INVITATION de 10 h à 18 h
EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme
Dimanche 26 Juin 2022

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits.
Nous avons tous la même ardeur, la même exigence pour élaborer des produits sains et naturels.
Vous pourrez déguster et découvrir les saveurs originales et vraies des produits de la ferme…

Fromages de chèvre, viande d'agneau, viande de bufflonne, magrets, foies gras, œufs, olives, huile d'olive, miels, confitures, crèmes glacées, sorbets, spiruline, vin, cartagène, safran, huîtres, moules marinières…

26e édition

Participez au tirage au sort, 1 panier garni de nos produits à gagner ! Où que vous passiez le jour De Ferme en Ferme déposez votre bulletin de participation…

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

De Midi à 15 h, 6 sites vous proposent des repas gourmands et des produits à emporter pour votre pique-nique.

Pensez à prendre une glacière pour garder vos produits au frais.

Pour votre confort, vous pouvez vous munir de sièges et de tables pliants, et de couverts…

Ils vous accueillent à la ferme

Les fermiers du Val de Dagne vous invitent dans leurs fermes : visite guidée de la ferme ou de l'atelier sous réserve des contraintes sanitaires.

Les fermiers du Val de Dagne accueillis dans ces fermes : rencontre avec les producteurs qui vous expliqueront leur travail et vous feront déguster leurs produits.

Les fermiers d'autres terroirs audois invités dans nos fermes : retrouvez-les sur différents sites.

Repas gourmands proposés sur place.

Produits & en-cas proposés à emporter pour votre pique-nique.

Cette année 20 producteurs vous accueillent sur 11 sites, ils vous présentent leur travail et leurs produits.

Connectez-vous au bon goût fermier !

www.fermiers-audois.fr

De ferme en ferme Aude

RAPPEL COVID-19

LE VIRUS NOUS ACCOMPAGNE ENCORE… SI UN PROTOCOLE SANITAIRE EST ÉTABLI LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, IL EN VA DE VOTRE RESPONSABILITÉ DE LE RESPECTER AFIN DE PROTÉGER LA SANTÉ DE TOUTES ET TOUS.

SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

Emmanuel ROUSSEAU

11 220 PRADELLES EN VAL
Tél. : 06 11 61 56 35
contact@spiruline-valdedagne.fr
www.spiruline-valdedagne.fr

Nous cultivons artisanalement la spiruline depuis 2014 sur une ferme de taille modeste (450 m² de bassins), à Pradelles en Val. À tous les stades de la culture, nous faisons 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). Certifiés Ecocert « Spiruline écologique » depuis 2020.

Nous vous accueillerons sur notre ferme et nous vous expliquerons les processus de production (de la culture, en passant par la récolte, la transformation et le séchage). Vous pourrez déguster différentes recettes à base de spiruline, observer la spiruline au microscope et acheter nos produits.

LE CELLIER DES TROUBADOURS

Anaïs BERTRAND, Serge FENASSE, Ludovic MERLOS, Émilie MERLOS

11220 MONTLAUR - Domaine de Domneuve
Tél. : 04 68 24 79 05 - cellierdestroubadours@gmail.com

Le Cellier des Troubadours est né en 2003 d'une histoire d'amitié entre 4 vignerons, qui ont décidé de s'unir pour élaborer leurs vins. Aujourd'hui, presque 20 ans plus tard, les générations se sont succédé mais la passion du vin reste la même. Quatre vigneronnes et vignerons vous accueillent au Cellier, dont 3 jeunes agriculteurs et agricultrices. **Visitez notre chai de vinification,** un ancien chai de la fin du XIXe siècle. Découvrez l'art de la vinification, mais aussi l'art photographique autour d'une exposition de l'association Objectif image 11. Entre traditions, pour nos cuvées en AOP Corbières, l'Ode et la Lyre, et modernité avec notre Marselan ou notre Sauvignon blanc, on vous invite à partager avec nous un moment convivial autour de la dégustation de toutes nos cuvées de vins blancs, rosé ou rouges, et de notre cartagène.

