

DE FERME EN FERME

Invitation

Dimanche 15 mai 2011

Bienvenue chez nous !

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits : foie gras, magrets, confits, cassoulet, fromages, glaces, escargots, agneau, veau, farine, huiles, asperges vertes, noix, lentilles, lait cru et yaourts ...

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.

Visiter,
comprendre,
goûter,
acheter...

... un vrai
produit de
la ferme !

Pique-niques
gourmands



Un dimanche
à la campagne

Suivez la flèche

**DE FERME
EN FERME**

Ce jour-là, pour signaler chacune de vos haltes, des panneaux vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis... Suivez les chemins gourmands du canard...

PLUS D'INFOS ENCORE
Énergies de la piège
au 04 68 60 38 98
csciep@orange.fr
www.fermiers-audois.fr

 **Déjeuners fermiers de midi à 14 h**

Les producteurs vous proposeront des casse-croûte gourmands et des assiettes fermières servies avec les vins de l'Aude ou un jus de fruit... Desserts et goûters à la « ferme du Bosc » et de « La Jasse ». Pensez à vos glacières pour emporter nos bons produits !

Tournez vite la page... Au verso, tout le programme !

*Dimanche 15 mai, de 9h à 19h, de ferme en ferme,
ils vous attendent pour vous faire revivre leur passion, leur métier et savourer le vrai goût fermier.*

Marielle et Thierry VIDAL
Malvézy-le-Haut, 11410 Salles-sur-l'Hers
04 68 60 34 88
earlvidal@wanadoo.fr

Découverte de notre ferme dédiée à l'élevage de volailles. Poulets, pintades et canetons sont élevés en plein air et nourris de blé tendre et d'orge de printemps produits sur notre exploitation. Nos canards sont gavés au maïs entier. Tous les produits que nous proposons sont élaborés par nos soins de façon naturelle (pâtés, rillettes, foie gras, confits, cassoulets, magrets secs...). À partir de 12h, vous pouvez vous restaurer. Menu complet ou à la carte (salade gourmande, grillade de poulets fermiers et magrets de canards cuits au feu de bois).

Dégustation de poulets et magrets grillés, rillettes, pâtés au foie, foies gras mi-cuits.

Xavier TISSOT
Bourdichou, 11400 Fonters-du-Razes
04 68 60 54 24
www.aude-cheverrie.com

Un petit troupeau de chèvres laitières attend votre visite à la ferme de Bourdichou. Vous passerez un moment au bon air à leur côté, tout en dégustant des fromages fermiers de chèvre au lait cru fabriqués sur place.

Il vous sera possible de prendre un repas à base de chevreaux élevés à la ferme, de lentilles cultivées chez nous et de fromages de chèvre.



Yvon GRÉGOIRE
Garrigues, 11420 Molandier
04 68 60 61 49



Sur les dernières collines du Lauragais, avec une vue imprenable sur les Pyrénées, la ferme domine la plaine de l'Hers et de l'Ariège. C'est Yvon, sympathique agriculteur, qui vous accueillera au sein de son exploitation agricole biologique. Céréales, tournesol, pois chiches, lentilles, élevage bovin viande, ateliers de transformation vous seront présentés et leur complémentarité démontrée. Un moulin à meules et une presse à huile vous permettront de découvrir la fabrication de la farine et de l'huile de tournesol. Gros consommateur d'électricité pour la transformation de ces produits, Yvon a installé une éolienne qui profite du vent incessant du Lauragais et le conforte dans son état d'esprit.

Sur place dégustation de pain, d'huile, de viande... Inauguration du nouveau moulin, repas avec les produits de la ferme.

Monique et Thierry DENAT
Souquet, 11270 Gaja-la-Selve
04 68 60 51 13

Venez découvrir un élevage traditionnel d'escargots au cours d'une visite guidée. Vous observerez ces petits animaux dans leur milieu naturel protégés des prédateurs. Ils sont élevés dans un couvert végétal composé de radis et de trèfles de la naissance à l'âge adulte. Nous vous guiderons et expliquerons tous les secrets de l'héliciculture. Pour les enfants : parcours pédagogique, jeux, coloriages...

Nous vous proposons de déguster nos produits transformés par nos soins et de découvrir nos recettes : confit d'escargots à la graisse de canard, pâté d'escargots, escargots recette Mathilde aux amandes...

