





## AUDREY SANS

### Belladones

09600 Canterate Montbel  
Tél.: 06 95 36 17 37  
belladones@protonmail.com  
www.belladones.fr  
Facebook: belladonesmontbel

Perchée sur une colline juste au-dessus du lac de Montbel, Audrey vous accueille pour vous faire découvrir la culture et la transformation de petits fruits en sorbets, confitures et sirops en agriculture biologique. Vous pourrez aussi découvrir un test en agriculture syntropicque.

**Pour déjeuner** Menu bio à 15 €.

*Assiette de mezzés végétariens+dessert accompagné d'une boule de sorbet+boisson. Réservation par téléphone : 06 95 36 17 37.*

*Des sorbets seront vendus à la boule toute la journée.*



## CLAUDE FRESSONNET

### Canterate

09600 Montbel  
Tél.: 05 61 60 18 95  
lesproduitsbiodecanterate@gmail.com  
www.canterate.fr

À 3 km au-dessus du lac de Montbel, face aux Pyrénées, la ferme est cultivée en agriculture biologique. Arbres fruitiers et légumes y prospèrent sous leur paillage. Toute la production est transformée sur place ou à l'atelier coopératif « Les Jardins de la Haute Vallée » de Couiza: jus, sirops, confitures, gelées, condiments, pâtes végétaux, desserts...

**Pour déjeuner** Accueil avec Audrey Sans, Belladones.

**Anini** L'association Atout Fruit pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local tiendra un stand d'information toute la journée. À 14h, avec Cathy TISSEYRE, herbaliste, de l'association Atout Fruit, circuit botanique au verger à la découverte des plantes sauvages comestibles.



## GUILLAUME SMAGGHE

### Pépinière de la Roche Blanche

9 rue des Forêts Campsaure  
11230 Puivert  
Tél.: 06 70 19 67 16  
prb11@free.fr  
Facebook: prb11

En Quercorb, face au château Cathare de Puivert, la pépinière regorge de végétaux en ce début de printemps. La serre est remplie de fleurs annuelles et vivaces économes en eau pour les jardinières, massifs et autres compositions. Les aromatiques et plants potagers complètent la production. Dans les tunnels maraîchers, les plants potagers s'épanouissent dans le respect du maraîchage biologique. Autour d'un café ou d'un thé, je me ferai un plaisir de vous faire découvrir ma passion alliant respect de l'environnement et productivité. Des légumes de saison vous seront proposés selon la disponibilité.

**Pour déjeuner** À partir de midi, Yodeline vous propose ses formules burgers 100 % local. Menu burger + frites + boisson: 15 €. À réserver par téléphone (n° 06 70 19 67 16) et à emporter.

*Crêpes à 1,50 €, thé et café offert toute la journée.*



## ÉLODIE & ROMAIN ARTIGUES

### La Ferme du Goulet-Sault de Pomme

Le Goulet, 11340 Roquefeuil  
Tél.: 06 88 31 09 53  
saultdepomme@hotmail.com

Des vaches gasconnes, des cochons mangalicas, la famille Artigues et Anaïs! Voilà ce que l'on propose aux coordonnées GPS 42°50'22"N / 2°00'03"E, plus précisément à Roquefeuil, en plein cœur du Plateau de Sault. Ce sera une des dernières étapes à partager avant que nos bêtes retrouvent nos belles montagnes des Pyrénées.

**Pour déjeuner** Repas abrité à la grange servi toute la journée : Carpaccio de Bœuf 8€. Ribs on Fire (Travers de cochon marinés et grillés) accompagné d'un gratin dauphinois 13€. Crêpes. Mais également planche de charcuterie, de fromage & Vin.

**Anini** Visite de la ferme toute la journée. Ambiance musicale et acrobatique à la grange.



## GENEVIÈVE CHAUDRON & MARC CLAIR

### La Salamandre

Hameau de Caillens  
11140 Rodome  
Tél.: 06 84 13 17 70  
Facebook: FournilFermeAubergeLaSalamandre



À Rodome, sur la ferme biologique et familiale, Marc et Geneviève sont paysans boulangers. Ils proposent une gamme de pains de blé et petit épeautre, au levain naturel, pétris à la main et cuits au four à bois romain. Depuis 2019 ils accueillent du public dans leur auberge, la Salamandre, lieu convivial et bucolique avec vue sur les pics de Madrès et d'Ourtiset. Un petit élevage de porcs fermiers, un potager, un verger de pommiers et de petits fruits, complètent à merveille ce tableau montagnard. Vous trouverez à leur table tous les produits de la ferme.

