

# Haute Vallée de l'Aude

## Invitation De Ferme en Ferme

**Dimanche 1<sup>er</sup> mai 2011**  
De 10 heures à 19 heures

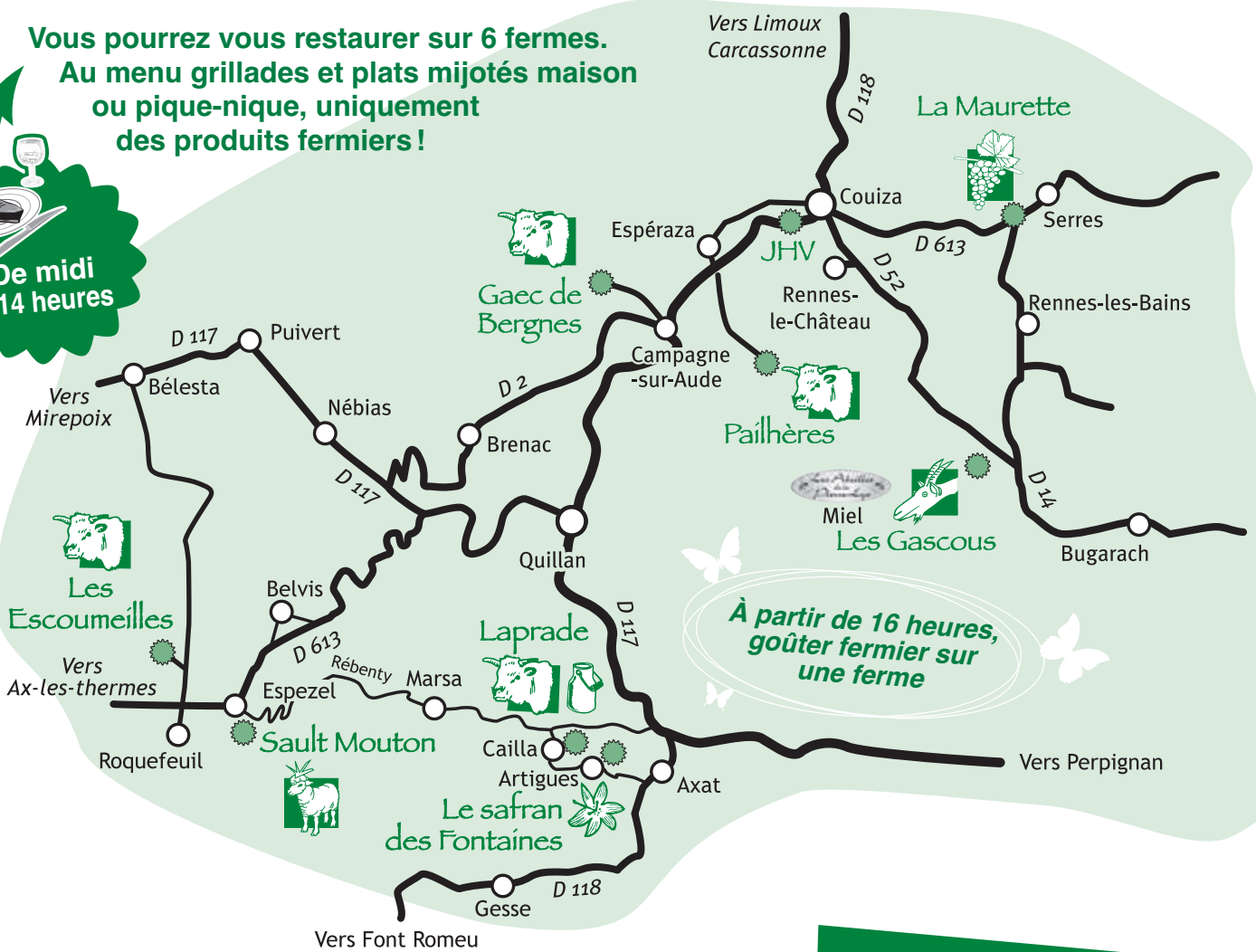
Un tirage au sort sera organisé pour vous faire gagner un « panier garni » complet de tous nos produits. Venez le jour du « Ferme en Ferme » et n'hésitez pas à déposer votre bulletin de participation.

**V**ous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous serons heureux de vous faire découvrir la diversité de l'agriculture dans la Haute Vallée. Nous vous montrerons comment nous travaillons, vous raconterons nos anecdotes et vous ferons déguster le meilleur de nos produits : fromage de vache, de chèvre, viandes de veau, vaches, cochons, charcuteries, blanquettes ancestrale et traditionnelle, cartagène, vins blancs, rouges et rosés, safran, confitures, jus de fruits et miel. Des saveurs différentes pour tous les goûts. L'agriculture sert à nourrir les gens, le mieux possible ; pour consolider ce lien particulier entre vous et nous, n'hésitez pas à venir...

