



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

Dimanche 6 octobre 2024

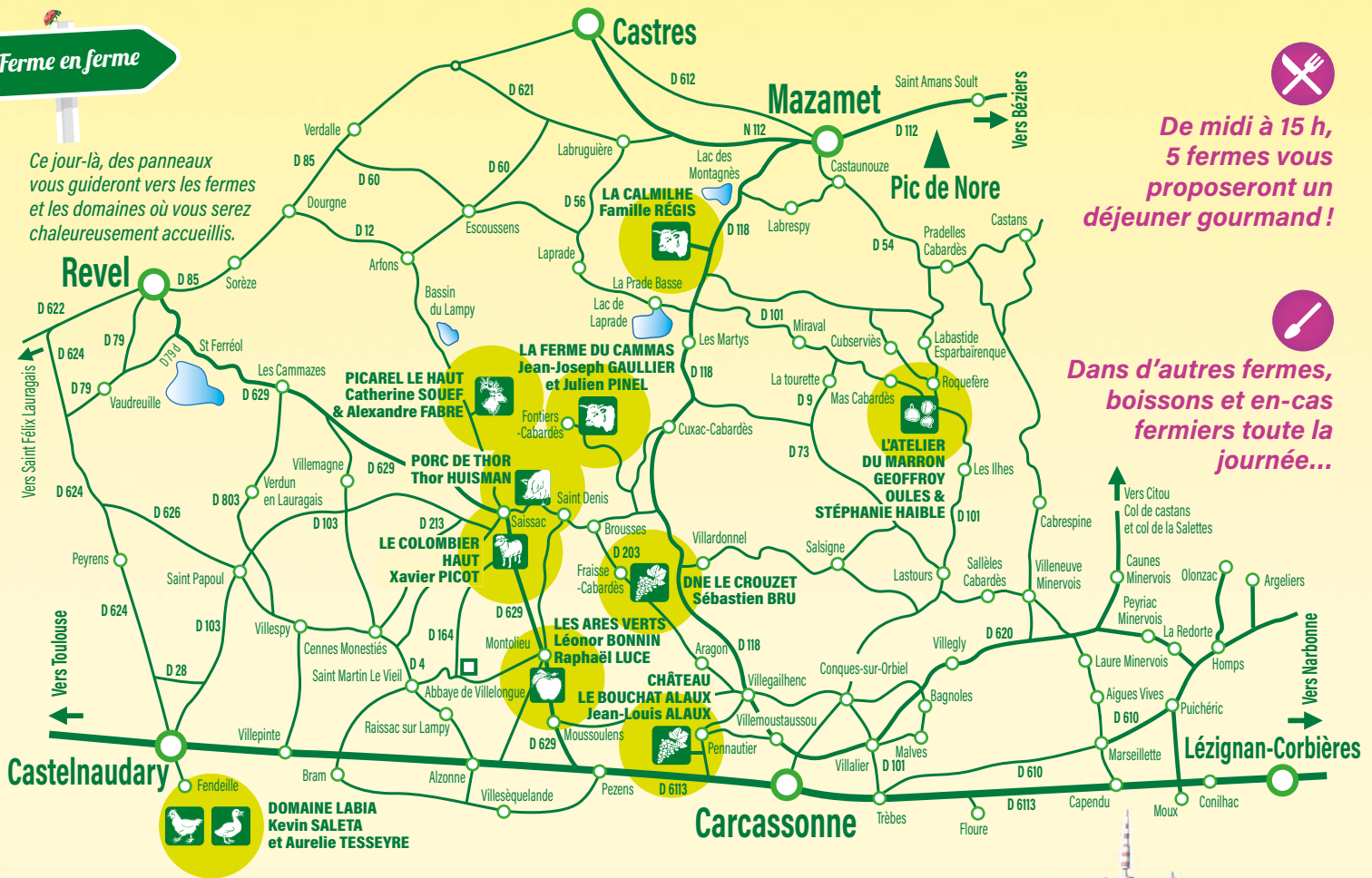
BIENVENUE DANS NOS FERMES !

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.

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



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 11170 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.

● 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 11610 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, 11310 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.

● 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

C'est notre première ! 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.





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 près. **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.

En effet, à cette période, l'ensemble du cheptel pâture, dispersé sur les 105 hectares de prairies.

Vous pourrez également voir évoluer 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.

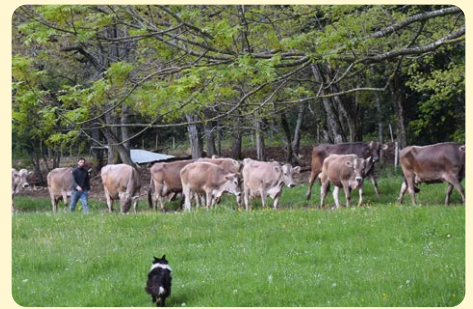
Suivez-nous sur : www.facebook.com/fermedelacalmilhe.fr



Nous accueillerons sur notre ferme Emmanuel Gislard, 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.

☎ 06 89 31 12 65
gislardapiculture@hotmail.com

● **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.

● **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
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



REPAS Service de Midi à 15 h. DIMANCHE À MIDI



👉 SUR RÉSERVATION

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
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 -

Apéritif Blanc et Rosé du Château et ses mises en bouche. Salade Paysanne et tourte aux oignons et lardons confits. Filet de canette, sauce aux figues, tomates confites aux petits légumes. Fromages, pommes pochées caramélisées aux noix. Café et sa verrine mousse de framboise. Vins cachetés du Château compris.

Menu enfant : 12 €.

👉 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. Formule sandwich ou assiette de grillade d'agneau à partir de 6 €. Limité à 300 personnes.

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 €.

... 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 »

Jus de pommes, café, thé bio : 1 €.

EMMANUEL GISCLARD ☎ 06 89 31 12 65

Goûter fermier à partir de 1 €. Spécialités à base de miel, crêpes au miel ou à la confiture de châtaigne, jus de pommes.

PORC DE THOR

Thor HUISMAN ☎ 07 82 35 62 34

Un assortiment de charcuteries vous sera proposé durant 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 !

Carnet de route



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

Avec le soutien

