

# INVITATION

Des portes du Lauragais, au cœur de la Piège, terre de tradition paysanne...



# De ferme en ferme Dimanche 18 mai 2014

Un dimanche à la campagne  
de 9 h  
à 19 h

## Bienvenue chez nous !

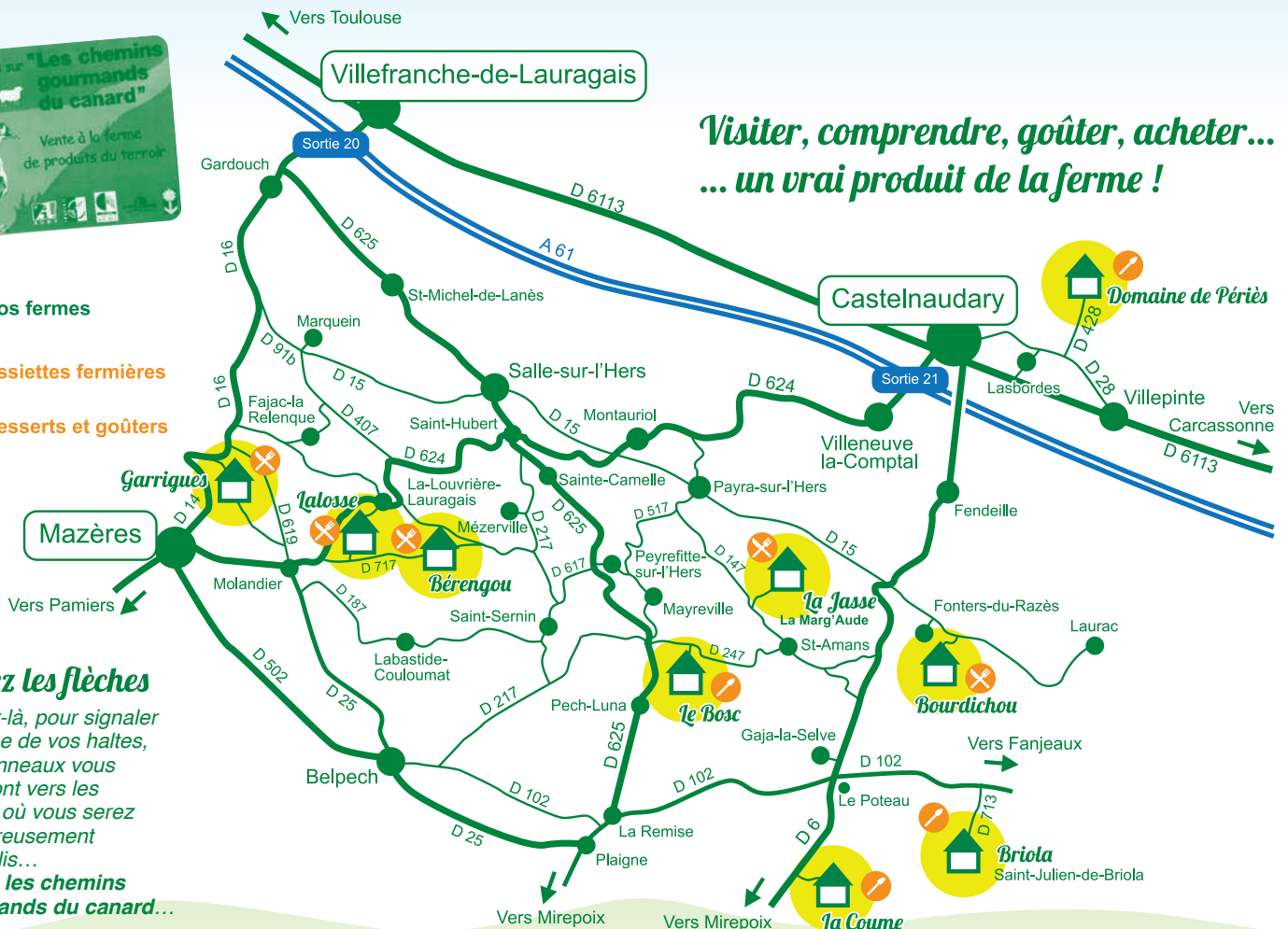
Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits :  
foie gras, magrets, confits, cassoulet, fromages, glaces, agneau, veau, farine, huiles, asperges vertes, lentilles,  
pâtes, lait cru, yaourts, pain, aromates, épices, tisanes, miel, desserts lactés...

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.



Visiter, comprendre, goûter, acheter...  
... un vrai produit de la ferme !

- Nos fermes
- Assiettes fermières
- Desserts et goûters



### Suivez les flèches

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

Suivez les chemins gourmands du canard...

De ferme en ferme

Déjeuners fermiers de midi à 14 heures

Les producteurs vous proposeront des assiettes fermières servies avec les vins de l'Aude ou un jus de fruit...

