De ferme en ferme

EN VAL DE DAGNE

COLORIFERME

avec
Les fermiers audois

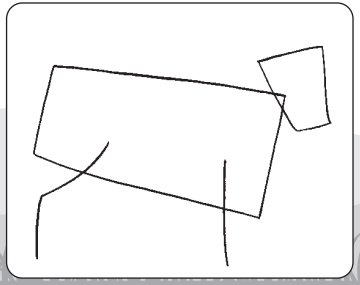
Apprendre à reconnaître, colorier et dessiner les plantes et les animaux de la ferme

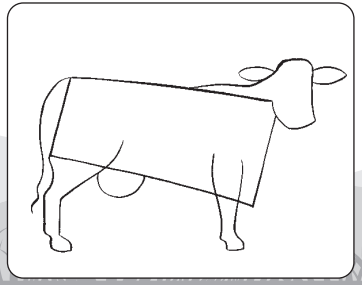
Nom : ..... Prénom : .....

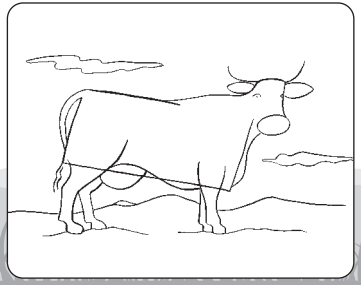
Quelques conseils

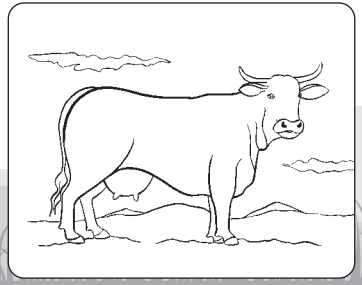
Pour un coloriage de qualité, il est préférable d'utiliser des crayons de couleur plutôt que des feutres par exemple. Les crayons de couleur sont fragiles ; il faut éviter de les laisser tomber et penser à les tailler. Il est inutile de trop appuyer. Après application de la couleur, la teinte d'une surface 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, une vache plus vraie que nature…





