

# De Ferme en Ferme

**MERCREDI 1ER MAI 2024**

**Haute Vallée de l'Aude & Pays de Sault**

Montbel - Puivert - Roquefeuil - Galinagues - Rodome - Le Clat - Festes Et St Andre -  
Esperaza - Couiza - Sougraigne



*De ferme en ferme*  
**2024**

*15 fermes et une  
coopérative à découvrir !*

Visites, animations, dégustations...  
pour les petits et les grands !

**VISITES**

**ANIMATIONS**

**DÉGUSTATIONS**

**GRATUITES**



## **DOSSIER DE PRESSE**

Organisé par le CIVAM Sous pyrénéen et la FR CIVAM Occitanie

*aude@civam-occitanie.fr /06 60 04 19 97*

*ou Claude Fressonnet 05 61 60 18 95*

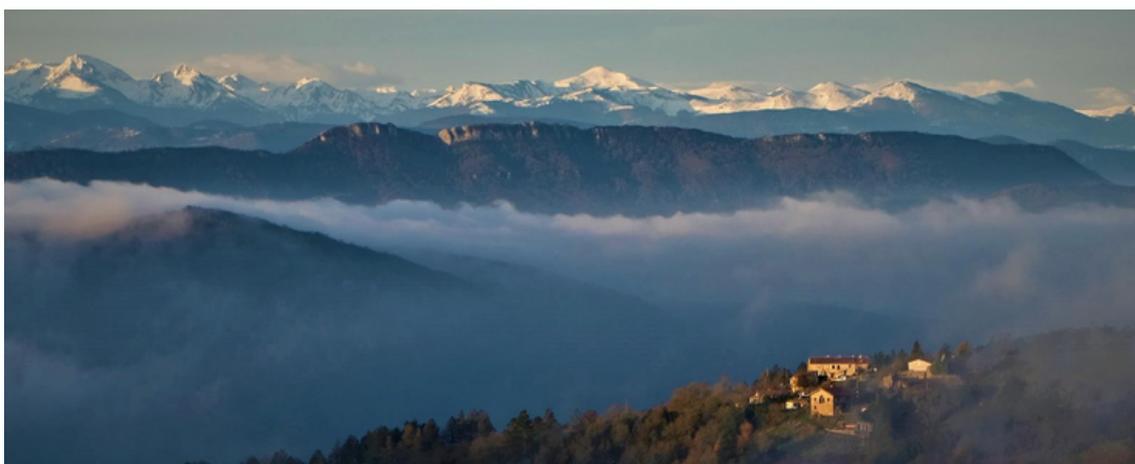


Nous sommes heureux de vous  
présenter la nouvelle édition de  
**DE FERME EN FERME**  
**dans la Haute vallée de l'Aude et le**  
**pays de Sault**



## Sommaire

Les organisateurs :	
Le CIVAM sous pyrénéen	2/3
la FR CIVAM Occitanie	
Présentation de l'évènement	4/5
Informations pratiques	6/7
Liste des fermes participantes en détail	8-11
Nos partenaires	12
Contact	13



# Les organisateurs



« De Ferme en Ferme en Haute-Vallée de l'Aude et Plateau de Sault » est organisé par 21 fermes réunies dans une association le « **CIVAM sous-Pyrénéen** », lui-même adhérent à la « **Fédération Régionale des CIVAM Occitanie** » qui co-organise l'événement.

Les exploitants sont tous producteurs fermiers. Ils élaborent leurs produits de façon non industrielle dans des ateliers de taille limitée. Ils participent à chaque étape du processus de fabrication des produits.

## Nos Valeurs

- Une agriculture familiale respectueuse de la terre et du vivant
- La transmission des savoir-faire paysans
- Le renforcement des liens entre agriculteurs et citoyens, et entre villes et campagnes
- La promotion d'une agriculture et d'une alimentation de proximité
- La sensibilisation des jeunes générations aux bienfaits d'une alimentation à base d'aliments locaux et de saison, issus d'une agriculture durable



Cette année c'est la 18e !

