

INVITATION

Au cœur de la Piège et du Razès,
terre de tradition paysanne...

De ferme en ferme Dimanche 31 mai 2026

Un dimanche à la campagne
de 9h
à 18h

Venez passer une journée conviviale à la campagne
et découvrir la diversité de nos fermes.

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



Déjeuners fermiers
de 12h à 14h

Petits-déjeuners, desserts,
goûters, et en-cas...
toute la journée

Attention possibles travaux,
sur le resau routier, à suivre sur :
inforoute11.fr



Suivez les panneaux !



Scannez-moi



Renseignements
www.fermiers-audois.fr
De Ferme en Ferme Aude

Une journée chaleureuse, conviviale et passionnée... Tournez vite la page...

1

lat. 43.1389 / long. 2.2034

Domaine Capdepon

FAMILLE CAPDEPON



4 chemin de l'Horto
11300 VILLELONGUE D'AUDE
Tél.: 06 73 43 86 36 / 04 68 69 51 81
domaine@capdepon.fr
www.capdepon.fr



Venez visiter notre domaine à Villelongue-d'Aude, petit village typique au cœur du Pays cathare. On vous fera découvrir lors d'une visite guidée le processus de la récolte jusqu'à l'étiquetage. On vous accueillera entre cuves, fûts et bouteilles où on mêle modernité et tradition, regroupant les conditions idéales pour créer des vins effervescents et tranquilles parfaitement équilibrés. La visite se terminera avec une dégustation dans notre boutique.

● **Visite de la cave et des vignes avec dégustation.**

● **Repas sur réservation au 04 68 69 51 81. Venez déguster un repas préparé avec des produits de notre exploitation, sous abri si besoin. Au menu : pâté de campagne avec sa salade, effiloché de porc, écrasé de pommes de terre, fromage et dessert : 18 € hors boissons. Vin et jus de raisins bio du domaine au verre et à la bouteille. Menu enfants 10 €.**

Amenez vos assiettes et vos couverts.

2

lat. 43.071512 / long. 2.076447

Gaëc du Soustrobe

ISABELLE & VIRGINIE
GABELLE, AZAM FLORIE

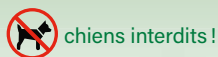
Soustrobe
11300 VILLELONGUE D'AUDE
Tél.: 04 68 69 50 42
gabelle02soustrobe@gmail.com



Venez découvrir nos chèvres et nos fromages! 80 chèvres et quelques-unes de leurs chevrettes élevées dans le respect de leur cadre naturel depuis 1977. Nos chèvres sont élevées en semi-liberté toute l'année, loin d'un élevage intensif. Chaque chèvre a un prénom. La fabrication des fromages se fait selon une méthode ancestrale: moulé à la louche comme le faisait notre mère, grand-mère et nos ancêtres. Au cours de la journée parcours pédagogique de la ferme. Dégustation des fromages.

● **Pizza au feu de bois : 15 €. Assiette découverte fromages : 7 €. Croque monsieur tomme de chèvre/effiloché de chevreau et légumes crème au chèvre : 7 € ; Crêpe au lait de chèvre: 2 €.**

Démonstration de la traite des chèvres à 16h30.



chiens interdits!



3

lat. 43.0769653 / long. 2.0807415

La Ferme de Tarbes

JUSTINE &
YANN MARNEZY

Domaine de Tarbes
11300 VILLELONGUE D'AUDE
Tél.: 06 32 79 58 84 / 06 01 75 49 11
domainedetarbes@gmail.com
www.lafermedetarbes.com



Justine et Yann vous accueillent dans leur ferme où les brebis laitières et allaitantes côtoient les chevaux. Lors de votre visite, nous vous expliquerons comment nous élevons nos animaux dans le respect de leurs rythmes. Dans la journée, différentes animations vous seront proposées comme la fabrication des yaourts maison, la présentation de la race des chevaux Merens ou encore la visite de la parcelle de nos haies fourragères qui s'inscrit dans un projet de résilience face aux changements climatiques.

