

lat. 43 226256 / long. 1 850417

FAMILLE BOSSUT HAMBLENNE

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...) et de l'agroforesterie.

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

Accueil Cette année, vous trouverez chez nous la **Ferme Elebatge Luna** qui présentera son élevage de porcs noirs.

Invités sur notre ferme : Sophie et Christophe HÉBRAUD, vigneron passionnés au cœur des Corbières au Château Villemagne. Site internet: www.chateau.villemagne.free.fr

● La ferme Elebatge Luna vous propose une assiette de charcuterie (3 €) et/ou saucisse fraîche à la plancha servie avec pain, sauce et oignon (5 €).

● 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 € le cornet double.

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 !



lat. 43 259133 / long. 1 748749

FAMILLE DE RIDDER-JULLIN

Lalosse, 11 420 Molandier
Tél. : 04 68 23 29 67
ou 06 78 77 47 27
katrin.deridder@yahoo.fr



Au cœur de la Piège, venez visiter 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.

● De 12 h à 14 h, sandwich merguez à partir de 4 € mais aussi plateau fromage, desserts au lait de brebis...

lat. 43 159709 / long. 1 941608

FAMILLE ALBERT

La Ferme de Briola

Fresquel,
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 16 ans. Fromages, fromage blanc, faisselles, yaourts, yaourts à boire, confiture de lait et 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. Au gré du parcours vous découvrirez les nouveautés mises en place sur l'exploitation, notamment l'élevage de cochons et le nouveau système de séchage du fourrage.

● Assiette de fromages et/ou desserts à partir de 3 €. Assiette de charcuterie à partir de 5 €.

lat. 43 307500 / long. 2 088121

FAMILLE BAREIL MARC

Domaine de Périers,
11 400 Lasbordes
Tél. : 04 68 94 24 97
ou 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 Périers » 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, escagaro...).

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 récoltants.

● De 11 h à 14 h, un pique-nique fermier vous sera proposé, composé d'une assiette de pâtes fermières au curry ou aux cèpes à la crème fraîche avec un dessert un fondant au chocolat élaboré avec notre farine. Le tout accompagné d'un verre de vin ou d'un verre de jus de pomme de l'Aude et d'un café.

Tarif : 7,50 € sur réservation, dernier délai mercredi 18 mai à 12 h.

Capacité : 100 personnes

lat. 43 076894 / long. 2 080582

JUSTINE BERTHIER ET YANN MARNEZY

La ferme de Tarbes

Domaine de Tarbes
11 300 Villelongue d'Aude
Tél. : 04 68 31 61 63 ou 06 32 79 58 84
domainedetarbes@gmail.com



Voilà déjà un an que nous sommes installés à la ferme de Tarbes et déjà beaucoup de changement !

Le troupeau de brebis s'est agrandi, les cochons sont devenus noirs, les juments ont pour compagnons de drôles de bêtes à poils et les poulettes des palmipèdes bien bavardes...

Venez nous aider à souffler notre première bougie et découvrir les nouvelles spécialités fromagères et charcutières.

● De 12 h à 14 h, vous pourrez composer un délicieux pique-nique avec les produits de la ferme. Capacité d'accueil : 50 personnes.

Quelques pas sont à prévoir pour accéder à la ferme !

lat. 43 101677 / long. 2 091427

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 !

Visite du domaine, explications autour de la culture et transformation de l'oignon et dégustation des délicieux confits tout au long de la journée à partir de 11 heures.

● De 12 h à 14 h, menu à 13 € (enfant 9 €) : assiette mixte de saucisse de porc farcie au confit d'oignons/Aiguillettes de canard ou de poulet, crumble de légumes aux croustilles d'oignons, flan maison réalisé avec le lait entier de la ferme de Briola. Café offert.

Sur réservation, dernier délai mercredi 18 mai à 12 h. Capacité d'accueil : 100 personnes.

Petit parcours VTT pour les enfants : piste verte (facile) piste rouge (plus difficile) amener les vélos.

Retrouvez-nous
sur la ferme Lalousse à Molandier

SABINE CROS Ferme Le Filhol,

11 420 Belpech

Tél. : 04 68 23 54 65

lesfleurileges@hotmail.fr



Un petit paysage agrémenté de friches, de haies, de plusieurs plantes cultivées sur de petites surfaces : c'est mon lieu de cueillette, de récolte, d'essais, de transformation. Toutes mes plantes sont cultivées en accord avec l'Agriculture Biologique, et sous mention Nature et Progrès pour l'approche écologique et les liens de proximité avec les intéressés.

Je vous propose de venir savourer le résultat chez Katrin De Ridder, et déguster les épices/aromates, tester les pommades et les huiles, goûter les tisanes... et d'entrer dans un monde d'odeur et de saveur varié et vivant ! Ce sera l'occasion de vous raconter la passion qui m'a conduite à ce métier, et les caractéristiques de chaque plante, tant au niveau de sa culture que de ses vertus et de ses saveurs.



lat. 43 159499 / long. 1 912546

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).

lat. 43 076894 / long. 2 080582

FAMILLE GIRARD

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 vignerons.

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 €.



lat. 43 131199 / long. 1 831916

FAMILLE SOLA Domaine de la Pradole,

Ferme Tende

Hameau des Bessous

09500 Mirepoix

Tél. : 06 83 78 32 82

sola.thierry@netcourrier.com



Le Domaine de la Pradole est situé dans les coteaux entre Plaigne et Mirepoix. La ferme est conduite en agriculture biologique. Cochons, poulets et agneaux sont élevés en plein air et nourris essentiellement avec mes récoltes.

Ballades, animations et échanges sur les rotations de cultures sont prévus au programme de la journée.

