

INVITATION

Dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Saull



De ferme en ferme Mardi 1^{er} mai 2018

13^e édition

Participez au tirage au sort, 2 paniers garnis de nos produits à gagner ! Où que vous passiez le jour « De Ferme en Ferme » déposez votre bulletin de participation...

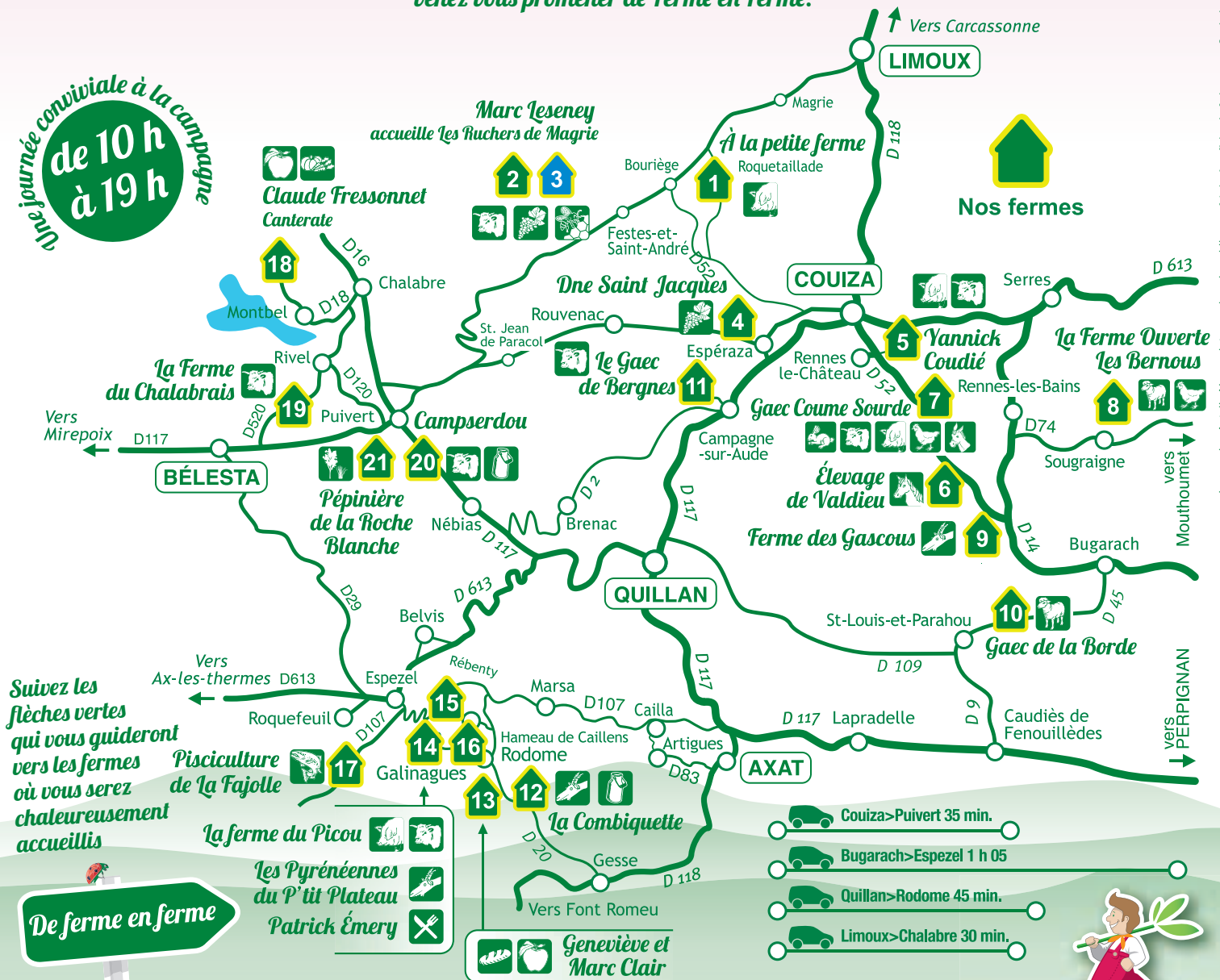


Bienvenue chez nous !

