



**10** **MANADE TOURNEBELLE**

**De Simone Ribes**  
 Domaine du Grand Tournebelle  
 11100 NARBONNE  
 Tél.: 04 68 49 47 83  
 contact@tournebelle.com  
 www.tournebelle.com  
 Facebook / manade-tournebelle

Venez visiter la « Petite Camargue de l'Aude ». En plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise et sur un site naturel protégé, patrimoine du Conservatoire du Littoral, nous élevons, depuis plus de 40 ans, des taureaux de race Camargue, dans le respect de la tradition.

Vente de produits issus de notre élevage: terrines, saucisson, plats cuisinés (gardianne, rougail saucisse...).

Présentation commentée de l'élevage. Sur réservation uniquement: 10 h, 11 h, 14 h 30, 15 h 30.

● Sur réservation: Burger de taureau + frites + une boisson non alcoolisée: 15 €; ou gardianne + riz + dessert: 20 €. Vin en supplément.



**12** **LE RUCHER NARBONNAIS**

**De Nathalie & Sylvain Vienne**  
 Chemin de Gleizes  
 11100 NARBONNE  
 Tél.: 06 62 15 50 63  
 calichoupette@gmail.com  
 www.miel-vienne-narbonne.com

Aux portes de Narbonne, en plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise, venez découvrir ma passion pour les abeilles. Apiculteur Professionnel depuis plus de 10 ans, je possède 900 ruches, une partie de notre cheptel pollinise des champs de légumes, de fruits et l'autre partie est destinée à la production de Miel. Je vous invite à partager mon histoire en venant visiter la miellerie, la production de miel, le processus d'extraction et la mise en pot. Visite guidée de la miellerie, dégustation et vente des produits de la ruche.

● Repas sur réservation: saucisse grillée, salade de riz, pain d'épice (80 personnes max). Prix: 10 €.



**11** **DOMAINE CHANTE PERDRIX**

**De Marc & Aurore Fabre**  
 4 chemin du cercle 11100 NARBONNE  
 Tél.: 06 12 64 82 74  
 domainechanteperdrix@gmail.com  
 www.domainechanteperdrix.fr  
 Facebook / Domaine Chante Perdrix

Aux portes de Narbonne se situe le domaine Chante Perdrix entre anciens marais fertiles et terres caillouteuses arides appelées « Plateau du Quatourze ». Nous y cultivons différentes variétés d'oliviers afin d'apprécier nos huiles d'olives ainsi que la Lucque en olive de table. Nous vous ferons découvrir nos nouvelles cultures méditerranéennes, l'amande et les grenades et le poivre de Sichuan.

La visite et la dégustation vous permettront de mieux comprendre les subtilités de notre terroir pour pouvoir élaborer des produits exceptionnels.

Visite guidée du domaine, dégustation d'huile d'olive, démonstration de matériel de récolte, démonstration de greffage sur amandiers avec Quentin Berode.

● Saucisse grillée de brebis de l'élevage du Gaec des Amandiers, accompagné de riz pilaf: menu à 13 €. Sans réservation.



**13** **LES PTITS CATHARES**

**De Anne et Benoît Girard**  
 4 rue de Saint Martin  
 11540 Roquefort-des-Corbières  
 Tel: 06 17 85 43 10  
 lesptitscathares@gmail.com  
 Facebook / ptits cathares

Depuis 5 générations la famille de Benoît travaille ses 25 hectares de vignes. Notre exploitation familiale et artisanale s'est construite avec la volonté de faire découvrir le raisin d'une autre façon: vinaigres, gelées,... à déguster toute la journée au caveau. De la récolte jusqu'à l'étiquetage, tout est fait à la main, sur l'exploitation, dans le respect de l'environnement, ce qui nous a permis d'obtenir le label HVE.

Balade dans les vignes et dégustations à la vinerie: à 10 h et à 15 h. Caveau ouvert toute la journée. Dégustation gratuite au caveau. Espace pour pique-niquer, devant le caveau sur la place du village.

