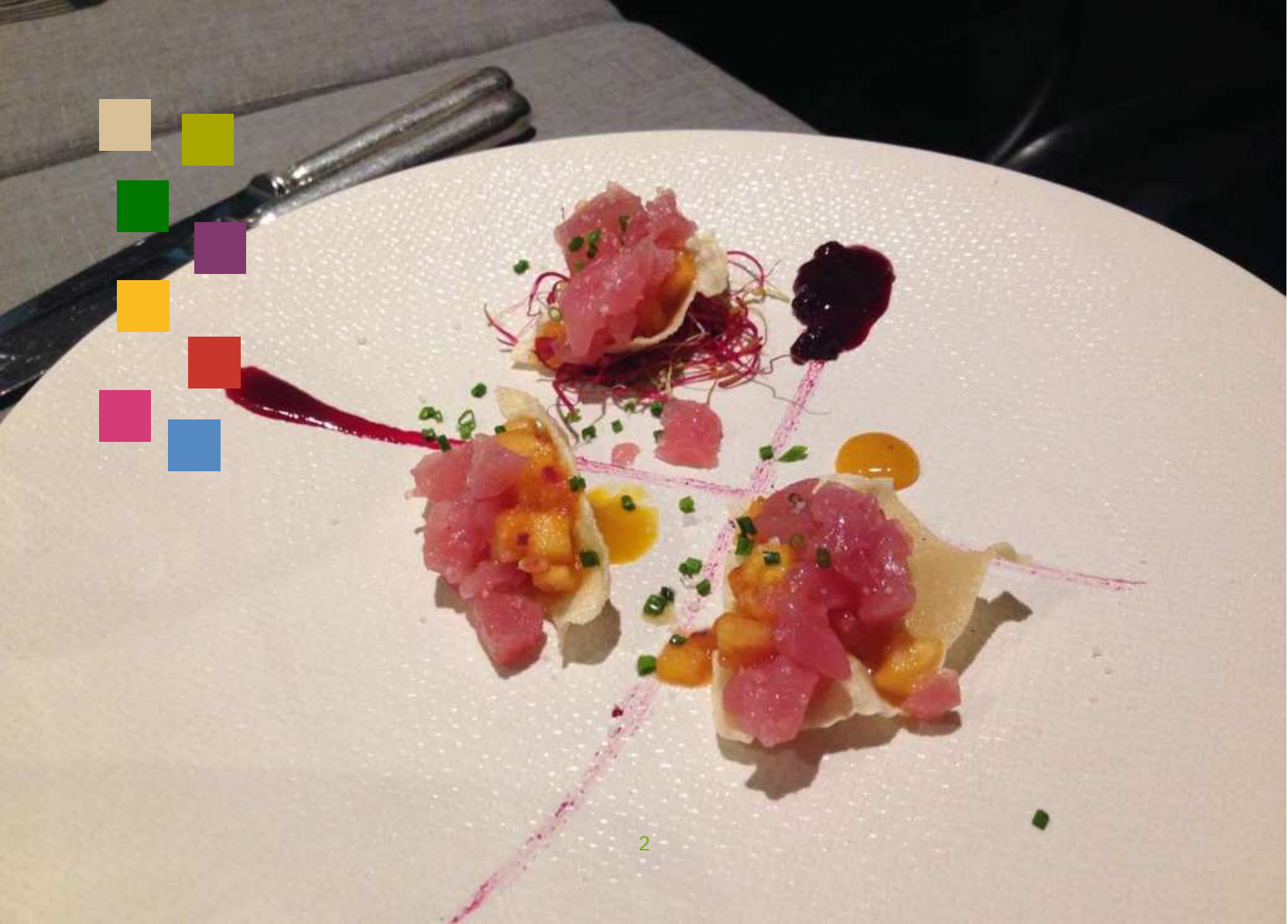




de la ferme à la table



**Les bonnes adresses
en Pyrénées Cathares**





responsable !

Consommer local, c'est consommer

Les paysages des Pyrénées Cathares sont fortement marqués par l'agriculture et c'est avec plaisir que nous vous proposons la nouvelle édition 2023 du Guide des Producteurs. Il s'adresse aussi bien aux citoyens du territoire qu'à la population

touristique. Partez à la découverte de ces femmes et de ces hommes qui travaillent avec passion pour vous proposer les fruits de leur labeur. Des producteurs dont le savoir-faire n'est plus à démontrer. Ils sont plus de soixante à vous ouvrir les portes de leur vie, de leur exploitation. Vous découvrirez dans ce guide des artisans de bouche, des épicerie fines, des restaurants valorisant les goûts des produits de la terre.

Pour nous, élus du Pays d'Olmes, favoriser une consommation locale c'est manger des produits frais et de saison, mais c'est aussi faire vivre son territoire et ses habitants, aller à la rencontre de personnes, participer à une économie vertueuse. Ici, j'aurai une pensée pour Marc Carballido qui a initié le renforcement des filières alimentaires.

Le Guide des Producteurs des Pyrénées Cathares traduit la volonté des élus de soutenir l'économie du territoire, via le « consommer local », tout en valorisant les savoir-faire et en développant l'agrotourisme. Il vise à promouvoir les circuits courts, à sensibiliser les habitants et visiteurs aux enjeux alimentaires de territoire. Manger local et de saison, c'est reprendre contact avec le goût et les saveurs des aliments que la terre produit. C'est aussi encourager une activité économique et une production alimentaire de qualité près de chez soi. Alors, n'attendez plus et partez à leur découverte !

Marc Sanchez, Président de la
Communauté de Communes du Pays d'Olmes



alimentaire

Nous engager vers notre autonomie

Vous avez entre les mains la nouvelle édition du Guide des Producteurs des Pyrénées

Ce guide recense 90 producteurs, artisans, lieux de vente et restaurants de notre

territoire.

Il est le fruit d'un partenariat avec la Communauté de Communes du Pays d'Olmes dans le cadre de notre Plan Alimentaire Territorial (PAT).

Favoriser les circuits courts à partir de notre agriculture de proximité est un axe majeur de ce PAT.

La crise sanitaire n'a fait que renforcer notre conviction et notre engagement à valoriser notre production locale en favorisant la rencontre directe avec nos agriculteurs ou sa consommation chez nos restaurateurs. Notre action vise également à développer notre autonomie alimentaire.

A travers ces pages, vous mesurerez la chance que nous avons sur notre territoire d'avoir accès à une alimentation de qualité et de saison produite grâce aux savoirs faire de nos agriculteurs soucieux du respect de notre environnement.

Votre acte d'achat participe au maintien et à la valorisation de notre économie.

Je vous souhaite de belles rencontres à venir à travers les Pyrénées Cathares.

Alain Toméo, Président de la
Communauté de Communes du Pays de Mirepoix





Sommaire

2

Les préfaces des Présidents des Communautés de Communes du Pays d'Olmes et du Pays de Mirepoix

5

Le Projet Alimentaire Territorial, Kézako ?

9

Vos agriculteurs et producteurs

Boissons.....p.13
Fruits..... p.19
Horticulture /
Céréales.....p.25
Légumes..... p.31
Miels..... p.37

Poissons.....p.43
Produits laitiers.....p.47
Viande bovine.....p.51
Viandes ovine et
caprine.....p.57 Viande
porcine.....p.63 Volailles
/ œufsp.67

7

Vos artisans de bouche

3

Vos points de vente

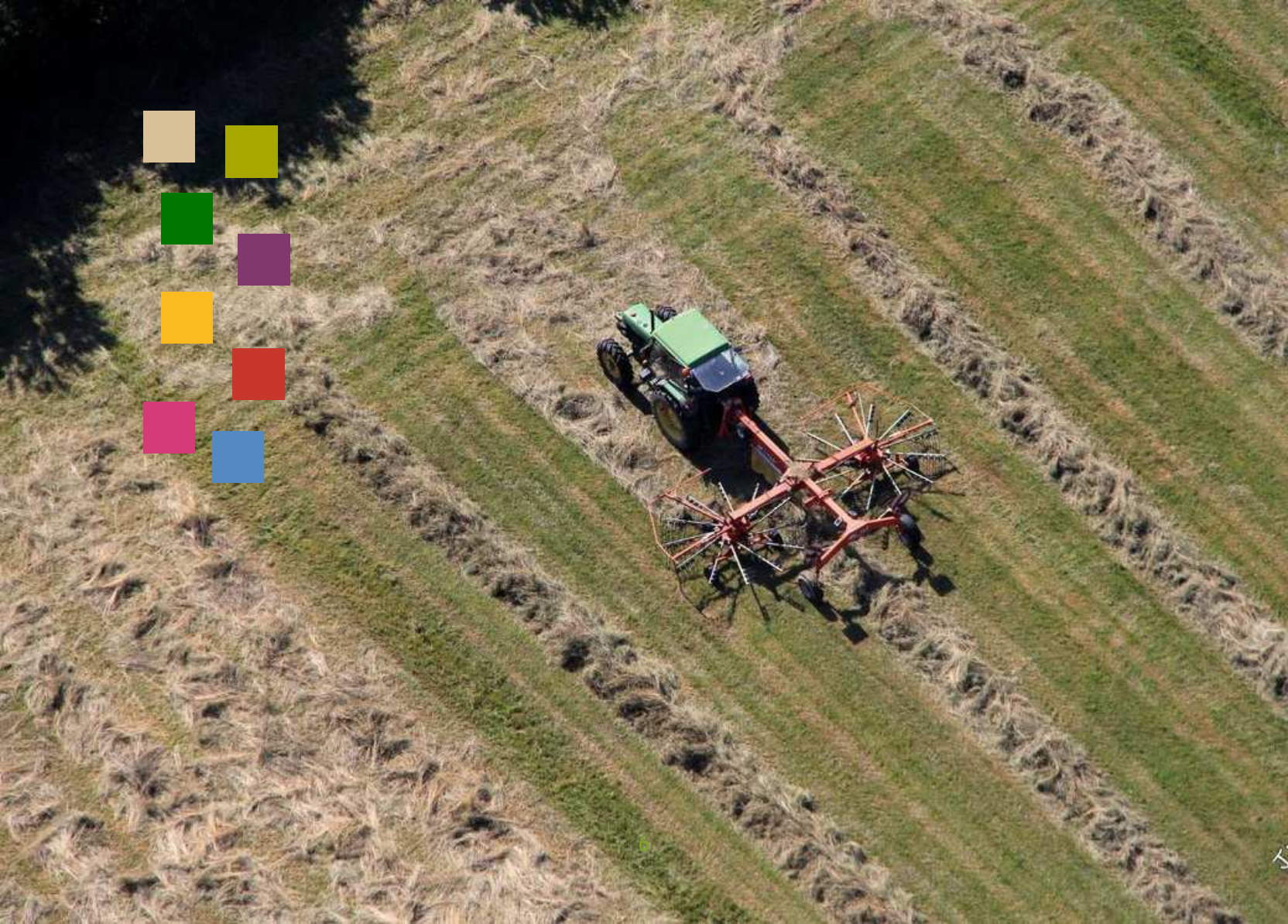
81

Vos restaurants

99

Les rendez en Pyrénées Cathares





Le Projet Alimentaire Territorial, KÉZAKO ?



C'est la volonté de fédérer tous les acteurs du territoire pour produire et consommer plus localement et aller vers une agriculture plus durable.

Comment ?... En favorisant :

Le renforcement de la production vivrière

1 Espace Test Agricole et chantier d'insertion

Réserve foncière pour des maraichers

La commercialisation et la communication

2 *Supports de valorisation des produits locaux (Guide des Producteurs, Route des producteurs, Site internet, Vidéos promotionnelles, etc.) - Manifestations, Marchés, etc.*

La sensibilisation aux produits de qualité

3 Visite à la ferme pour le jeune public

Création de jeux de société

La transmission - reprise des exploitations agricoles

4 *Accompagnement sur-mesure des cédants agricoles souhaitant transmettre leur exploitations - Dispositif de « chèques-conseils »*

L'environnement et la biodiversité

5 *Favorisation et amélioration des pratiques agricoles au profit d'une préservation de la biodiversité des territoires - Réouverture des espaces agricoles*

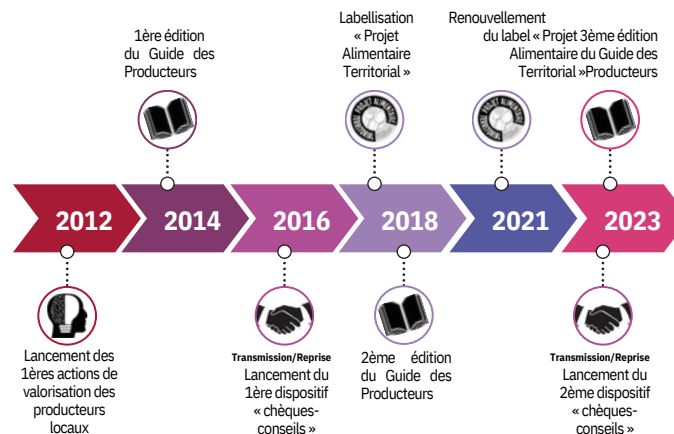
L'amélioration de la chaîne de valorisation

6 *Valorisation de la filière viande
Accompagnement d'un atelier de découpe*

Accessibilité alimentaire

7 *Proposition d'ateliers culinaires, de visites à la ferme, de paniers de produits locaux aux familles en lien avec les centres sociaux*

Le PAT du Pays des Pyrénées Cathares : Toute une Histoire !