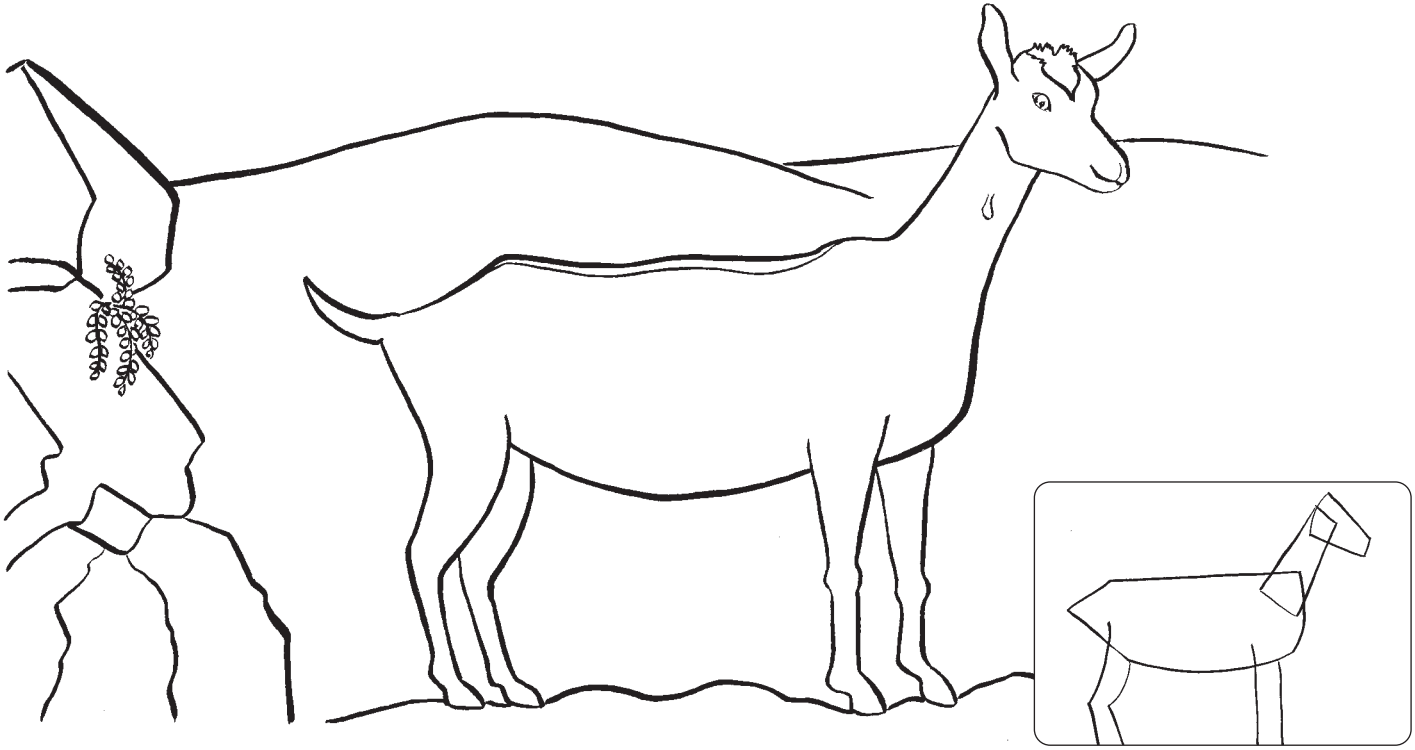




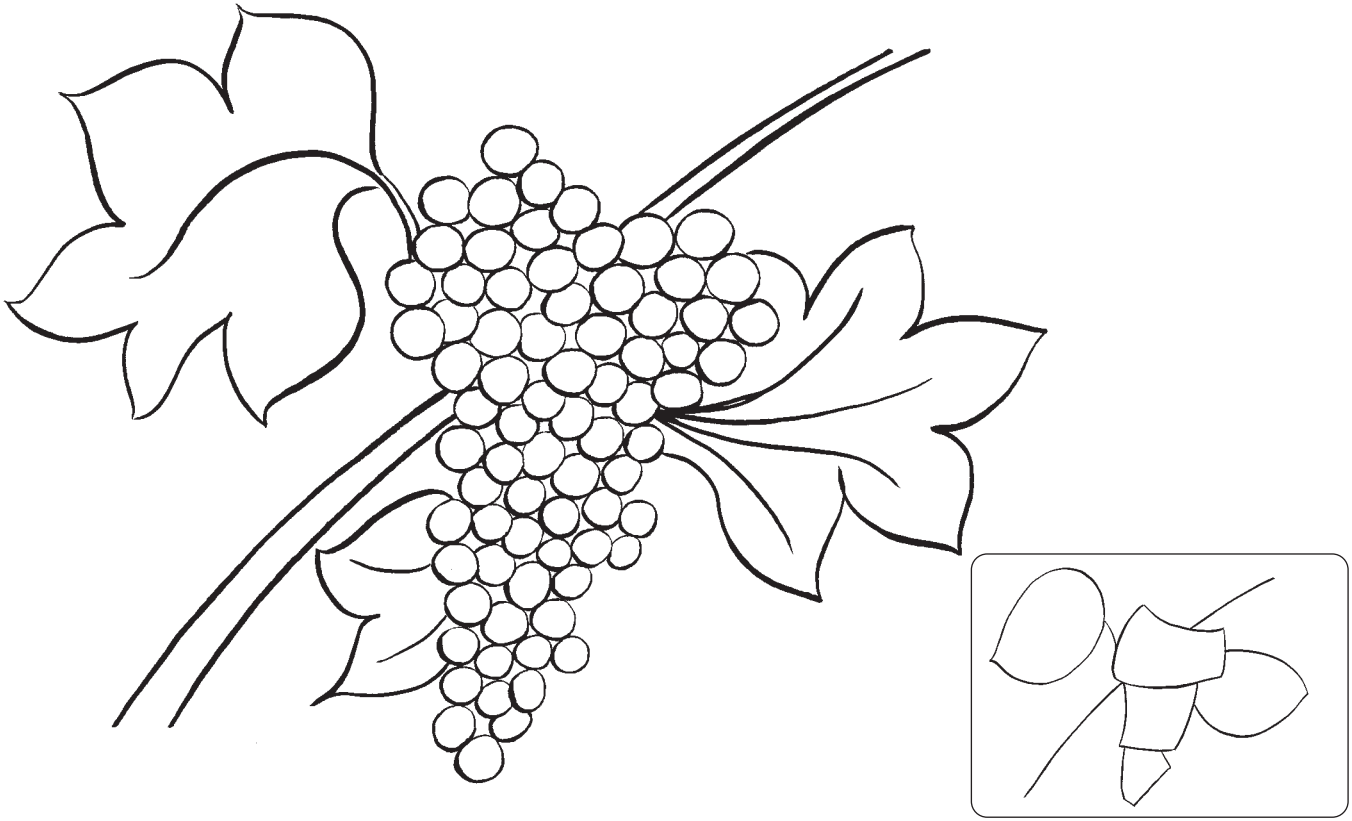
Abeille et fleur de lotier chez Frédéric Garcia au Moulin de Boysède (Lagrasse).

Grenache noir au Château Villemagne (Lagrasse)
chez Sophie et Christophe Hébraud et Paulette et Roger Carbonneau