● **Dégustation et petite restauration avec les produits de la ferme tout au long de la journée.**

● **Pour en savoir plus retrouvez le programme complet de la journée sur notre site internet.**

4

lat. 43.0889335 / long. 2.0929045

Le Cammas Ferme-Hostel

SOPHIE BORDE

L'Audyssée des plantes,
Le Cammas Blanc,
Route de Villelongue
11240 ALAIGNE
Tél.: 06 85 33 97 72
lecammasfermehostel@riseup.net
www.lecammasfermehostel.fr



Le Cammas Ferme-Hostel vous ouvre ses portes au cœur de la nature. Je cultive et cueille à la main des plantes aromatiques et médicinales, dans le respect du rythme des saisons. Toutes les plantes sont transformées artisanalement sur la ferme. Lors de la visite, vous découvrirez les pratiques agroécologiques, l'hydrologie régénérative et l'agroforesterie, ainsi que la découverte des bâtiments en ossature bois local, présentés par les constructeurs du territoire. Un moment chaleureux et familial pour échanger, déguster et se laisser inspirer. Programme sur notre site Internet.

● **Petit-déjeuner, apéro & goûter : découvrez les plantes aromatiques et leurs arômes, dans vos assiettes et vos verres. Assiettes sucrées, salées & mocktails : 7 € / 10 €.**

5

lat. 43.105712 / long. 2.212069

Le Rucher de Riquette

FLORENT DELPECH



27 rue Émile Ecre
11300 SAINT MARTIN DE VILLEREGLAN
Tél.: 06 78 84 68 73
contact@rucherderiquette.fr
www.rucherderiquette.fr



À Saint-Martin-de-Villereglan, Florent vous propose une rencontre authentique dans l'univers de l'apiculture. Vivez une visite immersive au cœur du monde des abeilles : observez leur fascinant ballet derrière une ruche vitrée, découvrez leur rôle essentiel et les étapes de la production du miel, de la ruche à l'assiette. Assistez au travail d'extraction et laissez-vous tenter par un atelier de dégustation de miels aux saveurs variées. Une boutique sur place vous permettra de prolonger l'expérience et de repartir avec un peu de douceur du terroir.

● **Toute la journée, gourmandises au miel : gâteaux, crêpes, gaufres et bien d'autres !**

● **Florent, Marine, famille et amis, vous accueilleront avec plaisir pour une immersion dans le monde des abeilles.**



chiens interdits!

6

lat. 43.161979 / long. 2.132116

Le Jardin Bio Divers

PATRICE LECLERC

Route de Montréal
11240 CAILHAVEL
Tél.: 06 65 70 67 20
lejardinbiodivers@gmail.com
www.lejardinbiodivers.fr



Venez découvrir le Jardin Bio Divers et sa pépinière avec plants potagers, aromatiques, fleurs, plantes grasses et fruitiers... Mais pas que... Une amanderaie, un espace permaculture, des parterres fleuris et des idées plein la tête! Lors de la visite guidée, Patrice vous présentera le projet et ses singularités, notamment la gestion de l'eau de pluie pour l'arrosage, avec une mare et sa phyto-épuration.



7

lat. 43.11196 / long. 2.03266

Gaëc Saint-Dominique

FAMILLE GASC

Domaine Saint-Dominique
11270 FANJEAUX
Tél.: 06 86 51 77 75 / 06 73 03 41 00
gascplants@gmail.com



La Famille GASC vous accueille avec grand plaisir sur son exploitation céréalière depuis plusieurs générations où Léo, le plus jeune, y a réintroduit un élevage de brebis «Rouges du Roussillon» élevées en plein air, créé un atelier horticole et depuis 2023 une production de fraises à déguster. Vous y trouverez : des plants potagers et fleurs de saison pour vos jardins et/ou balcons, de nombreux conseils pour réussir vos plantations en visitant nos serres de production ainsi que la serre à fraises. Vous y verrez en toute liberté nos brebis, pourrez visiter l'exploitation et y découvrir son matériel ancien et récent (tracteurs, moissonneuses...).

● **Repas sur réservation, sous abri, avec au menu : salade composée, grillade d'agneau et frites maison, fromage, nos fraises au sucre ou chantilly, le tout accompagné d'un verre de vin rouge, blanc ou jus de raisin, pain et café compris pour 22 €. Menu enfants -12 ans à 9 €.**
Amenez vos assiettes et vos couverts.



chiens interdits !