**Produits à la vente: pain, confitures et coulis de fruits rouge.**

**Pour déjeuner** Menu bio et de saison 20 €, entrée, plat, dessert. Réservation par téléphone 06 84 13 17 70.

**Anini** Démonstration de boulangerie, et de meunerie, dégustation de coulis et confitures, visite des environs de la ferme.

À voir, une exposition de photos et cyanotypes « Montagne bleue » de Louclia Leclercq.

**Musique et chansons** pendant le repas, avec La Bobinette.



## MARGOT MORISOT

### La Ferme de l'Agafous

Le village  
11140 Rodome  
Tél. : 06 45 08 91 01  
morisotmargot@gmail.com

Margot élève des vaches Black Angus et brasse sa bière fermière, après avoir cultivé ses céréales et son houblon. Venez découvrir la bière l'AGAFOUS, la brasserie, les procédés de transformation et la culture du houblon. Buvette fermière, vente de bières et de viande Black Angus.

**Pour déjeuner** De 12h à 14h30 : galette-saucisse fermière, toute la journée: crêpes et gaufres à la bière.





## CYRIL VUILLERMOZ

### Les brebis de la Colline

11300 Festes-et-Saint-André  
Tél. : 06 45 52 09 36 / 06 33 93 92 07  
lesbrebisdelacolline@gmail.com

Dans les collines de la vallée de la Corneilla, entourés de forêts et de garrigue, broutent tranquillement nos brebis. Grâce à leur excellent lait, nous fabriquons des yaourts, des fromages frais et des tommes. La traite se fait à la main et la fabrication de nos produits se déroule dans la fromagerie en bois, construite spécialement à cet effet en écoconstruction. Venez découvrir la fromagerie, le troupeau, les cochons et bien sûr les produits de notre ferme. Des visites guidées du laboratoire de transformation ainsi que des visites des animaux avec le berger seront organisées tout au long de la journée. Nous serons heureux de vous faire partager notre ferme « les brebis de la Colline »!

**Pour déjeuner** De 12h à 14h30. Menu (plat + dessert + boisson) : légumes de saison, salade composée, saucisse, yaourt au lait de brebis 16€, réservation au 06 33 93 92 07.  
Crêpe au lait de brebis toute la journée. Café et thé offert.

**Animé** Visite guidée du laboratoire de transformation, découverte des animaux avec le berger.

À 16h : concert avec « Oréa », ambiance joyeuse assurée au son de l'accordéon.



## CAROLINE LETEN

### La Ferme de la Coume de Fa

La Coume de Fa, Rouvenac,  
11260 Val-du-Faby  
Tél. : 06 37 26 08 39  
coumedefa@gmail.com

Dans le petit vallon de la Coume de Fa, en Haute Vallée de l'Aude, Caroline, installée depuis 2017, vous invite à découvrir sa ferme diversifiée en Agriculture Biologique. Elle vous fera visiter ses prairies et son troupeau de vaches Galloway, intégralement nourri à l'herbe et périodiquement au foin, ainsi que les vergers et les petites surfaces de maraîchage dont les fruits et les légumes sont transformés à la Coopérative des Jardins de la Haute Vallée à Couiza.

**Toute au long de la journée les divers produits de la ferme vous seront proposés à la vente.**

**Pour déjeuner** Repas Bio à 16€ (entrée, plat, dessert). Menu enfant à 10€. Sous abri. De 12h à 14h30. Réservation par téléphone au plus tard le 28 avril 2025 : 06 37 26 08 39.

