



AFTC de l'AIN



Juin 2025 – Sortie à Charolles

Actualités

Sortie des Familles à Charolles samedi 14 juin 2025 : à la découverte de La Maison du Charolais à Charolles avec visite du musée et dégustation puis restaurant « La Table » suivie de la visite de la ferme des Bien-Vivants à Champigny.

L'AFTC 01 a eu le plaisir d'organiser pour ses adhérents une journée des Familles le **samedi 14 juin 2025 à Charolles** avec un programme bien rempli : une sortie en car pour découvrir tout d'abord **La Maison du Charolais** suivie du restaurant « **La Table** » et ensuite d'une visite à la **ferme des Bien-Vivants** à Champigny.

Le car partait d'Oyonnax vers 8h en direction de Charolles(71) avec d'autres points de ramassage à Maillat, à Bourg en Bresse et à Replonges. Il y avait 43 participants à cette sortie et une bonne ambiance dans le bus. Nous arrivons, après 1h30 de trajet, à Charolles à la Maison du Charolais qui regroupe sur place le musée, l'atelier dégustation et le restaurant. Il fait déjà super chaud !



Départ du bus de Bourg en Bresse avec vue des participants



La Maison du Charolais

Nous sommes accueillis par la responsable qui nous explique le déroulé de notre matinée. Tout d'abord nous visitons le musée de façon libre avec audioguide. Nous découvrons comment la vache charolaise transforme l'herbe en viande de qualité : le musée est riche en informations tout en restant ludique et interactif !



Entrée du musée et quelques instants de visite pris au hasard

On ressort du musée en consommateur averti et impatient de déguster ce qu'on nous a vanté. L'espace dégustation se fait juste en sortie de musée. Nous nous installons donc à table pour goûter rillettes, saucissons et viande grillée devant nous, le tout accompagné d'un verre de vin rouge. L'animatrice nous détaille de façon animée et conviviale tout ce qui fait la tendreté et la jutosité de cette viande d'exception que nous savourons tous. Pour finir cette note gourmande nous poussons une chansonnette avant de poursuivre l'expérience gourmande au restaurant « La Table » avec la spécialité LA VIANDE CHAROLAISE !



Espace dégustation commentée
Cuisson de la viande



Tout le monde est réconforté et chante

Nous passons au restaurant juste à côté pour installer autour de 4 grandes tables. Le menu tourne autour des produits locaux : viande et fromage charolais dont voici un aperçu en photos :



A voir les différentes tables, tout le monde apprécie les plats, savoureux et copieux, et tout se passe dans une ambiance gaie et conviviale.



Vers 15h nous prenons le bus pour 15 minutes de trajet, direction **Champlecy** visiter la chèvrerie à **la ferme des Bien-Vivants**. Notre guide, **Etienne** chevrier-fromager, nous attend. Il fait super chaud ! Les chèvres sont rassemblées sous un hangar et nous allons les rejoindre pour commencer la visite.



Passionné par son métier, il nous explique, en insistant sur leur pratique raisonnée et respect des animaux, toutes les étapes de la production caprine de la fourche à la fourchette : l'élevage des chèvres, la transformation du lait en fromage, la commercialisation des produits et la gestion de la société. En plus de l'âne, des chiens, chats, poules et autres petites bêtes... ils élèvent 160 chèvres !

La dégustation des produits de la ferme terminera la visite en beauté : elle se fera dehors car la chaleur devenait pesante dans le hangar ! Il y a eu aussi possibilité de faire un tour à la boutique sur place.



Etienne parmi les chèvres en pleine explication



et dégustation de produits de la ferme

Vers 18h nous reprenons le bus pour le retour. A l'issue de cette journée riche en découvertes tant culturelles que gustatives, les 43 participants étaient unanimes pour renouveler l'expérience l'année prochaine, même sous la canicule !

