

De Ferme en Ferme

LUNDI 1ER MAI 2023

**Haute Vallée de l'Aude
& Pays de Sault**



*10 fermes et une
coopérative à découvrir !*



**Visites, animations, dégustations...
pour les petits et les grands !**

DOSSIER DE PRESSE

Organisé par le CIVAM Sous pyrénéen et la FR CIVAM Occitanie

aude@civam-occitanie.fr /06 60 04 19 97

ou Claude Fressonnet 05 61 60 18 95



Nous sommes heureux de vous
présenter la nouvelle édition de
DE FERME EN FERME
dans la Haute vallée de l'Aude



Sommaire

| | |
|--------------------------------|-----|
| Les organisateurs : | |
| Le CIVAM sous pyrénéen | 2/3 |
| la FR CIVAM Occitanie | |
| Présentation de l'évènement | 4/5 |
| L'essentiel en 2023 | 6/7 |
| Liste des fermes participantes | 8 |
| Nos partenaires | 11 |
| Contact | 12 |

Les organisateurs

CIVAM
SOUS
PYRÉNÉEN

"De Ferme en Ferme en Haute-Vallée de l'Aude et Plateau de Sault" est organisé par 21 fermes réunies dans une association le « CIVAM sous-Pyrénéen », lui-même adhérent à la « Fédération Régionale des CIVAM Occitanie » qui co-organise l'événement.

Les exploitants sont tous producteurs fermiers. Ils élaborent leurs produits de façon non industrielle dans des ateliers de taille limitée. Ils participent à chaque étape du processus de fabrication des produits.

Nos Valeurs

- **Une agriculture familiale respectueuse de la terre et du vivant**
- **La transmission des savoir-faire paysans**
- **Le renforcement des liens entre agriculteurs et citoyens, et entre villes et campagnes**
- **La promotion d'une agriculture et d'une alimentation de proximité**
- **La sensibilisation des jeunes générations aux bienfaits d'une alimentation à base d'aliments locaux et de saison, issus d'une agriculture durable**



Cette année c'est la 17e !

De 2001 à 2004 puis de 2009 à 2019, les Fermiers de la Haute-Vallée de l'Aude ont déjà accueilli plusieurs milliers de visiteurs à l'occasion des journées « portes ouvertes ». En 2019 ce sont environ 7000 visiteurs qui ont sillonné les fermes. Cette année, pour la 17e édition, 6 fermes proposeront des animations particulières : petit circuit botanique avec Atout Fruit, balade à dos d'âne, table ronde sur le projet Alimentaire Territorial dans la Haute Vallée de l'Aude (sur le thème « qu'est-ce qu'une alimentation saine et durable ? »), groupes de musique et de chanteurs locaux (« Orphéon Son d'Aici »), exposition de photos animalières concert-spectacle ainsi que l'association Viande Pyrénées Audoises.



CONTACT

Claude Fressonnet
Agricultrice référente
« communication »
Tél : 05 61 60 18 95

Les organisateurs



FR CIVAM OCCITANIE

Depuis près de 40 ans, la FR CIVAM OCCITANIE (**Fédération Régional des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural**), association d'**éducation populaire**, accompagne des **collectifs** d'hommes et de femmes dans des démarches de progression vers une **agriculture et une alimentation durable** en Occitanie.

Nos actions

Initiatives - Echanges - Innovations



De Ferme en Ferme : organisation des portes ouvertes tous les derniers week-end du mois d'avril, occasion privilégiée pour le grand public de rencontrer et découvrir le monde agricole à travers un programme riche et diversifié.

Agricultures Durables en Méditerranée : accompagnement de collectifs d'agriculteurs sur la gestion de la fertilité des sols, amélioration des pratiques agricoles, journées d'échanges entre pairs.

Accueil éducatif et social à la ferme : organisation de journées d'échanges et de formations pour le collectif de producteurs du réseau RACINES. L'objectif : concevoir et structurer des accueils sur les fermes pour sensibiliser le public à une agriculture durable.

Systèmes Agricoles et Alimentaires Territorialisés : accompagnement des acteurs du territoire pour faciliter une production agricole et une alimentation accessible, locale et de qualité pour tous.

Formations : des journées de formations ont lieu chaque année à destination des agriculteurs et des agents de développement.



