

## LE LAURAGAIS BIO

- 1 Le Grenier Bio d'Emberail**  
Huiles (lin, caméline, tournesol), farine de blé et légumes sec
- 2 La ferme de Montplaisir Bio**  
Volailles et plats préparés, légumes secs
- 3 Au rucher de l'envol**  
Miel, biscuits, pastilles, pâte à tartiner, vinaigre de miel,
- 4 Le Bon Plant**  
Légumes et plants de légumes et aromatiques en agriculture biologique. Plants de fleurs, arbres, arbustes.

## LES COTEAUX DU VOLVESTRE

- 5 Ferme-laboratoire Cosmétique Cameline**  
Plantes aromatiques, cosmétiques naturels, infusions, vases.
- 6 La Chèvrerie du Souleya**  
Fromages de chèvre frais, affinés ou aromatisés, briques provençales, cabrous et tomme
- 7 La Ferme de Taux**  
Élevage de vaches Gasconnes des Pyrénées et céréales bio, viande de veau et boeuf

## LE COMMINGES

- 8 Ferme de Coulédoux**  
Élevage de vaches Tarines et cochons. Fromages au lait cru entier, charcuteries, myrtilles
- 9 Ferme des Pîpes**  
Agneaux, merguez, saucisses d'agneau, haché de mouton, miel
- 10 La ferme de Soubiane**  
Élevage d'agneaux tarasconnais, de porcs et céréales bio.