Plus d'informations sur
www.pyreneescathares-producteurs.fr

ou par mail
contact@pyreneescathares-producteurs.fr





Vos agriculteurs & producteurs





Boissons

Fruits

Horticulture / Céréales

Miel
Légumes

Poissons

Produits laitiers

Viandes

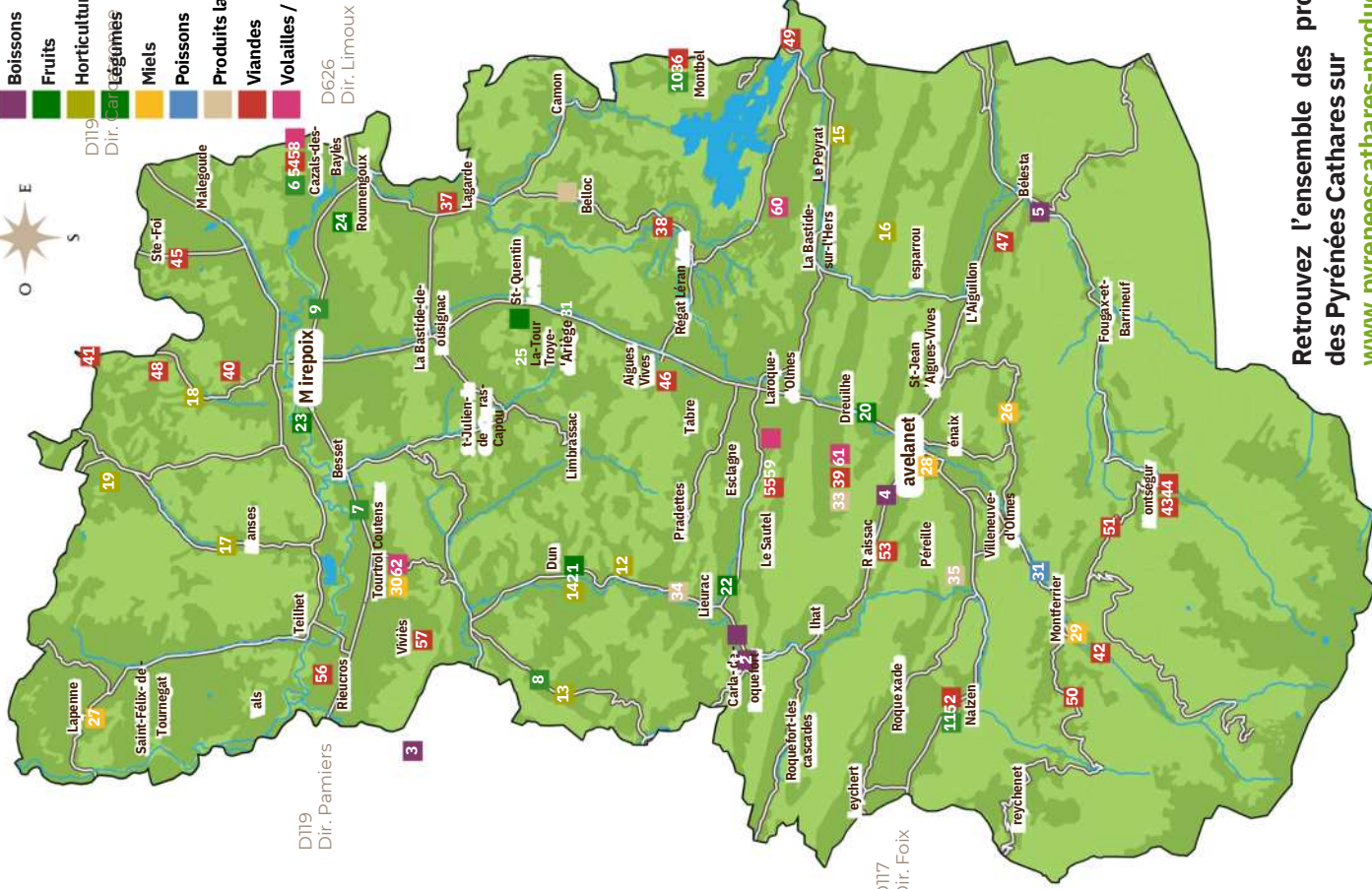
Volailles / œufs

D119
Dir. Pamiers

D119
Dir. Pamiers

D626
Dir. Limoux

D117
Dir. Foix



Retrouvez l'ensemble des producteurs des Pyrénées Cathares sur www.pyreneescathares-producteurs.fr et « de la ferme à la table »

Vos producteurs en Pyrénées Cathares

| Commune | Nom de la ferme | Pag | Boissons alcoolisées | Sodas | Fruits frais et transformés | Horticulture, Plantes Aromatiques et Médicinales, Céréales transformées | Légumes frais et transformés | Miels et dérivés | Poisson | Produits laitiers | Viande bovine | Vianes ovine et caprine | Viande porcine | Volailles / œufs |
|---------------------------|---------------------------------|-------|----------------------|-------|-----------------------------|---|------------------------------|------------------|---------|-------------------|---------------|-------------------------|----------------|------------------|
| Aigues-Vives | La Ferme de Rivantel | e | | | | | | | | | | | | |
| Bélesta | La Ferme des Baillards | p. 58 | | | | | | | | | | | | |
| | La Limonade de Fontestorbes | p. 58 | | | | | | | | | | | | |
| Belloc | La Chèvre Rit ! | p. 16 | | | | | | | | | | | | |
| Bénaix | La Ferme du Bayle | p. 48 | | | | | | | | | | | | |
| Camon | David Eychenne | p. 38 | | | | | | | | | | | | |
| Carla de Roquefort | Brasserie Red Rabbit | p. 52 | | | | | | | | | | | | |
| | La Distillerie du Sud | p. 14 | | | | | | | | | | | | |
| Cazals des Bayles | La Ferme du Barry d'en Haut | p. 14 | | | | | | | | | | | | |
| | Terres de Barréjat | p. 68 | | | | | | | | | | | | |
| | Les Vergers du Bédou | p. 64 | | | | | | | | | | | | |
| Coutens | La Ferme de la Plano | p. 20 | | | | | | | | | | | | |
| Dreuilhe | L'Élément naturel | p. 20 | | | | | | | | | | | | |
| Dun / Vira | D'âme saveurs | p. 32 | | | | | | | | | | | | |
| | Domaine des coteaux d'Engraviès | p. 21 | | | | | | | | | | | | |

| Commune | Nom de la ferme | Page | Boissons alcoolisées | Sodas | Fruits frais et transformés | Horticulture, Plantes Aromatiques et Médicinales, Céréales transformées | Légumes frais et transformés | Miels et dérivés | Poisson | Produits laitiers | Viande bovine | Viandes ovine et caprine | Viande porcine | Volailles / œufs |
|-----------------|--------------------------------|-------|----------------------|-------|-----------------------------|---|------------------------------|------------------|---------|-------------------|---------------|--------------------------|----------------|------------------|
| Dun | La Ferme de Gouiric | p. 26 | | | | | | | | | | | | |
| | GAEC Fournier | p. 32 | | | | | | | | | | | | |
| | La pépinière du Sarradel | p. 27 | | | | | | | | | | | | |
| | Mon Herbier des Collines | p. 26 | | | | | | | | | | | | |
| Lagarde | La ferme de Bordeneuve | p. 52 | | | | | | | | | | | | |
| Lapenne | La Grange aux abeilles | p. 38 | | | | | | | | | | | | |
| Laroque d'Olmes | La Ferme des Pyrénées Cathares | p. 68 | | | | | | | | | | | | |
| Lavelanet | Le Grand Bison | p. 15 | | | | | | | | | | | | |
| | Rucher d'Esclarmonde | p. 39 | | | | | | | | | | | | |
| Le Peyrat | La Ferme du Vif | p. 27 | | | | | | | | | | | | |
| Le Sautel | GAEC Les Fajanes | p. 53 | | | | | | | | | | | | |
| | GAEC Massat | p. 64 | | | | | | | | | | | | |
| | La Ferme de Gréoulou | p. 69 | | | | | | | | | | | | |
| | Les Folies Bergères | p. 48 | | | | | | | | | | | | |
| Léran | GAEC Les Granges | p. 53 | | | | | | | | | | | | |

Retrouvez-les sur

www.pyreneescathares-producteurs.fr

| Commune | Nom de la ferme | Page | Boissons alcoolisées | Sodas | Fruits frais et transformés | Horticulture, Plantes Aromatiques et Médicinales, Céréales transformées | Légumes frais et transformés | Miels et dérivés | Poisson | Produits laitiers | Viande bovine | Viandes ovine et caprine | Viande porcine | Volailles / œufs |
|-------------|-------------------------------------|-------|----------------------|-------|-----------------------------|---|------------------------------|------------------|---------|-------------------|---------------|--------------------------|----------------|------------------|
| Léran | GAEC de la Tuilerie | p. 69 | | | | | | | | | | | | |
| Lesparrou | Un peu, beaucoup, passion & plantes | p. 28 | | | | | | | | | | | | |
| Lieurac | La Ferme du Taychel | p. 49 | | | | | | | | | | | | |
| | Pierre Marboeuf | p. 33 | | | | | | | | | | | | |
| Manses | Les Herbes de Johanne | p. 28 | | | | | | | | | | | | |
| Mirepoix | Les essentielles d'ABéliane | p. 29 | | | | | | | | | | | | |
| | Les Agneaux de Lucie | p. 59 | | | | | | | | | | | | |
| | GAEC de L'Attraction Terrestre | p. 33 | | | | | | | | | | | | |
| | Du Bio dans l'Assiette | p. 54 | | | | | | | | | | | | |
| | La Ferme de Marquisat | p. 54 | | | | | | | | | | | | |
| | Les Vergers de Gaillardé | p. 21 | | | | | | | | | | | | |
| | Nadine et Michel Paporil | p. 21 | | | | | | | | | | | | |
| Montbel | Frédéric Lacanal | p. 59 | | | | | | | | | | | | |
| | Claude Fressonnet | p. 22 | | | | | | | | | | | | |
| | Apigaïa | p. 39 | | | | | | | | | | | | |
| Montferrier | Les Brebis du Col de la Lauze | p. 60 | | | | | | | | | | | | |

| Commune | Nom de la ferme | Page | Boissons alcoolisées | Sodas | Fruits frais et transformés | Horticulture, Plantes Aromatiques et Médicinales, Céréales transformées | Légumes frais et transformés | Miels et dérivés | Poisson | Produits laitiers | Viande bovine | Viandes ovine et caprine | Viande porcine | Volailles / œufs |
|--------------------|----------------------------------|-------|----------------------|-------|-----------------------------|---|------------------------------|------------------|---------|-------------------|---------------|--------------------------|----------------|------------------|
| Montferrier | La Pisciculture de Montferrier | p. 44 | | | | | | | | | | | | |
| | GAEC St Barthélemy du Fourcat | p. 55 | | | | | | | | | | | | |
| Montségur | GAEC des Sources | p. 60 | | | | | | | | | | | | |
| | GAEC de Pichol | p. 55 | | | | | | | | | | | | |
| Nalzen | Thierry Barbat | p. 56 | | | | | | | | | | | | |
| | GAEC de la Médayrie | p. 61 | | | | | | | | | | | | |
| Raissac | La Bartavèla | p. 22 | | | | | | | | | | | | |
| Rieucros | GAEC de Psychou | p. 61 | | | | | | | | | | | | |
| Roquefixade | EARL Clanet-Dayna | p. 65 | | | | | | | | | | | | |
| Roumengoux | La Ferme de Rabot | p. 49 | | | | | | | | | | | | |
| St-Quentin-la-Tour | Le Panier de Séverine | p. 34 | | | | | | | | | | | | |
| | JP Piment | p. 34 | | | | | | | | | | | | |
| Ste-Foi | GAEC de la Trille | p. 56 | | | | | | | | | | | | |
| | La Miellerie du Pays de Mirepoix | p. 40 | | | | | | | | | | | | |
| Tourtrol | Le Poulet Gambadeur | p. 70 | | | | | | | | | | | | |
| | Le Noir du Picou | p. 65 | | | | | | | | | | | | |
| Viviès | | | | | | | | | | | | | | |





Boissons





Boissons alcoolisées

2

1 La Distillerie du Sud

Gin, vodka et whisky



Gin : citronnelle et gingembre, citron et poivre noir, mûres et myrtilles, pamplemousse rose

Vodka : nature (45%), à la pêche, à la pomme

Whisky

Nichée au pied des Pyrénées, la Distillerie du Sud est désormais bien implantée en Pyrénées Cathares. Ici, Stephen Malling, le propriétaire et Franco Hedou, tous deux écossais, fabriquent gin, vodka et bien entendu du whisky.

Dégustation et visites gratuites.

Vente des produits : à la distillerie, en épiceries



CARLA DE ROQUEFORT

MALLING STEPHEN

Domaine de la Ville
09300 Carla de Roquefort

06 33 28 87 97

contact@ladistilleriesud.com

www.ladistilleriesud.com



Horaires d'ouverture

Tous les jours : 10 h à 12 h et 14 h à 17 h (mercredi uniquement le matin) Fermé le dimanche - Ouvert les jours fériés jusqu'à 16 h

Micro Brasserie Red Rabbit

Bières artisanales



8 sortes de bières artisanales

Fabrication de bières artisanales à échelle humaine qui privilégie surtout la vente directe aux particuliers mais aussi, dans une moindre mesure, à quelques revendeurs sur le secteur.

À ce jour, la brasserie commercialise 8 styles de bières différents.

Vente des produits : à la brasserie, en épiceries

CARLA DE ROQUEFORT

BRUERRE LIONEL

2, descente du moulin - Hameau de Neylis
09300 Carla de Roquefort

06 11 53 03 97

dr09@outlook.fr

Uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande



@Raphaël Kann

3 Domaine des coteaux d'Engraviès

Vins rouges



5 sortes de vins rouges

- Fleur de Cailloux
- Orchidée
- Roc des Maillols
- Fount Cassat
- Esprit des Cimes

Domaine de 8 hectares où l'on produit des vins rouges authentiques dans le respect du terroir de l'Ariège. La forte typicité du vin est renforcée par l'agriculture et la vinification biologiques.



Vente des produits : au domaine, sur les foires, sur les marchés, en épiceries

DUN - VIRA

THOMAS

Les vignes se situent sur la commune de Dun (09600)
Le coumel 09120 Vira (chez le vigneron)

05 61 68 68 68

contact@coteauxdengravies.com

www.coteauxdengravies.com



Horaires d'ouverture

De mardi à samedi : 14 h à 18h
Fermé le dimanche et lundi

4 Le Grand Bison

Bières artisanales



■ Bières : blondes, blanches, ambrées, classiques ou spéciales

- Conditionnement en :
 - Bouteilles de 33 cl
 - Bouteilles de 75 cl
 - Fûts de 20 litres (avec mise à disposition d'une tireuse)

La brasserie produit des bières Bio conditionnées en bouteilles et en fûts.

L'équipe met à disposition tout le matériel nécessaire pour tirer des bières pressions pour vos fêtes privées, concerts...



Vente des produits : magasin d'usine à la brasserie, sur les foires, en épiceries, en grandes surfaces

LAVELANET

MARIE

70 bis avenue du Maréchal Joffre (route de Raissac)
09300 Lavelanet

09 73 23 37 93

marie@legrandbison.fr

www.legrandbison.fr



Horaires d'ouverture

Le lundi et vendredi : 9 h à 18 h - du mardi au jeudi : 9 h à 17 h
Le samedi de 10 h à 13 h (uniquement pendant les vacances de la zone C)



Sodas

5

La limonade de Fontestorbes

■ Limonades et dérivés



- Limonade artisanale nature
- Limonade artisanale avec différents goûts (myrtille, menthe, gingembre, etc.)
- Mountain cola
- Thé glacé

A côté de la fontaine intermittente de Fontestorbes (unique en Europe), l'entreprise fabrique la plus ancienne limonade artisanale française, depuis 1885. Au fil des années, l'entreprise s'est diversifiée en proposant de nouveaux produits.



