



FERME de la GILBERNIE
Accueil & Paysannerie



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

EXCELLENCE
LABEL CLUB FFTA
2024/2025



Compétition
Moins de 10 ans
Animation/Découverte
Citoyen

Les archers du club Arc en Ciel St-Priest sont heureux de vous inviter au 6^e tir en campagne des bois noirs organisé à Noirétable (Loire)

Samedi 26 et Dimanche 27 avril 2025
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 2025 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 - Aude LEGRAND (candidat arbitre)
Dimanche : Raymond MARTIN - Bruno MORAS - Matthieu MIGNOT (candidat arbitre)

INSCRIPTIONS : Au plus tard le mardi 22 avril 2025

Inscription en ligne sur ce lien : <https://tinyurl.com/BOISNOIRS2025>

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 (U18, 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 2025 (papier, dématérialisée) ou pièce d'identité à présenter au greffe

Rappel : U11 : ex poussins, U13 : ex benjamins, U15 : ex minimes, U18 : ex cadets, U21 : ex juniors

EQUIPES :

Equipes 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^{ere} équipe adultes mixte et à la 1^{ere} 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, sandwichs et gâteaux sur place.

LIEU / ACCES :

Ferme de la Gilbertie, 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)

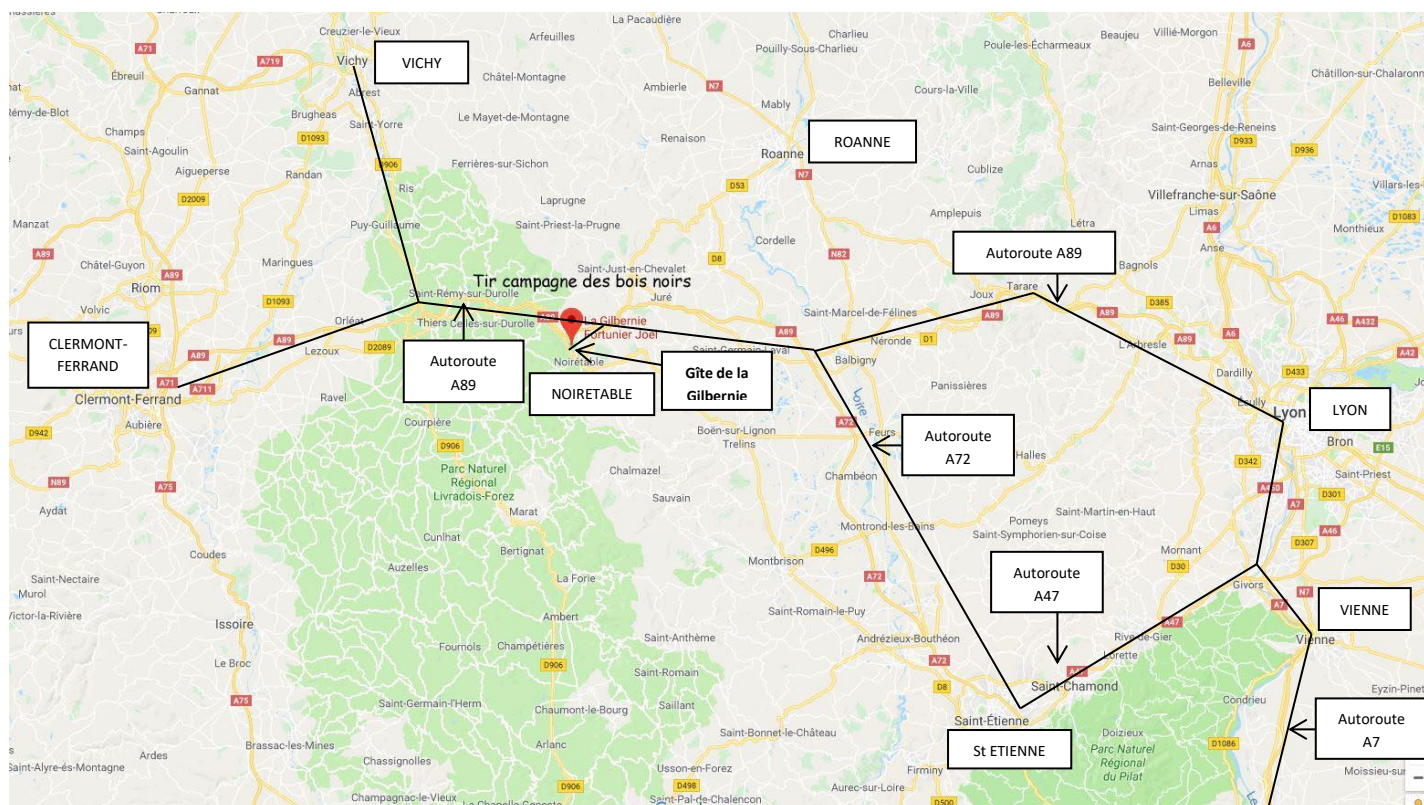
Coordonnées GPS : latitude : N45.83064' (N45°49'50,31") - longitude : 3.75482 (E3°45'17,35")

