



INVITATION

Du littoral à la garrigue
Narbonnais - Corbières - Minervois

Un dimanche à la campagne
de 10 h
à 19 h

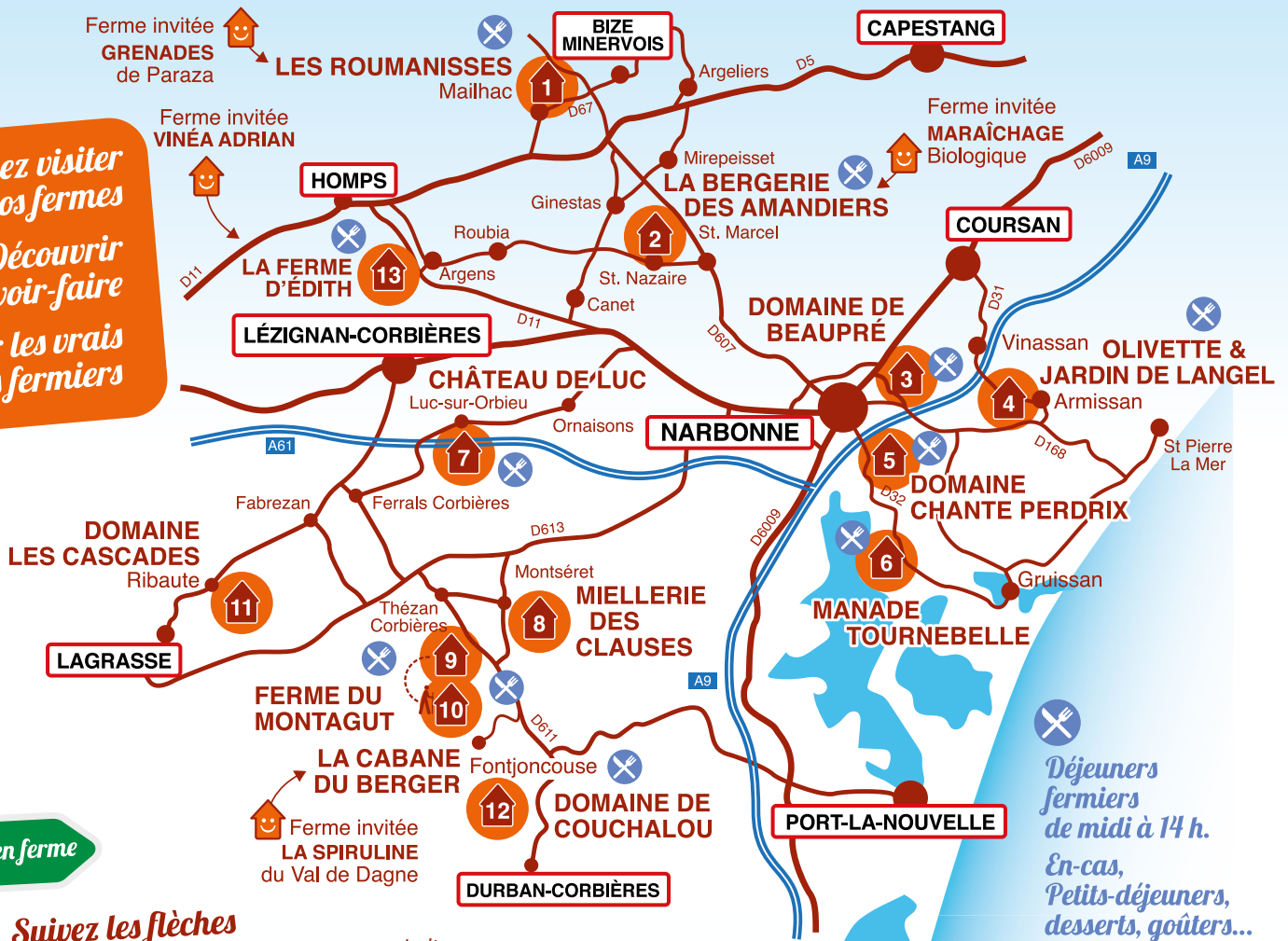
De ferme en ferme Dimanche 6 septembre 2020



Entre la mer e la garriga...

