



INVITATION

Du littoral à la garrigue
Narbonnais - Corbières - Minervois

Un dimanche à la campagne
de 10 h
à 18 h

De ferme en ferme Dimanche 4 septembre 2022



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 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...



LE VIRUS NOUS ACCOMPAGNERA CERTAINEMENT ENCORE...
UN PROTOCOLE SANITAIRE SERA À RESPECTER.
IL EN IRA DE VOTRE RESPONSABILITÉ INDIVIDUELLE
AFIN DE PROTÉGER LA SANTÉ DE TOUTES ET TOUS.
RENDEZ-VOUS DANS QUELQUES SEMAINES.

Connectez-vous
au bon goût fermier !

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





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.

● Mise à disposition d'un coin grillade: vous achetez le morceau de votre choix et vous le faites cuire.

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



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)



LES ROUMANISSES

De Nicolas Albert

Route de Bize

11200 MAILHAC

Tél.: 06 30 70 69 57

nicolas@lesroumanisses.fr

www.lesroumanisses.fr

Facebook / Les Roumanisses

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.



Ferme accueillie



GAEC LE CHAMP DÉPAYSANT

De Marlène Navasquez & Baptiste Véron

1 Chemin de Caneyère

11200 MAILHAC

Tél.: 06 72 63 03 50

lechampdepaysant@gamil.com

Maraîchers passionnés de plantes, fascinés par la diversité et la beauté du monde végétal silencieux et semi-statique. Tous deux conscients des problèmes environnementaux présents et à venir, c'est tout naturellement que nous nous sommes tournés vers un mode de production respectueux de la nature et des Humains, l'Agriculture Biologique.

Nous cultivons actuellement une douzaine de légumes tout au long de l'année dont nous produisons nos plants et une partie de nos semences.



MILGRANA

De Jacques Puigdemont

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.



LA FERME D'ÉDITH

D'Édith Brissiaud

26, Rue de l'Ancienne Forge

11200 ARGENS MINERVOIS

Tél.: 07 71 06 94 44

www.lespetitspainsdedith.wordpress.com

lafermededith@ntymail.com

Je cultive des variétés anciennes de blé (rouge de bordeaux, bladette,...) en AB. Je fais mes farines sur meule de pierre en association avec les moulins de pomairol et je fabrique des pains au levain naturel. Les pains et brioches que vous pourrez déguster sur place sont bio.

Accueil à la ferme de 10 h à 18 h.

Au programme: visite du fournil et démonstration du moulin.

De 10h à 12h venez nous aider à concocter les pizzas de la préparation de la pâte à la cuisson! Jeux découverte des céréales.

● Une généreuse part de pizza accompagnée d'un verre de bière, de vin ou de jus de fruit: 7 €.



FAMILLE FABRE



CHÂTEAU DE LUC

De la Famille Fabre

avenue Jean Moulin
11200 LUC SUR ORBIEU
Tel 06 31 01 73 09

oenotourisme@famille-fabre.com

www.famillefabre.com

Facebook et Instagram @chateaudeluc

La Venez découvrir la belle saison des vendanges chez une famille de vignerons en Languedoc depuis 1605. Rencontrez plusieurs générations de passionnés pour leurs vignes cultivées en bio depuis 1991. Dégustez une sélection unique parmi 30 cuvées et 20 cépages. Et surtout faites l'expérience extraordinaire et éphémère de goûter les moûts, vins en cours de fermentations si gourmands et fruités !

Visite de la cave souterraine du XIV^e siècle toutes les heures pile.

Ateliers découverte de la fermentation des jus de raisin en moûts à 11 h et 14 h.

Dégustation et vente de vin toute la journée.

Jeux en bois géants de Ludule pour enfants et plus grands.

● Déjeuner 100 % local et de saison avec le foodtruck éco-responsable Locadévore: au menu, piadines (wrap italien), frites ou salade, dessert. Réservation conseillée par Tél.: 07 70 37 93 60 ou sur Facebook: Loca Dévore Food Truck.



DOMAINE les cascades



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.



Miellerie des Clauses MONTSERET



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: 10 h 30; 11 h 30; 14 h 30; 15 h 30; 16 h 30; 17 h 30.

