

INVITATION de 10 h à 19 h
EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme Dimanche 17 Juin 2018

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, safran, champignons...

23^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,
6 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 sur place.

Cette année
23 producteurs
vous accueillent
sur 10 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
www.fermiers-audois.fr

De Ferme en Ferme Aude

Un dimanche à la campagne

Découvrez tout le programme...

Accueil à La Bourdasso



REPAS
À MIDI

Nous vous proposons un menu à 14 € : saucisse de buffle avec des légumes de saison et tarte sablée fait maison.



Stéphanie CANGUILHEM Domaine Vinéa Adrian

Route du Congoust
11 220 Montlaur
Tél. : 06 16 90 45 11

canguilhem.stephanie@9business.fr



Il était une fois, un coup de foudre pour des carignans centenaires... Voilà comment tout a commencé pour moi il y a trois ans à Montlaur. Tout au long de la journée, je vous invite à venir découvrir l'histoire de ma jeune exploitation et de ma toute petite cave.

Dégustation de mes vins et de ma cartagène fraîchement sortie des bonbonnes. Nous partagerons un moment convivial : parole de vigneronne obstinée !



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.

Retrouvez sur la ferme de La Bourdasse :



Fermes amies du Val de Dagne

LE CLOS DE L'ANHEL, Sophie Guiraudon, vigneronne depuis zéro générations, je travaille 10 ha de vigne sur le terroir de Lagrasse, en agriculture Biologique depuis 2000, Je suis la femme à tout faire du domaine, de la vigne à la bouteille. 11 220 Montlaur, 2 rue des Montlauriers, Tél. : 04 68 76 16 23 - 06 77 09 65 48

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



Nous cultivons artisanalement la spiruline depuis 2014 sur une petite surface (400 m² de bassins), à Pradelles en Val. A tous les stades de la culture, nous faisons des choix pour une spiruline de qualité : eau de source, apports d'engrais pour la plupart compatibles en bio, récolte manuelle, séchage à basse température ne dénaturant pas le produit final.

Nous vous accueillons sur notre ferme et nous vous expliquerons tout le processus de production (de la culture, en passant par la récolte, la transformation et le séchage). Vous pourrez également déguster différentes recettes à base de spiruline et observer la spiruline au microscope.



Accueil à La Rune



REPAS
À MIDI

Nous vous proposons un menu gourmand : Grillades de saucisse de chevreau de Chantal et Bernard Portal, grillade de viande de veau d'Isabelle et Pierre Biard. Jus de raisin et vin du Domaine de La Rune 150 à 200 convives.

Dominique, Manuel & Xavier RÉMON Domaine La Rune

Route de Villerouge - 11 220 TALAIRAN
Tél. : 06 75 69 88 80 - 07 81 35 75 41
contact@domainelarune.com



Le Domaine La Rune, en Hautes Corbières, vous fera découvrir le travail des paysans vigneron. Une activité qui se déroule au fil des saisons, au gré du climat, mêlant travaux manuels, intellectuels et mécaniques pour produire des vins blancs, rosés, rouges, aux personnalités marquées par le terroir, mais aussi notre sensibilité. Visite du vignoble et de la cave, dégustation des vins.

À voir : Tissages de Dominique la vigneronne. Poteries d'Isabelle l'éleveuse.

Retrouvez au Domaine de la Rune :



Fermes amies du Val de Dagne

CHANTAL ET BERNARD PORTAL, éleveurs d'ânes et chèvres, 11 330 Félines Termenès. Tél. : 04 68 70 09 05- 06 30 69 92 86.

ISABELLE ET PIERRE BIARD, éleveurs de veaux, 11 330 Salza. Tél. : 04 68 70 06 01 - 06 38 63 52 59



Accueil à Villemagne

REPAS
À MIDI

Nous vous proposons un 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, pâtes d'escargots, confit de poivron au safran, sirop de safran, frites, fromages de chèvre, crèmes glacées (violette, réglisse...) et vins du domaine.



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, nous vous invitons à visiter notre chai de vieillissement (bâtiment du XII^e siècle) et nous vous proposons de déguster tous nos vins et apéritifs.

Vous pourrez également découvrir, de 10 h à 12 h, le Sentier des 6 sens, à la découverte de la flore méditerranéenne, des oiseaux des Corbières, de Natura 2000... Vous serez accompagnés par Patrick et par Laure. (infos Patrick au 06 83 51 89 25 ; Laure au 04 68 42 77 01 - technicien.natura@orange.fr)

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...



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 Argeliéroise » à Argeliers : escargots sauce catalane, pâtes 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

Christine CARRERE : « Safran des Corbières », safran en pistil et produits dérivés. Tél. : 04 68 45 80 23 / ortarouffia@gmail.com

Claire et Jean-Baptiste
GASCHARD
Ferme de Carrus

11 220 MAYRONNES
Tél. : 04 68 43 12 37



Au cœur d'une vallée isolée...
Mon premier est à poil,
Mon second est à plumes,
Mon troisième se déguste jeune et mou puis vieux et dur,
Mon quatrième est arrivé avant mon second,...
Mais ce n'est pas sûr... Un petit poisson le sublime sous les étoiles.
Découvrez mon tout pendant cette journée !

