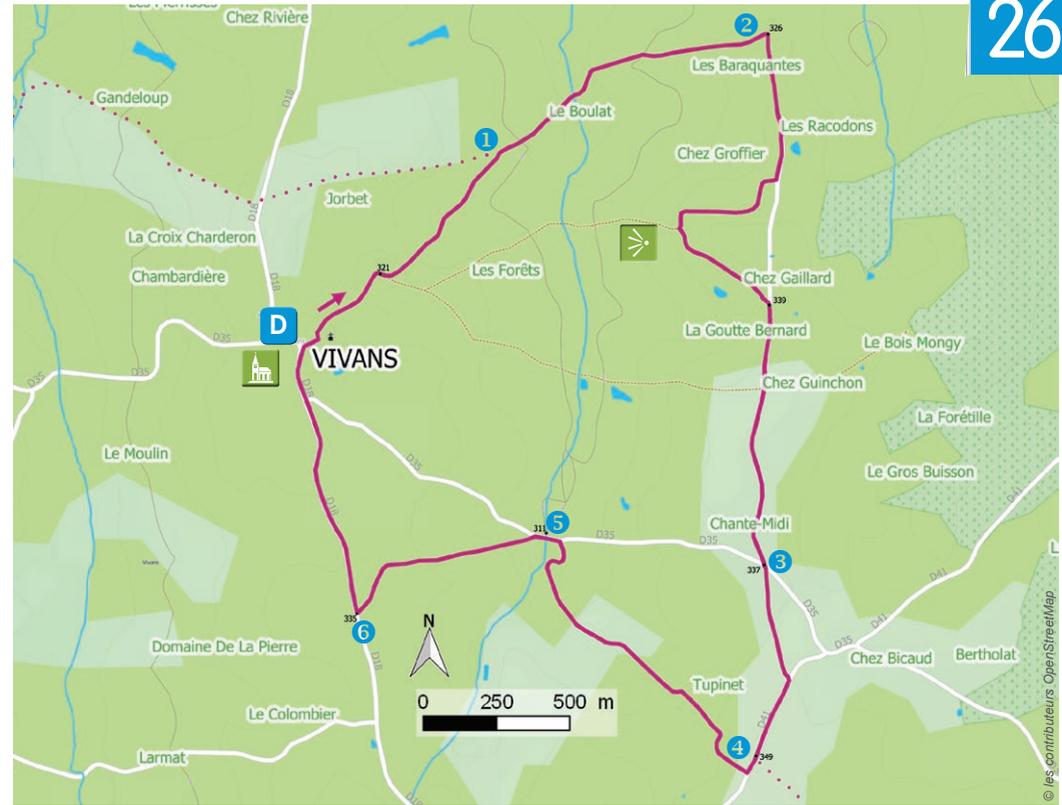
- 1 Au carrefour, continuer tout droit. A la ferme, encore tout droit, traverser un pont puis monter à gauche.



A savoir !

La forêt de Lespinasse...

Le « Grand Couvert » ainsi que 63 des 465 hectares de la forêt de Lespinasse sont situés sur la commune de Vivans. C'est le deuxième site le plus fréquenté du département.



A savoir !

L'élevage charolais

Le nord de la Loire est situé non loin du berceau de la race charolaise (région autour de Charolles en Saône-et-Loire). L'élevage bovin de race charolaise y est donc fortement représenté.



Les boeufs charolais ont été élevés à partir du XVII^{ème} siècle comme animaux de trait puis ont été reconvertis par la suite pour la boucherie.

Fournissant une viande peu grasse et de bonne qualité gustative, la charolaise est réputée pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité.

Labellisée en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 2010, la viande charolaise est un produit d'excellence reconnu par les plus grands chefs.