Un dimanche à la campagne de 10 h à 19 h

INVITATION

Du littoral à la garrigue, sur le Narbonnais, les Corbières et le Minervois

Première édition

De ferme en ferme

Dimanche 10 septembre 2017

Entre la mar e la garriga...

Nous, paysans, femmes et hommes de la terre et de la mer, sommes réunis autour des valeurs de respect de la nature et de l'humain, de partage, de qualité. Nous vous invitons à venir partager un moment convivial avec nous autour de nos produits ... Huile d'olive, viande d'agneaux, de chevreaux, de cochons et de taureaux Camargue, poissons de pêche artisanale, vin et bière, fruits et légumes, fromages de chèvres, miel, pois chiches et lentilles, plantes aromatiques et huiles essentielles, sirops, cosmétiques, safran, laine...

Visiter, comprendre, goûter, acheter un vrai produit de la ferme !

Suivez les flèches

Ce jour-là, pour signaler chacune de vos haltes, des panneaux vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis...

Déjeuners fermiers de midi à 14 h

Petits déjeûners, desserts, goûters, et en-cas

Connectez-vous au bon goût fermier !

www.fermiers-audois.fr

De ferme en ferme Aude

Ne pas jeter sur la voie publique / Pays touristique Corbières Minervois / Céline Deschamps photographe / Impression Antoli

Création Jean-Christophe Garino - contact@garinojc.com

1

NICOLAS ALBERT
Les Roumanisses,

Route de Bize
11120 MAILHAC
Tél. : 06 30 70 69 57
nicolas@lesroumanisses.fr
www.lesroumanisses.fr

Émerveillé par la diversité et la richesse des Plantes Aromatiques et Médicinales, j'ai créé Les Roumanisses en 2010, domaine de 8 hectares, cultivé en agriculture biologique. Je mets tout en œuvre pour garantir des Huiles essentielles et des Hydrolats de qualité. De la semence à l'essence et sans aucun intermédiaire, je cultive des espèces adaptées au climat méditerranéen. Vous pourrez partager ma passion pour la culture de ces plantes, leur histoire et les secrets de la distillation.

Démonstrations de distillation : 10 h 30 ; 15 h 30 ; 17 h 30. **Chasse aux trésors pour les petits.**

● **Menu Tapas complet, spécial De ferme en ferme. Prix 17 €. Café offert.**
50 personnes. Sur réservation.
Retrouver le menu sur www.lesroumanisses.fr.

● **Goûter : Gâteaux toute la journée à partir de 2 €.**

2

JIM & SARAH PEARCE
Top Fruits,

RD5 - 11120 ARGELIERS
Tél. : 04 68 40 60 00
www.top-fruits.com
Facebook / Top Fruits Argeliers

Située au milieu des vignobles du Minervois, Top Fruits vous offre le meilleur du goût du terroir. Ce domaine familial d'une dizaine d'hectares vous propose la cueillette à la ferme des fruits et légumes. **Venez visiter le jardin et les vergers ainsi que l'élevage de cochons en plein air.**
Découvrez le goût du terroir méditerranéen : une pêche ou une tomate mûries au soleil, une saveur exceptionnelle. En été, venez directement récolter plus de 20 variétés, il n'y a pas plus frais !

● **Assiette avec les produits de Top fruits : porc rôti à la broche, tian de légumes et pommes de terre rôties aux herbes. Dessert maison. Prix 12 €. Café offert.**
200 personnes maximum, sans réservation.

3

MANUEL MOUNIÉ
Le Somail,

11120 SAINT NAZAIRE D'AUDE
Tél. : 06 09 79 27 23
mouniemanuel@gmail.com

Située au bord du canal du midi à 2 km du Somail, l'exploitation comprend 20 hectares en polyculture, cultivés en agriculture biologique. Manuel vous accueille sur son exploitation pour vous présenter ses productions variées : les différents vins, lentilles, blé et huile d'olive…

Dégustation des vins naturels sans sulfites ajoutés. Visite sur place des vignes et des vergers d'oliviers accueillant quelques ruches.

Venez découvrir une agriculture paysanne à taille humaine.

4

CAROLE & LAURENT BASSET
La Bergerie des amandiers,

Avenue de Truilhas (derrière le cimetière)
11120 SAINT NAZAIRE D'AUDE
Tél. : 06 18 44 07 60
Facebook / Vente directe d'agneaux St Nazaire d'Aude

Notre bergerie se trouve à deux pas du Canal du Midi et du Somail. Nous vous proposons des agneaux élevés en plein air dans le respect du bien-être animal et des rythmes de croissance. En plus de nos moutons, de nombreux animaux de la ferme vous attendent : vaches, ânesses, chevaux, lapins et volailles. Sans oublier nos fidèles compagnons les chiens de troupeau qui nous aident tous les jours.

