

INVITATION de 10 h à 18 h
EN VAL DE DAGNE
CORBIÈRES

De ferme en ferme

Dimanche 22 Juin 2025

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, huile d'olive et olives de bouche...

29^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,
4 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
21 producteurs
vous accueillent
sur 8 sites,
ils vous
présentent
leur travail et
leurs produits.

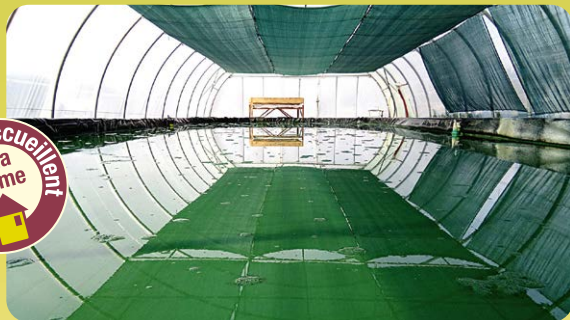


Connectez-vous
au bon goût fermier !

www.fermiers-audois.fr

De ferme en ferme Aude





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 Bio AB. Nous vous accueillons 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.



ANTONINI & CO

Edoardo ANTONINI

11 220 PRADELLES EN VAL - Lieu-dit Arjolo
Tél.: 06 83 79 46 48 - edoardo.antonini@hotmail.it



Il y a 10 ans je m'installais en tant qu'agriculteur avec une trentaine de bufflonnes afin de fabriquer l'un des fromages les plus appréciés de France : la mozzarella. Mon envie a toujours été de proposer un produit de qualité, bio et transformé quotidiennement à la main avec le lait récolté lors de la traite journalière. Aujourd'hui, mon élevage s'est étendu et compte désormais une soixantaine de bufflonnes que vous pourrez apprendre à connaître lors de la visite du troupeau. J'ai également décidé de me diversifier afin de proposer d'autres produits avec tout autant d'exigence qualitative. Ainsi, vous pourrez également découvrir nos cochons noirs avec lesquels nous faisons de la viande et de la charcuterie, nos chèvres angora que nous élevons pour leur laine mohair et nos poules pour leurs œufs. Pour mieux vous faire découvrir notre ferme, nous vous proposons un en-cas avec nos produits et une démonstration de transformation de mozzarella aux alentours de midi. Les visites des animaux et les explications de chaque atelier se feront en suivant.

Démonstration de fabrication de mozzarella autour de 12h.

● Vente de mozzarella, viande, charcuterie, glaces au lait de Jersaises et de Bufflonnes.

● Sur place, en-cas avec sandwich et glaces paysannes.



LE CELLIER DES TROUBADOURS

Émilie MERLOS, Serge FENASSE, Ludovic 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. Les générations se sont succédé mais la passion du vin reste la même encore aujourd'hui. À l'occasion de cette journée, on vous ouvre les portes de notre chai de vinification, un ancien chai du début du XXe siècle. L'occasion d'échanger autour de notre métier, de notre terroir et de partager un moment de convivialité autour d'une dégustation de toutes nos cuvées de vins blancs, rosé ou rouges, et de notre cartagène.

Cette année, venez également découvrir nos deux cuvées éphémères disponibles en quantités limitées !

● Au programme de la journée, visite de cave commentée par un vigneron ou une vigneronne, dégustation de tous nos vins et cartagène et à 15 h visite commentée de nos vignes (durée environ 1 h - nombre de places limité). Pour les enfants, un petit atelier de découverte olfactive autour du vin sera proposé.



DOMAINE ROQUENEGADE

Émilie GAL et Alexis GAUDIN

11 220 PRADELLES EN VAL
Tél.: 06 33 62 25 73 - 06 24 83 52 10
emilie.gal@domaine-roquenegade.fr
<http://domaine-roquenegade.fr/>



Récemment installés sur le domaine de Roquenégade à la suite d'une reconversion professionnelle, nous vous accueillons dans ce petit coin de paradis, au pied de la montagne d'Alaric, pour vous faire découvrir notre lieu, nos productions et notre façon de travailler. Nous produisons des vins (blancs, rosé, vermeil et rouges) en agriculture biologique, ainsi que des bières artisanales bio depuis peu. Nous travaillons en polyculture élevage avec nos 60 brebis et 12 chèvres. Taille douce, taille et vendanges manuelles, enherbement naturel, pâturage du troupeau dans les vignes, agroforesterie..., nous travaillons dans le respect des plantes, des sols et de l'environnement.

Nous vous ferons visiter nos ateliers de production et vous pourrez déguster nos vins et nos bières sur place en profitant du cadre. Vous aurez aussi la possibilité de commander des colis d'agneaux.



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. Depuis, le domaine a évolué et j'exploite désormais 5 ha de vignes en conversion BIO.

