



INVITATION

Du littoral à la garrigue
Narbonnais - Corbières - Minervois

Un dimanche à la campagne
de 10 h
à 18 h

De ferme en ferme Dimanche 6 septembre 2026



Entre la mer e la garriga...

Nous, femmes et hommes de la terre, sommes réunis autour des valeurs de l'agriculture paysanne et de l'humain, de partage, de qualité. Venez partager un moment convivial autour de nos produits : Huile d'olive, viande d'agneaux, de chevreaux, de taureaux Camargue, vins et bières, fruits et légumes, fromages de chèvres, miel, pois chiches et lentilles, plantes aromatiques et huiles essentielles, sirops, cosmétiques, laine...

Venez visiter nos fermes
Découvrir nos savoir-faire
Déguster les vrais produits fermiers



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...

Ensemble protégeons la garrigue
Nos zones naturelles sont très sensibles au risque d'incendie, merci de respecter les précautions d'usage dans les fermes concernées. (certaines seront non-fumeur pour des raisons de sécurité)

Connectez-vous
au bon goût fermier !
www.fermiers-audois.fr
De ferme en ferme Aude





DOMAINE LA RUNE

De la Famille Rémon

D613 Route du Termenès
11220 TALAIRAN

Tél. : 04 68 44 04 99 / 06 07 67 75 83

domainelarune@gmail.com

www.domainelarune.com

Facebook : Domaine La Rune

Situé au cœur des Corbières, notre domaine familial de 13 hectares est cultivé en agroécologie. En harmonie avec la nature, nous favorisons la résilience des vignes par la taille douce, la biodynamie, les vendanges manuelles et les couverts végétaux. À la cave, notre approche minimaliste vise des vins naturels, frais, digestes et expressifs du terroir.

11 h & 17 h Visite du chai : découverte des vinifications naturelles & dégustation.

12 h : Repas paysan & local.

15 h Balade : vignes & agroécologie.

Toute la journée : Dégustation & vente de produits fermiers : vin, caissette de viande (sur commande uniquement), baumes, crèmes & huiles de plantes médicinales.

● **SUR RÉSERVATION ! Repas paysan & local.** Agneau grillé accompagné de produits fermiers, dessert & café. 18€/adulte, 12€/enfant. Repas «végé» : 15€/adulte. Pensez à prendre assiette, couverts & verre.



Ferme invitée au Dne La Rune

LA BERGERIE DU REMOULI

De Matthieu Malric

Éleveur ovin en bio, je pratique un pâturage extensif et exclusif avec un troupeau de 40 brebis. Pensez à réserver vos caissettes de viandes avant la journée ! Toute la journée, venez rencontrer les brebis.

Tél. : 06 31 12 08 99

bergerie.remouli@gmail.com



GAEC FERME DE MILGRANA

De Jacques Puigdemont

Le Reganil Route de Pouzols
11200 PARAZA

Tél. : 06 85 14 05 36

Né dans les pommiers, j'ai grandi au milieu des vignes. En 2017, je décide de planter 2000 grenadiers en agriculture biologique. Sur les 6 hectares que j'exploite, je fais du maraîchage dans mes vergers (pommes de terre, patates douces et courges). Je vous ferai partager ma passion pour ce fruit aux multiples vertus.

Visite du verger de grenadier avec un guide nature, prévoir de bonnes chaussures (2 km aller) 10 h et 14 h (renseignements au 06 84 43 82 30).

● **Sur réservation, saucisse-frites maison avec pommes de terre de la ferme, fromage du circuit, boisson : 15 €.**



LES JARDINS DE LA RUNE

Matthieu Mula

9, rue de l'Église
11220 TALAIRAN

Tél. : 06 17 28 76 60

lesjardinsdelarune@gmail.com

www.lesjardinsdelarune.fr

Pour cette journée, je vous accueillerai sur le site du Domaine la Rune.

10 h Balade : découverte du maraîchage et des plantes aromatiques. Au cœur des Corbières et de la garrigue, les jardins de la Rune est une activité de maraîchage bio diversifié et de plantes médicinales pour la transformation en produits de soin (hydrolats, huiles essentielles, baumes, crèmes, huiles de macération, encens, herbes de garrigue, ...). Une activité apicole de loisir y soutient la pollinisation.

L'essentiel du travail est fait à la main et dans le respect du vivant, avec des pratiques et des matières naturelles : fumier, paille, compost, extraits végétaux...