HEBERGEMENTS :

- Environ une dizaine de places disponibles sur place, au gîte de la Gilbertie (www.fermedelagilbernie.fr)
Vendredi Soir et Samedi Soir

Inscription auprès d'Arc en Ciel St Priest par email : president@aecsp.net

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



A l'occasion du séjour du club de tir à l'arc « Arc en Ciel »
dans notre ferme à Noirétable

La ferme de la Gilbernie vous propose
de la viande d'agneau

**à retirer à la ferme
du vendredi 25/04 au dimanche 27/04**

Réservation à effectuer avant le 15/04



<https://tinyurl.com/AGNEAU2025>

• colis n°1:

un demi agneau, **de 6kg à 9kg de viande** comprenant :

- un gigot / une épaule / des cotelettes / de la poitrine / des abats
prix : 16,50€/kg / pièces emballées sous vide et étiquetées

• colis n°2:

un quartier d'agneau, **de 3kg à 4,5kg de viande**
préciser si vous préférez :

- un quartier avant (épaule, côtelettes, poitrine, sans abats)
ou - un quartier arrière (gigot, côtelettes, poitrine, sans abats)
prix : 19€/kg / pièces emballées sous vide et étiquetées

Les pièces sont conditionnés sous vide et étiquetées

Les agneaux sont abattus à l'abattoir de Charlieu (42)
La découpe est réalisée par un boucher professionnel

Plus d'informations sur <https://www.fermedelagilbernie.fr/>
ou en contactant Basile au 06 37 56 28 44

PS : Pensez à venir avec votre glacière !

A l'occasion du séjour du club de tir à l'arc « Arc en Ciel »
dans notre ferme à Noirétable

La ferme de la Gilbernie vous propose
de la viande d'agneau

**à retirer à la ferme
du vendredi 25/04 au dimanche 27/04**

Réservation à effectuer avant le 15/04



<https://tinyurl.com/AGNEAU2025>

- **Gigot entier** 26€/kg
- **Epaule désossée** 25€/kg
- **Côtes** 19€/kg (*côte découverte ou côte filet selon disponibilités*)
- **Collier** 16€/kg
- **Poitrine** 11€/kg

Les pièces sont conditionnés sous vide et étiquetées

Les agneaux sont abattus à l'abattoir de Charlieu (42)
La découpe est réalisée par un boucher professionnel

Plus d'informations sur <https://www.fermedelagilbernie.fr/>
ou en contactant Basile au 06 37 56 28 44

PS : Pensez à venir avec votre glacière !



Notre élevage :

Notre troupeau de 120 brebis de race « blanche du massif central » (BMC) vit à la Gilbertnie 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-Lespinnasse (42).

Notre ferme :

Outre l'élevage ovin, la ferme de la Gilbertnie recense d'autres activités : vaches salers, maraichage, 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