## Visiter, Comprendre, Goûter, Acheter...

**Vous pourrez vous restaurer sur 6 fermes. Au menu grillades et plats mijotés maison ou pique-nique, uniquement des produits fermiers !**

**De midi à 14 heures**



### Nos petits conseils fermiers :

- **Chaussez 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**  
suivez les flèches !

**Renseignements au**  
**04 68 69 12 43** ou  
**au 06 81 29 54 86**

Retrouvez-nous  
également sur le site  
[www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)

Les fermiers audois

Une journée chaleureuse, conviviale et passionnée... Tournez vite la page

Neuf agriculteurs des cantons de Couiza, Quillan, Belcaire et Axat,  
et la coopérative Les Jardins de la Haute Vallée,  
vous invitent... à déguster leurs produits.

## Noémie et Sébastien Archambeau à Sault Mouton (BIO)

Prats de Déjoux  
11 340 Espezel  
Tél. : 04 68 69 24 89 / 09 63 60 87 53

Nous sommes déjà sur le Plateau de Sault, non loin du Rebenty. C'est là que Noémie et Sébastien élèvent de beaux agneaux. Mais, comme le faisaient les paysans d'autrefois, ils ont le bon sens de diversifier leurs productions. Les fourrages et les céréales sont autoproduits pour le troupeau. Les incontournables pommes de terre du plateau et des œufs, en agriculture biologique, font partie de leurs produits. Autre particularité, toutes ces merveilles sont vendues sur les marchés - y compris la viande! - et non à des coopératives... ce qui est rare de nos jours. N'hésitez pas à rencontrer ce jeune couple qui a le courage de sortir des sentiers battus.

*Noémie et Sébastien vous proposeront à midi un repas complet, pour 10 euros par personne, 5 euros pour les enfants (grillade d'agneau, pommes de terre,... boisson non comprise). Merci de réserver au 04 68 69 24 89.*

## Françoise Faure et Philippe Guitard (BIO) Hameau de Laprade

11 140 Cailla  
Tél. : 04 68 74 10 84

Attachés à une agriculture respectueuse des animaux, de la Terre, des Hommes, Philippe, Fanette et petit Pierre ont choisi de quitter l'agriculture intensive pour s'installer sur la ferme de Laprade il y a un an. Cette terre préservée, lovée au pied des Pyrénées les a accueilli pour perpétuer la fabrication de la tomme de Laprade.

Un terroir de montagne, de douces vaches brunes, quelques porcs pour valoriser le petit lait issu de la fabrication des fromages, un brin de savoir faire et surtout beaucoup de plaisir dans tout ça! Venez partager ce plaisir et découvrir ces produits délicieux ambassadeurs de leur passion!

*Repas dans la grange sur réservation avec au menu salade de saison, grillades et assiette fromagère pour 12 euros par personne, vin compris.*

## Frédérique et 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 Frédérique et Vincent - elles donnent volontiers un bon lait, au parfum d'évasion. Vincent traite les chèvres en échange d'une bonne ration de grain; Frédérique met tout son savoir-faire pour fabriquer de délicieux petits pélardons. Un savoir-faire patiemment transmis par Nadine, l'ancienne chevière, et qui tient du secret de sorcière...

## Chloé Ménager Le safran des Fontaines

11 140 Artigues (Axat)  
Tél. : 06 18 02 34 61

Cette charmante demoiselle élève du safran de façon naturelle, pour garantir la pureté et la qualité de son épice. Elle dispose d'anciens arbres fruitiers et de petits fruits pour la transformation de ses produits. Vous trouverez chez elle : des pistils de safran millésimé, confitures et gelées safranées en série limitée, confits de safran, sirop de safran et bulbes de crocus sativus. Elle vous expliquera tout sur cette précieuse épice : la plus chère au monde, exigeant de la délicatesse car tout se fait à la main!

*À l'heure du goûter, Chloé vous proposera un thé au safran, accompagné de crêpes safranées garnies de ses confitures, le tout pour 6 euros par personne.*

## Carole Ivanès et Jérôme Grauby GAEC des Bordes Les Escoumeilles

11 340 Roquefeuil  
Tél. : 04 68 20 39 64 / 06 76 27 16 01

Au Pays de Sault, Carole et Jérôme ont un élevage traditionnel de vaches Gasconnes. C'est une affaire de famille que l'élevage de ces belles bêtes : M. Grauby a créé la ferme en 1973, Jérôme et Carole ont repris la ferme en 1993, et la relève sera peut-être assurée par leurs enfants Manon et Simon... Soucieux de la qualité des aliments donnés aux vaches, ils les nourrissent pendant la période hivernale uniquement avec du foin et des céréales produits sur l'exploitation. Au printemps, ces belles aux yeux ornés de noir pâturent dans leurs prés, avant de partir en estive brouter la bonne herbe de nos montagnes, de mai à octobre. En saison, ils produisent aussi des pommes de terre.