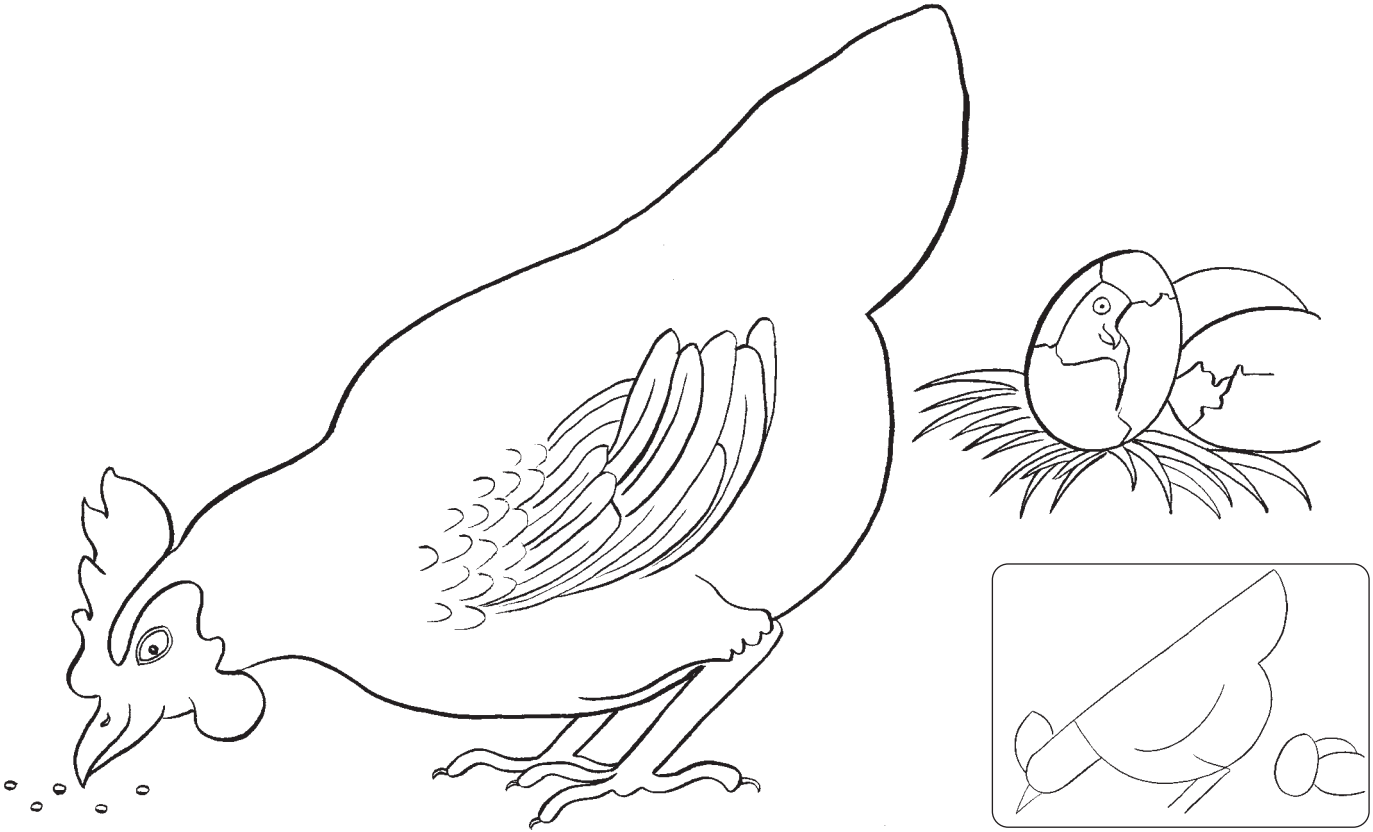
Chèvre Alpine Chamoisée chez Matthieu Bouette aux Genivrières (Fajac en Val).



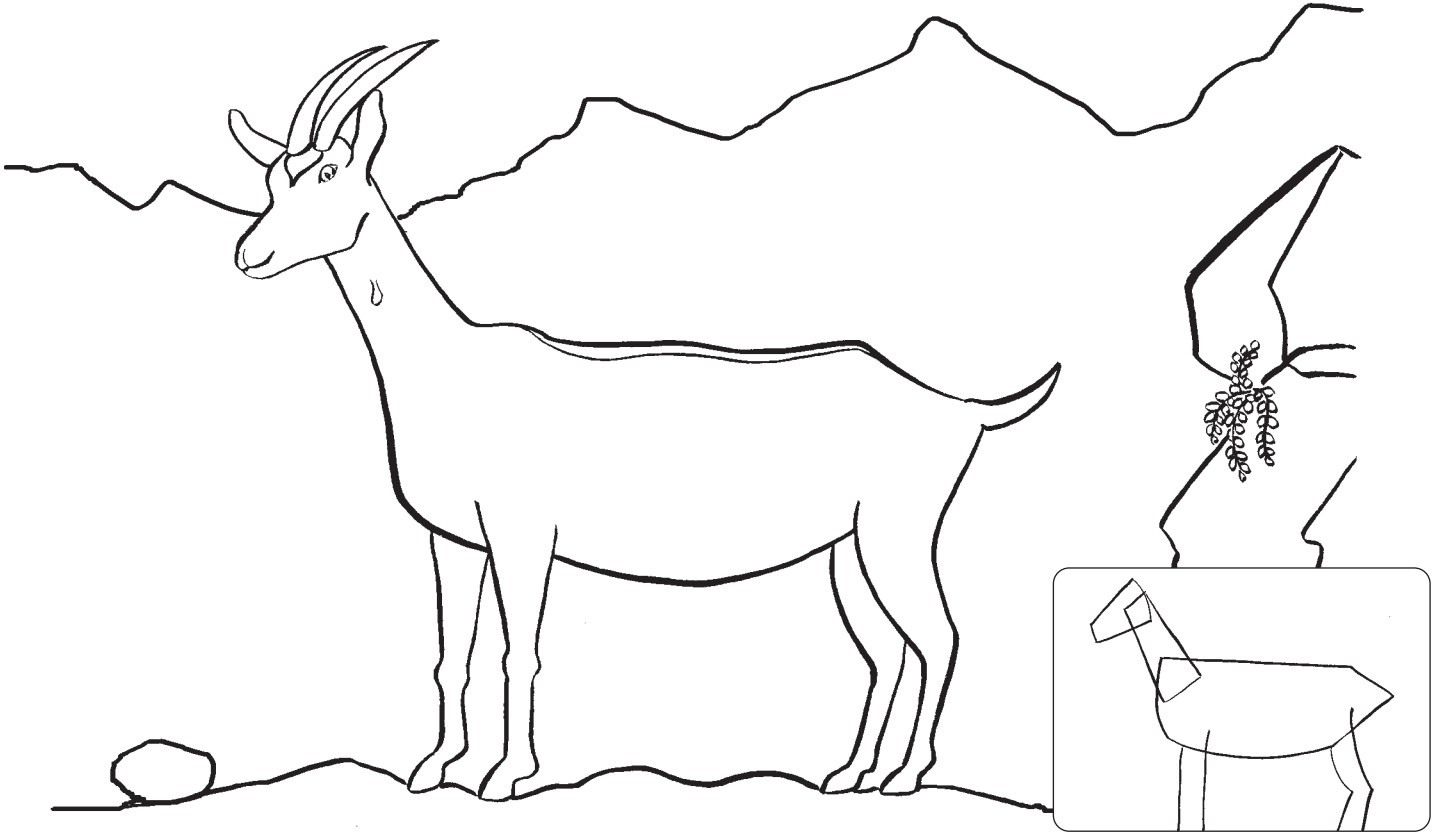
Grappe de Syrah au Caveau Joseph Delteil (Terre d'expression créateurs de vins) à Serviès en Val.



