







## MICHEL LAFFONT

### La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs 11260 Espérasa  
Tél. : 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75  
laffontmichel@yahoo.fr

Michel et Caroline vous invitent à découvrir la Ferme les Estous située dans une vallée verdoyante et boisée en bordure d'un petit cours d'eau, le ruisseau de couleurs. Visite de l'exploitation familiale et rencontre du troupeau: veaux, vaches et du taureau Balthazar. Conduite en extérieur toute l'année pour les Gasconnes et Aubrac. Deux races rustiques qui constituent le troupeau nourri essentiellement avec les récoltes de l'exploitation. Vous pourrez également tout au long de la journée déguster nos viandes grillées, les différentes variétés de confitures artisanales élaborées en atelier de transformation local et apprécier les produits des autres fermes participantes. Vente directe à la ferme: Michel et Caroline proposent leurs produits de la ferme tout au long de l'année. Colis de veau et vache grasse sur commande (livraison à domicile).

**Pour déjeuner** Hamburger frites, dessert (crêpe confiture), boissons (vin ou jus de fruit bio), café compris: 12 €. Espace pique-nique tout autour du domaine, hangar en cas de mauvais temps. Service non-stop. À réserver par téléphone (n° 06 37 12 26 69) et à emporter.



De 12h à 16h: Orphéon Son d'Aici (groupe de chanteurs local). De 11h à 12h et de 14h à 15h Bruno (éleveur local) vous fera une présentation de chiens de troupeau (sur brebis).



## DANIEL TORREGROSA

### Domaine Saint Jacques

11190 Montazels  
Tél. : 06 85 67 83 23  
domainesaintjacques@orange.fr

Sur un ancien chemin menant à Compostelle, le domaine Saint Jacques fut un lieu d'accueil des pèlerins. Depuis trois générations, la famille Torregrosa perpétue la passion de la vigne, du vin et du respect pour la nature. Le domaine se consacre aux Vins de toutes les couleurs, Blanquette Ancestrale, traditionnelle, Crémant, Cartagène, jus de raisin. Un détour pour découvrir entre vignes, rosiers et oliviers, un site remarquable et déguster des vins qui le sont tout autant.

**Pour déjeuner** Comme chaque année, une alliance entre mets et vins vous est proposée: Fritures de truitelles bio de La Fageolle - Ragout d'agneau bio de la ferme Bêle vie et ses légumes - Compote de fruits à la gelée de cartagène. Crêpes aux confitures maison. Chaque plat étant accompagné d'un vin du domaine. Tarifs en fonction du choix de la formule. Espace pique-nique aménagé autour du chai. Service non-stop. À réserver par téléphone (n° 06 85 67 83 23) et à emporter.



## Coopérative

### Les Jardins de la Haute Vallée

Z.A. Pastabrac 11190 Couiza  
Tél. : 04 68 74 14 74  
jhvaude@free.fr  
www.coop-jhv.org

Notre coopérative « Les Jardins de la Haute Vallée » est un atelier collectif de transformation artisanale de fruits, légumes et plantes. C'est nous, paysannes et paysans de l'Aude, qui venons fabriquer nos jus, confitures, sauces tomate, pesto d'ail des ours et autres conserves. Les salariés de la coopérative nous accompagnent pour élaborer les meilleurs produits. Ici, les notions d'économie circulaire, de circuits courts, de produits locaux prennent tout leur sens. Ce 1er mai, nous vous invitons à venir nous rencontrer autour du pressage des pommes. En fonction de l'évolution du contexte sanitaire d'autres animations pourront avoir lieu...

**Pour déjeuner** Flore Pivette, éleveuse à Campagne-sur-Aude, vous proposera: burger de viande de brebis accompagné de légumes paysans de Castelreng (Le Jardin des Deux moiselles), fromage de Galinagues (Ferme du Picou) et pain de Luc-sur-Aude (Fournil Bio de Luc). À réserver par téléphone (n° 06 14 57 41 12) et à emporter.

**À propos de Flore** - La ferme de Bêle vie se trouve sur les hauteurs de Campagne-sur-Aude, une équipe de jolies brebis évolue au cours des saisons pour y produire de l'agneau de qualité. Les brebis valorisent les landes, prairies, bois, verger sur la ferme et passe l'été en estive. Il est prévu une production laitière dans l'année à venir, et la mise en place de l'abattage à la ferme. Cette année le public ne pourra pas accéder à la ferme le 1er mai, mais quelques brebis et agneaux seront présents toute la journée à la coopérative, ainsi que des photos de l'exploitation. Possibilité de commandes de viande de brebis et d'agneau toute l'année (en fonction des stocks disponibles).