**Animé** Visite guidée de la ferme...



## MICHEL LAFFONT

### La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs  
11260 Espérazza  
Tél. : 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75  
laffontmichel@yahoo.fr  
Instagram : la\_ferme\_les\_estous

Nichée au cœur de la vallée de couleurs, la ferme les Estous vous invitent à découvrir sont élevage plein air de porcs Gascons, ses récentes installation, enclos boisé de 5 ha ou évoluent nos porcs. Tout prêt de la ferme familiale, rencontre avec les génisses de renouvellement de race Gasconne des Pyrénées et Aubrac sous l'œil bien veillant de Ubiwan jeune taureau de l'exploitation. Caroline et Michel vous propose tout au long de la journée leurs produits de la ferme, de la fourche à la fourchette : colis de viande, charcuterie, confitures mais également les produits d'autres fermes: pommes de terre & vins. \* En situation de handicap, n'hésitez pas de contacter la ferme pour prendre en charge votre accueil.

**Pour déjeuner** Esprit quinquette et ambiance musicale pour cette nouvelle édition. À midi un repas sous abri vous est proposé: Planche de charcuterie (pain con tomate jambon) 6€. Burger frites (cuisson brasero) 13€. Boisson (un verre de vin rouge, rosé, blanc ou jus de fruits bio) 2€. Glace fermière au lait de brebis 3€. Café offert. \* Réservation conseillé, service non stop...

**Animé** De 9h à 10h: Ballade et présentation d'un élevage plein air de Porcs Gascon (le noir de Couleurs).

De 11h à 15h: Navette en calèche du parking Enedis à la ferme (attelage de M. PROUT Laurent).  
De 11h30 à 14h30: Ambiance musicale avec EL ROMANO & STEFANO.



## SYBILLE ET THIERRY STRUB

### La Graine Libre

La Maurine  
11190 Couiza  
Tél. : 06 79 55 73 54  
graine-libre.com  
contact@graine-libre.com

Entre Sougraigne et Rennes-le-Château, nous cultivons depuis une dizaine d'années des semences biologiques et reproductibles de légumes, fleurs et aromates. Cette année, nouveauté : nous proposons également des plants, en nous spécialisant dans les tomates et les fleurs comestibles. Nous nous ferons une joie de vous faire découvrir les merveilles de la biodiversité à travers le monde des semences et du végétal.

**Pour déjeuner** Sandwich paysan avec la viande de La Coume Sourde ou burger végétarien : 10€. Buvette sur place. Café et thé offerts toute la journée.

**Animé** Présentation du métier d'artisan semencier et du cycle de la graine. Musique des plantes avec le groupe Keryda à 11h et 15h.



## HANNAH WÜST

### Loc d'Ânes

Coume Sourde (lieu-dit)  
11190 Rennes-le-Château  
Tél. : 07 52 06 51 09  
infos@locdanes.fr

C'est à la Ferme de Coume Sourde que LOC D'ÂNES s'est fraîchement installé depuis 2024 (anciennement à Granès). Nos compagnons aux longues oreilles connaissent monts et haute-vallée par cœur. Au pas de l'âne, reconnectez-vous à notre belle Nature le temps d'un jour, ou plusieurs (pour tous niveaux, du plus petits aux plus grands). Au sein de notre ferme en agriculture régénératrice, les ânes ont une place centrale : ce sont les meilleurs nettoyeurs de forêt, ronces et garrigue. Vous avez un terrain à débroussailler ? Vous pouvez compter sur eux !

**Pour déjeuner** Pour ce 1<sup>er</sup> mai, notre stand se déplace Chez nos voisins Thierry et Sybille à la Graine Libre !... Nous prendrons ensemble le repas chez eux.

**Animé** De 10h à 12h et de 14h à 16h, partez avec un de nos ânes pour découvrir le plaisir de la randonnée avec lui grâce à un parcours ludique. Notre stand répond toute la journée à vos questions afin de déterminer LA randonnée faite pour vous. Nos ânes débroussaillers seront également en action toute la journée.

Balades avec des ânes



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 !





## 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.



## De ferme en ferme 2025

- Dimanche 25 mai en Piège et Razès,
- Dimanche 22 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 7 septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois,

*Une journée à la campagne, en famille, à la rencontre des producteurs locaux...*



Montbel et la communauté des communes des Pyrénées Audoises

### Organisé par



### Avec le soutien de



### En partenariat



### Animations



Avec le soutien financier en 2024 des mairies de Montbel, Rodome, et de la Communauté de Communes des Pyrénées Audoises



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

