

INVITATION de 10 h à 18 h
EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme Dimanche 18 Juin 2023

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, miels, confitures, œufs, crèmes glacées, sorbets, spiruline, safran, vin, cartagène, lait d'ânesse savons et cosmétiques...

27^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, 5 sites vous proposent des repas gourmands et 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.



Des fermes amies du Val de Dagne sont accueillies dans ces fermes : rencontre avec les producteurs qui vous expliqueront leur travail et vous feront déguster leurs produits.



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



Repas gourmands proposés sur place.



Produits & en-cas proposés à emporter pour votre pique-nique.

Cette année 25 producteurs vous accueillent sur 9 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 ACCOMPAGNE ENCORE... SI UN PROTOCOLE SANITAIRE EST ÉTABLI LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, IL EN VA DE VOTRE RESPONSABILITÉ DE LE RESPECTER AFIN DE PROTÉGER LA SANTÉ DE TOUTES ET TOUS.



FERME BELLE LURETTE

Domaine de Pech d'Aspe

11570 MAS DES COURS

Tél. : 06 62 29 69 44 - www.belle-lurette.fr

bellelurette11@gmail.com



Belle lurette est une asinerie artisanale et familiale située à Mas des Cours. Nos ânesses sont élevées en liberté et nous offrent leur lait bio qui est utilisé à la fabrication de savons et cosmétiques. Nous sommes éleveurs, producteurs et fabricants et mettons tout notre savoir-faire pour vous proposer des produits de qualité et 100 % naturels. À l'occasion de cette journée de découverte, nous vous proposons de venir rencontrer nos ânesses et leurs petits ânon et les autres animaux de la ferme. Nous vous ferons découvrir notre ferme avec la partie élevage et ensuite la partie fabrication avec la visite de la savonnerie.

Les enfants pourront se divertir avec des jeux.

● **Goûter fermier et dégustation de lait d'ânesse.**



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 60 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.

● **Toute la journée: Pizza frita maison, farcie avec un effiloché de viande de buffle: 8 €. Vente de mozzarella, viande, charcuterie, glaces au lait de Bufflonnes.**



SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

Emmanuel ROUSSEAU

11 220 PRADELLES EN VAL

Tél. : 06 11 61 56 35 - www.spiruline-valdedagne.fr

contact@spiruline-valdedagne.fr



Nous cultivons artisanalement la spiruline depuis 2014 sur une ferme de taille modeste, à Pradelles en Val. À tous les stades de la culture, nous faisons des choix pour une spiruline de qualité. Certification Ecocert « Spiruline écologique » depuis 2020, actuellement en conversion bio AB. Nous vous accueillerons sur notre ferme et nous vous expliquerons les processus de production (de la culture, en passant par la récolte, la transformation et le séchage). Vous pourrez déguster différentes recettes à base de spiruline, observer la spiruline au microscope et acheter nos produits.



Fermes amies du Val de Dagne

PÉPINIÈRE JARDIN FORÊT (11 220 Labastide en Val)

pepinieriejardinforet.fr / pepinieriejardinforet@gmail.com

Producteur d'arbres fruitiers, fruits à coque, agrumes résistants au froid...

Présence l'après-midi

ASSOCIATION ARBRES ET PAYSAGES, à Carcassonne et sur tout le département de l'Aude. Accompagnement de projets en agroforesterie, régénération naturelle assistée et plantation d'arbres et de haies champêtres. Tél. : 06 36 41 93 07 - juliette.colin@arbresetpaysages11.fr <http://arbresetpaysages11.fr/>



LE CELLIER DES TROUBADOURS

Anaïs BERTRAND, Serge FENASSE,
Ludovic MERLOS, Émilie MERLOS

11220 MONTLAUR - Domaine de Domneuve

Tél. : 04 68 24 79 05 - cellierdestroubadours@gmail.com

www.cellier-des-troubadours.com



Le Cellier des Troubadours est né en 2003 d'une histoire d'amitié entre 4 vignerons, qui ont décidé de s'unir pour élaborer leurs vins. Aujourd'hui, presque 20 ans plus tard, les générations se sont succédé mais la passion du vin reste la même. Quatre vigneronnes et vignerons vous accueillent au Cellier, dont 3 jeunes agriculteurs et agricultrices. **Visitez notre chai de vinification**, un ancien chai de la fin du XIXe siècle. Entre traditions et modernité, on vous invite à partager avec nous un moment convivial autour de la dégustation de toutes nos cuvées de vins blancs, rosé ou rouges, et de notre cartagène. **Cette année, venez découvrir notre cuvée éphémère: la « cuvée des 20 ans », issue de nos 20^e vendanges!**

● **Repas:** Assiette « apéro » avec les produits des fermes du Val de Dagne. Fréginat cuisiné par Marie (fricassée de viande de Porc typique des Corbières). Dessert aux fruits de saison et biscuits au vin: **16 €/personne, avec un verre de vin inclus.**

RÉSERVATION CONSEILLÉE avant le 11 juin, places limitées.