Vente des produits : à la limonaderie, en épiceries, en grandes surfaces

MICHAU LAURENT

23 route de Fontestorbes
09300 Bélesta

09 88 17 81 14

laurent.michau@gmail.com

limonade-de-fontestorbes.com

Horaires d'ouverture

Ouvert tous les jours en juillet et août

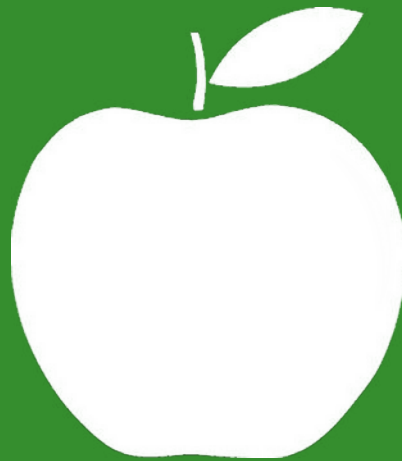
BÉLESTA







Fruits





Fruits



6 Les vergers du Bedou

Pommes, poires, jus, légumes



- Pommes : diverses variétés (Chantecler, Fuji, Gala, Pinova grise Bio, Goldrush Bio)
- Poires Bio (William's et Comice)
- Jus de pomme
- Divers légumes de plein champ

Proche de Mirepoix, les vergers du Bedou vous accueillent toute l'année à la ferme. Venez cueillir différentes variétés de pommes directement chez le producteur.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries, en grandes surfaces

SICARD PHILIPPE & VERDIER PASCALE

Domaine de Bedou
09500 Cazals des Bayles

06 87 20 88 90 - 05 61 68 22 86

lesvergersdubedou@gmail.com

www.lesvergersdubedou.fr

Horaires d'ouverture

Ouvert du lundi au vendredi (de novembre à mai) de 9 h à 17 h 30
Ouvert 7 / 7 pendant la cueillette (de début sept à début nov) de 9 h à 18 h



CAZALS DES BAYLES

7 La ferme de la Plano

Confitures, vinaigres



- Confitures : cassis, figue, pastèque, fraise, framboise, poire, poire anis, poire noix, mûre, rhubarbe, figue noix, figue orange, groseille, reine-claude
- Vinaigres : aux framboises, à la menthe, à l'estragon, à la ciboulette, à l'ortie
- Sorbets (uniquement l'été)

A deux minutes de Mirepoix au bord de la Voie Verte, petite ferme de 5 hectares de production de fruits avec transformation sur place.

Vente des produits : à la ferme, en épiceries, en grandes surfaces

SOUEF ANNE

lieu-dit La Plano
09500 Coutens

05 61 68 28 62

anne.souef@orange.fr

uniquement sur Facebook

Horaires d'ouverture

La boutique est ouverte quand nous sommes là, alors, tentez votre chance ou prenez rendez-vous.

COUTENS





8 D'Âme Saveurs

Jus, confitures, sirops, vinaigres



- Jus de fruits
- Confitures
- Sirops
- Vinaigres
- Plantes séchées

Fruits du verger selon la saison (petits fruits, prune, pastèque, coing, rhubarbe, etc.)

Émilie transforme ses fruits dans son laboratoire. Les arbres, en vergers de plein vent, sont conduits selon un modèle de taille douce et ne reçoivent aucun traitement. Accueil de camping-caristes. Ouverture estivale du « Camping des vignes »



Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries, en associations de consommateurs

MORIN-SAULIÈRE ÉMILIE

Ingraviès
09600 Dun

07 82 28 74 50

amesaveurs@gmail.com

www.damesaveurs.com



Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous

DUN

9 Les vergers de Gailladé

Pommes, poires, jus



- Pommes
- Poires
- Jus et pétillants
- Confitures

Dans la famille depuis le début des années 80, l'exploitation produit et commercialise pommes, poires, jus et pétillants, mais aussi de délicieuses confitures et eaux-de-vie.

Un terroir d'exception, sur les rives de l'Hers, aux portes de Mirepoix, pays de la pomme. De fin août à début novembre, venez récolter vos fruits et passer un bon moment en famille.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries



MIREPOIX

LOPEZ SABINE & FRANCK

Lieu dit Gailladé
09500 Mirepoix

06 76 73 70 77 - 05 61 68 19 81

franklopez4@orange.fr

Sur Facebook et Instagram

Horaires d'ouverture

Pendant la cueillette (Septembre / Octobre, 7/7) : 9 h à 12 h - 14 h à 18 h

À partir du 1er nov (jusqu'à épuisement du stock) : Lundi - Jeudi - Vendredi (9 h à 12 h - 14 h à 18 h) et le samedi (15 h à 18 h)



Fruits

10 Claude Fressonnet

■ Confitures, jus, condiments



- Jus
- Sirops
- Confitures, gelées
- Pâtés végétaux
- Condiments
- Desserts

Petite ferme au dessus du lac de Montbel. Claude cultive et transforme toutes sortes de fruits et de légumes.

Depuis 2023, Audrey a repris la culture et la transformation des petits fruits.

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires, en épiceries,



MONTBEL

FRESSONNET CLAUDE & SANS AUDREY

Canterate
09600 Montbel

☎ 06 61 60 18 95 - 06 95 36 17 37

✉ lesproduitsbiodecanterate@gmail.com - audrey_sans@hotmail.fr

🌐 www.canterate.fr

🕒 **Horaires d'ouverture**

Uniquement sur rendez-vous

11 La Bartavèla

■ Confitures, jus, kefir, etc.



- Confitures
- Crème de marrons
- Compote
- Pâtes de fruits
- Jus de pomme
- Vinaigre de cidre Kefir
- et Ginger beer

Des fruits de saison, avec peu de sucre pour exalter leur bon goût, naturellement Le tout cuit traditionnellement au chaudron en cuivre et cuillère en bois !

En soutien à une production fruitière ariégeoise diversifiée et à une installation agricole. Consigne sur la verrerie pour une réutilisation des contenants : plus logique, plus écologique, plus économique !

Vente des produits : sur les marchés, sur les foires, en épiceries

NALZEN

BOUSQUET BENJAMIN

La Croux
09300 Nalzen

☎ 06 75 35 97 87

✉ bartavela@lilo.org



🕒 **Horaires d'ouverture**

Aucune vente à la ferme





Horticulture & Céréales





Horticulture & Céréales

12 GAEC La Ferme de Gouric

Farines
Pains



- Farines de blé
- Farine de lentilles
- Pains
- Lentilles

Exploitation AB depuis 12 ans.

La production de pain est entièrement faite sur l'exploitation : de la culture du blé, au stockage, à la fabrication de la farine grâce à un moulin à meule de pierre, ainsi que la fabrication et cuisson du pain tous les jours.



Vente des produits : à la ferme, en épiceries

ARCY CAROLINE

Château de Gouric
09600 Dun

☎ 06 76 55 90 87

✉ pains.d'ariege@orange.fr



DUN

Horaires d'ouverture

Ouvert le vendredi (16 h à 18 h) et le samedi (10 h à 12 h)
Possibilité de livraison à domicile - Sur commande

13 Mon hercier des collines

Sels, vinaigres et Plantes
Aromatiques et Médicinales



- Plantes aromatiques et médicinales (PAM)
- Huiles culinaires aromatisées
- Sels aux plantes
- Vinaigres aromatisés
- Macérats huileux
- Tisanes

Terrain de 2,5 hectares situé au Merviel sur un terrain argilo-limoneux-calcaire, bordé d'une belle forêt. Agnès travaille dans le respect de la nature et de l'Homme - Travail du sol en traction animale.



Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries

AGNÈS

Le Merviel
09600 Dun

☎ 06 05 63 84

✉ linglili@outlook.fr

uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous

DUN



14 La Pépinière du Sarradel

Arbres fruitiers



Arbres fruitiers :
Variétés anciennes, locales et
résistantes

Depuis 2016, Léa plante un verger d'arbres fruitiers et arbres compagnons sur le lieu de la pépinière actuelle. Aujourd'hui, Léa propose des arbres fruitiers de 1 à 2 ans : Amandiers, Abricotiers, Cerisiers, Cognassiers, Kakis, Nashis, Pêchers, Petits Fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, Figuiers, Noisetiers, etc.



Vente des produits : à la ferme, sur les foires

GOMEZ LÉA

lieu dit Sarradel, cami de Cambel
09600 Dun

07 49 11 51 94

lapepinieredusarradel@riseup.net

lapepinieredusarradel.noblogs.org

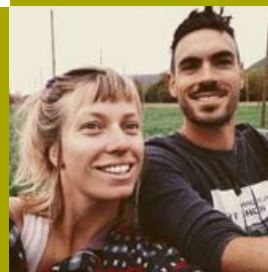
Horaires d'ouverture

Le samedi matin uniquement sur rendez-vous : 9 h à 13 h

DUN

15 La Ferme du vif

Houblon
Oeuf



Houblon Bio
Oeufs Bio

Petite ferme au bord de l'Her.

« Culture Vert-ticale » : sept variétés de houblons sur une structure de 6 m.
« Roule ma poule » : production d'oeufs sous verger. Les ateliers sont menés en Agriculture Biologique, avec une démarche agroforestière.



Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, en
épiceries, en boucheries

VIGNAL SOLÈNE

5 chemin de la plaine
09600 Le Peyrat

06 51 35 71 77

lafermeduvif@gmail.com

Sur Facebook et Instagram

Horaires d'ouverture

Tous les jours de 9 h à 18 h
Uniquement sur rendez-vous



LE PEYRAT



Horticulture & Céréales

16 Un peu, beaucoup, passion & plantes

PAM, tisanes, vinaigres, stages et ateliers



©One Shot Video

- Stages, Ateliers
- Tisanes
- Mélanges aromatiques
- Sels aux plantes
- Vinaigres aux plantes
- Sirops
- Plantes de plantes médicinales
- Aloe Vera Barbardensis

Paysanne - herboriste installée entre l'Ariège et l'Aude, au pied du Plantaurel, à 600 m d'altitude. Cueillettes sauvages et cultures de Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM). Stages, ateliers d'initiation à la botanique, de découverte des plantes sauvages et de la phytothérapie. Herbarium en accès libre.

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires, en épicerie, en grandes surfaces



LESPARROU

ISSEYRE CATHY

Guillanes
09300 Lesparrou

06 42 45 97 07

ametcompagnie@gmail.com

uniquement sur Facebook

Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous

17 Les herbes de Johanne

PAM, fleurs comestibles, fruitiers greffés



- Plantes de plantes aromatiques
- Plantes de plantes médicinales
- Fleurs comestibles
- Plantes de légumes d'été
- Plantes de fruitiers greffés
- de fruits rouges

Pépinière créée en 2022, avec une serre de 50m2 et une serre de 130m2 où Johanne produit des plants de plantes annuelles issues de semences biologiques et biodynamiques. Les plants issus de boutures ou greffes proviennent en grande partie de pieds mère implantés sur son terrain.

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires



MANSES

BOUTES JOHANNE

Lagabache - Lieu dit Barthe d'Arnaudis
09500 Manses

07 69 90 88 93

je-boutes@hotmail.fr

Horaires d'ouverture

Du mardi à samedi : 16 h - 19 h 30 de mi-mars à fin juin
Le dimanche, lundi et jours fériés : uniquement sur rendez-vous



18 Les Essentielles d'Abélie

Tisanes, huiles essentielles, eaux florales, baumes



- Huiles essentielles
- Eaux florales
- Baumes
- Tisanes

Domaine agricole de 88 hectares avec un élevage de chevaux, quelques ruches, des vergers et bien sûr les plantes aromatiques et médicinales. L'expression la plus belle d'une nature accompagnée. À Taillefer, « restons simples, contentons nous du meilleur ».



Vente des produits à la ferme uniquement

MIREPOIX

ETRZKIEWIEZ ÉLIANE

Taillefer, Hameau de Saint-Aulin
09500 Mirepoix

☎ 07 10 69 66

✉ taillefer.eliane@gmail.com

🌐 uniquement sur Facebook, [Lesessentiellesdabeliane](https://www.facebook.com/Lesessentiellesdabeliane)

Horaires d'ouverture

Tous les jours, uniquement sur rendez-vous
Prenez rendez-vous par SMS!

19 Nadine et Michel Paporil

Pains, farines et dérivés, Miels



- Pains de blés anciens au levain naturel
- Farines «Flor de peira»
- Pâtes sèches de blé tendre
- Biscuits secs
- Pois chiches
- Huile de tournesol
- Miel toutes fleurs

Nadine et Michel sélectionnent des céréales anciennes qui étaient cultivées dans la région avant 1950. Il souhaitent avoir une maîtrise et une traçabilité totale de la production et de la transformation (farines, pains, etc.)

Le rucher est installé au centre de la ferme pour qu'elles profitent des fleurs des légumineuses que nous cultivons l'année précédant les céréales



Vente des produits : à la ferme, sur les foires,

MIREPOIX

SPADI-PAPARIL NADINE & PAPARIL MICHEL

👤 Blajoulet
09500 Mirepoix

☎ 05 61 68 41 86 - 06 78 59 16 65

✉ spadi@orange.fr

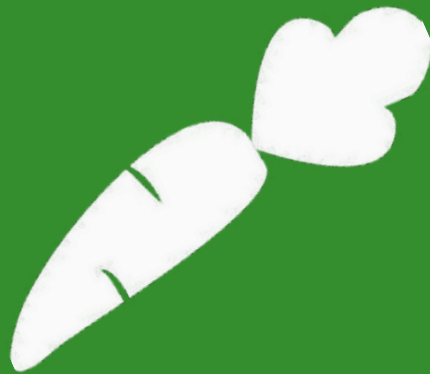
Horaires d'ouverture

Ouvert le jeudi, vendredi et dimanche : 16 h à 19 h Sur rendez-vous





Légumes





Légumes

20 L'élément naturel



Légumes d'actions
Courges et courgettes
Fèves / petits pois / haricots verts
Fruitières
Plants aromatiques
Fruits de légumes
Moutarde du Frêne
Sève de bouleau
Infusions

Plants d'arbres d'ornement et

Boissons non alcoolisées de

Vente des produits : à la ferme, sur les foires
Vente des produits à la ferme uniquement

FONTANEAU SOLANGE

1 route de Mirepoix
09300 Dreuilhe

07 87 34 86 47 - 05 61 96 04 54

lelementnaturel.09@sfr.fr

uniquement sur Facebook

Horaires d'ouverture

Ouvert du lundi au vendredi : de 10 h à 12 h et 14 h à 16 h
Uniquement sur rendez-vous

DREUILHE

21 GAEC Fournier

Légumes de saison



Divers légumes de saison

Produits d'actions
Divers légumes de saison
Plants aromatiques
Fruits de légumes
Moutarde du Frêne
Sève de bouleau
Infusions



Vente des produits : à la ferme, sur les foires
Vente des produits à la ferme uniquement

Fournier Fabien & Marie

Allée de l'école
600 Dun

06 85 42 82 54

management.fab@orange.fr

Horaires d'ouverture
Uniquement le vendredi : 16 h 30 à 18 h 30

DUN



22 Pierre Marboeuf

■ Légumes de plein champ



- Légumes de plein champ (tomates, poivrons, poireaux, choux, pommes de terre, etc.)
- Plants de légumes (tomates, poivrons, aubergines, etc.)

