



AUDREY SANS

Belladones

09600 Canterate Montbel
Tél.: 06 95 36 17 37
belladones@protonmail.com

Perchée sur une colline juste au-dessus du lac de Montbel, Audrey vous accueille pour vous faire découvrir la culture et la transformation de petits fruits en sorbets, confitures et sirops en agriculture biologique. Vous pourrez aussi découvrir un test en agriculture syntropic.

Pour déjeuner *Repas végétarien commun avec Claude Fressonnet - avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit : 12 € (plat, dessert, boisson). Réservation souhaitée (50 repas maximum). Des sorbets seront vendus à la boutique toute la journée.*



CLAUDE FRESSONNET

Canterate

09600 Montbel
Tél.: 05 61 60 18 95
lesproduitsbiodecanterate@gmail.com
www.canterate.fr

À 3 km au-dessus du lac de Montbel, face aux Pyrénées, la ferme est cultivée en agriculture biologique. Arbres fruitiers et légumes y prospèrent sous leur paillage. Toute la production est transformée sur place ou à l'atelier coopératif « Les Jardins de la Haute Vallée » de Couiza: jus, sirops, confitures, gelées, condiments, pâtés végétaux, desserts...

Pour déjeuner *Repas végétarien commun avec Audrey Sans - avec les produits des deux fermes et ceux des fermes du circuit: 12 € (plat, dessert, boisson). Réservation souhaitée (50 repas maximum).*

L'association Atout Fruit, pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local, tiendra un stand d'information toute la journée. À 14 heures: avec Joseph Michel, de l'association Atout Fruit, circuit botanique au verger, interactions entre le monde végétal et animal.



GUILLAUME SMAGGHE

Pépinière de la Roche Blanche

9 rue des Forêts Campsaure
11230 Puivert
Tél.: 06 70 19 67 16
prb11@free.fr
Facebook: prb11

En Quercorb, face au château Cathare de Puivert, la pépinière regorge de végétaux en ce début de printemps. La serre est remplie de fleurs annuelles et vivaces économes en eau pour les jardinières, massifs et autres compositions. Les aromatiques et plants potagers complètent la production. Dans les tunnels maraichers, les plants potagers s'épanouissent dans le respect du maraichage biologique. Autour d'un café ou d'un thé, je me ferai un plaisir de vous faire découvrir ma passion alliant respect de l'environnement et productivité. Des légumes de saison vous seront proposés selon la disponibilité.

Pour déjeuner *à partir de midi. Vedette: vous propose ses formules burgers 100% local. Menu burger + frites + boisson: 15 €. À réserver par téléphone (n° 06 98 17 75 83) et à emporter. Crêpes à 1,50 €, thé et café offert toute la journée.*



ÉLODIE & ROMAIN ARTIGUES

La Ferme du Goulet-Sault de Pomme

Le Goulet, 11340 Roquefeuil
Tél.: 06 88 31 09 53
saultdepomme@hotmail.com

Des vaches gasconnes, des cochons mangalicas et la famille Artigues! Voilà ce que l'on propose aux coordonnées GPS 42°50'22"N / 2°00'03"E, plus précisément à Roquefeuil, en plein cœur du Plateau de Sault. Ce sera une des dernières étapes à partager avant que nos bêtes retrouvent nos belles montagnes des Pyrénées.

Vente de colis de bœuf et de charcuterie!

Pour déjeuner *Repas à la grange: Nachls parmentier au confit de cochon 13 €/pers. Atelier charcuterie, fromage & Vin. Crêpes pour le dessert.*

Un spectacle venu du ciel se produira pendant le repas!
Compagnie Circo Nagual.



UNE JOURNÉE AVEC LA CUMA DU PETIT PLATEAU

Ferme de Culfret

11140 Galinagues

Ils seront présents sur notre ferme...