Desserts et goûters

Aux Fermes du Bosc, Briola, La Coume et La Jasse.  
Pensez à vos glacières pour emporter nos bons produits !

Tournez vite la page... Au verso, tout le programme !

## FAMILLE DE RIDDER-JULLIN

*Ialosse*, 11 420 Molandier

Tél. : 04 68 23 29 67 ou 06 78 77 47 27

katrin.deridder@aliceadsl.fr



Venez découvrir une petite ferme où des brebis Lacaune pâturent à l'ombre des plantations de noyers, érables, merisiers... pour donner du bon lait transformé en FROMAGES à la ferme. Dégustation de la Tomme de Lalosse au lait cru, de la brousse, des yaourts de brebis... Découverte de l'agroforesterie, de l'apiculture et visite de l'élevage ovin toute la journée. Traite des brebis à 17h00.

**Vous trouverez à la ferme : Fanny Tisseyre, productrice des vins « Grains de Fanny » en Corbières.**

**À midi, formule casse-croûte avec merguez de brebis et plateau fromage accompagné d'un verre de vin de Fanny ou d'un jus de Pomme de l'Aude (10 € par adulte et 5 € par enfant de moins de 10 ans). Desserts et goûters au lait de brebis.**

## FAMILLE BOSSUT HAMBLENNÉ

*Le Bosc*,

11 420 MAYREVILLE

Tél. : 04 68 60 67 07

info@audeline.com

www.audeline.com



Faites un petit détour par la Ferme du Bosc où 350 brebis, un berger, une bergère et leurs complices vous feront découvrir leur spécialité : une crème glacée au lait de brebis. Audeline, c'est une gamme de 37 saveurs authentiques et audacieuses que vous pourrez déguster à l'ombre de la pergola. Visite de la bergerie, tonte des brebis et découverte du laboratoire. Présentation de la technique d'agriculture de conservation des sols (le non-labour, la rotation des cultures, la préservation des sols, la sauvegarde des vers de terre...). Dégustation de lait de brebis, petits caillés, yaourts, et crèmes glacées.

**Présents sur notre ferme :** Sophie et Christophe Hébraud, vignerons passionnés au cœur des Corbières au Château Villemagne.

Site internet : [chateau.villemagne.free.fr](http://chateau.villemagne.free.fr)

**Pour le dessert ou le goûter, un cornet ou un petit pot de glace Audeline séduira vos papilles. 2.50 € le cornet simple et 4 € le cornet double.**

## FAMILLE BAREIL MARC

*Domaine de Périès*,

11 400 LASBORDES

Tél. : 04 68 94 24 97

Port. : 06 24 46 24 20

earl.bareil@gmail.com

www.domainedeperies.fr

Une famille d'agriculteurs céréaliers, vous ouvre les portes de leur exploitation « Le domaine de Périès » situé sur la commune de Lasbordes au cœur du pays Lauragais Audois, région productrice de blé dur. Vous pourrez y découvrir et visiter notre fabrique de pâtes exclusivement produites avec notre récolte de blé dur. Nous vous présenterons plus de trente variétés de pâtes différentes, ayant la particularité de porter des noms Occitan (cresta, virona, dentéla, escagorol, etc.). Avec notre farine de blé dur, Monsieur Fabre Artisan-Boulangier avec lequel nous travaillons, vous fera sur place la cuisson du pain au blé dur « Lo Minot ».

**Une dégustation de pâtes et de pain vous sera proposée toute la journée.**

## LA MARG'AUDE FAMILLE L'HOMEL

*La Jasse*, 11 410 Payra-sur-l'Hers

Tél. : 04 68 60 54 31

www.lamargaude.fr



Vous connaissez peut-être « la Marg'Aude », jolie vache de la Piège, qui vous apporte son bon lait frais et ses yaourts sur les marchés de Castelnaudary, Toulouse (marché Cristal) Villefranche Lauragais, et Carcas-

sonne. Venez maintenant à la ferme vous régaler de tous nos desserts lactés : crème brûlée, cheese-cake, verrines, canelait, chou à la crème, crêpe et autre fromage blanc... N'hésitez pas à commander quelques jours à l'avance une pâtisserie à partager ou à emporter, Timothée notre pâtissier vous étonnera par sa créativité et son savoir-faire.

Vous pourrez visiter la ferme à pied, en calèche, à dos d'âne ou en Quadbike... Et n'oubliez pas vos bouteilles et votre glacière pour ramener lait et douceurs.

**Venez nous découvrir le midi pour un repas « Mag d'Aude » : un savoureux petit pain garni de viande hachée, fromage et sa ribambelle de crudités de saison et de sauces maison (Mag d'Aude + dessert + boisson à 10 € réservation conseillée).**

Toute la journée desserts et boissons à partir de 1 €.