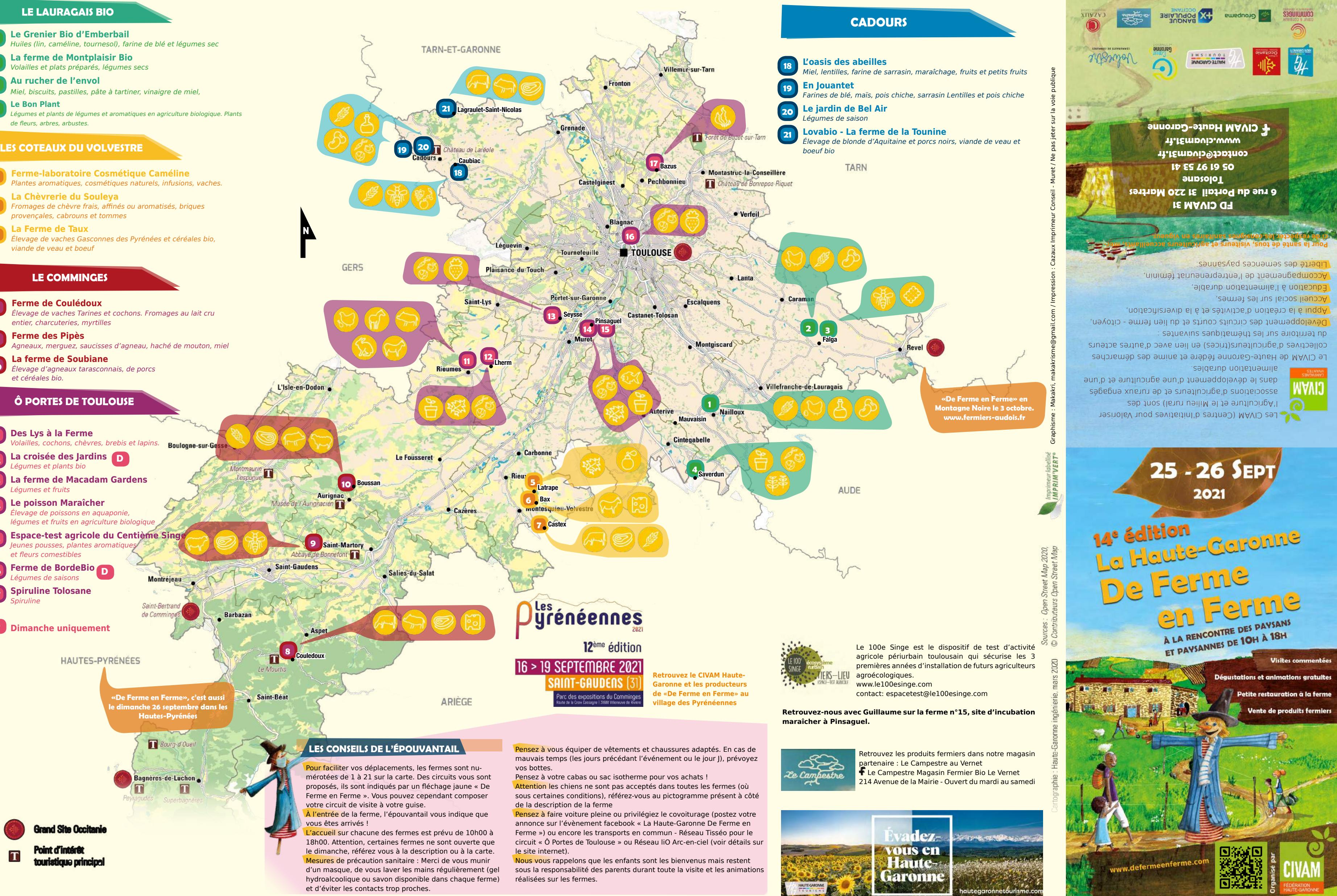
## Ô PORTES DE TOULOUSE

- 11 Des Lys à la Ferme**  
Volailles, cochons, chèvres, brebis et lapins.
  - 12 La croisée des Jardins**  
Légumes et plants bio
  - 13 La ferme de Macadam Gardens**  
Légumes et fruits
  - 14 Le poisson Maraîcher**  
Élevage de poissons en aquaponie, légumes et fruits en agriculture biologique
  - 15 Espace-test agricole du Centième Singe**  
Jeunes pousses, plantes aromatiques et fleurs comestibles
  - 16 Ferme de BordeBio**  
Légumes de saisons
  - 17 Spiruline Tolosane**  
Spiruline
- D Dimanche uniquement**

HAUTES-PYRÉNÉES

«De Ferme en Ferme», c'est aussi le dimanche 26 septembre dans les Hautes-Pyrénées

Grand Site Occitanie  
Point d'intérêt touristique principal



# Un week end pour découvrir, toute l'année pour revenir !

Venez à la rencontre des paysans et paysannes pour la 14ème édition de « De Ferme en Ferme » organisé par le CIVAM de Haute-Garonne. Les fermes vous ouvrent leurs portes le temps d'un weekend. Une belle occasion de connaître leurs savoir-faire et leurs produits et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.

**ATTENTION : Certaines fermes ne sont ouvertes que le dimanche, référez-vous au programme.**

Retrouvez le détail des animations et de la restauration sur [defermeenferme.com](http://defermeenferme.com)

## LE LAURAGAIS BIO

**1 Le Grenier Bio d'Emberail**  
Huiles (lin, cameline, tourmesol), farine de blé et légumes secs, oeufs.

**Nicole et Philippe Scié**  
Chemin du Douysat  
Emberail du bois  
31560 Nailloux  
06 10 34 63 73  
[legrenierbio51@gmail.com](mailto:legrenierbio51@gmail.com)

**GPS > N 43.36478 E 1.64263**  
Philippe, agriculteur depuis 1993 s'est tourné vers l'agriculture biologique il y a 9 ans. Nicole, son épouse, propose les produits de la ferme en vente directe. Depuis octobre 2020, nous élevons des poules pondeuses en bio et vendons leurs bons œufs. Afin de faire partager notre métier, nous serons heureux de vous accueillir sur notre ferme dans le Lauragais.

**f Le Grenier BIO d'emberail**  
À la ferme les après-midi toute l'année  
Marché de Nailloux, AMAP et drives.

**2 La Ferme de Montplaisir Bio**  
Volailles et plats préparés, légumes secs

**Hélène et Jérôme Delmas**  
Montplaisir  
31540 Falga  
07 82 99 38 62  
[montplaisirbio@orange.fr](mailto:montplaisirbio@orange.fr)

Nous élevons nos volailles en plein cœur du Lauragais en Agriculture Biologique et produisons nos céréales pour être autonomes et assurer la traçabilité de l'alimentation. Notre objectif est de proposer des produits sains et de qualité, exclusivement en vente directe et transformé à la ferme dans notre atelier.