Toute la journée dégustations : boudin noir, pâté, saucisson.

Invités sur notre ferme : André Calvet vigneron au hameau de Saint Sermin à Bourrière (11) vous fera découvrir ces différents vins, crémants et blanquettes.

Christine et Paul Coëffard, arboriculteurs sur le domaine de La Crémade à Gueytes-et-Labastide (11) vous proposeront pommes (en fonction du stock) et jus de pomme.

● À midi, repas servi avec un jus de pomme ou 1 verre de vin, pain, apéritif et café compris.

Menu à 13 € : assiette de charcuterie (pâté, boudin, saucissons), Jambon de porc à la broche ou Grillade d'agneau, frites maison.

Menu enfant à 7 € : assiette de charcuterie (pâté, boudin, saucissons), saucisse de porc grillé ou merguez d'agneau grillé, frites maison.

Sur réservation : dernier délai mercredi 18 mai.



De ferme en ferme 2016 dans la Piège, le Lauragais et le Razès

Retrouvez-nous
sur la ferme le Bosc à Mayreville

GAETAN ET CARINA KARNAS Ferme Elebatge Luna,



Magalassou
11 420 Lafage
Tél. : 04 68 94 27 28
ou 06 03 41 38 96
elebatge.luna@orange.fr



Sur une exploitation située à Lafage une centaine de porcs noirs peuvent se défouler en pleine nature. De la naissance jusqu'à l'abattage les porcs sont nourris de céréales et de foin bio. Après l'abattage, toute la transformation de nos produits issus de la viande de porcs est faite par nos propres soins à la CUMA de Salles sur l'Hers.

Nos produits : viande fraîche, viande sèche et verrines classiques (pâté de campagne, mousse au foie au cognac, pâté de tête, jambonneau) mais aussi des nouveaux produits comme pâté merguez, porc Garrigue, pâté de tête à la tomate.

Tous les ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

Nous élevons aussi des ânes qui ne sont pas destinés à l'abattage. Les mâles seront éduqués pour la traction animale, pour faire des randonnées ou tout simplement pour la protection de troupeau des brebis ou des chèvres.

lat. 42 99 69 18 / long. 2 080039

ALAIN ET CATHY Domaine les Monges,



11 230 Saint Benoît
Tél. : 04 68 31 74 93
highlandcattlelesmonges@orange.fr
www.domainelesmonges.wix.com



Alain et Cathy vous invitent à découvrir leurs vaches Highlands, race écossaise dotées de longs poils et de grandes cornes ainsi que leurs cochons issus de croisement de plusieurs races afin d'obtenir un animal très rustique.

Tous nos animaux sont élevés en extérieur toute l'année et se développent à leur rythme pour garantir une viande de qualité.

● De 12 h à 14 h : saucisses de porc de la ferme avec frites à 5 €.



Le petit mot de la famille...

FAMILLE TARDIEU

Gaëc de Bérengou,

11 410 Mezerville
Tél. : 04 68 60 33 11
gaec.tardieu@orange.fr

C'est avec beaucoup de regret que nous ne participons pas à la journée de ferme en ferme cette année.

En effet vu l'épisode de grippe aviaire, le ministère et les services vétérinaires nous interdisent l'accueil sur notre exploitation momentanément. Nous ne sommes pas touchés directement mais en zone de restriction ce qui nous pénalise tout de même puisque nous ne pourrions pas vous recevoir ce jour et avoir des canards pour assurer nos commandes de mai et juin.

Nous vous rappelons que la consommation de volailles, canards et foie gras n'est en aucun cas interdite.

Nous espérons une remise en place suffisamment rapide pour vous servir dès le mois de septembre. Bonne journée de ferme en ferme 2016, venez nombreux soutenir notre agriculture et à l'année prochaine.

lat. 43 103064 / long. 2 092404

ALEXANDRA GAINON ET DIDIER GRANGER LE CHANT DES BLÉS Domaine de Thuronis,



11 240 Alaigne
Tél. : 04 68 20 33 71
chevalaunaturel@hotmail.fr



Après 8 ans d'activités dans l'Hérault, et suite à la vente de la ferme, nous sommes en cours d'installation sur la ferme Terre de Liens « Domaine de Thuronis », dans le Razès. Nous allons cultiver du blé selon les principes de l'agriculture biologique. Équipés pour le stocker et le moudre, nous fabriquons diverses sortes de pains. Pétris à la main, au levain, et cuit dans un four à bois (construit à Alaigne).

Nous pourrions vous parler des blés, de leur culture, jusqu'à la transformation en pain, ainsi que de l'aspect nutritionnel, de M. Gluten et de son cousin M. Macro gluten.

Vous pourrez tout savoir sur le mouvement citoyen Terre de Liens en Languedoc Roussillon. Visite de la ferme, grattouilles à Chamois le bouc et Églantine sa copine ; sous l'œil de Nafnaf la jument de trait.

Atelier triage du blé (de 7 à 77 ans, ou plus...!) au tarare.

Fournée en fin de matinée, pour ceux qui voudraient emporter du pain.

● Tartines salées et sucrées (2 € la tartine) à midi et goûter.

Une dégustation des Vins du Domaine produits par Alexandre COULANGE vous sera également proposée.

De ferme en ferme
2016|2017

Prochains De ferme en ferme dans l'Aude :

- le dimanche 19 juin en Val de Dagne,
- le dimanche 2 octobre en Montagne Noire.
- et le premier mai 2017 en Haute Vallée de l'Aude.

*Pour une journée à la campagne,
en famille, à la rencontre des
producteurs locaux...*



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

De ferme en ferme 2016

Organisé par



avec le soutien de



De ferme en ferme 2016 dans la Piège, le Lauragais et le Razès