De 2001 à 2004 puis de 2009 à 2019, les Fermiers de la Haute-Vallée de l'Aude ont déjà accueilli plusieurs milliers de visiteurs à l'occasion des journées « portes ouvertes ». En 2019 ce sont environ 7000 visiteurs qui ont sillonné les fermes. Cette année, pour la 18e édition, **8 fermes proposeront des animations particulières** : petit circuit botanique avec Atout Fruit, spectacle de cirque, Fédération des CUMA de l'Aude, démonstration de meunerie et de boulangerie, groupes de musique et de chanteurs locaux (« Orphéon Son d'Aici »), démonstration de chiens de troupeaux, tonte de brebis.



**CONTACT**  
**Claude Fressonnet**

**Agricultrice référente**  
**« communication »**  
**Tél : 05 61 60 18 95**

# Les organisateurs



## FR CIVAM OCCITANIE

Depuis près de 40 ans, la FR CIVAM OCCITANIE (**Fédération Régional des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural**), association d'éducation populaire, accompagne des **collectifs** d'hommes et de femmes dans des démarches de progression vers une **agriculture et une alimentation durable** en Occitanie.

### Nos actions : Initiatives - Echanges - Innovations

**De Ferme en Ferme** : organisation des portes ouvertes tous les derniers week-end du mois d'avril, occasion privilégiée pour le grand public de rencontrer et découvrir le monde agricole à travers un programme riche et diversifié.

**Agricultures Durables en Méditerranée** : accompagnement de collectifs d'agriculteurs sur la gestion de la fertilité des sols, amélioration des pratiques agricoles, journées d'échanges entre pairs.

**Accueil éducatif et social à la ferme** : organisation de journées d'échanges et de formations pour le collectif de producteurs du réseau RACINES. L'objectif : concevoir et structurer des accueils sur les fermes pour sensibiliser le public à une agriculture durable.

**Systèmes Agricoles et Alimentaires Territorialisés** : accompagnement des acteurs du territoire pour faciliter une production agricole et une alimentation accessible, locale et de qualité pour tous.

**Formations**: des journées de formations ont lieu chaque année à destination des agriculteurs et des agents de développement.



### De ferme en ferme dans l'Aude

**Vous pourrez participer à 4 circuits dans l'Aude : Celui ci en Haute Vallée de l'Aude (1er mai), dans La Piège et Razès (26 mai), dans le Val de Dagne (16 juin), et enfin dans le Narbonnais, Corbières et Minervois (1er septembre).**

En 2023, ces opérations ont comptabilisé :

- 69 fermes participantes et invitées
- et environ 10000 visiteurs accueillis

Une importante fréquentation du site pour l'Aude [www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)

Pour la haute vallée et le pays de Sault en 2023 : En 2023, 10 fermes accueillait le 1er mai environ 2500 visiteurs sur la journée et 1100 repas ont été servis.

**Chaque année, de nombreux visiteurs renouvellent leur participation, des nouveaux affluent, appréciant la qualité des échanges et de l'accueil.**



## CONTACT

**Yann Rudent**

Animateur réseau

FR CIVAM OCCITANIE, Antenne de  
l'Aude

11 rue de l'industrie, 11800 Trèbes

06 60 04 19 97

[aude@civam-occitanie.fr](mailto:aude@civam-occitanie.fr)

# Présentation de l'évènement

## DE FERME EN FERME



### Origine de De Ferme en Ferme

De Ferme en Ferme est un événement national piloté par les CIVAM, mis en place il y a plus de 20 ans et qui a lieu aujourd'hui dans près de 25 départements.



### Quézaco ?

Lors d'un week-end, ou d'une journée comme dans l'Aude, des groupes d'agriculteurs, organisés en circuits territoriaux, ouvrent leur ferme au grand public. Ils proposent des visites gratuites et commentées, des dégustations des produits, des repas, ainsi que des animations ludiques pour petits et grands.

