



Invitation de 9 heures à 19 heures
Montagne Noire

Ferme en ferme



Dimanche 4 octobre 2026

BIENVENUE DANS NOS FERMES !

De Mazamet à Castelnau-dary et Carcassonne, de Revel à Castres
12 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.

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,
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



FERME DE LA TRILLE

Julie BONHOMME et Guillaume GLEMOT

3 chemin de La Trille

81200 MAZAMET

☎ 0603244220

lafermedelatrillem@outlook.fr

Nichée au pied de la Montagne Noire entre Saint Amans Soult et Mazamet, La Ferme de la Trille vous accueille ! Venez à notre rencontre pour découvrir un élevage de vaches laitières conduit en agriculture biologique ainsi qu'un élevage de poulets et pintades élevés en plein air (bientôt AB). Prairies multi-espèces, pâturage tournant, couverts végétaux sont au cœur de nos pratiques. Des animaux au maximum à l'herbe dans leur milieu naturel pour obtenir des produits de qualité sur tous les plans, c'est notre engagement !

● De 9h à 19h : visite de la ferme, rencontre avec les animaux, dégustation de nos produits.



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 avec 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 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.

CHÈVRERIE DU PAISSIEU

Andréa JACK

☎ 06 76 66 30 03

lachevriedupaissieu@gmail.com

Retrouvez Andréa au Domaine Le Crouzet !

● Restauration rapide sans réservation.



CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX

Jean-Louis ALAUX

La Tuilerie

11 610 PENNAUTIER

☎ 06 34 65 22 33 / 06 11 71 90 94

chateualaux@gmail.com

www.chateualaux.com

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 :** 10h ; 11h ; 14h30 ; 15h30 ; 16h30.

Dégustation des vins du domaine, Blancs, rosés, rouges, Cabardes, Minervois et autres vins de cépages... Vous découvrirez la richesse aromatique et la complexité des grands vins du domaine. Jean-Louis, Pauline et Philippe 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.

● 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

catsou1@gmx.fr

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 biches faons, daguets 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.**

Pensez à amener vos jumelles ! Pour pouvoir voir les animaux qui seraient gênés par le nombre de visiteurs !

● Restauration rapide sans réservation.



LES ARES VERTS

Léonor BONNIN

Face à la piscine municipale

11 170 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 !

● Pour les enfants :

- à partir de 5 ans, balade et atelier créatif et gustatif, 1h, 5€ et tarif familial. Départs : 10h, 11h30, 13h30, 15h45.

Réservation auprès de l'animatrice au : 06 81 57 62 82.

- à partir de 3 ans conte «Aliocha, l'épouvantail» à 14h45. Marionnettes, chant et accordéon - 30 min - participation au chapeau.

● 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 sans réservation.



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.



LE COLOMBIER HAUT

Xavier PICOT

11 310 SAISSAC

☎ 06 81 87 85 24

www.agneau-du-colombier-haut.com
xavier.picot@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.



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 Duroc en plein air, nés et élevés à la ferme de la Bastide.

Venez découvrir près d'une centaine de cochons curieux évoluant 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 près.

Une dégustation gratuite autour du brasero ainsi que des produits de la ferme à emporter vous seront proposés, avec une vue imprenable sur les Pyrénées.

● **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

☎ 06 46 05 27 11 / 06 12 48 34 11

www.ferme-de-la-calmilhe.fr

fermedelacalmilhe@gmail.com

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

Vous recherchez un produit de qualité ? vous êtes au bon endroit ! Laurine et Sébastien vous invitent à découvrir leur métier d'éleveur de vaches de race limousine.

Ici... pas d'inquiétudes ! Les animaux ne sont pas stressés. Ils sont respectés et élevés en harmonie avec la nature. Nous veillons sur eux et les accompagnons de la naissance à l'abattage, pour vous offrir une viande gustative pour vos papilles, pleine de tendresse, fruit d'un travail sérieux et d'un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations.

Nous pensons que notre métier d'éleveur, nous oblige vis-à-vis de nos clients à une totale transparence. Ici, pas d'insémination, les taureaux œuvrent naturellement. Pas d'OGM, les animaux sont complémentés avec des céréales françaises, du Sud-Ouest, tracées sans OGM. Pas de pesticides sur les prairies.

Nous commercialisons, sur commande, les colis de viande, que nous livrons à domicile. Cette année 2026 est le 30ème anniversaire de notre vente directe, grâce à la confiance accordée par nos clients et à leur fidélité.

Ne restez pas spectateurs ! SOYEZ ACTEURS ! L'acte de consommation est le meilleur moyen de défendre et de sauvegarder : un modèle agricole responsable, nos territoires et notre santé.



LA MIELLERIE DU BOUIS

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. A l'issue de la visite vous pourrez déguster les différentes variétés de miel qu'il produit (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

Nous vous attendons avec joie pour un bout de journée à la ferme du Cammas. **Au programme :** découverte ou retrouvaille avec nos mères brunes et jersiaises et leurs compagnons cochons et vaches. Film sur une journée à la ferme. Une équipe de joyeux lurons sera heureuse de vous accueillir, afin de vous faire découvrir les produits de la ferme. Repas paysan à l'abri des intempéries.

● **Restauration rapide avec réservation.** Si vous n'avez pas réservé, il y aura de quoi faire, dans la mesure de ce que l'on pourra vous proposer.



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 châtaigneraie, les techniques d'élaboration de la crème de marrons, des marrons au naturel, du sirop de châtaignes, la purée, le velouté, 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 (ACRC) 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



REPAS DIMANCHE À MIDI



Service de Midi à 15 h.

SUR RÉSERVATION

CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX Jean-Louis ALAUX

☎ 06 34 65 22 33 / 06 11 71 90 94

Menu à 30 € - salles climatisées - Apéritif : Blanc et Rosé du Château et ses mises en bouche. Tarte Paysanne et salade verte composée, Jarret de porc sauce chasseur, Tatin de courgettes et Pomme de Terre, Duo de fromages et brochette de raisins, Mousse de fruits rouge et son coulis, Florentin aux amandes. Café et mini financier aux noix ganache chocolat. Vins cachetés du Château compris. **Menu enfant à 12 €.**

LA FERME DU CAMMAS

☎ 06 61 34 26 05 / 06 24 71 55 44

Truffade saucisse, possibilité de se concocter un menu paysan, entrée-plat-dessert. Réservation uniquement par courriel. **Truffade saucisse 14 €**, assiette de charcuterie ou fromage **7,50 €**, crêpe à partir de **2,50 €**.

SANS RÉSERVATION

Dans la limite des disponibilités

N'oubliez pas vos couverts !

LES ARES VERTS Léonor BONNIN

☎ 07 66 36 66 20

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 poulet ou saucisse avec frites à la graisse de canard à **12 €**.
- Magrets ou confit de canard avec frites à la graisse de canard à **14 €**.
- Assiette de 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 : Sandwich à la saucisse de porc et oignons grillés **7,50 €**, frites maison **4 €**.

PICAREL LE HAUT

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

Formule 1 : sandwich émincé de daguet / frites / une boisson à **12 €**

Formule 2 : assiette de saucisse de daguet / frites / une boisson à **12 €**

Formule 3 : carbonnade de daguet / frites / une boisson à **13 €**

Boissons : vin, jus de pommes, jus de raisin

DOMAINE LE CROUZET Sébastien BRU ☎ 07 82 31 92 20

Tartines à base de fromage de chèvre frais, rillettes, accompagné de salade et crudités : **12 € 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 MIELLERIE DU BOUIS 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 ☎ 07 66 36 66 20

En-cas salés/sucrés et boissons fraîches de la ferme...

Carnet de route



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



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

SCANNEZ-MOI !

Avec le soutien

