

1

lat. 43.1389 / long. 2.2034

Domaine Capdepon

FAMILLE CAPDEPON

4 chemin de l'Horto
11300 VILLELONGUE D'AUDE
Tél.: 06 73 43 86 36 / 04 68 69 51 81
domaine@capdepon.fr
www.capdepon.fr



Installé à Villelongue-d'Aude, petit village typique au cœur du pays cathare, notre vignoble s'étend sur 80 hectares vallonnés, entre forêts de chênes et garrigue. Le climat y est méditerranéen à tendance océanique. Avec le soleil du sud et la fraîcheur de l'altitude des collines, les conditions idéales sont réunies pour une parfaite maturation des raisins qui servent à l'élaboration de nos vins effervescents. Venez découvrir notre boutique avec une dégustation et une visite de notre cave.

● **Toute la journée, assiette de charcuterie et fromage : 5 €.**

2

lat. 43.076894 / long. 2.080582

Domaine Girard

FAMILLE GIRARD

La garriguette 11240 ALAIGNE
Tél.: 04 68 69 05 27 / 06 03 85 23 10
domaine-girard@wanadoo.fr
www.domaine-girard.eu



Le vignoble est situé sur la commune d'Alaigne à l'ouest du département de l'Aude. Nos vignes sont cultivées en viticulture raisonnée (HVE3). Le domaine produit des vins d'appellation Malepère à base de merlot cabernet franc et malbec ainsi que des vins de pays d'oc (pinot noir chardonnay) récoltés à la main. Nous vous attendons pour vous faire visiter le chai et commenter le travail de la vigne jusqu'à l'élaboration du vin.

Vous pourrez déguster les différents produits commentés par le vigneron.

● **Toute la journée, assiette de charcuterie fromage de brebis : 5 €.**

3

lat. 43.071512 / long. 2.076447

Gaec du Soustrobe

GABELLE ISABELLE,
THOMAS ET VIRGINIE

Soustrobe
11300 VILLELONGUE D'AUDE
Tél.: 04 68 69 50 42
gabelle02soustrobe@gmail.com
Facebook: GAEC du Soustrobe



Venez découvrir nos chèvres et nos fromages! 80 chèvres et quelques-unes de leurs chevrettes élevées dans le respect de leur cadre naturel depuis 1977. Nos chèvres sont élevées en semi-liberté toute l'année loin d'un élevage intensif. Chaque chèvre a un prénom. La fabrication des fromages se fait selon une méthode ancestrale: moulu à la louche comme le faisait notre mère, grand-mère et nos ancêtres. Au cours de la journée parcours pédagogique de la ferme. Dégustation des fromages.

● **Assiette découverte fromages: 6 €; Croque-monsieur tomme de chèvre/effiloché de chevreau et légumes crème au chèvre: 6 €.**

Invité Serge Marty, tourneur sur bois.

4

lat. 43.079185 / long. 1.921886

Le Panier de Séverine

FAMILLE FERRIE

Lieu-dit « Les Sénies »
09500 ROUMENGOUX
Tél.: 06 72 86 39 27
lepanierdeseverine@orange.fr
Facebook: le panier de severine



Aux portes de Mirepoix à Roumengoux, Séverine et sa famille vous accueillent pour vous faire découvrir leur environnement très diversifié (légumes frais et secs, élevage de brebis viande, ânes, fabrication de diverses provenant des céréales, produits transformés d'agneaux, valorisation de la laine et leur élevage de poules pondeuses...).

Des visites menées par Séverine sont mises en place: départ 10 h 30 et 15 h. (durée 1h).

Animation « À la découverte d'un mot mystère ».

● **À midi un repas** (sous abri et réservation). Venez déguster pour 17 €: **salade composée, Poule confite avec son accompagnement et un verre de vin + dessert + un café.**

Pensez à apporter vos couverts!

5

lat. 43.159499 / long. 1.912546

La Coume

GIRBAL DANIELLE

11270 RIBOUISSE
Tél.: 04 68 60 15 21 / 06 72 39 16 33
gdanielle0829@orange.fr



Sur la route de Castelnaudary et Mirepoix, entre Ribouisse et Plavilla, au sanglier, Danielle et Hubert vous attendent pour partager leur passion des Abeilles. Ils vous recevront dans la miellerie pour vous expliquer comment on extrait le miel, et répondre à vos questions sur le monde des Abeilles.

● **Pour le petit-déjeuner, le dessert ou le goûter, une part de tiramisu au pain d'épices fait maison, vous sera proposée pour 4 €** (café sucré au miel offert pour les adultes, un sirop pour les enfants).

