



Invitation de 9 heures à 19 heures
Montagne Noire

De ferme en ferme

Dimanche 2 octobre 2022



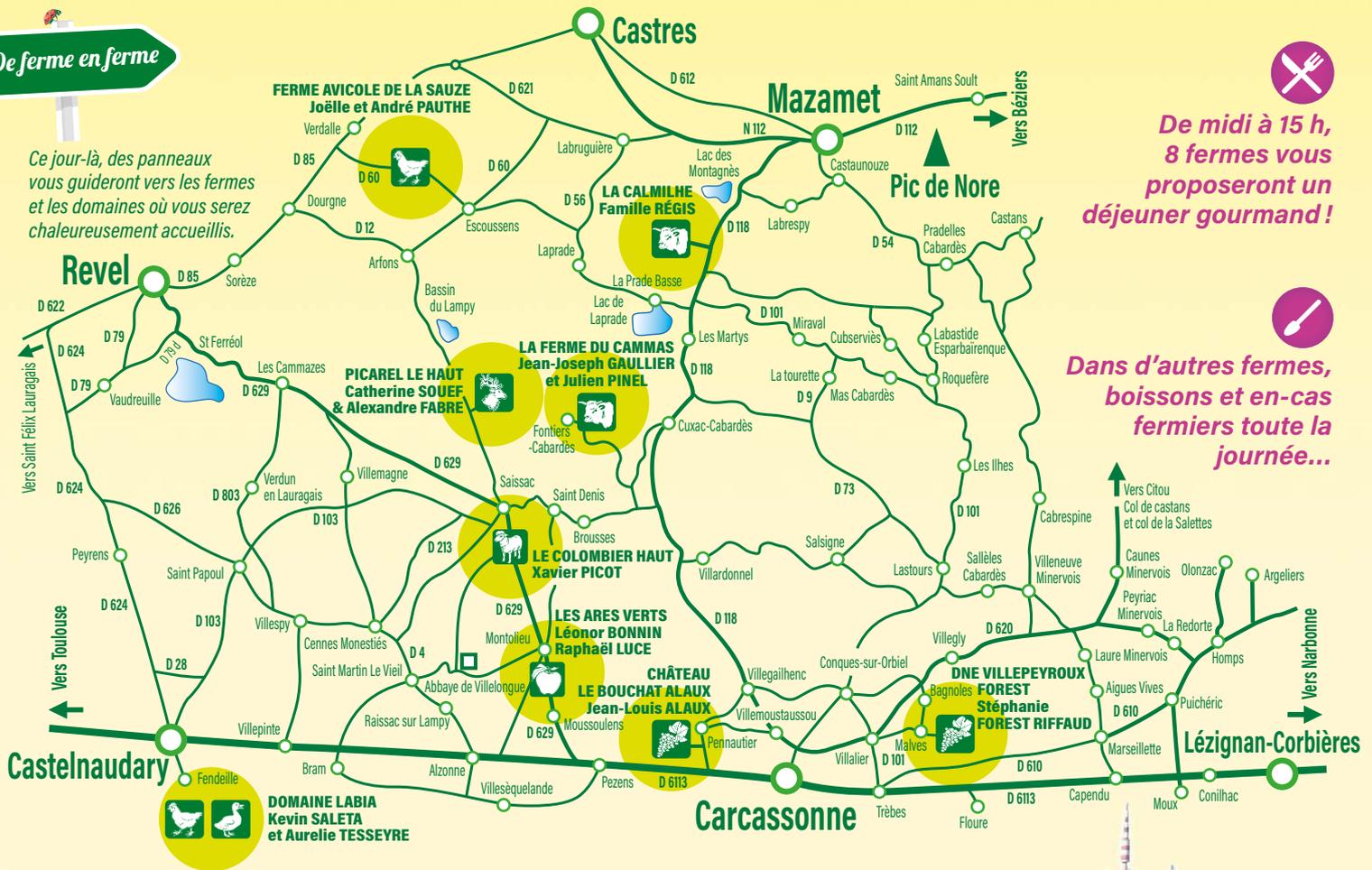
BIENVENUE DANS NOS FERMES !

De Mazamet à Castelnaudary et Carcassonne, de Revel à Castres
9 fermes vous font partager toute la richesse de notre terroir.