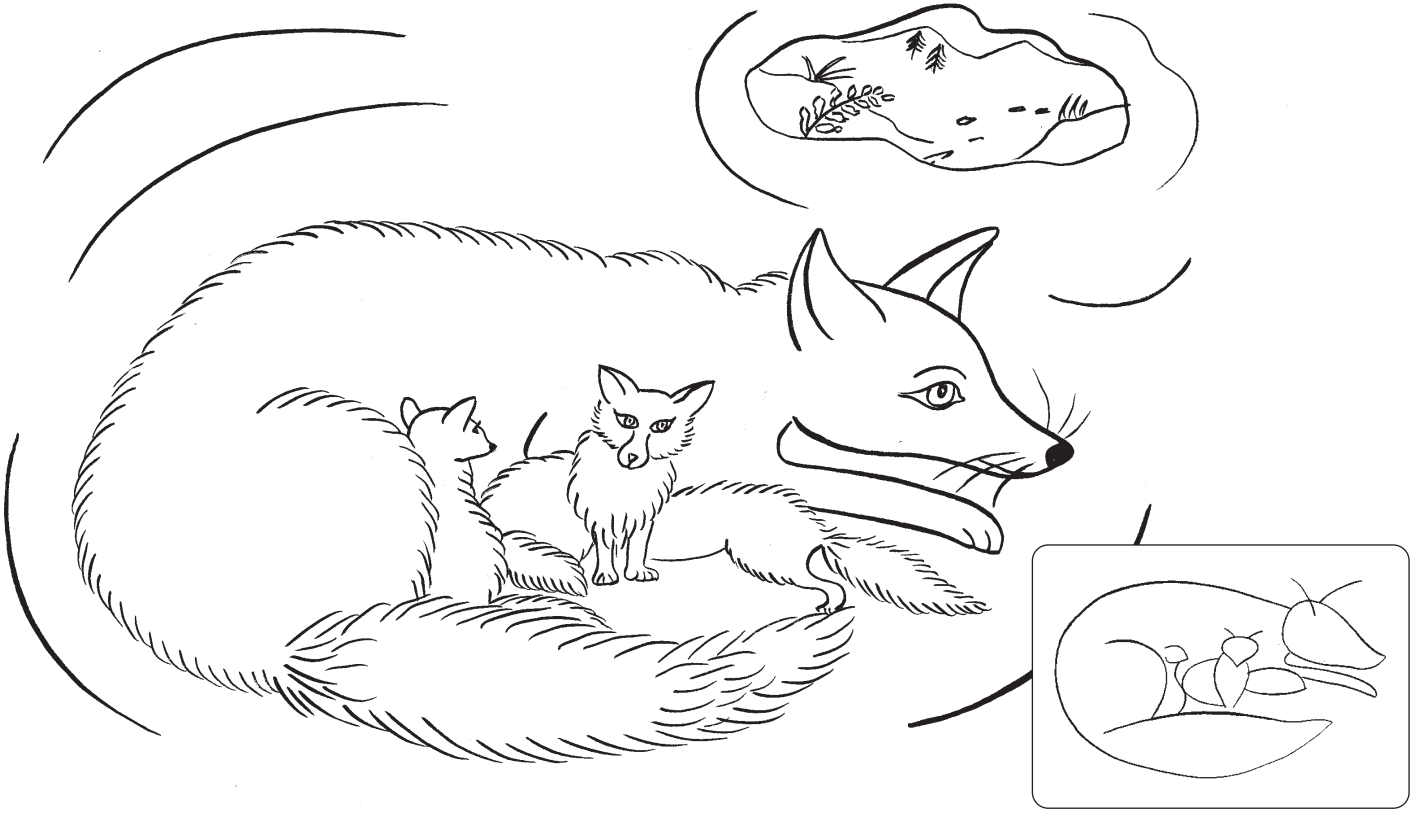
Poule rousse à la ferme de Carrus chez Claire et Jean-Baptiste Gaschard (Mayronnes).