6

lat. 43.159709 / long. 1.941608

La Ferme de Briola

FAMILLE ALBERT

11270 SAINT-JULIEN DE BRIOLA
Tél.: 06 73 51 42 42
fermedebriola@hotmail.fr



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 (fromages, fromage blanc, faisselles, yaourts et yaourts à boire, confiture de lait et lait cru). Vous irez à la rencontre de tout le troupeau (veaux, génisses et vaches) de race Montbéliarde, nourri avec les productions végétales de la ferme, notamment le foin d'excellente qualité grâce au séchage en grange. Au gré du parcours vous découvrirez aussi les cochons nourris au petit-lait issu de la fromagerie.

Amination: atelier initiation à la fromagerie.

● **Assiette Fromage: 3 €.**
● **Assiette Charcuterie: 7 €.**



7

lat. 43.2101649 / long. 2.0919211

Domaine Cremefer

BRIGITTE ET
JEAN-LUC FELCremefer 11290 MONTRÉAL
Tél.: 06 72 29 07 97 / 06 84 25 15 60
brigittefel45@gmail.com

Nouveaux participants à de ferme en ferme Brigitte et Jean-Luc seront ravis de vous accueillir sur leur petite exploitation où ils cultivent 2 ha d'amandiers en agriculture biologique sur la commune de Montréal. Venez seul, en famille ou entre amis, visiter le verger, déguster leurs amandes produites, récoltées et conditionnées artisanalement sur le site, et découvrir tous les bienfaits de ce fruit coque (amandes décortiquées et poudre d'amandes).

8

lat. 43.19432 / long. 2.02880

Gaec La ferme des Feda Galina

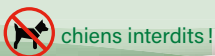
GUILLAUME SOLENN
& VETOIS YANNLe Perdut, 11270 FANJEAUX
Tél.: 06 64 39 36 42
guillaumevetois@gmail.com

Installés depuis 2013 sur la commune de Fanjeaux, 2 ateliers ont été développés: 1 atelier de volailles où œufs et poulets sont produits toute l'année et un élevage de brebis rouge de Roussillon qui valorisent les collines de la Piège. Au programme: visite de la ferme, démonstration de tonte et de tri de la laine, présentation des articles de Laines Paysanne repas sur la base des produits de la ferme.

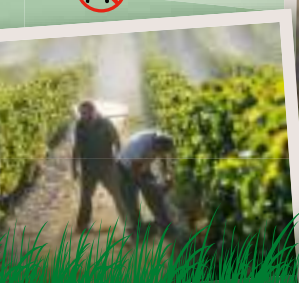
● **Repas sur réservation, sous abri: de 12h à 14h: œuf dur mayonnaise, assiette viande rôtie (poulet ou agneau) servie avec son accompagnement de saison, far breton pour 14 €.**

Pensez à apporter vos couverts !

Invitées Laines Paysannes redonne à la laine ses lettres de noblesse en créant des vêtements et des articles de maison éco-conçus avec la volonté de développer une filière locale et responsable. Venez découvrir leur façon de travailler et les articles qu'elles proposent à la vente.



chiens interdits !



9

lat. 43.1156 / long. 1.5940

Spiruline Dynamisée Domaine Valetou

BARAL THIERRY & DELPHINE

1 chemin Valetou 11270 LA CASSAIGNE
Tél.: 06 22 36 43 85
spiruline.valetou@gmail.com
www.spirulinedynamisee.fr

Après un changement de vie, nous voilà arrivés à La Cassaigne pour mettre en place notre projet de ferme de spiruline. Nous cultivons, récoltons et transformons artisanalement la spiruline sous une serre en verre de 1000 m². La spiruline est une micro algue considérée par l'OMS comme un « super aliment », très riche en protéines elle contient du fer et regorge de vitamines. Venez rencontrer Thierry et Delphine pour découvrir la culture de la spiruline et goûter les différentes façons de la préparer.



chiens interdits !

10

lat. 43.239718 / long. 2.013119

Les collines de Besplas

DE MARCILLAC
MARIE-LUDOVIELa Viguière 11150 VILLASAVARY
Tél.: 06 63 27 91 05
lescollinesdebesplas@gmail.com
www.lescollinesdebesplas.fr

Sur notre exploitation familiale, nous cultivons de la lavande et du lavandin. Nos champs fleuris s'étendent à perte de vue au pied des collines de Besplas et sont un véritable lieu de ressourcement. Nous vous accueillons pour vous faire découvrir cette emblématique culture de la lavande et vous proposer une visite découverte avec démonstration de distillation. En visitant notre boutique, vous découvrirez tous nos produits à base de lavande: huiles essentielles, cosmétiques, maison et coffrets cadeaux.