CONTACT

Yann Rudent

Animateur réseau

**FR CIVAM OCCITANIE, Antenne de
l'Aude**

11 rue de l'industrie, 11800 Trèbes

06 60 04 19 97

aude@civam-occitanie.fr

Présentation de l'évènement

DE FERME EN FERME



Origine de De Ferme en Ferme

De Ferme en Ferme est un événement national piloté par les CIVAM, mis en place il y a plus de 20 ans et qui a lieu aujourd'hui dans près de 25 départements.



Quézaco ?

Lors d'un week-end, ou d'une journée comme dans l'Aude, des groupes d'agriculteurs, organisés en circuits territoriaux, ouvrent leur ferme au grand public. Ils proposent des visites gratuites et commentées, des dégustations des produits, des repas, ainsi que des animations ludiques pour petits et grands.

Les agriculteurs impliqués s'engagent à respecter une charte qualité visant à garantir une même culture de l'accueil et un socle commun de valeurs partagées, notamment celle de l'agriculture durable.

Les associations CIVAM qui pilotent l'opération appuient les agriculteurs dans l'organisation et la promotion de l'évènement, et assurent le lien avec les partenaires.



Dialoguer autour d'une agriculture durable

« De Ferme en Ferme » est un temps fort de rencontre entre citoyens et agriculteurs. Le déroulement des visites et la nature même de l'opération permettent aux fermiers et aux visiteurs de nouer un dialogue fructueux.

Au fil des échanges, les visiteurs découvrent les particularités des métiers de la ferme et les motivations de ceux qui les exercent, les pratiques respectueuses de l'environnement et de l'humain. Les agriculteurs, eux, mesurent davantage

les attentes de la société à leur égard par exemple dans le domaine de la préservation de l'environnement.

A plusieurs titres, « De Ferme en Ferme » contribue donc au renforcement des liens entre villes et campagnes. Cet événement contribue également à faire connaître une agriculture durable.

Présentation de l'évènement



Tout connaître des métiers de l'agriculture

Les visites des fermes le Dimanche 1er Mai 2022 seront organisées de telle façon qu'elles permettront de connaître le métier d'agriculteur sous ses aspects les plus variés et parfois même les plus méconnus (affinage des fromages, pépinière horticole, cultures légumières, ...). Ces visites s'achèveront, dans tous les cas, par une dégustation commentée des produits élaborés par chaque fermier.

Chèvres, vaches, brebis et agneaux, chevaux, cochons accueilleront les visiteurs au fil de leur promenade.



Un support pédagogique pour le jeune public

Cette année encore, les jeunes visiteurs se verront remettre gratuitement une version imprimée du carnet de découverte intitulé « Ma Journée De Ferme en Ferme ». Ce carnet leur permettra de participer de façon ludique à la journée « De Ferme en Ferme ».



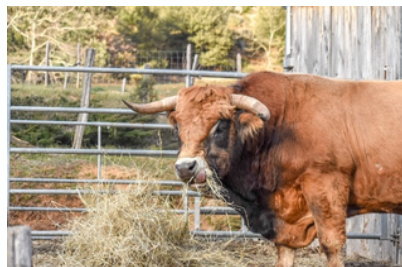
Une version numérique du carnet est déjà [téléchargeable sur le site fermiers-audois.fr](http://fermiers-audois.fr)



Transparence

« De Ferme en Ferme » permet de comprendre toutes les étapes de l'élaboration des produits. Dans un contexte d'incertitude quant à l'innocuité des aliments, « De Ferme en Ferme » est une occasion unique de rencontre entre les consommateurs et des agriculteurs qui sont pleinement conscients de leurs responsabilités.

Soucieux de la qualité de leurs produits, les fermiers et vigneron de la Haute-Vallée de l'Aude veillent depuis de nombreuses années à exclure toute pratique susceptible de nuire à la santé des consommateurs.



Informations pratique DE FERME EN FERME 2023

10 fermes et une coopérative participantes

2 paniers garnis à gagner !

Les producteurs participant à l'opération De Ferme en Ferme 2023 seront heureux d'offrir à tous les participants la possibilité de participer gratuitement à un tirage au sort. En jeu : deux paniers garnis de leurs nombreux produits fermiers !