Toute la journée : visites guidées, dégustations et vente de notre viande d'agneaux.

5

CATHY & LAURENT GRAND
Domaine de Beaupré,

Route d'Armissan 11100 NARBONNE
Tél. : 06 23 42 26 23
beauprenarbonne@gmail.com
www.domaine-de-beaupre.fr
Facebook / domaine de beaupre

Aux portes de la belle ville de Narbonne à 1 km seulement du centre-ville, venez découvrir un petit domaine viticole cultivé en agriculture raisonnée. Laissez-vous entraîner sur les 10 ha dans son vignoble baigné de soleil et le cadre typique de son chai. Vous pourrez déguster les vins et les jus de raisin, et, découvrir le métier de viticulteur au plus près de chez vous avec des pratiques anciennes et d'autres innovantes. Avec une agriculture raisonnée nous nous attachons tous les jours à respecter notre environnement et le vôtre.

Animations : Démonstration de désherbage mécanique à 11 h et 15 h. **Embouteillage** du vin et personnalisation d'étiquettes. **Jeux autour des arômes du vin** « Le nez du vin »

● **Menu : Friginat de sangliers au vin blanc, desserts aux fruits de Top Fruits (ferme n° 2). Apéritif offert. Prix 15 €.**
100 personnes. Sans réservation.

Concours photo

● ***Le principe est simple :***
UNE PERSONNE / UNE PHOTO
Envoyer votre photo à :
communication.ncm@gmail.com
ou déposez-la sur Instagram :
#fermeenfermeaude
Détail et règlement sur :
www.fermiers-audois.fr

Tombola

● ***Participez au tirage au sort de la Tombola*** *(tickets en vente dans les fermes)****, Plusieurs paniers garnis de nos produits à gagner !***

Petits conseils fermiers pour la journée :

● ***Prévoyez des couverts pour le repas***

● ***Gardez votre chien en laisse***

● ***Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant***

● ***Prenez une glacière pour garder vos achats au frais***

6

MATIAS OSPITAL
Olivette et Jardin de Langel,

Dne de Langel, RD 31
11110 ARMISSAN
contact@olivettedelangel.fr
www.olivettedelangel.fr

Au pied du massif de la Clape et aux portes de Narbonne, l'Olivette et le Jardin de Langel vous invite à découvrir l'agriculture paysanne au coeur d'un domaine oléicole à taille humaine. Une visite entre les oliviers, les légumes du jardin, les volailles et les autres animaux de la ferme vous invitera à réfléchir au cercle vertueux de la nature.
Découverte sur place des produits du domaine avec l'assiette de l'auberge, à déguster dans le parc, à l'ombre des arbres centenaires.

Visite du domaine et dégustation des produits. Atelier bombes de graines, pour faire germer la nature autour de vous !

● **Assiette du jardin à 12 € : poulet fermier et légumes du jardin. Sans réservation. 100 assiettes.**

● **Buvette et pâtisseries maison sur place : vin du Domaine l'Angel, sirop de la Clape, gâteau basque**

7

MARC FABRE
Domaine Chante Perdrix,

Route de Montfort 11100 NARBONNE
Tél. : 06 10 63 09 23
domainechanteperdrix@gmail.com

Aux portes de Narbonne se situe le domaine Chante Perdrix entre anciens marais fertiles et terres caillouteuses arides appelées « Plateau du Quatourze ». Nous y cultivons différentes variétés d'oliviers afin d'apprécier nos huiles d'olives ainsi que la Lucque en olive de table. Les lentilles, pois chiches et moutardes sont également exploités.
La visite et la dégustation vous permettront de mieux comprendre les subtilités de notre terroir pour pouvoir élaborer des produits exceptionnels.

Animations : À 11 heures et 15 heures participez à un concours de crachats de noyaux d'olives !

● **Repas : 4 choix de pâtes aux produits de ferme en ferme (carbonara chèvre « Montagut », bolognaise au taureau « Tournebelle », caponata du Languedoc, pistou à l'huile Chanteperdrix). Prix : 8,50 € (adultes), 6,50 € (enfants). Desserts : Glaces Audelines au lait de brebis. Capacité 80 personnes. Réservation souhaitée. Dégustation et vente de vins du Château Aiguilloux**

8

SIMONE RIBES
Manade Tournebelle,

Domaine du Grand Tournebelle
11100 NARBONNE
Tél. : 04 68 49 47 83
contact@tournebelle.com
www.tournebelle.com
Facebook / manade-tournebelle

En plein cœur du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, notre domaine se trouve sur un site naturel protégé faisant partie du patrimoine du Conservatoire du Littoral. Entre terre et eau, depuis près de 40 ans, nous élevons des chevaux et des taureaux de race Camargue et vous proposons de découvrir notre élevage Camargue atypique pour la région audoise ! Dégustation et vente de produits issus du taureau Camargue : terrines, saucisse, saucisson, fromage de tête, gardianne cuisinée, viande sous vide.