LUIGI MATHIEU

vaches allaitantes en race Gasconnes.
Tél.: 06 50 01 90 87

MAX LATASTE

Brebis viande en races Rouge du Roussillon et Noire du Velay.
Tél.: 06 99 69 46 67

JÉRÉMIE & AUDREY VANDERMOSTEN

Légumes de saison
Tél.: 06 76 41 92 68

MARGOT MORISOT

La Ferme de l'Agafous, bières fermières et vaches Black Angus
Tél.: 06 45 08 91 01

LOUCILIA LECLERCQ

L'âme des sources, herboriste, infusions énergétiques
Tél.: 06 17 31 57 38.

L'esprit de groupe, pour nous, c'est important et nous voulons le partager avec vous en vous accueillant collectivement à la ferme.

Venez découvrir les vaches de Luigi et les brebis de Max, les légumes de saison de Jérémie et Audrey, les bières fermières de Margot et les infusions de Loucilia. Visites de la ferme, démonstration des chiens de troupeau de Max travaillant avec les brebis vers 11 h et vers 15 h. Visites guidées du jardin d'herboriste de Loucilia à 11 h 30 et 14 h 30. Espace jeux pour les enfants, expo photos...

Pour déjeuner *De 12 h à 19 h: soupe de légumes, avec croûtons et fromage, pain saucisse de veau ou d'agneau, blanquette d'agneau ou bourguignon de bœuf, au choix, sur place et sans réservation. Crêpes sucrées, bûchette fermière et salon de thé, toute la journée.*

La Fédération Départementale des CUMA de l'Aude sera là pour présenter l'intérêt du travail en commun et de la mutualisation du matériel agricole. Une devise: « La puissance du groupe »! (CUMA: Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole).





GENEVIÈVE CHAUDRON & MARC CLAIR

La Salamandre

Hameau de Caillens
11140 Rodome
Tél. : 06 84 13 17 70



À Rodome, sur la ferme biologique et familiale, Marc et Geneviève sont paysans boulangers. Ils proposent une gamme de pains au levain naturel, pétris à la main et cuits au four à bois romain. Depuis 2019 ils accueillent du public dans leur auberge, la Salamandre, un lieu convivial et bucolique avec vue sur les pics de Madrès et d'Ourthiset. Un petit élevage de porcs fermiers, un potager, des arbres fruitiers, complètent à merveille ce tableau montagnard. Du pain aux desserts gourmands aux fruits rouges, en passant par les charcuteries et les fameuses pommes de terre du pays, sans parler du goût inimitable du jus de pommes variétés anciennes, vous trouverez à leur table tous les produits de la ferme.

Produits à la vente: pain, confitures et coulis de fruits rouges.

Pour déjeuner: Menu bio et de saison 20 €, entrée, plat, dessert. Réservation par téléphone 06 84 13 17 70.

Démonstration de boulangerie et de meunerie. Promenade guidée dans les environs de la ferme (vergers, champs de céréales). Dégustations des confitures et coulis. Animation musicale.



ÉLODIE TRAVERS & FRÉDÉRIC HERNANDEZ

Les chevriers du Clat

La bergerie
11140 Le Clat
Tél. : 06 95 08 12 90
e.travers12@hotmail.fr

En face des montagnes pyrénéennes, à 1200 m d'altitude dans le petit village du Clat, notre petit élevage de chèvres de race alpine et saanen est gardé par un patou. L'exploitation est entourée de petits chemins pédestres où vous pourrez voir de magnifiques paysages.