**De ferme en ferme**  
 organisé par

avec le soutien de

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

PROGRAMME NATIONAL POUR L'INTERVENTION TERRITORIALE D'ACTION

Ne pas jeter sur la voie publique / Pays touristique Corbières Minervois / Illustration Cora Inigo

INVITATION  
 Du littoral à la garrigue  
 Narbonnais - Corbières - Minervois

**De ferme en ferme**  
 Dimanche 7 septembre 2025

Entre la mer e la garriga...

Un dimanche à la campagne  
 de 10 h à 18 h

Nous, femmes et hommes de la terre, sommes réunis autour des valeurs de l'agriculture paysanne et de l'humain, de partage, de qualité. Venez partager un moment convivial autour de nos produits: Huile d'olive, viande d'agneaux, de chevreaux, de taureaux Camargue, vins et bières, fruits et légumes, fromages de chèvres, miel, pois chiches et lentilles, plantes aromatiques et huiles essentielles, sirops, cosmétiques, laine...

Venez visiter nos fermes  
 Découvrir nos savoir-faire  
 Déguster les vrais produits fermiers



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

**Ensemble protégeons la garrigue**  
 Nos zones naturelles sont très sensibles au risque d'incendie, merci de respecter les précautions d'usage dans les fermes concernées. (certaines seront non-fumeur pour des raisons de sécurité)

Connectez-vous  
 au bon goût fermier !

[www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)  
 De ferme en ferme Aude

Déjeuners fermiers de midi à 14 h.  
 En-cas, Petits-déjeuners, desserts, goûters...



## DOMAINE LA RUNE

De la Famille Rémon

D613 Route du Termenès  
11220 TALAIRAN  
Tél. : 04 68 44 04 99 / 06 07 67 75 83  
domainelarune@gmail.com  
www.domainelarune.com  
Facebook : Domaine La Rune

Situé au cœur des Corbières, notre domaine familial de 15 hectares est cultivé en agroécologie. En harmonie avec la nature, nous favorisons la résilience des vignes par la taille douce, la biodynamie, les vendanges manuelles et les couverts végétaux. A la cave, notre approche minimaliste vise des vins naturels, frais, digestes et expressifs du terroir.

**10 h : Balade**, découverte du maraîchage et des plantes aromatiques avec Matthieu.

**11 h : Visite du chai**, découverte des vinifications naturelles & dégustation.

**12 h : Repas paysan, bio & local.**

**15 h : Confection d'un sachet de lavande** pour petits et grands.

**16 h : Balade**, vignes & agroécologie.

Toute la journée :

Découverte du fournil & fabrication de pain. Enclos avec les brebis de Matthieu. Dégustation & vente des produits fermiers : vin, pain, légume, caissette de viande (sur commande uniquement)... et même baumes, crèmes & huiles de plantes médicinales !

● **SUR RÉSERVATION ! Repas paysan, bio & local.** Tomate-basilic, Agneau grillé, Pomme de terre du jardin, dessert & café : 15 €/adulte & 10 €/enfant. Repas végété. : 12 €/adulte. Pensez à prendre vos assiettes, couverts & verres.

**Fermes invitées à La Rune**

## LES JARDINS DE LA RUNE

De Matthieu Mula

Les Jardins de la Rune cultivent des légumes bio et transforment des plantes médicinales, cueillies en partie à l'état sauvage. L'apiculture y soutient la pollinisation.  
Tél. : 06 17 28 76 60  
lesjardinsdelarune@gmail.com  
www.lesjardinsdelarune.fr

## LE FOURNIL CROÛTE QUE CROÛTE

De Martin, Noé & Olivier

Le fournil Croûte que Croûte vous propose son pain au levain fait avec du bon blé des Corbières !  
Tél. : 07 44 41 46 45  
cqc@lavache.com

## LA BERGERIE DU REMOULI

De Matthieu Malric

Éleveur ovin en bio, je pratique un pâturage extensif et exclusif avec un troupeau de 40 brebis. Pensez à réserver vos caissettes de viandes !  
Tél. : 06 31 12 08 99  
bergerie.remouli@gmail.com



## GAEC FERME DE MILGRANA

De Jacques Puigdemont

Le Reganil Route de Pouzols  
11200 PARAZA  
Tél. : 06 85 14 05 36

Né dans les pommiers, j'ai grandi au milieu des vignes. En 2017, je décide de planter 2000 grenadiers en agriculture biologique. Sur les 6 hectares que j'exploite, je fais du maraîchage dans mes vergers (pommes de terre, patates douces et courges). Je vous ferai partager ma passion pour ce fruit aux multiples vertus.