Chaque jour c'est avec passion et ardeur que nous travaillons nos terres, que nous passons du temps avec nos animaux, que nous observons l'évolution de nos cultures. Chaque jour nous pensons à vous qui cherchez une alimentation de qualité. C'est grâce à vous et à votre exigence que nous vous proposons des produits d'excellence.

De ferme en ferme

Ce jour-là, des panneaux vous guideront vers les fermes et les domaines où vous serez chaleureusement accueillis.



De midi à 15 h, 8 fermes vous proposeront un déjeuner gourmand !



Dans d'autres fermes, boissons et en-cas fermiers toute la journée...

Comprendre, Goûter, Acheter un vrai Produit de la Ferme...





BIENVENUE DANS NOS FERMES

Chaque visite guidée se termine par une dégustation gratuite de nos produits.

Les repas et encas sont payants.



LES ARES VERTS Léonor BONNIN & Raphaël LUCE Face à la piscine municipale 11 170 MONTOLIEU

☎ 07 66 36 66 20

lesaresverts@gmail.com
www.lesaresverts.fr

Venez connaître l'envers du décor aux ares verts : nos pommiers sont lourds de fruits et nos jardins maraichers en pleine production de fin d'été, de la pépinière aux serres et jardins. Participez à une visite guidée pour en apprendre plus sur nos cultures bio !

À la vente, retrouvez nos pommes nos légumes, jus et spécialités végétales.

Et parce que vous avez apprécié nos nouveautés de l'an dernier :

● Nous vous proposons un repas métissé : recettes du monde autour de nos pommes et légumes bio. Vous pouvez facilement réserver votre repas via notre site internet. Un doute ? Appelez le 07 66 36 66 20.

● Les enfants de plus de 5 ans auront leur propre balade-atelier à la découverte des secrets des ares verts ! Ils repartiront avec leur création... 5 € la balade-atelier, tarif familial proposé.

Départs : 10h, 11h30, 13h30, 15h, 16h30. Places limitées, réservation auprès de l'animatrice au : 06 81 57 62 82.

Du plaisir pour tous, de la convivialité et de bons produits bio : passez nous voir !



CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX La Tuilerie 11 610 PENNAUTIER

☎ 04 68 47 30 03 ou 06 11 71 90 94

chateualaux@gmail.com
www.bouchat-alaus.fr

Les chais de vinification du Château Le Bouchat sont situés au domaine de la Tuilerie à Pennautier, sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, aux portes de la cité de Carcassonne.

La visite se déroulant pendant les vendanges, vous serez les témoins privilégiés du travail des vignerons.
Horaires visites : 10 h ; 11 h ; 14 h 30 ; 15 h 30 ; 16 h 30.

Dégustation des vins du domaine, Blancs, rosés, rouges, Cabardès, Minervois et autres vins de cépages...

Vous découvrirez la richesse aromatique et la complexité des grands vins du domaine. Jean-Louis et Florence Alaux proposeront toute la journée une dégustation gourmande composée de volailles, charcuteries et fromages qui vous permettra de découvrir de nouvelles alliances entre mets et vin de la Montagne Noire.



DOMAINE LABIA Kevin SALETA & Aurélie TESSEYRE « Labia », 11 400 FENDEILLE

☎ 06 24 15 12 47 ou 06 17 67 52 46

saletakevin@yahoo.fr

Venez découvrir un élevage de poulets, canards, pintades, chapons, oies et dindes à proximité de Fendeille dans notre parc ombragé à LABIA. Vous pourrez également déguster nos multiples produits élaborés à la CUMA de Salles sur l'Hers.

En famille ou entre amis, passez une agréable journée dans nos fermes pour découvrir des produits artisanaux.



DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST Stéphanie FOREST RIFFAUD Hameau de Villepeyroux 11 600 MALVES EN MINERVOIS

☎ 04 68 24 77 40 ou 06 85 30 85 40

www.villepeyroux-forest.fr
contact@villepeyroux-forest.fr

Aux portes du Minervois, notre vignoble familial, désormais en Agriculture Biologique, s'épanouit entre landes et pinèdes sous l'influence du climat méditerranéen.

Nous vous invitons à découvrir les vins de ce lieu, riche de deux mille ans d'Histoire. Produits, élevés et mis en bouteille à la propriété, ils sont un véritable trait d'union entre tradition et modernité. Remontez le temps avec nous et découvrez l'histoire du vin, de la plantation de la vigne à la mise en bouteille.

