

INVITATION

Des portes du Lauragais, au cœur de la Piège et du Razès, terre de tradition paysanne...



De ferme en ferme Dimanche 31 mai 2015

Un dimanche à la campagne
de 9 h
à 19 h

Bienvenue chez nous!

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits : foie gras, magrets, confits, fromages, glaces, agneau, porc, farine, asperges, pâtes, lait cru, yaourts, pain, aromates, épices, tisanes, miels, desserts lactés, vins, confits d'oignons, œufs...
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.

Visiter, comprendre, goûter, acheter...
... un vrai produit de la ferme !



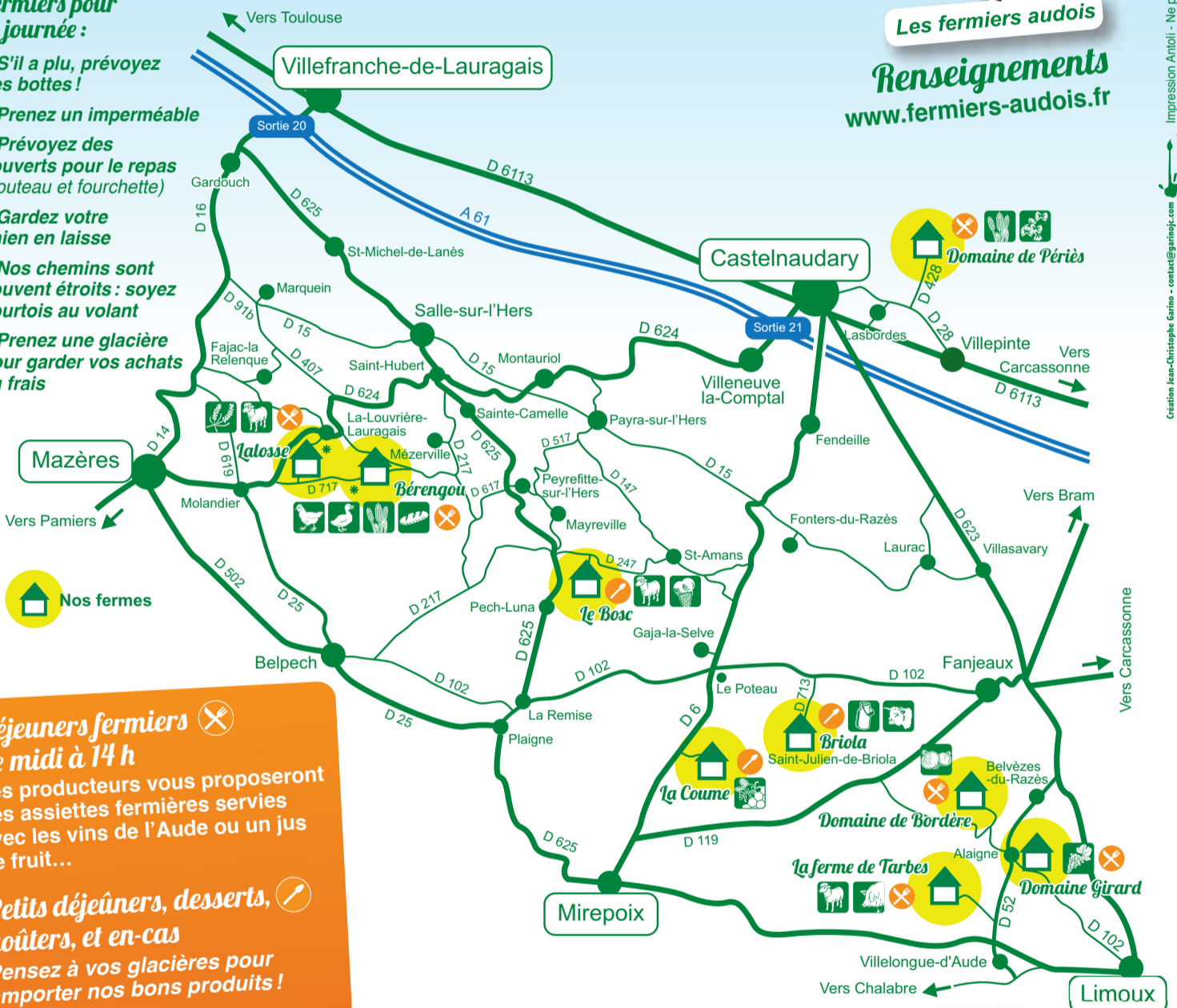
Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable
- Prévoyez des couverts pour le repas (couteau et fourchette)
- Gardez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais



Les fermiers audois

Renseignements
www.fermiers-audois.fr



Déjeuners fermiers de midi à 14 h

Les producteurs vous proposeront des assiettes fermières servies avec les vins de l'Aude ou un jus de fruit...