**f MontplaisirBio**  
À la ferme du mercredi au vendredi sur RDV.  
Association « Direct Paysans » (drive),  
Casiers fermiers à Toulouse, Le Campestre au Vernet.  
Marchés de Revel et Villefranche de Lauragais.  
Samedi : Assiette paysanne • Dimanche : Repas complet

**3 Au rucher de l'envol**  
Miel, biscuits, pastilles, pâte à tartiner, vinaigre de miel, propolis.

**Claire Granzotto**  
Borio Longue 31540 Falga  
06 82 31 25 87  
[aurucherdenvol@yahoo.fr](mailto:aurucherdenvol@yahoo.fr)  
Présente sur la ferme Montplaisir

Sur ma petite exploitation composée de 200 ruches, je produis du miel et ses dérivés. Découvre mon métier d'apicultrice, mon mode de production (avec la réintroduction de l'abeille noire, qui a quasiment disparu), la vie de la ruche, le rôle essentiel des abeilles et les menaces qui pèsent sur elles et la biodiversité.

Vente à la ferme sur RDV

**Le Bon Plant**  
Légumes et plants de légumes et aromatiques en agriculture biologique. Plants de fleurs, arbres, arbustes.

**Yoann Per**  
Le Gabach 09 700 Saverdun  
07 50 06 37 93  
[bonplant@bonplant.fr](mailto:bonplant@bonplant.fr)

Venez découvrir Le Bon Plant à Saverdun, un îlot de verdure et de diversité dans la plaine ariégeoise. Plant de fleurs, légumes, petits fruits, arbres, arbustes et production de légumes bio. Cultivés sans pesticides et avec beaucoup d'amour, une autre façon de découvrir les plantes !

Horaires d'ouvertures et boutique en ligne sur notre site

**5 LES COTEAUX DU VOLVESTRE**  
Ferme-laboratoire Cosmétique Caméline  
Plantes aromatiques, cosmétiques naturels, infusions

**Patricia Lariguet**  
Lieu dit Tokosson  
31310 Latrape  
05 61 87 86 76  
[www.cosmetiques-cameline.fr](http://www.cosmetiques-cameline.fr)  
[patricia.lariguet@cosmetiques-cameline.fr](mailto:patricia.lariguet@cosmetiques-cameline.fr)

Des fleurs, du soleil, de la pluie, le chant des oiseaux, un héritage de savoir-faire, une vibration pour ce qui vit, une envie de faire du bien... sont les constituants des cosmétiques Caméline. 100% bio. 100% paysans.

À la ferme sur RDV, Boutique en ligne, Marché fermier de Latrape. Groupements d'achats, AMAP, magasins et boutiques : voir notre site "Où trouver les produits ?"

**f La Chèvrerie du Souleya**  
Fromages de chèvre frais, affinés ou aromatisés, briques provençales, cabrous et tommes

**Frank et Kyra Etelbert**  
Souleya De Bise  
31310 Bax  
06 32 86 23 31  
[contact@chevreerie-du-souleya.fr](mailto:contact@chevreerie-du-souleya.fr)  
[www.fermedesouleya.fr](http://www.fermedesouleya.fr)

Venez découvrir La Chèvrerie du Souleya où Franck et Kyra vous y accueillent. C'est en couple que nous avons décidé, en 2018, de créer notre chèvrerie et de transformer notre lait en bio avec le souci du bien être de nos animaux et du respect de notre environnement.

Marché Fermier de Latrape, marchés de Roquette (mercredi après-midi), Mauvaisin (jeudi soir), l'Esparscette à Toulouse le samedi.

Livraison jeudis et vendredis : voir détails sur notre site.

**f La Ferme de Taux**  
Élevage de vaches Gasconnes des Pyrénées et céréales bio, viande de veau et boeuf

**Christian, Benjamin et Camille Asna**  
Lieu-dit Le Plan - La ferme de taux  
09 350 Castex  
06 81 26 70 67  
[gaecab2c@gmail.com](mailto:gaecab2c@gmail.com)  
[www.gaec-ab2c.com](http://www.gaec-ab2c.com)

Une ferme familiale avec pour but de promouvoir l'élevage bovin nourris aux céréales bio et la vente directe issus de cet élevage. Au cours de la visite, vous aurez la chance de suivre une année de production à la ferme, pour l'élevage : naissance, sortie en pâture, départ en montagne ; et les cultures : préparation de la terre, semis, récolte.

Marchés : Auterive le vendredi, l'Esparscette à Toulouse le samedi, St Sulpice/Lèze le dimanche matin. Vente de colis dernière semaine de chaque mois.

**Burger Mc'Taux**  
steak haché de la ferme, pain artisan boulanger, fromage de vache Frites - Croutade

**f Observation des abeilles à travers une ruche vitrée. Dégustation des produits et exposition sur la vie des abeilles.**

**8 COMMINGES - PYRÉNÉES**  
Ferme de Coulédoux  
Élevage de vaches Tarines et cochons. Fromages au lait cru entier, charcuteries, myrtilles

**Céline Cuisinier et Nicolas Monchot**  
11A Couret Sud  
31 440 Coulédoux Boutx  
(suivre la direction de la station Le Mourtis)  
06 63 90 34 11  
[contact@fermedecouledoux.fr](mailto:contact@fermedecouledoux.fr)

Nous vous accueillons à la ferme de Coulédoux dans un cadre merveilleux, au cœur de la montagne Pyrénéenne proche de la station de ski du Mourtis et à 30km de l'Espagne. Nous produisons avec passion de belles tommes et des fromages frais, avec le lait que produisent nos vaches Tarines. Nous élevons également des cochons que nous transformons en charcuterie.

**f Ferme de Coulédoux**  
Vente à la ferme de 16h à 18h. Marché d'Aspet le samedi. Station du Mourtis, auberge de la Soulane, quelques épiceries...

**Visites de la ferme et de la fromagerie en période de lactation : 9h / 10h30 / 14h / 15h30 / 17h**

**Assiette paysanne ou goûter fermier avec nos produits**

**Horaires d'ouvertures et boutique en ligne sur notre site**

**9 Ferme des Pipès**  
Agneau, merguez, saucisses d'agneau, haché de mouton, miel

**10 Helen et Gael Munduteguy**  
3 Les Pipès  
31360 Castillon-de-Saint-Martory  
06 20 75 86 97  
[contact@lafermedespipes.fr](mailto:contact@lafermedespipes.fr)  
[www.lafermedespipes.fr](http://www.lafermedespipes.fr)

Installés en Comminges depuis 7 ans, Helen et Gaël vous accueillent à la Ferme des Pipès en tout début de conversion bio où leurs 250 brebis paissent sur une cinquantaine d'hectares de prairies naturelles et landes.

**f La ferme des Pipès**  
à la ferme sur commande et RDV - voir notre site. Livraison sur région toulousaine et Comminges. Marché de Castillon de St Martory.

**11 Ferme de Soubiane**  
Agneaux tarasconnais, porcs noirs, céréales

**Pascal Dambach**  
Coutray 31 420 Bouscan  
06 04 36 66  
[contact@fermedesoubiane.fr](mailto:contact@fermedesoubiane.fr)  
[www.fermedesoubiane.fr](http://www.fermedesoubiane.fr)

Élevage de porcs noirs et d'agneaux bio. Nous vous accueillons sur notre exploitation afin de découvrir notre modèle d'élevage à taille humaine et dans le respect de la nature.

Boutique en ligne, retrait à la ferme sur RDV, livraison sur Toulouse et France entière.

**f La poissonnerie**  
à la ferme le mercredi de 17h30 à 19h30. Marché de Pinsaguel.

**12 Espace-test agricole du Centième Singe**  
Jeunes pousses, plantes aromatiques et fleurs comestibles

**Guillaume Poiroux**  
Rue de la République  
31 120 Pinsaguel  
(site de la ferme du Poisson Maraîcher)  
06 02 16 66 93  
[guillaumepoiroux@gmail.com](mailto:guillaumepoiroux@gmail.com)

Entrepreneur à l'essai depuis novembre 2020, accompagné par l'association Le Centième Singe. L'objectif est de produire en agro-écologie des jeunes pousses, des plantes aromatiques et des fleurs comestibles pour la restauration.

Livraison et autres selon l'évolution du projet

**Rencontre et échange avec le 100e singe, tiers-lieu et incubateur agricole agroécologique autour de Toulouse.**

**13 Ferme de BordeBio**  
Légumes de saisons

**Florent Sassé**  
79 chemin des Izards  
31200 Toulouse  
05 62 72 02 90  
[www.lafemedebordebio.fr](http://www.lafemedebordebio.fr)

Au cœur de la ville de Toulouse, en bio depuis 35 ans vous pourrez découvrir une ferme maraîchère qui produit une large gamme de légumes sur 2,5 ha en vente directe

**f la ferme de bordebio**  
Magasin à la ferme : Du lundi au vendredi de 11h à 19h Le samedi du 9h à 18h

**14 Spiruline Tolosane**  
Spiruline

**Nicolas Fourtouil**  
Lieu dit L'Abreuvoir 31380 Bazus  
07 68 67 23 10  
[spirulinetolosane@gmail.com](mailto:spirulinetolosane@gmail.com)  
[www.spirulinetolosane.com](http://www.spirulinetolosane.com)

Connaissez-vous la spiruline et ses incroyables vertues nutritionnelles ? Savez-vous que nous la cultivons en France ? Venez découvrir la production artisanale de Spiruline Tolosane et son ambiance tropicale !

**f spirulinetolosane**  
Marchés de St Jean et L'Union. Magasins et boutiques : voir le site rubrique « Points de vente »

**Dégustations de préparation à base de spiruline**

**15 CADOURS**  
L'oasis des abeilles

**Thierry Cazemage**  
1736 Route d'Empérisson  
31 480 Caubiac  
06 85 06 31 01  
[thicazemage@gmail.com](mailto:thicazemage@gmail.com)  
[www.loasisdesabeilles.fr](http://www.loasisdesabeilles.fr)

À l'oasis des abeilles, je pratique une agriculture bio-énergétique dans le respect du vivant ainsi que des stages chamaniques, hormonisants et de bien-être. Les produits sont élaborés de façon respectueuse en agriculture biologique.

**f Apiculture chamanique et miel précieux**  
Marché de St Aubin (Toulouse) le dimanche matin

**Visite de la ferme et présentation des stages de bien-être avec le vivant**

**Samedi et dimanche : galettes de sarrasin, bière au miel**

**16 LÉGENDE PICTO**

Possibilité de pique nique sur place

Chiens interdits

Chiens autorisés si tenus en laisse

Je ne possède pas de toilettes pour les visiteurs

Ma ferme est accessible aux personnes à mobilité réduite

Activité / lieu de vente

Repas / Goûter / Casse-croûte

Animation / Stand

**17 DES FERMES ENGAGÉES ET EN RÉSEAU**

Ma ferme est certifiée Agriculture Biologique

Adhérente "Bienvenue à la ferme"

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie)

Mention Nature & Progrès, la bio associative et solidaire.

[www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

**18 En Jouantet**

Farines de blé, maïs, pois chiche, sarrasin

Lentilles et pois chiche

**CHRISTIAN CARBONEL**

Route d'Ardizas - « En Jouantet »

31 480 Cadours

06 80 54 80 75

[christian.carbone0769@orange.fr](mailto:christian.carbone0769@orange.fr)

La ferme en agriculture biologique utilise des techniques de culture sans labour, les couverts végétaux et l'agroforesterie pour produire des variétés anciennes de blé et de maïs. Nous prévoyons de transformer nos produits : farines (blé, maïs, pois chiche) et huiles (tournefs, colza, lin).

**f Magasin d'en jouantet**

Vente à la ferme les vendredis de 16h à 19h, conjointement avec le Jardin de Bel Air.

**Visite commentée de la ferme (10h30, 11h30, 15h et 16h)**

Jeux éducatifs pour les plus jeunes : reconnaissance des céréales

**20 Le jardin de Bel Air**