

De ferme en ferme  
EN Montagne Noire

# COLORIFERME



avec  
Les fermiers audois

Apprendre  
à reconnaître,  
colorier  
et dessiner  
les plantes  
et les animaux  
de la ferme

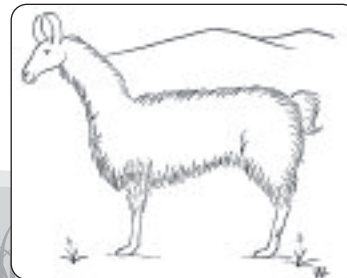
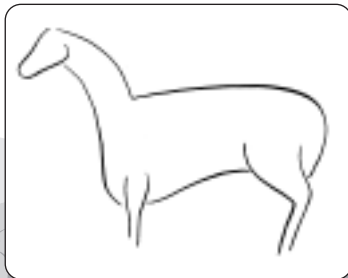
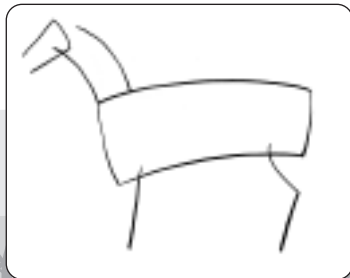


Nom : ..... Prénom : .....

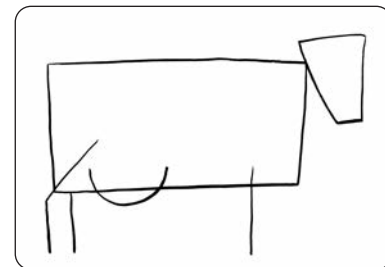
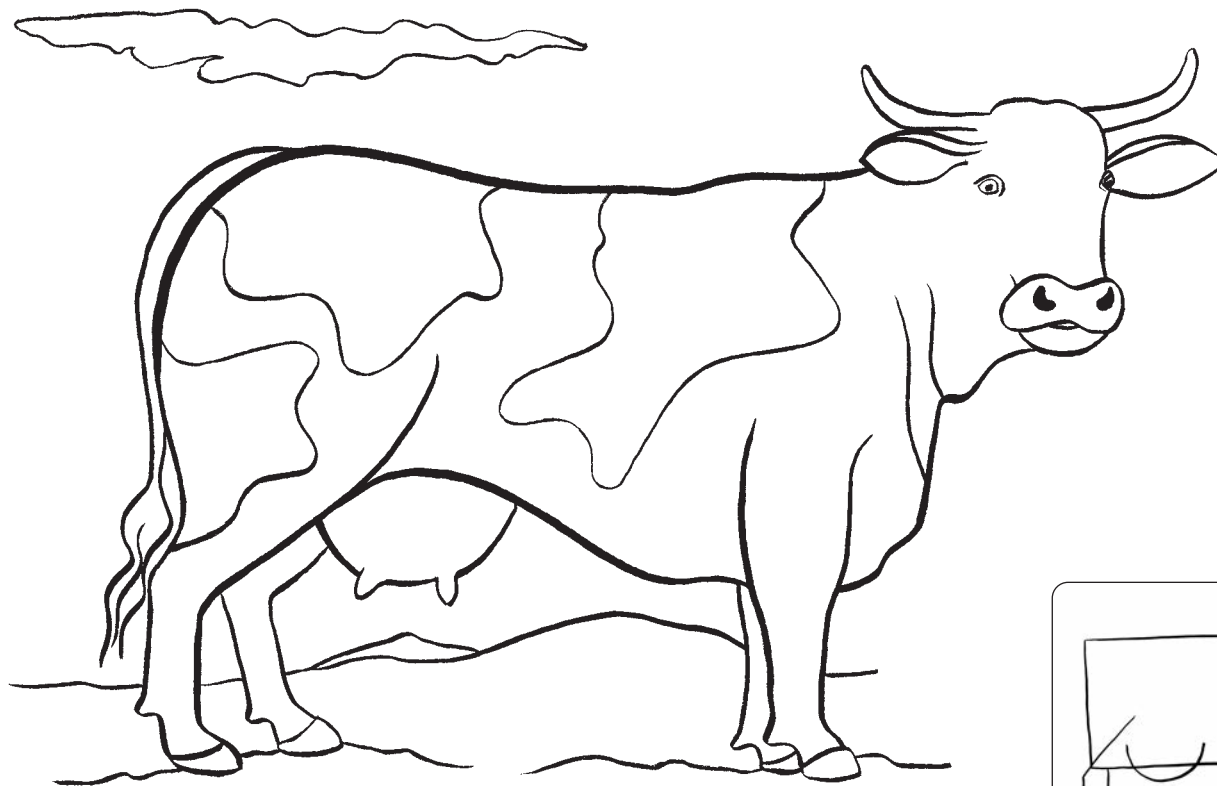
### ***Quelques conseils***

Pour un coloriage de qualité, il est préférable d'utiliser des crayons de couleur plutôt que des feutres par exemple. Les crayons de couleur sont fragiles ; il faut éviter de les laisser tomber et penser à les tailler. Il est inutile de trop appuyer. Après application de la couleur, la teinte d'une surface colorée peut être uniformisée avec une estompe ou un petit morceau de papier buvard.

Sur chaque page de ce livret figure un dessin à l'encre noire destiné au coloriage. Sous chaque dessin se trouve une esquisse. Cette esquisse est l'architecture simplifiée du dessin. En retraçant l'esquisse et en l'enrichissant progressivement de détails, on reconstitue un nouveau dessin susceptible d'être lui aussi colorié. Voici, par exemple, comment il est possible de représenter, à partir de l'esquisse, un lama plus vrai que nature...

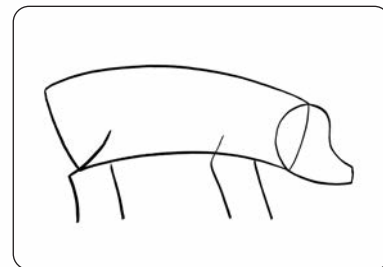
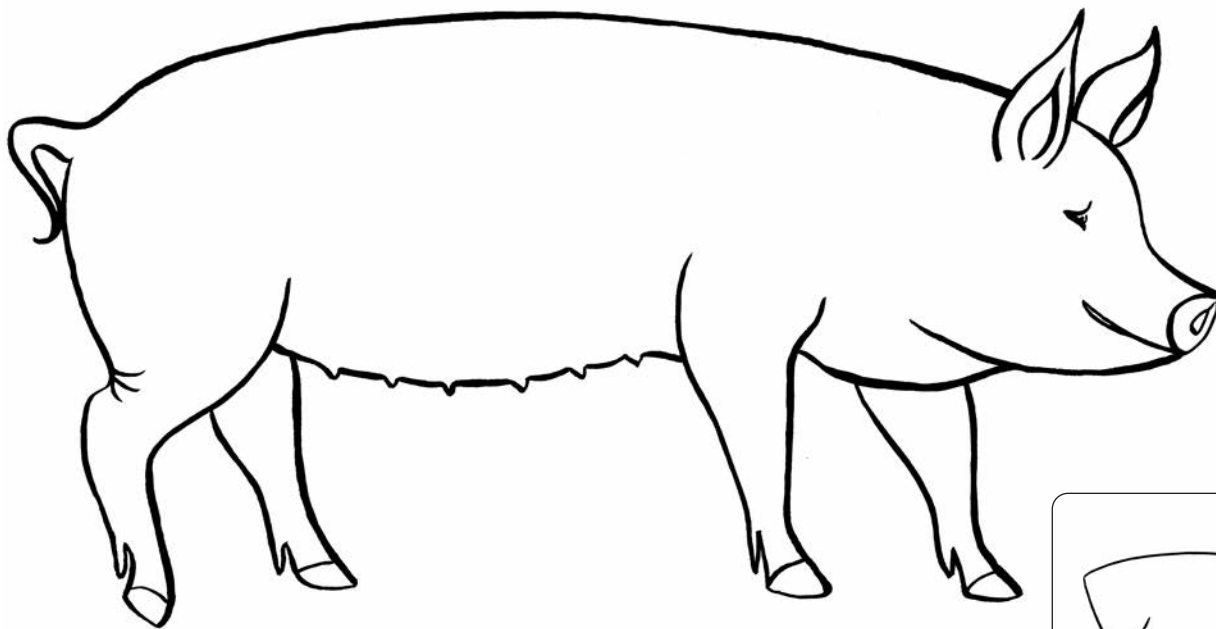


Vache Prim'Holstein chez Nadège, Marc et Thomas Guiraud à Co d'Arcis (Verdun en Lauragais)



