

INVITATION de 9 h à 20 h
EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme Dimanche 19 Juin 2016

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits.
Nous avons tous la même ardeur, la même exigence pour élaborer des produits sains et naturels.
Vous pourrez déguster et découvrir les saveurs originales et vraies des produits de la ferme...

*Fromages de chèvre, viande de chevreau, de porc et de bufflonne, magrets, foie gras, volailles, œufs,
truites à la plancha, légumes de saison, miels, confitures, crèmes glacées, sorbets aux fruits, sirops,
confits et gelées de plantes, tisanes, huiles essentielles, spiruline...*

21^e édition

Participez
au tirage au sort,
1 panier garni
de nos produits à gagner !
Où que vous passiez le jour
De Ferme en Ferme
déposez votre bulletin
de participation...

De ferme en 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...



Les fermiers du Val de Dagne vous invitent dans leurs
fermes : visite guidée de la ferme ou de l'atelier.



Les fermiers du Val de Dagne accueillent dans ces fermes :
rencontre avec les producteurs qui vous expliqueront
leur travail et vous feront déguster leurs produits.



Les fermiers d'autres terroirs audois invités dans
nos fermes : retrouvez-les sur différents sites.



Repas proposés dans les fermes où au village de
Caunettes en Val.

Cette année 18
producteurs vous
ouvrent leurs
portes sur 8 sites,
ils vous présentent
leur travail et leurs
produits.



Les fermiers audois

Plus d'infos encore au
04 68 24 06 97
04 68 76 29 53

Retrouvez-nous sur le site
www.fermiers-audois.fr

Un dimanche à la campagne

Découvrez tout le programme...



Stéphane MADIEC La petite commanderie

6, avenue de Malbec 11 220 MONTLAUR

Tél. : 06 89 47 46 55

www.lapetitecommanderie.fr



Retrouvez-nous au Domaine de La Bourdasse

La devise de la petite commanderie pourrait tenir lieu de philosophie de travail : ce qui est grand est petit, ce qui est petit est grand. Sur 4 hectares de vignes, je produis des vins rouges, biologiques, sans soufre ajouté. Tout est fait par mes soins, à la main, de la vigne (taille, traitements, labours) au verre (vendanges manuelles, vinification en macération carbonique, mise en bouteille au domaine). Je suis le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2007. Des vins de copains à prix d'ami, élaborés dans une cave en paille !

Dégustation et vente des vins au domaine, sur rendez-vous.



Edoardo ANTONINI La Bourdasso Domaine de La Bourdasse

11 220 PRADELLES EN VAL

Tél. : 04 68 78 08 31



Mon exploitation se situe à Pradelles-en-Val dans le Val de Dagne. J'éleve des bufflonnes (actuellement 35 animaux veaux et adultes). Originaires d'Asie mais installées en Europe depuis longtemps, les bufflonnes sont principalement élevées en Italie, Roumanie et Bulgarie... et maintenant aussi dans l'Aude. Je produis de la viande (moins grasse et plus protéinique que le bœuf) et du lait (beaucoup plus riche en gras et en protéine). Je vous attends au domaine pour venir découvrir ces animaux magnifiques.

Menu à midi, Burger de buffle avec légumes de saison et meringue en dessert : 14 €



Fermes amies du Val de Dagne

Retrouvez sur la ferme de La Bourdasse :

Stéphane Madiec de La petite commanderie et Emmanuel Rousseau Spiruline du Val de Dagne.



Claire et Jean-Baptiste GASCHARD Gaec de Carrus

11 220 MAYRONNES

Tél. : 04 68 43 12 37



Au cœur d'une vallée isolée, Claire et Jean-Baptiste vous invitent dans un petit paradis, leur ferme où sont élevées en plein air 50 chèvres et 700 poules rousses.

À Carrus pas de repas mais des visites commentées toute la journée. Vous viendrez aider à ramasser et calibrer les œufs, découvrir les secrets de la fabrication de nos fromages fermiers au lait cru, assister à la traite à 18 heures et faire des câlins avec nos chèvres très familières.

Vous pourrez déguster nos fromages frais, plus affinés, et si le temps le permet découvrir les saveurs d'un œuf cru, à la broche, flotté...

Emmanuel ROUSSEAU Spiruline du Val de Dagne

11 220 PRADELLES EN VAL

Tél. : 06 11 61 56 35

contact@spiruline-valdedagne.fr

www.spiruline-valdedagne.fr



Retrouvez-nous au Domaine de La Bourdasse

Nous cultivons artisanalement la spiruline depuis 2014 sur une petite surface (300 m² de bassins), à Pradelles en Val, dans un environnement très favorable.

A tous les stades de la culture, nous avons fait des choix pour une spiruline de qualité : eau de forage, apports d'engrais pour la plupart compatibles en bio, récolte manuelle, séchage à basse température ne dénaturant pas le produit final.