CHÂTEAU DE LUC

De la Famille Fabre

Avenue Jean Moulin
11200 LUC SUR ORBIEU

Tél. : 04 68 27 10 80 / 06 31 01 73 09

oenotourisme@famille-fabre.com

www.famillefabre.com

Facebook: Famille Fabre Vignerons

depuis 1605, Grands Vins du Languedoc

Venez découvrir l'aventure du Midi Viticole chez une famille de vignerons depuis 1605. Nous serons heureux d'échanger avec vous sur l'agriculture biologique (depuis 1991), la biodiversité (agroforesterie, protection des oiseaux etc.), et de vous faire déguster notre sélection de vins parmi 20 cépages.

10 h 30 : Visite du chai souterrain du XIVe siècle et dégustation comparée de jus, mouts et vins.

● **12 h 30 : Repas de grillades et légumes de saison avec Maison Goodman. Menu à 15€, réservation conseillée.**

14 h 30 : Visite du chai souterrain du XIVe siècle et dégustation comparée de jus, mouts et vins.

16 h : Visite enfant et dégustation de jus de raisin.



GAEC MIELLERIE DES CLAUSES

D'Hélène & Laurent Poloni

Hameau les Clauses
11200 MONTSERET

Tél. : 04 68 43 30 17

mielleriesdesclauses@wanadoo.fr

www.miellerie-des-clauses.com

Au cœur du Pays Cathare, dans le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, depuis 40 ans la Miellerie Des Clauses vous invite à découvrir un monde fascinant et mystérieux, à partager une histoire, des passions et un savoir-faire ancestral. Vous retrouverez les goûts de votre enfance ainsi que les senteurs méditerranéennes.

Dans un espace dédié à la découverte de l'abeille, l'apiculteur ouvrira une ruche pour vous permettre d'observer ses habitantes. Départ des visites : 10 h 30 ; 11 h 30 ; 14 h 30 ; 15 h 30 ; 16 h 30 ; 17 h 30.

Dégustation et présentation des produits fabriqués sur place, toute la journée.

Tombola

Participez au tirage au sort de notre Tombola gratuite...

Des paniers garnis de nos produits à gagner !

Pensez à remplir le bulletin pendant votre visite dans nos fermes...

2 paniers garnis avec nos produits, d'une valeur de 130 € chacun à gagner !

De ferme en ferme
Du littoral à la garrigue
Narbonnaise - Corbières - Minervois

Comment nous avez-vous contactés ?

Presse
 Radio
 Internet
 Réseau sociaux
 Appelant par la poste
 Dépliant commerces
 Autres...

Nom : Prénom :
Code postal : Ville :
Coursiel :

Les gagnants sont tirés au sort par Corinne Lafrançois



CHATEAU DE SAINT-ESTÈVE

De la Famille Latham

11200 THÉZAN DES CORBIÈRES

Tél.: 06 88 26 73 01

contact@chateau-de-saint-estève.com

www.chateau-de-saint-estève.com

Ancré dans un lieu préservé, le domaine, en agriculture biologique, évolue en harmonie avec son environnement naturel, que nous protégeons avec exigence et responsabilité. Vous pourrez vous balader toute la journée autour du domaine et découvrir une mini ferme grâce à nos invités (Canards / Alpagas...)

10 h 30 à 12 h : Pour petits & grands : Légendes & Mythologie de Saint-Estève

Partez pour une balade contée et interactive - Un « Cherche & Trouve », sur les traces de Dionysos, Henry de Monfreid... en pleine nature. Nous finirons par une dégustation de jus de raisin et de vins.

12 h à 14 h : Repas* Cathare - réservation obligatoire avec une ambiance musicale

14 h 30 : Pour petits & grands : Venez ramasser des raisins, visiter notre cave et notre chai, puis terminer par une dégustation de nos vins.

16 h : Henry de Monfreid en 6 Vins:

Laissez-vous transporter par l'histoire de notre aïeul - Pirate des Mers - Aventurier autour d'une sélection de 6 vins.

● **Repas Cathare : Sur Réservation.**

Grillade aux cèpes de vignes de magret de Canard ou de saucisse savoureuse + salade cathare + pommes de terre + dessert maison + raisins frais : 17€/Adulte et - de 10 ans : 12€/Enfant. Pensez à prendre vos couverts et assiettes.



GAEC DE BERENGOU

De Marc et Joël Tardieu

Producteurs passionnés, chaque produit est un savoir-faire familial et d'un engagement authentique, du champ jusque dans vos assiettes. Rien n'est laissé au hasard. Venez déguster et repartez avec de succulents produits de Terroir Foie gras, Saucisson, Rillettes...

11410 MEZERVILLE

Tel : 04 68 60 35 96

gaec.tardieu@orange.fr

ALPAGAS DES CORBIÈRES

de Cécile Maby

Pas de peluche, pas en photo, en vrai, en doux, en fluffy ! Et surtout, en laine naturelle transformée avec amour, éleveuse passionnée depuis 12 ans. Repartez avec des trésors faits main : Bonnets, écharpes, articles bébé...