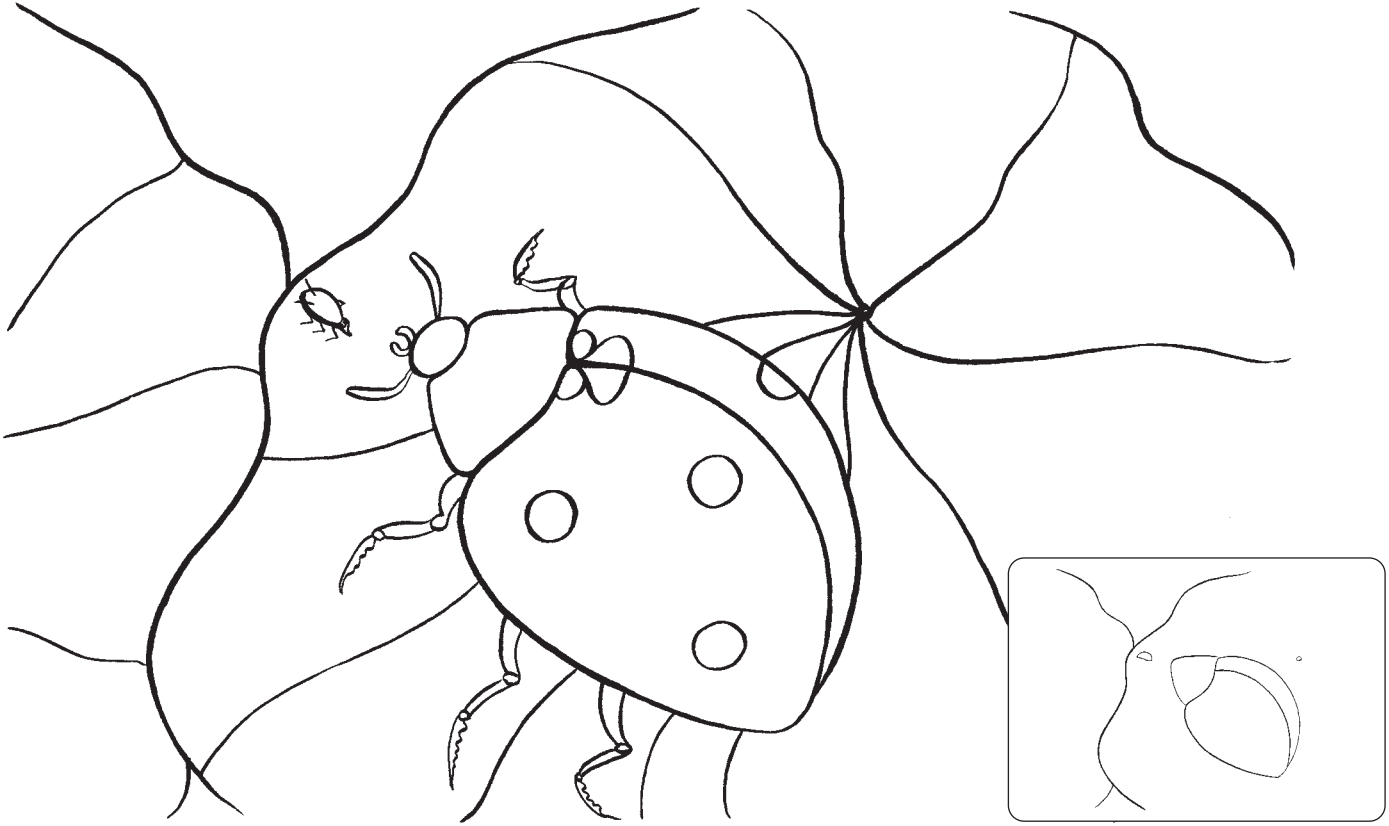
Chevrette à la ferme de Carrus chez Claire et Jean-Baptiste Gaschard (Mayronnes).