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 laureaux Camargue, vin et bière, 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



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...

MERCI DE RESPECTER LES CONSIGNES SANITAIRES EN VIGUEUR QUI PRÉVALENT AUX DATES DE L'ÉVÈNEMENT.

POUR DES VISITES EN TOUTE SÉCURITÉ
RESPECTEZ LES GESTES BARRIÈRES



PORT DU MASQUE FORTEMENT CONSEILLÉ POUR LES VISITES



SE LAVER LES MAINS AVEC UNE SOLUTION HYDRO-ALCOOLIQUE



RESPECTER UNE DISTANCE D'AU MOINS 1 MÈTRE AVEC LES AUTRES

Connectez-vous au bon goût fermier !

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



LES ROUMANISSES

De Nicolas Albert

Route de Bize
11200 MAILHAC
Tél.: 06 30 70 69 57
nicolas@lesroumanisses.fr
www.lesroumanisses.fr

Émerveillé par la diversité et la richesse des Plantes Aromatiques et Médicinales, j'ai créé Les Roumanisses en 2010, domaine de 8 hectares, cultivé en agriculture biologique. Je mets tout en œuvre pour garantir des Huiles essentielles et des Hydrolats de qualité. De la semence à l'essence et sans aucun intermédiaire, je cultive des espèces adaptées au climat méditerranéen. Vous pourrez partager ma passion pour la culture de ces plantes, leur histoire et les secrets de la distillation.

Démonstrations de distillation: à 10 h, 14 h et 16 h.
Chasse aux trésors pour les petits.

● Tables de pique-nique. Desserts, café & goûter.



GRENADES DE PARAZA

De Jacques Puigdemont

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.

Dégustation et vente sur place.
11200 PARAZA
Tél.: 06 85 14 05 36

Tombola

● Participez au tirage au sort de la Tombola gratuite... Paniers garnis de nos produits à gagner!

Petits conseils fermiers pour la journée:

- Prévoyez des couverts pour le repas
- Gardez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits: soyez courtois au volant
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais



LA BERGERIE DES AMANDIERS

De Laurent Simo & Carole Basset

Avenue de Truilhas (derrière le cimetière)
11200 SAINT NAZAIRE D'AUDE
Tél.: 06 18 44 07 60

Facebook / Vente directe d'agneaux
Saint Nazaire d'Aude

Notre bergerie se trouve à deux pas du Canal du Midi et du Somail. Nous vous proposons des agneaux élevés en plein air dans le respect du bien-être animal et des rythmes de croissance. En plus de nos moutons, de nombreux animaux de la ferme vous attendent: chèvres, ânes, chevaux, lapins, volailles, sans oublier nos fidèles chiens de troupeau qui nous aident tous les jours.

Toute la journée: visites guidées, dégustations et vente de notre viande d'agneaux.



MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE

De Sébastien Vilella

Je produis des légumes en agriculture biologique à Saint Marcel sur Aude sur une friche reprise en 2018. La production est de saison et de plein champ, destinée à la vente directe et au circuit court.

Dégustation et vente sur place.
Pensez à prendre vos paniers!
Lieu-dit la Condamine Route de Sallèles
11200 SAINT MARCEL SUR AUDE
Tél.: 06 82 43 72 22
tomateetsalade@gmail.com

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)



DOMAINE DE BEAUPRÉ

De Cathy & Laurent Grand

Route d'Armissan 11100 NARBONNE
Tél.: 06 23 42 26 23
beauprenarbonne@gmail.com
www.domaine-de-beaupre.fr
Facebook / domaine de beaupre

« Un vignoble en ville ». Venez découvrir un domaine viticole familial à 2 pas du centre-ville de Narbonne qui, conscient de la proximité avec les habitants conduit sa vigne dans le respect de l'environnement sans pesticides. Laissez vous entraîner sur les 16 ha de vignoble et dans le cadre typique de son chai. Vous pourrez déguster les vins et le jus de raisin et découvrir le métier de viticulteur au plus près de chez vous. Avec des pratiques innovantes et une agriculture raisonnée nous nous attachons tous les jours à respecter notre environnement et le vôtre.