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



CHÂTEAU SAINT-ESTÈVE



CHÂTEAU SAINT-ESTÈVE

De la Famille Latham

11200 THÉZAN DES CORBIÈRES
Tél.: 04 68 43 32 34

contact@chateau-saint-estève.com

www.famillelatham.com

Facebook / saintestève

Situé au cœur d'une pinède centenaire, nous vous accueillons au Château Saint-Estève, véritable havre de paix, pour déguster nos nectars en Corbières Boutenac et en Corbières. Nous sommes certifiés Haute Valeur Environnementale depuis 2017 et en conversion Biologique depuis 2020. Nous pourrions évoquer la complémentarité de ces 2 labels et les différentes étapes pour être certifié.

Animations: Toute la journée, explication des Labels HVE et Agriculture Bio, en dégustant nos vins.

10h et 15h: Promenade dans les Vignes, visite du chai et de la Cave.

Pour les enfants: « petite ferme » à découvrir et Espace jeux !

● Grillade savoureuse (Plat + dessert = 10 €). Profitez des arbres ombragés et de la fraîcheur du bassin.



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.

● 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 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 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



10 LA CABANE DU BERGER

De 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

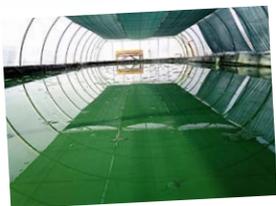
Perdue en pleine garrigue, « la Cabane du Berger » vous accueille toute la journée, pour une visite familiale entre les lavandes et les animaux de la ferme. **Dégustation des produits, picnic paysan dans la prairie sous les pins.**

Balade botanique: accès à pied depuis le parking du Domaine de Sault, 20 min. de marche, prévoir de bonnes chaussures, chapeau et bouteille d'eau. Parcours de visite fléché accessible aux enfants.

La cigarette n'est pas autorisée l'été en forêt ni en garrigue = un espace fumeurs sécurisé est prévu sur la ferme.

Accès véhicules réservé aux handicapés et personnes âgées.

● Picnic paysan: 10 €. Sur réservation.



SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

De Emmanuel Rousseau

Producteur de spiruline à Pradelles en Val, vous pourrez découvrir mon stand sur la ferme d'Emmanuelle Bernier. Je cultive artisanalement de la spiruline depuis 2014 sur une ferme de taille modeste (450 m² de bassins). À tous les stades de la culture, j'ai fait des choix pour une spiruline de qualité: eau de source, récolte manuelle, séchage à basse température (ne dénaturant pas le produit final), épuration des milieux (plus grande longévité des bassins). Production certifiée Ecocert « Spiruline écologique » depuis 2020.

Sur mon stand, vous pourrez découvrir toutes les étapes de culture et récolte de la spiruline, observer la spiruline au microscope, déguster quelques recettes « maison » et découvrir mes produits.

Tél.: 06 11 61 56 35

contact@spiruline-valdedagne.fr

www.spiruline-valdedagne.fr



11 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.

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

Balade commentée dans les vignes et les oliviers à 10h30 et 15h30.

● Assiette de Tapas: 5 € / Assiette de grillade avec Agneau de la Bergerie des Amandiers: 12 €. Sur réservation uniquement. Limité à 40 places.



**PROTÉGEONS-NOUS
LES UNS
LES AUTRES**

RETROUVEZ TOUTES
LES INFORMATIONS SUR:
www.santepubliquefrance.fr

*De ferme en ferme
organisé par*



avec le soutien de



12 DOMAINE CHANTE PERDRIX

De Marc & Aurore Fabre

Route de Montfort 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 Quatorze ». 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. 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 au porc/frites: 10 €; Saucisse/frites: 7 €; Barquette de frites: 2,50 €. Sans réservation.



13 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 chevaux et des taureaux de race Camargue, dans le respect de la tradition. Vente de produits issus du taureau Camargue: terrines, saucisson, plats cuisinés (gardianne, rougail, bolognaise...).

Présentation commentée de l'élevage. Sur réservation uniquement: 10h, 11h, 14h30, 15h30.

● Sur réservation, Burger de taureau/frites: 12 € ou gardianne/riz/dessert: 18 €. Vin en supplément.