Retrouvez au Cellier des Troubadours:



Fermes amies du Val de Dagne

GAEC DES DEUX VERSANTS Marion Mercier et Fabien Mariscal

Œufs frais de plein air. 99 Avenue des Corbières, Douzens

Tél. : 06 31 95 79 99 - gd2v11@hotmail.com

Présence toute la journée

LÉGUMES CATALANS Antoine Martin. Pêches, abricots, concombres, jus d'abricot et confiture. Saint Nazaire (66).



DOMAINE VINÉA ADRIAN
Stéphanie CANGUILHEM
 11 220 VAL DE DAGNE - MONTLAUR
 Route du Congoust
 Tél.: 06 16 90 45 11 - vineaadrian@gmail.com



Il était une fois, un coup de foudre pour des carignans centenaires... Voilà comment tout a commencé pour moi en 2015 à Montlaur. Après une petite restructuration, j'exploite désormais 6,5 ha de vignes en conversion BIO: Muscat petits grains, Carignan, Cinsault et Syrah.

Tout au long de la journée, je vous invite à venir découvrir l'histoire de ma jeune exploitation et de ma toute petite cave.

Dégustation de mes vins: L'escapade, La fantaisie, L'obstinée et La charnelle, L'insaisissable; **et de mes deux cartagènes** la rouge et la blanche. **Nous partagerons un moment convivial, parole de vigneronne obstinée!**

● **Accueil repas chez Vinéa Adrian:** Pour votre déjeuner, nous vous proposons: Salade de la basse-cour (crudités et gésiers) 7 € - œuf de cane au plat et salade 5 € - Achetez un morceau de viande chez la ferme amie présente, nous la ferons griller pour vous (Côtelettes d'agneaux, chipolatas, merguez). En accompagnement nous vous proposons une ratatouille de légumes (cuisine maison), 4 € - Assiette de fromage de Carrus et miel d'Alban, 4 € - **Pour le dessert et toute la journée, crêpes au lait de chèvre.** Nombre limité de convives. Pour plus de renseignements, n'hésitez surtout pas à me contacter.

- Espace pique-nique à disposition (une centaine de places assises), pas de réservations.

- Pensez à prendre une glacière pour conserver vos achats au frais!

- Espace de jeux à la disposition des enfants.

- Pour plus de renseignements, n'hésitez surtout pas à me contacter.

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.

Tél.: 06 88 11 96 91 / www.agneau-arquettois.fr / gaec.ga11@gmail.com



Invités d'autres terroirs Audois

LA FERME D'ÉDITH, Édith Brissiaud paysanne boulangère, cultures de variétés anciennes de céréales, moulin et fournil: pains, biscuits et farines. Tél.: 07 71 06 94 44 - lafermededith@ntymail.com

LA FERME « LA BASSE-COUR DE CARCASSONNE » Éleveur et producteur diversifié: volailles d'ornement, œufs de canes ou œufs de poules à couvrir, légumes, confit de canard, crème d'ail, gelée de thym, confit d'oignons, jus de raisin...

Tél.: 06 63 34 98 49 / lopezsylvain@labassecourdecarcassonne.fr



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 vigneron 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 vigneron, la connaissance d'un métier, d'un art de vivre.

Venez déguster nos vins, rosé, blanc, rouges (ainsi que nos vieux millésimes), apéritifs et jus de raisin.

Dans le cadre du programme des Espaces Naturels Sensibles, Catie de l'association « à la cadence de l'herbe » propose de porter un autre regard sur les plantes mal aimées tout le long du sentier des 6 sens. De 8h30 à 11h30. Tél.: 04 68 76 09 48 - alacadencedelherbe@gmail.com

● Repas à composer soi-même :

Magret de canard et tournedos grillés, foie gras d'oie et de canard, confit de poivron au safran, sirop de safran, légumes de saison, frites, fromages de chèvre, crèmes glacées (violette, réglisse...) et vins du domaine.

ATTENTION: réservation obligatoire des produits de la famille RAUZY (canards, foie gras...).

Retrouvez au Château Villemagne :



Fermes amies du Val de Dagne

PHILIPPE AVIGNON: « LA COQUARDE », exploitation maraîchère, légumes diversifiés à Villemagne.

Tél.: 06 58 05 43 18 - lacoquarde@yahoo.com



Invités d'autres terroirs Audois

Famille RAUZY: « La ferme de Bellemayre » à Belpech. SCEA DE RAUZELLE: Éleveurs, producteur et conserveurs de canards gras. Foies gras, pâtés, rillettes, confit, magrets...

Pour le repas: Médailon de foie gras et tournedos de magrets de canard.