Animations typiques autour de l'élevage : à 10 h 30 et 15 h 30. Sur réservation.

● **Repas à 15 € : Fidéoa Camargue, Tarte, Vin et Café. Capacité d'accueil : 80 personnes. Sur réservation uniquement.**

9

FAMILLE FABRE
Château de Luc,

1 rue du château
11200 LUC SUR ORBIEU
Tél. : 04 68 27 10 80
info@famille-fabre.com
www.famillefabre.com

La Famille Fabre, passionnée de vins en Languedoc depuis 1605, vous propose une visite - dégustation au Château de Luc pour découvrir ses vins, son terroir et sa cave voûtée. Nos vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis les années 1990. Venez découvrir nos vins des AOP Boutenac, Corbières et Minervois, IGP Pays d'Oc et nos Vins Doux Naturels.

Nous animons des ateliers de dégustation thématiques et des promenades des senteurs dans la garrigue voisine.

Retrouvez nos vins pour le repas et à la dégustation et vente sur la ferme du Montagut.

10

HÉLÈNE & LAURENT POLONI
Gaec Miellerie des Clauses

Hameau les Clauses
11200 MONTSERET
Tél. : 04 68 43 30 17
mielleriedesclauses@wanadoo.fr
www.miellerie-des-clauses.com

Au cœur du pays Cathare, dans le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, depuis plus de 35 ans La Miellerie des Clauses vous invite à découvrir un monde fascinant et mystérieux, à partager une histoire et des passions ainsi que d'apprécier un savoir-faire ancestral. Vous retrouverez les goûts de votre enfance ainsi que les senteurs méditerranéennes.

Dans un espace dédié à la découverte de l'abeille, l'apiculteur ouvrira une ruche pour vous permettre d'observer ses habitants.

Partenariat pour le repas servi à la ferme du Montagut. Dessert autour du miel. Hydromel.

11

STÉPHANIE & GUILLAUME PORTAL
Ferme du Montagut,

Prat de Ma
11200 THÉZAN DES CORBIÈRES
Tél. : 06 42 74 33 44 / 06 70 51 42 22
fermedumontagut@yahoo.fr

Venez découvrir notre vie d'éleveur de chèvres et de fromager pour l'émerveillement de vos yeux et papilles avec le lait, la faisselle, le frais, le mi-affiné, le sec ainsi que la tomme et les yaourts. Nous fabriquons des écus et écussons cathares, marque de notre terroir et gage de qualité. Une gamme de pâté au chevreau et rillettes vous surprendra…
Profitez : vous pourrez être en contact avec nos 80 chèvres et partager notre savoir-faire.

Animation : assister à la traite à 18 heures.

● **Repas sous chapiteaux :**
Assiette paysanne individuelle ou familiale à partir de 8 € : charcuterie de la ferme (saucisses, pâtés), fromages de chèvres, légumes.
Desserts à partir de 2 € avec la Miellerie des Clauses et son Hydromel (n° 10), Boissons aromatiques de la Cabane du berger (n° 12). Vins de la famille Fabre (n° 9). Café offert. Capacité 200 personnes.
Sans réservation. Petits encas dans la journée.

12

EMMANUELLE BERNIER
La cabane du berger,

Lieu-dit Pouzoles
11360 FONTJONCOUSE
Tél. : 06 09 38 68 74
www.lacabaneduberger.net
manubernier@yahoo.fr
Facebook / la cabane du berger

Attention départ à pied depuis la ferme du Montagut (ferme n° 11). Randonnée botanique fléchée à partir de la ferme n° 11.

La cabane du berger vous accueille sur place en pleine garrigue, au bout d'une marche de 4 kilomètres (prévoir environ 45 minutes, les chapeaux et gourdes !). On y produit des plantes médicinales, des sirops et gelées de plantes, des cosmétiques naturels et de la laine de brebis. Les animaux de la ferme familiale vous attendent également.

Les courageux marcheurs seront accueillis sur le site avec visite et dégustations, ateliers massage et concert de jazz dans les champs avec Arthur et Laura (ferme n° 14).

Les chiens restent en dehors du site, ils peuvent être attachés à l'ombre dans la forêt.