**Visite du verger de grenadier avec un guide nature, prévoir de bonnes chaussures (2 km aller) 10 h et 14 h (renseignements au 06 84 43 82 30).**

● **Sur réservation, saucisse-frites maison avec pommes de terre de la ferme, fromage du circuit, boisson: 15 €.**



## CHÂTEAU DE LUC

De la Famille Fabre

Avenue Jean Moulin  
11200 LUC SUR ORBIEU  
Tél. : 04 68 27 10 80 / 06 31 01 73 09  
oenotourisme@famille-fabre.com  
www.famillefabre.com  
Facebook: Famille Fabre Vignerons depuis 1605, Grands Vins du Languedoc

Venez découvrir l'aventure du Midi Viticole chez une famille de vignerons depuis 1605.

Nous serons heureux d'échanger avec vous sur l'agriculture biologique (depuis 1991), la biodiversité (agroforesterie, protection des oiseaux etc.), et de vous faire déguster notre sélection de vins parmi 20 cépages.

**10h: Découverte de la cave souterraine du XIVe siècle** + dégustation guidée de vins de macération orange et rouge élevés au chai.

**11h: Visite en famille** avec des défis pour les enfants sur la biodiversité + dégustation de jus et vins bourrus.

**12h: Déjeuner gourmand de saison avec Maison Goodman**, 100 % bio et local.

**14h: Visite en famille** avec des défis pour les enfants sur la biodiversité + dégustation de jus et vins bourrus.

**16h: Découverte de la cave souterraine du XIVe siècle** + dégustation de vins de macération orange et rouge élevés au chai.

Dégustation et vente de vin toute la journée.

● **Déjeuner gourmand avec Maison Goodman: 15€ le menu, des spécialités locales et bio de saison, à savourer avec les jus et vins de la Famille Fabre.**



## PRODUCTEURS DES CORBIÈRES

De Tom Aguilana

11220 SAINT-LAURENT DE LA CABRERISSE  
Tél. : 06 71 38 64 68  
tom.aguilana@yahoo.fr  
Facebook / Producteur des Corbières

Niché au cœur des Corbières, mon jardin de 2 hectares vous invite à une immersion authentique. Venez découvrir ma passion pour une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et des circuits courts.

Cet événement est une occasion idéale pour sensibiliser petits et grands à l'agriculture durable, tout en passant un moment convivial et gourmand.

**Ateliers pédagogiques, démonstrations de travaux agricoles et dégustations de mes produits frais.**



## GAEC MIELLERIE DES CLAUSES

D'Hélène & Laurent Poloni

Hameau Les Clauses  
11200 MONTSERET  
Tél. : 04 68 43 30 17  
mielleriedesclauses@wanadoo.fr  
www.miellerie-des-clauses.com

Au cœur du Pays Cathare, dans le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, depuis 40 ans la Miellerie Des Clauses vous invite à découvrir un monde fascinant et mystérieux, à partager une histoire, des passions et un savoir-faire ancestral. Vous retrouverez les goûts de votre enfance ainsi que les senteurs méditerranéennes.

**Dans un espace dédié à la découverte de l'abeille, l'apiculteur ouvrira une ruche pour vous permettre d'observer ses habitantes.** Départ des visites: 10h30; 11h30; 14h30; 15h30; 16h30; 17h30.

Dégustation et présentation des produits fabriqués sur place, toute la journée.