Vous retrouverez à la ferme Charles Fontes, producteur de porc, (paté et charcuterie, grillades, conserves et salaisons).

Famille DE RIDDER-JULLIN
Lalosse, 11420 Molandier
04 68 23 29 67



Venez découvrir une petite exploitation herbagère où paissent brebis laitières et brebis viandes parmi des plantations de feuillus. Vous pourrez visiter notre élevage laitier pour la fabrication de fromages fermiers de brebis au lait cru ainsi que notre troupeau de brebis pour la production d'agneaux de qualité. Promenade dans les parcs et découverte des essences forestières.

Dégustation de fromages de brebis affinés. Un repas vous sera proposé avec de l'agneau et du fromage frais. Vous trouverez à la ferme Fanny Tisseyre, productrice des vins « Grain de Fanny » en Corbières. Pensez à amener des couverts pour le repas et des glacières pour vos achats!



Karin et Christoph FAHNER
Le Roc, 11420 Cahuzac
04 68 60 54 65
karin.fahner@wanadoo.fr

Présentation d'une ferme diversifiée en agriculture biologique. Venez découvrir la production d'asperges vertes et de plants potagers, la production des courges (110 variétés différentes) et des céréales, ainsi qu'un potager avec ses plantes associées, et les machines agricoles. Vous irez également à la rencontre d'un troupeau de vaches allaitantes en liberté. Sur plusieurs ateliers, nous vous présenterons nos activités de l'accueil à la ferme : la fête de la Courge (en octobre), la ferme pédagogique et les soirées restaurants « sur thème ».

Repas sur place autour d'asperges, vente directe d'asperges vertes et plants potagers.

**Ginette, Jean-Baptiste,
Marc et Joël TARDIEU**
GAEC de Bérengou, 11410 Mezerville
04 68 60 33 11

Visites des prés où poulets, pintades, oies et canards sont élevés en plein air. Démonstration de gavage toute la journée et présentation de la fabrication d'aliments à la ferme. démonstration de fabrication d'astriés (galettes locales). Dominant les champs alentours et protégée des vents par des haies de cerisiers, d'érables et de figuiers, la ferme de Bérengou est un lieu calme, particulièrement propice à l'élevage de volailles de grande qualité.



Dégustation de poulet grillé au feu de bois, de pâté de foie gras, de rillettes et de foies gras de canard.

Carine et Félix BOSSUT
La Ferme du Bosc, 11420 Mayreville
04 68 60 67 07
www.audeline.com

La nature, quand on l'aime, nous donne le meilleur d'elle-même. À la ferme du Bosc, elle a donné naissance à Audeline, une crème glacée onctueuse élaborée à partir de lait frais de brebis. Visitez de la bergerie avec la tonte des brebis. Découverte de l'élevage ovin lait. Présentation de la technique d'agriculture de conservation des sols (le non labour, la rotation des cultures, la préservation des sols, la sauvegarde des vers de terres...).

Dégustation de lait de brebis, yaourts, petits caillés et crème glacée (vanille, fruits des bois, figue et noix au miel, petit beurre et caramel... et bien d'autres). Vous retrouverez à la ferme : Maurice Villa, producteur de noix (huile, noix caramélisées...) et Sophie et Christophe HEBRAUD, producteur de vin du château Villemagne.

Famille L'HOMEL
La Jasse, 11410 Payra-sur-l'Hers
04 68 60 54 31
earlmarguerite@orange.fr

Au cœur de la Piège, entourée par les bois, se niche la ferme La Jasse. Sur nos terres, prairies, luzerne, orge et maïs assurent l'alimentation de notre troupeau de 70 vaches laitières. Chaque semaine, notre ferme se déplace sur les marchés de Castelnaudary, Villefrance-de-Lauragais et Carcassonne, pour vous proposer lait cru, yaourts et desserts gourmands.

Dégustez le midi un délicieux steak haché grillé dans un petit pain moelleux et toute la journée lait, crêpes, yaourts et desserts. Visitez notre élevage (traite à 17 h) et l'atelier de transformation. Retrouvez à la ferme la famille Lagache, producteurs de vin à la cave coopérative d'Arzens. Ballades en calèches. N'oubliez pas glacière et bouteilles pour repartir avec votre lait tout frais!