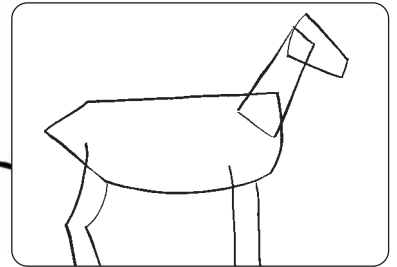
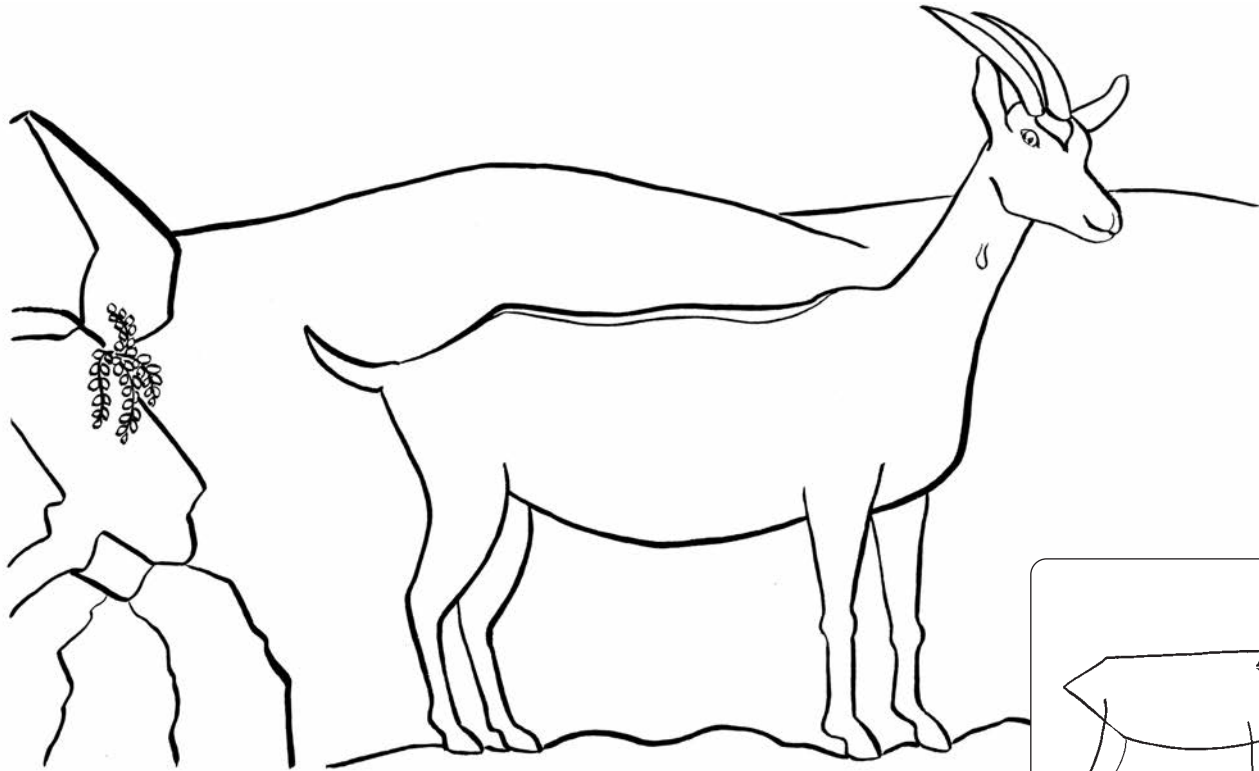
*En occitan - une vache : Una vaca*

Porcelet chez Corine et Nadège Guinebault au Villemagnol (Villemagne)



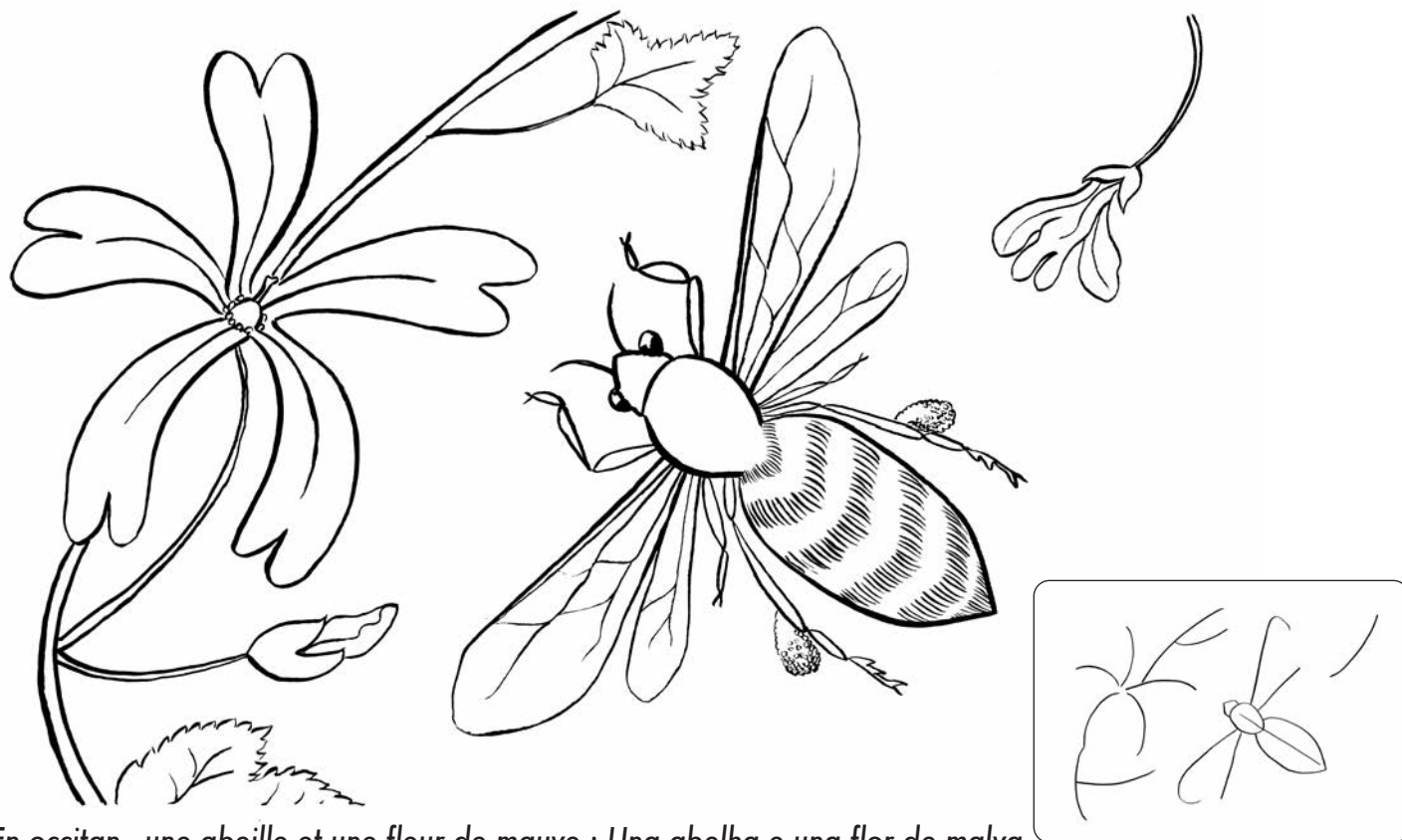
*En occitan - un porc : Un pòrc - un porcelet : Un porquet*

Chevrette Alpine Chamoisée chez Cécile Hollard au Colombier (Cuxac Cabardès)



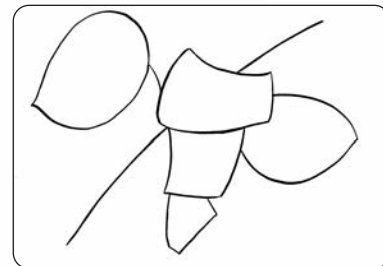
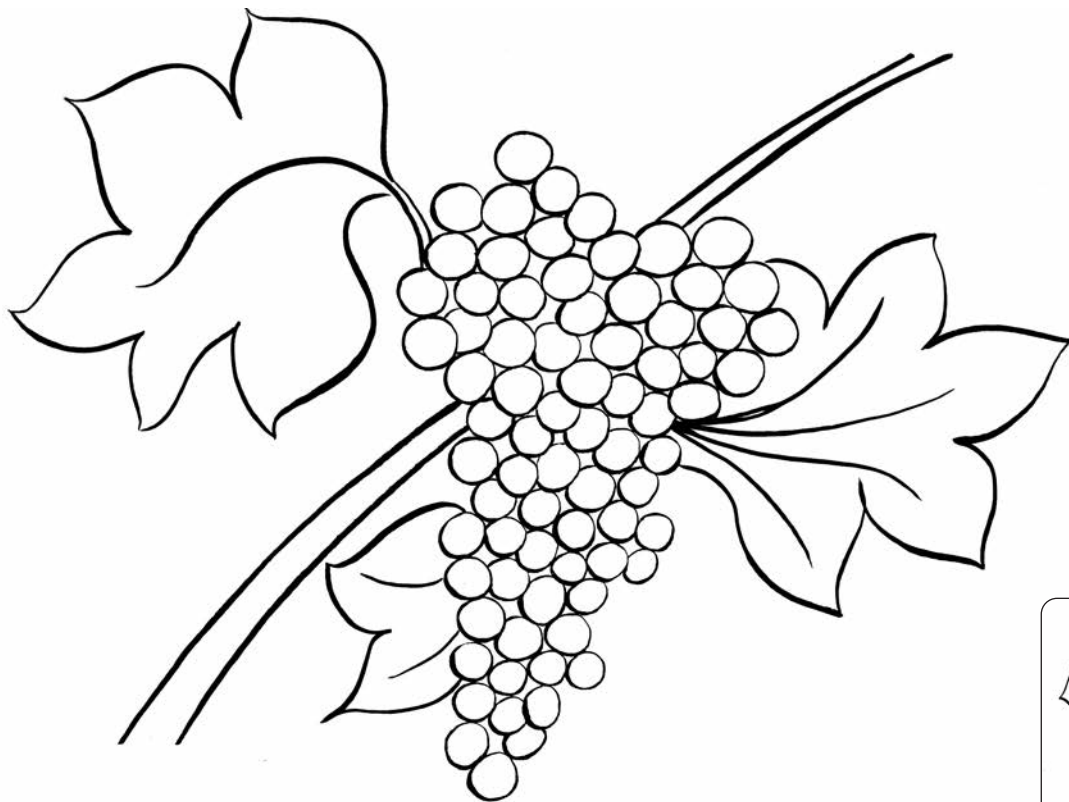
*En occitan - une chèvre, une chevrette: Una craba, una crabideta*