Les agriculteurs impliqués s'engagent à respecter une charte qualité visant à garantir une même culture de l'accueil et un socle commun de valeurs partagées, notamment celle de l'agriculture durable.

Les associations CIVAM qui pilotent l'opération appuient les agriculteurs dans l'organisation et la promotion de l'évènement, et assurent le lien avec les partenaires.



### Dialoguer autour d'une agriculture durable

« De Ferme en Ferme » est un temps fort de rencontre entre citoyens et agriculteurs. Le déroulement des visites et la nature même de l'opération permettent aux fermiers et aux visiteurs de nouer un dialogue fructueux.

Au fil des échanges, les visiteurs découvrent les particularités des métiers de la ferme et les motivations de ceux qui les exercent, les pratiques respectueuses de l'environnement et de l'humain. Les agriculteurs, eux, mesurent davantage

les attentes de la société à leur égard par exemple dans le domaine de la préservation de l'environnement.

A plusieurs titres, « De Ferme en Ferme » contribue donc au renforcement des liens entre villes et campagnes. Cet événement contribue également à faire connaître une agriculture durable.

# Présentation de l'évènement



## Tout connaître des métiers de l'agriculture

Les visites des fermes le Dimanche 1er Mai 2024 seront organisées de telle façon qu'elles permettront de connaître le métier d'agriculteur sous ses aspects les plus variés et parfois même les plus méconnus (herboristerie, pépinière horticole, cultures légumières, ...). Ces visites s'achèveront, dans tous les cas, par une dégustation commentée des produits élaborés par chaque fermier.

Chèvres, vaches, brebis et agneaux, chevaux, cochons accueilleront les visiteurs au fil de leur promenade.



## Un support pédagogique pour le jeune public

Cette année encore, les jeunes visiteurs se verront remettre gratuitement une version imprimée du carnet de découverte intitulé « Ma Journée De Ferme en Ferme ». Ce carnet leur permettra de participer de façon ludique à la journée « De Ferme en Ferme ».



## Transparence

« De Ferme en Ferme » permet de comprendre toutes les étapes de l'élaboration des produits. Dans un contexte d'incertitude quant à l'innocuité des aliments, « De Ferme en Ferme » est une occasion unique de rencontre entre les consommateurs et des agriculteurs qui sont pleinement conscients de leurs responsabilités.

Soucieux de la qualité de leurs produits, les fermiers et vigneron de la Haute-Vallée de l'Aude veillent depuis de nombreuses années à exclure toute pratique susceptible de nuire à la santé des consommateurs.



# Informations pratique DE FERME EN FERME 2024

## 15 fermes et une coopérative participantes

### 2 paniers garnis à gagner !

Les producteurs participant à l'opération De Ferme en Ferme 2024 seront heureux d'offrir à tous les participants la possibilité de participer gratuitement à un tirage au sort. En jeu : deux paniers garnis de leurs nombreux produits fermiers !

### Au programme :

« De Ferme en Ferme » est un espace de découverte, d'échange et de dialogue.

**Les visites et les dégustations sont gratuites.**

Composer le circuit de son choix

C'est le principe même de l'opération « De Ferme en Ferme ». En fonction de leurs centres d'intérêt, les visiteurs peuvent se déplacer à leur guise d'une ferme à une autre. Le programme figurant sur l'invitation permet à chacun de choisir les fermes qu'il souhaite visiter. Ce 1er Mai 2024, 15 fermes et une coopérative seront ouvertes.

### Horaires

Les sites seront ouverts de 10h à 18h sans interruption. Cette large plage horaire permettra à chacun de découvrir les diverses activités qui rythment les journées dans les fermes.



**Munissez-vous d'une  
invitation ...  
... et suivez la flèche**



**Les itinéraires permettant  
d'aller d'une ferme à l'autre  
seront fléchés partout en  
Haute-Vallée et pays de Sault  
Par ailleurs, un plan détaillé du  
circuit figure sur l'invitation qui  
est diffusée très largement  
depuis avril 2024.**



# Informations pratique

## DE FERME EN FERME 2024

### Déjeuners et goûters à la ferme

Ceux qui le désirent pourront passer toute une journée en Haute-Vallée de l'Aude et dans le pays de Sault en se restaurant à partir de midi dans la ferme de leur choix.

