

Tous les ingrédients pour passer une bonne journée, à vous de choisir !

TOUTE LA JOURNÉE, ils vous attendent non-stop...

- 1 Marché des producteurs fermiers
- 7 Visites et surprises autour du chanvre
- 12 Journée des abeilles et des pollinisateurs 

LE MATIN, ils vous invitent...

- 6 h 30 : 10 Balade, traite des brebis, p'tit déjeuner fermier (8€) - Réservation obligatoire au 06 77 62 59 39 - 06 75 35 97 87
- 9 h 30 : 8 Visite de l'élevage de chèvres angora et laitières - 1 heure
- 5 Visite de la moutarderie - 1 heure
- 9 Visite de l'élevage de brebis tarasconnaise - 1 heure
- 10 h : 4 Visite de la miellerie, dégustation - 1 heure
- 1 Visite de la bergerie et des serres florales - 1 heure
- 10 h 30 : 3 Visite de l'élevage de vaches, brebis, poules - 1 heure
- 8 Atelier « Découverte des plantes médicinales » pour les enfants - 1 heure
- 11 h : 9 Visite de l'élevage de brebis tarasconnaise - 1 heure
- 11 h 30 : 5 Visite de la moutarderie - 1 heure
- 6 Ambiance guinguette avec « Le Bal aux doigts »
- 12 h : 1 Visite de la bergerie et des serres florales - 1 heure

LE MIDI, ils vous proposent...

- 1 Repas élaboré par le Chou Rêveur (Assiettes à 12€ et 10€) - Réservation obligatoire au 006 59 04 62 96
- 3 Repas fermier par Marie-Françoise (25€) - Réservation obligatoire au 06 07 54 20 29 - 06 88 16 45 10
- 6 Repas autour des plantes sauvages par Nicolas et Mirella (25€) - Réservation obligatoire au 06 42 45 97 07
- 11 Petite restauration proposée par Benjamin (12€) - Réservation obligatoire au 06 75 35 97 87

L'APRÈS-MIDI, ils vous accueillent...

- 14 h : 8 Visite de l'élevage de chèvres angora et laitières - 1 heure
- 1 Visite de la bergerie et des serres florales - 1 heure
- 11 Présentation des ânes et de leur lieu de vie, balade pour rejoindre la Ferme Rabot - 4 heures A/R
- 14 h 30 : 2 Visite de la distillerie et dégustation - 1 heure
- 4 Visite de la miellerie, dégustation - 1 heure
- 15 h : 8 Atelier « Fabriquer ses remèdes médicinaux » et démonstration d'une distillation - 1 heure
- 15 h 30 : 5 Visite de la moutarderie - 1 heure
- 10 Balade, élevage de brebis, goûter fermier (8€) - Réservation obligatoire au 06 77 62 59 39 - 06 75 35 97 87
- 16 h : 1 Visite de la bergerie et des serres florales - 1 heure
- 2 Visite de la distillerie et dégustation - 1 heure
- 17 h 30 : 5 Visite de la moutarderie - 1 heure
- 2 Visite de la distillerie et dégustation - 1 heure

Les p'tits déj, repas et goûters sont uniquement sur réservation - Pensez à réserver !

Avec le soutien de



05 34 09 33 80
communication@paysdolmes.org



**DIMANCHE
31 MAI
2026**

PROMENONS-NOUS DANS LES FERMES DU PAYS D'OLMES

Animations
de 6 h 30
à 18 h



**Les producteurs-rices vous
ouvrent leurs portes,
Venez les rencontrer !**

Toutes les bonnes adresses sur :
www.pyreneescathares-producteurs.fr

Réservations obligatoires*

*pour les p'tit déj / repas / goûter



Lisa CITERNE, Nicolas DELESALLE, Antoine FOURNIER, François BÉRARD, Sylvain MESPLIÉ & Olivier LONCKE

La ferme du Taychel

Marché, buvette & encas salés, sucrés de 10 h à 17 h
Visites : 10 h, 12 h, 14 h & 16 h - Repas à 12 h 30

Le Taychel - 09300 Lieurac
06 59 04 62 96

Visite de la bergerie et des serres florales toutes les 2 h.
> Durée : 1 h

ASSIETTE (12€)
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (10€)
Tarif enfant (5€)

Réservation obligatoire jusqu'au 24 mai - Places limitées
Repas élaboré par le Chou Réveur avec les produits des différentes fermes

Stephen MALLING

La Distillerie du Sud

Visites à 14 h 30, 16 h & 17 h 30

La Borde de la Ville, Route de Lieurac
09300 Carla-de-Roquefort
06 62 65 23 06

Visite de la distillerie et dégustations
> Durée : 1 h

Produits à la vente : Gin, Vodka et Brandy

Cathy TISSEYRE

Un peu, beaucoup, passion & plantes

Accueil à 11 h 30
Repas à 12 h 30

Aiguillanes - 09300 Lesparrou
06 42 45 97 07

Ambiance guinguette avec « Le Bal aux doigts »
Repas autour des plantes sauvages comestibles
Jardin, l'Herbularius, en accès libre

Produits à la vente : Tisanes, sels aromatiques, vinaigres, onguents, etc.

