

INVITATION

Au cœur de la Piège et du Razès,  
terre de tradition paysanne...



# De ferme en ferme Dimanche 22 mai 2022

Un dimanche à la campagne  
de 9 h  
à 19 h

## Bienvenue chez nous !

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits :  
bœuf, veau, agneau, porc, poulet, canards, fromages, lait cru, produits laitiers,  
miels, vins, fruits, légumes, œufs, farines, huiles, laines...

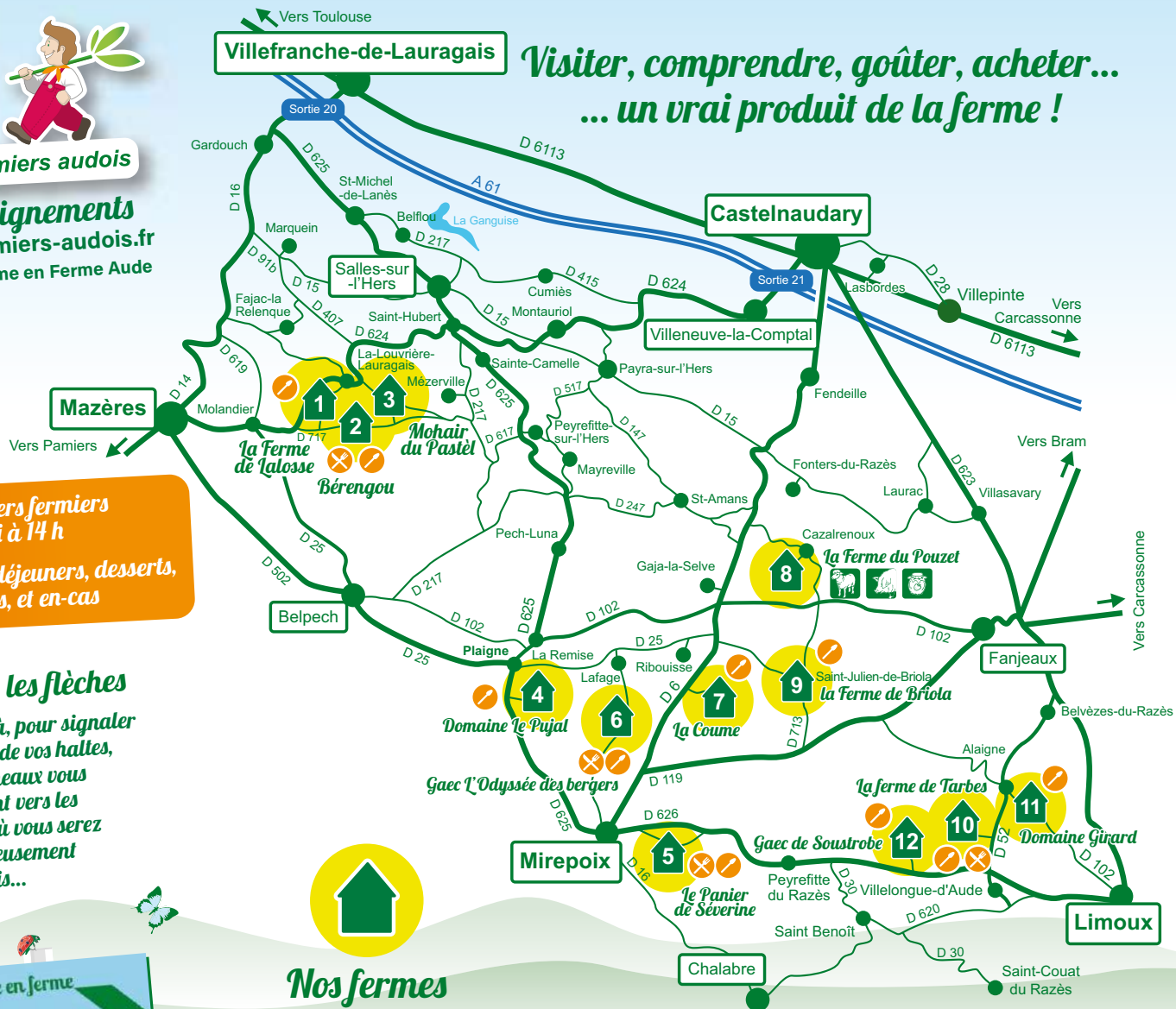
Nous avons tous la même ardeur, la même exigence pour élaborer des produits sains et naturels.  
Vous pourrez déguster et découvrir les saveurs originales et vraies des produits de la ferme.



Les fermiers audois

Renseignements  
[www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)  
De Ferme en Ferme Aude

Villefranche-de-Lauragais **Visiter, comprendre, goûter, acheter...**  
... un vrai produit de la ferme !



- 🍴 Déjeuners fermiers de midi à 14 h
- 🍰 Petits déjeuners, desserts, goûters, et en-cas

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



Nos fermes



Une journée chaleureuse, conviviale et passionnée... Tournez vite la page...

1

lat. 43.25594 / long.1.739657

## La Ferme de Lalosse

### FAMILLE DE RIDDER-JULLIN

Lalosse 11420 Molandier  
Tél.: 06 78 77 47 27  
katrin.deridder@yahoo.fr



Depuis 12 ans, à Lalosse, nous élevons des brebis de race Lacaune qui nous donnent du bon lait transformé en fromages à la ferme. Venez nous rencontrer, visiter la ferme, déguster les fromages et laitages de brebis! Présentation de la plantation agroforestière avec l'Association Arbres et Paysages 11 et des rapaces de la Piège par la LPO

● **Toute la journée, plateaux fromages et desserts au lait de brebis à partir de 2 €.**

📍 **invitée sur notre ferme** Fanny TISSEYRE, domaine Grain de Fanny, vigneronne bio des Corbières, vous fera déguster ses nouveaux vins en bio.

🚫 Afin de préserver la tranquillité de notre troupeau : chiens interdits!

### Déjeuners fermiers de midi à 14 h

Les producteurs vous proposeront des assiettes fermières servies avec les vins de l'Aude ou un jus de fruit...  
Prévoir vos couverts

### Petits-déjeuners, desserts, goûters, et en-cas

Pensez à vos glacières pour emporter nos bons produits!

2

lat. 43.252105 / long. 1.766009

## Gaec de Bérengou

### TARDIEU MARC ET JOËL

Bérengou - 11410 Mézerville  
Tél.: 04 68 60 35 96  
gaec.tardieu@orange.fr  
Facebook: Gaec de Berengou



**Les canards de Bérengou.** Tout a commencé il y a maintenant plus de trente ans avec Ginette et Jean Baptiste, suivi par Marc et Joël qui ont pris leur relève. Dans les collines au cœur de la Piège nous vous ferons découvrir notre métier d'éleveurs de canards. Reçus à un jour, nourris avec nos céréales produites sur l'exploitation, élevés en plein air, nous vous expliquerons tout du stade de canetons, canard, gavage, abattage, découpe, transformation dans notre atelier au Norme CE. Toute la journée visite et dégustation de nos produits.

● **À midi un repas (sous abri) vous est proposé sur réservation... Menu à 17,50 €:** salade composée (supplément foie gras mi-cuit 4 €), magret et saucisse de canard grillés accompagnés de haricots cuisinés et dessert. Menu enfant à 9,50 €: salade sans foie gras, saucisse de canard grillée avec haricots cuisinés et dessert. Accompagné d'un verre de jus de pomme de l'Aude ou 1 verre de vin, pain et café compris.

**Sur réservation dernier délai jeudi 19 mai à midi en appelant le 06 59 03 36 35.**

📍 **invités sur notre ferme** Rémi TARDIEU pour les asperges, Magali du Domaine BERTRAND BERGÉ de Paziols vous fera découvrir les vins de son domaine, Laetitia FIOLE « La ferme de Laetitia » située à Laurac le Grand, productrice de bovins viandes (présentera sa récente installation) et Romain PLANES « Les Graines du Laudot » de Soupex vous proposera à la vente ses pâtes fermières et ses pois chiches Bio. Venez les rencontrer, ils vous présenteront leur exploitation.

3

lat.43.2535412 / long.1.7697528

## Mohair du Pastel

### DE TURCKHEIM HÉLÈNE

Estevenou 11410 Mézerville  
Tél.: 07 81 59 13 95  
helene@mohairdupastel.com  
www.mohairdupastel.com



Hélène et sa famille vous accueillent dans leur ferme où sont élevées des chèvres angora pour la production de laine Mohair. Au cours de la visite, vous pourrez rencontrer les chèvres et comprendre le processus de transformation de la laine. Vous découvrirez les créations réalisées à partir du Mohair produit sur la ferme (pulls, écharpes, bonnets, chaussettes...).

● **Animations** autour de la laine et animations équestres avec les chevaux de la ferme.

🚫 Afin de préserver la tranquillité de notre troupeau : chiens interdits!

4

lat.43 167830 / long.1818911

## Domaine Le Pujal

### VIOLA HERVÉ

11420 Plaigne  
Tél.: 04 68 60 64 37  
viola.herve@orange.fr



Hervé et son équipe, vous accueillent à la ferme du Pujal à Plaigne. Avec 5000 m<sup>2</sup> de serres froides, deux hectares de maraîchage et sept hectares de pommes de terre. Hervé vous propose une large gamme de produit frais et transformés. Une visite guidée et des dégustations sont proposées aux plus grands pendant que les plus petits découvrent les graines et les semis. Nous vous invitons à visiter notre magasin, ouvert les mercredis et samedis matin.

● **Toute la journée,** assiette de fruits et légumes de saison pour 3 €.



5

lat 43.079185 / long 1.921886

## Le Panier de Séverine

### FAMILLE FERRIE

Lieu-dit « les senies »  
09500 Roumengoux  
Tél.: 06 72 86 39 27  
lepanierdeseverine@orange.fr  
facebook: le panier de severine



Depuis 10 ans, aux portes de Mirepoix, 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 farines, produits transformés de canards et d'agneaux, valorisation de la laine et leur élevage de poules pondeuses...). **Des plants de légumes seront disponibles à la vente.**

● **Repas 15 €:** salade verte, lentilles cuisinées, viandes grillées, dessert.  
**60 personnes sur réservation.**

● **Toute la journée,** nous vous proposons des sandwiches de merguez, chipolata et steak haché d'agneau. Aussi des crêpes...