## FERME DU MONTAGUT

De Stéphanie & Guillaume Portal

Prat de Ma  
11200 THÉZAN DES CORBIÈRES  
Tél. : 06 42 74 33 44 / 06 70 51 42 22  
fermedumontagut@yahoo.fr  
Facebook / La ferme du montagut

Venez découvrir notre vie d'éleveurs de chèvres et de fromagers pour l'émerveillement de vos yeux et papilles avec le lait, la faisselle, le frais, le mi-affiné, le sec ainsi que la tomme et les yaourts. Nous fabriquons des écus et écussions du Pays Cathare, marque de notre terroir et gage de qualité.

**Profitez, vous pourrez être en contact avec nos 80 chèvres et partager notre savoir-faire.**

Mais aussi voir notre basse cour, nos vaches, chevaux, âne.

Horaire des visites de notre ferme: 10h30; 11h30; 14h; 15h; 16h; 17h traite.

Toute la journée avec une pause aux environs de 12h à 14h: TAMANALOU taxi balade en calèche avec le cocher Laurent Prout et la Groom Aurore Montagut qui vous accompagneront de chants paysans pendant votre balade (gratuite).

● **Repas au choix: couscous de chèvre 9 € l'assiette, crêpes au lait de chèvre, flan au lait de chèvre. Café offert. Pensez à prendre vos assiettes, couverts et verres.**



**Ferme NCM accueillie à Montagut**



## LA CABANE DU BERGER

D'Emmanuelle Bernier

Tél. : 06 09 38 68 74  
www.lacabaneduberger.net  
manubernier@yahoo.fr  
Facebook / la cabane du berger

Cette année, pour une raison indépendante de ma volonté, la Cabane du Berger ne recevra pas les visiteurs sur site, mais vous me retrouverez avec mon équipe à la Ferme du Montagut chez Fanny et Guillaume Portal (ferme n°8). Vous pourrez déguster les sirops et gelées et tester les préparations à base de plantes, échanger sur le quotidien rural et agricole dans les Corbières, et écouter le chant des arbres et des fleurs à 11h et 15h.



## DOMAINE DE COUCHALOU

De Thibault Marais

14 Avenue Saint Victor  
11360 FONTJONCOUSE  
Tél. : 06 82 11 31 42  
www.couchalou.com  
domaine.couchalou@gmail.com  
Facebook / Domaine de Couchalou

Je cultive depuis 2017 12 ha de vignes et 2,5 ha d'oliviers sur les coteaux de Fontjoncouse. Je suis certifié en Agriculture Biologique depuis 2020. Je produis des vins rosés et rouges que vous pourrez déguster sur place.

**Dégustation et visite de la cave toute la journée. Balade commentée dans les vignes et les oliviers à 10h30 et 15h30.**

● **Grillade de saison à 18€ plat et dessert. Assiette de tapas à 5€. Réservation obligatoire.**

**Tombola**

Participez au tirage au sort de notre Tombola gratuite... Des paniers garnis de nos produits à gagner! Pensez à remplir le bulletin pendant votre visite dans nos fermes...

2 paniers garnis avec nos produits, et une chance de 100 € à gagner!

Comment nous avez-vous connus?

Par un ami

Internet

Réseau social

Dépendant sur la presse

Autre...

De ferme en ferme

Le tirage à la goulotte

Narbonnais - Corbières - Minervois

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Cette page: \_\_\_\_\_ Ville: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

**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.*



**De ferme en ferme**

Narbonnais  
Corbières  
Minervois

Cet événement est organisé par les agricultrices et agriculteurs du CIVAM\* du Narbonnais, des Corbières et du Minervois.

Dans l'Aude, la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie accompagne 6 CIVAM et soutient les agriculteur.trice.s dans le développement de leurs projets agritouristiques, ou encore dans l'accueil pédagogique et social à la ferme.

Les journées « De ferme en ferme » permettent de promouvoir une agriculture et une alimentation durables, ancrées dans le territoire, et un lien direct entre consommateur.trice.s et paysan.ne.s.

La période de crise sanitaire liée à la pandémie du COVID-19 rappelle l'importance des circuits courts de proximité et montre à quel point le travail des paysan.ne.s et des acteurs du monde rural est essentiel à notre quotidien et à l'autonomie alimentaire de nos territoires.

\*Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural