



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 2025

- Dimanche 25 mai en Piège et Razès,
- Dimanche 22 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 7 septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois,

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



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

Invitation / 19^e édition

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

De ferme en ferme Jeudi 1^{er} mai 2025

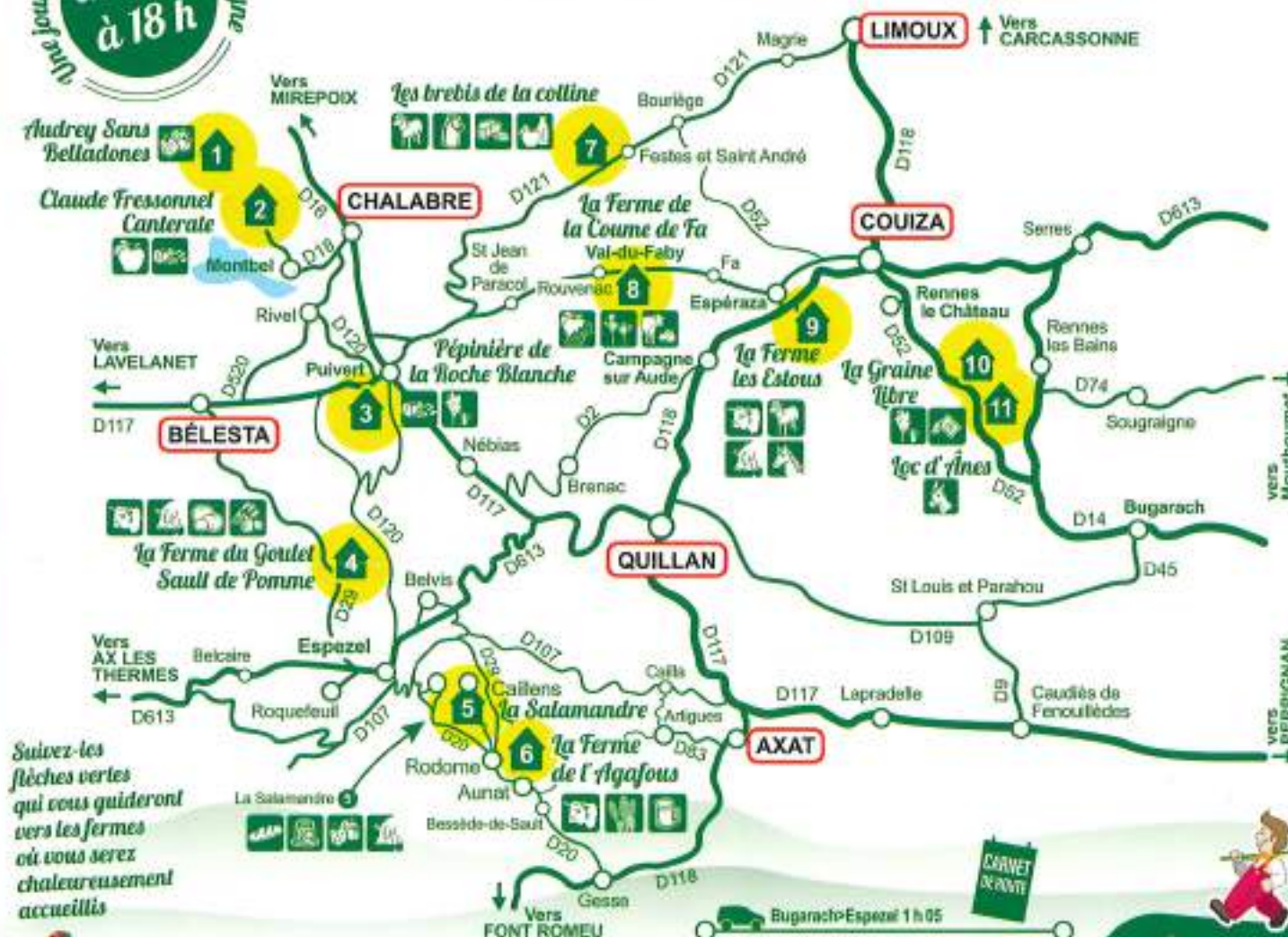
Bienvenue chez nous !

Vous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous sommes heureux de vous faire découvrir la diversité de notre agriculture. 11 agricultrices et agriculteurs de la Haute Vallée de l'Aude et du Pays de Saull 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.

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...

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

- Bugarach>Espézel 1 h 05
- Couiza>Pulvert 35 min.
- Quillan>Rodome 45 min.
- Limoux>Chalabre 30 min.

Connectez-vous au bon goût fermier !

www.fermiers-audois.fr
De ferme en ferme Aude



AUDREY SANS

Belladones

09600 Canterate Montbel
Tél.: 06 95 36 17 37
belladones@protonmail.com
www.belladones.fr
Facebook: belladonesmontbel

Perchée sur une colline juste au-dessus du lac de Montbel, Audrey vous accueille pour vous faire découvrir la culture et la transformation de petits fruits en sorbets, confitures et sirops en agriculture biologique. Vous pourrez aussi découvrir un test en agriculture syntropicque.

Pour déjeuner Menu bio à 15 €, assiette de mezze végétariens + dessert accompagné d'une boisson de sorbet-bolsson. Réservation par téléphone : 06 95 36 17 37. *Des sorbets seront vendus à la houle toute la journée.*



CLAUDE FRESSONNET

Canterate

09600 Montbel
Tél.: 05 61 60 18 95
lesproduitsbiodecanterate@gmail.com
www.canterate.fr

À 3 km au-dessus du lac de Montbel, face aux Pyrénées, la ferme est cultivée en agriculture biologique. Arbres fruitiers et légumes y prospèrent sous leur gailage. Toute la production est transformée sur place ou à l'atelier coopératif « Les Jardins de la Haute Vallée » de Couiza: jus, sirops, confitures, gelées, condiments, pâtés végétaux, desserts...

Pour déjeuner Accueil avec Audrey Sans, Belladones.

L'association Atout Fruit pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local tiendra un stand d'information toute la journée. À 14h, avec Cathy TISSEYRE, herbaliste, de l'association Atout Fruit, circuit botanique au verger à la découverte des plantes sauvages comestibles.



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 économiques en eau pour les jardinières, massifs et autres compositions. Les aromatiques et plants potagers complètent la production. Dans les tunnels maraichers, 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, l'été sous propose ses formules burgers 100 % local. Menu burger + frites + boisson: 15 €. À réserver par téléphone (n° 06 70 19 67 16) et à emporter. Crêpes à 1,50 €, thé et café offert toute la journée.



ÉLODIE & 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 servit toute la journée: Corposcio de Boeuf 8 €, Tibi en Fire (Trousers de cochon marinés et grillés) accompagné d'un gratin dauphinois 13 €. Crêpes. Mais également planche de charcuterie, de fromage & Vin.

Visite de la ferme toute la journée. Ambiance musicale et acrobatique à la grange.



GENEVIÈVE CHAUDRON & MARC CLAIR

La Salamandre

Hameau de Caillens
11140 Rodome
Tél.: 06 84 13 17 70
Facebook: FournilFermeAubergelaSalamandre

À Rodome, sur la ferme biologique et familiale, Marc et Geneviève sont paysans boulangers. Ils proposent une gamme de pains de blé et petit épeautre, au levain naturel, pétris à la main et cuits au four à bois romain. Depuis 2019 ils accueillent du public dans leur auberge, la Salamandre, lieu convivial et bucolique avec vue sur les pics de Madrès et d'Ourtsset. Un petit élevage de porcs fermiers, un potager, un verger de pommiers et de petits fruits, complètent à merveille ce tableau montagnard. Vous trouverez à leur table tous les produits de la ferme.

Produits à la vente: pain, confitures et coulis de fruits rouges.

Pour déjeuner Menu bio et de saison 20 €, entrée, plat, dessert. Réservation par téléphone 06 84 13 17 70.

Démonstration de boulangerie, et de meunerie, dégustation de coulis et confitures, visite des environs de la ferme. À voir, une exposition de photos et cyanotypes « Montagne bleue » de Loucilia Lederer. Musique et chansons pendant le repas, avec La Bobinette.



MARGOT MORISOT

La Ferme de l'Agafous

Le village
11140 Rodome
Tél.: 06 45 08 91 01
morisotmargot@gmail.com

Margot élève des vaches Black Angus et brasse sa bière fermière, après avoir cultivé ses céréales et son houblon. Venez découvrir la bière l'AGAFOUS, la brasserie, les procédés de transformation et la culture du houblon. Buvette fermière, vente de bières et de viande Black Angus.

Pour déjeuner De 12h à 14h30: galette-saucisse fermière, toute la journée: crêpes et quiches à la bière.



CYRIL VUILLERMOZ

Les brebis de la Colline

11300 Festes-et-Saint-André
Tél.: 06 45 52 09 36 / 06 33 93 92 07
lesbrebisdelacolline@gmail.com

Dans les collines de la vallée de la Cornella, entourés de forêts et de garrigue, broutent tranquillement nos brebis. Grâce à leur excellent lait, nous fabriquons des yaourts, des fromages frais et des tommes. La traite se fait à la main et la fabrication de nos produits se déroule dans la fromagerie en bois, construite spécialement à cet effet en écoconstruction. Venez découvrir la fromagerie, le troupeau, les cochons et bien sûr les produits de notre ferme. Des visites guidées du laboratoire de transformation ainsi que des visites des animaux avec le berger seront organisées tout au long de la journée. Nous serons heureux de vous faire partager notre ferme « les brebis de la Colline »!

Pour déjeuner De 12h à 14h30. Menu (plat + dessert + boisson): légumes de saison, salade composée, ananas, yaourt au lait de brebis 16 €, réservation au 06 33 93 92 07. Crêpe au lait de brebis toute la journée. Café et thé offert.