ATTENTION Repas sur réservation obligatoire par téléphone avant 10 juin. Tél.: 04 68 60 28 85 / 06 35 17 87 57 / patrick-rauzy@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

Stéphanie & Guillaume PORTAL, « Ferme du Montagut » Prat de Ma 11 200 Thézan des Corbières. Fromages de chèvres, écus et écussons du pays cathare, tomme, yaourt, pâtés au chevreau et rillettes. Tél.: 06 42 74 33 44 / 06 70 51 42 22 - fermedumontagut@yahoo.fr



LA BÒRIA DE MARIUS Marius MIRON

11220 SERVIÈS EN VAL, 1 rue des Cathares
Tel. : 06 45 45 15 16 / marius.miron5@gmail.com



Bienvenue à la Bòria de Marius, lieu de cultures paysannes depuis 1880. Ici, c'est le bon sens paysan qui nous guide. Alors, la préservation de la biodiversité, on la pratique tous les jours pour élever nos animaux : poules pondeuses, poulets de chair, porcs, chevaux, ânes, moutons et boucs.

Venez découvrir les ateliers organisés toute la journée: « découverte et traite des chèvres » (10h30 et 17 h), « tour des haies champêtres - les essences » (11 h), « ronde des animaux de la Bòria » (11 h 30, 14 h 30, 16 h), « connaître les abeilles - questions ouvertes » (14 h) et « découverte des arômes du vin » (15 h 30). Espace de jeu pour petits et grands.

Les chiens tenus en laisse sont les bienvenus en dehors des parcs des animaux.

● **Restauration sur place à 13 heures** (abri prévu en fonction de la météo). Venez découvrir notre cuisine familiale avec un plat complet de chili con buffle - riz et haricots rouges (ou chili sans viande), pain de Chloé (paysans boulangers de Caunettes en Val) et café à 10 €. Vous pourrez en supplément vous régaler avec un verre de vin, du fromage de chèvre et/ou une crêpe en dessert. **Réservation conseillée, nombre de places limité. Les couverts sont fournis.**

● **Vente de crêpes sucrées paysannes toute la journée** confectionnées avec les œufs de nos poules et le lait des Chèvres du Sou & vente de boissons artisanales.

● **Vente d'œufs extra-frais, de viande de buffle et de viande de porc** (veillez à prendre des glacières).

Retrouvez à La Bòria de Marius :



Fermes amies du Val de Dagne

UN GOÛT DE MIEL, Anne Le Ténéhuic à Villetritouls. Apicultrice, essentiellement production de miels.
Tél. : 06 33 24 78 42 - ungoutmiel@yahoo.fr

LES CHEVRES DU SOU, Manuel Hourcade et Cyndie Méjean à Serviès en Val. Élevage caprin avec transformation fromagère.
Tél. : 06 72 23 42 62 / 06 48 39 39 40 - leschevresdusou@gmail.com

DOMAINE DE ROQUENEGADE, Émilie Gal et Alexis Gaudin à Pradelles en Val. Polyculture élevage, production de vin.
Tél. : 06 33 62 25 73 - emilie.gal@domaine-roquenegade.fr
http://domaine-roquenegade.fr/

Présence le matin

ASSOCIATION ARBRES ET PAYSAGES, à Carcassonne et sur tout le département de l'Aude. Accompagnement de projets en agroforesterie, régénération naturelle assistée et plantation d'arbres et de haies champêtres.
Tél. : 06 36 41 93 07 - juliette.colin@arbresetpaysages11.fr
http://arbresetpaysages11.fr/

Accueil à Caunettes en Val



LESPINESSENCE Micias SAILLARD

11220 CAUNETTES EN VAL
Tél. : 06 71 64 89 13

lespinescence@orange.fr / www.lespinescence.fr



Paysan herboriste à Caunettes en Val depuis 2008, je cultive, cueille, distille et transforme moi-même l'ensemble d'une gamme de plantes aromatiques et médicinales, choisies pour leurs vertus. Elles me permettent de créer, huiles essentielles, hydrolats, sirops, sels aromatiques et divers cosmétiques naturels.

Lors de cette journée venez découvrir les secrets de la distillation des plantes, leurs vertus et leurs transformations, en visitant mon atelier et en assistant à une distillation.



LA MIELLERIE Alban GORE

11 220 CAUNETTES EN VAL
Tél. : 06 42 32 90 18

www.lamielleriedalban.fr / lamielleriedalban@gmail.com
Facebook : Lamielleriedecaunettesenval



Apiculteur dans les Corbières depuis 22 ans. Ensemble, découvrons les secrets des abeilles avec la ruche vivante et les étapes de production des miels avec le travail au rucher et à la miellerie. Sur place, vous trouverez ses produits de la ruche : miels, pollens, propolis, gelée, royale, pain d'épices...



Fermes amies du Val de Dagne

FERME DE CARRUS Claire et Jean-Baptiste Gaschard
11220 Mayronnes - Tél. : 04 68 43 12 37. **Vente de fromages de chèvres.**

DOMAINE DES GAFAROTS Saint Pierre des champs, Julien Balluais.
Vins des Corbières. Tél. : 06 31 22 33 13 / lesgafarots@gmail.com



Invités d'autres terroirs audois

Weiser REYNER « Producteur de fruits : glaces artisanales »,
4 rue Pierre Pages, 11330 Soulatge.

● **Dégustation et vente de glaces artisanales chez Micias et Alban**

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, Nèzes en Val, Vilar en Val, Lagrasse.