Accueil aux Genivrières

REPAS
À MIDI

Nous vous proposons un menu à partir de 8 € (à griller soi-même) : grillade de chevreau des Genivrières et saucisse de porc, cabris massalé, salades composées, fromage de chèvre des Genivrières, crêpes au lait de chèvre, gourmandises et vin du cellier des Troubadours. Nombre de convives : 300



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.

Retrouvez aux Genivrières :



Fermes amies du Val de Dagne

LES VINS DU CELLIER DES TROUBADOURS : vins blanc, rosé, rouge et carthagène. Vous pourrez notamment déguster les rouges Corbières « l'Ode » et « la LYRE ». Domaine de Domneuve 11 220 MONTLAUR, Tél. : 06 89 25 41 29.



Famille BARDOU
Domaine des Pères

16, av. Pierre Curie, - 11 800 TRÈBES
Tél. : 06 75 99 01 68
www.domaine-des-pères.com



Oléiculteurs, Propriétaires Exploitants depuis 3 générations, nous vous accueillons sur notre point de vente à Trèbes, au bord du Canal du Midi entre le Port et l'Écluse, à 10 minutes de la Cité Médiévale de Carcasonne et à proximité de la Méditerranée et de la Montagne Noire.

Après un diaporama commenté de notre activité, vous découvrirez lors d'une initiation à la dégustation des huiles d'olive du Domaine, tout un panel de saveurs insoupçonnables. 3 séances sont programmées sur la journée, à 10 heures, 15 heures et 18 heures.

Accueil à Caunettes en Val

REPAS
À MIDI

Nous vous proposons une petite restauration sur place : assiette garnie 8 €, pizza ou tarte aux légumes, tartine de chèvre frais de Carrus, salade et dessert, mais également des galettes de sarrasins garnies, chèvre frais/ail des ours. Nombre de convives : 120



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.



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...

Retrouvez à Caunettes en Val :



Fermes amies du Val de Dagne

CLOS MADOURNEILLE. Michel Lajournade vigneron à Mayronnes depuis 2014 en agriculture biologique (vinification en cours de certification), vous fera découvrir ses vins : rouge AOP Corbières, Vin de Pays d'OC et rosé.

11 220 Mayronnes - le village - Tél. : 06 01 31 79 75
michel.lajournade@gmail.com - www.closmadourneille.com

LE PAIN DE CHLOË - Chloë et Emmanuel Chataigné, paysans-boulangers, installé sur 18 ha dans le Val de Dagne, cultivant leur blé sous mention bio et nature et progrès, vous feront découvrir l'ensemble de leurs produits : pain cuit dans un four à bois, biscuits, farine, pizza, brioche, pâtisserie...

La Bernède - 11 220 Mayronnes - Tél. : 04 68 32 03 75
chloecrevecoeur@outlook.fr



Invités d'autres terroirs audois

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

Accueil à La Rove de Fa

REPAS
À MIDI

Nous vous proposons une assiette paysanne bio.
Nombre de convives : 100

Annaïg SERVAIN et Matthieu VASLIN La Rove de Fa



Ferme de Borde Grande
11 330 LAROQUE DE FA
larovedefa@gmail.com



Stand et exposition
de la Ligue pour la
Protection des Oiseaux

La Rove de Fa est un élevage caprin en agriculture biologique qui essaie de s'inscrire dans des pratiques les plus vertueuses possibles quant au respect de la biodiversité et du bien être de son troupeau de chèvres du Rove. Ainsi le troupeau est conduit en système pastoral gardé, les chevreaux sont laissés sous leurs mères. Le lait est transformé en fromages et les chevreaux mâles sont valorisés pour leur viande en vente directe.

15 heures : visite explicative de la ferme et balade naturaliste sur les pas du troupeau.



Retrouvez à La Rove de Fa :



Fermes amies du Val de Dagne

LE DOMAINE DES PIERRES BLEUES. Olivier & Aline vous feront découvrir leurs vins et leur travail de la vigne à la bouteille. Villeroze Termenès. Tél. : 06 20 35 38 45
contact@domainepierresbleues.fr

LES LENTINS DES CORBIÈRES. Robert Nagel vous présentera sa culture de champignons bio : pleurotes et Shiitaké et produits dérivés et vous expliquera les détails (visites possibles en petits groupes) de cette culture particulière... Laroque-de-Fa.
Tél. : 06 67 69 38 03 / 04 68 46 18 08, r.nagel@wanadoo.fr

De ferme en ferme

Prochains « De ferme en ferme » dans l'Aude

- le 9 septembre dans le Narbonnais,
les Corbières et le Minervois.

- le 7 octobre dans la Montagne Noire
et le Haut Cabardès.

Organisé par



avec le soutien de



RCF Pays d'Aude

et des Communes de Caunettes en Val, Mayronnes, Labastide en Val, Villetritouls, Arquettes en Val, Montlaur, Rieux en Val, Vilar en Val, Lagrasse.