#### 8 fermes proposeront des déjeuners gourmands

- Claude Fressonnet et Audrey SANS – Canterate- Montbel

Avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit (végétarien) : 12 €. Accueil sous chapiteaux, tables et bancs à votre disposition. Réservation souhaitée. Capacité d'accueil : 50 personnes. Tél. : 05 61 60 18 95 ou 06 95 36 17 37.

- Guillaume SMAGGHE à Puivert : À partir de midi, Yodeline vous propose ses formules burgers 100 % local. Menu burger + frites + boisson : 15 €. À réserver par téléphone au 06 98 17 75 83 et à emporter.
- Michel LAFFONT à Espéraza : Grillade de veau broutard et galette de pommes de terre. Compote artisanale avec biscuits en dessert, café compris : 15 €. Boisson un verre de vin (rouge / rosé) 2 €. Repas dans la grange, réservation conseillée. Tel 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75
- Elodie et Romain ARTIGUES à Roquefeuil : Repas à la grange. Hachis parmentier au confit de cochon. 13 €/personne. Atelier charcuterie, Fromage et vin, Crêpes pour le dessert.
- Geneviève CHAUDRON et Marc CLAIR à Rodome : Menu bio et de saison 20 €, entrée, plat, dessert, Sur réservation au 06 84 13 17 70.
- Denise FRÖSCHL et Cyril VULLERMOZ à Festes et St André : de 12 h à 14 h 30, sandwich paysan avec merguez, saucisse et légumes + yaourt au lait de brebis + boisson : 12 €.
- Caroline et Stéphane BROSSSELIN à Sougraigne : Kébab 10 €. Assiette Kebab ou assiette végétarienne 15 €. Couscous d'agneau 15 €. Gauffre 4 €. Pas de réservation, service non stop. Salle chauffée et tables en l'extérieur.
- La CUMA du Petit Plateau à Galinagues (avec cinq agriculteurs/trices) : de 12 h à 14 h soupe de légumes aux croûtons et fromage, pain saucisse de veau ou d'agneau, blanquette d'agneau ou bourguignon de bœuf, au choix, sur place et sans réservation.

#### Et à l'heure du goûter :

- Guillaume SMAGGHE à Puivert : crêpes à 1,50 €. Tel 06 70 19 67 16.
- La CUMA du Petit Plateau : crêpes sucrées et salon de thé toute la journée.

De nombreux artistes, artisans et acteurs associatifs seront présents sur les fermes et proposeront des animations :

Claude FRESSONNET à Montbel : Petit circuit botanique au verger à 14 h avec Joseph Michel, de l'association Atout Fruit, interactions entre le monde animal et le monde végétal.

Michel LAFFONT à Espéraza : de 12 h à 16 h : Orphéon Son d'Aici (groupe de chanteurs local).

À 11 h et à 14 h démonstration de chiens de troupeau (Border Collie et Montagne des Pyrénées ou Patou)

La Coopérative « Les Jardins de la Haute Vallée » à Couiza : pressage de pommes et fabrication d'une conserve.

Geneviève CHAUDRON et Marc CLAIR : animation musicale. Démonstration de meunerie et de boulangerie. Promenade guidée dans les champs.

Denise FRÖSCHL et Cyril VULLERMOZ à 16 h café musical avec les Pop'Yet, un spectacle musical de quatre voix féminines, au chapeau.

Caroline et Stéphane BROSSSELIN tonte des brebis avec Christophe de 14 h à 17 h.

Élodie et Romain ARTIGUES un spectacle venu du ciel se produira pendant le repas avec la Compagnie Circo Nagual.