Abeille et fleur de Mauve chez Carole et Armand Oulès à Roquefère



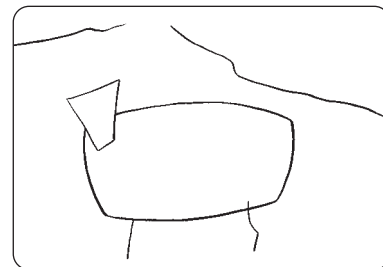
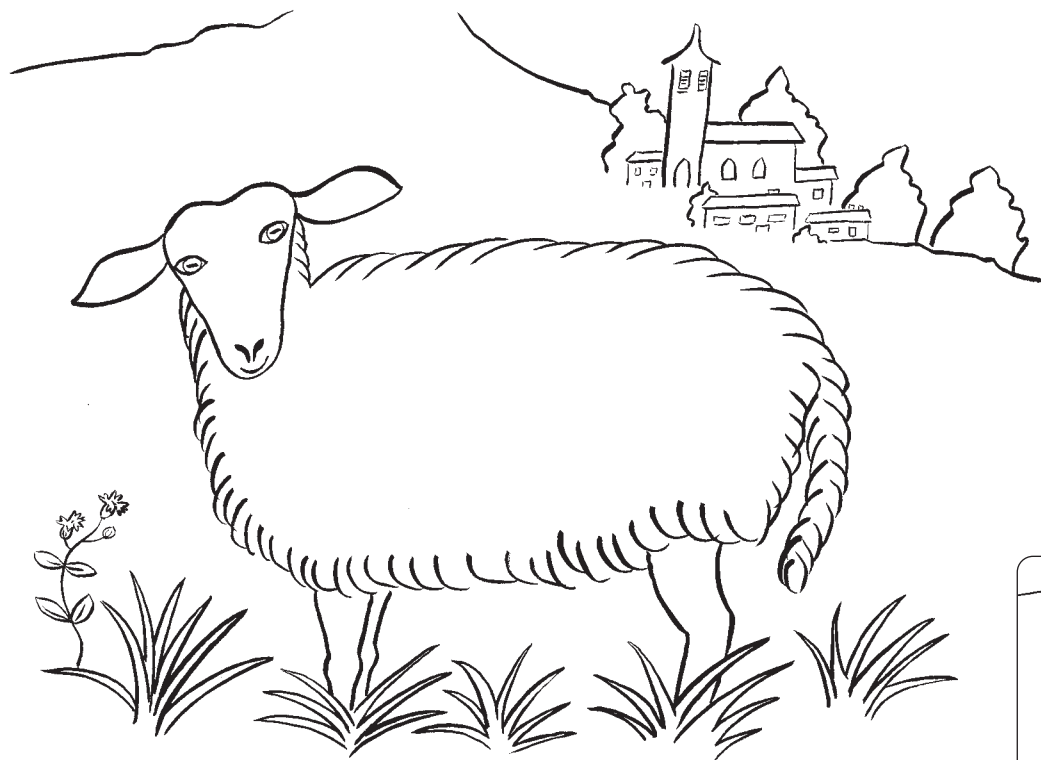
En occitan - une abeille et une fleur de mauve : Una abelha e una flor de malva

Grappe de Chardonnay chez Jean-Louis Alaux au domaine Le Bouchat (Pennautier)



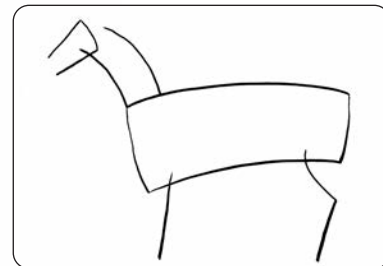
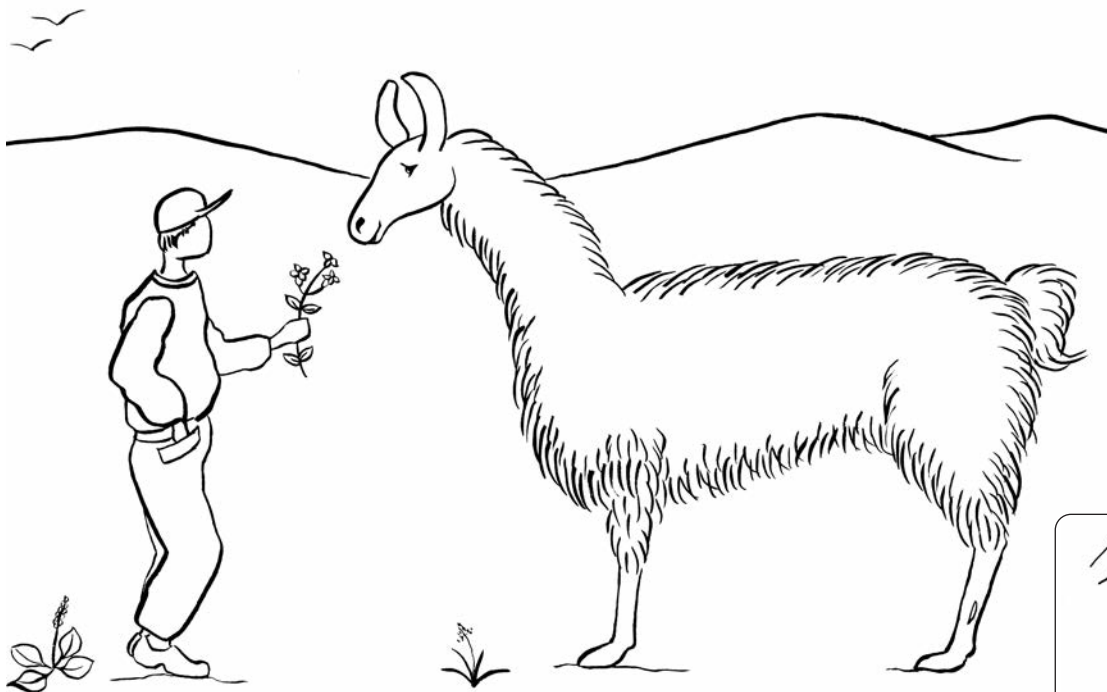
*En occitan - une grappe de raisin : Un rasim*

## Brebis chez Xavier Picot au Colombier Haut (Saissac)



*En occitan - une brebis : Una feda*

## Lama des Andes chez Hélène Geyre et Jean-Louis Accart à Castans

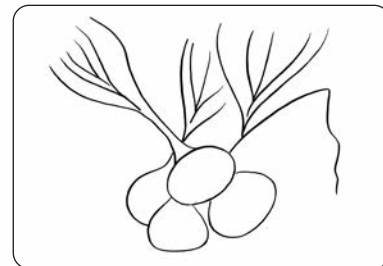


*En occitan - un lama : Un lama*

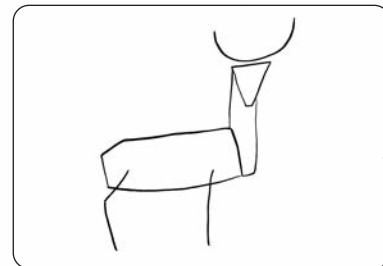
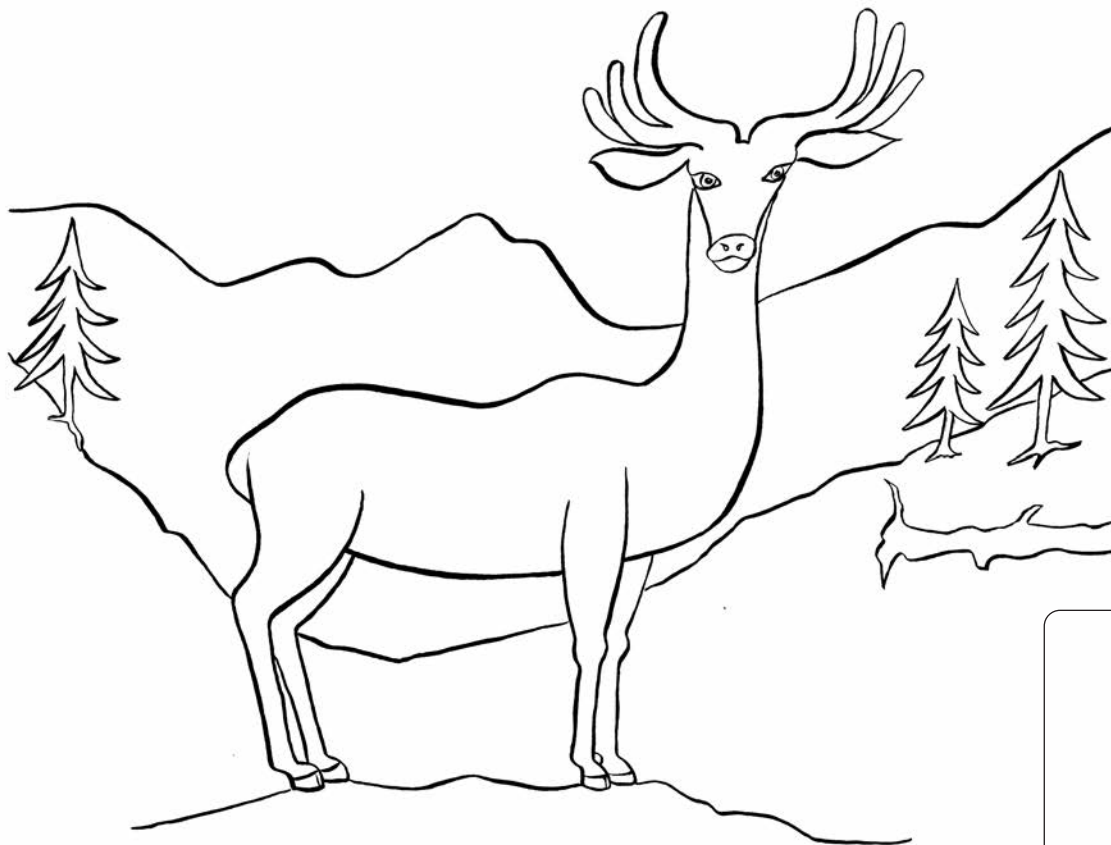
## Oignons doux chez Thierry Conrié à Citou