Au programme :

- **Participation**

« De Ferme en Ferme » est un espace de découverte, d'échange et de dialogue. **Les visites et les dégustations sont gratuites.**

- **Composer le circuit de son choix**

C'est le principe même de l'opération « De Ferme en Ferme ». En fonction de leurs centres d'intérêt, les visiteurs peuvent se déplacer à leur guise d'une ferme à une autre. Le programme figurant sur l'invitation permet à chacun de choisir les fermes qu'il souhaite visiter. Ce 1er Mai 2023, 10 fermes et une coopérative seront ouvertes.

- **Horaires**

Les sites seront ouverts de 10h à 18h sans interruption. Cette large plage horaire permettra à chacun de découvrir les diverses activités qui rythment les journées dans les fermes.

**Munissez-vous d'une
invitation ...
... et suivez la flèche**



**Les itinéraires permettant
d'aller d'une ferme à l'autre
seront fléchés partout en
Haute-Vallée.**

**Par ailleurs, un plan détaillé du
circuit figure sur l'invitation qui
est diffusée très largement
depuis avril 2023.**



Informations pratique

DE FERME EN FERME 2023

Déjeuners et goûters à la ferme

Ceux qui le désirent pourront passer toute une journée en Haute-Vallée de l'Aude et dans le pays de Sault en se restaurant à partir de midi dans la ferme de leur choix.

6 fermes proposeront des déjeuners gourmands :

- **Claude Fressonnet – Canterate- Montbel** Avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit (végétarien) : 12 €. Accueil sous chapiteaux, tables et bancs à votre disposition. Réservation souhaitée. Capacité d'accueil : 50 personnes. Tél. : 05 61 60 18 95.
- **Guillaume SMAGGHE à Puivert** : À partir de midi, Yodeline vous propose ses formules burgers 100 % local. Menu burger + frites + boisson : 15 €.

À réserver par téléphone au 06 98 17 75 83 et à emporter.

- **Michel LAFFONT à Espérazza** : Grillade de veau broutard et galette de pommes de terre. Roulé à la confiture en dessert. Boisson un verre de vin (rouge / rosé) ou jus de fruits bio. Café compris : 15 €. Espaces pique-nique répartis sur le domaine. Service non-stop. Tel 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75
- **Daphné et Sylvain MERVOYER à Campagne sur Aude** : Repas dans la grange, une alliance miel et viande, plat en sauce, dessert et boisson pour 17 € . Sur réservation. Tel 06 18 42 41 02.
- **Jacqueline et Matthieu GOOSKENS à Rennes le Château** : assiette composée à 10 € sans réservation.
- **Elodie et Romain ARTIGUES à Roquefeuil** : assiette de veau façon ossobucco accompagné de pommes de terre grenaille (13 €). Atelier charcuterie, fromage et vin.
- **Geneviève CHAUDRON et Marc CLAIR à Rodome** : Menu bio et de saison 20 €, entrée, plat, dessert, apéritif et café offerts. Sur réservation au 06 84 13 17 70.
- **Margot MORISOT à Rodome** : Hot dog maison bio avec saucisse de veau et confit d'oignon. (de 12 h à 14 h 30)

Animations :

- Claude FRESSONNET à Montbel : Petit circuit botanique à 14 h avec Joseph Michel, de l'association Atout Fruit, reconnaissance des différentes plantes comestibles ou médicinales et leurs usages.
- Michel LAFFONT à Espérazza : de 12 h à 16 h : Orphéon Son d'Aici (groupe de chanteurs local).
- Exposition de photos animalières de Cécile PAPAIX.
- Daphné et Sylvain MERVOYER à Campagne sur Aude : Avec l'association Eco-citoyennetés et le PAT (Projet Alimentaire Territorial) : discuter, jouer et s'exprimer sur le thème « qu'est-ce qu'une alimentation saine et durable ? » + Viandes des Pyrénées Audoises : l'animatrice présentera le travail de l'association sur le territoire avec les éleveurs et bouchers afin de proposer une viande de qualité aux consommateurs.
- La Coopérative « Les Jardins de la Haute Vallée » à Couiza : balade à dos d'âne (si le temps le permet). + L'épicerie sociale ambulante et solidaire (EPAS) présentera de façon ludique son réseau de producteurs et son aire de distribution.
- Geneviève CHAUDRON et Marc CLAIR : concert au chapeau à 17 h.