● **Découvrez aussi les produits artisanaux à base d'olives du Moulin de Fabi : olives cueillies à la main, huiles vierges-extra, tartinades d'olives.**

Invités d'autres terroirs Audois

LE MOULIN DE FABI : Productrice d'olives de bouche, huiles d'olive et tartinables aux olives. La Prade - 11 800 Floure
Tél. : 06 16 16 21 85 / contact@lemoulindefabi.com / www.lemoulindefabi.com

ANTONINI & CO

Alexandra et Edoardo ANTONINI

11 220 PRADELLES EN VAL - Lieu-dit Arjolo
Tél. : 06 83 79 46 48
mozza.antonini@outlouk.fr

Mon exploitation se situe à Pradelles-en-Val dans le Val de Dagne. J'élève des bufflonnes (actuellement 60 animaux veaux et adultes). Originaires d'Asie mais installées en Europe depuis longtemps, les bufflonnes sont principalement élevées en Italie, Roumanie et Bulgarie… et maintenant aussi dans l'Aude. Je produis de la viande (moins grasse et plus protéinique que le bœuf) et du lait (beaucoup plus riche en gras et en protéine). Je vous attends au domaine pour venir découvrir ces animaux magnifiques.

● **Vente de mozzarella, viande, charcuterie, glaces au lait de Bufflonnes.**

DOMAINE VINÉA ADRIAN

Stéphanie CANGUILHEM

11 220 MONTLAUR - Route du Congoust
Tél. : 06 16 90 45 11 - vineaadrian@gmail.com

Il était une fois, un coup de foudre pour des carignans centenaires… Voilà comment tout a commencé pour moi en 2015 à Montlaur. Depuis je travaille de façon raisonnée 4,5 ha de vignes, et je passe même en conversion Bio cette année. Tout au long de la journée, je vous invite à venir découvrir l'histoire de ma jeune exploitation et de ma toute petite cave.
Dégustation de mes vins : L'escapade, la fantaisie, l'obstinée et la charnelle ; **et de mes deux cartagènes** la rouge et la blanche. **Nous partagerons un moment convivial, parole de vigneronne obstinée !**

Cette année encore, j'ai le plaisir d'accueillir la Ferme des Garrigues Arquettoises qui amènera quelques brebis pour le plaisir des petits comme des grands et vous proposera à la vente sa production de viande d'agneaux et porcs fermiers. Pensez à prendre une glacière pour conserver vos achats au frais ! Et pour les enfants, un espace de jeux sera à leur disposition.

● **Accueil repas chez Vinéa Adrian :** Duo de verrines tapenade et Houmous, 3 €. Achetez un morceau de viande chez la ferme amie présente, nous la ferons griller pour vous (Côtelettes d'agneaux, chipolatas, merguez). En accompagnement nous vous proposons une ratatouille de légumes du maraîcher du village et de mon jardin, 3 €. Assiette de fromage et miel, 3 €. **Pour le dessert et toute la journée, crêpes au lait de chèvre.** Nombre de convives limité. Pour plus de renseignements, n'hésitez surtout pas à me contacter.

Retrouvez au Domaine Vinéa Adrian :

Fermes amies du Val de Dagne

FERME DES GARRIGUES ARQUETTOISES, viande d'agneaux fermiers et de porcs élevés en plein air. www.agneau-arquettois.fr.
Tél. : 06 88 11 96 91 / gaec.ga11@gmail.com

CHÂTEAU VILLEMAGNE

Sophie et Christophe HÉBRAUD
Paulette et Roger CARBONNEAU
11 220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 24 06 97 et 04 68 76 29 53
www.chateau-villemagne.fr

5

Artisans vignerons depuis six générations au Château Villemagne, nous vous invitons à découvrir notre domaine et à partager notre univers sensible. Tous vos sens éveillés… c'est un voyage où, tour à tour, oreille, œil, main puis nez et enfin bouche seront rois. Au plaisir des 5 sens se mêle la rencontre avec un lieu, son histoire et ses vignerons, la connaissance d'un métier, d'un art de vivre. Venez déguster nos vins, rosé, blanc, rouges (ainsi que nos vieux millésimes), apéritifs et jus de raisin.

Vous pourrez également vous balader sur le Sentier des 6 sens (visite libre), sur un parcours facile, pour 1 h 30 de marche environ au cœur de notre domaine et de la garrigue environnante. Au travers de ce parcours, et avec l'aide de panneaux didactiques nous tenterons de vous sensibiliser au rôle et à l'importance de chacun des 5 sens et de leurs liens avec la nature et l'agriculture.

● **Repas à composer soi-même :** Magret de canard et tournedos grillés, foie gras d'oie et de canard, huîtres, moules marinières, confit de poivron au safran, sirop de safran, frites, fromages de chèvre, crèmes glacées (violette, réglisse…) et vins du domaine.

ATTENTION : réservation obligatoire des produits de la famille RAUZY (canards, foie gras…) et des moules marinières ostréiculture TARDY.

