

INVITATION de 10 h à 19 h
EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme Dimanche 18 Juin 2017

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 bufflonne, charcuterie et viande de porc, magrets, foies gras, escargots, œufs, olives, huile d'olive, miels, confitures, crèmes glacées, sorbets, sirops, confits et gelées de plantes, tisanes, huiles essentielles, spiruline, vins...

22^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...



De Midi à 15 h,
4 sites vous
proposent
des repas
gourmands

Pensez à prendre une
glacière pour garder
vos produits au frais.

Pour votre confort,
vous pouvez vous
munir de sièges et
de tables pliants,
et de couverts...



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 accueillis 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 accueillent
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

Chemin de la plaine, 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.



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.



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, saucisse de buffle avec des légumes de saison et tarte sablée fait maison : 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.



Alizée NIERMANS Ferme équestre du Plo

Le Plo
11 220 MONTLAUR
Tél. : 06 25 89 49 78

La ferme équestre du Plo est composée d'une vingtaine d'hectares de céréales et de fourrage Bio ainsi que

d'un troupeau de 24 chevaux nourris par la production de l'exploitation. Nous proposons des pensions au près, des balades ainsi que des grandes randonnées toute l'année. Situé entre la montagne d'Alaric et le massif de la coque, proche du GR 36, la ferme équestre vous offre une variété d'itinéraires.

IMPORTANT : Il n'y aura pas d'accueil à la Ferme équestre du Plo !

... car Alizée Niermans vous propose une balade à cheval durant cette journée De ferme en ferme. Vous aurez l'occasion de découvrir les exploitations de Pradelles, Villemagne et Caunettes tout en explorant les différents sentiers du Val de Dagne à cheval.



BALADES À CHEVAL, RÉSERVATION OBLIGATOIRE !

9 heures : Accueil à la Bourdasso, découverte des différents producteurs.

10 h 30 : Présentation des chevaux, départ pour Villemagne à travers le massif des Pièges et de la Coque par le Gr 36

13 heures : Arrivée au Château Villemagne, pause déjeuner et visite de l'exploitation.

15 h 30 : Départ pour Caunettes en Val en passant par le célèbre vieux pont de Rieux en Val.

17 heures : Arrivée à Caunettes en Val. Découverte des différents producteurs.

Tarif jeune : 80 €/pers.

Plein Tarif : 90 €/pers.

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 de vieillissement ainsi que déguster tous nos vins : rouges (millésimes de 1989 à 2015), 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 toute l'année), 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 sentier, et avec l'aide de panneaux didactiques nous tenterons de vous sensibiliser au rôle et à l'importance de chacun des 5 sens et de leurs liens avec la nature et l'agriculture.

Dans le cadre des Espaces Naturels Sensibles, de 9 h 30 à 12 h 30, Catie, vous fera découvrir sur le sentier des 6 sens la flore méditerranéenne et ses différentes possibilités d'utilisations (infos au 04 68 76 09 48 : alacadedelherbe.blogspot.fr).

L'Espace Info Énergie de Carcassonne fera une animation sur les énergies renouvelables (solaire, géothermie) présents sur site et plus généralement sur les économies d'énergie et la rénovation du bâti ancien.

Menu à partir de 10 € (à composer soi-même) : magret de canard et tournedos grillés, foie gras d'oie et de canard, escargots sauce catalane, pâtés d'escargots, frites, fromages de chèvre, crèmes glacées (violette, pétales de roses, réglisse...) et vins du domaine.



Retrouvez au Château Villemagne :



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

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

Guy PAGÈS : « La Cargolade Argelieroise » à Argeliers : escargots sauce catalane, pâtés d'escargots, olives, huile d'olives.
Tél. : 04 68 46 02 53 / lacargolade.argeliers@orange.fr

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 une petite restauration vous sera proposée sur place par Elebatge Luna, assiettes de charcuterie et sandwiches de saucisses de porcs noirs bio. Les sorbets de Reyner et sans oublier nos vins, miels, sirops ou autre produits de nos fermes.

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.



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...



Claire et Jean-Baptiste GASCHARD Ferme 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 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 aux différents stades d'affinage.

Le poulailler est fermé aux visites pour des raisons de risque de grippe aviaire, si les mesures de confinement imposées sont levées vous pourrez le découvrir.

Vous pouvez retrouver nos fromages et nos œufs sur les marchés de Lézi-gnan-Corbières, Narbonne et Port-la-Nouvelle toute l'année.



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 :

GAEC DE LA BERNÈDE : Jan, Emmanuel et Chloé CHATAIGNÉ,
« Pain Paysan au feu de bois et farine meule de pierre »,
11 220 MAYRONNES, Tél. : 04 68 32 03 75

WEISER REYNER « Producteur de fruits : glaces artisanales »,
4 rue Pierre Pages, 11 330 SOULATGE

ELEBATGE LUNA : Karnas Gaëtan et Carina,
« Élevage, viande et charcuterie de porcs noir bio »,
Magalassou 11 420 LAFAGE, Tél. : 04 68 94 27 28

Prochain « De ferme en ferme » dans l'Aude
le 1^{er} 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