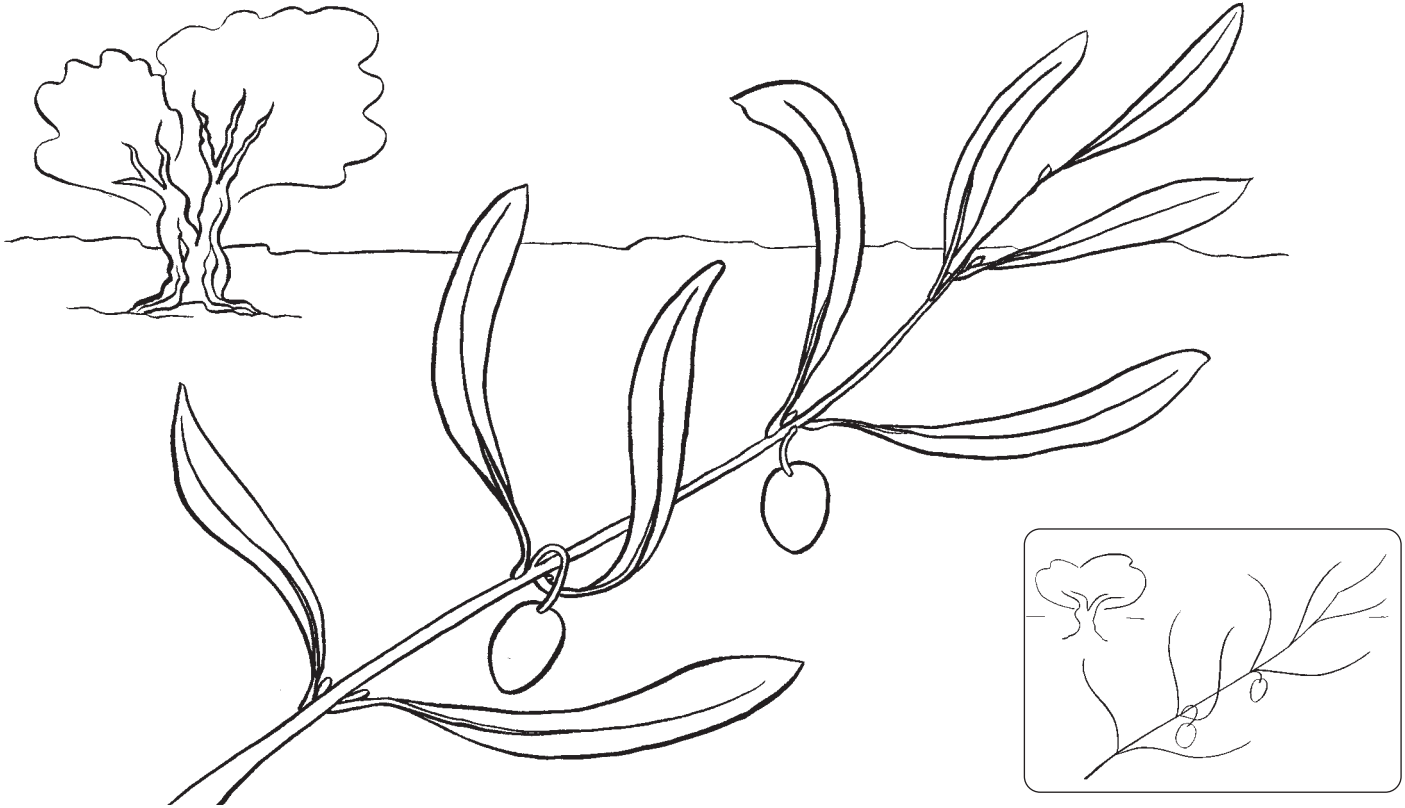
Et aussi, de Ferme en Ferme... une renarde et ses renardeaux...



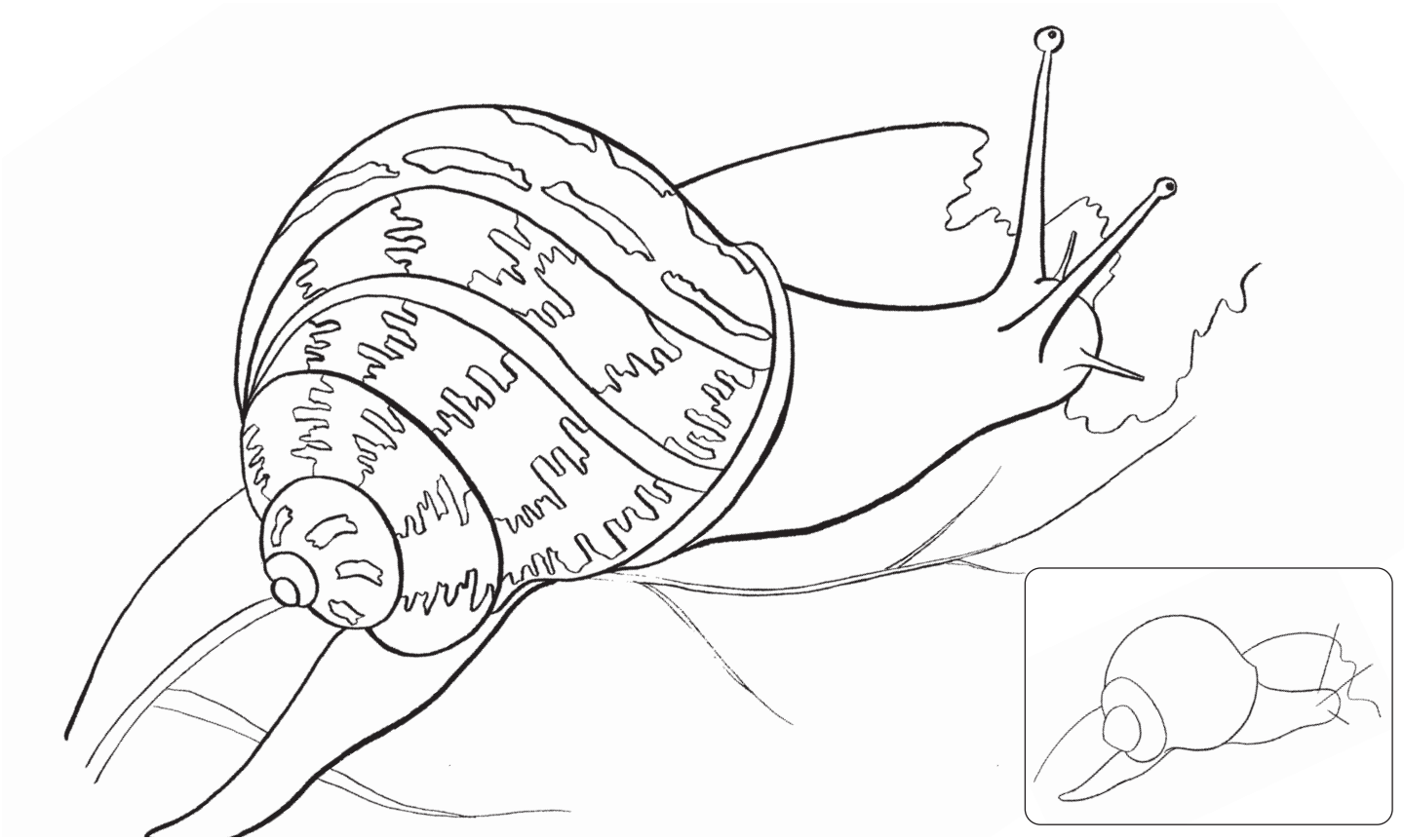
Et aussi, de ferme en ferme… Une coccinelle…



