

INVITATION

Dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault

Sud
de
France

De ferme en ferme Dimanche 1^{er} mai 2022

16^e édition

Participez
au tirage au sort,
2 paniers garnis
de nos produits à gagner !
Où que vous passiez le jour
« De ferme en ferme »
déposez votre bulletin
de participation...

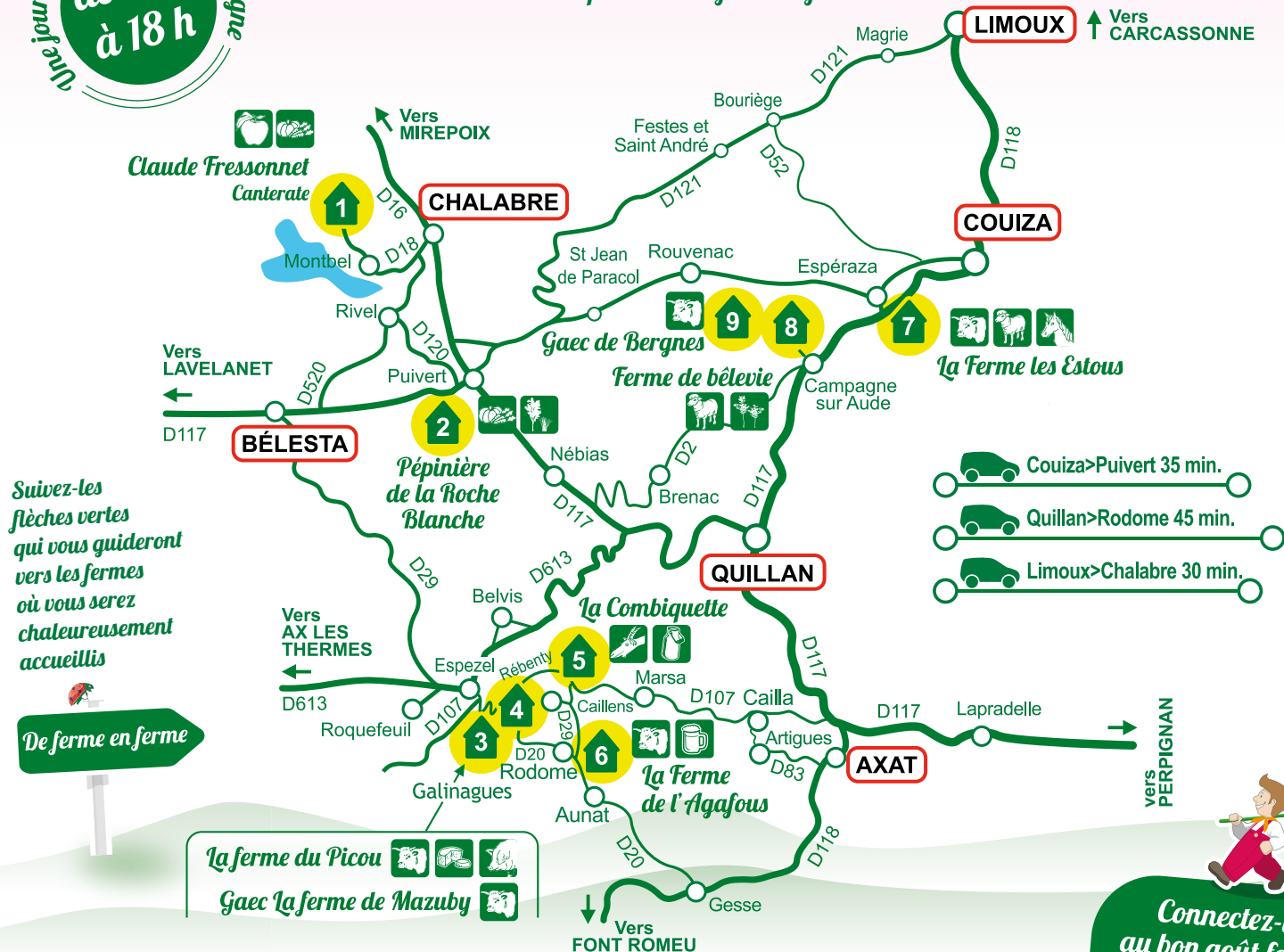


Bienvenue chez nous !

Vous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous sommes heureux de vous faire découvrir la diversité de notre agriculture. 9 agriculteurs de la Haute-Vallée de l'Aude et du Pays de Sault vous invitent à déguster leurs produits, ils vous attendent pour partager leur passion et leur métier.

Une journée conviviale à la campagne
de 10 h
à 18 h

Des paysages variés, des productions et des saveurs pour tous les goûts, notre agriculture vous nourrit. Pour consolider ce lien particulier, venez vous promener de ferme en ferme.



