

Dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault

De ferme en ferme

Vendredi 1^{er} mai 2026

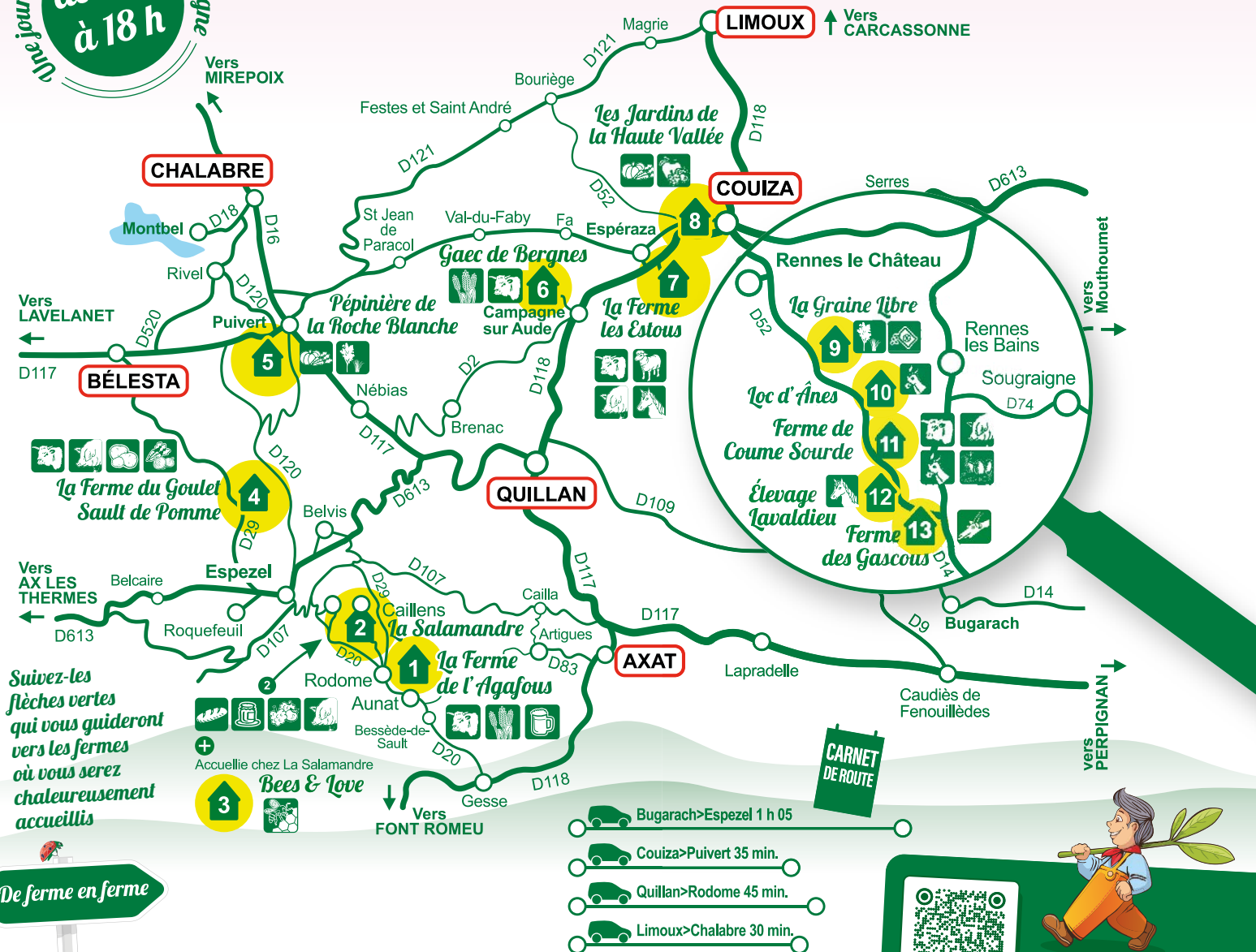
Participez au tirage au sort, 2 paniers garnis de nos produits à gagner !
Où que vous passiez le jour « De ferme en ferme » déposez votre bulletin de participation...

