



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

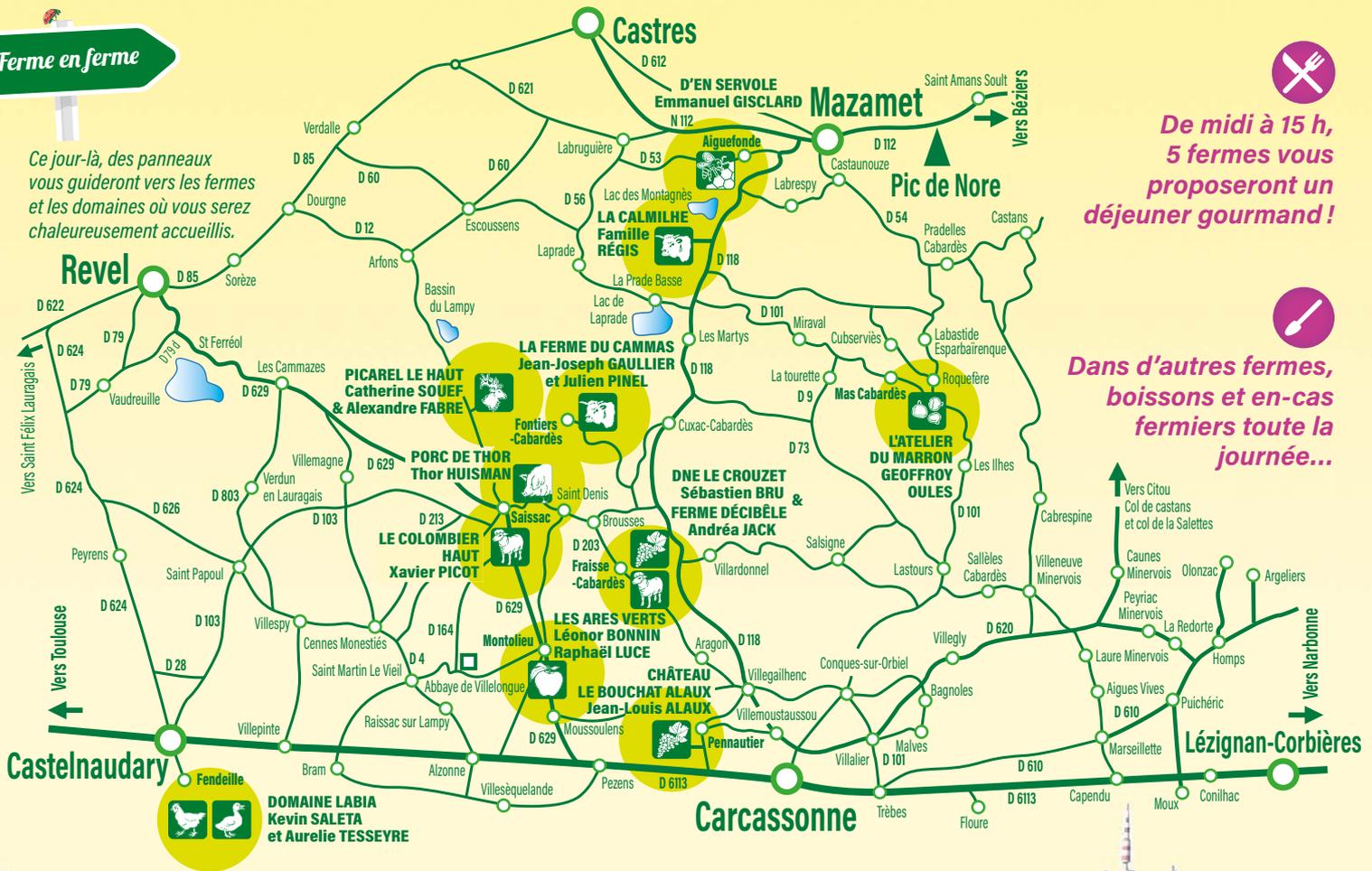
Dimanche 5 octobre 2025

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,
5 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.fermeenfermemontagne noire.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
Face à la piscine municipale
11170 MONTOLIEU
☎ 07 66 36 66 20

lesaresverts@gmail.com
www.lesaresverts.fr

En cette fin d'été aux Ares Verts, nos vergers sont lourds de fruits, nos parcelles maraîchères sont en pleine production (pépinière, serres, jardins) et l'atelier de transformations à la ferme bouillonne. À la dégustation et à la vente, retrouvez nos pommes, poires, légumes, jus et spécialités végétales.

