

## Gagnez un panier garni

Au cours du week-end, 12 paniers garnis sont à gagner. Si vous voulez participer, il vous suffit de remplir un questionnaire dans l'une des fermes et de le placer dans l'urne prévue à cet effet. Un tirage au sort désignera les heureux gagnants !

## Jouez avec le pass découverte

A chaque ferme, sa couleur. Visitez 3 fermes, notez la couleur correspondante sur le bon de participation et le tour est joué ! Rendez-vous dans un office de tourisme pour récupérer votre cadeau surprise.

## 12 fermes vous ouvrent leurs portes

Découvrez le métier d'agriculteur et goûtez aux produits du terroir : visites commentées, démonstrations, dégustation, restauration sur place, etc.

Renseignements :

Office de Tourisme Arize-Lèze  
Avenue de la Gare 09290 LE MAS D'AZIL  
05 61 69 99 90  
informations@tourisme-arize-leze.com  
www.tourisme-arize-leze.com

Office de Tourisme Pays de Pamiers  
Boulevard Delcassé 09100 PAMIER  
05 61 67 52 52  
info@ot-pamiers.fr  
www.pamierstourisme.com

Office de Tourisme Saverdun-Mazères  
Aire de Peries 09700 SAVERDUN  
05 61 60 09 10  
otj@saverdun.fr  
http://tourismeariege-saverdun-mazeres.fr

Manifestation organisée en partenariat par les Offices de Tourisme Arize-Lèze, Pays de Pamiers et Canton de Saverdun, les Communautés de Communes de l'Arize, de la Lèze, du Pays de Pamiers et du Canton de Saverdun, la Chambre d'Agriculture de l'Arizège et l'association du Pays des Portes d'Arizège-Pyrénées.

13 ET 14 OCTOBRE 2012

# Bonjour campagners !

À LA DÉCOUVERTE DES FERMES DU PAYS DES PORTES D'ARIZÈGE-PYRÉNÉES



# Votre week-end à la campagne



### Ferme Guilhem

Muriel VERMEERSCH et Hubert STEINMANN

Guilhem 09290 CAMARADE  
(t) 05 61 69 79 81

www.tourisme-arize-leze.com/Ferme-de-Guilhem

Situé à 14 km du Mas d'Azil, la Ferme de Guilhem est une petite exploitation traditionnelle qui produit du fromage de vache biologique au lait cru « Tomme des Pyrénées ». Muriel et Hubert vous feront visiter ce lieu avec passion. Vous découvrirez leur élevage de vaches mais aussi les étapes de la fabrication du fromage lors de votre passage à la fromagerie pour terminer par un éveil de vos sens dans la cave à fromage. Enfin, les plus petits seront émerveillés par les animaux de la mini-ferme composée de cochons, poules, chevaux, moutons...qu'ils pourront caresser en compagnie des éleveurs.

Accueil le samedi de 10h à 18h.

Accès à la ferme : près de la grotte du Mas-d'Azil (dans la direction Saint-Girons), prendre la D 15 vers Camarade. Puis, prendre direction Lamothe (D 215) et suivre fléchage « Fromage de Guilhem ». Rester sur la D 215, la ferme se situe en contre bas de la route (coordonnées GPS : 43.055462 x 1.2689330).



### Ferme des Moulis

Nicole ROOBAERT et Marc DUMONT

Lieu dit Moulis - 09290 CAMARADE

(t) 05 61 69 91 59

www.mohair-pyrenees.com

Marco et Nicole parlent avec passion de leur métier et de leur environnement. Ils vous accueilleront dans leur ferme où tous vos sens seront en éveil. Vous découvrirez les petites chèvres angoras, dont vous pourrez caresser la toison si particulière et comprendre, grâce aux explications de Nicole, les secrets de cette laine. Une vidéo vous expliquera la naissance des biquets et le processus de transformation du Mohair. Vous trouverez dans la boutique une gamme étendue d'articles réalisés à partir du « mohair » des chèvres : pulls, écharpes, étoles, gants, chaussettes, plaid, couvertures, bérêts et bonnets... Et vous découvrirez une grande variété de vannerie paysannes dans le « Musée des paniers ».

Accueil le samedi et le dimanche de 15h à 19h. Visites guidées à 15h et 17h.

