

INVITATION de 10 h à 18 h
EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme

Dimanche 4 Juillet 2021

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits. Nous avons tous la même ardeur, la même exigence pour élaborer des produits sains et naturels. Vous pourrez déguster et découvrir les saveurs originales et vraies des produits de la ferme...

Fromages de chèvre, viande d'agneau, viande de bufflonne, magrets, foies gras, escargots, œufs, olives, huile d'olive, miels, confitures, crèmes glacées, sorbets, spiruline, vins, safran...

25^e édition

Participez au tirage au sort, 1 panier garni de nos produits à gagner ! Où que vous passiez le jour De Ferme en Ferme déposez votre bulletin de participation...

De ferme en ferme
Suivez les flèches

Ce jour-là, pour signaler chacune de vos haltes, des panneaux vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis...



De Midi à 15 h, 6 sites vous proposent des produits à emporter pour votre pique-nique

Pensez à prendre une glacière pour garder vos produits au frais.

Pour votre confort, vous pouvez vous munir de sièges et de tables pliants, et de couverts...



Les fermiers du Val de Dagne vous invitent dans leurs fermes : visite guidée de la ferme ou de l'atelier sous réserve des contraintes sanitaires.



Les fermiers du Val de Dagne accueillis dans ces fermes : rencontre avec les producteurs qui vous expliqueront leur travail et vous feront déguster leurs produits.



Les fermiers d'autres terroirs audois invités dans nos fermes : retrouvez-les sur différents sites.



Produits proposés à emporter pour votre pique-nique.

Cette année 17 producteurs vous accueillent sur 6 sites, ils vous présentent leur travail et leurs produits.



Connectez-vous au bon goût fermier !

www.fermiers-audois.fr

De ferme en ferme Aude

RAPPEL
COVID-19

LE VIRUS NOUS ACCOMPAGNERA CERTAINEMENT ENCORE...
UN PROTOCOLE SANITAIRE SERA À RESPECTER. IL EN IRA DE VOTRE RESPONSABILITÉ INDIVIDUELLE
AFIN DE PROTÉGER LA SANTÉ DE TOUTES ET TOUS. RENDEZ-VOUS DANS QUELQUES SEMAINES.

INFOGRAPHIE PAGE 4



DOMAINE DES PÈRES Famille BARDOU

16, av. Pierre Curie, 11 800 TRÈBES
Tél. : 06 75 99 01 68
www.domaine-des-pères.com

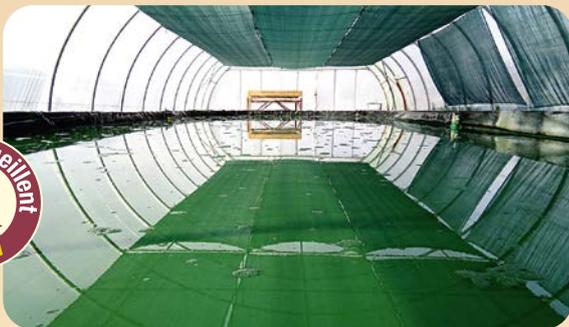


Oléiculteurs depuis 4 générations, installés sur 16 hectares d'oliviers, notre exploitation a reçu le label HVE (Haute Valeur Environnementale) en 2019. Depuis 2012, nous avons notre atelier de transformation à Trèbes, au bord du Canal du Midi et depuis octobre 2019, nous avons désormais notre propre Moulin à Huile.

À l'occasion de la journée « De ferme en ferme », vous pourrez découvrir notre moulin et son fonctionnement, venir déguster nos différentes huiles en mono variétales et traditionnelles, la Lucques fraîche, préparée par Romain ainsi que nos différentes pâtes d'olives réalisées par nos soins avec les Lucques fraîches.

● Nous vous proposons également, à l'occasion de cette journée, « l'assiette du producteur » à emporter, à réserver au 06 75 99 01 68 ou 06 75 99 01 65.

Un grand parking, tout près du site vous permet de vous garer sans problème. Nos 4 ânes et notre petit cochon seront ravis de vous accueillir.



SPIRULINE DU VAL DE DAGNE Emmanuel ROUSSEAU

11 220 PRADELLES EN VAL
Tél. : 06 11 61 56 35
contact@spiruline-valdedagne.fr
www.spiruline-valdedagne.fr



Nous cultivons artisanalement la spiruline depuis 2014 sur une ferme de taille modeste (450 m² de bassins), à Pradelles en Val. À tous les stades de la culture, nous faisons des choix pour une spiruline de qualité : eau de source, récolte manuelle, séchage à basse température (ne dénaturant pas le produit final), épuration des milieux (plus grande longévité des bassins). Depuis 2020, nous sommes certifiés Ecocert « Spiruline écologique ».

Nous vous accueillerons sur notre ferme et nous vous expliquerons tous les processus de production (de la culture, en passant par la récolte, la transformation et le séchage). Vous pourrez également déguster différentes recettes à base de spiruline, observer la spiruline au microscope et acheter nos produits.



ANTONINI & CO Edoardo ANTONINI

11 220 PRADELLES EN VAL - Lieu-dit Arjolo
Tél. : 06 83 79 46 48
mozza.antonini@outlook.fr



Mon exploitation se situe à Pradelles-en-Val dans le Val de Dagne. J'éleve des bufflonnes (actuellement 35 animaux veaux et adultes). Originaires d'Asie mais installées en Europe depuis longtemps, les bufflonnes sont principalement élevées en Italie, Roumanie et Bulgarie... et maintenant aussi dans l'Aude. Je produis de la viande (moins grasse et plus protéinique que le bœuf) et du lait (beaucoup plus riche en gras et en protéine). Je vous attends au domaine pour venir découvrir ces animaux magnifiques.

● Vente de mozzarella, viande, charcuterie, glaces au lait de Bufflonnes.



DOMAINE VINÉA ADRIAN Stéphanie CANGUILHEM

11 220 MONTLAUR - Route du Congoust
Tél. : 06 16 90 45 11
canguilhem.stephanie@9business.fr



Il était une fois, un coup de foudre pour des carignans centenaires... Voilà comment tout a commencé pour moi en 2015 à Montlaur. Tout au long de la journée, je vous invite à venir découvrir l'histoire de ma jeune exploitation et de ma toute petite cave. Une histoire qui s'étouffe avec la venue de deux nouvelles cuvées.

Dégustation de mes vins: l'escapade, la fantaisie, l'obstinée et la charnelle; et de mes deux cartagènes la rouge et la blanche, la dernière née, fraîchement sortie des bonbonnes en verre! **Nous partagerons un moment convivial, parole de vigneronne obstinée!**

Cette année, j'ai le plaisir d'accueillir La ferme des Garrigues Arquettoises. Elle amènera quelques brebis pour le plaisir des petits comme des grands, et proposera à la vente sa production de viande d'agneaux et porcs fermiers. **Pensez à prendre une glacière pour conserver vos achats au frais!**

● **Produits à emporter pour votre pique-nique:** Assiette de produits locaux, 8 €. Achetez un morceau de viande chez la ferme amie présente, nous la ferons griller pour vous. Pour le dessert et toute la journée, crêpes au lait de chèvre. **En extérieur, des tables de 6 personnes avec 6 chaises, seront à disposition. Pour plus de renseignements, contactez-nous!**

Retrouvez au Domaine Vinéa Adrian :



Fermes amies du Val de Dagne

FERME DES GARRIGUES ARQUETTOISES: viande d'agneaux fermiers et de porcs élevés en plein air.
www.agneau-arquettois.fr / Tél. : 06 88 11 96 91 / gaec.ga11@gmail.com



CHÂTEAU VILLEMAGNE

Sophie et Christophe HÉBRAUD
Paulette et Roger CARBONNEAU

11 220 Lagrasse
Tél.: 04 68 24 06 97 et 04 68 76 29 53
www.chateau-villemagne.fr



Artisans vignerons depuis six générations au Château Villemagne, nous vous invitons à découvrir notre domaine et à partager notre univers sensible. Tous vos sens éveillés... c'est un voyage où, tour à tour, oreille, œil, main puis nez et enfin bouche seront rois. Au plaisir des 5 sens se mêle la rencontre avec un lieu, son histoire et ses vignerons, la connaissance d'un métier, d'un art de vivre.