*En occitan - des oignons doux : De cebas doças*

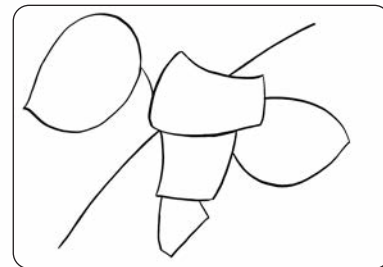
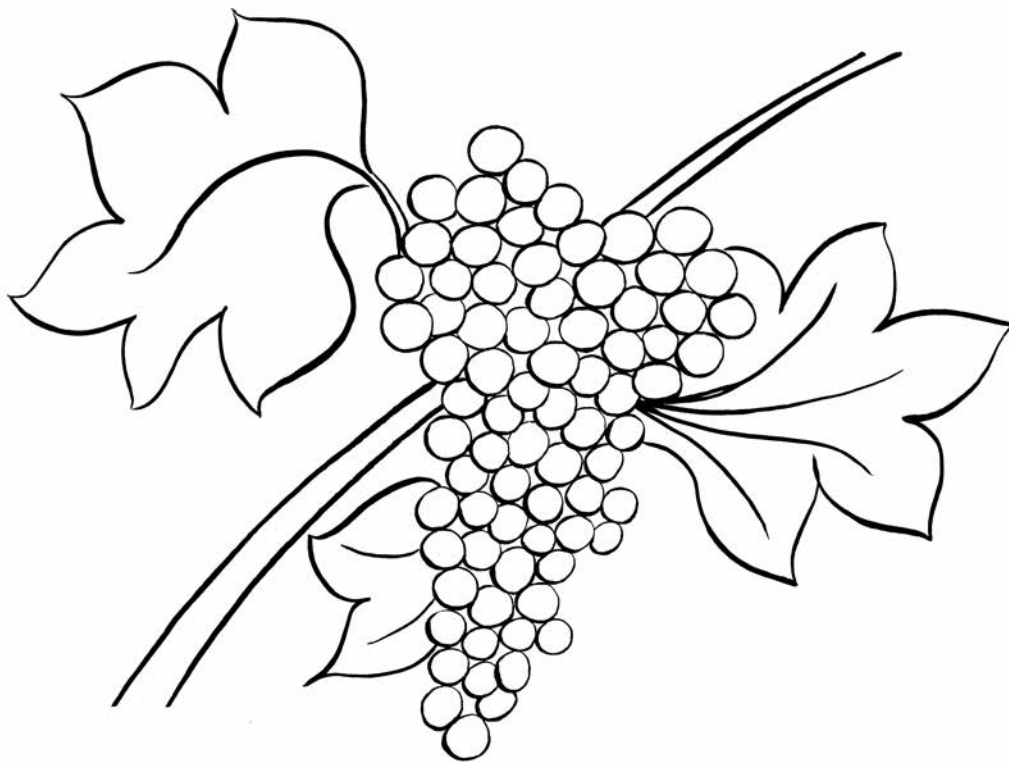


## Cerf chez Catherine Souef à Picarel le Haut (Saissac)



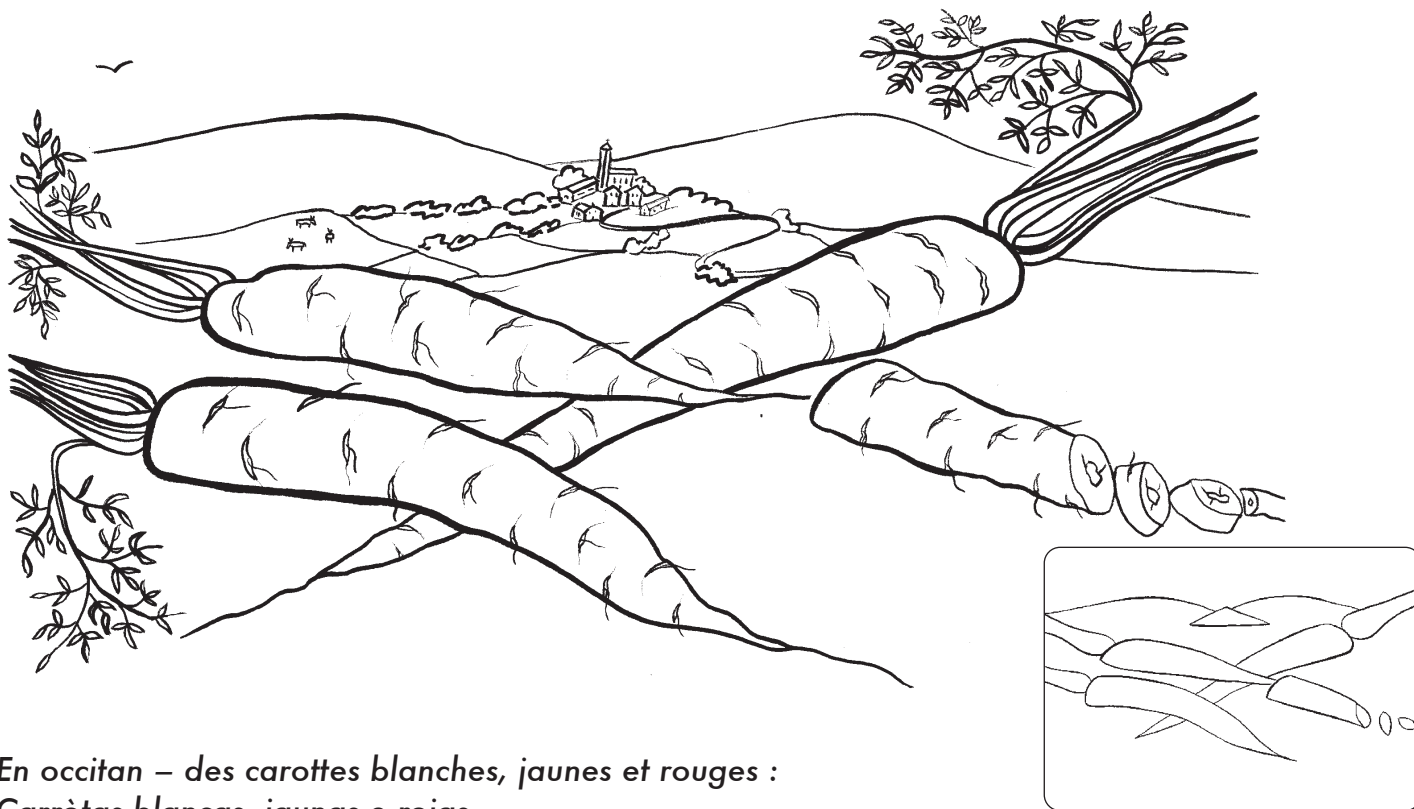
*En occitan - un cerf : Un cèrvi*

Grappe de Grenache noir chez Pascal et Robert Gianésini au domaine de Jouclary (Conques sur Orbien)



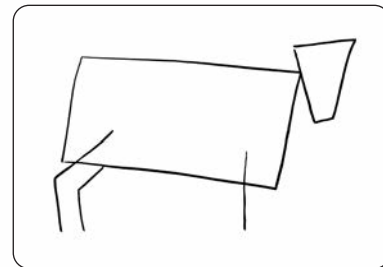
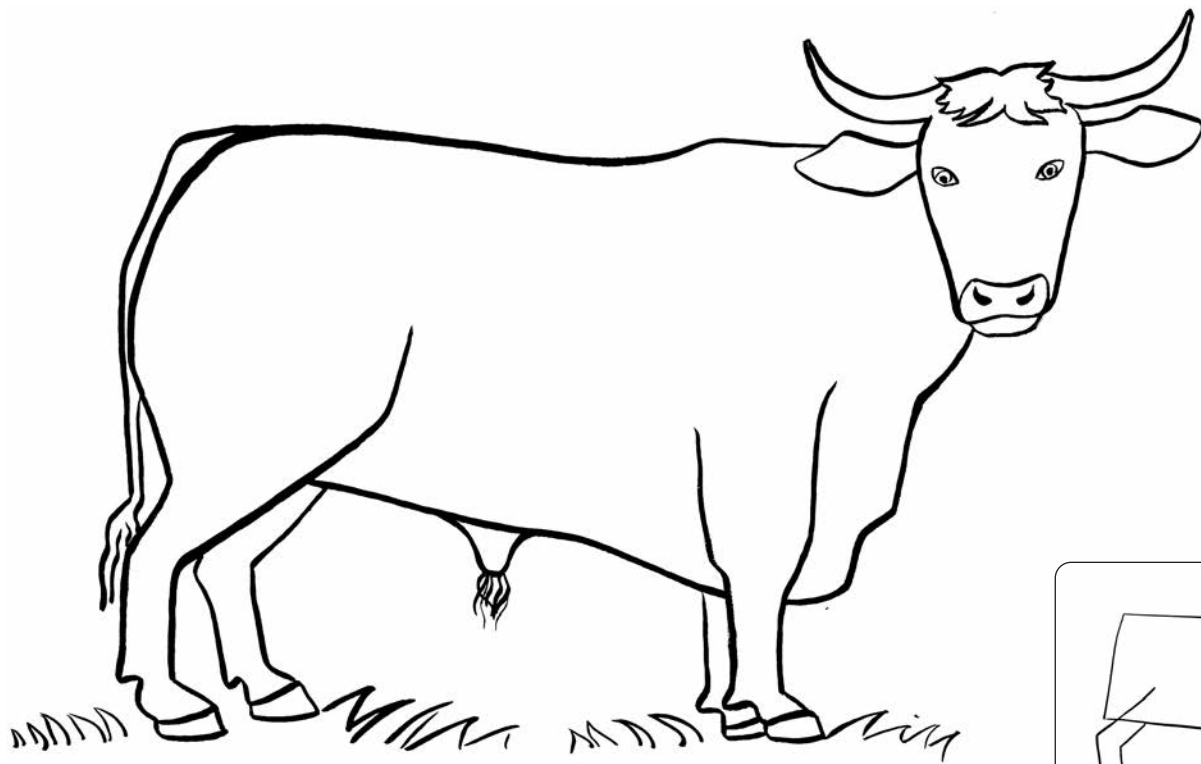
*En occitan - une grappe de raisin : Un rasim*

