



INVITATION

Du littoral à la garrigue
Narbonnais - Corbières - Minervois

Un dimanche à la campagne
de 10 h
à 18 h

De ferme en ferme Dimanche 1^{er} septembre 2024



Entre la mer e la garriga...

Nous, femmes et hommes de la terre, sommes réunis autour des valeurs de l'agriculture paysanne et de l'humain, de partage, de qualité. Venez partager un moment convivial autour de nos produits : Huile d'olive, viande d'agneaux, de chevreaux, de taureaux Camargue, vins et bières, fruits et légumes, fromages de chèvres, miel, pois chiches et lentilles, plantes aromatiques et huiles essentielles, sirops, cosmétiques, laine...

Venez visiter nos fermes
Découvrir nos savoir-faire
Déguster les vrais produits fermiers



De ferme en ferme

Suivez les flèches

Ce jour-là, pour signaler chacune de vos haltes, des panneaux vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis...

Déjeuners fermiers de midi à 14 h.
En-cas, Petits-déjeuners, desserts, goûters...

 Ensemble protégeons la garrigue
Nos zones naturelles sont très sensibles au risque d'incendie, merci de respecter les précautions d'usage dans les fermes concernées. (certaines seront non-fumeur pour des raisons de sécurité)

Connectez-vous
au bon goût fermier !
www.fermiers-audois.fr
De ferme en ferme Aude





LES ROUMANISSES

De Nicolas Albert

Route de Bize
11200 MAILHAC
Tél.: 06 30 70 69 57
nicolas@lesroumanisses.fr
www.lesroumanisses.fr
Facebook / Les Roumanisses

Émerveillé par la diversité et la richesse des Plantes Aromatiques et Médicinales, j'ai créé Les Roumanisses en 2010, domaine de 8 hectares, cultivé en agriculture biologique. Je mets tout en œuvre pour garantir des Huiles essentielles et des Hydrolats de qualité. De la semence à l'essence et sans aucun intermédiaire, je cultive des espèces adaptées au climat méditerranéen. Vous pourrez partager ma passion pour la culture de ces plantes, leur histoire et les secrets de la distillation.

Démonstrations de distillation: à 10 h, 14 h et 16 h.

Tables et chaises disponibles pour le pique-nique.



GAEC FERME DE MILGRANA

De Jacques Puigdemont

Le Reganil Route de Pouzols
11200 PARAZA
Tél.: 06 85 14 05 36

Né dans les pommiers, j'ai grandi au milieu des vignes. En 2017, je décide de planter 2000 grenadiers en agriculture biologique. Sur les 6 hectares que j'exploite, je fais du maraîchage dans mes vergers (pommes de terre, patates douces et courges). Je vous ferai partager ma passion pour ce fruit aux multiples vertus.

Visite du verger de grenadier avec un guide nature, prévoir de bonnes chaussures (2 km aller) 10 h et 14 h (renseignements au 06 84 43 82 30).

● Sur réservation, saucisse-frites maison avec pommes de terre de la ferme, fromage du circuit, boisson: 15 €.



CHÂTEAU DE LUC

De la Famille Fabre

avenue Jean Moulin
11200 LUC SUR ORBIEU
Tél.: 04 68 27 10 80
oenotourisme@famille-fabre.com
www.famillefabre.com
Facebook: Famille Fabre Vignerons
depuis 1605, Grands Vins du Languedoc

Venez découvrir l'aventure du Midi Viticole chez une famille de vignerons depuis 1605. Nous serons heureux d'échanger avec vous sur l'agriculture biologique (depuis 1991), la biodiversité (agroforesterie, protection des oiseaux etc.), et de vous faire déguster notre sélection de vins parmi 20 cépages.

10h30: Découverte de la cave souterraine du XIV^e siècle et dégustation de vins de macération orange et rouge élevés en fûts.

11h30: Dégustation de moûts et vins bourrus, explications sur la fermentation.

12 h: Déjeuner gourmand de saison avec Maison Goodman, 100 % bio et local.

14h30: Dégustation de moûts et vins bourrus, explications sur la fermentation.