Animations: démonstration de désherbage mécanique. **Embouteillage. Personnalisation de son étiquette. Jeux** autour des arômes du vin « le nez du vin ».

● Assiettes tapas salées et sucrées avec des produits issus du circuit De Ferme en Ferme.



OLIVETTE ET JARDIN DE LANGEL

De Matias Ospital

Domaine de Langel, RD 31
11110 ARMISSAN
contact@olivettedelangel.fr
www.olivettedelangel.fr

Au pied du massif de la Clape et aux portes de Narbonne, l'Olivette et le Jardin de Langel vous invitent à découvrir l'agriculture paysanne au cœur d'un domaine oléicole à taille humaine. Une visite entre les oliviers, les légumes du jardin, les volailles et les autres animaux de la ferme vous incitera à réfléchir au cercle vertueux de la nature. Découverte de nos produits avec l'assiette de la ferme-auberge, à déguster dans le parc, à l'ombre des arbres centenaires.

Visite du domaine à 11h, 14 h et 16 h.

● Assiette de l'auberge à 13 € (entrée, côtes de porc gascon et légumes de saison). 100 personnes, réservation conseillée. **Buvette et pâtisseries maison sur place: vin, sirop de la Clape, tisanes olivette, gâteau, crêpes.**



DOMAINE CHANTE PERDRIX

De Marc & Aurore Fabre

Route de Montfort 11100 NARBONNE
Tél.: 06 12 64 82 74
domainechanteperdrix@gmail.com
www.domainechanteperdrix.fr

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. Les lentilles, pois chiches et moutardes sont également produits. 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'olives, démonstration de récolte.

● Burger & frites maison (steak haché porc noir bio, sauce maison) 9 €. Dessert mousse framboise 2 €. Sans réservation.



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

Visitez la « Petite Camargue de l'Aude »!

En plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise, sur un site naturel protégé, patrimoine du Conservatoire du Littoral, nous élevons, depuis plus de 40 ans, des chevaux et des taureaux de race Camargue. Vente de produits issus du taureau Camargue: terrines, saucisson, fromage de tête, pressé de taureau, gardianne et de viande et saucisse sous vide.

Réservation recommandée pour la présentation commentée de notre élevage de taureaux Camargue à 10 h, 11 h, 14 h 30, 15 h 30.

● Sur réservation: Burger de taureau/frites ou saucisse de taureau/frites: 12 €



CHÂTEAU DE LUC

De la Famille Fabre

1 rue du château
11200 LUC SUR ORBIEU
Tél.: 04 68 27 10 80
jeanne@famille-fabre.com
www.famillefabre.com
www.facebook.com/famillefabre

La Famille Fabre vous accueille chez elle, dans la belle cour d'honneur du Château de Luc. Dégustation de vins bios du Languedoc, des AOC Corbières et Minervois, dans le respect des gestes barrières.

Toutes les demi-heures, visite de la cave souterraine voûtée du XIV^e siècle.

Jeu du Petit Aventurier de la Vigne et du Vin pour les enfants.

● Assiettes de fromages et charcuteries pour accompagner nos vins 5 €.



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.

Pour les amoureux de la garrigue et de la randonnée, une balade libre est possible sur le sentier qui relie la Miellerie au village de Montseret.



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

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 écussons du Pays Cathare, marque de notre terroir et gage de qualité. Une gamme de pâtés au chevreau et rillettes vous surprendra... Profitez: vous pourrez être en contact avec nos 80 chèvres et partager notre savoir-faire.

Animation: assister à la traite à 18 heures.

● Petits en-cas: Sandwich fermier 5 € et crêpes au lait de chèvre.