Commune agricole Pierre Marboeuf a une étendue de culture des légumes et plants de légumes, des vergers et bien sûr les plantes aromatiques. En savoir plus dans l'annuaire agricole ou contactez-nous. Les produits que nous proposons sont labellisés en AB (produits à base d'algues et du guano de poisson). Toutes nos prestations simples contiennent nous du meilleur.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries

Vente des produits à la ferme uniquement

MARBOEUF PIERRE

2 lieu dit L'Estrade
09300 Lieurac

06 46 56 35 59

permarboeuf10@gmail.com

Horaires d'ouverture

Ouvert tous les jours
Uniquement sur rendez-vous

LIEURAC

23 GAEC L'attraction terrestre

■ Légumes de saison
■ Viande d'ovine



- Légumes de saison
- Viande d'agneau et mouton

L'attraction terrestre est une exploitation agricole de légumes et viande d'ovine. Nous proposons des légumes de saison et de la viande d'agneau et de mouton. Les produits que nous proposons sont labellisés en AB (produits à base d'algues et du guano de poisson). Toutes nos prestations simples contiennent nous du meilleur.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries

Vente des produits à la ferme uniquement

DEZILEAU VIRGINIE

Coûme d'Encou
35500 Mirepoix

06 49 45 13 23

attraction_terrestre@orange.fr

gaecattractionterrestre.fr

Horaires d'ouverture

MIREPOIX





Légumes

24 Le panier de Séverine

■ Légumes, oeufs Bio, farines, agneau



- Légumes secs
- Légumes frais
- Farines Bio
- Oeufs Bio
- Viande d'agneau tranché

ADuoxm apionret esa gdnac oMieredpeo ixB, Bu nhee
 cexxaprelosi taatvioenc fuanm léalléev aag et aillie
 hchumavaairuex. Sgéuvertinquee, sl a rucheafetes . d'd'exp
 loveitragheoms, ferta vabillelen aveeür sloens mplamit. eSsa
 fearomme apnoqduueist doet fampeind itcmandaitelos.n
 nLe'ellexp dress slegunim leas p'rauis ebte isle cds'. uPhoeu m
 achuivers aificacro mia ppangondeuection, elle a rapouté un
 petit éAle Tvaaglie fdeer b'r reebast oent sd seism ppoeluse cs
 opnotnadmnetuosnes, nous du meilleur -
 Aire de stationnement de camping-cars.



ROUMENGOUX

Veennttee ddeess pproodduuitts à: à lala ffermmee

Insuigr leems menatrché

FERRIÉ SÉVERINE

Les Séries
09500 Roumengoux

06 72 86 39 27

Ouvert le mercredi : 16 h à 19 h

Séverine précise qu'elle est souvent en retard... :)

lepanierdeseverine@orange.fr



uniquement sur Facebook, Panier De Severine

Horaires d'ouverture

25 JP Piments

■ Piments et leurs dérivés



- Piments frais
- Pâte de piments
- Poudre de piments
- Confit de piments au vinaigre
- Confit de piments au sucre
- Huile pimentée
- Plants de piments

Producteur de piments depuis 10 ans, Jean-Philippe propose plusieurs gammes de produits à base de piments, allant du plus doux au plus volcanique.
 Par un effet du hasard, en croisant différents plants, Jean-Philippe a réussi à créer une nouvelle variété de piment qu'il appelle le « JP Piment ».
 Visite de l'exploitation possible.

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires

JURPIN JEAN-PHILIPPE

5 rue du Fort
09500 Saint-Quentin-La-Tour

06 85 05 88 82

jurpin.jp.piment@gmail.com

uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

L'été : du mardi au samedi (14 h à 19 h 30)

L'hiver : du lundi au jeudi (14 h à 17 h)

Visite de l'exploitation sur rendez-vous

SAINT-QUENTIN-LA-TOUR





Miels





Miels



26 La Ferme du Bayle

Miels et ses dérivés



- Miel toutes fleurs de montagne (printemps & été)
- Produits dérivés (cire d'abeilles, propolis...)
- Atelier de découverte et sensibilisation à l'abeille
- Prestation de Technicien Sanitaire
- Apicole

Alexandre est un petit producteur apicole, avec son rucher situé directement sur la ferme du Bayle, dans une nature préservée à coté du village de Bénaix. Il propose une apiculture à vision permaculture, avec rucher sédentaire sans transhumance, s'appuyant sur le développement de l'environnement direct (plantation de plantes mellifères variées, développement de l'écosystème local) et le lien avec les autres activités agricoles (poules, maraîchage..)

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés

ALEXANDRE ALEXANDRE

« Lieu dit « Le Bayle »
09300 Bénaix »

☎ 69 32 56 72

✉ alexandre_b_76@hotmail.com

🕒 Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous

BÉNAIX

27 GAEC la Grange aux abeilles

Miels, gelée royale, pollens



- Miels
- Gelée royale
- Pollens

Sur les côtes de Lapenne, ils sont apiculteurs-récoltants installés depuis 2001. Ils sélectionnent avec attention les lieux de butinage et de récolte. Leur production s'inscrit dans une agriculture respectueuse des équilibres et des rythmes de la nature.



Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries, en ligne, foire Bio annuelle de Toulouse

KNEUR-DIDIER ANNE & DANIEL

3 rue du Ferrié, le village
09500 Lapenne

☎ 98 55 07 08

✉ lagrangeauxabeillesariege@gmail.com

www.grange-aux-abeilles.com

🕒 Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous

LAPENNE



28 Rucher d'Esclarmonde

■ Miels et ses dérivés



- Miel : printemps, crémeux tilleul, châtaignier, acacia, forêt, sapin, (indigène, etc.)
- Vinaigre de miel naturel et aromatisé
- Bougies à la cire d'abeilles Pains d'épices
- Pollen

Apiculteur, éleveur transhumant et récoltant, Nans a toujours été passionné par la nature, les animaux, les insectes, la vie. Le jour où il a découvert l'apiculture, ce métier fut une révélation pour lui, une passion incommensurable. Nans s'est donc installé sur Lavelanet grâce à l'aide d'agriculteurs qui ont laissé à sa disposition des emplacements pour ses ruches.



Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires, en épicerie

LAVELANET

ROUBICHOUS NANS

66 rue Maréchal Joffre
09300 Lavelanet

☎ 99 89 93 71

✉ cherdesclarmonde@gmail.com

Uniquement sur Facebook, Instagram



Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi : 8 h - 19 h
Uniquement sur rendez-vous

29 Apigaia

■ Miels, cire et leurs dérivés



- Miel toutes fleurs de montagne
- Miel en rayons de cire à croquer
- Teinture-mère de propolis
- Baumes à la cire pure d'abeilles
- Plantes médicinales
- Cire pure en paillette
- Semences de fleurs mellifères
- Arbres mellifères à planter

La ferme aux abeilles d'Apigaia propose une gamme naturelle entre les produits de la ruche, les plantes médicinales, les arbres et les fleurs mellifères. Militante et soucieuse du respect du vivant, Agathe s'inspire des principes de la permaculture et de la biodynamie. Elle met aussi les consommateurs à contribution au travers des classes vertes et des parrainages de ruches, lesquelles sont situées à flanc de montagne.



Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épicerie

MONTFERRIER

LAUCHARD AGATHE

Leu-dit Borde de Bas
09300 Montferrier

☎ 73 69 51 37

✉ lauchard.agathe@gmail.com

www.apigaia.fr

Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous



Miels

30 La Miellerie du Pays de Mirepoix

■ Miels, pollen, propolis et dérivés



- Miels de cru
- Pollen frais
- Propolis
- Pain d'épices
- Sucreries à base de nos miels
- Bougies
- Savons à base de notre cire
- Vente d'essaims

Apiculteur depuis plus de 15 ans, Ghislain élève ses abeilles au pied des Pyrénées Ariégeoises dans une nature préservée. Il plonge dans le grand bain en 2020 et crée La Miellerie. La diversité florale importante de notre territoire lui permet de produire une dizaine de miels différents.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries, en associations de consommateur



TOURTROL

ANDRIEU GHISLAIN

📍 chemin du buis
09500 Tourtrol

☎ 74 68 19 92

✉ miellerie_mirepoix@gmail.com

🌐 miellerie-mirepoix.fr



Horaires d'ouverture

Les vendredis et samedis : 17 h 30 à 19 h (juillet à février) - Les samedis : 9 h à 13 h (août à décembre) - Fermé du lundi au jeudi







- tan square
- lime green square
- dark green square
- purple square
- yellow square
- red square
- blue square

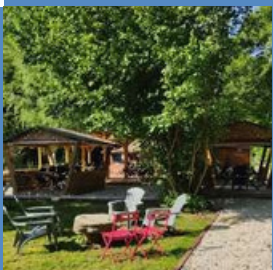
Poissons









Poissons

31 La pisciculture de Montferrier Truites et ses dérivés



-  Poissons frais
-  Filets de truites fumés
-  Pavés de truites
-  Rillettes et terrines

C'est une pisciculture familiale qui partage avec vous sa passion, en bordure du Touyre, torrent de montagne et se différencie par un cadre privilégié pour élever des salmonidés de façon artisanale. Vous y trouverez des poissons qui ont grandi sur le site.
Restaurant et lac de pêche ouverts en juillet / août



Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires, en épiceries

EYCHENNE ÉMILIE & SÉBASTIEN

 lieu dit Manon - Route de Lavelanet - 09300 Montferrier

 **06 58 46 50 10**

 pisciculturedemontferrier@hotmail.fr

 www.pisciculturedemontferrier.fr

Horaires d'ouverture



Sur le marché de Foix de mai à octobre et en décembre

A la pisciculture : vente et pêche - juillet / août le mardi (14 h à 18 h 30) et du mercredi au dimanche de 10 h 30 à 18 h 30.

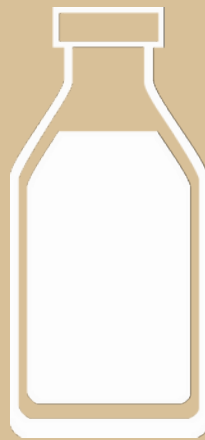
Restaurant ouvert juillet / août : le midi, du mercredi au dimanche, et le soir, du vendredi au dimanche.

MONTFERRIER





Produits laitiers





Produits laitiers

32 La Chèvre Rit

■ Fromages de chèvre



- Fromages de chèvre frais
- Fromages demi-sec et sec
- Fromages frais aux épices
- Fromages frais à la confiture de figues
- Demi-sec cendré
- Fromage blanc
- Yaourts

Troupeau composé de chèvres du Rove et d'Alpines, choisies afin de privilégier la qualité du lait et la quantité. Elles sont nourries au foin de prairie naturelle, récolté sur place, ainsi qu'au grain fermier. Elles pâturent 9 mois sur 12 et dorment dehors tout l'été sous protection du patou. Une petite fromagerie a été installée sur le site et le lait est transformé tous les jours après la traite.



Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, en épicerie, en associations de consommateurs

PERSONNE **POLSINELLI JULIE**

ADRESSE Rue de l'école
09600 Belloc

TÉLÉPHONE **06 08 34 84 91**

EMAIL polsinelli.julie@orange.fr

RESEAU SOCIAL **Uniquement sur Facebook**



HORAIRES **Horaires d'ouverture**

Du lundi au vendredi : 10 h à 12 h

BELLOC

33 Les Folies Bergères

■ Fromages de chèvre et brebis
■ Viande d'agneau et chevreau



- Fromages de chèvre et brebis
- Viande d'agneau de lait
- Viande de chevreau de lait
- Pâtés de chevreau
- Plats cuisinés

Élevage extensif traditionnel de 2 races anciennes, la chèvre de race Pyrénéenne et la brebis de race Brigasque. Traite à la main. Transformation fromagère.



Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires, en AMAP

PERSONNE **THOLEY JOHANNA & POIRON QUENTIN**

ADRESSE Réoulou
09300 Le Sautel (accès par Lavelanet)

TÉLÉPHONE **06 81 67 31 21**

EMAIL m.foliesbergeres@gmail.com

LE SAUTEL

HORAIRES **Horaires d'ouverture**

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous



34 La Ferme du Taychel

■ Fromages de brebis
■ Viande bovine et viande ovine



- Fromages fermiers de brebis
- Yaourts
- Caissettes de viande bovine
- Agneau de lait

L'équipe de la ferme du Taychel s'attache chaque jour à valoriser les ressources des plaines et coteaux de la vallée du Douctouyre en fromages uniques et authentiques. Labellisés AB, tous nos fromages sont exclusivement fabriqués avec le lait de nos brebis, dont le bien-être est au cœur de nos pratiques d'élevage. Héritiers d'un savoir-faire fromager, nous défendons le lait cru, fabriquons nos tommes dans un chaudron en cuivre et soignons leur affinage sur des planches d'épicéa brut dans notre propre cave.

Vente des produits : à la ferme, en épiceries



LIEURAC

DELESALLE NICOLAS
Le Taychel
09300 Lieurac
06 71 48 60 49
lafermedutaychel@gmail.com
www.lafermedutaychel.fr



Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi : uniquement sur rendez-vous
Le jeudi, espace de vente : 16 h 30 à 18 h 30

35 La Ferme de Rabot

■ Fromages de brebis
■ Viande d'agneau



- Tommes des Pyrénées
- Autres fromages
- Yaourts
- Brousses
- Viande d'agneau

Troupeau d'environ 130 brebis de race Basco-Béarnaise élevées pour la fabrication de tommes des Pyrénées, brousses et yaourts.