Petits déjeuners, desserts, goûters, et en-cas
Pensez à vos glacières pour emporter nos bons produits !



Suivez les flèches

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

De ferme en ferme

De ferme en ferme 2015

Organisé par

avec le soutien de



Tournez vite la page... au verso, tout le programme!

FAMILLE BOSSUT HAMBLLENNE

Le Bosc, 11 420 Mayreville

Tél. : 04 68 60 67 07

info@audeline.com

www.audeline.com



Faites un petit détour par la Ferme du Bosc où 350 brebis, un berger, une bergère et leurs complices vous feront découvrir leur spécialité : une crème glacée au lait de brebis. Audeline, c'est une gamme de 37 saveurs authentiques et audacieuses que vous pourrez déguster à l'ombre de la pergola.

Visite de la bergerie, tonte des brebis et découverte du laboratoire. Présentation de la technique d'agriculture de conservation des sols (le non-labour, la rotation des cultures, la préservation des sols, la sauvegarde des vers de terre...)

Dégustation de lait de brebis, petits caillés, yaourts, et crèmes glacées

Invités sur notre ferme : Sophie et Christophe HÉ-BRAUD, vigneron passionnés au cœur des Corbières au Château Villemagne.

Pour le dessert ou le goûter, un cornet ou un petit pot de glace Audeline séduira vos papilles.
2,50 € le cornet simple et 4,00 € le cornet double.

FAMILLE DE RIDDER-JULLIN

Lalosse, 11 420 Molandier

Tél. : 04 68 23 29 67

ou 06 78 77 47 27

katrin.deridder@yahoo.fr



Venez découvrir une petite ferme où les brebis pâturent à l'ombre des plantations de noyers, érables, merisiers... pour donner du bon lait transformé en fromages à la ferme.

Dégustation des fromages de Lalosse au lait cru, des yaourts de brebis, des petits caillés et de la brousse... Visite de l'élevage toute la journée, découverte de l'agroforesterie et traite des brebis à 17h00.

Accueil : Cette année, **Sabine Cros** sera présente sur la ferme de Lalosse et fera papillonner vos sens avec ses aromates variés (dégustations assurées), ses tisanes et ses huiles pour vos petits soins...

Invitée sur notre ferme : Fanny TISSEYRE, productrice des vins « Grains de Fanny » en Corbières.

Menu à 13 € par adulte et 9 € par enfant (moins de 10 ans) : tajine d'agneau et plateau fromage ou dessert au lait de brebis accompagné d'un verre de vin de Fanny ou d'un jus de pomme de l'Aude.

Sur réservation dernier délai mercredi 27 mai à 12 h.
Capacité d'accueil : 100 personnes.

FAMILLE BAREIL MARC

Domaine de Périès,

11 400 Lasbordes

Tél. : 04 68 94 24 97 / 06 24 46 24 20

earl.bareil@gmail.com

www.domainedeperies.fr



Une famille d'agriculteurs céréaliers, vous ouvre les portes de leur exploitation « Le Domaine de Périès » situé sur la commune de Lasbordes au cœur du pays Lauragais Audois, région productrice de blé dur. Vous pourrez y découvrir et visiter notre fabrique de pâtes exclusivement produites avec notre récolte de blé dur. Nous vous présenterons plus de trente variétés de pâtes différentes, ayant la particularité de porter des noms occitans (cresta, virona, dentela, escagariol...)

Avec notre farine de blé dur, Monsieur Fabre Artisan-Boulangier avec lequel nous travaillons, vous fera sur place la cuisson du pain au blé dur « Lo Minot ».

Une dégustation de pâtes et de pain vous sera proposée toute la journée.

Invités sur notre ferme : Nicole et Henry DEVEYER, du domaine Les Jeanneterres vigneron récoltant en Minervois.