Et aussi, de ferme en ferme… Un rameau d’olivier…

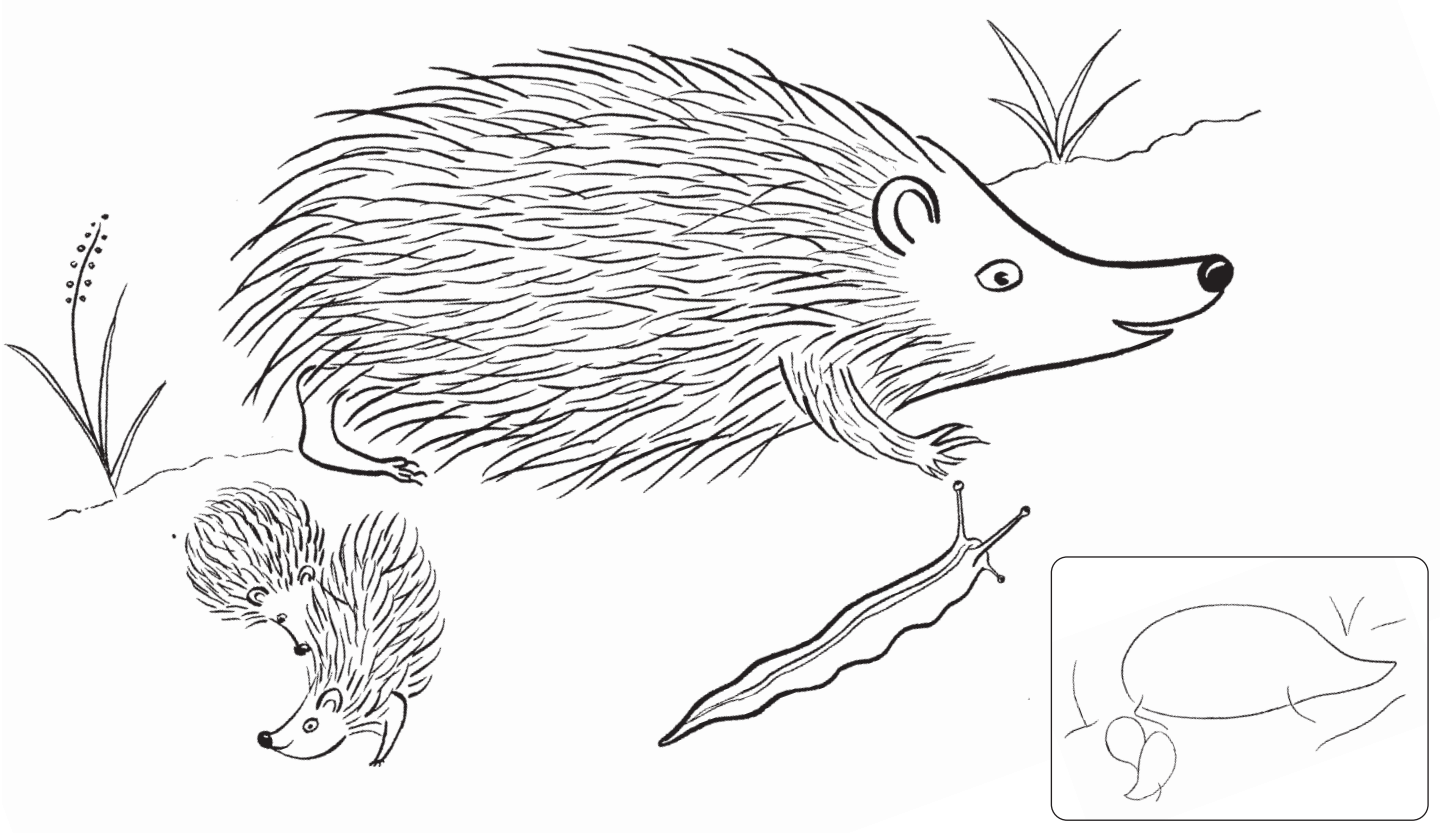


Et aussi, de ferme en ferme... Un escargot...