- 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 : 10h, 11h30, 13h30, 15h, 16h30. Places limitées, réservation auprès de l'animatrice au : 06 81 57 62 82.
- À déguster sur place : délices d'automne (voir encart repas).

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

• Repas avec réservation.



CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX
Jean-Louis ALAUX
La Tuilerie
11610 PENNAUTIER
☎ 06 34 65 22 33 ou 06 11 71 90 94

chateualaux@gmail.com
www.chateualaux.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 de la Montagne Noire.

• Repas avec réservation.



PICAREL LE HAUT
Catherine SOUEF
& **Alexandre FABRE**
Picarel le haut, 11310 SAISSAC
☎ 04 68 24 44 08 ou 06 20 61 85 38

catsou1@gmx.fr
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.

• Restauration rapide sans réservation.



DOMAINE LABIA
Kevin SALETA & Aurélie TESSEYRE
« Labia », 11400 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 LE CROUZET
Sébastien BRU
11600 FRAISSE-CABARDES
☎ 07 82 31 92 20

www.domainelecrouzet.com
domainelecrouzet@gmail.com

Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre domaine où se mêlent culture de la vigne et élevage de 50 brebis et 6 chevaux. **En pleine vinification, vous aurez certainement la chance d'écouter les cuves en pleine effervescence.**

Le domaine entièrement en agriculture biologique se caractérise, entre autres, par des cultures sur sols vivants, des traitements à base de « petit-lait » et des vinifications naturelles en amphores et en jarres. **Vous pourrez découvrir nos vins rouges, blancs, rosés, oranges, blouges, pétillants naturels ainsi que déguster nos raisins de table Muscat de Hambourg noir.**

Nous accueillerons pour l'occasion sur notre ferme Andréa et son troupeau de 30 chèvres laitières, conduit en agriculture biologique. Les chèvres pâturent les prairies et forêts toute l'année. Andréa transforme le lait des chèvres en fromages lactiques, tomes, camembêles, yaourts et faisselles, qui seront à la dégustation lors de votre visite.

FERME DÉCIBÊLE
Andréa JACK
☎ 06 76 66 30 03
andrea.jack812@gmail.com

• Restauration rapide sans réservation



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, 500 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
www.facebook.com/porcdeThor
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 voir les porcelets qui bronzent avec leurs mères et discuter avec nous sur les méthodes d'élevage tout en observant les cochons de prés. **Des produits à emporter ainsi qu'une dégustation gratuite vous seront proposés avec la vue sur les Pyrénées.**

IMPORTANT : Accès uniquement par la route de Saissac à Saint-Denis (portails jaunes).

● **Restauration rapide sans réservation, à l'abri en cas de mauvais temps.**



FERME DE LA CALMILHE Laurine & Sébastien RÉGIS

2545 route de la Calmilhe
81 200 MAZAMET

☎ 05 63 97 03 37 / 06 46 05 27 11
/ 06 12 48 34 11

www.ferme-de-la-calmilhe.fr
fermedelacalmilhe@gmail.com

Laurine et Sébastien vous invitent à découvrir leur métier d'éleveur de vaches de race Limousine. Nous vous présenterons un des troupeaux, parmi les 180 bovins allaitants de l'exploitation familiale. À cette période, l'ensemble du cheptel pâture sur les 105 ha de prairies. Vous verrez également les taurillons dans les bâtiments.

À l'issue de la visite, une dégustation de viande de taurillon ou de bœuf vous sera proposée. Vous pourrez emporter des plats cuisinés ou passer commande pour une livraison de viande ultérieure. Nous commercialisons sur commande, les colis de viande que nous livrons à domicile dans les départements du Tarn, de l'Aude, de la Haute-Garonne et de l'Hérault. Vous retrouverez une viande de qualité, fruit d'un travail sérieux, proche de l'animal et de son bien-être.

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



LA FERME D'EN SERVOLE EMMANUEL GISCLARD

Le Bouis, 81200 AIGUEFONDE

☎ 06 89 31 12 65

gisclardapiculture@hotmail.com

Emmanuel, apiculteur à Aiguefonde au pied de la Montagne Noire Tarnaise vous invite dans sa miellerie. Il vous fera découvrir le monde des abeilles et vous pourrez comprendre le fonctionnement d'une ruche et l'extraction du miel. À l'issue de la visite vous pourrez déguster les différentes variétés de miel : châtaignier, Acacia, montagne, bruyère... Ainsi que sa délicieuse confiture de châtaignes qu'il confectionne à partir des châtaignes d'Aiguefonde.