INVITATION

Dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault



De ferme en ferme Lundi 1^{er} mai 2023

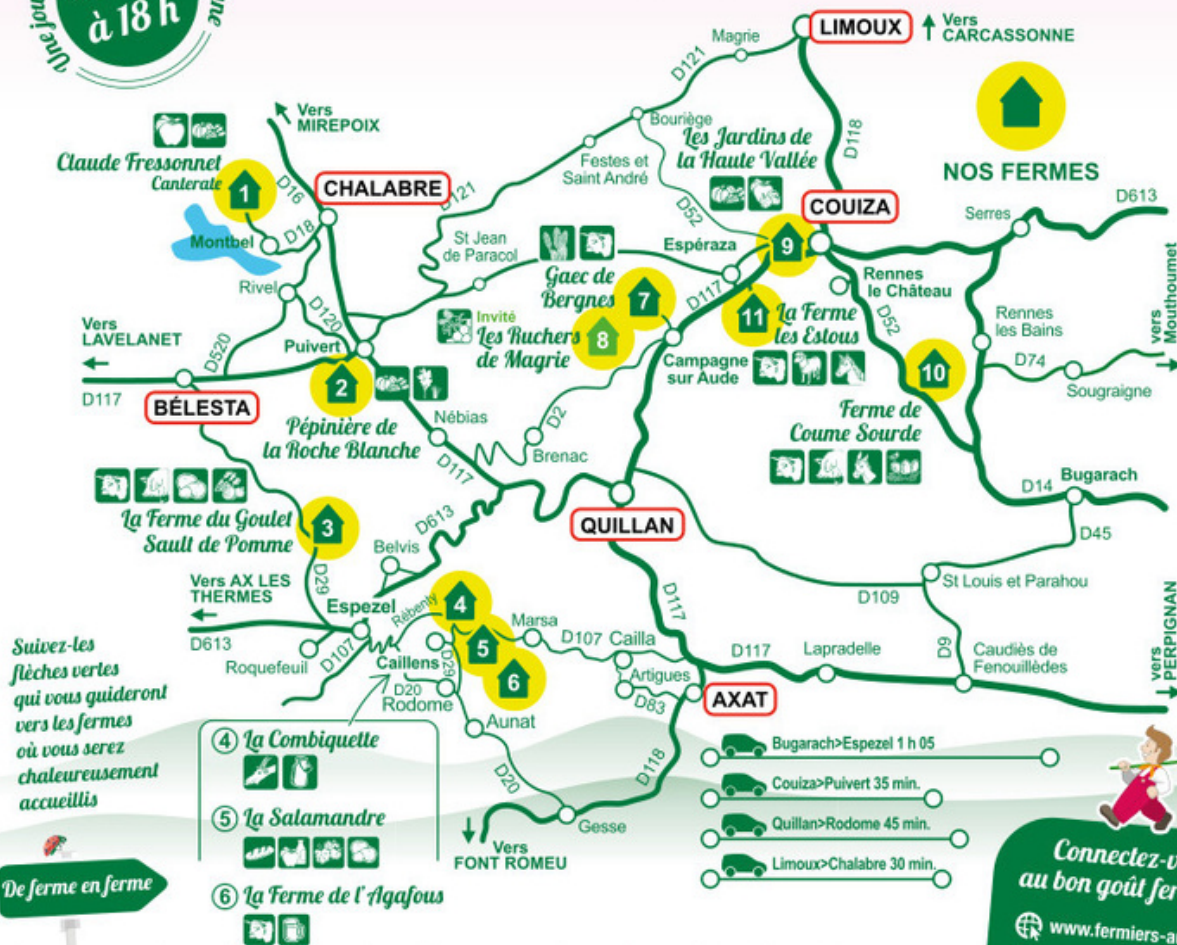
17^e édition
Participez au tirage au sort, 2 paniers garnis de nos produits à gagner !
Où que vous passiez le jour « De ferme en ferme » déposez votre bulletin de participation...

Bienvenue chez nous !

Vous êtes les bienvenus dans nos fermes, où nous sommes heureux de vous faire découvrir la diversité de notre agriculture. 10 agriculteurs et une coopérative de la Haute-Vallée de l'Aude et du Pays de Sault vous invitent à déguster leurs produits, ils vous attendent pour partager leur passion et leur métier.