Vente des produits : sur le marché hebdomadaire de Lavelanet, en épiceries, en grandes surfaces, à la ferme uniquement sur rendez-vous



ROQUEFIXADE

VALLÉ MARC
Rabot
09300 Roquefixade
06 77 62 59 39 - 05 61 64 66 07
marc.vallve@orange.fr

Uniquement sur Facebook « Ferme Rabot »

Horaires d'ouverture

Tous les jours
Uniquement sur rendez-vous







Viande bovine





Viande bovine

36 David Eychenne

Viande de bœuf
Viande de veau



- Colis viande de bœuf
- Colis viande de veau rosé
- Morceaux à la demande pour la restauration

Transhumant, le troupeau de race Gasconne part en estive sur les montagnes d'Aston durant l'été. Les animaux sont nourris à l'herbe, au foin et aux céréales produits sur la ferme.



Vente des produits : à la ferme, en grandes surfaces, en AMAP

■ EYCHENNE DAVID

Grande rue
09500 Camon

☎ 06 47 65 08 33 - 05 61 69 36 27

✉ david.eychenne@wanadoo.fr

🕒 Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande - Contact par mail ou par téléphone

CAMON-MONTBEL

37 La ferme de Bordeneuve

Viande de vache
Viande de veau



- Caissettes de veau
- Caissettes de bœuf (vache)
- Vente aussi au détail

Proche d'un site patrimonial touristique, le château de Lagarde, Sylvain élève 50 mères de race Blonde d'Aquitaine, sur 180 hectares.

Les produits sont emballés individuellement et sous-vide pour une bonne conservation et qualité du produit.

Vente des produits : à la ferme, sur le marché gourmand de Lagarde

■ TISSEYRE SYLVAIN

Bordeneuve
09500 Lagarde

☎ 06 77 84 54 44

✉ s.tiss@orange.fr

📱 uniquement sur Facebook



🕒 Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous sur commande

LAGARDE



38 GAEC les Granges

Viande de vache, veau rosé
Viande d'agneau et de brebis



- Colis de viande de vache de 2 à 15 kg
- Colis de viande de veau rosé de 5 kg
- Colis de viande d'agneau par demi ou entier
- Viande de brebis au détail (merguez, haché, souris, sauté, etc...)

Exploitation spécialisée dans l'élevage de vaches et brebis, le GAEC produit en quasi autonomie alimentaire de la viande de qualité grâce à un système pâturant performant. Il produit les céréales et protéagineux auto consommés afin d'assurer des qualités gustatives et bouchères irréprochables à leur production.



Retrait des colis à la ferme ou livraisons (Saverdun, Toulouse, Carcassonne)

LEPOUTRE FRANÇOIS

Les Granges
09600 Lérans

06 84 23 13 43

lepoutre.francois@wanadoo.fr

Uniquement sur Instagram, l_elevage_des_granges

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande

LÉRAN

39 GAEC Les Fajanes

Viande de vache et de veau



- Colis de vache
Colis 1 : 3 kg de steaks hachés
Colis 2 : 3 kg de viande à griller
Colis 3 : 1 rôti + 2 kg viande à griller + 3 kg de steaks hachés
- Colis de veau
Colis 1 : 3 kg de blanquette + 3 kg viande à griller
Colis 2 : 1,5 kg de blanquette + 1,5 kg viande à griller

Exploitation agricole familiale sur le secteur de Dreuilhe / Gréoulou / Lavelanet. Le GAEC élève des vaches limousines dans le respect des traditions tout en respectant l'environnement. La ferme est sur des terres d'environ 140 ha avec 100 bovins qui profitent de cet espace toute l'année. Leur alimentation est l'herbe de l'été et le foin Bio l'hiver.



Vente des produits : à la ferme, en épiceries, livrés à domicile

AZENAVE PERRINE ET GUY

La Fajane - Gréoulou
09300 Le Sautel (accès par Lavelanet)

06 51 07 33 67

eclesfajanes@gmail.com

LE SAUTEL

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande - Possibilité de livraison à domicile



Viande bovine

40 Du Bio dans l'Assiette

Viande de vache et de veau
Viande d'agneau, épicerie



- Colis de bœuf et veau
- Colis d'agneau : 3 kg et 4 kg
- Huiles de colza, tournesol, soja et cameline
- Farines de blé, son de blé et semoule de maïs
- Lentilles vertes
- Pâtes artisanales

Élevage de bœufs de races Limousine et Highland, d'agneaux de races Bernichonne et Lacaune mais aussi de porcs noirs gascons.

Production de blé, épeautre et sarrasin moulus sur meule et proposés par sacs de contenances différentes. Les huiles sont pressées à froid à la ferme.



Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries

MIREPOIX

DOPEZ-RABUS CARINE & KÉVIN

Montbruguet, côte de Bize
09500 Mirepoix

06 63 00 75 33

contact@dubiodanslassiette.fr

www.dubiodanslassiette.fr



Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande

41 La ferme de Marquisat

Viande de vache et de veau



- Caissette de veau et vache panachée (3 et 6 kg) : grillade ou steaks hachés

Éleveurs passionnés de vaches de race Gasconne dans les coteaux de Mirepoix, Didier et Muriel vous proposent leurs colis de viande « Saveurs Nature ». Les vaches sont nourries à l'herbe des prés et des montagnes ariégeoises, au foin et céréales produits sur l'exploitation.



Vente des produits : à la ferme, livrés à domicile

MIREPOIX

BERSANS MURIEL & RESCANIERES DIDIER



Marquisat
09500 Mirepoix

06 87 31 09 84 - 05 61 67 12 58

muriel.bersans@nordnet.fr



Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande - Possibilité de livraison à domicile

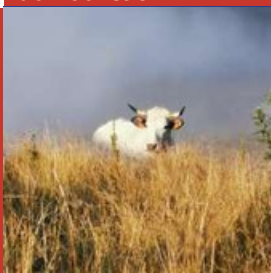


© Raphaël Kann

42

GAEC St-Barthélemy du Fourcat

Viande de vache et de veau



Colis de 5-6 kg

Exploitation familiale depuis plusieurs générations située en zone de montagne. Céline, David, Henri et Elodie élèvent des vaches de race Gasconne des Pyrénées. Les animaux sont élevés en respectant le cahier des charges Bio et transhumant en période estivale.



Vente des produits : à la ferme, livrés à domicile

CHAUBET CÉLINE, FANLOU ÉLODIE, BONNEIL DAVID & BÉTIRAC HENRI

Hameau de Frémis 09300 Montferrier 06

31 37 68 31

gaec .saint.bar thelemy@gmail.com

Uniquement sur Facebook

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande - Possibilité de livraison à domicile

MONTFERRIER

43

GAEC de Pichol

Viande de bœuf et de veau,
Viande de brebis, agneau et chevreau



Colis de bœuf et veau
Caissette de viande 20 kg, 10 kg, 5 kg et 3 kg

Colis de brebis, agneau
Caissette de viande 20 kg, 10 kg, 5 kg et 3 kg

Colis de chevreau
Caissette de viande 20 kg, 10 kg, 5 kg et 3 kg

Exploitation de montagne, située principalement à Montségur, diversifiée en 3 productions principales :
- bovin avec vente de veau et boeuf
- ovin et caprin avec vente d'agneaux, de chevreaux et brebis de réforme



Vente des produits : à la ferme, livrés à domicile

FONTA JOHANNE, THIERRY & LAFFONT BAPTISTE

72 rue du village
09300 Montségur

50 57 27 63

dre.fonta@sfr.fr

MONTSÉGUR

Horaires d'ouverture

Tous les jours : 8 h à 21 h, le mieux est d'appeler pour prendre rendez-vous. Sur commande - Possibilité de livraison à domicile



Viande bovine

44 Thierry Barbat

■ Viande de vache,
Viande d'agneau et de brebis



■ Caissettes de veau (5 kg)
blanquettes, rôtis, escalopes, côtes,
tendrons, jarrets

■ Caissettes de bœuf (vache) en
steaks hachés (3 kg)

*Viande conditionnée sous vide
et étiquetée dans un atelier
local de transformation*

Exploitation de haute-montagne.
Élevage traditionnel de vaches de race Gasconne des Pyrénées nourries
exclusivement à l'herbe l'été et au foin l'hiver.
Les vaches transhumant près du refuge de Pratmau de juin à octobre.

Vente des produits à la ferme

BARBAT THIERRY

66, rue du Village
09300 Montségur

06 50 05 74 08 - 05 61 01 27 76

thierry.barbat@orange.fr

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur
commande

MONTSÉGUR

45 GAEC de la Trille

■ Viande de bœuf et de veau,
Conserver



■ Caissette de viande de bœuf et
de veau

■ Conserver (daube,
blanquettes...)

Le domaine de la Trille est une ferme située à proximité de Mirepoix
dans un joli paysage de coteaux avec une belle vue sur les Pyrénées.
Benoît assure l'activité principale qui est l'élevage de vaches
Limousines, réputées pour la qualité de leur viande.
Florence s'occupe de l'activité touristique et de la boutique à la ferme.
Le domaine dispose de gîtes insolites en pleine nature.



Vente des produits : à la ferme, en grandes surfaces

GAILLARD FLORENCE ET BENOIT

Domaine de la Trille
09500 Sainte-Foi

06 71 21 21 57 - 05 61 67 89 82

domainedelatrille@gmail.com

www.domainedelatrille.com

Horaires d'ouverture

Tous les jours (même les jours fériés) : 10 h à 17 h

SAINTE-FOI



Viande ovine et caprine





Viande ovine et caprine

46 La Ferme de Rivantel

■ Viande d'agneau
Légumes



- Viande d'agneau
 - Colis
 - Saucisses
 - Merguez
 - Steak haché

- Cueillette de légumes sur place

Production d'ovins sur 130 hectares sur la commune d'Aigues- Vives. Les animaux restent sur l'exploitation à l'année. Depuis 2022, mise en place d'un potager pour la vente de légumes sur l'exploitation ou à cueillir vous-même en fonction de vos envies.



Vente des produits : à la ferme, en épiceries

QUECH STÉPHANE

11 rue du Barry
09600 Aigues-Vives

06 41 23 12 53

fermederivantel@gmail.com

www.lafermederivantel.wordpress.com

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement l'après-midi sur rendez-vous Sur commande pour la viande

AIGUES-VIVES

47 La ferme des Baillards

■ Viande de brebis, d'agneau
Viande de porc



- Conserves : pâté de brebis, pâté de porc, pâté de tête, boudin, coudenat, pâté de pied, etc.
- Plats cuisinés : navarin d'agneau, daube de porc, chili con carne de porc, porc aux lentilles
- Salaisons : saucisson, saucisse sèche, saucisse au roquefort, saucisse de foie, chorizo, coppa, ventrèche, jambon, lonzo
- Colis par 1/2 agneau découpé et sous vide

Éleveur naisseur-engraisseur et transformateur de porcs et d'agneaux, toute la chaîne est ainsi maîtrisée de A à Z. Les animaux sont engraisés avec des céréales produites localement. Les recettes sont préparées de façon traditionnelle pour un goût 100% authentique. Accueil et logement à la ferme en nuit insolite et chalets.



Vente des produits : à la ferme, sur le marché, sur les foires

MENGOD PATRICE

Les Baillards
09300 Bélesta

06 87 05 33 73 - 09 73 23 36 89

patrice.mengod@club-internet.fr

www.ferme-des-baillards.com

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande

BÉLESTA



48 Les Agneaux de Lucie

Viande d'agneau



■ Colis par 1/2 agneau découpé et sous vide

Petite exploitation située sur les coteaux mirapociens abritant une centaine de brebis rustiques.
Les agneaux sont élevés à l'herbe et sous la mère.

Vente des produits : à la ferme, livrés à domicile

MIREPOIX

GUIRAUD-KOWALCZYK LUCIE

Gélade
09500 Mirepoix

06 50 69 64 74

les.agneaux.de.lucie@gmail.com

Uniquement sur Facebook 

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande - Possibilité de livraison à domicile

49 Frédéric Lacanal

Viande d'agneau
Viande de vache et de veau



■ Colis d'agneau
■ Colis de veau
■ Colis de bœuf

Proche du lac de Montbel, élevage de 100 brebis de race Castillonnaise et de 40 vaches allaitantes de race Aubrac.

les vaches prennent la route des estives mi-juin afin de passer l'été dans les montagnes d'Aston. La transhumance se fait à pied sur plusieurs jours.

Vente des produits à la ferme

MONTBEL

LACANAL FRÉDÉRIC

Philippou
09600 Montbel

06 86 07 80 84

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande



Viande ovine et caprine



50 Les Brebis du Col de la Lauze

Laine Viande d'agneau



- Colis d'agneau demi et entier (5 kg)
- Colis côtes (3 kg)
- Colis côtes-gigot (3 kg)
- Gigot entier ou tranché (3 kg)
- Épaule roulée
- Colis merguez ou chipolatas aux herbes / ou mélange des 2
- Colis steaks hachés d'agneau (3 kg)
- Laine (écheveaux - articles tricotés - nappes cardées)

Elise et Grégoire élèvent leurs brebis Tarasconnaises dans les montagnes du Pays d'Olmes. Les brebis transhumant au Mont Fourcat, estive située juste au dessus de la ferme. Leur mode d'élevage pastoral leur permet de profiter de la ressource fourragère de l'exploitation et de l'estive.



Vente des produits : en épiceries, en boucheries, livrés à domicile

AEC MAINIOTS

Col de la Lauze
09300 Montferrier

09 69 03 49 55

brebisducoldelalauze@orange.fr

www.lesbrebisducoldelalauze.fr



Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande - Possibilité de livraison à domicile

MONTFERRIER

51 GAEC des Sources

Viande de brebis, d'agneau et chevreau,
Viande de vache et de veau



- Viande d'ovine
Merguez 100% brebis
Steak haché de brebis
Colis d'agneau
Pièces d'agneau au détail

- Viande de bovin
Caissettes
Steaks hachés

*Viande découpée et emballée
sous vide aux normes CEE*

Exploitation familiale de haute montagne, proche du château de Montségur, Roland, Nicolas et Elie élèvent depuis 1980 des brebis de race Tarasconnaise, des chèvres des Pyrénées et des vaches de race Aubrac. Dès juin, l'ensemble des animaux transhumant et passent l'été en montagne à Montferrier.



Vente des produits : à la ferme, livrés à domicile

SAVARY NICOLAS & ROY ÉLIE

Bergerie de Marou
09300 Montferrier

06 30 56 75 79

ecdesources09@gmail.com

Uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande - Possibilité de livraison à domicile (secteur Pays d'Olmes, Toulouse)

MONTFERRIER



52 GAEC de la Métayrie

■ Viande d'agneau



■ Agneau de boucherie : en carcasse et en demi-carcasse

Viande découpée sous vide

65 hectares de prairies et estives en Haute-Ariège. 420 brebis de race Tarasconnaise.
Achat de céréales pour la finition des agneaux.

