



**FERME de la GILBERNIE**  
Accueil & Paysannerie



Commande de viande d'agneau  
=> voir à la fin du mandat

**EXCELLENCE**  
**LABEL CLUB FFTA**  
2026/2027



**Les archers du club Arc en Ciel St-Priest sont heureux de vous inviter au 7<sup>e</sup> tir en campagne des bois noirs organisé à Noirétable (Loire)**

**Championnat du Rhône (dimanche)**

**Samedi 18 et dimanche 19 avril 2026**  
**Parcours de 24 cibles (12 connues + 12 inconnues)**

Nouveau piquetage le deuxième jour.

Les deux départs sont sélectifs en individuel ET en équipe.

Sélectif pour le championnat de France 2026 et support Challenge PRO-FIRST.

**GREFFE (Samedi et Dimanche) :**

9h00 : Ouverture du greffe	9h15 : Echauffement	9h45 : Appels des archers	10h15 : Début des tirs	16h00 : Fin de la compétition	16h30 : Résultats et récompenses
----------------------------------	------------------------	------------------------------	---------------------------	-------------------------------------	--

**ARBITRES :** Samedi : Raymond MARTIN - Bruno MORAS

Dimanche : Raymond MARTIN - Bruno MORAS - Matthieu MIGNOT (candidat arbitre)

**INSCRIPTIONS :** Au plus tard le mardi 14 avril 2026

Inscription en ligne sur ce lien : <https://tinyurl.com/BOISNOIRS2026>

Aucun changement ne sera fait dans les pelotons le jour du concours, merci de préciser vos souhaits lors de l'inscription, ils seront satisfaits dans la mesure du possible.

Adultes (U21, séniors 1, 2 et 3) : 1 tir : 10€ 2 tirs : 16€

Jeunes (U13, U15, U18) : 1 tir : 8€ 2 tirs : 12€

Possibilité de tirer samedi et/ou dimanche.

Licence 2026 (papier, dématérialisée) ou pièce d'identité à présenter au greffe.



**EQUIPES :**

Équipes FFTA pour les sélections championnat de France : un arc à poulies, un arc classique, un arc nu, non mixte.

**RECOMPENSES :**

Une remise de récompenses par jour :

- aux 3 premiers de chaque catégorie

- à la 1<sup>ère</sup> équipe adultes mixte et à la 1<sup>ère</sup> équipe jeunes mixte,

Équipes jeunes 3 archers du même club : un arc à poulies maximum autorisé, mixité possible (sexe et arme), de la catégorie U13 à U18.

Équipes adultes 3 archers du même club : un archer de chaque arme (arc classique, arc nu et arc à poulies), mixité possible, de la catégorie U21 à S3

## RESTAURATION :

Buvette, sandwiches et gâteaux sur place.


## LIEU / ACCES :

Ferme de la Gilbertnie, 42440 Noirétable - Contact : 06-15-20-78-85 (Frédéric Barry)

Sortie A89 N° 31 St Just en Chevalet/Noirétable

(2,4km du centre de Noirétable, D1089 direction Thiers/Chabreloche depuis le centre de Noirétable)

Coordonnées GPS : latitude : N45.83064' (N45°49'50,31") - longitude : 3.75482 (E3°45'17,35")

 **Après plusieurs problèmes entre chiens et brebis, nos amis à quatre pattes ne sont plus acceptés par les propriétaires du domaine.**

## HEBERGEMENTS :

- Environ une dizaine de places disponibles sur place, au gîte de la Gilbertnie ([www.fermedelagilbernie.fr](http://www.fermedelagilbernie.fr))

**Vendredi Soir et Samedi Soir**

Inscription auprès d'Arc en Ciel St Priest par email : [president@aecsp.net](mailto:president@aecsp.net)