Accès à la ferme : de la Grotte du Mas d'Azil prendre la direction de Saint-Girons. Après le hameau de Maury, prendre à droite direction Camarade sur la D15. Continuez sur 7km (coordonnées GPS : 43.0923919 x 1.2880637).



### Les Ateliers Rénova

ZA « Les Plagnes » - Route de Montbrun

09350 DAUMAZAN-SUR-ARIZE

(t) 05 61 67 86 07 / 06 98 09 87 88

lesateliers.renova@free.fr

http://renova.arize.fr

Depuis 10 ans, de nombreux amateurs et professionnels œuvrent au sein de la Fédération Rénova pour préserver et valoriser le patrimoine fruitier, rénover et replanter des vergers traditionnels de plein vent et promouvoir des méthodes de cultures respectueuses de l'environnement. Un atelier de transformation de fruits et de légumes a été créé pour la fabrication de jus, confitures, soupes et diverses conserves. Il est possible de transformer environ 1 500 litres de jus par jour et un laboratoire aux normes sanitaires permet de couper, tamiser, cuire et stériliser l'ensemble des produits. Les Ateliers sont à la disposition des particuliers pour valoriser leurs fruits, légumes et cueillettes sauvages, mais aussi à la disposition des producteurs qui souhaitent développer une activité de transformation.

Accueil le samedi de 9h à 17h

Accès à la ferme : au centre du village, prendre la direction de Montbrun-Bocage. A la sortie du village continuer sur 500 mètres, le bâtiment en bois est en bord de route (coordonnées GPS : 43.145216 x 1.2837789).



### EARL Cydonia

Domaine de Lastronques

Andréa et Christian ZELLER

Chemin de Lastronques - 09210 LEZAT/LEZE

(t) 05 61 69 12 13

cydoniaviti@wanadoo.fr

www.domaine-de-lastronques.fr

Depuis 1988, André et Christian Zeller gèrent le Domaine de Lastronques qui s'étend sur 13 hectares. Vous pourrez y visiter le chai et déguster les différents vins (dont certains primés par le Guide Hachette). En cette période automnale, qui suit le temps des vendanges, les visiteurs auront également l'occasion de voir et goûter les vins en fermentation. Les enfants ne seront pas en reste ! Ils pourront observer et toucher poules, lapins, chèvres, chevaux et poneys, et même participer à un atelier jus de raisin : remplir sa bouteille, la boucher et créer son étiquette personnelle ! Pour finir la visite, un petit parcours d'orientation d'1,5 km part de la ferme et aborde le thème de la viticulture et de la nature.

Accueil les samedi et dimanche de 10h à 18h

Accès à la ferme : à Lézat, prendre la D919 sur 1,8 km en direction de St-Sulpice. Après la coopérative agricole, tourner à gauche au panneau Domaine de Lastronques et suivre le fléchage sur 2 km (coordonnées GPS : 43.2949913 x 1.3144306).



### Ferme la Réoule

Christine et Jean-Philippe BERNARD

La Réoule 09130 LE FOSSAT

(t) 05 61 68 58 28 / 06 20 46 34 51

fermelareoule@laposte.net

www.tourismearize-leze.com/Ferme-la-Reoule

Dans un cadre reposant et tranquille, vous découvrirez les différents animaux de la ferme et le passionnant métier d'éleveur. Ici, tous les animaux se côtoient et jouent un rôle important sur l'exploitation agricole. Un poulailler, une bergerie, non loin des chevaux, un cochon ou des veaux... nourris avec des céréales cultivées sur les terres de la ferme et du foin « maison ». Les différentes saisons rythment la vie de la ferme, dont la principale activité est l'élevage d'agneaux : tonte des animaux en mai, départ en transhumance en juin, retour de transhumance en septembre, naissances en octobre et novembre, février et mars. Les exploitants sont aussi apiculteurs. Leurs abeilles produisent différents miels selon les floraisons. Enfin, il est possible de se restaurer sur place (grillades d'agneau et merguez accompagnées de légumes du jardin, uniquement le midi, sans réservation).

Accueil le samedi de 10h à 16h

Accès à la ferme : au centre de la commune du Fossat, prendre direction Saverdun. Après le pont surplombant la rivière Lèze, tourner à gauche et suivre le fléchage « La Réoule » (coordonnées GPS : 43.19644 x 1.4111649).