## FAMILLE ALBERT

*La Ferme de Briola*,

11 270 Saint-Julien-de-Briola

Tél. : 04 68 24 65 05 ou 06 73 51 42 42

fermedebriola@hotmail.fr

www.lafermedebriola.e-monsite.com



Bienvenue à la Ferme de Briola où toute la famille ALBERT vous accueillera pour une visite de l'exploitation et une dégustation de tous leurs produits fabriqués sur place par Loïc et Maïlys. Vous irez à la rencontre d'un troupeau de vaches laitières Montbéliardes mené par Patrick depuis 13 ans. Fromages, Yaourts, Crème, Beurre, Confiture de Lait, Lait cru pourront être dégustés sur place, et bien sûr achetés. Les enfants sont attendus pour s'initier à la fabrication de fromage tout au long de la journée.

**Assiette de Fromages et/ou Desserts à partir de 2 €.**

## GIRBAL DANIELLE Apicultrice

*La Coume*, 11 270 Ribouisse

Tél. : 04 68 60 15 21

gdanielle0829@orange.fr

Entre Plavilla et Ribouisse, au sanglier, Danielle et Hubert vous feront partager leur passion pour les abeilles. Vous pourrez visiter la miellerie, déguster leurs miels, leur pain d'épices traditionnel fait maison.



**Pour le petit-déjeuner, le dessert, le goûter, une part de tiramisu au pain d'épices (fait maison) vous sera proposée pour 3 € (café sucré au miel offert).**

## FAMILLE TARDIEU

*Gaec de Bérengou*,

11 410 Mézerville

Tél. : 04 68 60 33 11

gaec.tardieu@orange.fr



La ferme de Bérengou est un lieu calme, particulièrement propice à l'élevage de volailles de grande qualité. La visite des prés où poulets, pintades et canards sont élevés en plein air vous permettra d'apprécier ce superbe paysage.

Démonstration de gavage, présentation de la fabrique d'aliments issus de nos céréales.

Rémi Tardieu sera présent pour la vente des asperges. Cette année Magali du domaine Bertrand Bergé à Paziols vous fera découvrir les vins de son domaine.

**Animation :** nous vous proposons une exposition sur les orchidées de notre territoire ainsi que la démonstration de fabrication des astriés (galette locale).

Toute la journée, dégustation de rillettes, terrine de canard, foie gras.

**Pour le repas, vous aurez le choix entre :**

salade avec rillettes, magret sec, cœurs et gésiers confits, asperges : 6 € avec foie gras mi-cuit : 9 €

et/ou magret grillé ou canard aux olives avec patate à la braise et son beurre d'ail maison : 8 €

Menu enfants salade sans foie gras, magret grillé ou canard aux olives + patate : 7 €.

Servi avec un jus de pomme de l'Aude ou 1 verre de vin Bertrand Bergé, pain, apéritif et café compris.

**SUR RÉSERVATION** dernier délai samedi 12 heures.

## YVON GRÉGOIRE

*Garrigues*, 11 420 Molandier

Tél. : 04 68 60 61 49



Vos hôtes s'appellent : Blon-Blon, Grisou, Vovo, Blanchette, Gordini... ou Teignasse. Elles sont vachement belles. Il y a aussi Yvon, sympathique agriculteur, qui vous présentera les différents ateliers de sa ferme : le moulin à farine, la presse à huile, l'étable, la production de lentilles, de pois chiches et d'électricité avec son éolienne. Il essaiera de vous expliquer la synergie et la complémentarité entre les différentes activités, nécessaires au bon fonctionnement de son exploitation agricole biologique.

**À midi, un repas composé de pois chiches, lentilles, viande de veau, fromage et dessert, vous permettra de mieux connaître les produits de la ferme. 12 € pour les adultes, 6 € pour les 6-12 ans (c'est mieux de réserver et d'amener ses couverts).**

Sabine CROS, productrice de plantes aromatiques et médicinales, sera présente à Garrigues avec les fleurières des collines. Ce jour-là, comme à son habitude, Yvon vous réservera le meilleur accueil. Il vous prêtera les clefs de la ferme, son corps, son âme, et même sa chemise s'il le faut. L'amour n'est-il pas dans le prêt ?



## XAVIER TISSOT

*Bourdichou*,

11 400 Fonters-du-Razès

Tél. : 04 68 60 54 24

www.aude-chevrerie.com



Voulez-vous connaître le fonctionnement d'une ferme caprine Bio ? Alors venez à partir de 9 heures ou à chaque heure pleine pour le comprendre.

**Sur le pouce, un petit Pic-Nic Bio à 3 €**

(lentilles de la ferme, morceau de fromage de chèvre, du pain et du vin).

Et ensuite... poursuivez votre circuit.



De ferme en ferme 2014