Vous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous sommes heureux de vous faire découvrir la diversité de notre agriculture. 21 agriculteurs de la Haute-Vallée de l'Aude et du Pays de Saull vous invitent à déguster leurs produits, ils vous attendent pour partager leur passion et leur métier.

Des paysages variés, des productions et des saveurs pour tous les goûts, notre agriculture vous nourrit. Pour consolider ce lien particulier entre nous, venez vous promener de Ferme en Ferme.

Une journée conviviale à la campagne
de 10 h à 19 h



Suivez les flèches vertes qui vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis

De ferme en ferme

Renseignements
www.fermiers-audois.fr

Visiter, comprendre, goûter et soutenir l'agriculture locale !...



DIMITRI DUHAUMONT
À la petite ferme - 11 300 Roquetaillade
 Tél. : 06 17 99 57 73
 www.alapetiteferme.com

Au creux de la vallée de la « Corneilla », Dimitri élève dans le plus grand respect du bien-être animal des porcs noirs GASCONS, en plein air et nourris aux céréales. En vous promenant dans l'élevage, vous pourrez découvrir les cochons, des petits qui viennent de naître jusqu'au maître des lieux HORACE (qui pèse plus de 350 kg !) ainsi que plein d'autres animaux de la ferme. Tout au long de la journée, une dégustation des produits de la ferme, des visites guidées et des petits jeux vous permettront de découvrir l'univers de « à la petite ferme ».

Repas Possibilité de se restaurer sans réservation tout au long de la journée :
 Sandwich de charcuterie et viande de 4 à 6 €.



MARC LESENEY
 11 300 Festes Saint André
 Tél. : 04 68 31 39 21
 marc.leseney@club-internet.fr

Depuis 1982, Marc élève avec soin un troupeau de vaches allaitantes et bichonne sa vigne sur les coteaux de Festes Saint André. C'est un « bio » de la première heure, comme il le dit lui-même : « Je suis tombé dedans quand j'étais petit ! ». Il produit lui-même la nourriture de ses vaches, et travaille de concert avec le GAEC de Bergnes, depuis des années, pendant « les foins ». Ses vaches vont prendre le soleil tous les étés à la montagne, bien entendu ! Tout au long de l'année, il vous propose de la viande de veau et de bœuf ainsi que du vin blanc, de la blanquette et de la carthagène. Venez vite déguster le fameux Château Marco !

Repas 15 € avec produits de la ferme :
 plat, dessert, café, vin. Sur réservation.
 Capacité d'accueil : 50 convives



YANN ROUTIER
Les Ruchers de Magrie
 Chemin de la Téouliéro - 11 300 Magrie
 Tél. : 04 68 31 78 82 / 06 81 41 59 19
 ruchersdemagrie@gmail.com
 www.facebook.com/lesruchersdemagrie

Notre exploitation est nichée sur les hauteurs magriennes en zone naturelle. Nos abeilles transhumant et récoltent les nectars tout au long de la saison apicole depuis les garrigues et le maquis au printemps jusqu'en haute montagne durant l'été. **Nous partagerons notre passion des abeilles et nos savoir-faire sur l'exploitation de Marc LESENEY à Festes Saint André** où vous pourrez (re)découvrir les produits de la ruche, déguster nos différentes saveurs de miels et notre pain d'épices.

Animations proposées autour d'une colonie d'abeilles dans sa ruchette vitrée et expo photo d'une saison apicole.



DANIEL TORREGROSA
Domaine Saint Jacques
 11 190 Montazels
 Tél. : 04 68 74 04 02 / 06 85 67 83 23 HR

Sur un ancien chemin menant à Compostelle, le domaine Saint Jacques fut un lieu d'accueil des pèlerins. Depuis trois générations, la famille Torregrosa perpétue la passion de la vigne, du vin, du respect pour la nature. Le domaine se consacre aux Vins de toutes les couleurs, Blanquette Ancestrale, traditionnelle, Crémant, Cartagène, jus de raisin. Un détour pour découvrir entre vignes, rosiers et oliviers, un site remarquable et déguster des vins qui le sont tout autant...

Repas Dans le chai, élaboré par « Les Mange-touts », sur le thème : *Accords Mets et Vins, une alliance d'un jour entre les vins du domaine et des plats cuisinés à partir de produits des fermes participantes.* Menu à 25 € : apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, vins, café. Sur réservation. Service à 13 h couverts compris. Capacité d'accueil : 120 convives

Goûter l'après-midi : crêpes aux confitures maison et boissons du domaine...