### Ferme Le Bascou

Nadine et Dominique Le REUN

EARL du Ker d'Amount - Le Bascou 09100 Madière

(t) 05 61 60 64 36

www.la-ferme-du-bascou.fr

Au cœur des cotéaux arizégeois, dans un cadre idyllique, face aux Pyrénées, Nadine et Dominique LE REUN vous accueillent dans la ferme auberge du Bascou. Si vous le souhaitez, vous pouvez participer aux visites guidées et découvrir les élevages de brebis et de canards en plein air, goûter les produits de la ferme et pourquoi pas, si vous avez réservé, prolonger le plaisir en passant à table (midi et soir). Au menu, cuisine traditionnelle à base des produits de la ferme (canard, agneau, légumes du potager...). Si vous n'avez pas réservé, peut être vous consolerez-vous en passant par la boutique !

Accueil les samedi et dimanche de 9h à 18h  
Visites guidées le Samedi et le Dimanche à 10h, 15h, et 17h.

Accès à la ferme : la ferme se situe entre Pamiers et Pailhes ; depuis la D119, vous montez depuis Pamiers ou Pailhes, au point le plus haut de la route, à droite (en venant de Pailhes) ou à gauche en venant de Pamiers, et continuer sur 300 mètres (coordonnées GPS : 43.06299 x 1.29150).

# Les fermes

- 1 Fermes ouvertes au public le samedi et le dimanche
- 2 Fermes ouvertes au public uniquement le samedi



**Ferme Roujolis** 7  
**Anna LISCHKE et Franz WEINGARTNER**  
 Roujolis - 09100 MADIÈRE  
 ☎ 05 61 68 79 42  
 ✉ franz-weingartner@orange.fr  
 Au cœur du terrefort, sur la commune de Madière, venez visiter la ferme Roujolis. Éleveurs de vaches (Brunes des Alpes) installés depuis 1989, les membres de la famille Weingartner produisent du lait certifié biologique, en partie transformé en fromages vendus à la ferme. Outre cette production principale, vous découvrirez une ferme complète qui fourmille de vie : potager, chevaux, poules, oies, brebis, cochons, chiens, chats... Rien ne manque sur la centaine d'hectares de prairies, bois et autres cultures qui composent cette exploitation. Avant de partir, ne manquez les pâtisseries « maison », thé et café qui vous seront proposés.  
**Accueil les samedi et dimanche de 9h à 19h**  
**Accès à la ferme :** depuis Pamiers, prendre la D119 direction St-Girons, à Escosse tourner à droite direction St-Michel, à St-Michel tourner à gauche et continuer sur 1,5 km et suivre les panneaux (coordonnées GPS : 43.06299 x 1.29150).



**Les Délices aux Noisettes** 10  
**Laetitia et Didier RIGAL**  
 Ferme de Palosse - Route de Belpech 09270 MAZERES  
 ☎ 09 61 39 16 99 / 06 73 32 47 96  
 🌐 www.delicesauxnoisettes.fr  
 La ferme de Palosse est une petite exploitation située à Mazères, sur laquelle Laetitia et Didier RIGAL cultivent un hectare de noisetiers. S'ajoutent à cela une quinzaine d'hectares de céréales et un petit bois, tout cela dans un environnement très calme qui a conduit les exploitants à proposer aux visiteurs un gîte rural. Les noisettes récoltées sont transformées en confiseries, biscuits, chocolat et pâtes à tartiner. Parmi les spécialités, les « Kokines Ariégeoises », noisettes torréfiées et caramélisées et les « Kokins », éclats de nougatine.  
**Accueil les samedi de 14h à 19h et dimanche de 10h à 19h**  
**Accès à la ferme :** la ferme se situe à mi-chemin entre Mazères et Belpech, sur la D11. En venant de Mazères, 5 km après la sortie de la ville, tourner à gauche au panneau « Palosse » (coordonnées GPS : 43.132146 x 1.431155).