Vente des produits : à la ferme, sur le marché gourmand de Nalzen, en coopérative



NALZEN

FERRIÉ MONIQUE & PATRICK

Le village
09300 Nalzen

☎ 33 28 63 82 - 05 61 01 98 44

✉ ferrie.patrick@orange.fr

🕒 Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande

53 GAEC de Peychou

■ viande ovine, volailles, œufs, canards gras et viande bovine



- Volailles entières ou découpées
- Pâtés de volailles
- Canards gras
- Œufs
- Caissettes et steaks hachés
- Saucissons
- Bois de chauffage et barbecue

Exploitation familiale en vente directe sur 180 hectares. Les bovins et prairies sont en Bio, quant aux brebis et volailles, elles sont en production traditionnelle. Nous mettons tout notre savoir-faire pour vous proposer le meilleur de nos produits.
Repas à la ferme - soirée à thème (sur réservation)

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries, en bouc hér ié



RAISSAC

FAMILLE HATO-TOLOSA

Le village
09300 Raissac

☎ 07 54 20 29 - 06 88 16 45 10 - 06 70 15 70 18

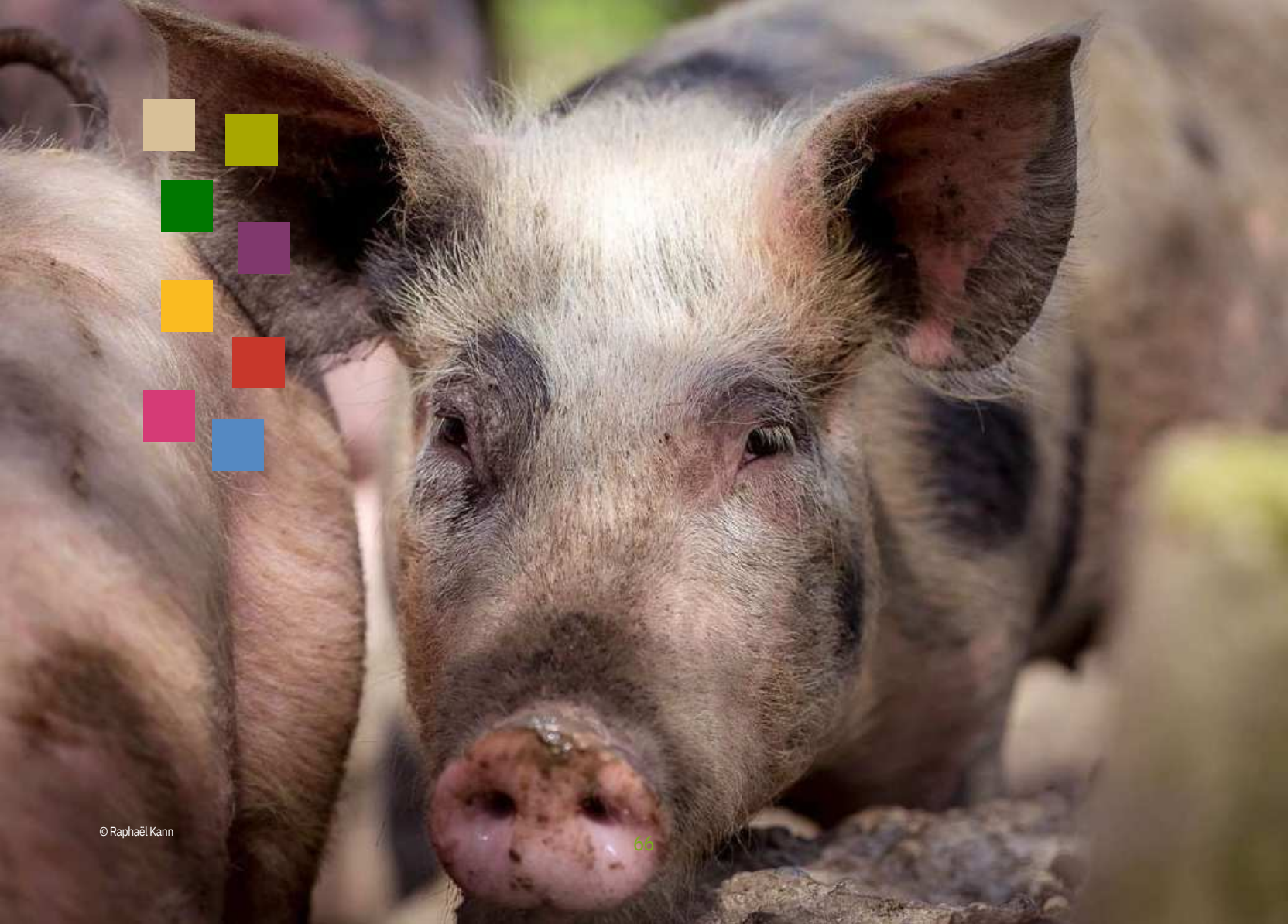
✉ peychou2@outlook.com

Uniquement sur Facebook



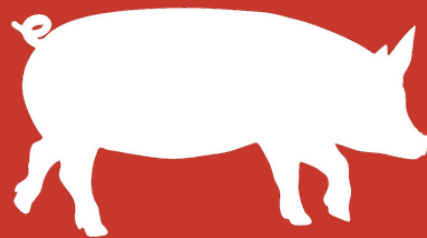
🕒 Horaires d'ouverture

Marché tous les samedis matins : 9 h à 13 h - Fermé du dimanche au vendredi Sur commande - Possibilité de livraison à domicile





Viande porcine





Viande porcine

54 Terres de Barréjat

■ Viande de porc noir
■ Viande ovine



■ Viande de porc
■ Viande d'agneau

Ferme agrotouristique située à 8 km de Mirepoix. Ils élèvent outre des cochons laineux « Mangalitza », des moutons de race Tarasconnaise. La ferme a un poulailler et fait du maraichage.

Terres de Barréjat c'est aussi trois gîtes et 4 chambres d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à 22 personnes. Petit déjeuner et repas servis avec les produits de la ferme et du territoire.

Vente des produits uniquement à la ferme

BOUET STÉPHANE

Lieu-dit Barréjat
09500 CAZALS DES BAYLES

06 73 68 53 45

stephane@terresdebarrejat.com

www.terresdebarrejat.com



Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande

CAZALS DES BAYLES

55 GAEC Massat

■ Viande de porc,
■ Viande bovine, Volailles



■ Viande de porc
■ Conserves - Charcuterie
■ Découpe de porc frais sous vide

■ Viande de bœuf - veau
■ Caissette de 5 kg

■ Volaille
■ Entière (plumée et éviscérée)

L'exploitation familiale élève des cochons, des vaches et des volailles. Le GAEC travaille en tenant compte de la protection des écosystèmes, de l'environnement, de la santé et du bien-être de nos animaux. Les cochons sont transformés par nos soins dans notre atelier et suivant les recettes traditionnelles transmises par nos grands-mères,

Vente des produits : à la ferme, sur le marché de Lavelanet, en épicerie, en AMAP



MASSAT CÉLINE, LUCIE, CHRISTOPHE & NICOLAS Le

Juncas
09300 Le Sautel

06 01 96 96 01 - 05 61 67 01 02

massat.christophe@orange.fr

www.legaecmassat.fr



Horaires d'ouverture

de mardi à samedi : 15 h à 18 h - sauf le mercredi : 14 h à 16 h Sur commande

LE SAUTEL



56 EARL Clanet-Dayna

Viande de porc, Viande ovine, Volailles



- Viande de porc
Conserves - Charcuterie
Découpe de porc frais sous vide
- Viande d'agneau
Colis et détail de viande
- Volaille
Poulets et pintades

Petite exploitation de polyculture, élevage.

Benjamin est attaché à une production traditionnelle et de qualité. Les céréales cultivées servent à l'alimentation des animaux.

Pour leur bien-être, les agneaux ne sont pas séparés de leur mère et les poulets sont élevés en plein air.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires

RIEUCROS

CLANET BENJAMIN

place du stade
09500 Rieucros

06 72 15 75 66

gacclanetdayna@hotmail.fr

Uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi : uniquement sur rendez-vous - Fermé le dimanche Sur commande

57 Le Noir du Picou

Viande de porc noir



- Viande fraîche
- Charcuterie
- Conserves

Elevage traditionnel plein air de porcs purs gascons.

Naisseur, engraisseur, transformateur. Les porcs profitent d'un domaine de 20 hectares composé principalement de chênes. Le bien-être animal, l'agriculture raisonnée et la qualité des produits sont nos priorités !

Vente des produits : à la ferme, sur le marché, sur les foires, en épiceries, en ligne



VIVIÈS

RIBAS ÉLODIE

Le picou
09500 Viviès

06 37 40 63 89

lenoirdupicou@gmail.com

www.lenoirdupicou.com

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Viande sur commande







Volailles





Volailles



58 La Ferme du Barry d'en Haut ■ Canards gras - Canette



- Produits fermiers cuits et transformés
Cuisse confite, foie gras mi-cuit, magret séché, gésier, canette, cassoulet, saucisse sèche....
- Produits frais
Canard entier, canard sans foie, foie cru, cuisse, magret, gésiers, aiguillettes, manchon, saucisse.

La ferme familiale est installée au cœur du village. Producteur de foie gras, Jérôme Bernard vous propose de la vente directe des canard gras. Toutes les volailles sont élevées sans OGM et sans antibiotique. Les canetons arrivent sur l'exploitation à l'âge de un jour et sont ensuite élevés dans le pur respect de leur bien-être.

Vente des produits : à la ferme, sur quelques foires

BERNARD JÉRÔME

Village
09500 Cazals des Bayles

06 71 59 59 95

jerome.bernard09@gmail.com

www.lafermedubarry.com

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous Sur commande

CAZALS DES BAYLES

59 La ferme des Pyrénées Cathares ■ Volailles, oeufs, conserves



- Volailles entières ou découpées (poulets, pintades, coquelets, chapons)
- Œufs
- Rillettes de poulet
- Galantines de poulet
- Pâtés de volaille

A la sortie de Laroque d'Olmes en direction du Sautel, Nadine vous accueille au sein de son exploitation. Volailles élevées en plein air sur un parcours herbeux et dans des bâtiments déplaçables. Elles sont nourries aux céréales sans OGM.

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, en épiceries

FRANCIONI NADINE

Route du Sautel
09600 Laroque d'Olmes

06 89 81 99 55 - 05 61 05 25 22

lafermedespyreneescathares@gmail.com - nadinerevel@orange.fr

LAROCHE D'OLMES

Horaires d'ouverture

Ouvert le lundi, mercredi et jeudi : 14 h à 17 h - le mardi : 9 h à 12 h et 14 h à 17 h Le samedi et dimanche : uniquement sur rendez-vous



60 GAEC de la Tuilerie

Volailles, porcs, bovine Viande



- Volailles entières
- Caissette de veau rosé Bio
- Caissette de bœuf (vache) Bio
- Viande de porc

Sur les hauteurs de Lérán, élevage de diverses volailles ainsi que de vaches de race Salers croisée



Vente des produits : à la ferme, sur les marchés (mercredi matin à Lavelanet, jeudi matin et samedi matin à Laroque d'Olmes, jeudi soir au Peyrat, vendredi matin aux halles de Lérán)

DANDO MARTINE, ÉTIENNE & TANGUY

La Tuilerie
09600 Lérán

06 81 15 18 76 - 05 61 01 60 81

mar tine.dando@9business.fr

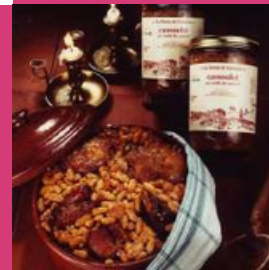
LÉRAN

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous
Sur commande

61 La ferme de Gréoulou

Canard, poulet, pintade, agneau et porc



- Conserves et charcuterie
- Foie gras
- Plats cuisinés : cassoulet et lentilles au confit de canard, cou de canard farci au foie gras, coq au vin, pintade sauce chasseur, canard aux olives, etc.
- Saucisson de porc et chorizo
- Pâtés et rillettes
- Coffrets cadeaux

Installés depuis 1982 au village de Gréoulou, à 3 km de Lavelanet. La ferme vous propose ses produits authentiques, sans colorant ni conservateur, élaborés avec soins dans son laboratoire aux normes C.E. L'élevage de canards, poulets, pintades, porcs et agneaux est dans le respect de la tradition.

Vente des produits : à la ferme, sur les marchés, sur les foires, en épiceries



POIRON FREDERIQUE & CHRISTOPHE

Village de Gréoulou
09300 Le Sautel (accès par Lavelanet)

06 77 95 45 94 - 05 61 01 80 98

poiron09@yahoo.fr

fermedegreoulou.com

Horaires d'ouverture

Tous les jours : uniquement sur rendez-vous

LE SAUTEL



Volailles

62 Le Poulet Gambadeur



■ Volailles, oeufs, viande bovine et viande d'agneau, légumes

- Volailles prêtes à cuire
- Poulets rôtis, poulets découpés Saucisse de volailles, conserves Œufs
- Viande bovine en caissette
- Agneau en caissette
- Légumes divers

C'est sur les collines de Tourtrol et de Dun que Sophie produit des volailles, des agneaux, des œufs, de la viande bovine, des lentilles et des pommes de terre.

Tous ses produits sont Bio.

Vente des produits : à la ferme, sur les foires, en épiceries



TOURTROL

ABAL SOPHIE

15 hameau de Jalabert
09500 Tourtrol

06 82 07 38 30 - 05 61 68 81 78

abal.sophie@orange.fr

Uniquement sur Facebook, Instagram

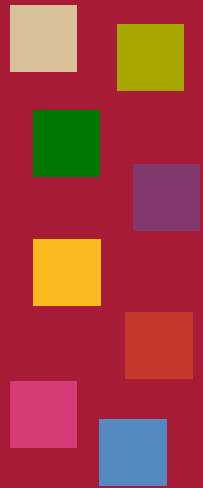


Horaires d'ouverture

Ouvert le jeudi (17 h à 19 h) et le samedi (10 h à 17 h)
Les autres jours, sur rendez-vous
Possibilité de livrer à domicile







Vos artisans de bouche





Artisans de bouche

2

1 Boucherie Julia

Boucherie, Charcuterie



- Viandes issues des élevages locaux
- Charcuterie maison jambons, saucisses et saucissons....

Au cœur du village de Bélesta, Ludovic Julia vous réserve les meilleurs produits, issus des élevages environnants.