Visite toutes les heures à partir de 9h30 jusqu'à 17h30.

● **Encas sur le pouce.**



LA FERME DU CAMMAS Jean Joseph GAULLIER

& Julien PINEL
Cammass 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 12 vaches. Veaux, cochons et chiens égayeront votre visite avec vue sur les Pyrénées.

Visite avec un film sur une journée à la ferme et dégustation de nos produits.

● **Restauration rapide avec réservation uniquement par courriel.**



L'ATELIER DU MARRON Geoffroy OULES

Miellerie
Zone Artisanale de Massefans

11380 MAS-CABARDÈS

☎ 09 86 12 14 38

www.atelier-du-marron.com
info@atelier-du-marron.com
[facebook.com/atelierdumarron](https://www.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 et sa famille 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, de la purée, du velouté et de la farine de châtaigne mais aussi ses miels de caractères : Châtaignier, Maquis, Montagne, Confit de noisettes, d'amandes au miel, Palymel et Propolis. **Dégustation des spécialités à base de châtaignes et des produits de la ruche.**

Exposition de panneaux pédagogiques du conservatoire de la châtaigne de l'Aveyron et Informations du laboratoire de transformation végétale de Castans.

● **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



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...

REPAS DIMANCHE À MIDI



Service de Midi à 15 h.

SUR RÉSERVATION

CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX

☎ 04 68 47 30 03 / 06 11 71 90 94

Menu à 30 € - salles climatisées -

Apéritif : Blanc et Rosé du Château et ses mises en bouche. Salade Paysanne et tarte au fromage, cuisse de canard sauce marengo, tomate confite aux petits légumes, duo de fromages et mousse de figues, mousse poire sauce caramel croquant aux noisettes. Café et mini tartelette chocolat noir. Vins cachetés du Château compris.

Menu enfant : 12 €.

LA FERME DU CAMMAS

Nouveauté 2025, Truffade saucisse : 12 € !

Menu complet à 20 € : composez votre menu avec assiette de charcuterie, fromage et dessert aux choix avec une boisson. Réservation uniquement par courriel.

SANS RÉSERVATION

Dans la limite des disponibilités

N'oubliez pas vos couverts !

LES ARES VERTS Léonor BONNIN & Raphaël LUCE

☎ 06 95 76 99 01

Menu fermier gourmand : sauté de légumes de saison, servi dans son bol comestible de pain aux herbes, surmonté de fromage fondant. Feuilleté aux pommes à la crème pâtissière. Verre de jus de pommes frais. Le tout 100% bio, préparé avec nos produits et ceux des fermes alentours. Formule à 12 € ou chaque composante séparément.

DOMAINE LABIA

Kevin SALETA et Aurélie TESSEYRE

☎ 06 24 15 12 47 / 06 17 67 52 46

Nous vous proposons :

Nos grillades émincé de poulet ou saucisse avec frites à la graisse de canard à 12 €.

Magret ou confit de canard avec frites à la graisse de canard à 14 €.

Assiette découverte avec charcuteries et toasts de rillettes ou pâté à 14 €.

Assiette foie gras à 16 €.

Avec un verre de vin compris pour toute assiette.

PORC DE THOR

Thor HUISMAN ☎ 07 82 35 62 34

Restauration rapide : Saucisse de porc avec oignons grillés en sandwich à 6 €.

PICAREL LE HAUT

Catherine SOUEF & Aleandre FABRE ☎ 04 68 24 44 08 / 06 20 61 85 38

Restauration rapide sandwich et frites : adulte 12 €, enfants 10 €.

DOMAINE LE CROUZET Sébastien BRU ☎ 07 82 31 92 20

Tartines à base de fromage de chèvre frais, rillettes, accompagné de salade et crudités : 10 € adulte (avec un verre de vin), 7 € enfant (avec un verre de jus de fruit).

... 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, faisselle à la crème de marrons ou au miel.

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 €. Boissons : jus de pommes, ou café ou thé bio : 1 €.

LA FERME D'EN SERVOLE Emmanuel Gisclard ☎ 06 89 31 12 65

Goûter fermier à partir de 3 €. Spécialités à base de miel, crêpes au miel ou à la confiture de châtaigne, jus de pommes.

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

Encas salé/sucré toute la journée...



RETROUVEZ LES FERMERS DE LA MONTAGNE NOIRE ET TÉLÉCHARGEZ LE DÉPLIANT FERME EN FERME SUR NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET : WWW.FERMEENFERMEMONTAGNEOIRE.FR

SCANNEZ-MOI !

Avec le soutien