De ferme en ferme

Narbonnais
Corbières
Minervois

Cet évènement 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 agriculteurs, 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 durable, ancrée 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



LA CABANE DU BERGER

D'Emmanuelle Bernier

Accès par Thézan des Corbières

Domaine du Sault

Tél.: 06 09 38 68 74

www.lacabaneduberger.net

manubernier@yahoo.fr

Facebook / la cabane du berger

Perdue en pleine garrigue, « la Cabane du Berger » vous accueille toute la journée, pour une visite familiale entre les lavandes et les animaux de la ferme. **Dégustation des produits, repas paysan dans la prairie sous les pins.**

Balade botanique: accès à pied depuis le parking, 20 minutes de marche, prévoir de bonnes chaussures, chapeau et bouteille d'eau.

● Assiette de tapas paysans 10 € sur réservation.



Ferme accueillie



SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

D'Emmanuel Rousseau

Petite production artisanale de spiruline, dans les Corbières. Culture certifiée « spiruline écologique » Ecocert.

Venez découvrir la spiruline du Val de Dagne à la Cabane du Berger, on vous expliquera tout.

11220 PRADELLES EN VAL

Tél.: 06 11 61 56 35

www.spiruline-valdedagne.fr



DOMAINE LES CASCADES

De Laurent & Sylvie Bachevillier

4 bis Avenue des Corbières

11220 RIBAUTE

Tél.: 06 88 21 84 99 / 06 89 10 42 36

www.domainelescascades.fr

domainelescascades@yahoo.fr

Facebook / domainelescascades

Nous avons créé le Domaine les Cascades en 2010. Nos 6 hectares de vignes dans les Corbières sont travaillés en permaculture. Nous produisons des vins blancs, rosés et rouges. En complément, nous fabriquons également des bières artisanales.

Nous vous invitons à venir déguster notre gamme et à visiter la houblonnière du domaine.

Des ateliers d'initiation vous feront découvrir les différentes matières premières utilisées pour la bière, dont les malts et les houblons.



DOMAINE DE COUCHALOU

De Thibault Marais

14 Avenue Saint Victor

11360 FONTJONCOUSE

Tél.: 06 82 07 79 67

contact@asineriedurivage.com

J'ai créé le domaine en 2017, 12 ha de vignes et 2 ha d'oliviers sur les coteaux de Fontjoncouse. En conversion à l'Agriculture Biologique depuis lors, je produis des vins de Corbières rosé et rouge.

Animation: dégustation et visite de la cave toute la journée.

Balade commentée d'une heure dans le vignoble à 10h30 et 15h.

● Assiette de tapas: 5 € / Assiette de grillade avec agneau de la Bergerie des Amandiers: 10 € sur réservation uniquement



LA FERME D'ÉDITH

D'Édith Brissiaud

26, Rue de l'Ancienne Forge

11200 ARGENS MINERVOIS

Tél.: 07 71 06 94 44

lafermededith@ntymail.com

lespetitspainsdedith.wordpress.com

Je cultive mes variétés anciennes de céréales (rouge de Bordeaux et barbu du Languedoc essentiellement) en conversion AB. Je les transforme en farine et je fabrique des pains au levain. Les pains et biscuits que vous pourrez déguster sur place sont certifiés bio.

De 10 h à 19 h, visite du fournil, démonstration du moulin à meules de pierre, dégustation, vente de produits.



Ferme accueillie



VINÉA ADRIAN

De Stéphanie Canguilhem

Installée à Montlaur, dans les Corbières, j'exploite quelques hectares de vignes dont des carignans centenaires que j'affectionne particulièrement. Accueillie par Édith, je vous ferai découvrir mes vins rouges et ma cartagène.

Dégustation sur la ferme amie, tout au long de la journée.

11220 MONTLAUR

Tél.: 06 16 90 45 11

vineaadrian@gmail.com

Prochain circuit De ferme en ferme dans la Montagne Noire : dimanche 4 octobre 2020

organisé par



avec le soutien de