La journée avec la CUMA du Petit Plateau (à Galinagues) la Fédération Aude des CUMA présentera l'esprit de groupe du travail agricole en commun

Invitation / 18<sup>e</sup> édition

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

# De ferme en ferme

## Mercredi 1<sup>er</sup> mai 2024

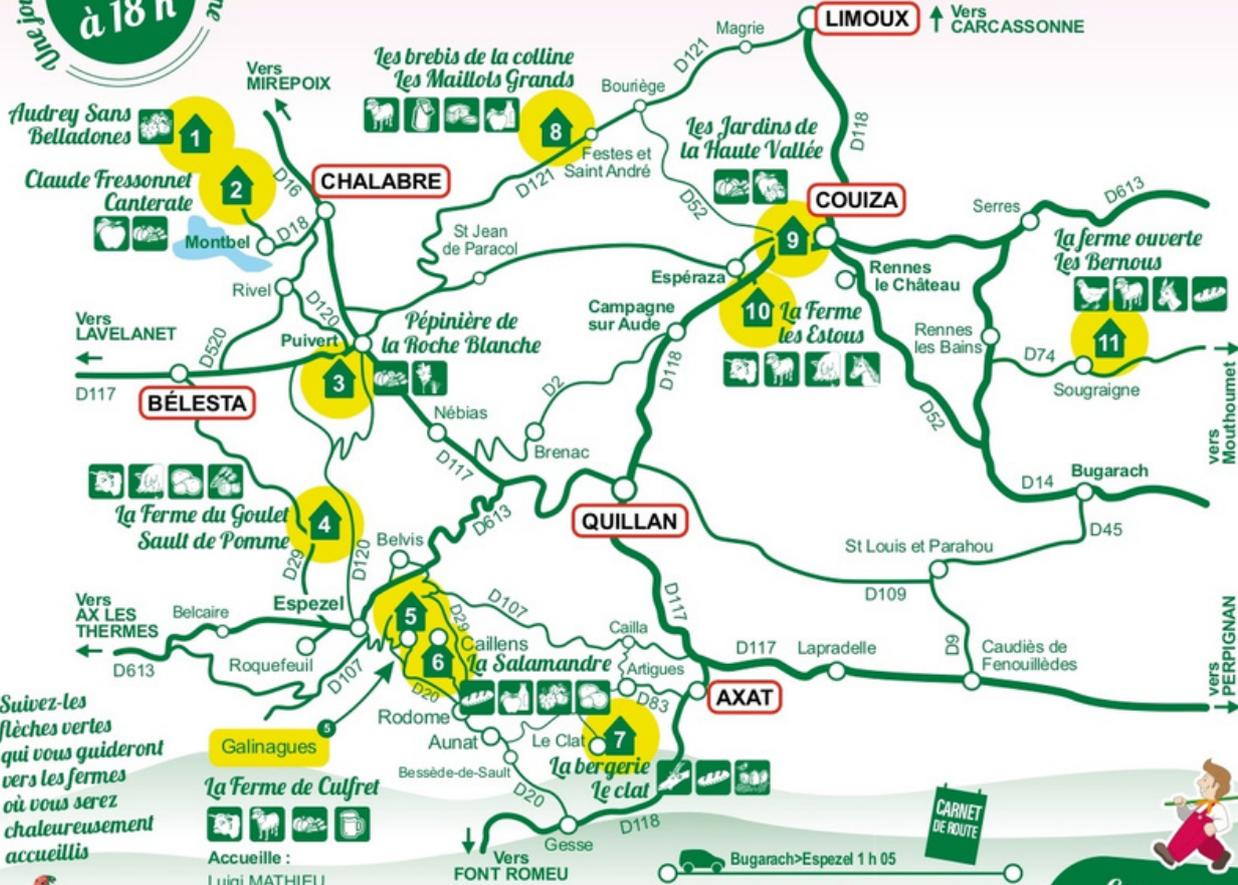
Participez au tirage au sort, 2 paniers garnis de nos produits à gagner! Où que vous passiez le jour « De ferme en ferme » déposez votre bulletin de participation...