Visite guidée du laboratoire de transformation, découverte des animaux avec le berger. À 16h: concert avec « Oréa », ambiance joyeuse assurée au son de l'accordéon.



CAROLINE LETEN

La Ferme de la Coume de Fa

La Coume de Fa, Rouvenac,
11260 Val-du-Faby
Tél.: 06 37 26 08 39
coumedefa@gmail.com

Dans le petit vallon de la Coume de Fa, en Haute Vallée de l'Aude, Caroline, installée depuis 2017, vous invite à découvrir sa ferme diversifiée en Agriculture Biologique. Elle vous fera visiter ses prairies et son troupeau de vaches Galloway, intégralement nourri à l'herbe et périodiquement au foin, ainsi que les vergers et les petites surfaces de maraîchage dont les fruits et les légumes sont transformés à la Coopérative des Jardins de la Haute Vallée à Couiza.

Toute au long de la journée les divers produits de la ferme vous seront proposés à la vente.

Pour déjeuner Repas bio à 16 € (entrée, plat, dessert). Menu enfant à 10 €. Sous abri. De 12h à 14h30. Réservation par téléphone au plus tard le 25 avril 2025: 06 37 26 08 39.

Visite guidée de la ferme...



MICHEL LAFFONT

La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs
11260 Espérasa
Tél.: 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75
laffontmichel@yahoo.fr
Instagram: la_ferme_les_estous

Nichée au cœur de la vallée de couleurs, la ferme les Estous vous invite à découvrir sont élevage plein air de porcs Gascons, ses récentes installation, enclos boisé de 5 ha où évoluent nos porcs. Tout prêt de la ferme familiale, rencontre avec les génisses de renouvellement de race Gasconne des Pyrénées et Aubrac sous foie bien veillant de Ubiwan jeune taureau de l'exploitation. Caroline et Michel vous propose tout au long de la journée leurs produits de la ferme, de la fourche à la fourchette: colis de viande, charcuterie, confitures mais également les produits d'autres fermes: pommes de terre & vins. * En situation de handicap, n'hésitez pas de contacter la ferme pour prendre en charge votre accueil.

Pour déjeuner Esprit quinquette et ambiance musicale pour cette nouvelle édition. À midi un repas sous abri vous est proposé: Planche de charcuterie (pain con tomate jambon) 6 €, Burger frites (craquelon brasseur) 13 €. Boisson (un verre de vin rouge, rosé, blanc ou jus de fruits bio) 2 €. Glace fermière au lait de brebis 3 €. Café offert. * Réservation conseillée, arrivée non stop...

De 9h à 10h: Ballade et présentation d'un élevage plein air de Porcs Gascon (le noir de Couleurs).

De 11h à 16h: Navette en calèche du parking Enedis à la ferme (attelage de M. PROUT Laurent). De 11h30 à 14h30: Ambiance musicale avec EL ROMANO & STEFANO.



SYBILLE ET THIERRY STRUB

La Graine Libre

La Maurine
11190 Couiza
Tél.: 06 79 55 73 54
graine-libre.com
contact@graine-libre.com

Entre Sougraigne et Rennes-le-Château, nous cultivons depuis une dizaine d'années des semences biologiques et reproductibles de légumes, fleurs et aromates. Cette année, nouveauté: nous proposons également des plants, en nous spécialisant dans les tomates et les fleurs comestibles. Nous nous ferons une joie de vous faire découvrir les merveilles de la biodiversité à travers le monde des semences et du végétal.

Pour déjeuner Sandwich payan avec la viande de la Coume Sourde au burger végétarien: 10 €. Navette au parking. Café et thé offerts toute la journée.

Présentation du métier d'artisan semencier et du cycle de la graine. Musique des plantes avec le groupe Keryda à 11h et 15h.



HANNAH WÜST

Loc d'Anes

Coume Sourde (lieu-dit)
11190 Rennes-le-Château
Tél.: 07 52 06 51 09
infos@locdanes.fr

C'est à la Ferme de Coume Sourde que LOC D'ANES s'est fraîchement installé depuis 2024 (anciennement à Granès). Nos compagnons aux longues oreilles connaissent monts et haute-vallée par cœur. Au pas de l'âne, reconnected-vous à notre belle Nature le temps d'un jour, ou plusieurs (pour tous niveaux, du plus petits aux plus grands). Au sein de notre ferme en agriculture régénératrice, les ânes ont une place centrale: ce sont les meilleurs nettoyeurs de forêt, ronces et garrigue. Vous avez un terrain à débroussailler? Vous pouvez compter sur eux!

Pour déjeuner Pour ce 1^{er} mai, notre stand se déplace chez nos voisins Thierry et Sybille à la Graine Libre!... Nous prendrons ensemble le repas chez eux.

De 10h à 12h et de 14h à 16h, partez avec un de nos ânes pour découvrir le plaisir de la randonnée avec lui grâce à un parcours ludique. Notre stand répond toute la journée à vos questions afin de déterminer LA randonnée faite pour vous. Nos ânes débroussailliers seront également en action toute la journée.



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!