YANNICK COUDIÉ
Ferme de Jaffus
 11 190 Couiza
 Tél. : 06 80 70 61 92 - 04 68 74 01 97
 yannick.coudie@wanadoo.fr
 www.yannick-coudie.com

À quelques pas de Rennes le Château, Yannick vous ouvre les portes de la ferme de Jaffus. Cet éleveur vous présentera les Grises des Pyrénées, ces veaux et vaches de race Gasconne élevés à l'herbe des prairies. Cette année, vous pourrez découvrir les nouveaux arrivés... truies, verrat et porcelets se promenant dans les parcs boisés. Face aux montagnes, une dégustation des produits transformés à la ferme clôturera votre visite.

Repas Menu à 17 € : entrée, plat, dessert, vin et café compris. Repas sur réservation - Amenez vos couverts ! Capacité d'accueil : 100 convives.



RUSSELL ET PATRICIA COOPER
Elevage de Valdieu
 11 190 Rennes-le-Château
 Tél. : 04 68 74 16 54
 info@lavaldieu.com
 www.lavaldieu.com

À Lavaldieu, avec le pic de Bugarach en toile de fond, la famille Cooper se fera le plaisir de vous présenter leurs amis équins - Des chevaux Arabe et demi-sang Arabe et Nouaki notre étalon Arabe - Nos chevaux vivent dehors à l'année sur des prairies bio. Nous les valorisons en pratiquant le sport d'endurance équestre. Ils sont alors capables de parcourir des distances allant jusqu'à 120 km dans la journée ! Venez découvrir le travail des jeunes chevaux. Pendant que les autres athlètes se laisseront volontiers panser et câliner. Pour ceux qui veulent, brosses et étrilles seront à votre disposition !



JACQUELINE ET MATTHIEU GOOSKENS
GAEC de Coume Sourde
 11 190 Rennes-le-Château
 Tél. : 06 42 04 26 99
 laferme@coumesourde.com
 Facebook : @gaecdecoumesourde
 www.coumesourde.com

15 ans après l'installation de la famille Gooskens à Coume Sourde, un vent nouveau souffle sur la ferme. Le fils Matthieu s'est rajouté à l'entreprise familiale ce qui a permis de développer la pluriactivité souhaitée depuis longtemps. Le troupeau de vaches Aubrac a donc vu arriver de nouveaux voisins dans leurs prés, et aujourd'hui partage l'herbe avec les poulets de chair, poules pondeuses, lapins, ânes et les derniers arrivants, les cochons. À Coume Sourde le maître mot est « mouvement » alors venez vite découvrir avec nous comment nous arrivons à déplacer tous nos animaux, bâtiments compris, et ce de façon quotidienne !

Tournée guidée par Jacqueline ou Matthieu, toutes les heures de 10 h à 18 h, tournée de 45 min. ou bien découvrez notre ferme à votre rythme avec les panneaux explicatifs le long du chemin.

Repas Sandwich poulet, sandwich émincé de bœuf ou omelette toute la journée sans réservation. Produits de la ferme, issus de l'agriculture biologique : 5 €.



CAROLINE ET STÉPHANE BROSSÉLIN
La Ferme Ouverte Les Bernous
 11 190 Sougraigne
 Tél. : 06 52 63 67 83
 www.lafermeouverte.fr

Face à la chaîne des Pyrénées sur les hauteurs de la commune de Sougraigne, Caro et Steph paysans bio depuis 2012 vous attendent pour partager avec vous un moment de vie.

Petite ferme en agrotourisme, accueil à la ferme, élevage ovin, poules pondeuses, ânes, chats, chiens, maraîchage et aussi paysan boulanger.

Préparation et cuisson du pain entre 8 heures et 12 heures

Vous ne repartirez pas sans avoir vu le fonctionnement du grenier avec le trieur à grains Marot du XIX^e siècle, et le moulin à farine.

Dans le parc de la source vous pourrez rendre visite aux brebis et aux agneaux tout juste nés. Produits à la vente : pain, farine, œufs.

Repas Service non-stop :

- Pizza cuite au feu de bois, salade : 10 €

- Crêpes, gaufres et confiture maison

- Café ou thé offert.