REPAS (25€) Option végétarienne possible
Réservation obligatoire jusqu'au 22 mai - Places limitées

- Kir royal aux fleurs de Sureau
- Pâte aux légumes de printemps et plantes sauvages avec Pesto d'ortie, noix et ail des ours
- Okonomiyaki (galette façon japonaise) avec trompettes de la mort, effiloché de poulet fermier et pickles d'oignons
- Gâteau fromage blanc de brebis parfumé à la feuille de figuier avec coulis d'abricot

Repas élaboré et préparé à la ferme en collaboration avec Nicolas et Mirella Kersting.

Famille HATO-TOLOSA

GAEC de Peychou

Visites à 10 h 30 & 14 h 30
Repas à 12 h 30

Village - 09300 Raissac
06 07 54 20 29 - 06 88 16 45 10

Visite de la ferme et des différents élevages
> Durée : 1 h

Produits à la vente : Viande de bovins, Œufs, Bois

REPAS (25€)
Réservation obligatoire jusqu'au 24 mai
Places limitées

Repas fixé quelques jours avant

Nans ROUBICHOU

Le Rucher d'Esclarmonde

Visites à 10 h & 14 h 30

26 rue Maréchal Joffre
09300 Lavelanet
06 99 89 93 71

Visite de la miellerie et dégustation (Réservation obligatoire)
> Durée : 1 h

Produits à la vente : Miels et dérivés

Thomas LAUNAY

La Forêt Enchanvée

Animations de 10 h à 18 h

1 rte des Sapins (ancien 31 Route du Vignal)
09300 Lesparrou
07 86 93 58 32

Visites toute la journée :
Visite de la parcelle de culture.
Démonstration du teillage du chanvre sur un outil ancien, puis passe de la fibre au peigne à carder : les premières étapes de la corde et de la ficelle.
Et plein de surprises tout au long de la journée
> Durée : 30 min

Produits à la vente : Infusions, Macérat et Eau florale, Graines, Chocolats, Sirops

Monique et Patrick FERRIÉ

GAEC de la Métayrie

Visites à 9 h 30 & 11 h

(Rendez-vous devant l'église)
Village - 09300 Nalzen
06 25 89 72 77

Visite de la ferme et de l'élevage
> Durée : 1 h

Produits à la vente : Viande d'agneau, brebis

Olivier et Flo TOUBERT

Escap'Ânes

06 67 55 61 69
(balade avec les ânes)

Planches de dégustation à 12 h
Balade avec les ânes de 14 h à 18 h

3 route du Val d'Esponne
09300 Roquefixade

Balade avec les ânes pour rejoindre la ferme Rabot (gratuit), découverte d'un élevage de brebis laitières, goûter (8€)

PLANCHE DE DÉGUSTATION À PARTAGER (12€) - pain, fromage, tartinades de légumes - Réservation obligatoire jusqu'au 24 mai - Places limitées

Ces animations sont couplées avec celles de la Ferme Rabot

Marc VALLVÉ, Kélian BOGACZ & Benjamin BOUSQUET

La Ferme Rabot La Bartavéla

Animations à 6 h 30 & 15 h 30

1 chemin de Rabot - 09300 Roquefixade
06 77 62 59 39 - 06 75 35 97 87
lafermerabot@gmail.com

6 h 30 : Balade, traite, visite de l'élevage et p'tit déjeuner
15 h 30 : Balade, visite de l'élevage et goûter

Produits à la vente : Fromages, Yaourt, Brousse, Viande d'agneau, Confitures, Jus de pomme

P'TIT DÉJEUNER (8€)
GOÛTER (8€)
Réservation obligatoire jusqu'au 24 mai
Places limitées

Fromages, yaourts, crêpes, confitures et jus de pomme

Ces animations sont couplées avec celles d'Escap'Ânes

Xavier ROUJA & Xavier PINHO-TEIXEIRA

Maison Xavier's

Visites à 9 h 30, 11 h 30, 15 h 30 & 17 h 30

Zone Artisanale Las Clotes
09300 - Saint Jean d'Aigues Vives
06 77 67 15 26 - 06 07 95 95 27

Visite de la Moutarderie et dégustations
> Durée : 1 h

Produits à la vente : Moutardes artisanales bio

Cynthia TISSEYRE, Eric MOUGEY & Guillaume TRYZNA

Au Mohair des Alpy

Animations de 9 h 30 à 16 h

Les Contes - 09300 Fougax et Barrineuf
06 75 63 49 70
aumohairdesalpy@gmail.com

9 h 30 : Visite de l'élevage de chèvres angora et laitières

10 h 30 : Atelier « Découverte des plantes médicinales » pour les enfants

14 h : Visite de l'élevage de chèvres angora et laitières

15 h : Atelier « Fabriquer ses remèdes médicinaux » et démonstration d'une distillation

Produits à la vente : Produits en laine mohair, Produits à base de plantes aromatiques médicinales

 Animations maintenues en cas de pluie.