DENISE FRÖSCHL & CYRIL VUILLERMOZ

Les brebis de la Colline

11300 Festes-et-Saint-André
Tél. : 06 45 52 09 36 / 06 33 93 92 07
lesbrebisdelacolline@gmail.com

Dans les collines de la vallée de la Corneilla, entourées de forêts et de garrigue, brouillent tranquillement les brebis Corses de Cyril et Denise. Grâce à leur excellent lait, nous fabriquons des yaourts, des fromages frais et des tomates. La traite se fait à la main et la fabrication de nos produits se déroule dans la fromagerie en bois, construite spécialement à cet effet en écoconstruction. Venez découvrir la fromagerie, le troupeau, les cochons et bien sûr les produits de notre ferme. Des visites guidées du laboratoire de transformation ainsi que des visites des animaux avec le berger seront organisées tout au long de la journée. Nous serons heureux de vous faire partager notre ferme « les brebis de la Colline » !

Pour déjeuner: De 12 h à 19 h 30 - Menu - sandwich paysan - avec sauce, merguez et légumes + yaourt au lait de brebis + boisson : 12 €. Thé et café offert toute la journée. Possibilité de pique-niquer sur place, sans réservation.

Visite guidée du laboratoire de transformation, découverte des animaux avec le berger.

À 16 h : café musical avec les Pop'yet, un spectacle musical à quatre voix féminines, au chapeau.



Coopérative

Les Jardins de la Haute Vallée

Z.A. Pastabrac 11190 Couiza
Tél. : 04 68 74 14 74
jhvaude@free.fr
www.coop-jhv.org

Nous sommes une Coopérative ! Dans cet atelier collectif, les paysan(e)s de la Haute-Vallée viennent transformer artisanalement fruits, légumes et plantes de leurs fermes. Ils fabriquent jus, confitures, conserves, sirops... Un seul but anime les producteurs et les salariés : régaler les papilles des petits et des grands. Ce 1er mai, nous vous invitons à venir nous rencontrer autour de la préparation d'une conserve et du pressage des pommes. Visite des installations et dégustation !



MICHEL LAFFONT

La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs
11260 Espérazza
Tél. : 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75
laffontmichel@yahoo.fr
Instagram : la_ferme_les_estous



Michel et Caroline vous invitent à découvrir la ferme les Estous située en zone Natura 2000. Visite de l'exploitation familiale et rencontre du troupeau : veaux, vaches et du taureau, Balthazar. Deux races rustiques constituent le troupeau : les Gasconnes des Pyrénées et Aubrac. Mais aussi pour cette édition 2024, l'élevage plein air de porcs Gascons, le Noir de Couleurs.

Vente directe à la ferme: Michel et Caroline proposent toute la journée leurs produits de la ferme (colis de viande, confitures et soupe). En situation de handicap, n'hésitez pas à contacter la ferme pour prendre en charge votre accueil.

Pour déjeuner: rillettes charme et convivialité autour d'une cuisson braséro (bois). Plancha de viande : pièces de viande de veau brochant (steak haché et brochette de viande) accompagnées de galettes de pommes de terre. Four dessert, compote artisanale (pomme ou prune) avec biscuits. Pain, café et couverts compris : 15 €. Boisson 2 € : vins blanc/rosé/rouge et jus de fruits bio local, promu par le Tube à Vin de Martin Grillet-Érliug. Repas dans la grange, réservation conseillée...

De 12 h à 16 h: Orphéon Son d'Aici (groupe de chanteurs local).

À 11 h et 14 h, démonstration de chien de troupeau (Border collie et Montagne des Pyrénées ou Patou), orchestrée par Marleine Lefèvre.

Stand de dégustation de produits de la ferme.



CAROLINE & STÉPHANE BROSSELIN

La Ferme Ouverte

Les Bernous 11190 Sougraigne
Tél. : 06 52 63 67 83
lafermeouverte@yahoo.com
www.lafermeouverte.fr

Face à la chaîne des Pyrénées, sur les hauteurs de la commune de Sougraigne, Caroline et Stéphane vous attendent pour partager avec vous un moment de vie. Petite ferme en agritourisme Bio, notre lieu peut aujourd'hui accueillir une vingtaine de personnes et quelques campeurs. Nous produisons de la viande d'agneau, des œufs, des légumes, du pain réalisé avec des variétés de blés anciens, des confitures, du miel et du kombucha. Tous ces délicieux produits sont servis dans l'assiette. Vous pourrez visiter la ferme, passer un moment avec les ânes, rendre visite aux brebis et leurs agneaux, voir les poules, les abeilles, chats, chiens, et notre potager conduit en agriculture biologique au plus près des rythmes de la nature.