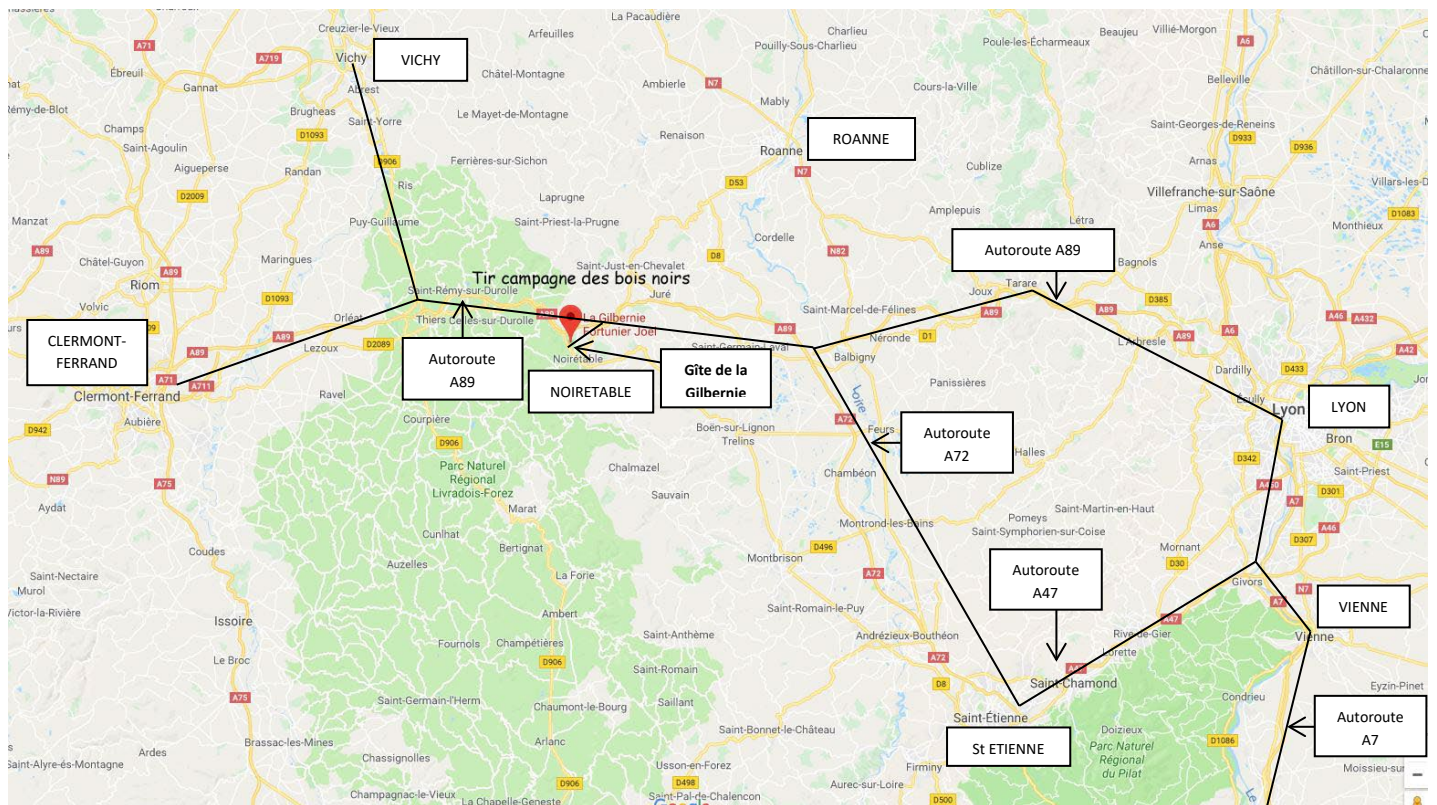
**Prix de l'hébergement : 40€** comprenant la nuit (chambre en dortoir mixte) + repas du soir + petit déjeuner.

- Autre possibilité d'hébergement à proximité, proposé par un archer de Montbrison (Grichka Leevy) :

2 chambres doubles en chambre d'hôtes l'orée des 3 monts : <https://www.loreedes2monts.fr>.

**Remise de 10%** aux archers participants au concours pour la réservation d'au moins une nuit en demi-pension.

Inscription directement auprès de la chambre d'hôte.





Comme l'année dernière, la ferme de la Gilbertie vous propose de commander puis retirer sur place le jour du concours, de la viande d'agneau de la ferme.

Réservation à effectuer avant le mardi 07 avril.