● **Toute la journée, collation aux arômes de lavande: crêpes, gaufres, glaces, biscuits et boissons.**

11

lat. 43.19694 / long. 1.947379

La Ferme du Pouzet

TEYSSANDIER YVAN

Le Pouzet 11270 CAZALRENOUX
Tél.: 06 37 95 04 00
yvan@lafermedupouzet.com
www.lafermedupouzet.com

Nichée au cœur des collines de la Piège, à deux pas du petit village de Cazalrenoux, la Ferme du Pouzet accueille des brebis, des cochons, des ânes, des poules, un verger et un potager. L'élevage des animaux est réalisé en plein air bio intégral. Nous produisons de la viande, de la charcuterie et des confitures issues des fruits de notre verger. Au cours de cette journée, venez-vous immerger au sein de notre ferme. La visite guidée vous permettra d'être au plus près de tous nos animaux.

Une dégustation de nos produits clôturera la visite.



chiens interdits !

12

lat. 43.189826 / long. 1.854323

Les Herbes d'Aure

CHATTEL BÉATRICE

Borde basse, 11420 CAHUZAC
Tél.: 06 64 80 97 59
info@lesherbesdaure.fr
www.lesherbesdaure.fr

Installées depuis 2020 à Bordebasse, Béatrice et sa famille vous accueillent pour découvrir entre collines et lac, plus de 50 espèces de plantes médicinales. Cultivées sur un peu moins d'un hectare, elles sont cueillies et transformées manuellement en tisanes, cosmétiques naturels ou eaux florales. Lors de cette journée, nous vous proposons une démonstration de distillation à 10h, 14h et 16h et une visite de la ferme (séchoir, atelier de transformation, balade autour des usages des plantes) tout au long de la journée. Ateliers pour enfants autour des plantes. Vous y croiserez aussi chien, poules et ânes. Tout le programme détaillé sur notre site web: www.lesherbesdaure.fr.

● **Toute la journée, encas sous abri avec vue: tartes salées et desserts à base de plantes: 2 € la part. Tisanes, sirop à boire: 1 €.**

Invitée De la chèvre au pull, bonnet, écharpe... Hélène de « Mohair du Pastel » vous présentera son activité et ses produits en laine Mohair issus des chèvres angoras de son élevage.



chiens interdits !



13

lat. 43.218430 / long. 1.868099

Ferme de Calas

LAILA, TERRY,
PACO, MEGANE
ET LOU

Calas, 11270 GAJA-LA-SELVE
Tél.: 07 55 25 15 08 / 06 82 30 49 39 /
06 29 05 03 67
megane.baillieul@yahoo.fr
www.fermedecalas.com



La ferme de Calas évolue vers un changement d'activité avec la reprise des terres de Laila qui a un élevage caprin et transformation fromagère, par les enfants: pépinière, arboriculture, élevage de poneys! Paco & Mégane vous feront visiter la pépinière et vous expliqueront qu'est-ce que l'hydrologie régénérative, et comment les baissières souvent utilisées en permaculture permettent de retenir les eaux de ruissellement et les nutriments sur un terrain avec la visite d'un champ en arboriculture. Lou quant à elle vous expliquera tout ce que vous voulez savoir sur son élevage de poneys ONC Pottok, et vous pourrez voir ses poulains avant qu'ils soient vendus à des particuliers ou des centres équestres.



chiens interdits!

14

lat. 43.18246 / long. 1.82197

Domaine de La Courbe

MATHILDE & JC

11420 PLAIGNE
Tél.: 06 24 05 68 43 / 06 33 10 05 59
jc@legoutdubonheur-lc.fr
Facebook: legoutdubonheur.lacourbe



Le domaine de La Courbe se situe sur la commune de Plaigne au pied des collines de la Piège et au bord de la Vixiège. 1 ha de maraîchage, 2 ha de verger, 2 ha de forêt ainsi qu'une maison typique vous attendent pour découvrir l'ensemble de nos produits frais et transformés dans le respect de la nature. Le goût et le bonheur vous accompagneront tout au long des visites guidées, dégustations, jeux, animations et ventes de produits proposés par l'équipe tout au long de la journée.

● **Tajine végétarien et bar à salades gourmandes: 7 €.** **Pâtisseries maison et milkshake: 3 €.** **Boissons: 1 €.**

➤ **Déjeuners fermiers** 
de midi à 14 h

➤ **Petits-déjeuners, desserts, goûters, et en-cas** 

Prévoir vos couverts !

➤ **Nos petits conseils fermiers pour la journée :**

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable
- Tenez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant
- Pensez à vos glacières pour emporter nos bons produits !

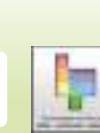
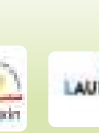
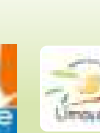
➤ **Prochains De ferme en ferme 2024 :**

- Dimanche 16 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 1^{er} septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois.



Organisé par

avec le soutien de



De ferme en ferme 2024 dans la Piège et le Razès