Vous pourrez également vous balader sur le Sentier des 6 sens (visite libre), sur un parcours facile, pour 1 h 30 de marche environ au cœur de notre domaine et de la garrigue environnante. Au travers de ce parcours, et avec l'aide de panneaux didactiques nous tenterons de vous sensibiliser au rôle et à l'importance de chacun des 5 sens et de leurs liens avec la nature et l'agriculture.

● **Produits à emporter pour votre pique-nique:** magret de canard et tournedos grillés, foie gras d'oie et de canard, escargots sauce catalane, pâtés d'escargots, confit de poivron au safran, sirop de safran, fromages de chèvre, crèmes glacées (violette, réglisse...) et vins du domaine.

Pour cette année particulière (Covid oblige) nous ne pouvons mettre à disposition qu'un nombre limité de tables et de chaises. Nous vous demandons de prévoir vos tables, chaises, plaids... pour pouvoir pique-niquer dans les alentours.

Retrouvez au Château Villemagne:



Fermes amies du Val de Dagne

Matthieu BOUETTE: « les Genivrières » à Fajac-en-Val. La ferme des Genivrières domine les collines du Val de Dagne. Autour des bâtiments en pierres sèches, alternent bosquets de chênes verts et blancs et d'immenses garrigues où Matthieu fait pâturer les 70 chèvres Alpines chamoisées du troupeau. Les produits élaborés à partir du lait cru entier sont: Le Fajacou, l'Ecu et l'Ecusson du Pays Cathare, la tomme de chèvre, les yaourts et plein d'autres produits laitiers fermiers.
Tél.: 04 68 79 71 75 ou 06 82 59 48 98 / matthieu.bouette@gmail.com



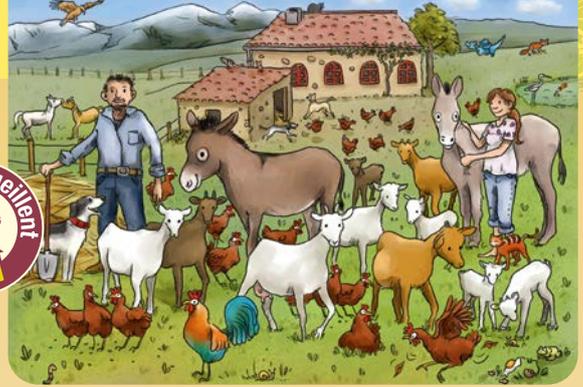
Invités d'autres terroirs audois

Patrick RAUZY: « la ferme de Bellemayre » à Belpesch, magrets de canard, foie gras, terrines. Tél.: 04 68 60 28 85 / patrick-rauzy@orange.fr

Guy PAGÈS: « la Cargolade argelieroise » à Argeliers: escargots sauce catalane, pâtés d'escargots, olives, huile d'olives. Tél.: 04 68 46 02 53 / lacargolade.argeliers@orange.fr

Félix et Carine BOSSUT: « Audeline », crèmes glacées au lait de brebis Ferme du Bosc à Mayreville. Tél.: 04 68 60 67 07 / info@audeline.com

Christine CARRERE: « Safran des Corbières », safran en pistil et produits dérivés. Tél.: 04 68 45 80 23 / ortarouffia@gmail.com



FERME DE CARRUS

Claire et Jean-Baptiste GASCHARD

11 220 Mayronnes Tél.: 04 68 43 12 37



Bienvenue à Carrus! Vous pourrez librement admirer les chèvres et les poules dans leurs pâturages.

Et également acheter sur un marché de plein air les produits suivants:

- Les œufs et fromages de chèvres de Carrus
- les miels d'Alban
- Le pain de Chloë
- Les Glaces artisanales de Reyner
- Le vin de Michel
- La viande d'agneau des Gigoteurs.

Nos amis les chiens sont tenus en laisse et ne rentrent pas dans les bâtiments.

● **Dégustez en autonomie dans nos belles garrigues (covid oblige) la récolte des produits à emporter faite sur notre marché de plein air.**

Retrouvez à la ferme de Carrus:



Fermes amies du Val de Dagne

CLOS MADOURNEILLE. Michel Lajournade vigneron à Mayronnes depuis 2014 en agriculture biologique (vinification en cours de certification), vous fera découvrir ses vins: rouge AOP Corbières, Vin de Pays d'OC et rosé.