8

lat. 43.2101649 / long. 2.0919211

Domaine Cremefer

BRIGITTE ET
JEAN-LUC FEL

Cremefer 11290 MONTRÉAL
Tél.: 06 72 29 07 97 / 06 84 25 15 60
brigittefel45@gmail.com



Brigitte et Jean-Luc seront ravis de vous accueillir sur leur exploitation où ils cultivent 2. ha d'amandiers en agriculture biologique sur la commune de Montréal. Venez, seul, en famille ou entre amis, visiter le verger, déguster leurs amandes produites, récoltées et conditionnées artisanalement sur le site, et découvrir tous les bienfaits de ce fruit à coque.

● **Visites du verger et démonstrations de cassage toutes les 45 minutes entre 9h et 11h30 et 13h30 et 17h30.**



9

lat. 43.19432 / long. 2.02880

Gaëc La ferme des Feda Galina

SOLENN GUILLAUME
& YANN VETOIS

Le Perdut, 11270 FANJEAUX
Tél.: 06 64 39 36 42
guillaumevetois@gmail.com



Venez découvrir notre élevage de volailles et de brebis situé sur la commune de Fanjeaux dans la vallée de la Preuilhe. Nous élevons en plein air des poules pondeuses, des poulets de chairs et 200 brebis Rouge du Roussillon avec leurs agneaux. Lors de votre visite, vous verrez le matin la tonte des brebis, l'après midi une démonstration de chiens de conduites et toute la journée une exposition de volailles.

À 11h et 15h, départ de balade à la découverte de la diversité faunistique et floristique des sols agricoles de la Piège. Aussi, découvrir le tri de laine et acheter des articles confectionnés avec la laine de nos brebis par Laines Paysannes.

Invitées Laines Paysannes redonne à la laine ses lettres de noblesse. Elles créent des vêtements et des articles de maison éco-conçus avec la volonté de développer une filière locale et responsable. Découvrez leur façon de travailler et les articles qu'elles proposent à la vente : www.laines-paysannes.fr



● **Repas sur réservation, sous abri de 12h-14h : œuf dur mayonnaise, viande rôtie (volailles/ agneau), accompagnement de saison, salade, far breton : 16 €. Menu enfants -12 ans : 9 €.**
Amenez vos assiettes et vos couverts.



chiens interdits !

10

lat. 43.1975 / long. 1.9957

Spiruline Dynamisée Domaine Valetou

THIERRY & DELPHINE BARAL

1 chemin Valetou 11270 LA CASSAIGNE
Tél.: 06 22 36 43 85
spiruline.valetou@gmail.com
www.spirulinedynamisee.fr



Après un changement de vie, nous voilà arrivés à La Cassaigne pour mettre en place notre projet de ferme de spiruline. Nous cultivons, récoltons et transformons artisanalement la spiruline sous une serre en verre de 1000 m². La spiruline est une micro algue considérée par l'OMS comme un « super aliment », très riche en protéines elle contient du fer et regorge de vitamines. Venez rencontrer Thierry et Delphine pour découvrir la culture de la spiruline et goûter les différentes façons de la préparer.



chiens interdits !

11

lat. 43.239718 / long. 2.013119

Les collines de Besplas

MARIE-LUDOVIE
DE MARCILLAC

La Viguière 11150 VILLASAVARY
Tél.: 06 51 38 53 47
lescollinesdebesplas@gmail.com
www.lescollinesdebesplas.fr



Sur notre exploitation familiale, nous cultivons de la lavande et du lavandin. Nos champs fleuris s'étendent à perte de vue au pied des collines de Besplas et sont un véritable lieu de ressourcement. Nous vous accueillons pour vous faire découvrir cette emblématique culture de la lavande et vous proposer une visite découverte avec démonstration de distillation. En visitant notre boutique, vous découvrirez tous nos produits à base de lavande : huiles essentielles, cosmétiques maison et coffrets cadeaux.

● **Toute la journée, collations aux arômes de lavande : crêpes, gaufres, glaces, biscuits et boissons.**

12

lat. 43.2682 / long. 2.0366

Domaine de Villarzens

EVA MUNCH

Villarzens
11150 BRAM
Tél.: 06 18 04 01 35
eva.munch@ecomail.fr
domainedevillarzens.com



La famille MUNCH-MILLE du Domaine de Villarzens à Bram est très heureuse de vous faire visiter son domaine familial en agriculture biologique. Elle y produit du vin naturel sans sulfite et du gin sur quatre hectares de vignes pâturées par un troupeau de moutons Ouessants et de cochons Kunekune.

Visite du domaine, dégustation de nos produits, jeux pour enfants...

