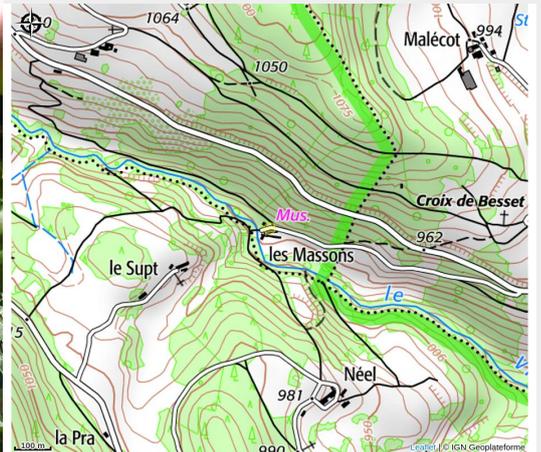


Le Moulin des Massons



Crédit photo : moulin (Moulin des Massons)



Infos pratiques

Catégorie : Patrimoine culturel

Seul moulin encore en activité de la vallée du Vizézy, le Moulin des Massons vous propose de découvrir l'art de fabriquer de l'huile de colza grillé, de noix, de noisette ou de pépins de courge.
Cette visite mettra tous vos sens à contribution !

Description

A la découverte des techniques de fabrication traditionnelle de l'huile de colza grillé, de noix, de noisette et de pépins de courge.

Au cœur d'un hameau regroupant fermes et moulins dont les traces les plus anciennes remontent au XII^{ème} siècle, des passionnés font revivre la production d'huile de colza grillé, de noix, de noisette et de pépins de courge comme au début du XIX^{ème} siècle.

La visite guidée vous emmène à la découverte de la fabrication de l'huile en compagnie du maître huilier, vous assisterez également au sciage des grumes à la scierie. Le moulin et la scierie sont tous deux animés par la seule force motrice de l'eau qui actionne turbine et rouet, et génère également l'électricité du hameau. Bruits, odeurs et saveurs sont au rendez-vous de cette plongée au cœur des traditions et des savoir faire ancestraux de la région. La visite se termine par une dégustation.

Vente de la production d'huiles et de produits artisanaux à la boutique.

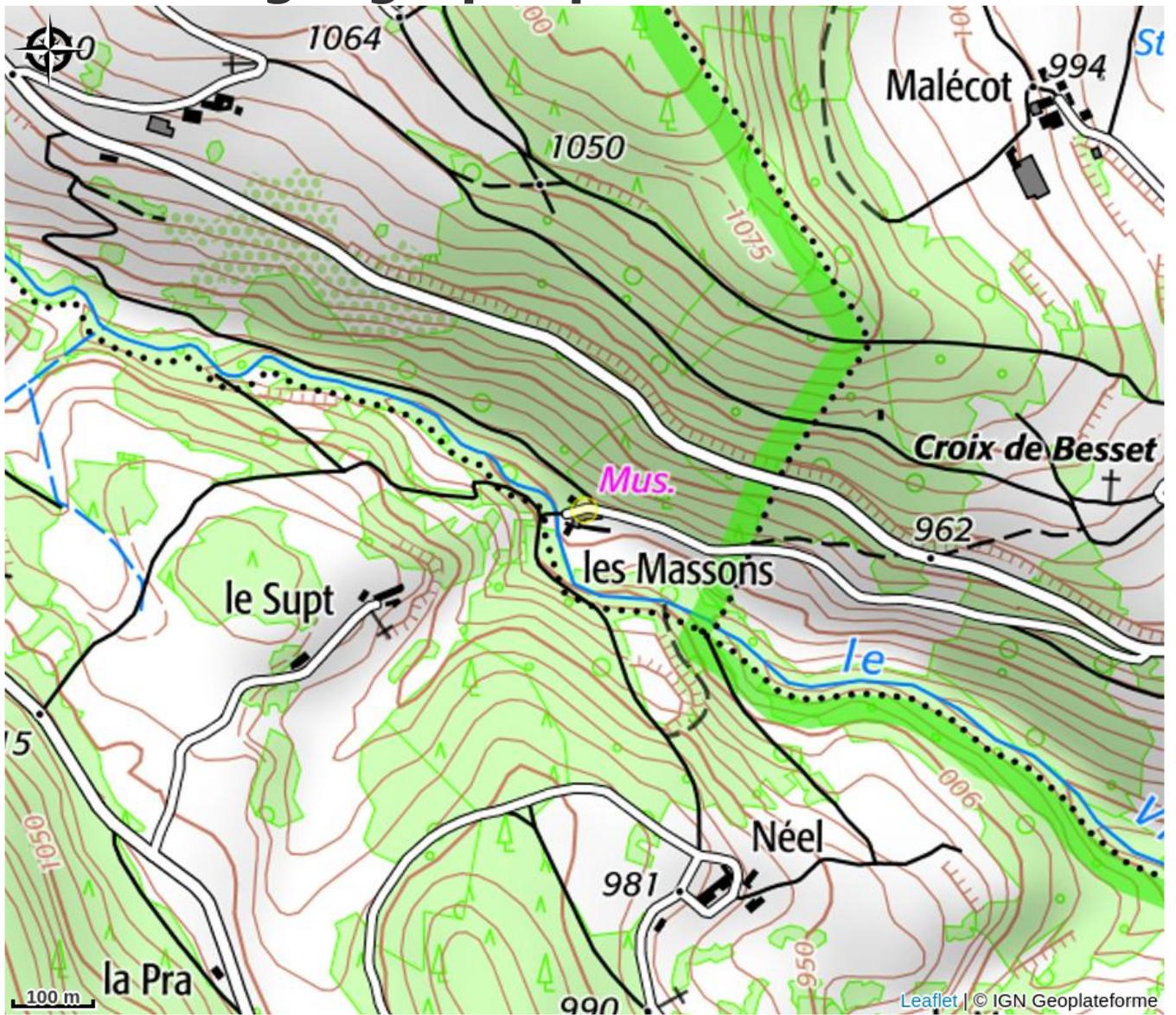
Une petite ruchette vitrée est installée près du rucher ancien.

