



Invitation de 9 heures à 19 heures  
**Montagne Noire**  
**Ferme en ferme**

**Dimanche 1<sup>er</sup> octobre 2023**

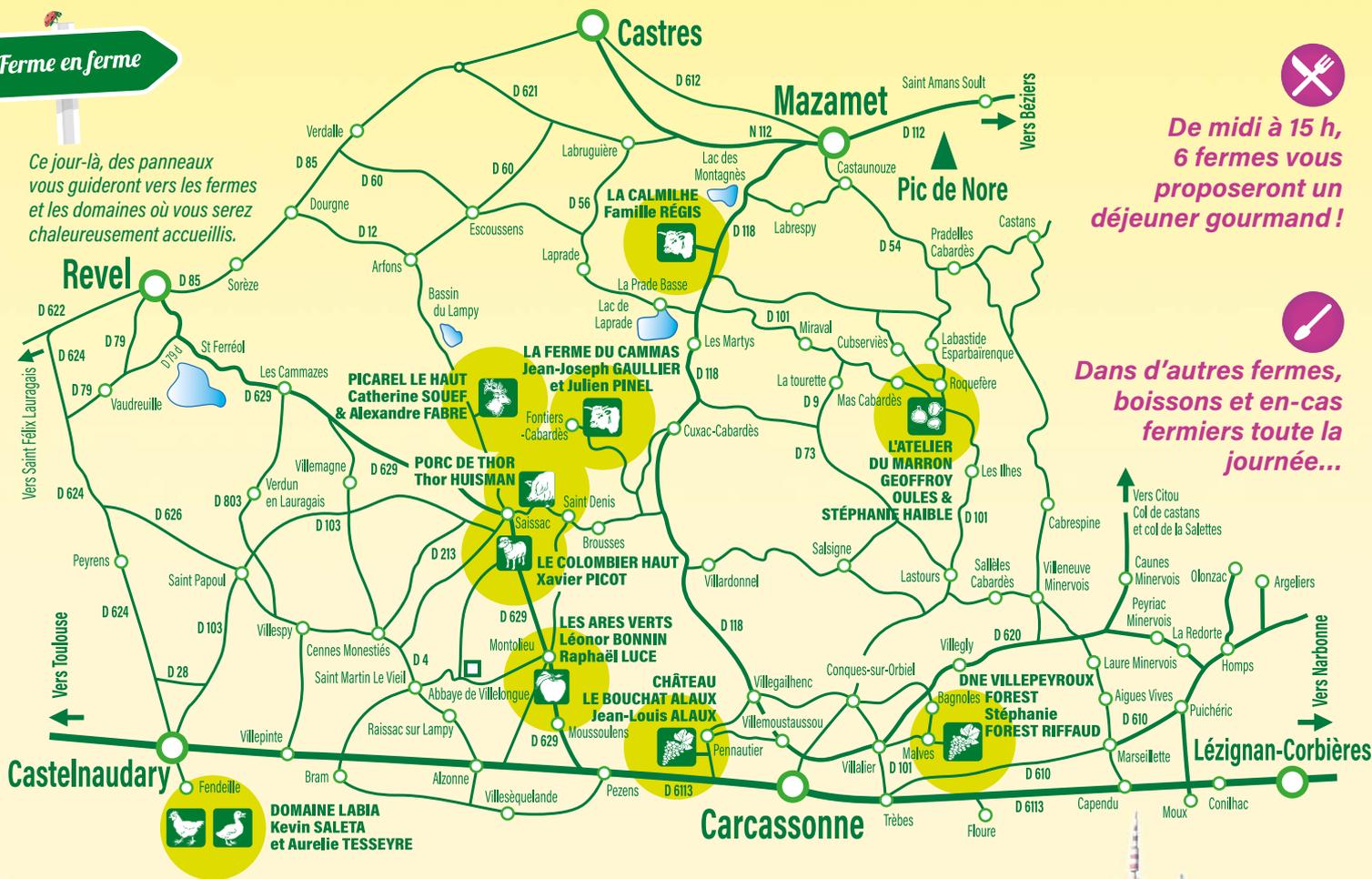


**BIENVENUE DANS NOS FERMES !**  
**De Mazamet à Castelnaudary et Carcassonne, de Revel à Castres**  
**10 fermes vous font partager toute la richesse de notre terroir.**

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.



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



**De midi à 15 h, 6 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...**



**Connectez-vous au bon goût fermier !**  
[www.fermeenfermemontagnenoire.fr](http://www.fermeenfermemontagnenoire.fr)



## 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 maraîchers en pleine production de fin d'été, de la pépinière aux serres et jardins. À la dégustation et à la vente, retrouvez nos pommes nos légumes, jus et spécialités végétales.

Animations :

● Participez à une visite guidée pour en apprendre plus sur nos cultures bio !

● 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 : 10 h, 11 h 30, 13 h 30, 15 h, 16 h 30. Places limitées, réservation auprès de l'animatrice, au : 06 81 57 62 82.

● Notre jus de pommes pressé sous vos yeux dans l'incroyable atelier mobile ! Venez découvrir le laboratoire roulant et voir couler le jus que vous aimez tant. + d'infos sur l'évènement Ferme en ferme 2023 de notre page Facebook : les ares verts.

● Rencontrez Solanacées, notre savonnerie maraîchère qui propose une gamme végétale de savons aux actifs frais de la ferme.

● Nous vous proposons un repas mélangé : recettes du monde autour de nos pommes et légumes bio.

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

● Repas avec réservation.



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

☎ 04 68 47 30 03 ou 06 11 71 90 94

chateaulaux@gmail.com  
chateaulaux.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 vins.

● Repas avec réservation.



### 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/picarelevagedebiches/

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.



### 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.**

● Repas sans réservation.



### 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 de 30 ha en Agriculture Biologique s'épanouit entre landes et pinèdes, sous l'influence du climat méditerranéen. **Nous vous invitons à découvrir les vins de ce hameau, riche de 2000 ans d'histoire.** Remontez le temps avec nous et découvrez l'histoire du vin, de la plantation à la vendange, de la mise en bouteille à la dégustation.

**Pour vos enfants, nous vous donnons rendez-vous à 11 heures et 14 h 30 pour un atelier mini-vendange.**

Au programme : récolte, pressoir et dégustation !

Odile, productrice de safran, vous accompagnera également lors de cette journée, afin de vous faire découvrir cette épice rare, colorée, et extraordinairement parfumée !

● Repas avec réservation.



## LE COLOMBIER HAUT

Xavier PICOT

11 310 SAISSAC

☎ 06 81 87 85 24

[www.agneau-du-colombier-haut.com](http://www.agneau-du-colombier-haut.com)  
[xavier.picot1@laposte.net](mailto: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.

- Restauration rapide sans réservation.



## PORC DE THOR

Thor HUISMAN

La ferme de la Bastide

11 310 SAISSAC

☎ 07 82 35 62 34

[www.porcdethor.com](http://www.porcdethor.com)  
[www.facebook.com/porcdethor](http://www.facebook.com/porcdethor)  
[porcdethor@gmail.com](mailto:porcdethor@gmail.com)

Élevage de porcs plein air récemment installé à la ferme de la Bastide. Vous y découvrirez près d'une centaine de cochons très curieux entre chênes verts et châtaigniers. Au cours de la visite vous pourrez observer les porcelets qui bronzent avec leurs mères ou vous promener autour du parc au cœur d'une forêt.

Des produits à emporter ainsi qu'une dégustation gratuite vous seront proposés avec vue sur les Pyrénées.

**IMPORTANT :** Accès uniquement par la route D103.



## LA CALMILHE

Famille RÉGIS

81 200 MAZAMET

☎ 05 63 61 90 38 ou 06 46 05 27 11

[www.ferme-de-la-calmilhe.fr](http://www.ferme-de-la-calmilhe.fr)  
[fermedelacalmilhe@gmail.com](mailto:fermedelacalmilhe@gmail.com)

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.**

- Repas avec réservation.

Suivez-nous sur :  
[www.facebook.com/fermedelacalmilhe.fr](http://www.facebook.com/fermedelacalmilhe.fr)



Nous accueillerons sur notre ferme Emmanuel Gisclard, apiculteur. Faites avec lui un premier pas dans le monde de l'apiculture : il pourra sur son stand vous expliquer son métier d'apiculteur, l'organisation et la vie d'une ruche. Vous pourrez aussi déguster les différentes variétés de miel qu'il produit : Bruyère blanche, acacia, montagne, châtaignier, etc.  
[gisclardapiculture@hotmail.com](mailto:gisclardapiculture@hotmail.com)



## 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](mailto:fermeducammas@gmail.com)

Venez découvrir notre ferme familiale. Nous fabriquons du fromage à partir du lait de nos 11 vaches dont une petite nouvelle pas comme les autres, 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.**

- Encas sur le pouce.