De 14 h à 17 h des balades en ânes pour les enfants vous seront proposées par Maëlle.



Les repas sont servis de midi à 14 h ! (Prévoyez des couverts) ... Et contactez chaque ferme pour réserver vos places.



VINCENT BIBBEAU *Ferme des Gascous*

11 190 Bugarach

Tél. : 04 68 69 12 43 / 06 81 29 54 86

Ces chèvres-là ont l'œil bien malicieux et un air de préparer quelque bêtise. Mais entre deux échappées belles - qui font tourner chèvre Vincent - elles donnent volontiers un bon lait, au parfum d'évasion. Vincent traite les chèvres en échange d'une bonne ration de granulés ; il met tout son savoir-faire pour fabriquer de délicieux petits pélardons et de la tomme. Il sera heureux de vous présenter Volavent, le poney Connemara. Ses deux patous Joy et Loustic protègent tout ce petit monde d'un air placide.

Repas À midi sur réservation : assiettes composées (saucisse de chevreau, pâtés, rillettes, fromage de chèvre, salade, pain) 11 €. Desserts, crêpes salées et sucrées proposés toute la journée. Le thé et le café sont offerts. Capacité d'accueil 50 personnes

Capacité d'accueil : 50 personnes

Anim' Animation sur les énergies renouvelables (bois, photovoltaïque, eau chaude solaire) en collaboration avec l'espace Info Énergie de Carcassonne.



MONIKA VORGRIMMLER ET ANDREAS MÜLLER *Gaec de la Borde Jean-Marie*

11 500 Saint-Louis et Parahou

Tél. : 04 68 20 24 09

Bien protégées par les Patous, les Brebis ruminent tranquillement sur de belles prairies. Originaires du Pays Basque, vous les reconnaîtrez à leurs cornes surprenantes !

Leur précieux lait donne des fromages différents : tomme et tommette, Petit Manech, fromage frais et affiné, Fiesta et yaourts. Par conviction, Monika et Andreas travaillent en Agriculture Biologique depuis 25 ans.

Repas Sandwich de saucisse de porc ou de merguez fraîche grillée, oignons fris et salade de pomme de terre. En dessert, un yaourt accompagné d'un coulis de fruits rouges. Vin ou jus de fruits et café compris : 10 €.

Sur réservation au 06 77 43 37 76.

Anim' Animation La LPO Aude (Ligue pour la Protection des Oiseaux) présentera au GAEC de la Borde deux expositions intitulées « Agriculture et biodiversité » et « Le Gypaète barbu », et la possibilité d'observer les oiseaux à proximité de la ferme.



DAPHNÉ ET SYLVAIN MERVOYER *Gaec de Bergnes*

11 260 Campagne sur Aude

Tél. : 04 68 31 83 79 / 06 18 42 41 02

www.bergnes.com

www.facebook.com/gaecdebergnes

Depuis 10 ans, Sylvain et Daphné s'occupent du troupeau de vaches Aubrac familial. Dans les prés, les mères et leurs petits nés cet hiver, seront en compagnie de nos taureaux Lotus, Jamy et Malabar. Dans notre bâtiment, quelques vaches et génisses peaufineront leur état d'engraissement grâce à l'orge et au foin bio produits par nos soins.

Repas Dans la grange : Cheeseburger bio 6 € et desserts maison. Sans réservation. Capacité d'accueil : 200 convives



SOLANGE BLACHÈRE ET HUMBERT CLAIR *La Combiquette*

Hameau de Caillens, 11 140 Rodome

Tél. : 06 49 70 28 41

solangeblachere@yahoo.fr

C'est sur les hauteurs du Pays de Sault autour du petit village de Caillens que prospèrent les chèvres de la Combiquette. Et elles ont de quoi être heureuses les biquettes ! Elles gambadent sur 20 hectares de landes et de prairies naturelles dans les combes et sur les crêtes. Toute la journée elles vont trouver la meilleure herbe pour nous donner le meilleur lait. Ensuite c'est le savoir-faire et la passion de Solange et Humbert qui transformeront ce lait en délicieux fromages que vous pourrez déguster.

Tout au long de la journée vous pourrez découvrir leur travail et la vie de leurs chèvres. Si le temps est clément vous pourrez aller vous promener pour découvrir le domaine magnifique où vivent les biquettes.