**Le Fournil d'Estèbe** 8  
**Isabelle et Yannick ESTEBE**  
 « Le Sartre » - 09100 SAINT-AMANS  
 ☎ 09 51 48 37 96  
   
 Dans le calme des coteaux de Pamiers, tout près du village de Saint-Amans, soyez les bienvenus au hameau « le Sartre ». Dans ce lieu paisible, faisant face aux Pyrénées, Yannick et Isabelle ESTEBE confectionnent et vendent le « foursalou ». Venez découvrir ce pain au levain de 1 ou 2 kg, confectionné avec de la farine locale sur meule de pierre, puis travaillé pendant plusieurs jours avant d'être cuit au feu de bois. Cette méthode de fabrication tout ce qu'il y a de plus artisanal participe à la fabrication du pain si particulier du fournil d'Estèbe.  
**Accueil le samedi de 9h à 19h**  
**Accès à la ferme :** depuis Pamiers, prendre la route d'Escosse, à Bézac, tourner à droite en direction de Saint-Amans. Arrivé à Saint-Amans tourner à gauche en direction d'Unzent. Traverser Saint-Amans puis tourner à gauche à la première route en sortant du village (coordonnées GPS : 43.09250 x 1.32228).



**EARL L'Avocat Vieil** 11  
**Famille MISTOU**  
 L'Avocat Vieil - 09700 SAVERDUN  
 ☎ 05 61 69 39 51 - 06 08 40 38 80  
 ✉ isamistou@free.fr  
 En complément de la production céréalière, la famille Mistou diversifie son activité en produisant des volailles et des asperges commercialisées à la ferme et sur les marchés. La transformation des porcs élevés sur place est la dernière activité mise en place sur la ferme. Vous découvrirez le nouvel atelier-laboratoire de transformation des volailles et vous pourrez vous promener dans l'aspergeraie (1 hectare) et au milieu des autres cultures.  
**Accueil le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h à 18h**  
**Accès à la ferme :** sur la D14 qui relie Saverdun à Mazères, vous passerez au rond-point qui donne accès à l'autoroute. Tourner 300 mètres à droite après le rond-point si vous venez de Mazères, ou 300 mètres à gauche avant le rond-point en arrivant de Saverdun (coordonnées GPS : 43.235143 x 1.627831).



**Ferme de la Bouscarre** 9  
**Rémi CRÉTÉ**  
 La Bouscarre - 09100 LE CARLARET  
 ☎ 06 82 66 59 35  
 ✉ crete.remi@free.fr  
 Au Carlaret, au cœur de la plaine de la basse vallée de l'Ariège, Elisabeth et Rémi CRÉTÉ vous accueillent et vous donnent la possibilité de visiter leur exploitation d'arboriculture (production de cerises et pommes). Lors de cette visite, découvrez et goûtez le jus de pomme ainsi que les nombreuses variétés de pomme produites par la ferme de la Bouscarre : chanteclerc, gala, arlet, golden, melrose, il y en a pour tous les goûts... Enfin, vous pouvez découvrir les vergers et peut être même participer à la cueillette des fruits.  
**Accueil les samedi et dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h**  
**Accès à la ferme :** depuis Pamiers, prendre la D11 (route de Belpech), au hameau de « Georges » tourner sur la D511 en direction de Le Carlaret (coordonnées GPS : 43.07459 x 1.41289).



**EARL Vernou** 12  
**Alex FRANC**  
 Vernou - 09700 SAINT-QUIRC  
 ☎ 05 34 01 43 94 / 06 47 68 08 99  
 ✉ alex2021@laposte.net  
 🌐 www.ferme-vernou.fr  
 Installé depuis janvier 2010 après avoir repris l'exploitation familiale, Alex FRANC est à la tête aujourd'hui d'une exploitation de 50 hectares dont 5 hectares de vergers : pommiers, cerisiers et pruniers. Les autres terres sont cultivées en grandes cultures : blé, fèves, luzerne, lentilles, tournesol. L'ensemble des productions est labellisée Agriculture Biologique et de nombreux projets de plantations et de modernisation de l'atelier de fabrication des jus sont en cours. Alex FRANC transforme ses pommes en jus et compotes et commercialise les fruits frais dans des magasins spécialisés ou à la ferme en vente directe. A ne pas manquer : démonstration du fonctionnement du pressoir le samedi vers 17h : presse et dégustation de jus frais !  
**Accueil le samedi de 10h à 18h**  
**Accès à la ferme :** à la sortie de Saverdun, prendre la D27 en direction de Saint-Quirc. Dans le village de Saint-Quic, au principal croisement, tourner à droite sur la D41 et continuer environ 2 km, la ferme est sur la droite de la route (coordonnées GPS : 43.2837219 x 1.5116528).