Des paysages variés, des productions et des saveurs pour tous les goûts, notre agriculture vous nourrit. Pour consolider ce lien particulier, venez vous promener de ferme en ferme.

Une journée conviviale à la campagne
de 10 h à 18 h



Suivez les flèches vertes qui vous guideront vers les fermes où vous serez chaleureusement accueillis

De ferme en ferme

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

Visiter, comprendre, goûter et soutenir l'agriculture locale !...



CLAUDE FRESSONNET

Canterate

09600 Montbel

Tél. : 05 61 60 18 95

lesproduitsbiodecanterate@gmail.com

www.canterate.fr

À 3 km au-dessus du lac de Montbel, face aux Pyrénées, la ferme est cultivée en agriculture biologique. Petits fruits, arbres fruitiers et légumes y prospèrent sous leur paillage. Toute la production est transformée sur place ou à l'atelier coopératif « Les Jardins de la Haute Vallée » de Couiza : jus, sirops, confitures, gelées, condiments, pâtés végétaux, desserts...

Pour déjeuner Repas végétarien avec les produits de la ferme et ceux des fermes du circuit : 12 €. Réservation souhaitée (50 repas maximum).

Anim L'association Atout Fruit, pour la sauvegarde du patrimoine fruitier local, tiendra un stand d'information toute la journée. À 14 heures : avec Joseph Michel, membre de l'association, circuit botanique, reconnaissance des différentes plantes comestibles ou médicinales et leurs usages.



GUILLAUME SMAGGHE

Pépinière de la Roche Blanche

9 rue des Forêts Campsaure

11230 Puivert

Tél. : 06 70 19 67 16

prb11@free.fr

Facebook : prb11

En Quercorb, face au château Cathare de Puivert, la pépinière regorge de végétaux en ce début de printemps. La serre est remplie de fleurs annuelles pour les jardinières, massifs et autres compositions. Les aromatiques et plants potagers complètent la production. Dans les tunnels maraichers, les plants potagers s'épanouissent dans le respect des règles de la permaculture et du maraichage sur sol vivant. Autour d'un café ou d'un thé, je me ferai un plaisir de vous faire découvrir ma passion alliant respect de l'environnement et productivité. Des légumes de saison vous seront proposés selon la disponibilité.

Pour déjeuner À partir de midi, Yodeline vous propose ses formules burgers 100 % local. Menu burger + frites + boisson : 15 €. À réserver par téléphone au 06 98 17 75 83 et à emporter. Crêpes à 1 €, thé et café offert toute la journée.



ÉLODIE & ROMAIN ARTIGUES

La Ferme du Goulet-Sault de Pomme

Le Goulet, 11340 Roquefeuil

Tél. : 06 88 31 09 53

saultdepomme@hotmail.com

Des vaches gasconnes, des cochons mangalicas et la famille Artigues ! Voilà ce que l'on propose aux coordonnées GPS 42°50'22"N / 2°00'03"E, plus précisément à Roquefeuil, en plein cœur du Plateau de Sault. Ce sera une des dernières étapes à partager avant que nos bêtes retrouvent nos belles montagnes des Pyrénées.

Vente de colis de bœuf et de charcuterie !

Pour déjeuner Assiette de veau façon Ossobucco accompagnée de pommes de terre grenailles 13 €/personne. Atelier charcuterie, fromage & Vin.

Anim Groupe de musique !



SOLANGE BLACHERE ET HUMBERT CLAIR

La Combiquette

Hameau de Caillens

11140 Rodome

Tél. : 06 49 70 28 41

solangeblachere@yahoo.fr

C'est sur les hauteurs du Pays de Sault, autour du petit village de Caillens, que prospèrent les chèvres de la Combiquette. Et elles ont de quoi être heureuses les biquettes ! Elles gambadent sur 20 hectares de landes et de prairies naturelles dans les combes et sur les crêtes. Toute la journée elles vont trouver la meilleure herbe pour nous donner le meilleur lait. Ensuite c'est le savoir-faire et la passion de Solange et Humbert qui transformeront ce lait en délicieux fromages que vous pourrez déguster. Tout au long de la journée vous pourrez découvrir notre travail et la vie de nos chèvres. Si le temps est clémente vous pourrez aller vous promener pour découvrir le domaine magnifique où vivent les biquettes.

Pas de repas cette année mais des tables de pique-nique sont à votre disposition !



