

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

De ferme en ferme

Dimanche 14 Juin 2026

30 ans à cultiver le lien entre vous et nous !

Depuis maintenant 30 ans, les fermiers du Val de Dagne participent à l'opération De ferme en ferme.

Une manifestation engagée pour vous faire découvrir, goûter et apprécier les productions locales.

Acheter à deux pas de chez vous, manger bon et manger sain : voilà ce que nous défendons au quotidien.

Votre présence, votre fidélité, votre soutien aux femmes et aux hommes, fermiers du Val de Dagne, sont la plus belle des récompenses... et le plus beau des cadeaux pour cet anniversaire des 30 ans !

Anniversaire
30 ans!

Tirage au sort

GAGNEZ 1 REPAS POUR 2 PERS.
 À L'AUBERGE DU VIEUX PUIITS ***
 CHEZ GILLES GOUJON (FONTJONCOUSE)

Fêtons 30 ans!
 Animations dans nos fermes

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
 20 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 accueillerons 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.



Fermes amies du Val de Dagne

THIERRY BEURAGARD, vannier artisanal (à Greffeil).
Sur notre ferme, Thierry Beuragard proposera des ateliers d'initiation à la vannerie, à partir de plantes sauvages (joncs). L'occasion de découvrir 2 techniques faciles, le point de hochet et le point burkina et de repartir avec ce que vous aurez fabriqué. Tél.: 06 58 05 43 18 - lacoquarde@yahoo.com



ANTONINI & CO Edoardo ANTONINI

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



Éleveur de bufflonnes depuis plus de 10 ans, je transforme quotidiennement à la main de la mozzarella bio avec le lait récolté lors de la traite journalière. J'ai également décidé de me diversifier afin de proposer d'autres produits avec tout autant d'exigence qualitative. Ainsi, vous pourrez découvrir notre charcuterie de cochons noirs et notre laine mohair de nos chèvres angora.

Pour mieux vous faire découvrir notre ferme, nous vous proposons une démonstration de transformation de mozzarella aux alentours de midi. Les visites des animaux et les explications de chaque atelier se feront en suivant.

● Pour le repas du midi, nous vous proposons un sandwich d'effiloché de viande de buffle, différents fromages et des glaces fermières.



Fêtons 30 ans ! Découverte de la céramique à travers des ateliers modelage accessibles à tous, enfants comme adultes. Venez manipuler la terre et créer un petit objet de vos mains, dans un moment convivial et créatif. Manon Marcorelle - Céramiste, Fondatrice de Maison Marcorelle 5 Rue Maraussen, 11100 Narbonne. 06 14 40 38 96. Marcorelle.m@hotmail.com



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 vigneronnes, qui ont décidé de s'unir pour élaborer leurs vins. Les générations se sont succédées 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.

● Au programme de la journée, visite de cave commentée par un vigneron ou une vigneronne, dégustation de tous nos vins et cartagène. Pour les enfants, un petit atelier de découverte olfactive autour du vin sera proposé.



Fêtons 30 ans ! En partenariat avec le caviste «Vin ou rien» de Trèbes, des activités gratuites autour de la dégustation du vin sont proposées tout au long de la journée : initiation à la dégustation, ou aux accords mets et vins par exemple (programme complet sur notre site internet ou réseaux sociaux - nombre de places limitées).



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/>



Nous sommes Émilie et Alexis, paysans vigneronnes et brasseurs en agriculture biologique, installés sur les flancs sud de la montagne d'Alaric, dans un petit coin de Paradis. Nous vous ouvrons les portes de notre ferme, entre vignes, orges et brebis.

Venez découvrir notre travail, visiter la brasserie et le chai de vinification, déguster nos vins et nos bières, et partager un moment avec nous.



Fêtons 30 ans ! Animation autour de la biodiversité du domaine seraproposée avec Nicolas Gal (Vision d'Écologie).

Installez-vous, prenez un verre, profitez du lieu!
On vous attend avec plaisir !



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 6,5 ha en BIO (5,5 ha de vignes et 1 ha d'oliviers que je viens tout juste de planter!). Après avoir fêté les 10 ans du domaine, je poursuis toujours mon travail avec autant de passion, et des projets plein la tête! Je vous parlerai d'eux autour d'un verre...

● **Dégustation de mes vins (blanc, rosé, rouge), 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 domaine de Peyremale, éleveur de volailles (poulets, pintades, canettes) et lapins qui vous proposera à la vente ses produits transformés (rillettes et terrines de volailles,...) ainsi que la viande issue de sa production (en fonction de l'abattage).

- 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:** cette année pour déjeuner, nous vous proposons: Terrines/Rillettes; Omelette de la Basse-cour et crudités; Oeuf de cane au plat et salade; Ailerons de poulets rôtis et ratatouille maison (en accompagnement ou seule), Assiette de fromage de chèvre de Carrus et miel d'Alban. Menu à composer soi-même, auprès des fermes présentes - tarifs des plats de 4€ à 9€.

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.

★ **Fêtons 30 ans!** En musique avec **Tom Lacoste, chanteur guitariste** qui accompagnera le moment du repas pour votre plus grand plaisir.

Retrouvez au Domaine Vinéa Adrian:



Fermes amies du Val de Dagne

LE DOMAINE DE PEYREMALE, éleveur de volailles et de lapins.
Tél.: 07 61 94 83 55 / olivier.stephan11@gmail.com.



Invité d'autres terroirs Audois

LA FERME « LA BASSE-COUR DE CARCASSONNE »

Éleveur de canard et producteur diversifié: volailles d'ornement, œufs de canes ou œufs de poules à couver, 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 vigneron 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, haricots lingots, légumes de saison, fromages de chèvre, crèmes glacées (violette, réglisse...) et vins du domaine.

★ **Fêtons 30 ans!**
Animation musicale chant & guitare avec **Michel Barnabé**.

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: Médailillon 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

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:

Copain Cochon, paysans traiteurs Ferme familiale agroécologique à Salza (Hautes-Corbières) propose un Cochon entier au four en cuisson lente accompagné de pommes de terre et persillade : 15 € l'assiette. (120 convives possible). copaincochon11330@gmail.com
Lennert et Zoé : 06 77 60 86 11



Fêtons 30 ans ! Musique traditionnelle pour Balleti sémillant avec D'Aici D'Ailà, violons, flutes, accordéon, percussions, voix, de l'enthousiasme pour vous faire passer un bon moment.



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).

VIN MAYRONNES - Bar à vins de la vallée,
Clos Madourneilles 06 10 26 60 98 et Lo Vin Amor 06 68 77 24 81 y présenteront leurs gammes de vins (rouges, rosés blancs) issues de leur vignes cultivées en agriculture biologique entre Caunettes en Val et Mayronnes.

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.**

Lennert VANDENBROECK et Zoé LEJEUNE
COPAIN COCHON, paysans traiteurs
Ferme familiale agroécologique de cochons plein air et brebis.
11330, Salza (Hautes-Corbières).

● **Préparation du repas à Caunettes.**



Prochain De ferme en ferme

Dimanche 6 septembre 2026
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, Villetritouts, Val de Dagne (villages de Montlaur et Pradelles en Val), Rieux en Val, Vilar en Val, Lagrasse.



De ferme en ferme
Suivez les flèches