15 h: Balade biodiversité dans le parc du Château; confection d'hôtel à insectes pour les enfants avec les végétaux ramassés en chemin.

16 h: Découverte de la cave souterraine du XIV^e siècle et dégustation de vins de macération orange et rouge élevés en fûts.

Dégustation et vente de vin toute la journée.

Jeux en bois géants de Ludule pour les enfants.

● Déjeuner gourmand avec Maison Goodman: 12 € le menu, 10 € le plat local de saison, 4 € la part de gâteau du chef.
À savourer avec les vins de la Famille Fabre!

Tombola

● Participez au tirage au sort de la Tombola gratuite... Paniers garnis de nos produits à gagner!

& Petits conseils fermiers pour la journée:

- Prévoyez des couverts pour le repas
- Gardez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits: soyez courtois au volant
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais



DOMAINE LES CASCADES

De Laurent & Sylvie Bachevillier

4 bis Avenue des Corbières
11220 RIBAUTE
Tél.: 06 88 21 84 99 / 06 89 10 42 36
www.domainelescascades.fr
domainelescascades@yahoo.fr
Facebook / domainelescascades

Nous avons créé le Domaine les Cascades en 2010. Nos 6 hectares de vignes dans les Corbières sont travaillés en permaculture. Nous produisons des vins blancs, rosés et rouges. En complément, nous fabriquons également des bières artisanales.

Nous vous invitons à venir déguster notre gamme et à visiter la houblonnière du domaine. Des ateliers d'initiation vous feront découvrir les différentes matières premières utilisées pour la bière, dont les malts et les houblons.



GAEC MIELLERIE DES CLAUSES

D'Hélène & Laurent Poloni

Hameau les Clauses
11200 MONTSERET
Tél.: 04 68 43 30 17
mielleriedesclauses@wanadoo.fr
www.miellerie-des-clauses.com

Au cœur du Pays Cathare, dans le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, depuis 40 ans la Miellerie Des Clauses vous invite à découvrir un monde fascinant et mystérieux, à partager une histoire, des passions et un savoir-faire ancestral. Vous retrouverez les goûts de votre enfance ainsi que les senteurs méditerranéennes.

Dans un espace dédié à la découverte de l'abeille, l'apiculteur ouvrira une ruche pour vous permettre d'observer ses habitantes. Départ des visites: 10h30; 11h30; 14h30; 15h30; 16h30; 17h30.

Dégustation et présentation des produits fabriqués sur place, toute la journée.



CHÂTEAU SAINT-ESTÈVE

De la Famille Latham

11200 THÉZAN DES CORBIÈRES

Tél.: 04 68 43 32 34

contact@chateau-saint-esteve.com

www.famillelatham.com

Facebook / saintesteve

Situé au cœur d'une pinède centenaire, nous vous accueillons au Château, véritable havre de paix, pour déguster nos vins en Cru Boutenac et en Corbières.

Animations:

- **Pour petits & grands: animation organisée par une passionnée des plantes**, venez découvrir la biodiversité entre vignes et espaces naturels et repartez avec votre herberier 100 % garrigue...! Départs des visites: 10h15 - 11h30

- **Pour les enfants:** Venez ramasser, presser et déguster votre jus de raisin... 11 heures - 15 heures

- **Visite du domaine**, du chai et de la cave + dégustation de moût de différents raisins... Départs des visites: 11 heures - 13 heures - 14 heures - 15 heures - 16 heures

● **Adulte:** Grillade aux cèpes de vignes de Magret de Canard avec accompagnement de saison + Dessert fait maison + Raisins: 15 €; ou de Saucisse savoureuse avec accompagnement de saison + Dessert fait maison + Raisins: 13 €.

Enfant: Grillade avec accompagnement + Dessert fait maison + Raisins: 9 €. Réservation Conseillée.

Menu Végétarien: 13 €. Réservation obligatoire!

Profitez des arbres ombragés et de la fraîcheur du bassin autour d'une ambiance musicale.