Et aussi, de ferme en ferme... Un champ de blé...

Et aussi, de ferme en ferme… Un hérisson !



Frédéric GARCIA
Moulin de Boysède
11220 LAGRASSE - 04 68 43 10 10

Apiculture. Miels de romarin, thym et dorycnium. Miel doré de Lacamp, miel du col de Paradis, miel de Montjoi. Nougats au miel.

Sophie & Christophe HEBRAUD
Paulette & Roger CARBONNEAU
Château Villemagne
11220 LAGRASSE - 04 68 24 06 97
http://chateau.villemagne.free.fr

Visite des chais de vieillissement. Dégustation et vente des vins du domaine : Château Villemagne Rouge (millésimes de 1989 à 2004), Château Villemagne Blanc et Rosé, Chardonnay, Carthagène, Gransol et jus de raisin.

Jan CHATAIGNIE
La Bernède
11220 MAYRONNES - 04 68 43 15 16

Culture de céréales.
Dégustation et vente de pain au levain cuit au feu de bois.

Ferme de Carrus
Claire & Jean-Baptiste GASCHARD
11220 MAYRONNES
04 68 43 12 37

Élevage de chèvres blanches et de poules rousses. Fromages de chèvre (Carrus frais, demi-frais, demi-sec et sec), fromage blanc. Œufs de la ferme.

Caveau Joseph DELTEIL
Terre d'expression créateurs de vins
Le Village
11220 SERVIES EN VAL
04 68 24 75 54 - 06 79 89 82 22

Accueil au caveau de dégustation.
Dégustation et vente de vins :
Cuvées Expression Libre (Rouge, Rosé et Blanc).
Cuvées Expression de Caractère AOC Corbières (Rouge, Rosé et Blanc).
Cuvée Délicatesse Rouge (AOC Corbières vieilli en fûts de chêne).
Château Serviès Rouge (AOC Corbières vieilli en fûts de chêne).
Carthagène.

Hervé & Béatrice PASQUIET
2, rue des Tineries
11220 LAGRASSE
04 68 43 13 90

Rénovation et culture d'oliveraies sur les berges de l'Orbieu.
Dégustation et vente de Lucques en saumure ou à l'ail et aux herbes de la garrigue, huile d'olive vierge extra, pâte d'olives vertes ou noires.

Matthieu BOUETTE
Les Genivrières
11220 FAJAC EN VAL
04 68 79 71 75

Élevage de chèvres. Dégustation et vente des fromages de la ferme : Fajacou, Ecu du Pays Cathare, Tomme affinée en cave, fromage frais…

Alban GORE
La Miellerie
11220 CAUNETTES EN VAL
04 68 43 65 79

Apiculture.
Miels de romarin et de garrigue.
Miels de rhododendron, de montagne et de haute-montagne.
Miels de bruyère blanche et de bruyère violette.
Pollen sec des Corbières et propolis.

Micias SAILLARD
et Marie CHABANNE
L'Espine
11220 CAUNETTES EN VAL
06 71 64 89 13

Producteurs-cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique.
Huiles essentielles, plantes séchées, sirops, gelées, plants d'aromatiques.

François & Dianga AVELINE
Fajac le Haut
11220 FAJAC EN VAL - 04 68 76 22 80
Fermes de Fajac - Lo Moral
11570 PALAJA - 04 68 24 82 17
www.fermedefajac.com

Élevage de cochons noirs et troupeau de vaches et veaux de race gasconne. Viandes de bœuf, de veau et de porc gascon, jambon, saucisson, coppa, pâtés et terrines.

COLORIFERME

Il est toujours agréable de connaître les richesses qu'offre l'endroit où l'on se trouve. Tu ne le savais peut-être pas mais, en te promenant dans le Val de Dagne et aux alentours de Lagrasse parmi des vignobles très réputés, tu peux rencontrer aussi des chèvres, des vaches et des abeilles !

Plusieurs fermes ont décidé d'ouvrir leurs portes pour permettre aux visiteurs de découvrir leur façon de travailler avec les plantes et les animaux et faire goûter les produits sains et naturels fabriqués sur place.

Colorie les choses que tu vois et les animaux que tu rencontres pour garder un souvenir de cette merveilleuse journée.

Prépare-toi à découvrir avec tes parents des saveurs que tu ne connaissais pas, celles de l'Aude, Pays Cathare.

Marcel Rainaud
Sénateur de l'Aude
Président du Conseil Général

Version numérique imprimable

Retrouvez tous les fermiers et de nombreux dessins à colorier sur le site www.fermiers-audois.fr

Illustrations : Hélène GEYRE
Photos : GD CIVAM de l'Aude
Création Jean-Christophe Garino • contact@garinojc.com

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

CIVAM

AUDE
CONSEIL GÉNÉRAL