Bienvenue chez nous !

Vous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous sommes heureux de vous faire découvrir la diversité de notre agriculture. 12 fermes et une coopérative de la Haute-Vallée de l'Aude et du Pays de Sault vous invitent à déguster leurs produits, ils vous attendent pour partager leur passion et leur métier.

Des paysages variés, des productions et des saveurs pour tous les goûts, notre agriculture vous nourrit. Pour consolider ce lien particulier, venez vous promener de ferme en ferme.

Une journée conviviale à la campagne
de 10 h à 18 h



Suivez les flèches vertes qui vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis

De ferme en ferme



Renseignements
www.fermiers-audois.fr
De Ferme en Ferme Aude

Visiter, comprendre, goûter et soutenir l'agriculture locale !...



MARGOT MORISOT

La Ferme de l'Agafous

Le village

11140 Rodome

Tél. : 06 45 08 91 01

morisotmargot@gmail.com

Facebook : La Ferme de l'Agafous

Margot élève des vaches Black Angus et brasse ses céréales et son houblon. Venez découvrir la bière l'AGAFOUS, la brasserie, les procédés de transformation et la culture du houblon. Vente de bières et de viande Black Angus.

Pour déjeuner De 12 h à 14 h : pain-saucisse gourmand. Toute la journée : crêpes à la bière et gaufres tiégeoises.

Animi Visites guidées de la brasserie et de la houblonnière.



GENEVIÈVE & MARC CLAIR

Fournil, Ferme auberge

La Salamandre

Hameau de Caillens

11140 Rodome

Tél. : 06 84 13 17 70

Facebook: FournilFermeAubergeLaSalamandre

La Salamandre est une ferme biologique du plateau de Sault, en polyculture-élevage. Nous cultivons principalement des céréales. Vous y découvrirez les rouages de la meunerie, la fabrication du pain au levain à l'ancienne et la magie du four à bois romain. Mais aussi, au détour d'une parcelle maraîchère, nos vergers de pommiers et de petits fruits rouges, nos trois petits cochons, et la vue imprenable sur le pic de Madres.

Pour déjeuner À l'abri, dans une ambiance musicale, buvette à partir de 11h. Menu bio et de saison autour du miel et des produits de la ferme, 20 €/personne. Réservation par téléphone 06 84 13 17 70.

Animi Démonstration de boulangerie, visite de la meunerie, flâneries autour de la ferme, dégustations.



EMMA COWLEY

Bees & Love

2 Grand'Rue Besse

11300 Festes-et-Saint-André

06 27 81 82 65

emma.cowley11@gmail.com

Installée à Festes-et-Saint-André, je pratique une Apiculture Paysanne, éthique et durable, conformément au Cahier des Charges Nature et Progrès. Ma centaine de colonies, de race locale et rustique, transhume des Corbières au Pays de Sault. C'est d'ailleurs à la Salamandre à Rodome que vous me trouverez ce 1er mai. J'ai à cœur de vous faire découvrir l'organisation secrète et fascinante des abeilles avec leur vulnérabilité, pour vous encourager à changer vos habitudes alimentaires, pour soutenir des pratiques agricoles plus vertueuses, pour le bien commun de demain.

Animi Dégustation pédagogique des miels, une belle palette de saveurs émerveillera vos papilles gustatives. Animation quasi gesticulée autour d'une ruche de présentation !



ÉLODIE, ANAÏS & 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, la famille Artigues et Anaïs! 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.

Pour déjeuner Repas abrité à la grange (servi toute la journée) : Carpaccio de Bœuf 8 €. Blanquette de veau accompagnée de pommes de terre grenailles 13 €. Crêpes. Mais également : planche de charcuterie, de fromage & Vin.

Animi Ambiance musicale à la grange. Visite de la ferme toute la journée. La soirée continuera avec un repas-concert à 20 h !