11 220 Mayronnes - le village - Tél.: 06 01 31 79 75

michel.lajournade@gmail.com - www.closmadourneille.com

LE PAIN DE CHLOË - Chloë et Emmanuel Chataigné, paysans-boulangers, installé depuis 2017 dans le Val de Dagne. Nous cultivons une trentaine d'hectares en agriculture biologique, principalement des variétés anciennes de blés, que nous moulons à la ferme avec un moulin à meules de pierre. Nous fabriquons des pains au levain naturel, des brioches, des biscuits, cuits dans un four chauffé au bois. Nous serons présents à la ferme de Carrus avec tous nos produits ainsi que tartes, pizzas et sandwiches à emporter pour votre pique-nique.
La Bernède - 11 220 Mayronnes - Tél.: 07 61 35 53 19
chloecrevecœur@outlook.fr

LA MIELLERIE - Alban Gore: Alban est apiculteur dans les Corbières depuis 20 ans. Avec lui, vous découvrirez les secrets des abeilles avec la ruche vivante et les étapes de production des miels avec le travail au rucher et à la miellerie. À la ferme de Carrus, vous trouverez ses produits de la ruche: miels, pollens, propolis, gelée, royale, pain d'épices...
11220 Caunettes en Val - Tél.: 06 42 32 90 18
Site: www.lamielleriedalban.fr - Courriel: lamielleriedalban@gmail.fr
FB: www.facebook.com/Lamielleriedecaunettesenval/



Invités d'autres terroirs audois

Weiser REYNER « Producteur de fruits: glaces artisanales », 4 rue Pierre Pages, 11 330 Soulatge

LES GIGOTEURS, Cécile et Étienne sont éleveurs de brebis (Rouge du Roussillon et Raïole) de chèvres Rove à Laroque-de-Fa depuis 4 ans, sous mention Nature et Progrès.
Col Saint-Martin - 11 330 Laroque-de-Fa
Cécile Moulard - Tél.: 06 76 64 05 48
Étienne Ouvrard - Tél.: 07 86 31 23 59

Tout au long de l'année, pensez produits du Val de Dagne & circuits courts!

Nous vous invitons chaque année à venir chez nous lors des journées « De ferme en ferme ». Ces journées sont une occasion privilégiée de rencontre et d'échanges: visite des fermes, découverte des métiers de l'agriculture et dégustation des produits, élaborés dans le respect de l'environnement et des terroirs.

Nous militons pour le développement des territoires ruraux et pour une alimentation de qualité. Véritables précurseurs des circuits courts, nous pratiquons depuis toujours la vente directe.

Nos fermes sont ouvertes toute l'année. Vous pouvez acheter nos produits en vente directe, en livraison, sur les marchés locaux, en commande à distance sur nos sites Internet ou sur des plateformes d'e-commerce.

Renseignez-vous, achetez, savourez le bon goût fermier tout au long de l'année!

Organisé par



avec le soutien de



RCF Pays d'Aude

et des Communes de Caunettes en Val, Mayronnes, Labastide en Val, Villetritouls, Arquettes en Val, Montlaur, Rieux en Val, Vilar en Val, Lagrasse.



**De ferme en ferme
2021**

Prochains De ferme en ferme :

- **Dimanche 5 septembre**
en Narbonnais, Corbières, Minervois,
- **Dimanche 19 septembre**
dans la Piège, le Lauragais et le Razès,
- **et Dimanche 3 octobre**
en Montagne Noire et Haut Cabardès.

*Une journée à la campagne,
en famille, à la rencontre
des producteurs locaux...*

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



Se laver régulièrement
les mains ou utiliser une solution
hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer
dans son coude
ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir
à usage unique puis le jeter



Éviter de se toucher
le visage



Respecter une distance d'au moins
deux mètres avec les autres



Saluer sans serrer la main
et arrêter les embrassades



Portez un masque chirurgical ou en tissu
de catégorie 1 quand la distance de
deux mètres ne peut pas être respectée



Limiter au maximum
les contacts sociaux
(6 maximum)



Aérer les pièces le plus souvent
possible, au minimum quelques
minutes toutes les heures



Utiliser les outils numériques
(TousAntiCovid)