GENEVÈVE ET MARC CLAIR

Hameau de Caillens

11 140 Rodome

Tél. : 04 68 20 75 04

Installés au plateau de Sault sur la ferme familiale, Marc et Geneviève sont paysans boulangers. Ils font pousser des blés anciens pour en faire un pain délicieusement cuit au feu de bois. Ils cultivent pommes de terre, pommiers et petits fruits rouges qui bénéficient du bon climat montagnard.

Chevaux et ânes entretiennent ce paysage bucolique, avec vue sur les pics de Madres et de l'Ourtizet.

Au programme de la journée : découverte du four, du moulin et de la panification, promenade sur les chemins, de vergers en champs de blés anciens et bien sûr dégustation de nos produits.

Repas Bio Sur réservation à partir de 13 heures : entrée, plat, dessert, un verre de vin ou jus de fruits, café. Possibilité de repas végétarien. 16 € par pers, 8 € pour les moins de 12 ans. Capacité d'accueil : 60 convives

Anim' Animation Expo et musique pour fêter comme il se doit la prochaine ouverture de notre ferme-auberge !



LUZ LE BOULANGER ET VALENTIN WENTZ *Ferme du Picou*

11 140 Galinagues

Tél. : 06 98 70 61 18

www.lafermedupicou.fr

C'est sur le plateau de Sault, dans les Pyrénées Audoises que nous nous sommes récemment établis pour y élever un troupeau de vaches brunes des Alpes et quelques cochons noirs. Chez nous, vous trouverez yaourts, fromages, viande et pommes de terre, issus de l'agriculture Biologique, paysanne, de montagne.

Toute la journée, vous aurez la possibilité de déguster des crêpes sucrées, réalisées principalement à partir d'ingrédients produits sur notre ferme.

Accès pour les personnes à mobilité réduite.



CATHERINE ANCEL *Les Pyrénéennes du P'tit Plateau*

Rue du Balech, 11 140 Galinagues

Tél. : 06 03 49 32 96

lespyreneennesduptitplateau@gmail.com

Au cœur du Pays de Sault, 30 chèvres de race pyrénéenne valorisent 9 hectares de parcelles forestières et herbagères de montagne. Les Pyrénéennes du P'tit Plateau donnent un lait de qualité, au goût délicat de noisette, transformé avec soin par Catherine en crottins et fromage blanc. Découvrez cet élevage typiquement pyrénéen et son cadre montagnard.





PATRICK ÉMERY
11 140 Galinagues
Tél. : 06 07 29 60 97

40 ans déjà ! À la veille de son départ à la retraite Patrick veut vous faire connaître son parcours d'éleveur de bovins sur le Pays de Sault. Fervent défenseur de la race gasconne et de la pomme de terre du Pays de Sault, il vous invite à partager un pur moment de convivialité.

Repas *Autour de midi Hamburger/frites/boisson, café compris, 10 € par personne, sans réservation.*



FRANÇOIS ISAMBERT
Pisciculture de La Fajolle
11 140 La Fajolle
Tél. : 06 12 21 96 52

francois@pisciculturedelafajolle.com

Depuis 2008, François élève dans les eaux cristallines du Rébenty cinq espèces de truites et d'ombles selon le mode de production biologique. Ici, tout est artisanal : du nourrissage, au tri, à la reproduction, toutes les opérations sont effectuées à la main. Les poissons sont même pêchés au filet ! Venez découvrir son travail dans un cadre exceptionnel et, pourquoi pas, vous essayer à la pêche à la ligne...

Repas *Cette année, pas de vrai repas mais vous pourrez déguster à toute heure notre fameux cornet de friûre de truitelles (4 €/5 € avec un verre de vin) ou nos crêpes sucrées (2 €/3 € avec un jus de fruit).*



CLAUDE FRESSONNET
Canterate
09 600 Montbel
Tél. : 05 61 60 18 95
lesproduitsbiodecanterate@gmail.com
www.canterate.fr

À 3 km au-dessus du Lac de Montbel, face aux Pyrénées, la ferme est cultivée en agriculture biologique. Petits fruits, arbres fruitiers et légumes y prospèrent sous leur paillage. Toute la production est transformée sur place ou à l'atelier coopératif « Les Jardins de la Haute Vallée » de Couiza : jus, sirops, confitures, gelées, condiments, pâtés végétaux, desserts... Visite de la ferme tout au long de la journée et dégustation de produits.