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 maraîchers, les plants potagers s'épanouissent dans le respect du maraîchage 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, Yodeline 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.



DAPHNÉ & SYLVAIN MERVOYER

Gaec de Bergnes

11260 Campagne sur Aude

Tél. : 06 18 42 41 02

mervoyer@bergnes.com

www.bergnes.com

Facebook : gaecdebergnes

Depuis presque 20 ans, sur les hauteurs de Campagne sur Aude, Sylvain et Daphné s'occupent du troupeau de vaches Aubrac familial. Le 1er Mai, les mères et leurs petits nés cet hiver seront dans les prés, en compagnie de nos taureaux. Dans notre bâtiment, quelques vaches, génisses et taurillons seront à l'engraissement avec notre foin bio.

Pour déjeuner Repas Dans la grange, Burger bio aux saveurs orientales, 8 €. Buvette.

Animi En plus de la visite guidée de la ferme, l'association Arbres et Paysages 11 (www.ap11.fr) présentera les enjeux du lien entre arbres et agriculture. Des visites de notre haie fruitière et de notre parcelle d'arbres fourragers sont proposées à 10h30 et 14h30 (durée : 1h30 à 2h).



7



MICHEL LAFFONT

La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs
11260 Espéraza
Tél.: 06 37 12 26 69
laffontmichel@yahoo.fr
Instagram: la_ferme_les_estous



La ferme familiale les Estous vous accueille pour partager tout au long de cette journée, une passion commune autour d'une filière élevage, plus que jamais fragilisée au travers des derniers événements sanitaires et commerciaux à venir : « Aujourd'hui, beaucoup d'entre nous ont pris conscience des enjeux environnementaux, économiques à soutenir une production locale, plus largement rattaché et indissociable à l'identité d'un territoire, qu'il appartient dès à présent de consolider ».

Pour déjeuner De la fourche à la fourchette, Poke Bowl sous différentes déclinaisons: Fricassée de porc frites 13 €. Tripes de bœuf frites 13 €. Steak haché frites 10 €. Boisson 3 €. Café et pousse café offert. * Réservation conseillée, service non stop.

Anim' Ambiance musicale avec EL ROMANO & STEFANO.



8



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 !

Anim' Découvrir ce qu'est le Projet Alimentaire Territorial de la haute vallée, porté et animé par la maison paysanne de l'Aude !



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!*

● *Attention, pour les fermes 9, 10, 11, 13 : tout le monde se retrouve pour un repas commun à la ferme 12 «Élevage Lavaldeieu» ! (voir page 4)*

Nos conseils fermiers

● *Apportez une glacière pour emporter nos bons produits!*

● *Pensez à co-voiturer, amenez vos amis !*

● *Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant...*

Le SouRiant



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



20 ans à cultiver le lien entre vous et nous

Depuis maintenant 20 ans, les fermiers de la Haute Vallée de l'Aude et du Pays de Sault participent à l'opération **De ferme en ferme**.

Une manifestation engagée pour vous faire découvrir, goûter et apprécier les productions locales.

Acheter à deux pas de chez vous, manger bon et manger sain : voilà ce que nous défendons au quotidien.

Votre présence, votre fidélité, votre soutien aux femmes et aux hommes, fermiers de la Haute Vallée de l'Aude et du Pays de Sault, sont la plus belle des récompenses... et le plus beau des cadeaux pour cet anniversaire des 20 ans !



De ferme en ferme 2026

Dimanche 31 mai en Piège Razès,

Dimanche 14 juin en Val de Dagne,

Dimanche 6 septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois.



SYBILLE & THIERRY STRUB

La Graine Libre

La Maurine, 11190 Couiza

Tél. : 06 61 69 42 85

graine-libre.com

contact@graine-libre.com

Entre Sougraigne et Rennes-le-Château, nous cultivons depuis plus de dix ans des semences biologiques et reproductibles. Nous proposons aussi des plants potagers, floraux et aromatiques. Grande nouveauté cette année : une gamme de produits transformés issus de nos récoltes 2025, à goûter sur place. Venez découvrir la richesse de la biodiversité au travers des nombreuses variétés présentées, de la semence au plant.