# Carottes blanches, jaunes et rouges chez Yannick Régis à la ferme de Rauly (Viviers Les Montagnes)



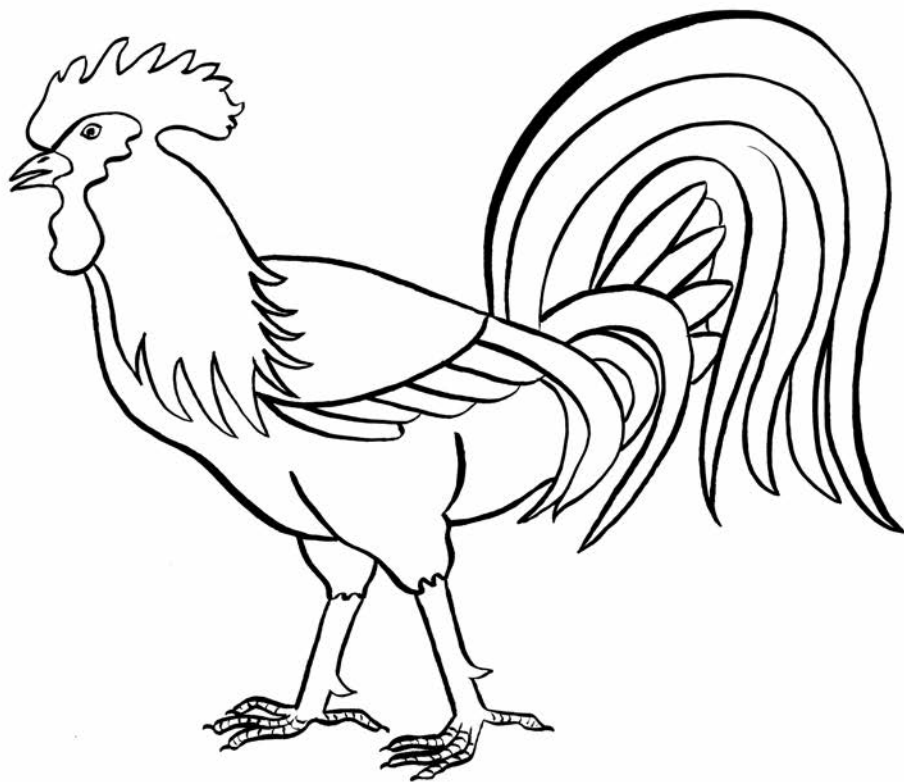
En occitan – des carottes blanches, jaunes et rouges :  
Carròtas blancas, jaunàs e rojas

Taurillon limousin chez Robert, Annie et Sébastien Régis à La Calmilhe (Mazamet)

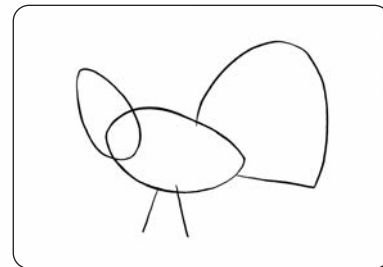


*En occitan - un taureau : Un taure - un taurillon : Un taurèl*

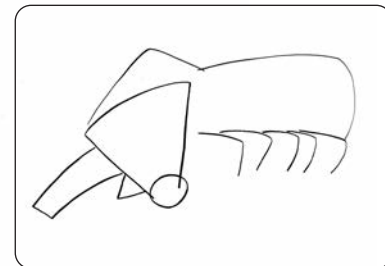
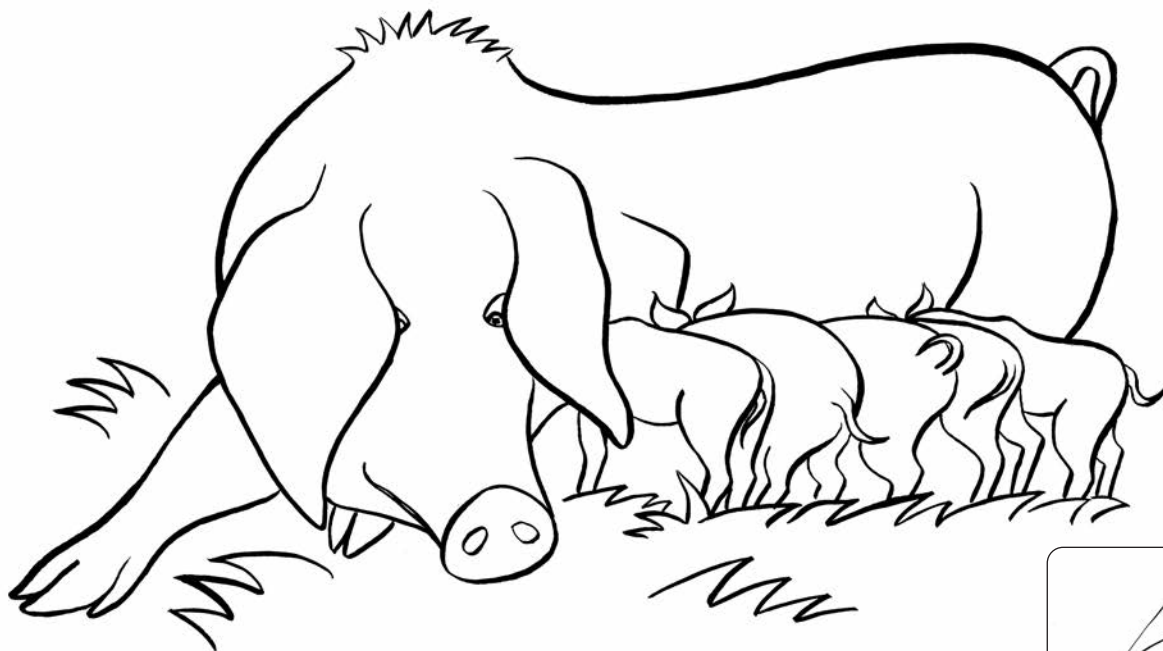
Coq chez Joëlle et André Pauthe à la ferme avicole de la Sauze (Escoussens)



*En occitan - un coq : Un pol*



Truie et ses porcelets chez Cathy et Didier Loup à la ferme de la Bonicarde (Viviers Les Montagnes)



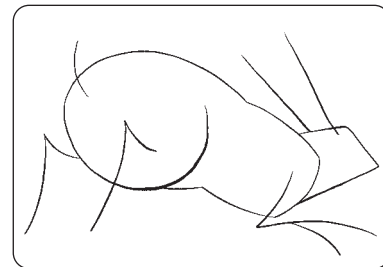
*En occitan - une truie et ses porcelets : Una truèja e sos porquets*