Retrouvez au Château Villemagne :

Invités d'autres terroirs Audois

Famille RAUZY : « La ferme de Bellemayre » à Belpech. SCEA DE RAUZELLE : Éleveurs, producteur et conserveurs de canards gras. Foies gras, pâtés, rillettes, confit, magrets…
Pour le repas : Médaillon de foie gras et tournedos de magrets de canard. **ATTENTION Repas sur réservation obligatoire par téléphone avant 15 juin.** Tél. : 04 68 60 28 85 / 06 35 17 87 57 / patrick-rauzy@orange.fr

Félix et Carine BOSSUT : « Audeline » : crèmes glacées au lait de brebis Ferme du Bosc à Mayreville. Tél. : 04 68 60 67 07 - info@audeline.com

Christine CARRERE : « Safran des Corbières », safran en pistil et produits dérivés. Tél. : 04 68 45 80 23 / ortarouffia@gmail.com

Stéphanie & Guillaume PORTAL, « Ferme du Montagut » Prat de Ma 11 200 Thézan des Corbières. Fromages de chèvres, écus et écussons du pays cathare, tomme, yaourt, pâtés au chevreau et rillettes.
Tél. : 06 42 74 33 44 / 06 70 51 42 22 - fermedumontagut@yahoo.fr

Invités d'autres terroirs

Antoine Roberto TARDYSARROCA : « To coquillages » Ostréiculture TARDY. 31 rue du docteur Magne, 34 140 LOUPIAN.
Huîtres, moules, escargots étang de Thau,
moules marinières **(réservation obligatoire)**.
Tél. : 07 77 79 04 58.
to.coquillages34@gmail.com

LES PONEYS D'ADÈLE

Adeline BOUGEANT
11220 LABASTIDE-EN-VAL, route de Villar
Tél. : 06 73 00 18 65 / adelebougeant4@gmail.com

6

C'est dans le Val de Dagne que je vous accueille à mon poney-club « Les Poneys d'Adèle », situé au milieu des collines du pittoresque village de Labastide-en-val.

Venez découvrir ma structure et les activités que je propose avec mes poneys : Des cours d'équitation en séances éducatives et ludiques, en collectif pour les enfants et en privé pour les plus grands. Les habitants du Val de Dagne peuvent bénéficier d'une aide financière en s'affiliant à l'Association Sarah Wafflard Walker (ASWW).

Des balades avec mes poneys tenus en main, où je profite des richesses du parcours pour expliquer le patrimoine, la faune et la flore

Un accueil, dans le cadre de cours « d'équitation adaptée », pour des enfants et des adolescents en difficultés sociales ou en situation de handicap. Je travaille en coordination avec des organismes comme l'ASE ou l'IME, je peux aussi mettre en place un accueil individuel. Et d'autres possibilités pour venir vous ressourcer en changeant d'univers.

● **Je propose une activité de tour à poney, sur un parcours ludique au tarif de 5 €. En cas de mauvais temps, ce parcours se fera dans un lieu protégé. Des ateliers sur la connaissance des poneys, de la faune et de la flore seront également mis en place.**

LA BÒRIA DE MARIUS

Marius MIRON
11220 SERVIÈS EN VAL, 1 rue des Cathares
Tel. : 06 45 45 15 16 / marius.miron5@gmail.com

7

Bienvenue à la Bòria de Marius, lieu de cultures paysannes depuis des générations. Nous souhaitons partager un bon moment en vous accueillant dans notre ferme familiale, en plein cœur du Val de Dagne.

Ici, c'est le bon sens paysan qui nous guide. Alors, la préservation de la biodiversité, on la pratique tout naturellement, dans notre quotidien, et bien sûr, pour élever nos animaux : poules pondeuses, poulets de chair, porcs, chevaux, ânes, moutons, boucs, bovins, lapins. Tout ce petit monde gambade dans de grands espaces clôturés et s'abrite dans des cabanes aménagées spécialement pour chacun. Nos animaux se nourrissent principalement d'herbe et de céréales récoltées dans nos champs, le tout en agriculture biologique. Depuis 3 ans, nous avons mis en terre de nombreux arbres d'essences différentes pour créer des espaces de biodiversité et également pour abriter tous nos protégés.

● **Dégustation de bonnes crêpes paysannes confectionnées avec les œufs de nos poules.**

● **Vente d'œufs fermiers.**

Accueil à Caunettes en Val

Ils vous accueillent à la ferme

FERME DE CARRUS
Claire et Jean-Baptiste GASCHARD
11 220 MAYRONNES - Tél.: 04 68 43 12 37

8

Située dans les Hautes Corbières, nous élevons 50 chèvres et 500 poules pondeuses en plein air. En circuit court, nous essayons de respecter l'environnement, les animaux, les femmes et les hommes qui travaillent ensemble. **La ferme se visite uniquement au cours de cette journée.**

Vente de fromages de chèvres et œufs de la ferme.
Nos amis les chiens sont tenus en laisse et ne rentrent pas dans les bâtiments.