© **invités sur notre ferme** **Émilie MORIN** « D'ames saveurs », jus et confitures de fruits qui vous fera déguster ses produits, et **Brasserie GALAMYS** qui produit une bière du pays.

● **Animation** Chasse au trésor.

6

lat.43.152837 / long. 1.876195

## Gaëc L'Odysée des bergers

### ROBIN ULYSSE ET LABOISSIERE MELCHIOR

Les Cazazils, 11420 Lafage  
Tél.: 06 60 18 05 14  
lodyseedesbergers@gmail.com  
Facebook L'Odysée des bergers



Immersion dans la Piège, immersion chez L'Odysée des bergers avec Melchior et Ulysse! 2 hommes, 2 fermes, 2 ateliers (ovin viande, ovin lait). Pour cette année ce sont les brebis laitières qui sont à l'honneur! Nous vous accueillerons et vous rencontrerons avec le plus grand plaisir, laissez-vous guider pour une visite conviviale de la bergerie et de la salle de traite, venez découvrir les brebis laitières de race Lacaune et Manech à tête noire ainsi que rencontrer nos deux cochons. **Venez savourer** nos merguez/saucisses, issues de l'atelier viande ainsi que nos fromages et desserts lactés.

● **Pour le repas** venez croquer dans un sandwich paysan merguez ou saucisse de brebis + fromage ou dessert lacté + café 8 €. **Pas de réservation.**

● **Toute la journée assiette** de fromages découverte 6 €.

© **invités sur notre ferme** **Franck et Mathieu vigneron** dans la **Malepère au Domaine Le Pas de la Dame**, vous feront déguster leurs vins biologiques.

7

lat 43 159499 / long 1 912546

## La Coume

### GIRBAL DANIELLE

11270 Ribouisse  
Tél.: 04 68 60 15 21  
gdanielle0829@orange.fr



Entre Plavilla et Ribouisse, au sanglier, Danielle et Hubert vous feront partager leur passion pour les abeilles.

Vous pourrez visiter la miellerie, déguster leurs miels, leur pain d'épices traditionnel fait maison.

● **Pour le petit-déjeuner, le dessert, le goûter,** une part de tiramisu au pain d'épices (fait maison) vous sera proposée pour 3 € (café sucré au miel offert).

8

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 dans le rêve un peu fou d'une famille décidant il y a cinq ans de recréer une ferme d'antan. La visite de la ferme vous permettra d'être au plus près de nos animaux.

● **Une dégustation de nos produits clôturera la visite.**



9

lat.43159709 / long.1 941608

## Gaëc 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.

● **Assiette de fromages et/ou desserts à partir de 3 €.**

10

lat. 43.0769641 / long. 2.0810723

## La Ferme de Tarbes

### MARNEZY JUSTINE ET YANN

Domaine de Tarbes  
11300 Villelongue d'Aude  
Tél.: 06 32 79 58 84 / 06 01 75 49 11  
domainedetarbes@gmail.com  
www.lafermedetarbes.com



Justine et Yann vous accueillent de nouveau après trois années d'absence où la ferme en a profité pour faire peau neuve! Venez découvrir nos brebis laitières qui pâturent toute l'année dans nos collines. Nos chevaux Mérens, cochons et basse cour seront aussi de la partie! Lors de votre visite, nous vous expliquerons comment nous élevons nos animaux dans le respect de leurs rythmes et vous pourrez tout savoir sur la fabrication de nos différents fromages et produits laitiers. Dégustation de nos produits tout au long de la journée, animations pour les enfants.

● **De midi à 14 h, nous vous proposons un repas avec les produits de la ferme,** sous abri en cas de pluie, sur réservation uniquement.

Retrouvez le programme de la journée sur notre site internet:  
www.lafermedetarbes.com.



11

lat. 43.076894 / long. 2.080582

## Domaine Girard FAMILLE GIRARD

La Garriguette  
Tél.: 04 68 69 0 5 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 et fromage de brebis 5 €.

12

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 ma mère, ma grand-mère et mes ancêtres.

Au cours de la journée parcours pédagogique de la ferme. Dégustation des fromages.

● **Assiette découverte: 5 €.**



### Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable
- Gardez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais



## De ferme en ferme 2022

Organisé par

CIVAM  
PIÈGE  
LAURAGAIS  
RAZÈS



avec le soutien de



CASTELNAUDARY  
LAURAGAIS  
AUDOIS



### Prochains De ferme en ferme 2022 :

- Dimanche 26 juin  
en Val de Dagne,
- Dimanche 4 septembre  
en Narbonnais, Corbières,  
Minervois,

Une journée à la campagne,  
en famille, à la rencontre  
des producteurs locaux...

De ferme en ferme