Cette année mon domaine fête ses 10 ans, ce sera pour moi l'occasion de vous parler de mes projets, de vous faire découvrir la cuvée anniversaire et d'autres belles surprises !

● **Dégustation de mes vins, cartagène et vinaigre sont au programme, nous partagerons pour sûr, un moment convivial, parole de vigneronne obstinée !**

J'ai le plaisir d'accueillir chez moi, deux fermes amies :

- Le GAEC des Garrigues Arquettoises qui vous proposera à la vente sa production de viande d'agneaux et porcs fermiers.

- La ferme « La Basse-cour de Carcassonne », éleveur et producteur diversifié qui vous proposera à la vente ses volailles d'ornement (nombreuses variétés de poules, canards, paons, faisans...), ses œufs de canes ou ses œufs de poules à couver, ses légumes du moment, ainsi que tous les produits qu'il transforme : confit de canard, crème d'ail, gelée de thym, confit d'oignons, jus de raisin...

● **Accueil repas chez Vinéa Adrian :** Pour votre déjeuner, nous vous proposons : Omelette de la Basse-cour et crudités 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 (Tranche gigot d'agneaux, chipolatas, merguez). En accompagnement nous vous proposons une ratatouille de légumes (cuisine maison) 4 € ; Assiette de fromage de chèvre de Carrus et miel d'Alban 4 €.

Pour le dessert et toute la journée, crêpes au lait de chèvre.

- 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



Invité d'autres terroirs Audois

LA FERME « LA BASSE-COUR DE CARCASSONNE »

Éleveur et producteur diversifié : volailles d'ornement, œufs de canes ou œufs de poules à couver, 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



Venez participer à un voyage sensoriel au cœur de vins authentiques et plonger dans l'univers du Château Villemagne, où l'artisanat rencontre la passion.

Artisans vignerons depuis six générations, 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 vignerons, 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.**

● **Repas à composer soi-même (pas de réservation, max. 200 repas) :**

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

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 Belpèch. 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. 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



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.

● **Vente sur place d'huiles essentielles, hydrolats, baumes et cosmétiques naturels, sirops de plantes, sel aux herbes, ail des ours...**



LA MIELLERIE

Alban GORE

11 220 CAUNETTES EN VAL

Tél.: 06 42 32 90 18

www.lamielleriedalban.fr / lamielleriedalban@gmail.com



Apiculteur dans les Corbières depuis 24 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...**

● REPAS À CAUNETTES:

Repas à composer sur place avec:

- Les Burgers paysans de la ferme Puech (viande de cochon de la ferme et fromage de la montagne noire) avec frites.
- (Réservation pour les burgers Tél.: 06 08 82 31 01)
- Fromage de chèvre de la ferme de Carrus
- Miel de Caunettes
- Glace paysanne de Reiner
- Vin du Clos Madourneille...



Fermes amies du Val de Dagne

FERME DE CARRUS Claire et Jean-Baptiste Gaschard
11 220 Mayronnes - Tél.: 06 33 19 43 94. **Vente de fromages de chèvres.**

CLOS MADOURNEILLE Martin LAJOURNADE
11 220 Mayronnes - Tél.: 06 10 26 60 98 / mlajournade@gmail.com
Vins blanc, rosé et rouges élaborés en Agriculture Biologique, par un vigneron artisan (respect de l'environnement et éthique sociale).

ATELIER LAINE Charlotte Zélie Arcedeckne-Butler
Tél.: 07 84 64 66 05

Charlotte, gardienne d'un petit troupeau de brebis dans le Val de Dagne, propose **démonstrations libres des étapes de transformation de la laine** à partir de la toison brut jusqu'aux pelotes de laine. Accès libre tout au long de la journée.

L'OLIVERAIE DE LAS COUILLADOS Jonas VDB

Tél.: 06 33 52 12 49 - 11220 Caunettes en val

Dégustation et vente d'huile d'olive mono-variétales et assemblages, Olivière, Picholine, Bouteillan... Olives Lucques et pâtes d'olives noires.



Invités d'autres terroirs audois

Weiser REYNER « Producteur de fruits: glaces artisanales »,
4 rue Pierre Pages, 11 330 Soulatge.

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

FERME PUECH Élevage Puech - SCEA des Coulagues
Hameau des Coulagues - 11310 Lacombe

Vente directe de viande de veau et de bœuf, porc plein air

Vente de reproducteurs Gasconne des Pyrénées.



Prochain De ferme en ferme

Dimanche 7 septembre 2025
en Narbonnais, Corbières, Minervois,

Organisé par En partenariat



avec le soutien de



RCF Pays d'Aude et des Communes de Caunettes en Val, Mayronnes, Labastide en Val, Villetritouls, Montlaur, Rieux en Val, Vilar en Val, Lagrasse.



De ferme en ferme
Suivez les flèches