Partenariat pour le repas servi à la ferme du Montagut : délicieuses gelées avec le fromage, sirops.

Ferme N° 14 accueillie

LAURA LEES & ARTHUR JOLY

Montluzis, aux confins de la garrigue et des Corbières : c'est là que nous avons choisi de concentrer nos efforts pour redonner vie à des vignes abandonnées. N'étant pas à même de vous accueillir cette année **retrouvez-nous chez Emmanuelle et Christophe** pour partager notre histoire et nos passions. **Concert de jazz.**

13

LAURENT & SYLVIE BACHEVILLIER
Domaine Les Cascades,

4 bis Avenue des Corbières
11220 RIBAUTE
Tél. : 06 88 21 84 99 / 06 89 10 42 36
www.domainelescascades.fr
domainelescascades@yahoo.fr
Facebook / domainelescascades

Nous avons créé le Domaine les Cascades en 2010. Nos 6 hectares dans les Corbières sont travaillés en permaculture. Nous produisons des vins blanc, rosé et rouge. En complément, nous fabriquons également des bières artisanales. Nous vous invitons également à venir déguster notre gamme de vins et de bières et à visiter la houblonnière du Domaine.

Des ateliers d'initiation vous feront découvrir les différentes matières premières utilisées comme les malts et houblons.

Ferme N° 16 accueillie

RACHEL & WILKO KRONEMEYER
Les Chamoises,

Le Village 11330 LAIRIÈRE
Tél. : 04 68 70 03 95
http:/leschamoises.blogspot.fr
Facebook / leschamoises.fromages

Les Chamoises c'est notre élevage de 45 chèvres alpines chamoisées qui pâturent toute l'année sur les parcours de garrigues et des forêts à Lairière. Le lait qu'elles produisent de mars en octobre nous permet de fabriquer des fromages savoureux et variés, du Pélardon AOP à la bûche, de l'Ecu Pays Cathare à la tome, du yaourt à la fleur de lait…

Nous ne sommes pas encore prêts à vous accueillir chez nous cette année, alors **retrouvez-nous chez Laurent et Sylvie !**

15

BERTON ERWAN
Fleur de sel,

Quai des pêcheurs. Quai du pla de l'Entrée.
11370 PORT LEUCATE
Tél. : 06 71 76 70 12
Facebook / fleur de sel leucate

L'équipage du « Fleur de Sel » vous propose de découvrir l'univers de la pêche artisanale durable et responsable. Vous pourrez découvrir toutes les facettes du métier d'un artisan-pêcheur traditionnel, pêchant tout au long de l'année une grande diversité d'espèces locales : poissons de ligne, loup, daurade, sole, turbot, rouget, mostelle, mais aussi du poulpe, du thon et bien d'autres encore !

Découverte du matériel et bateaux de pêche à quai, visites commentées.

● En dégustation ce jour-là : poulpes marinés et soupe de poissons ! Vente selon la pêche du jour.

Profitez de votre visite pour vous arrêter au musée de l'étang Salses-Leucate. Découvrez l'histoire des étangs, leur richesse ainsi que les techniques de pêches. Centre ostréicole - Rive gauche 11370 LEUCATE. Gratuit. Ouverture : 11 h-14 h, 16 h-18 h. Renseignements au 06 73 11 52 23.

De ferme en ferme
en Narbonnais, Corbières, Minervois…

Cette 1re édition de « De ferme en ferme dans le Narbonnais, Corbières, Minervois » est co-organisée par la Fédération Régionale des CIVAM Occitanie et les agriculteurs regroupés au sein d'une association CIVAM « Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural ». Par cette journée de « portes ouvertes à la ferme », le réseau des CIVAM promeut une agriculture durable et ancrée dans le territoire, les circuits courts et le lien entre consommateurs et paysans. Dans l'Aude, la FR CIVAM Occitanie accompagne déjà quatre autres journées « De ferme en ferme ».
Ce nouveau circuit voit le jour en 2017 grâce aux partenaires qui ont concouru à sa réalisation et à son co-financement. Ils soutiennent aussi les agriculteurs dans leurs démarches d'agritourisme au travers des marques et labels Pays Cathare, Bienvenue à la ferme, Vignobles et Découvertes…

organisé par
CIVAM NARBONNAIS CORBIÈRES MINERVOIS — CIVAM

Partenaires financiers
le GAL est-audois, le Grand Narbonne et le département de l'Aude
l'Europe s'engage en Occitanie — LEADER — Occitanie — AUDE — Grand Narbonne Communauté d'Agglomération
PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Partenaires techniques associés
Civam Bio Aude — Agriculture & Territoires — Pays de village — Parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée — Accueil Paysan