[Vous trouverez toutes les infos sur le formulaire dédié : Commande Agneau - Ferme de la Gilbertie](#)

Ou via le QR code :





**A l'occasion du 7<sup>ème</sup> Campagne des Bois Noirs du club de tir à l'arc «  
Arc en Ciel » dans la Ferme de la Gilbernie à Noirétable**

**La Ferme de la Gilbernie vous propose de la viande d'agneau et ses produits dérivés de la  
ferme**

**à retirer à la ferme du vendredi 17/04 au dimanche 19/04/26**

**Viande d'AGNEAU** Réservation à effectuer avant le 07/04 Les pièces sont conditionnés sous vide et étiquetées


**En Colis**

- colis n°1 : un demi agneau, env 8kg de viande comprenant : un gigot / une épaule / des côtelettes / de la poitrine / des abats *prix : 16,50€/kg*
- colis n°2 : un quartier d'agneau, env 4kg de viande au choix *prix : 19€/kg*
  - un quartier avant (épaule, côtelettes, poitrine, sans abats)
  - un quartier arrière (gigot, côtelettes, poitrine, sans abats)



**Au détails**

- |                   |        |
|-------------------|--------|
| - Gigot entier    | 26€/kg |
| - Epaule désossée | 25€/kg |
| - Côtes           | 19€/kg |
| - Collier         | 16€/kg |
| - Poitrine        | 11€/kg |

**PS : Pensez à venir avec  
votre glacière !** 

**Produits transformés de la  
ferme**

Tisanes / Confitures / Coulis /  
Nectars / Ketchup / Sirops / Pickles /  
Sels, gomassios & Aromates / Sucres  
& fleurs / Savons au chaudron /  
Vinaigres & Oxydels



**Pour commander et soutenir nos agriculteurs c'est ICI :  
<https://liens.kuupanda.com/fermedelagilbernie>**





Notre élevage : \_

Notre troupeau de 120 brebis de race « blanche du massif central » (BMC) vit à la Gilbernie depuis trente ans, contrairement à nous qui avons repris l'exploitation au printemps 2023.

Nos brebis passent environ la moitié de l'année dans les prés, où elles se nourrissent exclusivement d'herbe. Pendant les six mois les plus froids, elles passent la majorité de leur temps en bergerie et sortent au pré lors des journées ensoleillées. Pendant cette période nous les nourrissons de foin produit sur la ferme, ainsi que d'un complément en aliment en période de fin de gestation et de début de lactation (aliment certifié bio constitué de céréales et de légumineuses cultivées sur le territoire régional).

Nos agneaux naissent pour la grande majorité en décembre-janvier, ils grandissent avec leurs mères, majoritairement en bergerie jusqu'en avril tout en sortant au pré dès que la météo le permet. Ils restent encore avec leurs mères jusqu'à l'âge de quatre mois puis sont sevrés, et se nourrissent de foin, d'herbe, et du même aliment que défini précédemment. Ils sont abattus et commercialisés entre 4 et 6 mois. Ils pèsent alors aux alentours de 35 kilos vif, soit en moyenne 17kg carcasse (viande et os).

Nos agneaux sont certifiés agriculture biologique.

Pour l'abattage nous emmenons nos agneaux à l'abattoir de Charlieu (42) puis la découpe et l'emballage sont réalisés par un boucher professionnel à St-Germain-Lespinasse (42).

### PRODUITS TRANSFORMÉS

À la **Ferme de la Gilbernie**, nous transformons nos **légumes**, nos **fruits**, gros et petits, nos **plantes aromatiques**, ainsi que les **plantes et fruits sauvages** cueillis aux alentours.

Chaque produit réalisé reflète l'engagement de Juliette à valoriser toute récolte, qu'elle soit cultivée ou sauvage pour en faire des préparations simples, naturelles et profondément liées au vivant.

**Des produits issus des saisons, de la nature et de l'esprit d'une ferme vivante et diversifiée !**

Notre ferme : \_

Outre l'élevage ovin, la ferme de la Gilbernie recense d'autres activités : vaches salers, maraîchage, céréales, arboriculture/petits fruits avec transformation, hébergement en petit gîte et gîte de groupe, ferme auberge. De plus un fournil est en projet à moyen terme afin de transformer notre production de blé en pain pur levain.

Les curieux trouveront plus d'informations sur : <https://www.fermedelagilbernie.fr/>

Contact : Basile, 06 37 56 28 44 [contact@fermedelagilbernie.fr](mailto:contact@fermedelagilbernie.fr)