### Bienvenue chez nous!

Vous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous sommes heureux de vous faire découvrir la diversité de notre agriculture. 15 agricultrices et agriculteurs et une coopérative de la Haute-Vallée de l'Aude et du Pays de Sault vous invitent à déguster leurs produits, ils vous attendent pour partager leur passion et leur métier.

Une journée conviviale à la campagne  
de 10 h à 18 h

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.



Suivez les flèches vertes qui vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis

De ferme en ferme

La Ferme de Culfret



Accueille :  
Luigi MATHIEU  
Max LATASTE  
Jérémie et Audrey VANDERMOSTEN  
Margot MORISOT  
Louclia LECLERCQ

Connectez-vous au bon goût fermier!

[www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)  
De ferme en ferme Aude

Visiter, comprendre, goûter et soutenir l'agriculture locale!...



## AUDREY SANS

### Belladones

09600 Canterate Montbel  
Tél.: 06 95 36 17 37  
belladones@protonmail.com

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 syntropique.

**Pour déjeuner** Repas végétarien commun avec Claude Fressonnet - Avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit: 12 € (plat, dessert, boisson). Réservation souhaitée (50 repas maximum). Des sorbets seront vendus à la boule 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 paillage. 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** Repas végétarien commun avec Audrey Sans - Avec les produits des deux fermes et ceux des fermes du circuit: 12 € (plat, dessert, boisson). Réservation souhaitée (50 repas maximum).

**Anim** L'association Atout Fruit, pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local, tiendra un stand d'information toute la journée. À 14 heures: avec Joseph Michel, de l'association Atout Fruit, circuit botanique au verger, interactions entre le monde végétal et animal.



## 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 économes en eau pour les jardinières, massifs et autres compositions. Les aromatiques et plants potagers complètent la production. Dans les tunnels maraîchers, 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, Yveline vous propose ses formules burgers 100 % local. Menu burger + frites + boisson: 15 €. À réserver par téléphone (n° 06 98 17 75 83) 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 et la famille Artigues! 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.

**Vente de colis de bœuf et de charcuterie!**

**Pour déjeuner** Repas à la grange: Nachis parmentier au confit de cochon 13 €/pers. Atelier charcuterie, fromage & Vin. Crêpes pour le dessert.

**Anim** Un spectacle venu du ciel se produira pendant le repas!  
Compagnie Circo Nagual.



## UNE JOURNÉE AVEC LA CUMA DU PETIT PLATEAU

### Ferme de Culfret

11140 Galinagues

Ils seront présents sur notre ferme...

### LUIGI MATHIEU

vaches allaitantes en race Gasconnes.  
Tél.: 06 50 01 90 87

### MAX LATASTE

Brebis viande en races Rouge du Roussillon et Noire du Velay.  
Tél.: 06 99 69 46 67

### JÉRÉMIE & AUDREY VANDERMOSTEN

Légumes de saison  
Tél.: 06 76 41 92 68

### MARGOT MORISOT

La Ferme de l'Agafous, bières fermières et vaches Black Angus  
Tél.: 06 45 08 91 01

### LOUCILIA LECLERCQ

L'âme des sourcières, herboriste, infusions énergétiques  
Tél.: 06 17 31 57 38.

L'esprit de groupe, pour nous, c'est important et nous voulons le partager avec vous en vous accueillant collectivement à la ferme.

Venez découvrir les vaches de Luigi et les brebis de Max, les légumes de saison de Jérémie et Audrey, les bières fermières de Margot et les infusions de Loucilia. Visites de la ferme, démonstration des chiens de troupeau de Max travaillant avec les brebis vers 11 h et vers 15 h. Visites guidées du jardin d'herboriste de Loucilia à 11h30 et 14h30. Espace jeux pour les enfants, expo photos...

**Pour déjeuner** De 12 h à 14 h: soupe de légumes, avec croûtons et fromage, pain saucisse de veau ou d'agneau, blanquette d'agneau ou bourguignon de bœuf, au choix, sur place et sans réservation. Crêpes sucrées, buvette fermière et salon de thé, toute la journée.

**Anim** La Fédération Départementale des CUMA de l'Aude sera là pour présenter l'intérêt du travail en commun et de la mutualisation du matériel agricole. Une devise: « La puissance du groupe »! (CUMA: Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole).



De ferme en ferme 2024 dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault



## GENEVIÈVE CHAUDRON & MARC CLAIR

### La Salamandre

Hameau de Caillens  
11140 Rodome  
Tél.: 04 68 20 75 04 / 06 84 13 17 70



À Rodome, sur la ferme biologique et familiale, Marc et Geneviève sont paysans boulangers. Ils proposent une gamme de pains 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, un lieu convivial et bucolique avec vue sur les pics de Madrès et d'Ourthiset. Un petit élevage de porcs fermiers, un potager, des arbres fruitiers, complètent à merveille ce tableau montagnard. Du pain aux desserts gourmands aux fruits rouges, en passant par les charcuteries et les fameuses pommes de terre du pays, sans parler du goût inimitable du jus de pommes variétés anciennes, vous trouverez à leur table tous les produits de la ferme.

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

**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.** Promenade guidée dans les environs de la ferme (vergers, champs de céréales). Dégustations des confitures et coulis. Animation musicale.



## ÉLODIE TRAVERS & FRÉDÉRIC HERNANDEZ

### Les chevriers du Clat

La bergerie  
11140 Le Clat  
Tél.: 06 95 08 12 90  
e.travers12@hotmail.fr

En face des montagnes pyrénéennes, à 1200 m d'altitude dans le petit village du Clat, notre petit élevage de chèvres de race alpine et saanen est gardé par un patou. L'exploitation est entourée de petits chemins pédestres où vous pourrez voir de magnifiques paysages.



## DENISE FRÖSCHL & CYRIL VUILLERMOZ

### Les brebis de la Colline

Les Maillols Grands  
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 Corneilla, entourées de forêts et de garrigue, broutent tranquillement les brebis Corses de Cyril et Denise. 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 12 h à 14 h 30 - Menu « sandwich paysan » avec saucisse, merguez et légumes + yaourt au lait de brebis + boisson : 12 €. Thé et café offert toute la journée Possibilité de pique-niquer sur place, sans réservation.



**Visite guidée du laboratoire de transformation, découverte des animaux avec le berger.**

À 16 h: café musical avec les Pop'yet, un spectacle musical à quatre voix féminines, au chapeau.



## Coopérative

### Les Jardins de la Haute Vallée

Z.A. Pastabrac 11190 Couiza  
Tél.: 04 68 74 14 74  
jhvaude@free.fr  
www.coop-jhv.org

Nous sommes une Coopérative! Dans cet atelier collectif, les paysan(e)s de la Haute-Vallée viennent transformer artisanalement fruits, légumes et plantes de leurs fermes. Ils fabriquent jus, confitures, conserves, sirops... Un seul but anime les producteurs et les salariés: régaler les papilles des petits et des grands. Ce 1er mai, nous vous invitons à venir nous rencontrer autour de la préparation d'une conserve et du pressage des pommes. Visite des installations et dégustation !



## MICHEL LAFFONT

### La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs  
11260 Espéraga  
Tél.: 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75  
laffontmichel@yahoo.fr  
Instagram: la\_ferme\_les\_estous



Michel et Caroline vous invitent à découvrir la ferme les Estous située en zone natura 2000. Visite de l'exploitation familiale et rencontre du troupeau: veaux, vaches et du taureau, Balthazar. Deux races rustiques constituent le troupeau: les Gasconnes des Pyrénées et Aubrac. Mais aussi pour cette édition 2024, l'élevage plein air de porcs Gascons, le Noir de Couleurs.

**Vente directe à la ferme:** Michel et Caroline proposent toute la journée leurs produits de la ferme (colis de viande, confitures et soupe). En situation de handicap, n'hésitez pas à contacter la ferme pour prendre en charge votre accueil.