## Cueillette des olives chez Fabienne Fontes au domaine de Millepetit (Trèbes)



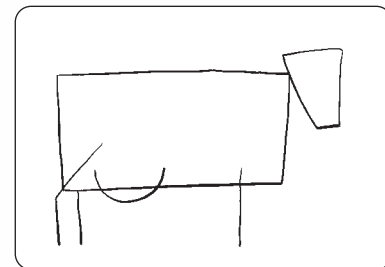
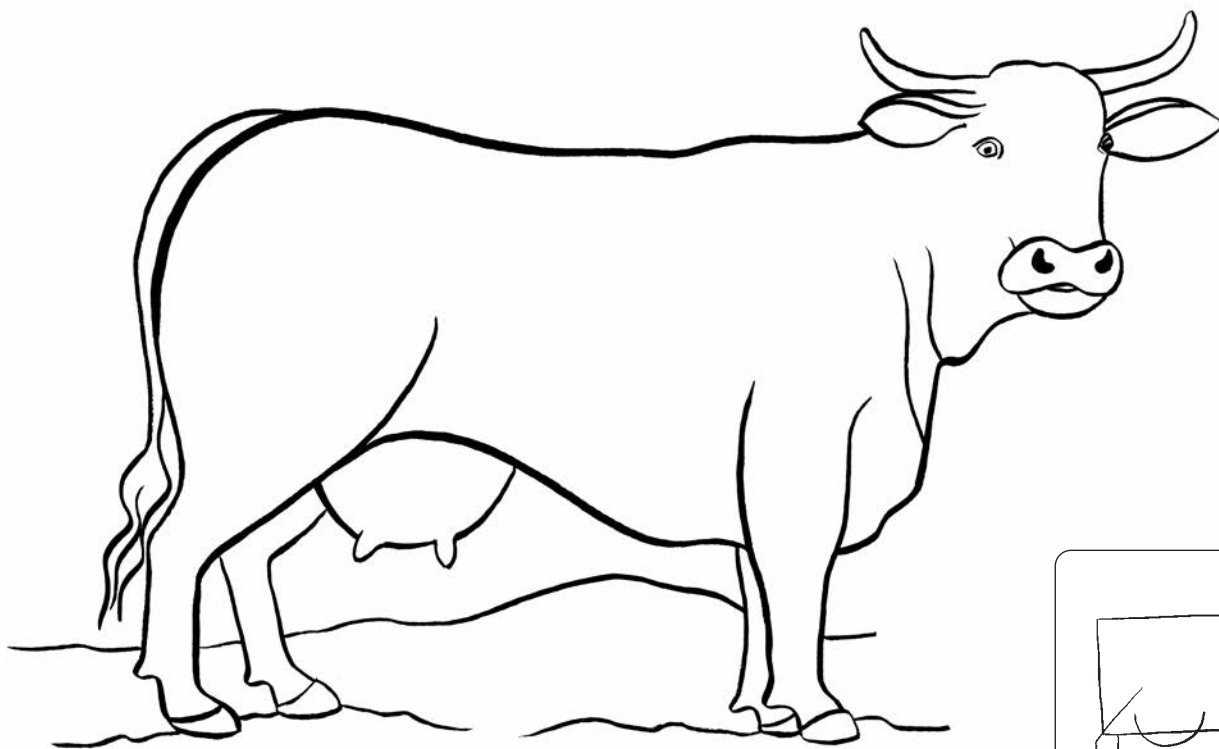
*En occitan - la cueillette des olives : La culhida de las olivas*

Lapin chez Christiane Géraud au domaine de Gris (Castelnaudary)



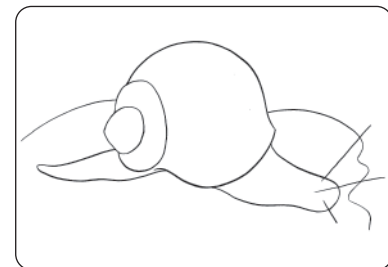
*En occitan - un lapin : Un conilh*

Vache laitière chez Damien Abrial et Maryline Adamski à la ferme de La Ribaute (Albine)



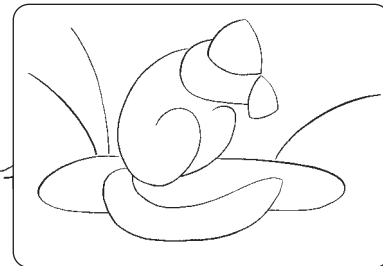
*En occitan - une vache : Una vaca*

# Un escargot petit Gris chez Guy Pagès à Argeliers



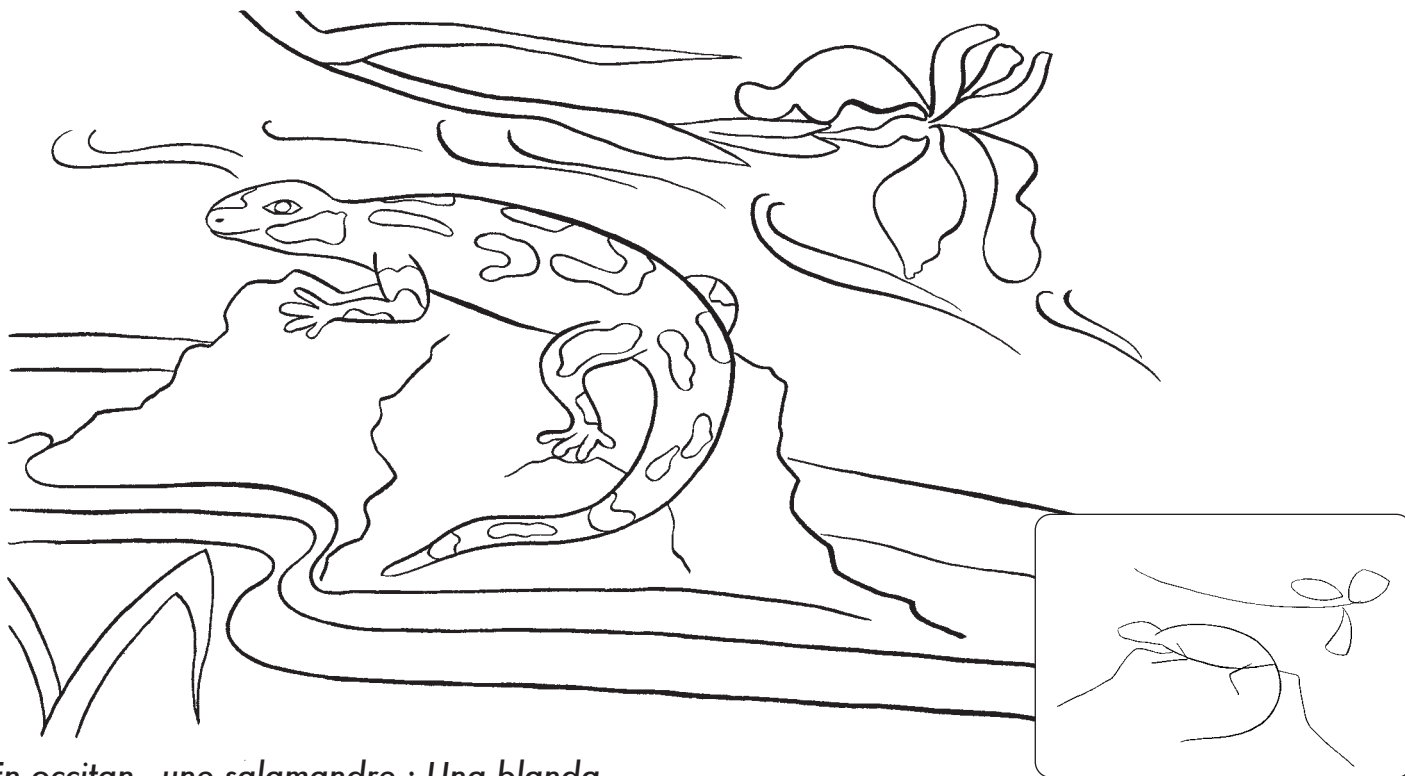
En occitan - un escargot : Un cagaròt

Et aussi de Ferme en Ferme... un écureuil



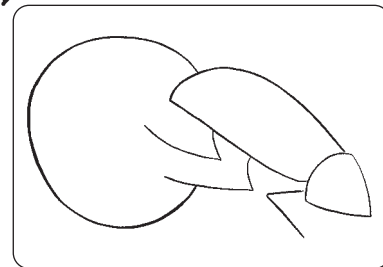
En occitan - un écureuil : Un esquiròl

Et aussi de Ferme en Ferme... une salamandre



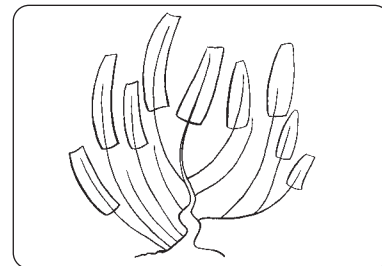
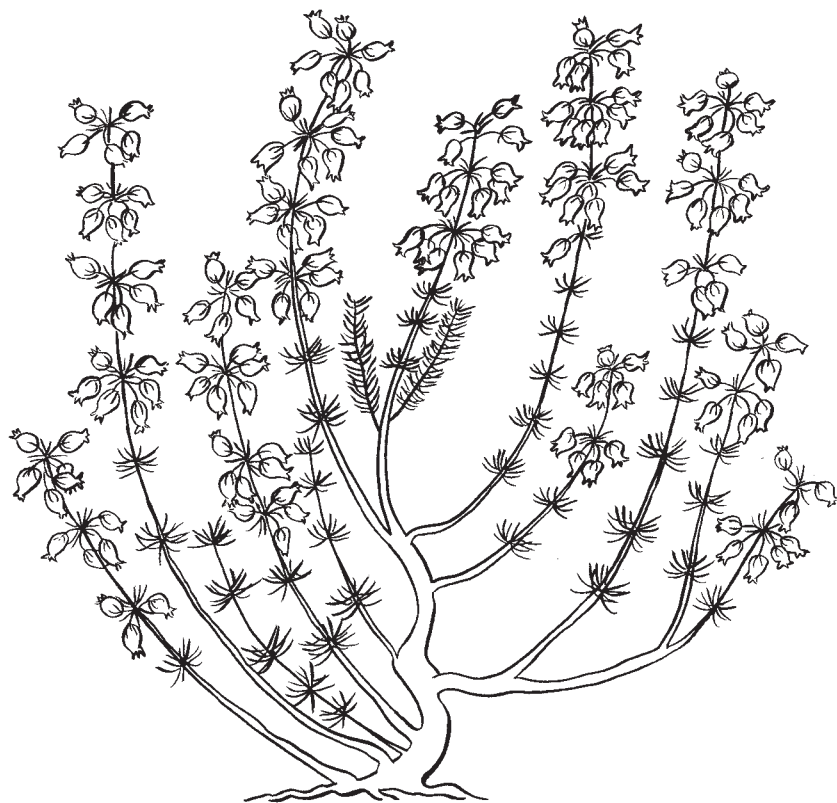
*En occitan - une salamandre : Una blanda*