Sur place: Vente de merguez et gigots.

Pour déjeuner: Kebab : 10 € / Assiette Kebab ou assiette œuf : 15 € / Couscous d'agneau : 15 € / Gougire 4 €. Pas de réservation, service non-stop. Salle chauffée et tables en extérieur.

Tonte de brebis avec Christophe de 14 h à 17 h ! Vous pourrez aussi partir pour une petite balade en famille, le lieu s'y prête à merveille !





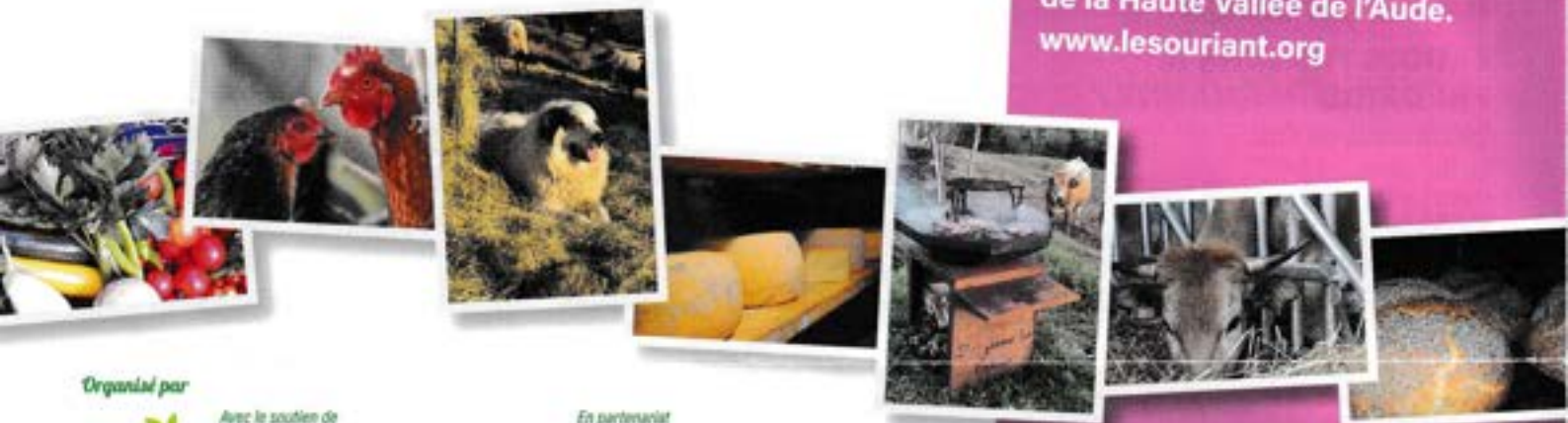
Pour les déjeuners, pensez à contacter chaque ferme pour les réservations.

Merci de prévoir vos couverts et contenants afin de faciliter la vente à emporter, mais aussi la réduction des déchets !



Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable.
- Gardez votre chien en laisse.
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant.
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais.



Organisé par



Avec le soutien de



En partenariat



Animations



Avec le soutien financier en 2023 des maires de Montbel, Rodome.



De ferme en ferme 2024

- Dimanche 26 mai en Piège et Razès,
- Dimanche 16 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 1^{er} septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois,

Une journée à la campagne, en famille, à la rencontre des producteurs locaux...



Cette ferme accepte le paiement en SouRiants !
La monnaie locale de la Haute Vallée de l'Aude.
www.lesouriant.org

Création Jean-Christophe Lemaire - www.lesouriant.org