● **Crêpes et gâteaux.**



13 lat. 43.189826 / long. 1.854323

Les Herbes d'Aure

BÉATRICE CHATEL

3 Borde basse
11420 CAHUZAC
Tél.: 06 64 80 97 59
info@lesherbesdaure.fr
www.lesherbesdaure.fr



Installées depuis 2020 à Bordebasse, Béatrice et sa famille vous accueillent pour découvrir entre collines et lac, plus de 50 espèces de plantes médicinales. Cultivées sur un peu moins d'un hectare, elles sont cueillies et transformées manuellement en tisanes, macérats, cosmétiques naturels ou eaux florales. Lors de cette journée, nous vous proposons de participer à la cueillette des roses à 10h, ou à une démonstration de distillation à 11h, 14h et 16h, différents formats de visite de la ferme (séchoir, atelier de transformation, description des outils, une parcelle de cultures) tout au long de la journée et des balades botaniques à heures fixes. Jeux autour des plantes pour petits et grands. Visite des animaux de la ferme et atelier pour les enfants.

● **Toute la journée, terrasse avec vue sur les Pyrénées pour déguster tartes salées, et desserts à base de plantes (2,5 € la part). Tisanes, hydrolats, sirops à boire (1 €). Nouveau cette année : Sorbet aux plantes.**

● **Programme détaillé sur notre site Internet.**

chiens interdits !

14 lat. 43.218430 / long. 1.868099

Ferme de Calas

PACO, MÉGANE & LOU

Calas, 11270 GAJA-LA-SELVE
Tél.: 0755 25 15 08 / 06 82 30 49 39 /
06 29 05 03 67
pepiniere.calas@yahoo.com
www.fermedecalas.com



Paco & Mégane vous feront visiter la pépinière de plein air, leurs plantes rustiques et vous expliqueront ce qu'est l'hydrologie régénérative. Lou quant à elle vous expliquera tout ce que vous voulez savoir sur son élevage de poneys ONC Pottock, et vous pourrez voir ses poulains avant qu'ils soient vendus à des particuliers ou des centres équestres.

Invitées Tout juste sortie de l'œuf, Flor'in Aude éclot en septembre 2025. Emmanuelle, passionnée et amoureuse du monde végétal dans tous ses états, sème, récolte et transforme différentes variétés de plantes aromatiques et à parfum. Elle compose et fabrique des tisanes, des sirops et des vinaigres. Flor'in Aude crée aussi des bouquets et des compositions florales. Dégustation de tisanes, sirops (1 €). Vente de bouquets personnalisé. Instagram : florinaude



● **Dégustations de tisanes fraîches et chaudes autour d'un atelier de composition florale : bouquet et couronne. Atelier ouvert aux petits comme aux grands.**

chiens interdits !

15 lat. 43.18246 / long. 1.82197

Domaine de La Courbe

MATHILDE & JC

11420 PLAIGNE
Tél.: 07 44 52 22 91 / 06 33 10 05 59
info@goutdubonheur.fr
www.goutdubonheur.fr



Mathilde et JC cultivent en permaculture des légumes, des fruits et des petits fruits extra, tels que la camerise, l'amélanche... aux abords de 2 ha de forêt en zone Natura 2000. Nous serons heureux de vous faire découvrir nos produits frais, transformés et cuisinés dans le respect de la nature.

Le goût et le bonheur vous accompagneront tout au long des visites guidées, dégustations, repas, jeux, animations et ventes de produits proposés par l'équipe tout au long de la journée.

● **Repas sur réservation, sous abri, avec au menu : salade gourmande, tajine végétarien, tarte aux noix ou crêpe à la confiture maison, le tout accompagné par une boisson et un café : 20 €.**

Possibilité de prendre à la carte.

Amenez vos assiettes et vos couverts.

Déjeuners fermiers de 12h à 14h

Petits-déjeuners, desserts, goûters, et en-cas

**Prévoir vos assiettes et vos couverts !
Réservez vos repas au plus tôt !**

Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable
- Tenez votre chien en laisse
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant
- Pensez à vos glacières pour emporter nos bons produits !

Prochains De ferme en ferme 2026 :

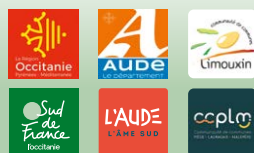
- Dimanche 14 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 6 septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois.



Organisé par



avec le soutien de



De ferme en ferme 2026 dans la Piège et le Razès