Ils vous accueillent à la ferme

FERME DE LA BERNÈDE
LE PAIN DE CHLOË
Emmanuel et Chloë CHATAIGNÉ
11220 MAYRONNES
Tél.: 04.68.32.03.75 / 07.61.35.53.19
chloecrevecoeur@outlook.fr

9

Cette année nous vous accueillerons à la ferme de La Bernède. Vous pourrez visiter nos ateliers de transformations… du blé au pain… la meunerie, la boulangerie mais aussi voir nos vaches autour de la ferme. Nos céréales sont cultivées dans le val de Dagne. Le blé est moulu à la ferme avec un moulin à meule de pierre, avec la farine nous fabriquons du pain au levain naturel cuit dans un four à bois. Notre ferme est engagée sous la mention Nature et Progrès qui garantit une approche biologique et cohérente de la production. Vous pouvez nous retrouver sur les marchés de Lézignan le mercredi et à Lagrasse le samedi. Ainsi que dans les épiceries de Laroque de Fa, Servies en val et Montlaur.

● **À partir de midi nous proposons une restauration sur place** avec pizza, tartes salées et salades ainsi que des biscuits, cakes. Vous pourrez aussi déguster de délicieuses grillades ou hamburgers de la ferme des gigoteurs de Laroque de Fa, ainsi que les vins de Julien du domaine des Gafarots de Saint Pierre des champs. **N'oubliez pas vos couverts…**

Toute la journée vous pourrez venir vous informer sur le stand de Nature et Progrès Aude des Projets Alimentaires territoriaux audois.

Fermes amies du Val de Dagne

LES GIGOTEURS, Cécile et Étienne sont éleveurs de brebis (Rouge du Roussillon et Raïole) de chèvres Rove à Laroque-de-Fa depuis 4 ans, sous mention Nature et Progrès.
Col Saint-Martin - 11 330 Laroque-de-Fa
Cécile Moulard - Tél.: 06 76 64 05 48
Étienne Ouvrard - Tél.: 07 86 31 23 59

Ils vous accueillent à l'atelier

LESPINESSENCE
Micias SAILLARD
11220 CAUNETTES EN VAL
Tél.: 06 71 64 89 13
lespinessence@orange.fr
www.lespinessence.fr

10

Paysan herboriste à Caunettes en Val depuis 2008, je cultive, cueille, distille et transforme moi-même l'ensemble d'une gamme de plantes aromatiques et médicinales, choisies pour leurs vertus. Elles me permettent de créer, huiles essentielles, hydrolats, sirops, sels aromatiques et divers cosmétiques naturels.

Lors de cette journée venez découvrir les secrets de la distillation des plantes, leurs vertus et leurs transformations, en visitant mon atelier et en assistant à une distillation.

Ils vous accueillent à la miellerie

LA MIELLERIE
Alban GORE
11 220 CAUNETTES EN VAL - Le Village
Tél.: 06 42 32 90 18
www.lamielleriedalban.fr
lamielleriedalban@gmail.com
Facebook : Lamielleriedecaunettesenval

11

Apiculteur dans les Corbières depuis 22 ans. Ensemble, découvrons les secrets des abeilles avec la ruche vivante et les étapes de production des miels avec le travail au rucher et à la miellerie. Sur place, vous trouverez ses produits de la ruche : miels, pollens, propolis, gelée, royale, pain d'épices…

Invités d'autres terroirs audois

Weiser REYNER « Producteur de fruits : glaces artisanales »,
4 rue Pierre Pages, 11 330 Soulatge.

● **Dégustation et vente de glaces artisanales chez Micias et Alban**

Organisé par CIVAM Région de Lagrasse

avec le soutien de Région Occitanie, Département de l'Aude, carcassonne agglo, Communauté de Communes Région Lézignanaise Corbières & Minervois

RCF Pays d'Aude et des Communes de Caunettes en Val, Mayronnes, Labastide en Val, Villetritouls, Arquettes en Val, Montlaur, Rieux en Val, Vilar en Val, Lagrasse.

Ne pas jeter sur la voie publique - Impression sur papier recyclé - *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Création Jean-Christophe Garino - contact@garinojc.com