Menu à 12 € pour les adultes, 6 € pour les enfants de 6 à 10 ans : assiette de charcuterie accompagnée du pain Lo Minot (baguette de pain à la farine de blé dur), assiette de pâtes fermières aux cèpes ou au curry et dessert fondant au chocolat à la farine de blé dur. Apéritif (ou jus de pomme de l'Aude pour les enfants) et un verre de vin.

Sur réservation dernier délai mercredi 27 mai à 12 h.
Capacité d'accueil : 100 personnes.

SABINE CROS

Le Filhol, 11 420 Belpech

Tél. : 04 68 23 54 65

lesfleurileges@hotmail.fr

les-fleurileges-des-collines.weebly.com



Retrouvez-nous sur la ferme Lalosse à Molandier

Passionnée de nature, de plantes, je souhaitais transmettre mes acquis pour développer une production aux services des soins naturels et de l'agrément des saveurs aromatiques. Aujourd'hui, je vous propose une gamme pour vos petits soins avec des produits naturels issus de notre territoire, avec une certaine fierté au vu de leurs efficacités. Je vous propose aussi des aromates et des tisanes, qui raviront vos papilles.

Je serai présente sur la ferme de Lalosse, chez Katrin de Ridder pour vous faire découvrir aromates, tisanes et huiles.

FAMILLE TARDIEU

Gaec de Bérengou, 11 410 Mézerville

Tél. : 04 68 60 33 11

gaec.tardieu@orange.fr



Dominant les champs alentours et protégée des vents par des haies de cerisiers, d'érables et de figuiers, la ferme de Bérengou est un lieu calme, particulièrement propice à l'élevage de volailles de grande qualité. La visite des prés où poulets, pintades, oies et canards sont élevés en plein air vous permettra d'apprécier ce superbe paysage. Démonstration de gavage dans notre nouvelle salle et présentation de la production d'aliments issus de nos céréales pour nos volailles. Toute la journée dégustations : rillettes, terrine de canard, foie gras.

Accueil : de **Cécile Rousseau et Vincent Tourenc**, paysans boulangers, éleveurs à Peyrefitte avec des œufs bios, confitures et pains issus de leur blé et cuits dans leur four.

Invités sur notre ferme : Rémi TARDIEU sera présent pour la vente d'asperges, et Magali du Domaine BERTRAND BERGE à Paziols vous fera découvrir les vins de son domaine.

Démonstration de fabrication des astris (galette locale).

Menu à 13 € : salade composée (rillettes, magret sec, cœurs confits, asperges) avec supplément foie gras mi-cuit (4 €), magret grillé, patate et beurre d'ail. **Menu enfant à 7 €** : salade sans foie gras, aiguillettes de canard, patates et beurre d'ail. Servis avec un jus de pomme de l'Aude ou 1 verre de vin Bertrand Bergé, pain, apéritif et café compris.

Sur réservation dernier délai vendredi 29 mai à 12 h.

FAMILLE ALBERT

La Ferme de Briola,

11 270 Saint-Julien-de-Briola

Tél. : 04 68 24 65 05 ou 06 73 51 42 42

fermedebriola@hotmail.fr

www.lafermedebriola.e-monsite.com



Bienvenue à la Ferme de Briola où toute la famille ALBERT vous accueillera pour une visite de l'exploitation et une dégustation de tous leurs produits fabriqués sur place par Loïc et Maïlys. Vous irez à la rencontre d'un troupeau de vaches laitières Montbéliardes mené par Patrick depuis 15 ans. Fromages, yaourts, crème, beurre, confiture de lait, lait cru pourront être dégustés sur place, et bien sûr achetés. Les enfants sont attendus pour s'initier à la fabrication de fromage tout au long de la journée.

Assiette de Fromages et/ou Desserts à partir de 2 €.

JUSTINE BERTHIER ET YANN MARNEZY

La ferme de Tarbes, Domaine de

Tarbes - 11 300 Villelongue d'Aude

Tél. : 04 68 31 61 63 / 06 32 79 58 84

domainedetarbes@gmail.com



Clochette, Pous, Étoile et leurs copines vous invitent à l'inauguration de la ferme. Au cours d'une petite promenade vous rencontrerez les brebis laitières bio qui pâturent dans les vallons, observées du coin de l'œil par Stérelle la jument et Maya la mule. Les cochons, cachés dans les bois de chênes, seront aussi de la partie ! Quelques pas sont à prévoir pour l'accès à la ferme.