Côté gourmand Café et thé offerts, gâteaux et pizzas faits maison pour accompagner votre visite.

● À midi, rendez-vous au domaine de Lavaldieu pour un repas commun avec les fermes voisines.

Animi Présentation du métier d'artisan semencier à 10h et 15h (35 min.). Toute la journée : visite de la serre, explications et conseils pour les jardiniers. Vente sur place de semences, de plants et de transformations.



JACQUELINE & MATTHIEU GOOSKENS

Ferme de Coume Sourde

11190 Rennes le Château

Tél. : 06 42 04 26 99

laferme@coumesourde.com

Le GAEC de Coume Sourde est une ferme familiale qui développe l'agriculture régénératrice depuis 2002. Pendant ce tour de ferme, découvrez les grands principes de cette agriculture qui mêle sagesse ancestrale et innovation. Rencontrez nos vaches angus, nos cochons Kune-Kune et nos poules ponduses, tous en éco-système grâce au pâturage tournant.

● À midi, rendez-vous au domaine de Lavaldieu pour un repas commun avec les fermes voisines.

Animi 10h-12h & 15h-17h : Tour de Ferme. Entre 12h & 15h : mini-ferme au point repas.



RACHEL COOPER

Élevage de Lavaldieu

Lavaldieu 11190 Rennes-le-Château

Tél. : 06 76 31 17 86

cooper.rachel011@gmail.com

Venez visiter notre élevage de chevaux et poneys de sport. De la vie de troupeau au travail, découvrez la vie d'un futur cheval de sport. Vous découvrirez aussi notre petite ferme pédagogique et notre petit atelier apicole. Animation toute la journée.

Animi Animation mini Ferme.

Pour déjeuner : Repas en commun

Rendez-vous au domaine de 12h à 14h pour un repas commun avec la Ferme des Gascous, la ferme de Coume Sourde, la Graine Libre et Loc d'Ânes.

Sur réservation, repas bio local et gourmand avec les produits de nos fermes. Entrée plat dessert (option végétarienne) 20€ Enfants < 11 ans 10€. Réservation au 07 52 06 51 09.



HANNAH WÜST

Loc d'Ânes

Coume Sourde (lieu-dit)

11190 Rennes-le-Château

Tél. : 07 52 06 51 09

infos@locdanes.fr

www.locdanes.fr

Bienvenue dans le monde des ânes ! LOC D'ÂNES est un élevage d'ânes de toutes les couleurs qui propose des balades et des randonnées pour tous dans notre magnifique région !

Côté gourmand Café et thé offerts, gâteaux faits maison pour accompagner votre visite.

● À midi, rendez-vous au domaine de Lavaldieu pour un repas commun avec les fermes voisines.

Animi 10h : Découverte de la vie des ânes, de leurs particularités ; 11h : Présentation de la randonnée avec un âne. 12h-14h : Mini Ferme dans la zone repas. 15h : Show de présentation des ânonnes de un an.

Organisé par



Avec le soutien de



En partenariat



Animations



ARBRES ET PAYSAGES 11



MARIE & THOMAS SODKIEWICZ

La Ferme des Gascous

11190 Bugarach

Tél. : 06 76 95 33 65

enviedeferme@gmail.com

Venez découvrir notre exploitation caprine bio à Bugarach. À l'occasion de « ferme en ferme », nous ouvrons les portes de la chèvrerie et du laboratoire de transformation. Au programme : rencontre du troupeau, explication de la conduite de l'exploitation, dégustation et vente directe.

● À midi, rendez-vous au domaine de Lavaldieu pour un repas commun avec les fermes voisines.

Animi Au programme - démonstration de traite de 10h à 11h - démonstration de transformation de 10h à 12h - animation enfant.