Les Clausettes

11490 PORTEL DES CORBIÈRES



LA CABANE DU BERGER

D'Emmanuelle Bernier

Tél.: 06 09 38 68 74

manubernier@yahoo.fr

Emmanuelle Bernier vous reçoit cette année dans les vestiges de la ferme incendiée. Il reste un hangar qui accueillera les activités enfants et le repas à l'ombre. Au programme, petit musée du feu, retour du troupeau de brebis, échange sur les enjeux de régénération et de prévention, visite des différentes techniques mises en œuvre sur le site.

Présence de l'association Corbières Solidaires Grands Feux, et Manu Rousseau avec sa spiruline du Val de Dagne.

16 h projection du film de Nicolas Jouvin «Tout passe» en présence du réalisateur.

● **Repas : couscous agneau.** Option végétarienne possible.

Accès véhicules en passant par la ferme du Montagut, 4 km de piste, préférer le covoiturage avec les véhicules les plus hauts.

Rappel, pas de cigarette en garrigue, un coin fumeur est aménagé à la ferme.



Ferme accueillie

SPIRULINE DU VAL DE DAGNE

De Emmanuel Rousseau

Vous pourrez découvrir toutes les étapes de culture et récolte de la spiruline, observer la spiruline au microscope, déguster quelques recettes « maison » et découvrir mes produits.

Tél.: 06 11 61 56 35

contact@spiruline-valdedagne.fr

www.spiruline-valdedagne.fr



FERME DU MONTAGUT

De Stéphanie & Guillaume Portal

Prat de Ma

11200 THÉZAN DES CORBIÈRES

Tél.: 06 42 74 33 44 / 06 70 51 42 22

fermedumontagut@yahoo.fr

Facebook / La ferme du montagut

2026 est «L'année du pastoralisme», il nous paraissait important suite aux incendies 2025 avec «l'ogre des Corbières» de vous proposer cette journée différemment !

Venez découvrir notre vie d'éleveur de chèvre laitière en transformation fromagère fermière en Corbières depuis déjà 20 ans et notre savoir faire avec nos produits laitiers du lait aux différents fromages affinés.

Cette journée sera rythmée d'échanges avec :

- **Notre ami «Henri» éleveur** qui vous montrera le savoir faire de ses chiens de travail sur ses brebis avec plusieurs démonstration dans la journée.

- **«La chambre d'agriculture de l'Aude»** interviendra sur les bienfaits du pastoralisme dans le milieu avec la prévention des incendies.

- **«La Pastorale Pyrénéenne»** depuis 1997 et son rôle dans l'élevage pastoral a se prémunir contre la prédation (lynx, loup, ours...) avec l'intégration de Montagne des Pyrénées dit «Patou».

Profitez, vous pourrez être en contact avec nos 80 chèvres et partager notre savoir-faire.

Mais aussi voir notre basse cour, nos vaches, chevaux, âne.

● **Repas au choix :** sandwich de saucisse de chèvre, assiette de fromage, crêpes au lait de chèvre, flan au lait de chèvre. Café offert. Pensez à prendre vos assiettes, couverts et verres.



Cet événement est organisé par les agricultrices et agriculteurs du CIVAM* du Narbonnais, des Corbières et du Minervois.

Dans l'Aude, la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie accompagne 6 CIVAM et soutient les agriculteur.trice.s dans le développement de leurs projets agritouristiques, ou encore dans l'accueil pédagogique et social à la ferme.

Les journées « De ferme en ferme » permettent de promouvoir une agriculture et une alimentation durables, ancrée dans le territoire, et un lien direct entre consommateur.trice.s et paysan.ne.s.

L'importance des circuits courts de proximité montre à quel point le travail des paysan.ne.s et des acteurs du monde rural est essentiel à notre quotidien et à l'autonomie alimentaire de nos territoires.

*Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural



DOMAINE DE COUCHALOU

De Thibault Marais

14 Avenue Saint Victor
11360 FONTJONCOUSE
Tél.: 06 82 11 31 42

www.couchalou.com
domaine.couchalou@gmail.com
Facebook / Domaine de Couchalou

Suite à l'incendie de 2025 qui a brûlé toutes les vignes et tous les oliviers, le domaine est en pleine restructuration. Tourné vers la diversification, je prévois différentes plantations. En 2026, c'est 1,5 ha d'oliviers plantés qui viennent s'ajouter aux 3 ha déjà existants. D'autres productions seront installées en 2026/2027.

Dégustation et visite de la cave toute la journée. Balade commentée dans les vignes et les oliviers à 15h30.