Suivez-les
flèches vertes
qui vous guideront
vers les fermes
où vous serez
chaleureusement
accueillis

De ferme en ferme

Connectez-vous
au bon goût fermier !

www.fermiers-audois.fr
De ferme en ferme Aude

Visiter, comprendre, goûter et soutenir l'agriculture locale !...



CLAUDE FRESSONNET

Canterate

09600 Montbel

Tél.: 05 61 60 18 95

lesproduitsbiodecanterate@gmail.com

www.canterate.fr

À 3 km au-dessus du lac de Montbel, face aux Pyrénées, la ferme est cultivée en agriculture biologique. Petits fruits, arbres fruitiers et légumes y prospèrent sous leur paillage. Toute la production est transformée sur place ou à l'atelier coopératif « Les Jardins de la Haute Vallée » de Couiza : jus, sirops, confitures, gelées, condiments, pâtes végétaliens, desserts...

Pour déjeuner Repas végétarien avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit : 12 €. Réservation souhaitée (50 repas maximum).



L'association Atout Fruit, pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local, tiendra un stand d'information toute la journée.

À 14 h : avec Joseph MICHEL, de l'association Atout Fruit, circuit botanique, reconnaissance des différentes espèces fruitières et conseils d'entretien d'un verger.



GUILLAUME SMAGGHE

Pépinière de la Roche Blanche

9 rue des Forêts Campsaure

11230 Puivert

Tél.: 06 70 19 67 16

prb11@free.fr

Facebook: prb11

En Quercorb, face au château Cathare de Puivert, la pépinière regorge de végétaux en ce début de printemps. La serre est remplie de fleurs annuelles pour les jardinières, massifs et autres compositions. Les aromatiques et plants potagers complètent la production. Dans les tunnels maraîchers, les plants potagers s'épanouissent dans le respect des règles de la permaculture et du maraîchage sur sol vivant. Autour d'un café ou d'un thé, je me ferai un plaisir de vous faire découvrir ma passion alliant respect de l'environnement et productivité. Des légumes de saison vous seront proposés selon la disponibilité.

Pour déjeuner À partir de midi, Yodeline vous propose ses formules burgers 100 % local.

Menu burger + frites + boisson : 12 €.

À réserver par téléphone au 06 98 17 75 83 et à emporter.

Crêpes à 1 €, thé et café offert toute la journée.



LUZ LE BOULANGER & VALENTIN WENTZ

Gaëc La Ferme du Picou

Lieu-dit Culfret

11140 Galinagues

Tél.: 06 98 70 61 18 / 06 07 73 13 93

contact@lafermedupicou.fr

Venez découvrir les nouveaux locaux de la ferme du Picou ! Après avoir passé 7 années au lieu-dit « la Bouichère », notre troupeau de vaches laitières a investi la nouvelle étable, et les paysans fromagers leur nouvelle fromagerie. (Toujours situés sur la commune de Galinagues). Toute la journée : visite de l'exploitation et dégustation des fromages et autres produits de la ferme.

De 11h30 à 14h30 Nous proposerons des sandwiches chauds (saucisse de porc ou saucisse de veau) avec garniture, ainsi que des frites du Pays de Saull.

Toute la journée Nous proposerons des crêpes, au sucre, à la confiture, à la pâte à tartiner au chocolat, etc. ! Dont la pâte aura été confectionnée avec du lait de la ferme.



Balade autour de la ferme avec un guide nature.



LUIGI MATHIEU

Gaëc La ferme de Mazuby

Lieu-dit Culfret

11140 Galinagues

Tél.: 06 50 01 90 87

luigimathieu@gmail.com

Le GAEC La ferme de Mazuby vous attend pour visiter son site d'élevage bovin gascon : 40 mères qui estivent à Mijanes tout l'été et qui seront heureuses de vous voir comme anciennement chez Patrick Emery ! Nous vous proposerons de nos viandes en colis ou au détail, ainsi qu'une dégustation. Au plaisir ! La famille Mathieu.



SOLANGE BLACHERE ET HUMBERT CLAIR

La Combiquette

Hameau de Caillens

11140 Rodome

Tél.: 06 49 70 28 41

solangeblachere@yahoo.fr

C'est sur les hauteurs du Pays de Saull, autour du petit village de Caillens, que prospèrent les chèvres de la Combiquette. Et elles ont de quoi être heureuses les biquettes ! Elles gambadent sur 20 hectares de landes et de prairies naturelles dans les combes et sur les crêtes. Toute la journée elles vont trouver la meilleure herbe pour nous donner le meilleur lait. Ensuite c'est le savoir-faire et la passion de Solange et Humbert qui transformeront ce lait en délicieux fromages que vous pourrez déguster. Tout au long de la journée vous pourrez découvrir notre travail et la vie de nos chèvres. Si le temps est clément vous pourrez aller vous promener pour découvrir le domaine magnifique où vivent les biquettes.