GENEVIÈVE CHAUDRON & MARC CLAIR

La Salamandre

Hameau de Caillens

11140 Rodome

Tél. : 04 68 20 75 04 / 06 84 13 17 70



Sur la ferme familiale, Marc et Geneviève font pousser du blé tendre et du petit épeautre pour en faire un pain délicieusement cuit au feu de bois. Ils cultivent légumes, pommiers et petits fruits rouges sous le bon climat montagnard, et vous accueillent à leur table pour partager leur amour des bons produits. Chevaux, ânes et cochons profitent aussi de la nature généreuse, avec vue sur les pics de Madres et d'Ourtizet.

Produits à la vente : pain, confitures et coulis de fruits rouge.

Pour déjeuner Menu bio et de saison 20 €, entrée, plat, dessert, apéritif et café offerts. Sur réservation par téléphone au 06 84 13 17 70.

Anim Découverte du fournil et du moulin, promenades sur les chemins, de vergers en champs de blés anciens, et dégustations de nos produits. Concert spectacle au chapeau à 17h.



MARGOT MORISOT

La Ferme de l'Agafous

Le village

11140 Rodome

Tél. : 06 45 08 91 01

morisotmargot@gmail.com

Margot élève des vaches Black Angus et brasse ses céréales et son houblon. Venez découvrir la bière l'AGAFOUS, la brasserie, les procédés de transformation et la culture du houblon. Vente de bières et de viande Black Angus.

De 12h à 14h30 Hot-dog maison bio avec saucisse de veau et confit d'oignon.



De ferme en ferme 2023 dans la Haute Vallée de l'Aude et le Pays de Sault



DAPHNÉ ET SYLVAIN MERVoyer

Gaëc de Bergnes
11260 Campagne sur Aude
Tél. : 06 18 42 41 02
mervoyer@bergnes.com
www.bergnes.com
Facebook : gaecdebergnes

Sur les hauteurs de Campagne, surplombant la vallée de l'Aude, nos Aubracs mènent la belle vie depuis 40 ans maintenant ! Le 1er mai, les vaches auront le plaisir de manger de l'herbe verte, après un hiver passé au foin. Les mères et leurs petits nés cet hiver, seront en compagnie des taureaux. Dans le bâtiment, quelques vaches peaufineront leur engraissement avec des céréales et du foin, pour une viande parfaitement persillée.

À la vente, viande au détail et farine de petit épeautre.

Pour déjeuner Repas dans la grange, une alliance miel et viande : Plat en sauce, dessert et boisson pour 17 €. Sur réservation !

Anim Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Haute Vallée de l'Aude, l'association Eco-citoyennetés vous propose de discuter, jouer et s'exprimer sur : « Qu'est-ce qu'une alimentation saine et durable ? ».

L'animatrice de l'association Viandes des Pyrénées Audoises (VPA) vous présentera le travail de l'association sur le territoire avec les éleveurs et bouchers, afin de proposer une viande locale de qualité aux consommateurs.



YANN ROUTIER

Les Ruchers de Magrie

11300 Magrie
Tél. : 06 81 41 59 19
ruchersdemagrie@gmail.com

Retrouvez-nous à la Ferme de Daphné et Sylvain Mervoyer

Cette année nous fêtons les 20 ans d'existence de l'exploitation, toujours nichée sur les hauteurs magriennes. L'accessibilité ne nous permet pas d'accueillir un grand nombre de visiteurs sur notre site. Aussi, retrouvons-nous chez Daphné et Sylvain MERVOYER à Campagne sur Aude, afin de partager notre passion des abeilles. Nous nous ferons un plaisir de vous faire déguster nos miels, pains d'épices et hydromels.



Coopérative

Les Jardins de la Haute Vallée

Z.A. Pastabrac 11190 Couiza
Tél. : 04 68 74 14 74
jhvaude@free.fr
www.coop-jhv.org

Nous sommes une Coopérative ! Dans cet atelier collectif, les paysan(e)s de la Haute-Vallée viennent transformer artisanalement fruits, légumes et plantes de leurs fermes. Ils fabriquent jus, confitures, conserves, sirops... Un seul but anime les producteurs et les salariés : régaler les papilles des petits et des grands. Ce 1er mai, nous vous invitons à venir nous rencontrer autour de la préparation d'une conserve et du pressage des pommes. Visite des installations et dégustation !