Dans la tradition de Jean Sarda, son prédécesseur, Ludovic et son équipe préparent jambons de pays, saucissons, saucisses de foie, pâtés et conserves.

Vente des produits uniquement à la boucherie

BÉLESTA

JULIA LUDOVIC
Place du Général Leclerc
09300 Bélesta

05 61 01 65 94

boucheriejulia@orange.fr

Horaires d'ouverture
De mardi à samedi : 8 h à 12 h 30 et 15 h à 19 h
Le dimanche : 8 h à 12 h 30 - fermé le lundi

Boucherie Escot

Boucherie, Charcuterie



- Viande au détail
- Charcuterie fraîche
- Charcuterie sèche
- Coffret cadeaux
- Conserveres
- Petite épicerie
- Plateau de charcuterie (sur commande)

Fondée en 1890, notre boucherie-charcuterie artisanale, est située, depuis 5 générations, au cœur du petit village de La Bastide sur L'Hers. Nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des produits de qualité, originaires des Pyrénées Cathares ou du Sud Ouest.

Vous trouverez également les conserves de la SARL ESCOT ET FILS dans les épicerie fines et les grandes surfaces.

LA BASTIDE SUR L'HERS

ESCOT LIONEL
2 avenue du 11 novembre 1918
09600 La Bastide sur L'Hers

05 61 01 11 12

boucherie .escot@orange .fr

www.escot-et-fils.fr

Horaires d'ouverture
Du mardi au samedi : 7 h -12 h 30 et 16 h -19 h - fermé le dimanche et lundi
Ouverture le dimanche : 8 h -12 h 30 (uniquement en juillet / août)



Artisans de bouche

4

3 Delpech Christophe



- Saucisse fraîche
- Saucisson de couenne
- Saucisson, saucisse sèche
- Jambon sec, boudin
- Pâté de tête
- Pâté de campagne
- Côtes, rôtis, etc.

Fabrication traditionnelle de charcuteries ariégeoises.
Valorisation du porc lourd du Pays élevé en Ariège.

Petite entreprise familiale : Christophe est la 3e génération de charcutier dans sa famille.

Vente des produits : sur les marchés, en épiceries, chez les restaurateurs

RAISSAC

DELPECH CHRISTOPHE

Le clos de la Vigne
09300 Raissac

05 61 01 60 32

delpech.christophe@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture

Possibilité de récupérer de la marchandise sur commande au laboratoire de Raissac.
Appelez avant

Le Chaudron Pyrénéen

■ Conserverie



- Plats cuisinés
- Soupes
- Charcuterie
- Ail des ours confit
- Terrines végétales

Le Chaudron Pyrénéen est une conserverie artisanale. En proposant des recettes simples (sans conservateurs, exhausteurs, arômes artificiels, sans gluten ni produits laitiers), avec des matières premières locales, de qualité et de saison, Fabrice souhaite faire découvrir ou redécouvrir « les goûts comme autrefois » !

Vente des produits : sur les marchés, sur les foires, en épiceries, chez les restaurateurs

L'AIGUILLON

LAPORTE FABRICE

17 grand rue
09300 L'Aiguillon

06 83 18 07 58 - 06 46 50 61 01

lechaudronpyreneen@yahoo.fr

Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi
Uniquement sur rendez-vous



5 La Conserverie du Grain de Sel

■ Conserverie



■ 30 recettes en conserve

En plus de l'activité du restaurant, le Grain de Sel s'est diversifié en créant une activité de conserverie.

Une gamme de 30 recettes en conserve a été élaborée avec des produits locaux comme au restaurant : du cassoulet décliné en plusieurs formats, 4 recettes de poulet cuisiné, des daubes de boeuf, des sautés de veau, blanquette d'agneau, des effilochés de veau ou boeuf ou poulet avec purée, de l'azinat, des cuisses de canard au vin rouge, des terrines de porc ou canard, tripes de boeuf.

MIREPOIX



GALÉA SYLVIANE

17 rue Vigarosy
09500 Mirepoix



06 73 10 37 20 - 05 61 68 30 71



restaurantlegraindesel@orange.fr



legraindesel-conserverie.fr



Horaires d'ouverture

Du mercredi au lundi : 10 h à 19 h
Fermé le mardi

6 Scop ADDPO/ Pyrén'io

■ Atelier de découpe



- Viandes : Bœuf, veau, agneau, porc
- Steaks hachés
- Grillades
- Charcuterie fraîche
- Conserves - Plats cuisinés

L'Atelier de Découpe du Pays d'Olmes « Pyrén'io » vous invite à découvrir ses délicieux produits du terroir.

De l'agriculteur à votre assiette : faites votre marché depuis chez vous. Tout y est pour vous régaler.

Pyrén'io travaille en partenariat avec des éleveurs et des producteurs ayant en commun les mêmes valeurs : respect de l'animal, pratique d'une agriculture environnementale responsable, entraide et convivialité.



ATELIER DE DÉCOUPE DU PAYS D'OLMES Zone

Artisanale du Moulin d'Enfour
09600 Tabre



05 61 03 23 70 - 06 29 53 46 54



karine.delcol@pyrenio.com



pyrenio.com



Horaires d'ouverture

Lundi : 7 h 30 à 16 h - Mardi et jeudi : 7 h 30 à 15 h 30 - Mercredi : 7 h 30 à 15 h
Vendredi : 7 h 30 à 12 h - Fermé le week-end et jours fériés



Artisans de bouche

8

7 Au cœur du fournil



■ Pains au levain

Fabrication de pain au levain naturel - Laetitia et Alexandre pétrissent et façonnent à la main des farines locales fraîches et bio, moulues sur meule de pierre, avec du sel de Salies de Béarn dans un four à bois fabriqué à Alaigne dans le Razès. Nous essayons d'utiliser le minimum d'énergie et de rejeter le moins de déchet possible.

Vente des produits : à la boulangerie, en circuits courts, en épiceries



MAUNET LAETITIA & ALEXANDRE 11

place du temple
09600 La Bastide sur l'Hers



06 21 41 64 26



acdfmaunet@gmail.com



Uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

Le mardi, vendredi et samedi : de 16 h à 19 h
Commande conseillée la veille des jours d'ouverture avant 19 h

LA BASTIDE SUR L'HERS

Le Pain de Montségur

■ Pains artisanaux



- Pains au levain
- Pâtisseries à l'ancienne
- Produits cuits au feu de bois

Cyril crée et façonne ses pains au levain naturel. Ses farines sont écrasées à la meule de pierre. Il pétrit et réalise toutes sortes de pains avec l'eau minérale du Montcalm.

Il a conçu lui même son four sur le modèle de ceux des années 1900, avec des pièces en fonte.

Vente des produits : à la boulangerie, en épiceries



DELMAS CYRIL

97, rue du Village
09300 Montségur



05 61 03 08 07



lepaindemontsegur@orange.fr

MONTSEGUR



Horaires d'ouverture

Ouvert toute l'année
Fermé le mercredi et le dimanche

9 Les confitures de Marie

■ Confitures, gelées



- Confitures
- Gelées
- Compotes
- Miels transformés

Installée depuis quelques années sur le territoire, Marie-Christine a toujours eu la passion des fruits et des confitures.
Recettes traditionnelles et innovantes à base de produits locaux.
Préparations à base de fleurs en fonction des saisons.

Vente des produits : sur les marchés, sur les foires, en épiceries

LAVELANET



FAUCHÉ MARIE-CHRISTINE 83,
rue Saint-Jean
09300 Lavelanet



06 24 79 70 50 - 09 80 41 57 48



marie_christine33@hotmail.fr



Uniquement sur Facebook



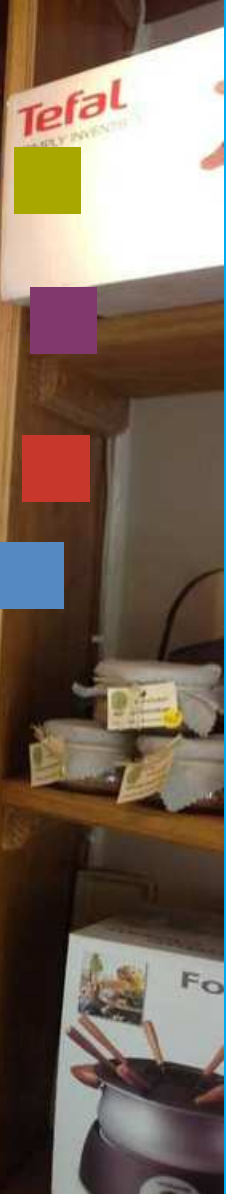
Horaires d'ouverture

Uniquement sur rendez-vous
Sur commande





Vos points de vente





Regroupement de producteurs

1 Mirepoix 'Chiche

Association pour le maintien d'une agriculture paysanne



Nous sommes un groupe de familles et de producteurs constitué en association « type AMAP » ; et nous assurons depuis 10 ans, la livraison une fois par semaine de paniers de produits frais, bio et locaux grâce à un système d'abonnement.

Chaque semaine, l'adhérent va chercher son panier de légumes de saison et, selon ses besoins, d'autres produits locaux : volailles, viandes (bœuf, veau, agneau, porc), fromages et produits laitiers, œufs, pommes, miel.

MIREPOIX



MIREPOIX 'CHICHE



16 rue Vidal Labache
09500 Mirepoix



05 61 68 80 11



mirepoixchiche@hotmail.fr



Uniquement sur Facebook, [amapmirepoix](https://www.facebook.com/amapmirepoix)



Horaires d'ouverture

Tous les mercredis : 18 h à 19 h
Sur commande





Épiceries, commerces

3

2 Les sœurs Théière

Épicerie fine



Noémie et Natacha sont créatrices de thés et infusions bio. Elles ont décidé d'ouvrir une épicerie car elles sont attachées à leur terroir et que pour elles, il est important de consommer différemment et un maximum de produits locaux de qualité. Elles vous proposent donc une vitrine ariégeoise pour faire découvrir les trésors qu'elles ont découvert et goûté au fil des années.



AIGUES-VIVES

PAULY NOÉMIE & LE MEUR NATACHA 7
avenue du 8 mai 1945
09600 Aigues-Vives

05 61 64 52 63

natacha@lessoeurstheiere.com

lessoeurstheiere.com

Horaires d'ouverture

L'hiver : du mardi au samedi (9 h - 13 h et 15 h - 19 h) - Jours fériés (9 h - 12 h 30) - fermé le dimanche
L'été : du mardi au samedi (9 h - 19 h) - dimanche (9 h - 12 h 30)

Au D1

Commerce multi-services et culturel



Cette épicerie fine propose de nombreux produits locaux alimentaires et artisanaux ainsi qu'un dépôt de pain journalier et des viennoiseries.

Un lieu convivial où vous pourrez :

- découvrir les produits de plus de 43 producteurs locaux
 - vous désaltérer sur une terrasse arborée près d'une fontaine. Philippe vous fera déguster les boissons locales.
 - admirer les œuvres d'artistes qui exposent chaque mois à tour de rôle.

LE SAUTEL

NAUDINAT PHILIPPE
Place de l'Hort
09300 Le Sautel

09 88 37 45 66

aud1ser vice09@gmail.com

Uniquement sur Facebook

Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi : 8 h 30 - 12h30 et 15 h 30 à 19 h 30
Le dimanche matin : 8 h 30 - 12 h (en juillet / août, et 15 h 30 à 19 h 30)



4 Biomonde La Verte d'Oc

Magasin alimentaire et non alimentaire



Alimentation Biologique du Terroir et Écoproduits :
Épicerie, pain frais au levain et viennoiserie, crèmerie et fromagerie, cave à vin et à bière, fruits, légumes et œufs frais.
Notre choix : vous offrir la fraîcheur, la richesse et le goût de la Terre Occitane.
Mention spéciale pour l'herboristerie, les compléments alimentaires et la cosmétique.



MIREPOIX

FERRONI GONZALEZ ALÉSIO 1,
cours du Dr Chabaud
09500 Mirepoix

05 34 01 70 73

lavertedoc@gmx.fr

Horaires d'ouverture

Tous les jours : 9 h 30 - 12 h 30 et 15 h - 19 h sauf le lundi matin de 9h/13h.
Fermé le dimanche

5 La fromagerie Chez Lucie

Fromagerie, Crèmerie



Lucie propose toute l'année des fromages et produits laitiers d'ici et d'ailleurs. Mais aussi les miels de la production de son conjoint Ghislain, apiculteur. Des confitures, jus de fruits, conserves de canard, porc et agneau ainsi que des bières et vins, viennent compléter une gamme de produits locaux et sains.
Sur commande, réalisation de plateaux pour vos apéritifs, fin de repas ou encore d'autres événements !
Plateaux raclette et mélanges fondue en hiver



MIREPOIX

ARNOULD LUCIE
21, cours Colonel Petitpied
09500 Mirepoix

05 34 01 41 28

fromagerielucie@gmail.com

www.lafromagerie-chezlucie.com

Horaires d'ouverture

Lundi au samedi : 9 h 30 - 12 h 30 et 15 h 30 - 19 h
Fermé le jeudi et le dimanche



Épiceries, commerces

7

6 Terre & Mer

Petit commerce



Cécile et Marie-Laure seront ravis de vous accueillir dans leur magasin.

Elles vous proposent les meilleurs poissons et légumes de notre grande région, ainsi qu'une belle gamme de produits artisanaux.

La grande force de Terre & Mer, c'est de réunir deux spécialistes : l'une dans le domaine de la poissonnerie et l'autre dans le domaine primeur.



MIREPOIX

OURNAC CÉCILE & MARIE-LAURE 27 bis
cours du Colonel Petitpied
09500 Mirepoix

09 83 40 24 02

contact@terreetmer-mirepoix.fr

terreetmer-mirepoix.fr

Horaires d'ouverture

Du mardi au dimanche : 8 h - 12 h 30 et 16 h - 19 h
Fermé le lundi et dimanche après-midi

La Maison de la Montagne

Bar et commerce multi-ser vices



La Maison de la montagne est une épicerie et un bar de village avec une terrasse ensoleillée. Ce commerce propose un dépôt de pain et de viennoiserie, La Dépêche, la vente de tabac, les forfaits ski et les jeux de tirage et de grattage de la Française des jeux (FDJ).

La Maison de la montagne vise à recréer du lien social dans un village rural en prenant en compte des valeurs éco responsables en proposant des produits locaux de qualité, alimentaires et artisanaux, et accessibles à tous.

Des animations et des expositions sont proposées régulièrement.

Un baby-foot permet de partager également de bons moments de convivialité.