*Possibilité de se restaurer de 12 à 14 h avec leurs grillades de bœuf et de veau, accompagnées de leurs pommes de terre, charcuterie et fromage local, pour 10 €/pers*

## Daphné et Sylvain Mervoyer, GAEC de Bergnes (BIO)

11 260 Campagne sur Aude  
Tél. : 04 68 31 83 79 / 06 18 42 41 02

Du charmant village de Campagne sur Aude, impossible d'apercevoir leur ferme. On remarque juste une grappe de pins parasol au niveau de la crête. Après une belle côte et quelques virages serrés, vous arrivez dans leur petit coin de paradis.

Le 1<sup>er</sup> mai, les vaches auront le plaisir de manger de l'herbe verte, après un hiver au foin. Les mères Aubrac et leurs petits, nés cet hiver, seront en compagnie des taureaux Choco et Dartagnan. Dans les boîtes de leur nouveau bâtiment tout en bois, quelques génisses seront à l'engraissement. Les plus courageux, escaladeront la montagne pour aller voir les rangées d'asperges.

*Pour le repas, vous aurez la possibilité de vous constituer un panier pique-nique avec les produits des différentes fermes : fromage, pâté, tartes aux asperges, pain, vin... Assiettes et couverts à disposition.*

## Les Jardins de la Haute Vallée

ZA Pastabrac  
11 190 Couiza  
Tél. : 04 68 74 14 74

Aux Jardins de la Haute Vallée, les paysans viennent fabriquer leurs jus de fruits, confitures, sirops, coulis, pâtés végétaux et autres chutneys et légumes apéritifs...

Un seul but les anime : régaler vos papilles avec d'authentiques produits de terroirs! Ce 1<sup>er</sup> mai, ils vous invitent à venir vous glisser dans les coulisses des ateliers. Au programme de la journée : visites des installations, les secrets d'une confiture, fabrication de jus de pomme à emporter frais! Vos critiques les intéressent, venez nombreux!

*À midi, ils vous proposent un repas avec des grillades d'agneau, pour 10 euros par personne, vin et café compris.*

## Famille Pons GAEC Les Aousines

Pailhères  
11 260 Espérazza  
Tél. : 04 68 74 19 23 / 06 14 91 35 43

Face aux falaises de Rennes le Château, et sur le plateau de Savonet, la famille PONS élève des vaches gasconnes, des cochons et quelques moutons. La vigne complète admirablement ces productions. À l'issue d'une visite guidée, vous pourrez déguster leurs produits : charcuterie, viande, vins, jus de raisin et cartagène.

*À midi, la ferme vous proposera le repas à 13 € : charcuterie, grillade de porc ou sauté de veau, fromage, dessert, vins et café compris. Réservation conseillée.*

## Tricoire et Thoreau GAEC de La Maurette

11 190 Serres  
Tél. : 04 68 69 81 06 / 06 89 59 49 97

Entre deux vallées, et au cœur du pays cathare, voici une ferme de 10 hectares de vignes. Dans la vallée de la Salz, coteaux arides de garrigues et de terres rouges. Le domaine de la Maurette se consacre aux vins de toutes les couleurs, à la Blanquette ancestrale ou traditionnelle, à la Cartagène et au jus de raisin. Vous comprendrez mieux leur élaboration en suivant l'explication des différentes vinifications. Le vin c'est sérieux. Sans lui, viandes, charcuteries ou fromages ne seraient pas ce qu'ils sont.

## Jean-Rémy Sarda

à la Ferme des Gascous  
Tél. : 06 11 83 44 30

Vous retrouverez à la ferme des Gascous Jean-Rémy Sarda, apiculteur. C'est avec regrets que Jean-Rémy Sarda ne pourra vous faire visiter sa ferme apicole. Qu'à cela ne tienne, il vous fera découvrir son métier en faisant une animation à la ferme des Gascous. Vous trouverez réponse à toutes les questions concernant le miel et les abeilles. Vous aurez également l'occasion d'espionner - mais en toute discrétion - un essaim dans une ruche vitrée : vous découvrirez la reine des abeilles avec toute sa cour.



Communauté de Communes  
du Canton d'Axat



Communauté de Communes du  
Pays de Sault



**CIVAM**  
SOUS PYRÉNÉEN



COMMUNAUTÉ  
DE COMMUNES  
DU PAYS DE COUIZA



De Ferme en Ferme  
suivez les flèches!