LA CABANE DU BERGER

D'Emmanuelle Bernier

Accès par Thézan des Corbières

Domaine du Sault

Tél.: 06 09 38 68 74

www.lacabaneduberger.net

manubernier@yahoo.fr

Facebook / la cabane du berger

Perdue en pleine Garrigue, la cabane du Berger vous accueille toute la journée pour une visite familiale entre les lavandes et les animaux de la ferme.

Dégustation des produits, visite de la ferme, animations pour les enfants et les plus grands, musique. À 16 heures: découverte de la musique des plantes.

La cigarette n'est pas autorisée l'été en forêt ni en garrigue: un espace fumeurs sécurisé est prévu sur la ferme. Accès véhicules réservé aux handicapés et personnes âgées. Les chiens attendent à l'ombre de la forêt que leurs humains visitent la ferme.

Accès à pied depuis le parking du Domaine de Sault, 20 min. de marche, prévoir de bonnes chaussures, chapeau et bouteille d'eau.

● **Repas paysan sur réservation: hamburger fermier 10 €.**



Ferme accueillie



SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

De Emmanuel Rousseau

Producteur de spiruline à Pradelles en Val, vous pourrez découvrir mon stand sur la ferme d'Emmanuelle Bernier. Je cultive artisanalement de la spiruline depuis 2014 sur une ferme de taille modeste (450 m² de bassins). À tous les stades de la culture, j'ai fait des choix pour une spiruline de qualité: eau de source, récolte manuelle, séchage à basse température (ne dénature pas le produit final), épuration des milieux (plus grande longévité des bassins). Production certifiée Ecocert « Spiruline écologique » depuis 2020.

Sur mon stand, vous pourrez découvrir toutes les étapes de culture et récolte de la spiruline, observer la spiruline au microscope, déguster quelques recettes « maison » et découvrir mes produits.

Tél.: 06 11 61 56 35

contact@spiruline-valdedagne.fr

www.spiruline-valdedagne.fr



FERME DU MONTAGUT

De Stéphanie & Guillaume Portal

Prat de Ma

11200 THÉZAN DES CORBIÈRES

Tél.: 06 42 74 33 44 / 06 70 51 42 22

fermedumontagut@yahoo.fr

Facebook / La ferme du montagut

Venez découvrir notre vie d'éleveurs de chèvres et de fromagers pour l'émerveillement de vos yeux et papilles avec le lait, la faisselle, le frais, le mi-affiné, le sec ainsi que la tomme et les yaourts. Nous fabriquons des écus et écussons du Pays Cathare, marque de notre terroir et gage de qualité.

Profitez, vous pourrez être en contact avec nos 80 chèvres et partager notre savoir-faire.

● **Repas au choix: couscous de chèvre 9 € l'assiette, crêpes au lait de chèvre 2 €, flan au lait de chèvre 3 €. Café offert. Pensez à prendre vos assiettes, couverts et verres.**

De ferme en ferme

Narbonnais
Corbières
Minervois

Cet évènement est organisé par les agricultrices et agriculteurs du CIVAM* du Narbonnais, des Corbières et du Minervois.

Dans l'Aude, la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie accompagne 6 CIVAM et soutient les agriculteur.trice.s dans le développement de leurs projets agritouristiques, ou encore dans l'accueil pédagogique et social à la ferme.

Les journées « De ferme en ferme » permettent de promouvoir une agriculture et une alimentation durable, ancrée dans le territoire, et un lien direct entre consommateur.trice.s et paysan.ne.s.

La période de crise sanitaire liée à la pandémie du COVID-19 rappelle l'importance des circuits courts de proximité et montre à quel point le travail des paysan.ne.s et des acteurs du monde rural est essentiel à notre quotidien et à l'autonomie alimentaire de nos territoires.

*Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural



DOMAINE DE COUCHALOU

De Thibault Marais

14 Avenue Saint Victor
11360 FONTJONCOUSE
Tél.: 06 82 11 31 42
www.couchalou.com
domaine.couchalou@gmail.com
Facebook / Domaine de Couchalou

Je cultive depuis 2017 12 ha de vignes et 2,5 ha d'oliviers sur les coteaux de Fontjoncouse. Je suis certifié en Agriculture Biologique depuis 2020. Je produis des vins rosés et rouges que vous pourrez déguster sur place.