**Pour déjeuner** Allier charme et convivialité autour d'une cuisson braséro (bois). Planche de viande: pièces de viande de veau broulard (steak haché et brochette de viande) accompagnées de galettes de pommes de terre. Pour dessert, compote artisanale (pomme ou prune) avec biscuits. Pain, café et couverts compris: 15 €. Boisson 2 €: vins blanc/rosé/rouge et jus de fruits bio local, promu par le Tube à Vin de Martin Grillot-Artigue. Repas dans la grange, réservation conseillée...



De 12 h à 16 h: Orphéon Son d'Aïci (groupe de chanteurs local).

À 11 h et 14 h, démonstration de chien de troupeau (Border collie et Montagne des Pyrénées ou Patou), orchestrée par Marlène Lefèvre.



## CAROLINE & STÉPHANE BROSSELIN

### La Ferme Ouverte

Les Bernous 11190 Sougraigne  
Tél.: 06 52 63 67 83  
lafermeouverte@yahoo.com  
www.lafermeouverte.fr

Face à la chaîne des Pyrénées, sur les hauteurs de la commune de Sougraigne, Caroline et Stéphane vous attendent pour partager avec vous un moment de vie. Petite ferme en agritourisme Bio, notre lieu peut aujourd'hui accueillir une vingtaine de personnes et quelques campeurs. Nous produisons de la viande d'agneau, des œufs, des légumes, du pain réalisé avec des variétés de blés anciens, des confitures, du miel et du kombucha. Tous ces délicieux produits sont servis dans l'assiette. Vous pourrez visiter la ferme, passer un moment avec les ânes, rendre visite aux brebis et leurs agneaux, voir les poules, les abeilles, chats, chiens, et notre potager conduit en agriculture biologique au plus près des rythmes de la nature.

**Sur place: Vente de merguez et gigots.**

**Pour déjeuner** Kebab: 10 € | Assiette Kebab ou Assiette végét: 15 € | Couscous d'agneau: 15 € | Goufre 4 €. Pas de réservation, service non-stop. Salle chauffée et tables en extérieur.



**Tonte de brebis** avec Christophe de 14 h à 17 h ! Vous pourrez aussi partir pour une petite balade en famille, le lieu s'y prête à merveille !





**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 !*



**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 2024

- Dimanche 26 mai en Piège et Razès,
- Dimanche 16 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 1<sup>er</sup> 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](http://www.lesouriant.org)

Collection Jean-Christophe Gano - contact@jganoys.com - ne pas jeter sur la voie publique



Organisé par



Avec le soutien de



En partenariat



Animations



Avec le soutien financier en 2023 des mairies de Montbel, Rodome.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



De ferme en ferme 2024 dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Saull

UN GRAND MERCI A NOS PARTENAIRES



# L'AUDE De Ferme en Ferme

## PARTENAIRES

- Atout Fruit
- Nature & Progrès
- Viandes Pyrénées Audoises
- Fédération des CUMA de l'Aude
- Orphéon Son d'Aici

## Avec le soutien de :

- la Région Occitanie
- le Conseil Départemental de l'Aude
- la Communauté de Communes du Limouxin
- les communes de Bugarach, Magrie, Montbel, Rodome.
- Radio Ballade
- Radio RCF



UN GRAND MERCI A NOS PARTENAIRES



# L'AUDE De Ferme en Ferme

## CONTACT

**Yann RUDENT,**  
Animateur réseau  
**CIVAM OCCITANIE, Antenne de l'Aude**  
**11 rue de l'industrie, 11800 Trèbes**  
**06 60 04 19 97**



<http://www.fermiers-audois.fr/>



[aude@civam-occitanie.fr](mailto:aude@civam-occitanie.fr)



06 60 04 19 97



[defermeenfermeaude/](https://www.facebook.com/defermeenfermeaude/)



[www.civam-occitanie.fr](http://www.civam-occitanie.fr)