## L'ATELIER DU MARRON

Geoffroy OULES &

Stéphanie HAIBLE

Miellerie

Zone Artisanale de Massefans

11380 MAS-CABARDÈS

☎ 09 86 12 14 38

[info@atelier-du-marron.com](mailto:info@atelier-du-marron.com)  
[facebook.com/atelierdumarron](http://facebook.com/atelierdumarron)

Culture du châtaignier et apiculture, spécialités à base de châtaignes et de miels. **En plein cœur de la Montagne Noire, visite de l'atelier de transformation des châtaignes et de production du miel.** Geoffroy, Stéphanie et ses parents vous expliqueront la rénovation et la plantation de châtaigneraies, les techniques d'élaboration de la crème de marrons, des marrons au naturel, du sirop de châtaignes et de la farine de châtaigne. Mais aussi ils présenteront leurs miels de caractères : Châtaignier, Maquis, Montagne, Confit de noisettes, d'amandes au miel, Palymel et Propolis. Dégustation de tous ces bons produits.

Exposition de panneaux pédagogiques du conservatoire de la châtaigne de l'Aveyron et Informations du laboratoire de transformation végétale de Castans « L'Atelier des Saveurs en Montagne Noire ».

- Encas sur le pouce.

## 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 / 06 46 05 27 11

Menu à 16 € : grillade de Taurillon ou Daube de Taurillon accompagnée de frites maison, fromage, pomme, vin et café compris. Menu enfant à 12 € (moins de 10 ans) : steak haché, frites et pomme. **N'oubliez pas vos couverts !**

**LES ARES VERTS Léonor BONNIN & Raphaël LUCE** ☎ 06 95 76 99 01

Pique-nique bio - la formule maison : Empanadas de légumes, falafels, pita et crudités de la ferme, dessert de pommes, boisson 12 €. Réservez et réglez facilement sur notre site : [www.lesaresverts.fr](http://www.lesaresverts.fr)  
En cas de doute, appelez-nous.

**CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX** ☎ 04 68 47 30 03 / 06 11 71 90 94

Menu à 28 € - salles climatisées -

Mises en bouche ; Tourte aux champignons et fromage, salade verte croûtons et raisins ; Daube de joue de porc aux épices, pommes de terre gratinées à la béchamel, tomate cerise confite ; assiette de fromage ; flan pâtissier maison, crème fouettée ; café accompagné de sa verrine mousse nougat, coulis de framboises. Vins cachetés compris.  
Menu enfant : 12 €.

**DOMAINE VILLEPEYROUX FOREST** ☎ 04 68 24 77 40

Stéphanie FOREST RIFFAUD ☎ 04 68 24 77 40

Formule assiette de la Montagne Noire 11 € : charcuterie, saucisse de porc ou merguez de brebis, chutney d'oignon au safran, fromage de vache, pain, salade, pomme et verre de vin.  
Formule assiette apéritif 5 € : Tapenade verte et noire, gressin au safran.

## SANS RÉSERVATION

Dans la limite des disponibilités

N'oubliez pas vos couverts !

**LE COLOMBIER HAUT Xavier PICOT** ☎ 04 68 24 45 89 / 06 81 87 85 24

Restauration rapide uniquement. Formules sandwich à partir de 5 €.

**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 grillés. Boissons comprises.  
Assiette découverte à 14 €.

## ... SUR LE POUCE TOUTE LA JOURNÉE



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

Assiette de charcuterie fromage, crêpes cheese cake, chocolat chaud, toute la journée.

**L'ATELIER DU MARRON Geoffroy OULES** ☎ 06 07 54 86 41 / 09 86 12 14 38 - Goûter à la ferme

Crêpes fourrées à la crème de marrons ou au miel : 3 €.

Part de gâteau à la châtaigne « Le Castançois » : 3 €

Jus de pommes, café, thé bio : 1 €.



RETROUVEZ LES FERMERS DE LA MONTAGNE NOIRE ET TÉLÉCHARGEZ LE DÉPLIANT FERME EN FERME SUR NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET : [WWW.FERMEENFERMEMONTAGNEOIRE.FR](http://WWW.FERMEENFERMEMONTAGNEOIRE.FR)



SCANNEZ-MOI !

## Carnet de route



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

Avec le soutien