Des mini-vendanges sont proposées pour vos enfants : à 11 heures et à 14 h 30 : récolte, pressoir et dégustation !

Nouveauté cette année, nous accueillons OH safran sur le domaine. Odile vous permettra de partir à la découverte de cette épice rare, colorée et extraordinairement parfumée !

Retrouvez les fermiers de la Montagne Noire et téléchargez le dépliant De ferme en ferme sur notre nouveau site Internet : www.fermeenfermemontagnenoire.fr





LE COLOMBIER HAUT
Xavier PICOT
11 310 SAISSAC

☎ 06 81 87 85 24

www.agneau-du-colombier-haut.com
xavier.picot1@laposte.net

Élevage de brebis et d'agneaux. Restauration et entretien d'espaces pastoraux en moyenne montagne.

Au Colombier Haut, 700 brebis de races Blanche du Massif Central et Suffolk sont élevées en plein air entre prairies et sous-bois. Le vaste troupeau évolue paisiblement dans un paysage bocager qui, face aux Pyrénées, domine la plaine audoise. Herbe, foin, paille, avoine, orge et triticale, produits sur l'exploitation, constituent le menu des brebis et des agneaux. Dans les prés bordés de haies de frênes et de chênes blancs, rien ne vient troubler la très grande quiétude des animaux.

Visite guidée de la ferme. Dégustation d'agneau grillé.

La viande des agneaux du Colombier Haut, nourris du lait de leur mère, des céréales et foin produits sur place, est très tendre et délicatement parfumée



PICAREL LE HAUT
Catherine SOUEF
& Alexandre FABRE
Picarel le haut, 11 310 SAISSAC

☎ 04 68 24 44 08 ou 06 20 61 85 38

www.picarel-cerf.com
www.facebook.com/picarelelevagedebiches/

Élevage de biches et de chevaux pur-sang arabes.

À Picarel, vous pourrez rencontrer un troupeau de cerfs rouges, biches et faons, et également une quinzaine de chevaux de tous âges. Cette centaine d'animaux vit en plein air, entre prairies, landes et bois, regroupés ce jour-là dans des parcs où vous pourrez les voir de près.

Présentation de la biologie et des méthodes d'élevage du cerf, des chevaux.

Dégustation de viande de daguet, jeune cerf de 18 mois, terrines et saucisson de cerf.



LA CALMILHE
Famille RÉGIS
81 200 MAZAMET

☎ 05 63 61 90 38

www.ferme-de-la-calmilhe.fr
lacalmilhe@yahoo.fr

Au cœur de la Montagne Noire, nous vous invitons à découvrir notre troupeau de vaches limousines avec leurs veaux au pâturage. Vous serez accueillis dans l'ancienne grange où vous pourrez visionner un film retraçant la vie de la ferme tout au long de l'année. De là, nous ferons ensemble une visite guidée pendant laquelle nous vous présenterons nos techniques de travail et répondrons à toutes vos questions. Une dégustation gratuite de viande et des produits à emporter vous seront proposés.

Vente directe toute l'année, livraison à domicile sur commande. Adhérent à la charte des bonnes pratiques d'élevage, Label Rouge et Label Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Suivez-nous sur :
www.facebook.com/fermedelacalmilhe.fr



Nouveauté cette année, nous accueillerons sur notre ferme Emmanuel Gisclar, apiculteur. Faites avec lui un premier pas dans le monde de l'apiculture : il vous présentera l'extraction du miel, l'organisation et la vie d'une ruche, le travail de l'apiculteur. Vous pourrez aussi déguster les différentes variétés de miel qu'il produit : romarin, acacia, montagne, châtaignier, etc.



LA FERME DU CAMMAS
Jean Joseph GAULLIER
& Julien PINEL
Cammas de Bonnet
11 390 FONTIERS CABARDÈS

☎ 06 61 34 26 05 ou 06 24 71 55 44

fermeducammas@gmail.com

Venez découvrir notre ferme familiale. Nous fabriquons du fromage à partir du lait de nos 10 vaches nourries au foin et à l'herbe. Veaux, cochons et chiens égayeront votre visite avec vue sur les Pyrénées si le temps le permet. Visite avec un film sur une journée à la ferme et dégustation de nos produits.