Nous vous expliquerons tout le processus de production et vous pourrez déguster différentes recettes à base de spiruline.





Sophie et Christophe HÉBRAUD Paulette et Roger CARBONNEAU Château Villemagne

11 220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 24 06 97 et 04 68 76 29 53
www.chateau-villemagne.fr



Artisans vignerons depuis six générations au Château Villemagne, nous vous invitons à découvrir notre domaine et à partager notre univers sensible. Vous pourrez visiter nos caves de vinification et d'élevage ainsi que déguster tous nos vins : rouges (verticale du millésime 1989 à 2014), Blanc et Rosé, Chardonnay, Carthagène, Gransol et jus de raisin.

Vous pourrez également découvrir au départ du Château Villemagne le Sentier des 6 sens (visite libre et gratuite), un parcours facile, d'une distance de 3,5 km pour 1 h 30 de marche environ au cœur de notre domaine et de la garrigue environnante. Au travers de ce parcours, et avec l'aide de panneaux didactique, vous ferez l'expérience de chacun des 5 sens, de leur rôle, de leur importance et de leurs liens avec la nature et l'agriculture.

À 10 h, Catie, de l'association « À la cadence de l'herbe », vous proposera une visite guidée du Sentier des 6 sens. Participation libre et inscription au 04 68 76 09 48

Courriel : alacadencedelherbe@gmail.com
Blog : alacadencedelherbe.blogspot.fr

Menu à partir de 8 € (à composer soi-même) : magret de canard et tournedos grillés, foie gras d'oie et de canard, truites à la plancha accompagnées de légumes de saison, frites, fromages de chèvre, crèmes glacées (au chocolat, à la vanille, à la griotte...) et vins du domaine.



Fermes amies du Val de Dagne

Matthieu BOUETTE : « La ferme des Genivrières », Fromages de chèvre, Fajacous, écu et écusson du Pays Cathare... 11 220 Fajac en Val.
Tél. : 04 68 79 71 75 et 06 82 59 48 98



Invités d'autres terroirs audois

Retrouverez au Château Villemagne :

Patrick RAUZY : « La ferme de Bellemayre » à Belpech, magrets de canard, foie gras, terrines. Tél. : 04 68 60 28 85 / patrick-rauzy@orange.fr

Véronique MULLER et Vincent PUJO : « Le Moulin neuf de Lanet », truites à la plancha et ses légumes de saison.
Tél. : 04 68 45 70 92 / lemoulinneuf11@gmail.com

Bernadette CHONAVEY : « Les vivaces de L'Orbieu », plantes aromatiques, méditerranéennes, vivaces. 11 330 Lanet
Tél. : 04 68 70 07 04

Félix et Carine BOSSUT : « Audeline », crèmes glacées au lait de brebis Ferme du Bosc à Mayreville. Tél. : 04 68 60 67 07 / info@audeline.com



Matthieu BOUETTE Les Genivrières

11 220 FAJAC EN VAL
Tél. : 04 68 79 71 75
et 06 82 59 48 98
matthieu.bouette@gmail.com



La ferme des Genivrières domine les collines de la pointe occidentale du Val de Dagne. Autour des bâtiments en pierres sèches alternent bosquets de chênes verts et blancs et d'immenses garrigues où Matthieu fait pâturer les

65 chèvres Alpines chamoisées du troupeau.

Découverte des chèvres, des chevrettes et des boucs. Visite de l'élevage et présentation des techniques d'élaboration des fromages. Dégustation du lait frais de chèvre. À 17 heures, nourrissage des bêtes dans la chèvrerie et démonstration de traite manuelle.

Dégustation des fromages de chèvre : Fajacou (frais, demi-frais, demi-sec et sec), Fajacou frais au poivre, à la salapempa (poivron rouge, échalote), aux saveurs du jardin, cendré, faisselles. Écu et écusson du Pays Cathare, tomme, fromages à l'huile d'olive et fromage blanc.

Menu à partir de 8 € (à composer soi-même) : grillades de chevreau des Genivrières et de porc du Villemagnol, cabri massalé (chevreau cuisiné), salades composées, fromages de chèvre des Genivrières, crêpes au lait de chèvre, gourmandises et vins du caveau Joseph Delteil.



Fermes amies du Val de Dagne

Retrouvez aux Genivrières :

Les vins du Caveau Joseph Delteil (Terre d'Expression, Créateurs de Vins)

Caveau Joseph DELTEIL Terre d'Expression, Créateurs de Vins



11 220 SERVIES EN VAL
Tél. : 04 68 24 75 54 et 06 13 50 02 42



Retrouvez-nous également à la ferme des Genivrières

Située à proximité du château, la tour du Caveau Joseph Delteil domine les vignobles de Serviès, Arquettes, Taurize et Rieux en Val. Les vignerons du Caveau ont été les pionniers de l'introduction en 1962 du cépage Syrah en Val de Dagne. Au sein de l'appellation d'origine Corbières, les spécificités pédoclimatiques du terroir de Serviès conviennent particulièrement bien à la Syrah avec laquelle sont élaborés des vins délicats aux subtils arômes de fruits rouges.