## VINCENT BIBBEAU

### La Ferme des Gascous

11190 Bugarach  
Tél. : 06 81 29 54 86  
vbibbeau@gmail.com

Ces chèvres-là ont l'œil bien malicieux et un air de préparer quelque bêtise. Mais entre deux échappées belles - qui font tourner chèvre Vincent - elles donnent volontiers un bon lait au parfum d'évasion. Vincent traite les chèvres en échange d'une bonne ration de granulés; il met tout son savoir-faire pour fabriquer de délicieux petits pélardons et de la tomme. Il sera heureux de vous présenter Vol-au-vent, le poney Connemara. Ses deux patous Joy et Loustic protègent tout ce petit monde d'un air placide.

**Pour déjeuner** Sandwich saucisse de chevreaux ou merquez de chèvre: 6 €. À réserver par téléphone (n° 06 81 29 54 86) et à emporter.

Pour les déjeuners,  
pensez à contacter chaque  
ferme pour les réservations.



Merci de prévoir vos couverts et  
contenants afin de faciliter la  
vente à emporter, mais aussi la  
réduction des déchets!

### Info COVID-19

Cette année, les repas seront à  
emporter (pas de restauration assise  
et servie à table). Néanmoins, à l'heure  
où nous imprimons ces supports, nous  
ne connaissons pas les contraintes  
sanitaires qui devront être appliquées  
lors des repas. Il est possible que des  
changements aient lieu. Merci par  
avance de votre bienveillance.





## MONIKA VORGRIMMLER & ANDREAS MULLER

### Gaec de la Borde Jean Marie

11500 Saint Louis et Parahou  
Tél.: 04 68 20 24 09 / 06 77 43 37 76  
info@labordejeanmarie.com  
www.labordejeanmarie.com

Bien protégées par les Patous, les brebis ruminent tranquillement sur de belles prairies. Originaires du Pays Basque, vous les reconnaîtrez à leurs cornes surprenantes! Leur précieux lait donne des fromages différents: Tomme et tomettes, Petit Manech, fromage frais et affiné, Fiesta et yaourts. Par conviction, Monika et Andreas travaillent en Agriculture Biologique depuis plus de 25 ans.

**Pour déjeuner** Grillade de saucisse fraîche et merguez de brebis avec son accompagnement. En dessert: un yaourt accompagné d'un coulis de fruits rouges. Vin ou jus de fruits et café compris: 12 €. À réserver par téléphone (n° 06 77 43 37 76) et à emporter.

**Animi** Présence de « La Pastorale Pyrénéenne » qui vous présentera les mesures de protection de troupeau par les chiens.



## CAROLINE & STÉPHANE BROSSELIN

### La Ferme Ouverte

Les Bernous  
11190 Sougraigne  
Tél.: 06 52 63 67 83  
lafermeouverte@yahoo.com  
www.lafermeouverte.fr

Face à la chaîne des Pyrénées, sur les hauteurs de la commune de Sougraigne, Caro et Steph paysans Nature & Progrès, vous attendent pour partager avec vous un moment de vie. Petite ferme en agrotourisme, accueil à la ferme, élevage ovin, poules pondeuses, abeilles, ânes, juments de trait, chats, chiens, maraîchage et aussi paysan boulanger. Pour l'occasion nous préparons une grosse fournée de pain. Sortie du four vers 11h30. Vous ne repartirez pas sans avoir vu notre nouvelle bergerie et les agneaux tout juste nés. Produits à la vente: pain, kombucha, confitures, merguez, viande d'agneau (broutards).

**Pour déjeuner** Plats à emporter: Kebab 8 € - Pizzas 12 € - Gaufres et confitures maison - Café et thé offert. Service non-stop. À réserver par téléphone (n° 06 52 63 67 83) et à emporter.

**Animi** Stand Nature & Progrès qui vous présentera l'association et son fonctionnement.



## Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable
- Gardez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais



Cette ferme accepte le paiement en SouRiants ! La monnaie locale de la Haute Vallée de l'Aude. [www.lesouriant.org](http://www.lesouriant.org)

## De ferme en ferme 2021

### Prochains De ferme en ferme :

- Dimanche 27 juin en Val de Dagne,
- 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...

Organisé par



Avec le soutien de



Animations



Avec le soutien financier en 2020 des mairies de Magrie, Bugarach, Montbel, Rodome.



## RAPPEL COVID-19

## 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 ses contacts sociaux (6 maximum)



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



Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)