Et aussi, de Ferme en Ferme... un bousier



*En occitan - un bousier : Un bosierà*

Et aussi, de Ferme en Ferme... des bruyères



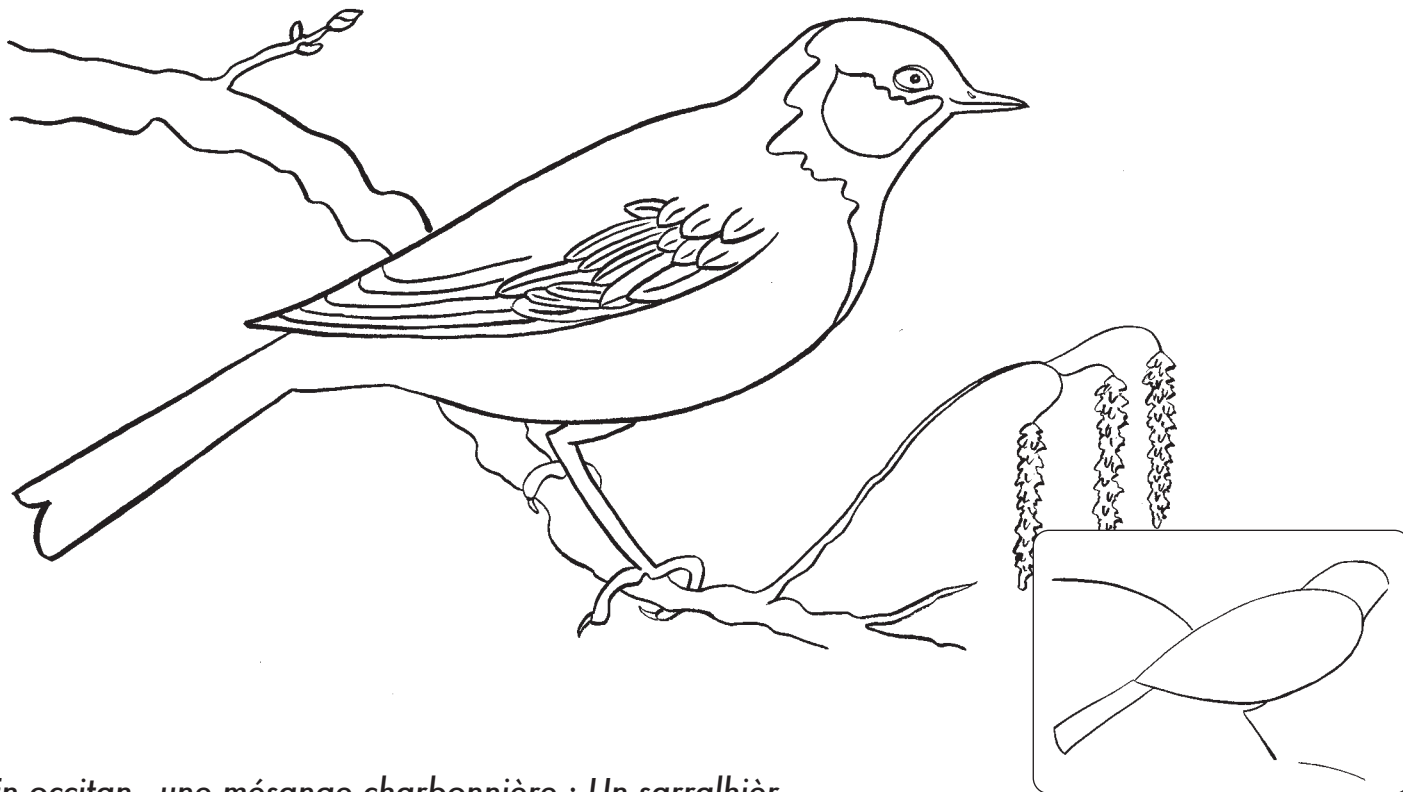
*En occitan - de la bruyère : De bruga*

Et aussi, de Ferme en Ferme... une martre



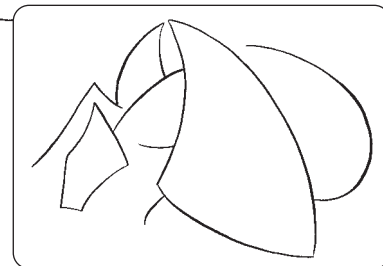
En occitan - une martre : Una marta

Et aussi, de Ferme en Ferme... une mésange charbonnière



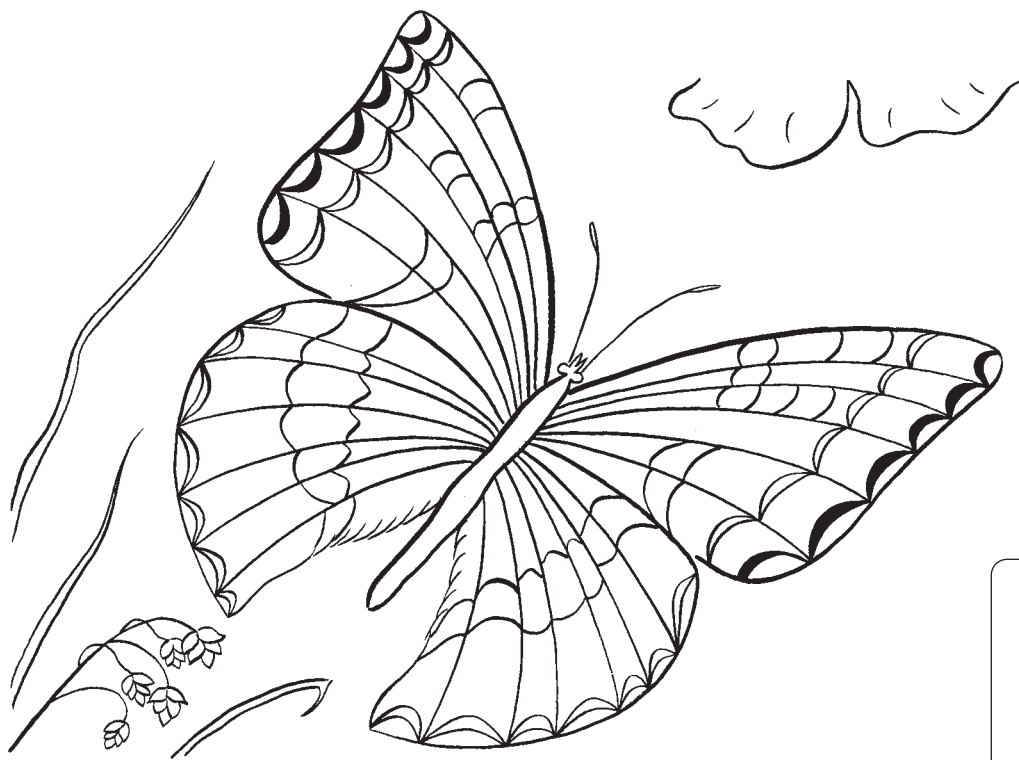
*En occitan - une mésange charbonnière : Un sarralhièr*

Et aussi, de Ferme en Ferme... un être légendaire, le Drac

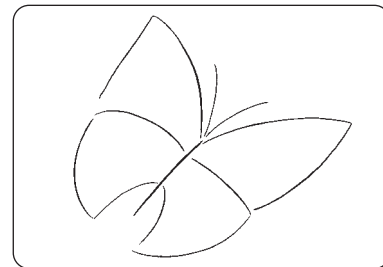


*En occitan - un être légendaire : Un personatge legendari*

Et aussi, de Ferme en Ferme... un Grand Sylvain



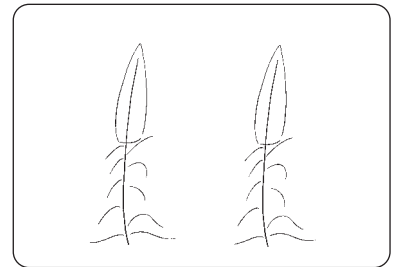
En occitan - un papillon : Un parpalhòl



Et aussi, de Ferme en Ferme... la digitale pourpre (toxique)



En occitan - la digitale (pourpre) : La dedalièra (porpra)