MONTFERRIER

PASCUAL ANNICK
Place de la montagne
09300 Montferrier

05 61 01 05 87

lamaisondelamontagne09@orange.fr

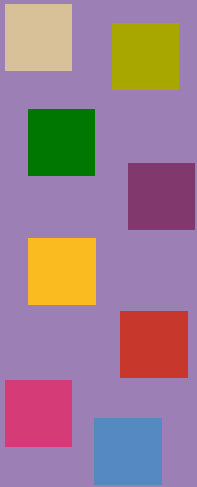
Uniquement sur Facebook et Instagram

Horaires d'ouverture

Mardi au samedi : 8 h - 13 h et 16 h - 19 h
Dimanche de 8 h 30 - 12 h 30
Fermé le lundi







Vos restaurants





Restaurants



1 Pré du Bonheur

Restaurant traditionnel



Le restaurant « Pré du Bonheur », situé entre Montségur et la fontaine de Fontestorbes au cœur des Pyrénées Ariégeoises, vous propose une cuisine traditionnelle à base de produits locaux.
L'équipe vous accueille en été sur la terrasse avec une vue imprenable sur le château de Montségur et en hiver dans la salle au coin du feu.

FOUGAX ET BARRINEUF

 **GRATADOUR MANON & GERAUD NICOLAS** Route de Bélesta
09300 Fougax et Barrineuf

 **06 85 76 07 03**

 **predubonheur@hotmail.com**

 **www.predubonheur.com** 

 **Horaires d'ouverture**

D'octobre à mai - du jeudi au dimanche : 12 h - 14 h et 19 h - 21 h
De juin à septembre - du mercredi au dimanche : 12 h - 14 h 30 et 19 h - 21 h 30
Réservation fortement conseillée - Accueil de groupes

2 La Citronnelle


Restaurant traditionnel



Le restaurant « Citronnelle », situé au cœur du parc des bambous, vous invite à venir découvrir les saveurs subtiles des épices indonésiennes à travers une cuisine maison généreuse, assaisonnée de bonne humeur !
Pour agrémenter votre repas, nous utilisons et vous proposons des produits locaux (poulets, glaces, bières ...).

 **IFA & DIDIER**
 Broques
09500 Lapenne

 **05 61 60 52 11**

 **info@parcauxbambous.com**

 **parcauxbambous.com**  

 **Horaires d'ouverture**

Hors vacances scolaires : samedi et dimanche, jours fériés et ponts de 12 h à 15 h
Pendant les vacances scolaires : du mercredi au dimanche de 12 h à 15 h
Vacances d'été du 1er Juillet au 13 Septembre : du mercredi au dimanche de 12 h à 15 h

Fermé le lundi et le mardi

LAPENNE



Restaurants



3 Le Pub Art Yeah Joie

■ Bars - Tapas
Restauration rapide



Burgers maison faits à base de produits locaux des 20 km aux alentours.

Une nouvelle recette chaque semaine !

Paiement en espèces, cb et tickets restaurant acceptés.



MARCOS YAN



84 avenue du 11 novembre 1918
09600 Laroque d'Olmes



07 70 62 40 10



Uniquement sur Facebook



Horaires d'ouverture

Ouvert du mardi au samedi soir : 11 h 30 à 13 h 30 et 17 h 30 à 22 h
Fermé le dimanche et lundi

LAROQUE D'OLMES

4 Le Voyage Culinaire

■ Restaurant traditionnel
Pizzeria



Pourquoi « Le Voyage Culinaire » ? Né de l'inspiration du restaurant à travers le temps, l'équipe est heureuse de rentrer dans la suite de l'histoire... mais aussi parce que chaque mets vous inspire une destination. Chaque région ou pays a sa spécialité, chaque destination vous rappelle ce que vous avez mangé... Une histoire, une mascotte voyageuse, des photos, de l'ambiance et l'envie de vous faire plaisir le temps d'un repas.

LAVELANET



AUGUSTO ISABELLE



52 bis avenue du Général de Gaulle
09300 Lavelanet



05 81 29 63 60



levoyageculinaire@yahoo.com



Sur Facebook et Instagram



Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi : 12 h - 14 h 30 et 19 h - 22 h
Dimanche uniquement le midi



5 Le Dinanga


■ Restaurant traditionnel
Chambres d'hôtes




Dans un cadre harmonieux et chaleureux, Flora et Jordan vous accueillent dans leur restaurant et dans leurs chambres d'hôtes pour un moment de bien-être convivial.

Cuisine du monde, mais pas seulement, élaborée avec des produits locaux de saison, musique à l'occasion, vins et bières en dégustation.

 **BANON FLORA & JORDAN**

 25, avenue de Mathil
09600 Lérans

 **06 33 45 07 08 - 05 61 03 88 81**

 **contact@ledinanga.com**

 **ledinanga.com**  

 **Horaires d'ouverture**

Du jeudi soir au lundi soir : 12 h - 14 h et 19 h - 23 h

Ouverture le mercredi soir pour une dégustation de produits locaux en musique

LÉRAN

6 La Régate


■ Restaurant traditionnel,
Bar-Tapas, Brasserie




Au bord du lac de Montbel, le restaurant vous reçoit sur sa terrasse extérieure, sa terrasse couverte, sa salle de restaurant intérieure et vous propose, dans une ambiance chaleureuse, festive et estivale, les services suivants :

- Restauration traditionnelle, snack, pizza à base de produits locaux
- Petits déjeuners sur place
- Menu du jour, pension complète, demi-pension
- Soirées animées par notre animateur local

 **RECH BRUNO**

 Avenue Montjean - Route du Lac
09600 Lérans

 **05 61 64 31 42**

 **campinglaregate.ariège@gmail.com**

 **www.campinglaregate.com**  

 **Horaires d'ouverture**

Hors vacances scolaires : uniquement le week-end du vendredi soir au dimanche soir
Pendant les vacances scolaires : ouvert 7/7 de 8 h à minuit

LÉRAN



Restaurants

7 Le Comptoir Gourmand

Restaurant gastronomique Cave à vins



Bâtisse se trouvant en face de la Porte d'Aval à l'entrée de la Bastide de Mirepoix en venant de Pamiers.

L'endroit correspond aux escoussières de la ville où se trouvaient autrefois le pont levis et la herse ouvrant sur la rue principale.

Le Comptoir Gourmand propose une cuisine à base de produits frais et de saison, cuisine de partage, conviviale, cassoulet, tête de veau ravigote, etc, ainsi qu'une large gamme de vins d'Occitanie.

MIREPOIX



RABUD THOMAS



Cours Maréchal de Mirepoix
09500 Mirepoix



05 61 68 19 19



lecomptoirgourmand09@gmail.com



le-comptoir-gourmand-restaurant-mirepoix.eatbu.com



Horaires d'ouverture

Ouvert le lundi, jeudi, samedi et dimanche : midi et soir
Fermé le mardi et mercredi

8 Le Grain de Sel

Restaurant traditionnel
Conserverie



Cuisine régionale, familiale et traditionnelle à base de produits frais et locaux. La devise de la maison rappelle qu'ici « on cuisine, et pas seulement : on épluche, on cisèle, on émince, on poche, on fleure, on déglace... ». Le restaurant est géré en famille.

Depuis 2022, une activité de conserverie artisanale a été créée dans le restaurant.

MIREPOIX



GALÉA SYLVIANE



17 rue Vigarosy
09500 Mirepoix



06 73 10 37 20 - 05 61 68 30 71



restaurantlegraindesel@orange.fr



legraindesel-conserverie.fr



Horaires d'ouverture

Du jeudi au lundi : de 12 h à 14 h
Fermé le mardi et le mercredi



9 La Maison des Consuls

Bar - Tapas, Hôtel



La Maison des Consuls, hôtel de Charme et de Caractère, dispose d'un bar « Les Raisins de Pyrène ». Sa particularité est de vous faire découvrir les vins du Piémont Pyrénéen.

L'originalité de cette sélection accompagne avec bonheur une variété de planches de produits régionaux (charcuterie, foies gras, fromages...). Les amateurs de bière ne seront pas en reste avec plus de 25 références.

MIREPOIX



GARCIA BERNARD



6 Place Maréchal Leclerc
09500 Mirepoix



05 61 68 81 81



hotel@lamaisondesconsuls.com



www.maisondesconsuls.com



Horaires d'ouverture

Tous les jours de 7 h 30 à 20 h

10 Relais Mira Peis

Restaurant
gastronomique Bar -
Tapas



Cette maison de maître datée de 1666 vous accueille, le temps d'un repas, pour un moment de répit au cœur du patrimoine mirapicien.

Le chef Matthieu Loszach et sa brigade ont soigneusement travaillé des mets qui reflètent une cuisine gastronomique à l'accent ariégeois.

Au déjeuner ou au dîner, profitez des nombreux espaces dont regorge la bâtisse et tombez sous le charme ancien du XVII^e siècle.

Le Bar Mira Peis propose une sélection de cocktails inspirés de la saison dans une ambiance feutrée et intimiste

MIREPOIX



BERNARD JULIA



8 rue Maréchal Clauzel
09500 Mirepoix



05 61 69 80 11



contact@relaismirapeis.com



www.relaismirapeis.com



Horaires d'ouverture

Mercredi, jeudi, vendredi et samedi
soir Dimanche midi uniquement



Restaurants

11 Au coin Sauvage


Bar - Tapas - Guinguette




Vous pourrez déguster sur place ou à emporter des petits-déjeuners frais et colorés, des planches et tapas de charcuteries, fromages, véggie ou encore des tartines sucrées - salées à toute heure de la journée. Une manière différente de (re)découvrir le terroir ariégeois et ses producteurs car ici le seul patron, c'est la saison ! Demandez votre panier pique-nique et partez à la découverte des différents paysages des alentours. Toute la carte est à consommer sur place ou à emporter.
Cours de yoga / pilates - Ateliers Kids - Boulodrome - Baby-Foot

MONTBEL

 **CABROL MARGAUX**

 La tuilerie
09600 Montbel

 **06 32 75 73 57**

 **contact@aucoinsauvage.fr**

 **www.aucoinsauvage.fr**  

 **Horaires d'ouverture**

Du mardi au jeudi & dimanche : 10 h - 18 h
Le vendredi et samedi : 10 h - 23 h
Fermé le Lundi

13 À la Patate qui fume

Restaurant traditionnel




Au cœur du village de Montségur, le restaurant est une vieille maison avec son cantou en bois.

Tous les plats sont faits maison avec des produits frais et locaux d'Ariège. Le gérant vous fait découvrir les produits du terroir, en direct du producteur, élaborés sur place, à des prix raisonnables.

MONTSEGUR

 **RICE ANDREW**

 118 bis rue du village
09300 Montségur

 **05 61 02 65 07**

 **res@patatequifume.com**

 **www.patatequifume.com** 

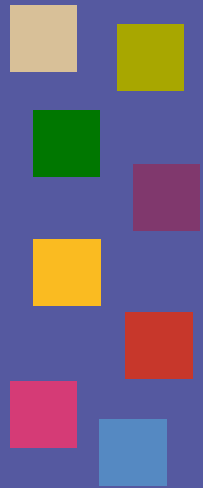
 **Horaires d'ouverture**

Ouvert du lundi au dimanche : 12 h à 14 h et 19 h 30 - 20 h 30
Fermé le mercredi et le jeudi - Fermé uniquement le mercredi en juillet / août





102



Vos rendez-vous en Pyrénées Cathares





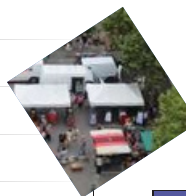
Les marchés



Retrouvez vos producteurs sur les marchés de plein vent...

... et sur les marchés gourmands

| | |
|-----------------------------|---|
| Lundi | Mirepoix |
| du mardi au dimanche | Léran (sous les halles) |
| Mercredi | Lavelanet (différent selon la saison) |
| Jeudi | Mirepoix (sous les halles) |
| | Laroque d'Olmes (place Maurice Thorez) |
| Jeudi soir | Le Péage (sous les halles) |
| Vendredi | Lavelanet (espace André Roudière) |
| Vendredi soir | Dun (place du village, juillet / août) |
| Samedi | Laroque d'Olmes (place Castillane) |



Pendant la saison estivale, plusieurs marchés gourmands vous accueillent pour déguster les produits du terroir, à partir de 19 h.

| en juillet / août | |
|-------------------|---|
| Mardi | Troye d'Ariège |
| Jeudi | La Bastide sur |
| Vendredi | L'hers Léran |
| Samedi | Lagarde (au château) |
| les « one shot » | |
| Juin | Montferrier Le samedi de la montée aux estives des brebis |
| Juillet | Bénaix |
| 14 août | Nalzen Tous les 14 août de chaque année |
| | Lavelanet Un mardi par mois de juin à septembre |





Les évènements

| | |
|------------------|--|
| Mai | Fête des fleurs |
| | Fête de la Rose |
| | Fête de la Montagne du Grand Site |
| | Fête des plantes aromatiques |
| Juin | Transhumance des vaches (sur 2 jours) |
| | Transhumance des brebis |
| | Foire artisanale |
| Septembre | Fête de la Noisette |
| Octobre | Fête de la Châtaigne |
| | Fête de la Pomme |
| | Descente des estives des vaches (sur 2 jours) |
| | Descente des estives des chevaux (sur 2 jours) |
| Décembre | Marchés de Noël |

| |
|--|
| Lieurac |
| Camon |
| Lavelanet |
| Teilhet |
| Départ de Montbel & Fougax et Barrineuf |
| Départ de Pradettes, Montferrier & |
| Nalzen Dun |
| Lavelanet |
| Dreuilhe |
| Mirepoix |
| Départ de Montségur & Fougax et |
| Barrineuf Départ de Fougax et Barrineuf |
| & L'Aiguillon Diverses communes du territoire |





Ce document est publié par les Communautés de Communes du Pays d’Olmes et du Pays de Mirepoix.
Les informations mentionnées dans ce livret ont été transmises par les agriculteurs, producteurs, les restaurateurs, les commerçants et les artisans, et ne peuvent engager la responsabilité des collectivités.
Toute reproduction, toute copie, même partielle ou exploitation professionnelle de ce document sans autorisation est interdite.

Conception graphique : Communautés de Communes du Pays d’Olmes - 05 61 04 44 30.

Crédits photos : Communautés de Communes du Pays d’Olmes et du Pays de Mirepoix - CCPO - Stéphane Meurisse - Raphaël Kann - Jacques Jany
- Remerciements aux agriculteurs, producteurs, restaurateurs, commerçants et artisans pour le prêt de leurs photos.



Retrouvez-nous sur

www.pyreneescathares-producteurs.fr

contact@pyreneescathares-producteurs.fr