Vous pouvez voir les abeilles au travail, la reine, le couvain ainsi que la réserve de miel. Vous les verrez aussi sortant de la ruche en quête de pollen.

Baladez vous sur le chemin du bief (sentier thématique ludique libre d'accès de 1km aller/retour).

Résolvez les énigmes de Philomène la coccinelle pour percer les secrets du bief au sein du hameau des Massons. Elle vous guidera le long d'un parcours de moins d'un kilomètre et vous fera découvrir comment l'eau, force motrice, arrive au Moulin ainsi que la faune et la flore présentes sur le site.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 08/02 au 09/03/2025.

Fermé le lundi.

Du mardi au dimanche. Y compris jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Du 10/03 au 04/04/2025, tous les samedis et dimanches.

Week-ends et jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Du 05/04 au 04/05/2025.

Fermé le lundi.

Du mardi au dimanche. Y compris jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Du 05/05 au 04/07/2025, tous les samedis et dimanches.

Week-ends et jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Du 05/07 au 21/09/2025

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Le dimanche de 14h à 18h30.

Y compris jours fériés.

Horaires de visites :

Du lundi au vendredi : 10h30, 14h30, 15h45 et 17h

Weekend et jours fériés : 14h30, 15h45 et 17h.

Du 22/09 au 17/10/2025, tous les samedis et dimanches.

Week-ends et jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Du 18/10 au 02/11/2025.

Fermé le lundi.

Du mardi au dimanche. Y compris jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Du 03/11 au 30/11/2025, tous les samedis et dimanches.

Week-ends et jours fériés.

Horaires de visites : 14h30 et 16h.

Tarifs:

Adulte : 8,50 €

Enfant : 6 € (De 6 à 14 ans)

Famille nombreuse : 24 € (forfait famille (2 adultes + 2 enfants), enfant supplémentaire à 4€.)

Groupe adultes : 7 €
Groupe enfants : 5 €.

Gratuit pour les moins de 6 ans.
Tarif enfant accordé aux 6 - 14 ans.
Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Virement, Chèque Culture

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Accès autocar, Camping-cars autorisés, Boutique, animateur permanent, Documentation Touristique, Informations touristiques, Réservation de prestations, Visites guidées

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Forez le 05/12/2024

Contact

799 chemin des Massons
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau
Tél. 04 77 76 86 45
contact@moulindessmassons.com
<https://www.moulindessmassons.com>