Dégustation de jus de raisin et des vins du caveau primés notamment au Concours Général Agricole de Paris :

Cuvées Expression Libre (Rouge, Rosé et Blanc), Cuvées Expression de Caractère AOP Corbières (Rouge, Rosé et Blanc), Cuvée Dégustation Rouge (AOP Corbières vieilli en fûts de chêne), Château Serviès Rouge (AOP Corbières).

L'Improbable (AOP Corbières Boutenac rouge), Les Plaisirs de Joseph Delteil (AOP Corbières rouge), Kina Karo. Carthagène.



Accueil à Caunettes en Val

Pour le repas du midi vous trouverez de quoi vous restaurer autour d'assiettes composées exclusivement avec les produits de nos fermes : 2 assiettes de salades composées aux choix, assiettes de saucisse de chevreau et ses légumes, sorbets artisanaux, miels, vins, sirops et gelées de plantes.

Nombre de convives : 150



Sandrine PUECH Domaine de la Jument Rousse

Cave du Parking
11 220 CAUNETTES EN VAL
Tél. : 06 73 39 62 29
04 68 43 13 29
sapuech@wanadoo.fr ;
www.la-jument-rousse.fr



Le domaine de la Jument Rousse est situé à Caunettes en Val. Une partie des vignes est isolée en garrigue et les autres entourent le Pech qui surplombe le village. Comme une évidence Occitane : Puech au pied du Pech ! Naturellement en agriculture biologique depuis mon installation en 2005. Je vous inviterai à comprendre l'alchimie du vin en toute simplicité grâce à la dégustation d'assemblage.



Myriam MORITZ L'Horte de la Madourneille

11 220 CAUNETTES EN VAL
Tél. : 06 43 79 12 43



Retrouvez-nous à Caunettes en Val

L'Horte de la Madourneille porte un savoir-faire depuis 12 ans. Après La Serre du Pountarrou, je décide de m'installer sur les bords de la Madourneille pour une production biologique de plants potagers et légumes. Ce jour-là, vous trouverez des salades composées issues de la production.

Claudine et Stéphane POISSY La Vilatte

11 220 MAYRONNES
Tél. : 04 68 49 03 81
poissy.stephane@orange.fr



Retrouvez-nous à Caunettes en Val

Notre troupeau de chèvres pyrénéennes parcourt tous les jours la garrigue et les bois de Mayronnes. Nous élevons le plus naturellement possible des chevrettes de reproduction et des chevreaux sous la mère.

Fort de son lien avec une race et un territoire spécifiques, le chevreau de race pyrénéenne est un produit authentique, le respect d'un rythme de croissance naturel lui confère un goût unique.

Laissez-vous séduire ce jour-là par la dégustation de notre saucisse pur chevreau.

Assiette saucisse de chevreau accompagnée de légumes de saison à 7 €.

Prochain « De ferme en ferme » dans l'Aude
le 2 octobre en Montagne Noire

Organisé par

avec le soutien de



RCF Pays d'Aude

et des Communes d'Arquettes en Val, Labastide en Val, Lagrasse, Mayronnes, Montlaur, Villar en Val, Caunettes en Val et Villetritouls



Alban GORE Le village

11 220 CAUNETTES EN VAL
Tél. : 04 68 43 65 79
www.lamielleriedalban.fr



Alban est apiculteur dans les Corbières depuis 15 ans. Avec lui, vous découvrirez les secrets des abeilles avec la ruche vivante et les étapes de production des miels avec le travail au rucher et à la miellerie. Sur place, vous trouverez ses produits de la ruche : miels, pollens, propolis, gelée, royale, pain d'épices...



Marie CHABANNE et Micias SAILLARD L'Espinessence

11 220 CAUNETTES EN VAL
Tél. : 04 68 43 53 82

lespinessence@orange.fr ; www.lespinessence.fr



C'est à Caunettes en Val, que depuis 2008 nous cultivons en agriculture biologique ou que nous cueillons dans le milieu naturel, des plantes aromatiques et médicinales avec lesquelles nous confectionnons une gamme de produits à base de plantes choisies pour leurs vertus.

Transformées fraîches, séchées ou distillées, nos plantes nous permettent de réaliser sirops, gelées, sels aromatiques, tisanes, huiles essentielles, eaux florales et divers cosmétiques naturels.

Lors de cette journée vous pourrez découvrir notre gamme de produits, visiter notre atelier de transformation, l'unité de distillation et assister à une démonstration de distillation de lavande.



Invités d'autres terroirs audois

Retrouvez-nous à Caunettes en Val :

Jan CHATAIGNÉ, « Le pain de la Bernède »,
11 220 MAYRONNES, Tél. : 04 68 32 03 75

Maxime RAUCH, artisan brasseur, bières.