Bienvenue chez nous pour une halte découverte dans nos fermes

Pour nous trouver, repérez les numéros sur la carte et suivez les panneaux "Un dimanche à la ferme". Plusieurs d'entre elles vous proposent une pause gourmande et conviviale pour savourer nos spécialités, pensez à réserver auprès des producteurs !

1 La Fromagerie du Buisson Blanc



Sylvie et Philippe BASSE
Le Boulayard 81640 LE SEGUR
GPS: 44°11'62.45N 2°07'62.87E
05.63.76.17.18 / spbasse@wanadoo.fr

Plongez-vous dans l'ambiance d'une ferme laitière du Ségala tarnais. Découvrez le troupeau de vaches, la nurserie, la traite, la fromagerie et les produits fabriqués à la ferme.

Restaurez-vous sur place en composant votre repas auprès des producteurs présents.

Démonstration de traite, balade en tracteur, découverte de métiers anciens.

2 Distillerie Castan



Céline et Sébastien CASTAN
La Souparié 81130 VILLENEUVE/VERE
GPS: 44°00'42.8 N 2°01'54.8 E
05.63.53.04.61 ou 06.82.39.26.98
distillerie-castan.com / distillerie-castan@orange.fr

Vigneron et distillateur, la famille Castan exploite 7ha de vigne en AOP Gaillac en agriculture biologique. Implantée sur le plateau cordais, entourée de pierres blanches, la distillerie élabore le Whisky tarnais à base de malt d'orge et d'eau de source. Le brassage, la distillation et le vieillissement vous sont présentés lors de la visite.

Distillation de Whisky à 10h puis de 14h30 à 16h30.
Apéritif à 11h.

3 Domaine de la Ginestade



Roland MIQUEL
La Ginestade 81140 STE CECILE DU CAYROU
GPS : 43°59'35.4 N 1°48'12.4 E
05.63.33.12.04 ou 06.11.82.78.43 rolandmiquel@free.fr

Entre la bastide de Castelnau de Montmiral et la forêt de la Grésigne, se situe le Domaine de la Ginestade. Roland vous fera découvrir les différents vins et les vignes du Domaine.

Apértif à 12h

4 La Ferme de Payrade



Nadine, Gilles et Romain PLACIER
Payrade 81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL
GPS : 43°57'22.2 N 1°47'29.5 E
06.82.94.09.24
placier.n@orange.fr / fermedepayrade.com

La Ferme de Payrade se situe sur le chemin des bastides, entre Castelnau de Montmiral et Puycelsi. "De la fourche à la fourchette"... la famille Placier produit du canard mulard, élevage, gavage et transformation, vente en frais et conserves. "Des goûts et des couleurs"... à Payrade nous produisons des tomates de variétés anciennes. Au plaisir de vous recevoir...

Démo de tournage sur bois ou découpe de jouets en bois.
Repas servi à table à 12h, uniquement sur réservation !

5 Domaine de la Valière



Georges et Jacques BENNES
St Waast 81800 COUFFOULEUX
GPS : 43°77'46.6 N 01°71'63.1 E
05.63.40.01.26 ou 06.27.11.24.74
domaine-valiere.com / contact@domaine-valiere.com

A Couffouleux, terroir millenaire des graves de la rives gauche du Tarn, venez partager notre passion. Dans nos vignes plus que trentenaires, nous vous emmenons jusqu'à la mise en bouteilles de nos vins rouges et rosés aux notes fruités et aux caractères bien affirmés.

Démonstration et explication de la confusion sexuelle (méthode de lutte contre les insectes respectueuse de l'environnement)
Apéritif vigneron à 18h30

6 Les Ruchers du Tigou



Fabienne et Jean-François MALLEIN
11 côte du Tigou 81500 GIROUSSENS
GPS : 43°45'34.8 N 01°47'25.5 E
05.63.41.67.12 ou 06.11.13.50.41
tigoo-miel.com / fabienne.mallein@gmail.com

Nous sommes apiculteurs depuis 10 ans, spécialisés dans l'élevage de reines et la production de gelée royale. Nous récoltons du miel, du pollen et de la propolis. Nous préparons du pain d'épices, bonbons, nougats, hydromel ou vinaigre. Nos abeilles participent à la pollinisation des cultures, vergers ou zones naturelles.

Présentation d'un film, ruche vitrée et ouverture de ruches (selon la demande)

7 La Ferme de la Forêt Basse



Audrey VIALA
La Forêt basse 81300 GRAULHET
GPS : 43°45'05.6 N 02°02'20.2 E
06.11.28.31.28 / fermedelaforetbasse@gmail.com
fermedelaforetbasse.com

Depuis près de 100 ans, la ferme de la Forêt Basse se transmet de génération en génération. Ce dimanche, Gilles et Audrey vous feront vivre leur métier d'éleveur et gaveur de canards et vous présenteront leur production d'ail rose de Lautrec. Soyez là pour inaugurer avec eux leur abattoir ainsi que leur nouvel atelier de transformation à la ferme... La première cuvée Soupe à l'ail rose de Lautrec vient de sortir. Venez nous rejoindre pour un dimanche riche en découverte dans une ambiance chaleureuse.

Soupe à l'ail et aligot saucisse au menu du repas, pensez à réserver !

8 La Ferme de Bellegarde



Lydie HALLET
Bellegarde 81120 REALMONT
GPS : 43°47'37.2N 02°11'27.0E
05.63.45.50.83 ou 06.83.15.48.69
lydie.hallet@orange.fr / chambres-hotes-ferme-tarn.com

Du haut de la colline, on élève chèvres alpines et vaches jersiaises qui puisent, dans l'herbe des prairies, l'arôme de leur lait pour la fabrication des desserts et fromages, complétés de confitures, pâtés et plats cuisinés.

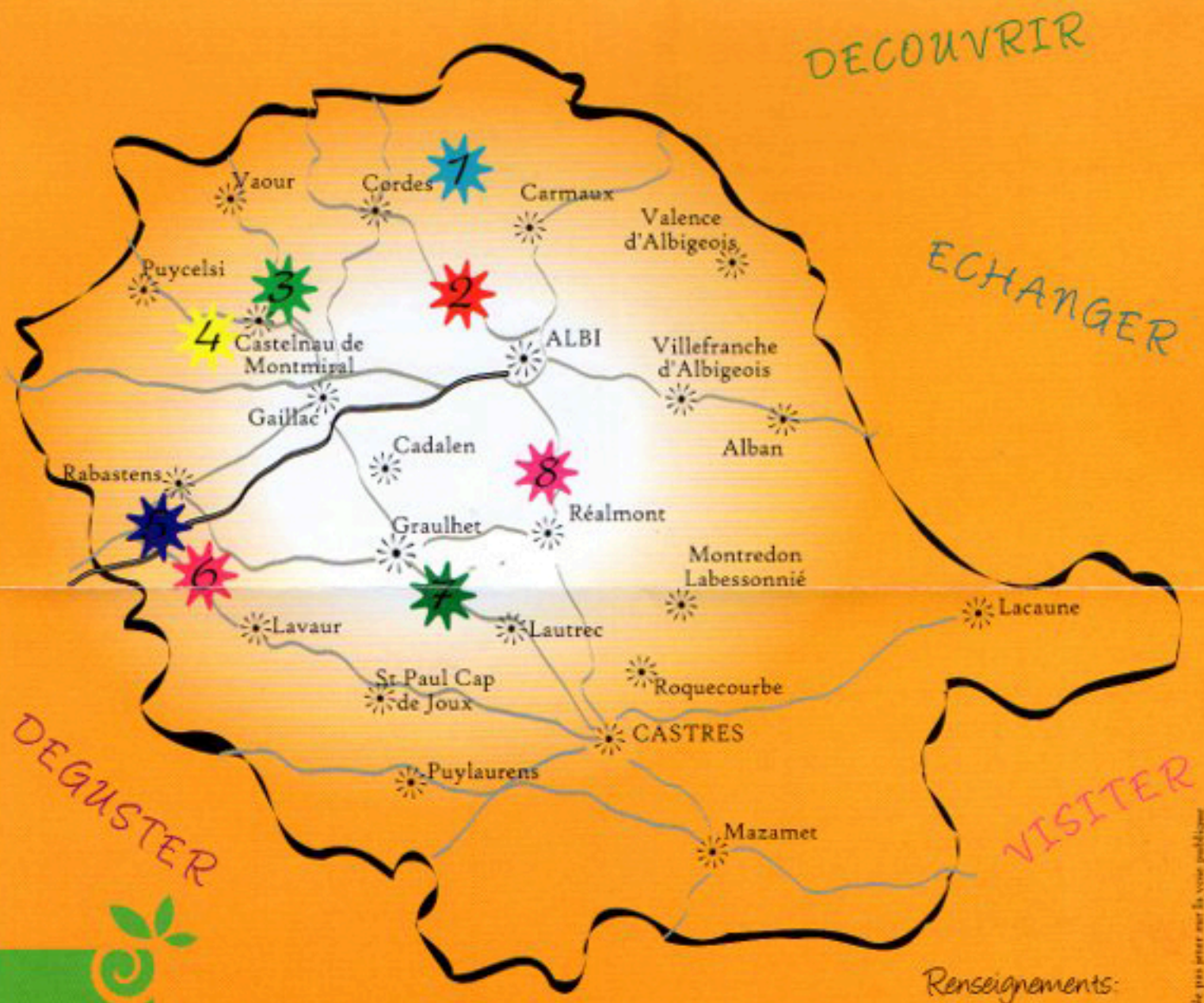
Démonstration de moulage d'un caillé lactique pour la fabriction du cabécou. Présence d'autres producteurs fermiers.
Repas-buffet assis à 12h, uniquement sur réservation !

Les agriculteurs du Tarn vous invitent à passer

Un Dimanche à la Ferme

le 4 octobre 2015 de 9h à 19h

Nous serons heureux de vous parler de notre métier, rythmé par les saisons, et de nos savoir-faire transmis ou acquis mais toujours avec passion.
Nos fermes prévilégient la vente directe de produits sains et naturels façonnés avec patience et rigueur, puisant les arômes et le caractère dans la richesse du terroir tarnais.



CIVAM
PROMO TERROIR TARNAIS

Opération organisée par la Fédération Départementale CIVAM Promo Terroir Tarnais

Renseignements:
CIVAM : civam81@orange.fr
05 63 79 06 92
et auprès des producteurs

Ne pas jeter sur la voie publique