● **Grillade de saison à 18€, plat et dessert. Assiette de tapas 5€. Réservation obligatoire.**



MANADE TOURNEBELLE

De Simone Ribes

Domaine du Grand Tournebelle
11100 NARBONNE
Tél.: 04 68 49 47 83

contact@tournebelle.com
www.tournebelle.com
Facebook / manade-tournebelle

Venez visiter la « Petite Camargue de l'Aude ». En plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise et sur un site naturel protégé, patrimoine du Conservatoire du Littoral, nous élevons, depuis plus de 40 ans, des taureaux de race Camargue, dans le respect de la tradition.

Vente de produits issus de notre élevage : terrines, saucisson, plats cuisinés (gardianne, rougail saucisse). **Colis de viande fraîche sur commande.**

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT : Présentation commentée de l'élevage : 10h, 11h, 14h30, 15h30.

● **Repas sur réservation : Burger de taureau/frites, 1 boisson non-alcoolisée : 18 € ou Gardianne/riz, dessert : 23 €. Vin en supplément.**



DOMAINE CHANTE PERDRIX

De Marc & Aurore Fabre

4 chemin du cercle, 11100 NARBONNE
Tél.: 06 12 64 82 74

domainechanteperdrix@gmail.com
www.domainechanteperdrix.fr
Facebook / Domaine Chante Perdrix

Aux portes de Narbonne se situe le domaine Chante Perdrix entre anciens marais fertiles et terres caillouteuses arides appelées « Plateau du Quatorze ». Nous y cultivons différentes variétés d'oliviers afin d'apprécier nos huiles d'olives ainsi que la Lucque en olive de table. Nous vous ferons découvrir nos cultures méditerranéennes, l'amande et les grenades et le poivre de Sichuan. La visite et la dégustation vous permettront de mieux comprendre les subtilités de notre terroir pour pouvoir élaborer des produits exceptionnels.

Visite guidée du domaine, dégustation d'huile d'olive, démonstration de matériel de récolte, et de greffage sur amandiers avec Quentin Berode.

● **Rougail à la saucisse de chèvre parfumés au gingembre et citron vert accompagné d'un riz pilaf. Menu 13€, sans réservation.**



LE RUCHER NARBONNAIS

De Nathalie & Sylvain Vienne

Chemin de Gleizes, 11100 NARBONNE
Tél.: 06 62 15 50 63

calichoupette@gmail.com
www.miel-vienne-narbonne.com

Aux portes de Narbonne, en plein cœur du Parc Régional de la Narbonnaise, venez découvrir ma passion pour les abeilles. Apiculteur Professionnel depuis plus de 10 ans, je possède 900 ruches, une partie de notre cheptel pollinise des champs de légumes, de fruits et l'autre partie est destinée à la production de Miel. Je vous invite à partager mon histoire en venant visiter la miellerie, la production de miel, le processus d'extraction et la mise en pot. Visite guidée de la miellerie, dégustation et vente des produits de la ruche.

● **Repas sur réservation : saucisse grillée, oignons, poivrons accompagné d'une pomme de terre au four sauce blanche ciboulette, dessert : pains d'épice. Menu 12€, 1 boisson comprise.**



LES PTITS CATHARES

De Anne et Benoît Girard

Place du foyer
11540 Roquefort-des-Corbières
Tel: 06 17 85 43 10

lesptitscathares@gmail.com
Facebook / ptits cathares

Nous travaillons 22 hectares de vignes, pour la plupart transmises depuis 5 générations. Notre exploitation est familiale et artisanale. De la plantation des vignes jusqu'à l'étiquetage des produits, tout est fait maison dans le respect de l'environnement. Vous pourrez venir découvrir dans la vinaireie d'autres façons d'utiliser les raisins.

Dégustation et présentation des produits à la vinaireie toute la journée.

● **Repas sur réservation : Cari saucisse, riz, dessert et verre de vin. Menu 16€.**



PÉPINIÈRE LA GRANA

Iolita Martin

Chemin du Grand Quatorze
11100 NARBONNE
Tél.: 06 95 90 87 17

La Grana est une petite pépinière située sur le plateau du Quatorze, à Narbonne, implantée au milieu d'une ancienne amanderaie qui s'est ensauvagée au fil du temps.

J'y propose des arbustes et vivaces adaptés aux terrains secs et pauvres, ainsi que des plants potagers au printemps. Tout est issu de ma production et en Agriculture biologique.

Balade pédagogique à la découverte de la pépinière, de l'amanderaie et des ruches. (10h30 - 14h30 - 16h30)

Atelier semis ou bouture après les visites sur réservation uniquement.

Toute la journée collations et sirops maisons vous seront proposés.