Dégustation et visite de la cave toute la journée. Balade commentée dans les vignes et les oliviers à 10h30 et 15h30.

● Repas d'inspiration médiévale à 18 € plat et dessert. Assiette de tapas à 5 €. Réservation obligatoire.



MANADE TOURNEBELLE

De Simone Ribes

Domaine du Grand Tournebelle
11100 NARBONNE
Tél.: 04 68 49 47 83
contact@tournebelle.com
www.tournebelle.com
Facebook / manade-tournebelle

Venez visiter la « Petite Camargue de l'Aude ». En plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise et sur un site naturel protégé, patrimoine du Conservatoire du Littoral, nous élevons, depuis plus de 40 ans, des taureaux de race Camargue, dans le respect de la tradition.

Vente de produits issus de notre élevage: terrines, saucisson, plats cuisinés (gardianne, rougail saucisse, bolognaise...).

Présentation commentée de l'élevage. Sur réservation uniquement: 10 h, 11 h, 14h30, 15h30.

● Sur réservation: Burger de taureau + frites + une boisson non alcoolisée: 15 €; ou gardianne + riz + dessert: 20 €. Vin en supplément.



DOMAINE CHANTE PERDRIX

De Marc & Aurore Fabre

4 chemin du cercle 11100 NARBONNE
Tél.: 06 12 64 82 74
domainechanteperdrix@gmail.com
www.domainechanteperdrix.fr
Facebook / Domaine Chante Perdrix

Aux portes de Narbonne se situe le domaine Chante Perdrix entre anciens marais fertiles et terres caillouteuses arides appelées « Plateau du Quatorze ». Nous y cultivons différentes variétés d'oliviers afin d'apprécier nos huiles d'olives ainsi que la Lucque en olive de table. Nous vous ferons découvrir nos nouvelles cultures méditerranéennes, l'amande et les grenades.

La visite et la dégustation vous permettront de mieux comprendre les subtilités de notre terroir pour pouvoir élaborer des produits exceptionnels.

Visite guidée du domaine, dégustation d'huile d'olives, démonstration de greffage sur amandiers avec Quentin Berode.

● Saucisse-frites: 10 €; barquette de frites: 2,50 €. Sans réservation.



LE RUCHER NARBONNAIS

De Nathalie & Sylvain Vienne

Chemin de gleizes
11100 NARBONNE
Tél.: 06 62 15 50 63
calichoupette@gmail.com
www.miel-vienne-narbonne.com

Aux portes de Narbonne, en plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise, venez découvrir ma passion pour les abeilles. Apiculteur Professionnel depuis plus de 10 ans, je possède 900 ruches, une partie de notre cheptel pollinise des champs de légumes, de fruits et l'autre partie est destinée à la production de Miel. Je vous invite à partager mon histoire en venant visiter la miellerie, la production de miel, le processus d'extraction et la mise en pot. Visite guidée de la miellerie, dégustation et vente des produits de la ruche.

● Repas sur réservation: saucisse grillée, salade de riz, pain d'épice (80 personnes max). Prix: 10 €.



DOMAINE DE SAINTE JOHANNES

De Marc Urbanczyk & William Carlesso

ESAT les trois terroirs
Domaine de Sainte Johannes
Route de Marcorignan
11100 NARBONNE
Tél.: 06 34 36 74 21 / 04 68 45 17 71
esat3tstjohannes@apajh11.fr
www.apajh11.fr

Domaine atypique aux portes de Narbonne. venez découvrir nos vins et notre huile d'olive avec le label HVE3.

Notre particularité: être une structure médico-sociale. en effet notre domaine reconnu aujourd'hui pour la qualité de ses produits est entièrement exploité par des personnes en situation de handicap accompagné par un moniteur d'atelier.

Notre but est de vous faire découvrir nos produits de qualité produits par une équipe exceptionnelle.

*De ferme en ferme
organisé par*



avec le soutien de



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