FERME AVICOLE DE LA SAUZE
Joëlle & André PAUTHE
La Sauze
81 290 ESCOUSSENS

☎ 06 81 67 21 67

ou 07 85 53 17 35

À la Sauze, ferme tarnaise traditionnelle bâtie en grès de Navès, entre vergers et champs de céréales, poulets roux, chapons, canards gras, pintades et canettes de barbarie sont élevés en plein air dans le respect des rythmes naturels. En bordures d'un ruisseau et d'une haie de frênes, visite des parcs où déambulent paisiblement les volailles nourries de maïs et de triticale produits exclusivement sur l'exploitation. Présentation des techniques d'élevage. Dégustations de poulets, pintades et canettes rôtis à la broche, de magrets et de confits de canard.

Ce jour-là, présentation d'un troupeau de limousines avec leurs petits veaux, nourris à l'herbe, au foin et aux céréales.

Nos petits conseils fermiers pour la journée :

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



REPAS Service de Midi à 15 h. DIMANCHE À MIDI



SUR RÉSERVATION

LA CALMILHE Famille RÉGIS ☎ 05 63 61 90 38

Menu à 16 € : Grillade de Taurillon ou Daube de Taurillon accompagnées de frites maison, fromage, pomme, vin et café compris. N'oubliez pas vos couverts !

FERME DE LA SAUZE Joëlle et André PAUTHE

☎ 07 83 53 17 35 / 06 81 67 21 67

Menu à 18 € : Assiette gourmande : foie gras, magrets séchés, galantine de volailles, gésiers confits, salades, tomates. Dessert : fromage, gâteau d'Escoussens, compote. Vin compris, rouge et rosé.

LES ARES VERTS Léonor BONNIN & Raphaël LUCE

☎ 07 66 36 66 20

Pique-nique bio, la formule maison : Empanadas de légumes, falafels, pita et crudités de la ferme, dessert de pommes, boisson.

12 € sur réservation, ici : www.lesaresverts.fr

CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX

☎ 04 68 47 30 03 / 06 11 71 90 94

Menu à 26 € - salles climatisées -

Tarte aux pommes confites, foie gras et raisins de Corinthe. Demi coquelet fermier mariné confit aux épices, gratins de légumes en millefeuille, Assiette de fromages, Bodega mousse d'ananas coulis de pêche, Café, verrine menthe au Get 27. Vins cachetés compris.

Menu enfant : 12 €.

Dans la limite des disponibilités

N'oubliez pas vos couverts !

SANS RÉSERVATION

LE COLOMBIER HAUT Xavier PICOT

☎ 04 68 24 45 89 / 06 81 87 85 24

Formules de 8 à 16 €. Limité à 300 pers.

Viande d'agneau grillée, merguez 100 % brebis, fromage de chèvre du Colombier, yaourt fermier, pomme de Citou, vin du château Le Bouchat Alaux, café.

DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST

Stéphanie Forest RIFFAUD

☎ 04 68 24 77 40 / 06 85 30 85 40

Formule assiette composée à 10 € : Charcuterie ou merguez de brebis, chutney d'oignon au safran, fromage de la Montagne Noire, pain, salade, pomme et verre de vin.

Formule sandwich et verre de vin à 3,50 €.

N'oubliez pas vos couverts !

DOMAINE LABIA

Kevin SALETA et Aurélie TESSEYRE

☎ 06 24 15 12 47 / 06 17 67 52 46

À partir de 12 € : Foie gras, rillettes, galantines, cuisse de canard confite, magrets de canard et émincés de poulet grilles. Boissons comprises.

Assiette découverte à 14 €.



... SUR LE POUCE TOUTE LA JOURNÉE

DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST

Stéphanie FOREST RIFFAUD ☎ 04 68 24 77 40

Boisson et gâteau au safran, à partir de 2 €.

LA FERME DU CAMMAS Julien PINEL et Jean Joseph GAULLIER ☎ 06 24 71 55 44 / 06 61 34 26 05

Assiette charcuterie fromage vin rouge, faisselle avec sa confiture ou crème de marrons, crêpes maison, chocolat chaud si mauvais temps. À partir de 2 €.

Carnet de route

1 h
Carcassonne — Mazamet

25 min
Revel — Castelnaudary

1 h 15
Lézignan-Corbières — Saissac

36 min
Saissac — Revel

Comprendre,
Goûter, Acheter
un vrai Produit
de la Ferme...

Avec le soutien