Repas *Avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit (végétarien) : 12 €.*
Accueil sous chapiteaux, tables et bancs à votre disposition. Réservation souhaitée.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

Animi *Petit circuit botanique à 14 h avec Joseph MICHEL de l'ANA (Association des Naturalistes de l'Ariège) et d'ATOUT FRUIT.*



HENRI ET NADINE
FOUSSARIGUES
La Ferme du Chalabrais
Gaillardet 11 230 RIVEL

Tél. : 04 68 69 25 76 / 06 45 66 17 38
contact@ventedirecteviande.fr
www.ventedirecteviande.fr

A Gaillardet, un lieu-dit de Rivel, Henri élève une centaine de bovins de race limousine de tout âge avec production de viande destinée à la vente directe. Venez découvrir la ferme et son agréable paysage. Les enfants pourront y observer les veaux, leur mère et les doux moments de la tétée. Ils pourront aussi leur donner de l'herbe s'ils le souhaitent, (y compris au si impressionnant taureau). Les parents pourront également découvrir ou acheter nos spécialités (produits frais, charcuterie bovine, conserves).

Repas *De 11 h à 14 h, un repas fermier vous sera proposé (sur réservation) : entrée, plat, fromage, dessert, café et un verre de vin ou jus de fruit (ou plus avec supplément).*
Adultes 16 €,
Enfants jusqu'à 12 ans : 8 €
Capacité : 75 personnes
Un en-cas peut être également servi.



CARMEN ET
BERNARD-MARIE ROUSSEL
Campserdou - 11 230 Puivert
Tél. : 04 68 20 21 54 / 06 13 82 08 39
bernard-marie.rousseau@wanadoo.fr

Au cœur de la plaine de Puivert, le hameau de Campserdou abrite un troupeau de 40 vaches laitières Prim'Holstein. Une production laitière destinée à la vente directe ! Le lait cru, le fromage blanc, la confiture de lait, un vrai régal ! Venez découvrir la ferme : l'étable, la salle de traite et connaître tous les besoins nutritionnels des vaches laitières. À l'issue de la visite, une dégustation des fameuses recettes de Carmen vous sera offerte.

Repas *adultes 17 €, enfants 8 € jusqu'à 10 ans entrées, veau de lait à la broche et son accompagnement, dessert, café et vin compris.*
Réservation conseillée. Amenez vos couverts !
Capacité d'accueil : 200 convives

Animi *Présentation d'« Agri-local » : un dispositif du Conseil Départemental de l'Aude qui vise à mettre en relation directe les acteurs de la restauration collective et les agriculteurs. Du bon, du local dans les assiettes de nos enfants à la cantine ?*



GUILLAUME SMAGGHE
Pépinière de la Roche Blanche
9 rue des Forêts
Campsaura 11 230 Puivert
Tél. : 06 70 19 67 16
prb11@free.fr
www.pepiniere-rocheblanche.com

Face au château cathare de Puivert, Guillaume vous fera découvrir sa pépinière, ses productions horticoles et maraîchères. Une serre, multicolore, qui offre un parfum de fleurs, de plantes aromatiques et potagères. À l'extérieur, des arbustes et des vivaces qui proposent leurs couleurs vives tandis que les rosiers enivrent de leur puissant parfum. Il se fera le plaisir de partager toutes ses connaissances sur la botanique des plantes.

Il vous proposera des plantes et des légumes et vous conseillera pour vos massifs, jardinières et autres compositions.

i Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable
- Prévoyez des couverts pour le repas (couteau et fourchette)
- Gardez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais

De ferme en ferme 2018

Prochains De ferme en ferme :

- **Dimanche 27 mai** dans la Piège et le Lauragais,
- **Dimanche 17 juin** en Val de Dagne,
- **Dimanche 9 septembre** en Narbonnais, Corbières, Minervois,
- **Et dimanche 7 octobre** en Montagne Noire et Haut Cabardès.

Une journée à la campagne, en famille, à la rencontre des producteurs locaux...

Organisé par

CIVAM
SOUS-PYRÉNÉEN

avec le soutien de



De ferme en ferme 2018 dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault