



Invitation de 9 heures à 19 heures
Montagne Noire

De ferme en ferme

Dimanche 3 octobre 2021

BIENVENUE DANS NOS FERMES !

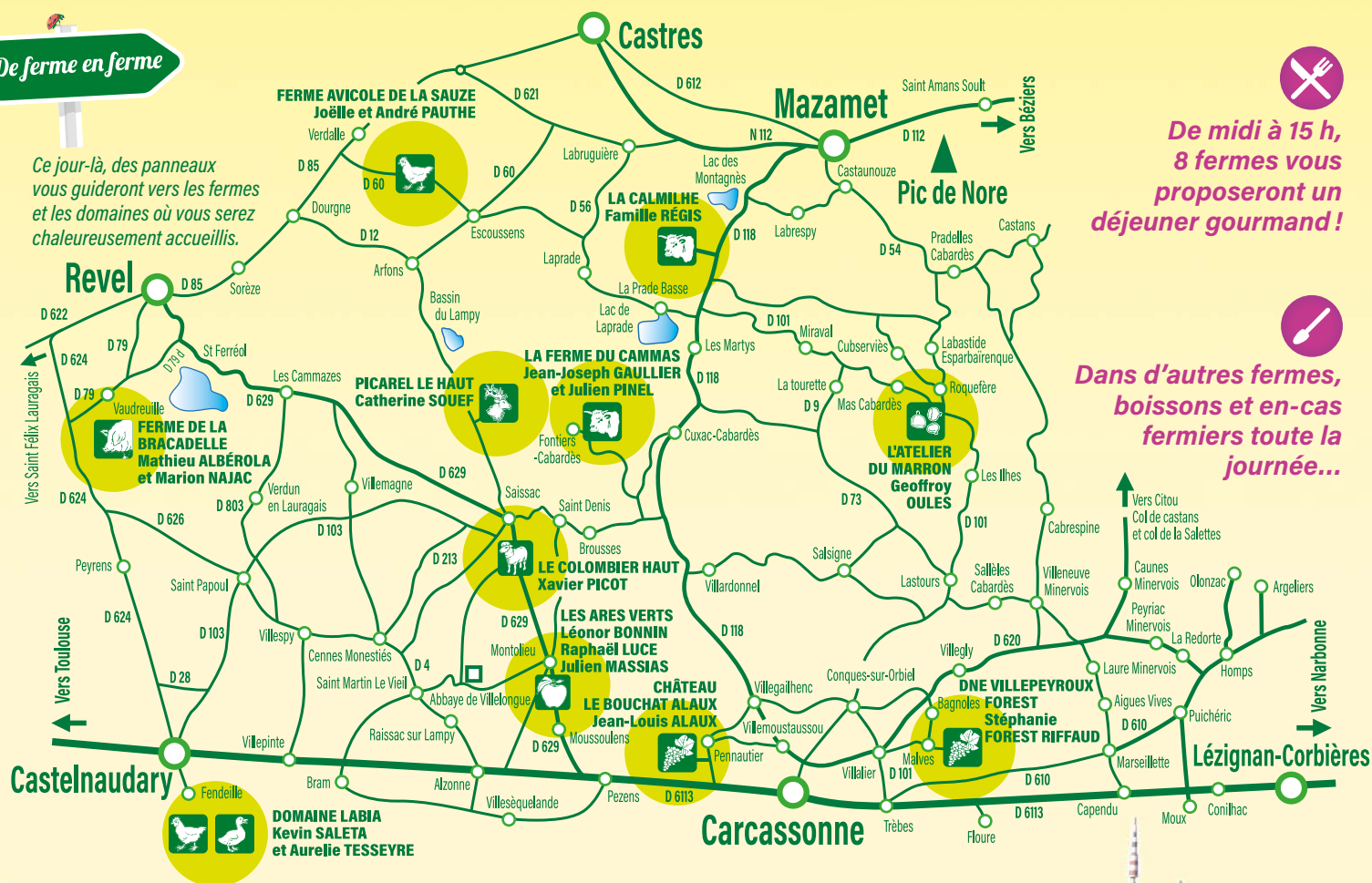
De Mazamet à Castelnau-d'Aud et Carcassonne, de Revel à Castres
11 fermes vous font partager toute la richesse de notre terroir.

Chaque jour c'est avec passion et ardeur que nous travaillons nos terres,
que nous passons du temps avec nos animaux, que nous observons l'évolution de nos cultures.
Chaque jour nous pensons à vous qui cherchez une alimentation de qualité.
C'est grâce à vous et à votre exigence que nous vous proposons des produits d'excellence.



De ferme en ferme

Ce jour-là, des panneaux
vous guideront vers les fermes
et les domaines où vous serez
chaleureusement accueillis.



**De midi à 15 h,
8 fermes vous
proposeront un
déjeuner gourmand !**



**Dans d'autres fermes,
boissons et en-cas
fermiers toute la
journée...**

**Comprendre, Goûter, Acheter
un vrai Produit de la Ferme...**



**Connectez-vous
au bon goût fermier !**

www.fermeenfermemontagnenoire.fr

De ferme en ferme Aude



BIENVENUE DANS NOS FERMES

Chaque visite guidée se termine
par une dégustation gratuite de
nos produits.

Les repas et encas sont
payants.



LE COLOMBIER HAUT Xavier PICOT

11 310 SAISSAC

☎ 06 81 87 85 24



www.agneau-du-colombier-haut.com
xavier.picot1@laposte.net

Élevage de brebis et d'agneaux.

Restauration et entretien d'espaces pastoraux en
moyenne montagne.

Au Colombier Haut, 700 brebis de races Blanche du
Massif Central et Suffolk sont élevées en plein air
entre prairies et sous-bois. Le vaste troupeau évolue
paisiblement dans un paysage bocager qui, face aux
Pyrénées, domine la plaine audoise. Herbe, foin, paille,
avoine, orge et triticales, produits sur l'exploitation,
constituent le menu des brebis et des agneaux. Dans les
prés bordés de haies de frênes et de chênes blancs, rien
ne vient troubler la très grande quiétude des animaux.

Visite guidée de la ferme.

Dégustation d'agneau grillé.

La viande des agneaux du Colombier Haut, nourris du
lait de leur mère, des céréales et foin produits sur
place, est très tendre et délicatement parfumée

CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX La Tuilerie 11 610 PENNAUTIER

☎ 04 68 47 30 03 ou 06 11 71 90 94

chateaualoux@gmail.com
www.bouchat-alaux.fr

Les chais de vinification du Château Le Bouchat sont
situés au domaine de la Tuilerie à Pennautier, sur les
premiers contreforts de la Montagne Noire, aux portes
de la cité de Carcassonne.

La visite se déroulant pendant les vendanges, vous
serez les témoins privilégiés du travail des vignerons.
Horaires visites : 10 h ; 11 h ; 14 h 30 ; 15 h 30 ; 16 h 30.

Dégustation des vins du domaine, Blancs, rosés,
rouges, Cabardès, Minervois et autres vins de cépages...

Vous découvrirez la richesse aromatique et la complexité
des grands vins du domaine. Jean-Louis et Florence
Alaux proposeront toute la journée une dégustation
gourmande composée de volailles, charcuteries et
fromages qui vous permettra de découvrir de nouvelles
alliances entre mets et vin de la Montagne Noire.



DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST Stéphanie FOREST RIFFAUD Hameau de Villepeyroux 11 600 MALVES EN MINERVOIS



☎ 04 68 24 77 40 ou 06 85 30 85 40

www.villepeyroux-forest.fr
contact@villepeyroux-forest.fr

Aux portes du Minervois, notre vignoble familial
en conversion Agriculture Biologique, s'épanouit
entre landes et pinèdes sous l'influence du climat
méditerranéen.

Nous vous invitons à découvrir les vins de ce lieu,
riche de deux mille ans d'Histoire. Produits, élevés et
mis en bouteille à la propriété, ils sont un véritable
trait d'union entre tradition et modernité.

Tous nos cépages expriment fièrement leur
appartenance à un terroir d'exception. Remontez le
temps avec nous et découvrez l'histoire du vin, de la
plantation de la vigne à la mise en bouteille.

Des mini-vendanges sont proposées pour vos
enfants à 11 heures et à 14 h 30 : récolte, pressoir et
dégustation !



LA FERME DE LA BRACADELLE Mathieu ALBÉROLA & Marion NAJAC La Bracadelle Haute 11 400 LABÉCÈDE-LAURAGAIS



☎ 07 61 26 41 00 ou 06 15 96 74 95

facebook.com/FermedelaBracadelle/
ferme.labracadelle@gmail.com

Élevage de Porcs Noirs Gascons en plein air.

À 5 minutes de Revel et du Lac de Saint-Ferréol, venez
découvrir notre petite Ferme où nous élevons des
Porcs Noirs Gascons en plein air sur 12 ha et des poules
pondeuses en plein air avec leur poulailler mobile
INNOVANT !

L'ensemble de nos animaux sont nourris aux céréales
produites à la ferme et les cochons consomment en
plus des glands et châtaignes dans le bois. Nous serons
heureux de vous accueillir et vous faire découvrir notre
production : viande fraîche et charcuterie de porc noir
gascon, œuf, savon corps et vaisselle à base de saindoux
(gras de porc).

Des visites auront lieu tout au long de la journée
ainsi qu'une démonstration de « fabrication de nos
savons ».

De nombreux animaux présents à la ferme (cochons,
poules, cheval, lapins, brebis...).

Attention : la ferme se trouve juste à côté du village
de Vaudreuille et pas à Labécède.

Retrouvez les fermiers de la
Montagne Noire et téléchargez
le dépliant De ferme en ferme
sur notre nouveau site Internet
(en construction) :

www.fermeenfermemontagnenoire.fr





L'ATELIER DU MARRON

Geoffroy OULES

Miellerie

**Zone Artisanale de Massefans
11380 MAS-CABARDÈS**

☎ 09 86 12 14 38

info@atelier-du-marron.com

facebook.com/atelierdumarron

Culture du châtaignier, spécialités à base de châtaignes et apiculture. **En plein cœur de la Montagne Noire, visite de l'atelier de transformation des châtaignes.**

Geoffroy Oulès et sa famille vous expliqueront la culture du châtaignier, les techniques d'élaboration de la crème de marrons, des marrons au naturel, du sirop de châtaignes mais aussi il présentera des nouveautés: la purée et la soupe de châtaigne. Présentation des différentes variétés de châtaignes, de la lutte biologique contre le cynips du châtaignier.

Dégustation de la crème de marrons, des spécialités à base de châtaignes et des produits de la ruche.



DOMAINE LABIA

**Kevin SALETA &
Aurélien TESSEYRE**

« Labia », 11 400 FENDEILLE

☎ 06 24 15 12 47 ou 06 17 67 52 46

saletakevin@yahoo.fr

Venez découvrir un élevage de poulets, canards, pintades, chapons, oies et dindes à proximité de Fendeille dans notre parc ombragé à LABIA. Vous pourrez également déguster nos multiples produits élaborés à la CUMA de Salles sur l'Hers.

En famille ou entre amis, passez une agréable journée dans nos fermes pour découvrir des produits artisanaux.



LA CALMILHE

Famille RÉGIS

81 200 MAZAMET

☎ 05 63 61 90 38

www.ferme-de-la-calmilhe.fr

lacalmilhe@yahoo.fr

Au cœur de la Montagne Noire, nous vous invitons à découvrir notre troupeau de vaches limousines avec leurs veaux au pâturage. Vous serez accueillis dans l'ancienne grange où vous pourrez visionner un film retraçant la vie de la ferme tout au long de l'année. De là, nous ferons ensemble une visite guidée pendant laquelle nous vous présenterons nos techniques de travail et répondrons à toutes vos questions. Une dégustation gratuite de viande et des produits à emporter vous seront proposés.

Vente directe toute l'année, livraison à domicile sur commande.

Adhérent à la charte des bonnes pratiques d'élevage et au Label Rouge.

Suivez-nous sur : www.facebook.com/fermedelacalmilhe.fr



PICAREL LE HAUT

Catherine SOUEF

Picarel le haut

11 310 SAISSAC

☎ 04 68 24 44 08

www.picarel-cerf.com

catherine.souef@wanadoo.fr

Élevage de biches et de chevaux pur-sang arabes.

À Picarel, vous pourrez rencontrer un troupeau de cerfs rouges, biches et faons, et également une quinzaine de chevaux de tous âges. Cette centaine d'animaux vit en plein air, entre prairies, landes et bois, regroupés ce jour-là dans des parcs où vous pourrez les voir de près.

Présentation de la biologie et des méthodes d'élevage du cerf, des chevaux.

Dégustation de viande de daguet, jeune cerf de 18 mois, terrines et saucisson de cerf.

REPAS Service de Midi à 15 h.

DIMANCHE À MIDI SUR RÉSERVATION

LA CALMILHE Famille RÉGIS ☎ 05 63 61 90 38

Menu à 15 € : Grillade de Taurillon ou Daube de Taurillon accompagnées de frites maison, fromage, pomme, vin et café compris. N'oubliez pas vos couverts !

LA FERME DE LA BRACADELLE Mathieu ALBÉROLA & Marion NAJAC ☎ 07 61 26 41 00

Menu 20 € : Charcuteries de porcs noirs Gascons et salade composée, saucisse de porc noir Gascon grillée et gratin dauphinois, fromage et flan aux œufs caramel, 1 verre de vin.

FERME DE LA SAUZE Joëlle et André PAUTHE

☎ 07 83 53 17 35 / 06 81 67 21 67

Menu à 18 € : Assiette gourmande: foie gras, magrets séchés, galantine de volailles, gésiers confits, salades, tomates. Dessert: fromage, gâteau d'Escoussens, compote. Vin compris, rouge et rosé.

LES ARES VERTS Léonor Bonnin,

Raphaël LUCE & Julien MASSIAS ☎ 04 68 24 80 93

Pique-nique bio 12 € : Empanadas de légumes, falafels, pita et crudités de la ferme, dessert de pommes, boisson.

Sur réservation, ici : www.lesaresverts.fr

CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX ☎

☎ 04 68 47 30 03 / 06 11 71 90 94

Menu à 26 € - salles climatisées -

Mises en bouche; bouchée à la reine aux ris de veau; Sauté de porc sauce blanquette, pomme de terre individuelle gratinée à la crème de fromage; assiette de fromage; pomme confite en feuille de brick crème caramel à la fleur de sel; café accompagné de sa verrine mousse de café spéculos aux copeaux de chocolat blanc. Vins cachetés compris.

Menu enfant : 12 €.

Dans la limite
des disponibilités
N'oubliez pas
vos couverts !

SANS RÉSERVATION

LE COLOMBIER HAUT Xavier PICOT

☎ 04 68 24 45 89 / 06 81 87 85 24

Formules de 7 à 15 €. Limité à 300 pers.

Viande d'agneau grillée, merguez 100 % brebis, fromage de chèvre du Colomby, yaourt fermier, pomme de Citou, vin du château Le Bouchat Alaux, café.

DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST ☎

Stéphanie Forest RIFFAUD

☎ 04 68 24 77 40 / 06 85 30 85 40

Formule assiette composée à 10 €

Charcuterie ou merguez de brebis, fromage vache et chèvre, pain, salade, pomme et verre de vin.

Formule sandwich et verre de vin à 3,50 €.

N'oubliez pas vos couverts !

DOMAINE LABIA

Kevin SALETA et Aurélien TESSEYRE

☎ 06 24 15 12 47 / 06 17 67 52 46

À partir de 11 € : Foie gras, rillettes, galantines, cuisse de canard confite, magrets de canard et émincés de poulet grillés. Boissons comprises.

Assiette découverte à 13 €.

... SUR LE POUCE TOUTE LA JOURNÉE

L'ATELIER DU MARRON Geoffroy OULES ☎

☎ 06 07 54 86 41 / 09 86 12 14 38 - **Goûter à la ferme**

Crêpes fourrées à la crème de marrons ou au miel : 3 €. Boissons : jus de pommes, ou café ou thé bio : 1 €.

DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST ☎

Stéphanie FOREST RIFFAUD ☎ 04 68 24 77 40

Vin chaud et gâteau au chardonnay, à partir de 2 €.

LA FERME DU CAMMAS Julien PINEL et Jean Joseph GAULLIER ☎ 06 24 71 55 44 / 06 61 34 26 05

Assiette charcuterie fromage vin rouge, faisselle avec sa confiture ou crème de marrons, chocolat chaud si mauvais temps. À partir de 2 €.

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 ARES VERTS
Léonor BONNIN,
Raphaël LUCE, Julien MASSIAS
Face à la piscine municipale
11 170 MONTOLIEU



☎ 04 68 24 80 93

lesaresverts@gmail.com

Venez connaître l'envers du décor aux Ares Verts : nos pommiers sont lourds de fruits et nos jardins maraîchers en pleine production de fin d'été, de la pépinière aux serres et champs.

Participez à une visite guidée pour en apprendre plus sur nos cultures bio !

À la vente, retrouvez nos pommes nos légumes, jus et spécialités végétales.

NOUVEAUTÉS :

● Cette année, nous vous proposons un repas métissé : recettes du monde autour de nos pommes et légumes bio.

● Les enfants de plus de 5 ans auront leur propre balade-atelier à la découverte des secrets des ares verts ! Ils repartiront avec leur création...

5 € la balade-atelier, tarif familial proposé.

Départs : 10 h, 11 h 30, 13 h 30, 15 h, 16 h 30.

Places limitées, réservation au 06 81 57 62 82.

Du plaisir pour tous, de la convivialité et de bons produits bio : passez nous voir !

Avec le soutien



LA FERME DU CAMMAS
Jean Joseph GAULLIER
& Julien PINEL



Cammas de Bonnet
11 390 FONTIERS CABARDÈS

☎ 06 61 34 26 05 ou 06 24 71 55 44

fermeducammas@gmail.com

Venez découvrir notre ferme familiale. Nous fabriquons du fromage à partir du lait de nos 10 vaches nourries au foin et à l'herbe. Veaux, cochons et chiens égayeront votre visite avec vue sur les Pyrénées si le temps le permet. Visite avec un film sur une journée à la ferme et dégustation de nos produits.

FERME AVICOLE DE LA SAUZE
Joëlle & André PAUTHE
La Sauze
81 290 ESCOUSSENS

☎ 06 81 67 21 67
 ou 07 85 53 17 35



À la Sauze, ferme tarnaise traditionnelle bâtie en grès de Navès, entre vergers et champs de céréales, poulets roux, chapons, canards gras, pintades et canettes de barbarie sont élevés en plein air dans le respect des rythmes naturels. En bordures d'un ruisseau et d'une haie de frênes, visite des parcs où déambulent paisiblement les volailles nourries de maïs et de triticale produits exclusivement sur l'exploitation. Présentation des techniques d'élevage. Dégustations de poulets, pintades et canettes rôtis à la broche, de magrets et de confits de canard.

Ce jour-là, présentation d'un troupeau de limousines avec leurs petits veaux, nourris à l'herbe, au foin et aux céréales.



Carnet de route



Comprendre, Goûter, Acheter un vrai Produit de la Ferme...