



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 5 septembre 2021



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 chevreux, de taureaux 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...



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.

INFOGRAPHIE PAGE 4

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
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.**



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.
Retrouvez-moi aux Roumanisses, chez Nicolas Albert.
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.

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



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!

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: dégustations des vins du domaine et jeux autour des arômes du vin.

● **Assiettes de charcuteries et fromages en accord avec nos vins.**



OLIVETTE ET JARDIN DE LANGEL

De Matias Ospital

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

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 paysanne à 15 €: salade, porc gascon et légumes de saison. Sur réservation. Buvette et pâtisserie maison sur place.**



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 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. 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.**



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, fromage de tête, pressé de taureau, gardianne cuisinée, saucisse et viande sous vide.

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

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



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/Famille Fabre
Vignerons depuis 1605, Grands Vins du Languedoc

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.

Visite de la cave souterraine du XIVe siècle toutes les heures pile. Ateliers de dégustation sur le bio, les cépages et les terroirs, jeux en bois géants pour les enfants.

● **Déjeuner gourmand à partir de produits locaux par Maison Goodman: 9 €. Réservation conseillée.**



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. 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 Montsérét.



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 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.lacabanedub Berger.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.

Parcours de visite fléché accessible aux enfants.

● Pique-nique paysan: 10 €. Sur réservation.



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.domainescascades.fr

domainescascades@yahoo.fr

Facebook / domainescascades

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

www.couchalou.com

contact@asineriedurivage.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 10 h 30 et 15 h 30.

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



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

www.lespetitspainsdedith.wordpress.com

lafermededith@ntymail.com

Je cultive mes variétés anciennes de céréales (rouge de Bordeaux et barbu du Languedoc par exemple) en conversion AB. Je fais mes farines sur meule de pierre en association avec les moulins de Pomaïrol et je fabrique des pains au levain naturel. Les pains et brioches que vous pourrez déguster sur place sont certifiés bio.

Accueil à la ferme de 10 h à 18 h.

Au programme: visite du fournil et démonstration du moulin, explication de la lecture d'un sol.

Dégustation et vente.

● Assiette dégustation autour du pain et de produits locaux avec un verre de bière, de vin ou de jus de fruit: 7 €.

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Respecter une distance d'au moins deux mètres avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Portez un masque chirurgical ou en tissu de catégorie 1 quand la distance de deux mètres ne peut pas être respectée



Éviter de se toucher le visage



Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)



organisé par



avec le soutien de



Prochain circuit De ferme en ferme dans la Montagne Noire : dimanche 3 octobre 2021