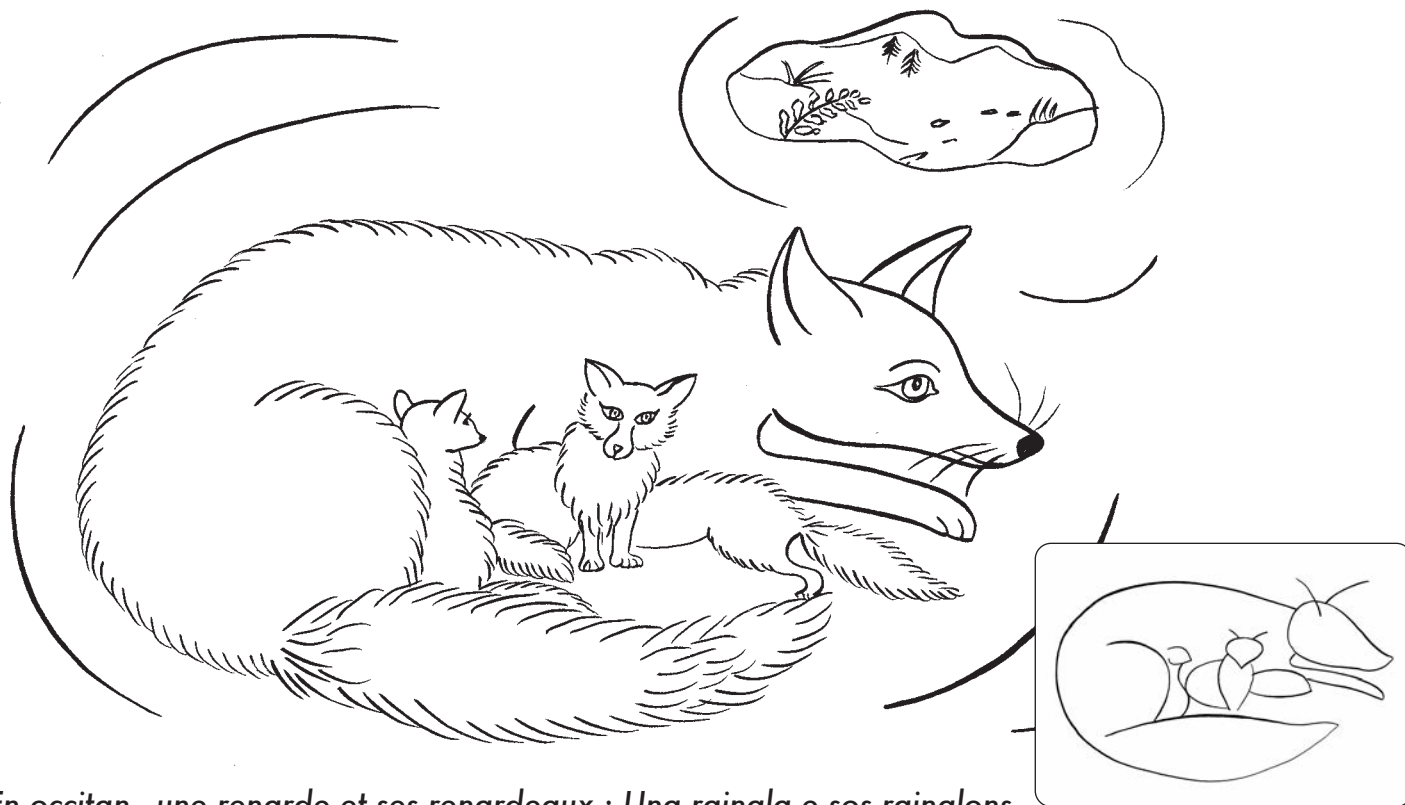


Et aussi, de Ferme en Ferme... une chauve-souris



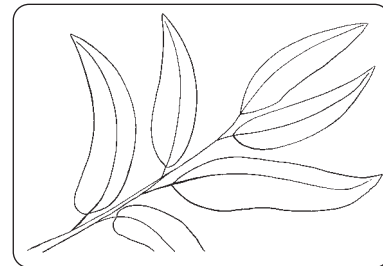
En occitan - une chauve-souris : *Una ratapenada*

Et aussi, de Ferme en Ferme... une renarde et ses renardeaux



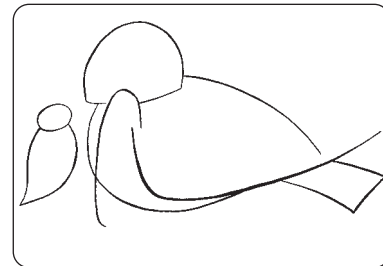
*En occitan - une renarde et ses renardeaux : Una rainala e sos rainalons*

Et aussi, de Ferme en Ferme... un rameau de châtaignier



En occitan - un rameau de châtaignier : Una branca de castanh

Et aussi, de Ferme en Ferme... une chouette hulotte



*En occitan - une chouette hulotte : Un chòt*

Et aussi, de Ferme en Ferme... un loir



En occitan - un loir : Una missara

**Nadège, Marc et Thomas GUIRAUD**  
Co d'Arcis - 11400 VERDUN  
EN LAURAGAIS - 04 68 94 21 00

*Elevage de vaches laitières Brunes des Alpes et Prim'Holstein. Confiture de lait.*

**Corine & Nadège GUINEBAULT**  
Le Villemagnol - 11310 VILLEMAGNE  
04 68 94 30 28 - 06 20 61 70 65

Elevage de porcs. Viande et charcuteries traditionnelles (jambon sec, saucissons, terrines...).

**Cécile HOLLARD**  
Le Colombier - 11390 CUXAC CABARDÈS  
04 68 26 66 17

Troupeau de chèvres Alpines chamoisées.  
Fromages fermiers : tome, cabrichon, « petit colombier »...

**Carole & Armand OULES**  
11380 ROQUEFÈRE - 04 68 26 32 16  
Mail : armand.oules@wanadoo.fr

Apiculture et châtaigneraies. Miels de montagne, de garrigue et de maquis. Crème de marrons.

**Jean-Louis ALAUX**  
Château Le Bouchat  
La Tuilerie - 2, chemin de Malasang  
11610 PENNAUTIER  
04 68 77 50 52 - 04 68 47 30 03

Dégustation et vente de vins : Quertinhoux rouge, Clos d'Espérou rosé (AOC Minervois)...

**Fabienne FONTES**  
domaine de Millepetit  
11800 TREBES - 04 68 79 15 55

Oliveraies. Olives Lucques, huiles d'olive Picholine et Bouteillan, huile d'olive au Basilic...

**Hélène GEYRE & Jean-Louis ACCART**  
Les Vernèdes - 11160 CASTANS  
04 68 26 60 11 - www.lamabalade.fr

Élevage de lamas. Visites et randonnées.  
Vente de lamas. Confitures de baies de sureau.

**Thierry CONRIE**  
avenue de l'Argent Double - 11160 CITOU  
04 68 78 00 55  
www.conrie-citou.com

Oignon doux de Citou et confit d'oignon.  
Truffes. Pommes Reinettes, cerises, jus de fruits et nectars.

**Catherine SOUEF**  
Picarel le Haut - 11310 SAISSAC  
04 68 24 44 08  
www.picarel-cerf.com

Chevaux pur-sang arabe. Élevage de cerfs et de biches. Viande et salaisons de daguet.

**Pascal & Robert GIANESINI**  
domaine de Jouclary - 11600 CONQUES  
SUR ORBIEL - 04 68 77 10 02

Dégustation et vente de vins : Chardonnay, cuvée Guilhaume de Jouclary (AOC Cabardès)...

**Robert, Annie & Sébastien REGIS**  
La Calmilhe - 81200 MAZAMET  
05 63 61 90 38

Troupeau de vaches, veaux et taurillons de race Limousine. Viandes de taurillon et de boeuf.

**Xavier PICOT**  
Le Colombier Haut - 11310 SAISSAC  
04 68 24 45 89 - xavier.picot1@laposte.net

Élevage de brebis de races Limousine et Suffolk aux abords de Saissac, entre prairies et bosquets. Viande d'agneau (côtelettes, gigots...).

**Joëlle & André PAUTHE**  
ferme avicole de la Sauze - 81290 ESCOUSSENS  
05 63 50 36 42 - 06 81 67 21 67

Poulets, pintades, canettes et canards gras élevés en plein air.

**Cathy & Didier LOUP**  
ferme de la Bonicarde  
81290 VIVIERS LES MONTAGNES  
05 63 74 77 95 - 06 87 15 07 53

Élevage de porcs en plein air. Viande et charcuteries traditionnelles (jambon, campagne, melsat...).

**Christiane GERAUD**  
domaine de Gris - 11400 CASTELNAUDARY  
04 68 60 03 19 ou 06 80 53 54 04

Poulets, pintades, canettes, lapins, foie gras et confit de canard, charcuterie et cassoulet de Castelnaudary.

**Damien Abrial et Maryline ADAMSKI**  
Ferme de La Ribaute - 81240 ALBINE  
05 63 98 32 97 - 05 63 61 22 48

Vaches laitières. Yaourts et fromages de la ferme. Poulets élevés en plein air.

**Yannick REGIS**  
Ferme de Raully - 81290 VIVIERS LES  
MONTAGNES - 06 63 08 79 14

Culture, au fil des saisons, de fruits et légumes selon les règles de l'Agriculture Biologique : fraises, salades, artichauts, radis, carottes, panais, navets...

**Guy PAGES** - La Cargolade Argelieroise  
11120 ARGELIERS - 06 18 41 61 44

Héliculture et préparation d'escargots cuisinés (Cargolade Argelieroise). Production de légumes de saison (tomates, salades) et d'huile d'olive.



# COLORIFERME

Cette année encore, plusieurs fermes vous ouvrent leurs portes, à toi et à ta famille, pour vous faire découvrir leur façon de travailler avec les animaux et les produits sains et naturels issus de leur élevage et fabriqués sur place.

Ce cahier de coloriage te permettra de garder des souvenirs de cette journée au cours de laquelle, j'en suis certain, tu vas faire des rencontres amusantes et voir des choses étonnantes!

Si tu as un petit creux, n'hésite pas à goûter les produits que nos fermiers te proposent, ils ont le bon goût de l'Aude, Pays Cathare!

**André Viola**  
Président du Conseil Général

Illustrations : Hélène GEYRE  
Photos : GD CIVAM de l'Aude

Amb lo concors de l'Institut d'Estudis Occitans - Aude

Version numérique imprimable

Retrouvez tous les fermiers et de nombreux dessins à colorier sur le site [www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)



Lauragais-Montagne Noire  
Communauté de Communes



**RACINES**  
Réseau  
d'Agriculteurs  
choisissant d'inviter  
à la Nature  
les Enfants