Anim Balade à dos d'âne si le temps le permet. L'épicerie sociale ambulante et solidaire (EPAS) sera présente pour vous présenter de façon ludique son réseau de producteurs et son aire de distribution.



JACQUELINE & MATTHIEU GOOSKENS

Ferme de Coume Sourde

11190 Rennes le Château
Tél. : 06 42 04 26 99
laferme@coumesourde.com
Facebook : @gaecdecoumesourde
Instagram : Coume_sourde_ferme

La ferme de Coume Sourde ouvre ses portes pour découvrir l'agriculture en mouvement que nous pratiquons. Non seulement nos bovins, mais également les ânes, cochons et poules pondeuses sont déplacés plusieurs fois par semaine pour leur bien-être et la qualité des produits qu'ils produisent.

Pour déjeuner Assiette composée à 10 €. Sans réservation !

Anim Tour de la ferme à pied, à votre rythme (boucle d'environ 500 m).



MICHEL LAFFONT

La Ferme les Estous

Chemin de Couleurs 11260 Espérasa
Tél. : 06 37 12 26 69 / 06 80 04 11 75
laffontmichel@yahoo.fr

Michel et Caroline vous invitent à découvrir la Ferme les Estous située en zone natura 2000 dans une vallée verdoyante et boisée le tout en bordure d'un petit cours d'eau, le ruisseau de Couleurs. Visite de l'exploitation familiale et rencontre du troupeau : veaux, vaches et du taureau Balthazar. Conduite en extérieur toute l'année pour les Gasconnes des Pyrénées et Aubrac, deux races rustiques qui constituent le troupeau. Vous pourrez également tout au long de la journée déguster nos viandes grillées ainsi que les différentes variétés de confitures artisanales élaborées en atelier de transformation local. Vente directe à la ferme : Michel et Caroline proposent toute la journée leurs produits de la ferme (viande de veau brotard, confitures et soupe).

Pour déjeuner Allier charme et convivialité autour d'un braséro. Grillade de veau brotard accompagné d'une galette de pommes de terre. Boulé à la confiture pour dessert. Boisson : un verre de vin blanc/rouge ou jus de fruits bio. Pain et café compris : 15 €. Espaces pique-nique répartis sur le domaine. Service non stop.

Anim De 12h à 16h : Orphéon Son d'Aici (groupe de chanteurs local).
Exposition photos de Mlle Cécile Papaix (photographe animalier amateur).

Pour les déjeuners,
pensez à contacter chaque
ferme pour les réservations.

Merci de prévoir vos couverts
et contenants afin de faciliter
la vente à emporter, mais
aussi la réduction des
déchets !





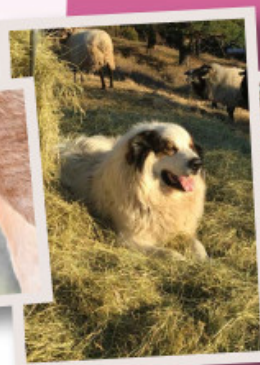
Nos petits conseils fermiers pour la journée :

- S'il a plu, prévoyez des bottes !
- Prenez un imperméable.
- Gardez votre chien en laisse.
- Nos chemins sont souvent étroits : soyez courtois au volant.
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais.

De ferme en ferme 2023

- Dimanche 14 mai en Piège et Razès,
- Dimanche 18 juin en Val de Dagne,
- Dimanche 3 septembre en Narbonnais, Corbières, Minervois,

Une journée à la campagne, en famille, à la rencontre des producteurs locaux...



Organisé par



Avec le soutien de



Animations



Avec le soutien financier en 2022 des mairies de Magrie, Bugarach, Montbel, Rodome.



Cette ferme accepte le paiement en SouRiants !
La monnaie locale de la Haute Vallée de l'Aude.
www.lesouriant.org





L'AUDE De Ferme en Ferme

CONTACT

Yann RUDENT,
Animateur réseau
CIVAM OCCITANIE, Antenne de l'Aude
11 rue de l'industrie, 11800 Trèbes
06 60 04 19 97



<http://www.fermiers-audois.fr/>



aude@civam-occitanie.fr



06 60 04 19 97



[defermeenfermeaude/](https://www.facebook.com/defermeenfermeaude/)



www.civam-occitanie.fr