Vous pourrez découvrir les différents fromages et yaourts de brebis et pour les petits creux de midi des saucisses fermières seront proposées avec du bon pain pour 3 €.

Sur réservation dernier délai mercredi 27 mai à 12 h.
Capacité d'accueil : 50 personnes.

GIRBAL DANIELLE

La Coume, 11 270 Ribouisse

Tél. : 04 68 60 15 21

gdanielle0829@orange.fr



Entre Plavilla et Ribouisse, au sanglier, Danielle et Hubert vous feront partager leur passion pour les abeilles. Vous pourrez visiter la miellerie, déguster leurs miels, leur pain d'épices traditionnel fait maison.

Pour le petit-déjeuner, le dessert, le goûter, une part de tiramisu au pain d'épices (fait maison) vous sera proposée pour 3 € (café sucré au miel offert).

CÉCILE ROUSSEAU ET VINCENT TOURENC

GaEC La Ferme du Salet,

ancien chemin de Peyrefitte à Mayreville

11 420 Peyrefitte sur l'Hers

Tél. : 04 68 60 15 39

bonjour@lafermedusalet.fr

www.lafermedusalet.fr



Retrouvez-nous sur au GAEC de Bérengou à Mézerville



Installés depuis moins de 4 ans sur les collines de la Piège, nous cultivons une trentaine d'hectares de céréales et légumineuses en bio et sous mention Nature et Progrès, pour nourrir nos poules pondeuses et nos poulets de chair. Nous sommes en cours de finalisation de la construction de notre bâtiment agricole, qui comprend un fournil avec un four à bois, dans lequel nous avons commencé à faire du pain avec nos céréales. **Cette année, nous vous proposerons nos produits (œufs bio, pain et confitures), chez la famille Tardieu à Mézerville**, en attendant de pouvoir vous accueillir en 2016.

GIRARD MARIE HÉLÈNE

Domaine Girard,

3 chemin de la gariguette, 11 240 Alaigne

Tél. : 04 68 69 05 27

domaine-girard@wanadoo.fr



Le vignoble familial est situé sur la commune d'Alaigne à l'ouest du département de l'Aude.

Exposé sur le versant sud du massif de la Malepère, nous profitons d'un micro-climat méditerranéen à influence océanique. Nos vignes sont cultivées en viticulture raisonnée, la qualité du fruit et de ses arômes est privilégiée par une production naturelle et une récolte à la main. Pour préserver sa structure et ses arômes les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Le domaine produit des vins d'appellation Malepère à base de merlot et cabernet franc ainsi que des vins de pays d'Oc (pinot noir, chardonnay). Notre cave et caveau dans le village seront ouverts pour déguster nos produits et faire connaissance avec les vigneron. Nous vous raconterons comment on obtient un bon vin de la culture à la cave jusqu'à la bouteille !

Assiette de tapas composée de produits fermiers : 3 €.

MARIE-FRANCE ET STEPHEN

NAUWELAERS

Domaine de Bordère, 11 240 Alaigne

Tél. : 04 68 69 12 91

domaine.de.bordere@wanadoo.fr



L'oignonnière du Domaine de Bordère est située dans l'Aude, à Alaigne entre Limoux et Carcassonne, à 373 m d'altitude. Elle bénéficie du climat méditerranéen et océanique et est irriguée par une petite rivière qui borde le Domaine, le « Sou ». Nos oignons sont cultivés sur le domaine, suivant les principes de l'agriculture raisonnée et cuisinés comme autrefois. Tous ces éléments naturels, conjugués aux soins intensifs que nous leur apportons, font de nos oignons, les meilleurs du monde !

Présentation du Domaine, de la culture et de la transformation de l'oignon. Dégustation des délicieux confits tout au long de la journée.

Menu 13 € enfant 9 € : saucisse de porc farcie au confit d'oignons ou aiguillettes de canard, crumble de légumes aux croustilles d'oignons, flan maison réalisé avec les œufs bio de la ferme du Salet et le lait de la ferme de Briola. Café offert.

Sur réservation dernier délai mercredi 27 mai à 12 h.
Capacité d'accueil : 100 personnes.

Petit parcours VTT pour enfants (Amener les vélos).