MARGOT MORISOT

La Ferme de l'Agafous

Le village

11140 Rodome

Tél.: 06 45 08 91 01

morisotmargot@gmail.com

Venez découvrir la Ferme de l'Agafous, ses vaches Black Angus et sa bière fermière. Une Bière cultivée et transformée à la ferme. Découverte de la brasserie, des procédés de transformations et de la culture du houblon.





MICHEL LAFFONT

La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs 11260 Espérazza

Tél. : 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75

laffontmichel@yahoo.fr

Michel et Caroline vous invitent à découvrir la Ferme les Estous située dans une vallée verdoyante et boisée en bordure d'un petit cours d'eau, le ruisseau de couleurs. Visite de l'exploitation familiale et rencontre du troupeau : veaux, vaches et du taureau Balthazar. Conduite en extérieur toute l'année pour les Gasconnes et Aubrac. Deux races rustiques qui constituent le troupeau nourri essentiellement avec les récoltes de l'exploitation. Vous pourrez également tout au long de la journée déguster nos viandes grillées, les différentes variétés de confitures artisanales élaborées en atelier de transformation local et apprécier les produits des autres fermes participantes. Vente directe à la ferme : Michel et Caroline proposent leurs produits de la ferme tout au long de l'année. Colis de veau et vache grasse sur commande (livraison à domicile).

Pour déjeuner Grillade (veau brolard).

Formule découverte (2 morceaux grillés). Sandwich steak haché et saucisse, accompagné d'un verre de vin (rouge / rosé) ou jus de fruits bio. Café compris: 12 €.

Espaces pique-nique répartis sur le domaine.

Service non-stop.



De 12 h à 16 h : Orphéon Son d'Aici (groupe de chanteur local).

L'Association Viande Pyrénées Audoises sera présente sur cette ferme.



FLORE PIVETTE

Ferme de bêlevie

Croux Lucet

chemin de Bellevue

11260 Campagne sur Aude

06 14 57 41 12

florepivette@gmail.com

Jolies brebis qui pâturent sur les hauteurs de la Haute vallée avec une équipe de chiens de travail et de protection vous accueillent avec plaisir pour partager un repas paysan Bio et local. Visite de la ferme, présentation du projet de l'abattoir mobile sont au programme. Si le temps est pluvieux les places seront limitées. Possibilités de commander de la viande d'agneaux et des couettes en laine de brebis.

Pour déjeuner Repas bio, de saison, local, paysan, végétarien et sur feu de bois proposé par la Pyrocantine Paysanne (sur réservation).



Toute la journée, projection court métrage sur les abattoirs mobiles. À 16 h : table ronde sur l'avancée du projet dans l'Aude et discussions.



DAPHNÉ ET SYLVAIN MERVOYER

Gaec de Bergnes

11260 Campagne sur Aude

Tél. : 06 18 42 41 02

mervoyer@bergnes.com

www.bergnes.com

Facebook : gaecdebergnes

Sur les hauteurs de Campagne, après quelques virages serrés, vous arrivez à Bergnes. Le 1er mai, les vaches auront le plaisir de manger de l'herbe verte, après un hiver passé au foin. Les mères Aubrac et leurs petits, nés cet hiver, seront en compagnie de nos taureaux Odeon et Pantagruel. Dans notre bâtiment, quelques vaches et peaufineront leur état d'engraissement avec des céréales et du foin, pour une viande bien persillée.

Pour déjeuner Assiette viande grillée (bœuf mariné ou saucisse) + frites: 10 €, Boissons à emporter.



L'association naturaliste l'Aude au Nat' vous présentera ses jeux sur les réseaux tropiques!

Pour les déjeuners,
pensez à contacter chaque
ferme pour les réservations.

Merci de prévoir vos couverts
et contenants afin de faciliter
la vente à emporter, mais
aussi la réduction des
déchets!



i

Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable.
- Gardez votre chien en laisse.
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant.
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais.



Cette ferme accepte
le paiement en SouRiants !
La monnaie locale
de la Haute Vallée de l'Aude.
www.lesouriant.org



De ferme en ferme
2022

Prochains De ferme en ferme :

- Dimanche 26 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 4 septembre
en Narbonnais, Corbières, Minervois,
- et Dimanche 2 octobre
en Montagne Noire et Haut Cabardès.

Une journée à la campagne,
en famille, à la rencontre
des producteurs locaux...

Organisé par



Avec le soutien de



Animations



Avec le soutien financier en 2021 des mairies de
Magrie, Bugarach, Montbel, Rodome.



De ferme en ferme 2022 dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault