



Découvrir la traite des animaux, se réveiller au chant du coq, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs... Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ? Découvrez nos séjours à la ferme, nos activités de loisirs et de restauration fermière.

DÉCOUVRIR & S'AMUSER

Fermes équestres - p.22

Fermes pédagogiques - p.22

Fermes de découverte - p.23

p 22 à 24

SE RESTAURER

Fermes auberges - p.25

Goûters à la ferme - p.26

p 25 à 27

LOCATION DE SALLE

p 26

DORMIR

Gîtes ruraux - p.27

Chambres d'hôtes - p.30

Camping à la ferme - p.31

Gîtes de groupe - p.31

p 27 à 32



Vignobles et Découvertes



France Passion



Épis : niveau de qualité



Agriculture Biologique



*** Classement préfectoral



Tourisme et handicap



Nature et progrès



HVE



Ferme pédagogique :
accueil de groupes scolaires

VENTE DIRECTE DE PRODUITS À LA FERME

Épicerie, pain et légumes secs

1. TERRES DES GARBASSES

Françoise, Guy et Didier FONTAINE

Le Bousquet - 81500 CABANES

Tél. 05 63 42 02 05 - 06 85 79 87 19

vignesdesgarbasses@orange.fr - www.vignesdesgarbasses.fr

PRODUCTION : blé dur et blés anciens, épeautre et sarrasin transformés en pâtes alimentaires et tournesol oléique transformés en huile fermière. **DESSCRIPTIF** : au cœur du Pays de Cocagne, Françoise vous présentera la nouvelle gamme Terre des Garbasses issue de graines de l'exploitation familiale. Vous retrouverez tous ces produits à la ferme, sur nos marchés et dans les boutiques paysannes tarnaises.

OUVERTURE : tous les après-midis dès 15h30, du lundi au samedi ou sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

2. LA FERME DES BOUVIERS

Véronique et Bernard BARRIEU

1300 route de Loupiac - 81310 PARISOT - Tél. 06 11 39 12 98

fermedesbouviervers@orange.fr - www.fermedesbouviervers.com

PRODUCTION : en Agriculture Biologique. Huiles de première pression à froid (tournesol salade, tournesol cuisson, colza, cameline) - Farines de blé (bise, blanche, complète), blé variétés anciennes, seigle, petit épeautre - Farines pauvres en gluten (sarrasin, maïs, lentilles, pois chiches) - Légumes secs : lentilles, pois chiches. Cosmétiques : Baume et savons à l'huile de cameline. **DESSCRIPTIF** : notre ferme familiale développe sa gamme de céréales, farines et huiles pour favoriser votre santé au quotidien et pour le plaisir de vos papilles ! Venez visiter la ferme et échanger sur notre métier et sur les spécificités de l'Agriculture Biologique.

OUVERTURE : vendredi de 16h à 18h30 ou sur rendez-vous.

3. FERME DE CRÉBASSIÈRES

Jean-Yves et Sylvie GINESTET, Julien CRUZEL et Samuel GINESTET

Crébasnières - 81600 CADALEN - Tél. 05 63 33 00 95 - 06 33 62 10 08

sylvie.gin@gmail.com - www.painpatesdepaysan.fr

PRODUCTION : pain au levain cuit au feu de bois, focaces à l'ancienne, pâtes. **DESSCRIPTIF** : notre ferme familiale produit son blé et blé dur pour la confection de pain et de pâtes. Nos blés sont écrasés sur place dans notre moulin à meule de pierre du Sidobre. Avec cette farine, nous confectionnons notre pain au levain naturel dont la cuisson s'effectue à l'ancienne dans un four à bois. Nos pâtes sont confectionnées par nos soins dans nos locaux. Retrouvez nos produits à la ferme ou sur les marchés : mercredi après-midi à Terrassac, jeudi matin à Saint-Juéry, samedi matin à Albi place Fernand Pelloutier et à Brens. **AUTRES PRODUCTIONS** : asperges vertes.

OUVERTURE : vente à la ferme de pain toute l'année les mercredis et vendredis de 15h à 19h. Vente d'asperges vertes de fin mars à début mai du lundi au samedi de 15h à 19h. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

4. BENOÎT, PAYSAN BOULANGER

Benoît FRAYSSE

Le Village - 81130 VILLENEUVE SUR VÈRE - Tél. 07 84 07 57 66

benoit.fraysses@orange.fr

PRODUCTION : pain au levain cuit au four à bois, focaces à l'ancienne, et croustades. **DESSCRIPTIF** : avec le blé récolté dans mes champs cultivés en Agriculture Biologique, je mouds la farine dans mon moulin en pierre du Sidobre et confectionne différents pains au levain naturel, focaces et croustades. La cuisson s'effectue à l'ancienne dans l'imposant four familial en briques datant de 1918.

OUVERTURE : vente à la sortie du four mardi, vendredi et samedi de 10h30 à 12h30 et de 16h à 19h30 ; le dimanche de 8h à 12h30.

5. LA FERME DE VANESSA

Vanessa VIALETTES

Croix de Pissouriers - 81640 VIRAC - Tél. 06 49 95 55 32

lafermedevanessa@gmail.com - www.vanessavialettes.bio

PRODUCTION : farines (blé, petit épeautre), légumes secs (lentilles, pois chiches, pois cassés) en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : agricultrice en Agriculture Biologique, je cultive mes céréales et les transforme en farines avec un moulin meule de pierre. Je propose également des pois chiches, lentilles, pois cassés et chia. Mon objectif est de travailler dans un écosystème diversifié pour, au final, proposer plus de 15 cultures différentes produites chaque année, proposées en vente directe. Découvrez en ligne (omeleko, drive en pot, drive fermier Tarn) ou sur le marché de Sainte Croix mes productions qui raviront vos tables !

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin.

Fruits et légumes

3. FERME DE CRÉBASSIÈRES

Jean-Yves et Sylvie GINESTET, Julien CRUZEL et Samuel GINESTET

Crébasnières - 81600 CADALEN - Tél. 05 63 33 00 95

www.aspergesvertesdelginest.fr

PRODUCTION : asperges vertes. **DESSCRIPTIF** : nos asperges sont cueillies le matin, vendues l'après-midi à la ferme ou le lendemain sur les marchés : mercredi matin à Terrassac, jeudi matin à Saint-Juéry, samedi matin à Albi place Fernand Pelloutier et à Brens. Nous serons ravis de vous expliquer nos modes de production et de récolte, gages de la fraîcheur et de la qualité de nos asperges.

AUTRES PRODUCTIONS : pain au levain cuit au feu de bois, focaces à l'ancienne, pâtes.

OUVERTURE : vente à la ferme d'asperges de fin mars à début mai du lundi au samedi de 15h à 19h. Vente de pain toute l'année les mercredis et vendredis de 15h à 19h. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

6. LA FERME AUX PRIM'VERTS

Aurore EVRARD et Jonathan RUTHMANN

Vialas - 81220 DAMIATTE - Tél. 06 47 94 54 52 - 06 86 84 27 74

lafermeauxprimverts@yahoo.com - www.primverts.fr - f fermeauxprimverts

PRODUCTION : fruits et légumes, produits transformés, plants de légumes et de fleurs, œufs, agneaux en agriculture biologique. **DESSCRIPTIF** : nous vous proposons plus de 200 variétés de légumes bio sélectionnés pour leurs saveurs et transformés par nos soins ! Vente de plants potagers. Nous élevons également des agneaux de race ancienne et proposons des œufs fermiers.

OUVERTURE : vente à la ferme tous les mardis et vendredis de 17h30 à 19h30. marché de lavoir le samedi matin, l'écholoco à Labastide St Georges le jeudi 17h30 à 19h. Portes ouvertes le dimanche 6 juin.

7. LA CUEILLETTE DU BOSQ



C5

Rémy VIGNEAUX

190 route de St Pierre - 81500 AMBRES - Tél. 05 63 81 98 89 - 06 16 79 22 34

cueillettedubosc@orange.fr - www.cueillettedubosc.fr - cueillette.du.bosc

PRODUCTION : pommes, cerises, fraises, abricots, pêches, prunes, mirabelles, raisins, jus de pommes et légumes de saison. **DESSCRIPTIF** : au cœur des coteaux du Tarn, notre exploitation familiale vous propose de découvrir sa large gamme de fruits de saison à cueillir ou à acheter directement sur l'exploitation dans notre magasin de produits régionaux. Visite du verger possible sur rendez-vous.

OUVERTURE : mai/juin tous les jours. Le reste de l'année : lundi, mercredi, vendredi : journée ; samedi : matin.

8. AU JARDIN DES DÉLICÉS

C5

Pierre Louis BAILLETTE et Damien CHABOT

28 route de Lavaur - 81390 BRIATEXTE - Tél. 06 83 47 75 85 - 06 75 26 84 08

baillettepl@hotmail.fr - www.au-jardin-des-delicés.fr

PRODUCTION : fraises et asperges. **DESSCRIPTIF** : depuis 2010, Pierre Louis et Damien vous proposent de découvrir leur production de fraises et d'asperges ; ils assurent la qualité de leurs produits en utilisant des techniques de productions sans l'intervention de traitements chimiques pour garantir les meilleures saveurs. Les fraises sont cultivées en plein champ et sous serres puis cueillies à maturité. Retrouvez-nous sur les principaux marchés du Tarn.

OUVERTURE : sur rendez-vous.

9. LE VERGER DE FONCOUSSIÈRES



B4

Tom et Bart VERHOEF

Foncoussières - 81800 RABASTENS - Tél. 05 63 40 69 64

info@vergerdefoncoussieres.com - www.vergerdefoncoussieres.com

Le verger de Foncoussières

PRODUCTION : agriculture raisonnée ou bio : pommes, cerises, abricots, pêches, prunes, raisins, tomates, courgettes, aubergines, poivrons, salades, jus de pommes, vinaigre de pommes. **DESSCRIPTIF** : cet été, venez cueillir vous-même les fruits directement sur l'arbre dans notre verger et retrouvez nos productions dans notre magasin fermier avec un large choix de produits locaux (viandes, produits laitiers, œufs, vins, bières, conserves, farines, gâteaux ...). Nous cultivons en agriculture raisonnée ou biologique nos fruits et légumes qui sont récoltés à pleine maturité pour une fraîcheur, un goût et une conservation incomparables. Retrouvez-nous sur facebook : Le verger de foncoussieres

OUVERTURE : juin à octobre 7j/7 de 9h à 19h ; de novembre à mai, du mardi au vendredi de 14h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 18h30.

10. LE POTAGER DE FONTJALABERT



B4

Dorothée et Jean marc VIATGE

580 chemin de Fontjalbert - 81310 LISLE SUR TARN - Tél. 06 17 78 08 05

potagerdefontjalbert@gmail.com - Le potager de fontjalbert

http://potagerdefontjalbert.jimdofree.com

PRODUCTION : légumes de saison en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : attachés au goût des bons produits, Dorothée et Jean marc vous proposent une gamme variée de légumes certifiés en Agriculture Biologique et vous garantissent la fraîcheur et la qualité de leurs produits. Accueil à la ferme dans un cadre simple et authentique ; vente des produits à la ferme, en magasins spécialisés et sur le marché de St Sulpice (81).

OUVERTURE : vente à la ferme vendredi 15h-19h.

11. LES SERRES DU VERDET

C4

Famille LACASSAGNE ORFILA

867 route de la brunerie basse - 81600 MONTANS - Tél. 06 18 28 24 98

lesvergersduverdet81@gmail.com - www.les-serres-du-verdet.com - lesserresduverdet

PRODUCTION : pêches et légumes de saison. **DESSCRIPTIF** : notre exploitation familiale produit des fruits et des légumes de saison en appliquant des méthodes de cultures respectueuses de l'environnement. Nous transformons nos pommes de terres en chips fermières. Retrouvez nos produits à Gaillac sur le marché du dimanche matin et sur les marchés des producteurs de pays les mardis d'été. Possibilité de commandes sur notre site.

OUVERTURE : portes ouvertes le dimanche 31 octobre.

12. LES JARDINS DE PIERRE



C4

Pierre VALATS

1205 chemin saint sauveur - 81600 GAILLAC - Tél. 06 32 32 50 94

lesjardinsdepierre81@gmail.com - www.lesjardinsdepierre.fr

PRODUCTION : fruits et légumes de saison. **DESSCRIPTIF** : Pierre vous propose ses fruits et légumes de saison produits en plein champ et en agriculture raisonnée sur les rives du Tarn : salades, radis, navets, choux chinois, tomates, aubergines, poivrons, piments, courgettes, concombres, melons, pastèques, tomates, fraises. Possibilité de livraison à domicile. Vente sur le marché de Cunac le dimanche matin et l'été à Gaillac sur le marché des producteurs de pays.

OUVERTURE : vente à la ferme mardi et vendredi après-midi, sur rendez-vous pour une meilleure disponibilité.

12. LA FERME PIGOT MAX



C3

Max PIGOT

Face N°76, chemin des cerisiers - 81600 GAILLAC

Tél. 05 63 57 64 81 - maxpigot@free.fr - www.earlpigotmax.fr - earlpigotmax

PRODUCTION : pêches, abricots, nectarines, raisins. **DESSCRIPTIF** : la ferme PIGOT Max vous propose des fruits de qualité. La cueillette s'effectue la veille de la vente pour une meilleure conservation des fruits. Retrouvez nos produits en vente directe dans notre nouveau point de vente à la ferme (chemin des cerisiers) ou sur les marchés : vendredi et dimanche matin à Gaillac, le samedi matin à Albi. Marchés des producteurs de Pays à Gaillac les mardis de 18h à 22h en juillet et août.

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jeudis de 15h à 19h de juin à septembre. Selon la production le samedi de 15h à 19h (Information page Facebook).

14. LES JARDINS DE CAHUZAC



C3

Félicité GLEVAREC

Chemin de Gimel - 81140 CAHUZAC SUR VERE - Tél. 05 63 42 68 82 - 06 52 50 33 17

lesjardins.cahuzac@gmail.com

PRODUCTION : légumes, ail et fruits rouges en Agriculture Biologique ou en conversion. **DESSCRIPTIF** : nos légumes, nos fraises et framboises sont le fruit de la réhabilitation de terres vierges et de notre passion. Retrouvez-nous sur les marchés de Cordes (samedi matin) et de Gaillac (dimanche matin) et tous les vendredis dans notre point de vente à la ferme.

OUVERTURE : vente à la ferme les vendredis de 13h30 à 19h. Portes ouvertes sur réservation début juillet.

15. LES VERGERS DU BOSQUET



Thierry GARRIGUES

Chemin des Palisses - Tessonnières - 81600 SENOUILAC - Tél. 05 63 41 72 73
lesvergersdubosquet@gmail.com - www.les-vergers-du-bosquet.fr - Les-Vergers-du-Bosquet

PRODUCTION : fruits de saison, raisins de table.
DESSCRIPTIF : situés au cœur du vignoble de Gaillac, les vergers du Bosquet proposent pommes (nombreuses variétés), pommes bio, kiwis, abricots, jus de fruits.

OUVERTURE : vente à la ferme du lundi au samedi 9h-12h et 14h-19h.

16. LA FERME DE L'ESPARCETTE



Flavien PILLET

Terses - 81150 FAYSSAC - Tél. 06 82 70 76 16
contact@lesparcette.fr - www.lesparcette.fr

PRODUCTION : maraîchage, plantes médicinales, produits transformés, huiles essentielles et eaux florales en conversion bio et en agroforesterie. **DESSCRIPTIF** : située entre Gaillac, Albi et Cordes-sur-Ciel, la ferme de L'Esparcette est un écrin de verdure où nos productions voient le jour au pied des arbres. Vous pourrez découvrir fruits et légumes classiques ou atypiques, plantes médicinales d'ici ou d'ailleurs, ainsi que nos huiles essentielles et produits transformés.

OUVERTURE : inauguration du point de vente à la ferme en mai / juin. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

17. LES PANIERS DE SYLVAIN



Sylvain SAINTE ROSE

1631 route de gaillac - 81150 LABASTIDE DE LEVIS - Tél. 06 12 25 90 61
eirl.sainteros@gmail.com - Les paniers de Sylvain

PRODUCTION : fruits et légumes de saison en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : Sylvain et Magali vous proposent toute l'année des légumes de saison cultivés en Agriculture Biologique. Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 13h. Retrait des paniers de l'Amap le samedi matin à la ferme. Livraison de paniers de saison à domicile ou sur votre lieu de travail le mercredi.

OUVERTURE : mercredi de 16h à 19h et samedi de 10h à 13h. Distribution de paniers le samedi matin.

18. LA FERME DE VERDURETTE



Anne-Laure et Ghislain MERESSE

La Vergnade - 81170 CORDES-SUR-CIEL - Tél. 07 82 63 62 54
lafarmedeverdurette@gmail.com - www.lafarmedeverdurette.fr
www.maboutiquefermiere.fr/lafarmedeverdurette

PRODUCTION : fruits et légumes biologiques de saison. **DESSCRIPTIF** : Anne-Laure et Ghislain vous accueillent dans leur ferme au pied du village médiéval de Cordes-sur-Ciel. Venez partager leur savoir-faire et découvrir leurs fruits et légumes de saison « au naturel » ou transformés : fraises, courgettes, tomates, blettes, melons, aubergines, salades, haricots... coulis, confitures, sirops, ketchup... Vente en ligne sur www.maboutiquefermiere.fr/lafarmedeverdurette.
AUTRES PRESTATIONS : gîte à la ferme.

OUVERTURE : vente à la ferme les mardis de 16h à 19h et les vendredis de 10h à 12h. Vente en ligne, retrait possible tous les jours sur réservation.

19. LES LÉGUMES DU PIGEONNIER



Gilles et Marie-hélène ASTRUC

La Bartelle - 81440 ST JULIEN DU PUY - Tél. 06 13 30 65 55
contact@gillesastruc.fr - www.gillesastruc.fr

PRODUCTION : légumes secs : lentilles vertes, pois chiches et haricots lingots ; légumes de plein champ, farines issues de nos céréales, cultivées à la ferme (blé, lentilles, pois chiches, sarrasin, maïs). **DESSCRIPTIF** : Gilles et Marie-hélène sont heureux de vous accueillir dans leur ferme familiale. Venez découvrir nos légumes : pommes de terre, patates douces, carottes, courgettes et nos innombrables variétés de cucurbitacées : du classique potimarron, butternut aux petites courges Jack be Little, pomme d'or et ce jusqu'à la fin de l'hiver. Nous privilégions l'agriculture biologique de saison pour le respect de l'environnement et le « mieux manger ».

OUVERTURE : magasin dans le pigeonnier rénové ouvert du lundi au samedi de 16h à 18h ; visite de la ferme sur rendez-vous. Présent sur le marché de Castres de septembre à mars tous les samedis matins ainsi que dans de nombreux points de vente (infos sur notre site internet).

20. LES VERGERS DE MONTDRAGON



Hélène BISCOND

Le pont vieux - 81440 MONTDRAGON - Tél. 05 63 42 00 43
fruits@vergersdemontdragon.fr - www.lesvergersdemontdragon.fr

PRODUCTION : fruits et légumes de saison (pommes, poires, raisins, fraises...). **DESSCRIPTIF** : producteurs passionnés depuis plus de 30 ans, nous vous invitons à découvrir des fruits de qualité, sains et savoureux puisque nous sommes agréés « vergers éco-responsables » et « baby food » par Blédina certifiés Haute Valeur Environnementale. Vous pouvez retrouver nos fruits dans les vergers en libre cueillette et dans notre nouveau magasin qui vous propose également des produits de terroir. Retrouvez nous sur les marchés de Réalmont (mercredi) et Brassac (1^{er} lundi du mois).

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert les dimanches de mai, septembre et octobre. Visites guidées sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

21. BIALADE HORTICULTURE



Jean-François BIALADE

121 route de Servies - 81570 CUQ - Tél. 05 63 70 42 04 - Fax. 05 63 70 42 04
jeanfrancois.bialade@orange.fr

PRODUCTION : légumes prêts à la consommation de septembre à fin avril. **DESSCRIPTIF** : nous vous proposons une large gamme de légumes frais produits et récoltés par nos soins. Retrouvez nos légumes sur les marchés de Castres et Lavaur le samedi matin ou tous les jours à la serre.

OUVERTURE : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.

23. FERME VERT D'AUTAN



Daniel SCATTOLIN et Réginald SANZ

Mandoul - 81570 CARBES - Tél. 06 31 92 57 97
gaec.vertdautan@outlook.fr - Vert d'Autan

PRODUCTION : légumes de saison en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : nous vous proposons un large choix de légumes de saison tout au long de l'année. Notre accueil à la ferme est, pour nous, un gage de transparence et d'authenticité ; retrouvez nous sur les marchés de Castres vendredi et samedi.

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jeudis de 17h à 19h30.

24. CABANE DU BESSIÉ



Alain ROUSTIT

La cabane du Bessié - 81250 PAULINET - Tél. 06 84 36 73 01 - 05 63 55 86 88
alain.roustit@wanadoo.fr

PRODUCTION : pommes de terre.
DESSCRIPTIF : redécouvrez les secrets de chaque variété de pommes de terre... Alain saura vous orienter vers le meilleur de ses produits ! Retrouvez-le sur les marchés de Saint Juery (les jeudis), Albi (les samedis), Réalmont (les mercredis).

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

Horticulture et plants

21. BIALADE HORTICULTURE



Jean-François BIALADE

121 route de Servies - 81570 CUQ - Tél. 05 63 70 41 77 - Fax. 05 63 70 42 04
jeanfrancois.bialade@orange.fr

PRODUCTION : fleurs printanières et automnales, plants de légumes et de fleurs. **DESSCRIPTIF** : votre horticulteur ouvre les portes de ses serres toute l'année pour vous faire découvrir sa large gamme de plants et de fleurs. Agrémentez vos terrasses et balcons mais également vos vergers avec nos arbustes et arbres fruitiers. Vente de chrysanthèmes à Toussaint. Retrouvez nous sur les marchés de Castres et Lavaur le samedi matin ou à la serre.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

25. BLEYS HORTICULTURE



Philippe BLEYS

1060 chemin de la Voie - 81380 LESCURE D'ALBIGEOIS - Tél. 05 63 47 50 58
philippe.bleys@free.fr - www.philippebleys.com

PRODUCTION : plants potagers, fraisiers, petits fruits aromatiques, plantes fleuries d'automne-hiver, endives coupées au moments 100 % fraîches. **DESSCRIPTIF** : situé en périphérie d'Albi, Philippe vous propose une large gamme de plants de légumes, fraisiers, plantes aromatiques, plantes fleuries pour embellir vos maisons et jardins de septembre à avril (cyclamens, pensées, primevères...). De novembre à mars, venez récolter vous-même l'endive albigeoise !

OUVERTURE : du lundi au samedi.

Produits laitiers et fromages

26. FROMAGERIE FERMÈRE DU BUISSON BLANC



Sylvie, Philippe et Florian BASSE

Le Bouyalard - 81640 LE SEGUR Tél. 06 81 06 47 72

06 72 78 40 51 - spbasse@wanadoo.fr - Fromagerie du buisson blanc



PRODUCTION : lait cru, yaourts, beurre, crème et fromages frais ou affinés au lait de vache, colis de bœuf. **DESSCRIPTIF** : dans notre ferme, respectant le cahier des charges « Agriculture Biologique », il est de tradition de fabriquer des produits laitiers au lait de vache : fromages, yaourts, beurre... Nous vous invitons à partager les saveurs de nos produits sur les marchés d'Albi (jeudi après-midi), Gaillac (vendredi matin) ou Cordes sur Ciel (samedi matin) ou dans les magasins de la région. Dégustation gratuite.

OUVERTURE : fromagerie ouverte du lundi au vendredi, de 9h à 13h ; autres jours sur rdv. Visite de l'élevage sur rendez-vous. Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

27. FROM D'AQUI



Maryline et Dominique FAGES

173 chemin de la lauzière - 81340 ASSAC - Tél. 06 89 35 94 56
www.fromdaqui.fr - contact@fromdaqui.fr

PRODUCTION : polyculture et élevage de brebis laitières. **DESSCRIPTIF** : situés sur le plateau d'Assac, nous élevons depuis plusieurs générations des brebis de race Lacaune qui produisent un lait d'exception servant à la fabrication du célèbre Roquefort. Nous transformons une partie de notre lait en tommes au lait cru, en fripon, fromage blanc, yaourt au lait entier, faisselle de caillé doux, recuite (ricotta) et confiture de lait. Vente sur le marché de Trébas tous les dimanches en juillet et août, à Réquista les samedis matins.

OUVERTURE : vente à la ferme sur rendez-vous. Portes ouvertes le 6 juin.

AUTRES PRESTATIONS : goûter à la ferme tous les mercredis en juillet et août.

28. LES PAULINETOISES



Damien RICARD et ses associés

Village - 81250 PAULINET - Tél. 05 63 55 81 72
les.paulinetois@wanadoo.fr - www.paulinetois.fr

PRODUCTION : fromage de brebis, agneau. **DESSCRIPTIF** : dans les monts d'Alban, outre la spécificité du climat, caillage, moulage, égouttage, salage, pressage, affinage sont les mamelles d'une palette de bons fromages de brebis à découvrir (tomme, yaourts, beurre, flaune...). Venez déguster des saveurs douces, fruitées, corsées et même sucrées (dégustation gratuite).

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jours sauf le dimanche (merci de téléphoner).

29. FERME DE LA JASSE CALMELS



Audrey et Henry MALHIE

La Jasse Calmels - 81260 BERLATS - Tél. 06 85 86 90 86 - gaecdelajasse@orange.fr

PRODUCTION : fromages de chèvre et yaourts. **DESSCRIPTIF** : découvrez notre ferme, située au pied des Monts de Lacaune, là où nos chèvres pâturent et donnent le bon lait qui sert à la fabrication de nos fromages. Dégustation et vente à la ferme, visite de l'élevage sur rendez-vous, possibilité d'assister à la traite.

OUVERTURE : vente à la ferme d'avril à décembre, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 17h à 18h. Portes ouvertes dimanche 6 juin.

30. FERME DE LAMARQUE



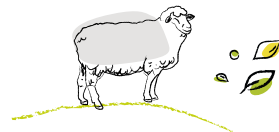
Marie et Frédéric JOUGLA

Lamarque - 81260 ANGLÈS - Tél. 06 26 20 02 45

fromageriedelamarque@gmail.com - Fromagerie de Lamarque

PRODUCTION : fromages de brebis, yaourts et laitages. **DESSCRIPTIF** : c'est avec l'herbe tendre du plateau d'Angles que nos brebis donnent un lait riche et savoureux pour la fabrication de nos produits à la ferme : yaourts, petits caillés et fromages. Retrouvez nos produits sur les marchés des producteurs de pays de Mazamet et St Amans Soult, et les mercredis matin de juillet et août à Anglès.

OUVERTURE : le samedi du 1^{er} février au 31 octobre, de 10h à 12h et de 16h à 18h.



31. FERME DU RODIER



Marie et Sébastien DUBOCHAUD - Martine et Jean Louis POUSSINES

Le Rodier - Rouairoux - 81260 ANGLES - Tél. 06 68 34 55 74

fermedurodier@gmail.com

PRODUCTION : fromages frais et tomme, camembert, crèmes desserts (chocolat), riz au lait, flans, beurre... **DESRIPTIF** : Marie et sa famille fabriquent une grande diversité de produits laitiers avec le lait de la traite de leurs vaches Brunnes des Alpes élevées en Agriculture Biologique.

OUVERTURE : samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

22. LA MÉTAIRIE BASSE



Delphine GAY

La Métairie Basse - 81240 ST AMANS SOULT - Tél. 05 63 97 95 36 - 07 82 13 51 29

lametairiebasse@laposte.net - fermedurodier@gmail.com

PRODUCTION : fromage au lait cru, tome, petits fromages et fromages blancs. **DESRIPTIF** : petite exploitation familiale située au pied de la Montagne Noire entre Mazamet et St Pons, nos belles vaches « Abondance » pâturent toute l'année sur nos terres afin de nous donner un lait riche et varié pour un fromage unique certifié en Agriculture Biologique. Retrouvez tous nos produits sur les marchés de la région (infos sur le site www.bienvenue-a-la-ferme-tarn.com), vente à la ferme lundi, vendredi et samedi de 17h à 18h30, les autres jours sur RDV.

OUVERTURE : visite de la ferme sur rendez-vous. Vente à la ferme lundi, vendredi et samedi de 17h à 18h30.

Miel et produits de la ruche

32. LES ABEILLES EN FAMILLE



Vincent et Florence FABREGUE

lieu dit Candale - les Caumonts - 81310 LISLE SUR TARN - Tél. 06 23 48 88 33

vincent.fabregue@hotmail.fr - <https://abeille-famille-tarn.jimdofree.com>

PRODUCTION : miel et produits de la ruche. **DESRIPTIF** : situés au cœur de la forêt, nous produisons un miel toutes fleurs de printemps (fleurs de prairie, fruitiers et baies sauvages) ainsi qu'un miel châtaignier doux dans le respect des abeilles et de notre environnement. **AUTRES PRESTATIONS** : ferme de découverte et pédagogique.

OUVERTURE : sur rendez-vous tous les après-midis de juin à fin septembre, et à partir d'avril (selon conditions météorologiques). Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

33. LES RUCHERS DU TIGOU



Fabienne et Jean François MALLEIN

11 cote du Tigou - 81500 GIROUSSENS - Tél. 05 63 41 67 12 - 06 11 13 50 41

tigou.miel@gmail.com - www.tigou-miel.com

PRODUCTION : miel, gelée royale, pain d'épice, nougat, hydromel... **DESRIPTIF** : entre Tarn et Dadou, nos abeilles butinent un nombre varié de fleurs au fil des saisons et nous vous invitons à venir goûter nos différents miels et produits dérivés.

OUVERTURE : les mercredis de 10h à 12h et de 15h à 18h30, les vendredis et samedis de 15h à 18h30.

Viandes – Canards gras

34. FERME DE LA CONDARIÉ



Lionel ROGER

lieu dit la Condarié - 81440 LAUTREC - Tél. 06 11 83 17 58

bernard.roger4@wanadoo.fr - www.fermedelacondarie81.fr

PRODUCTION : canards gras, volailles. **DESRIPTIF** : tout près du village de Lautrec, notre ferme vous propose de découvrir une exploitation familiale depuis 5 générations avec son élevage de canards gras, volailles et volailles festives ainsi que les produits frais (magrets, confits, foies gras...) et transformés à la ferme (pâtés, rillettes...). Venez découvrir nos spécialités à base d'ail rose de Lautrec.

OUVERTURE : les lundis de 14h à 18h, du mardi au vendredi de 9h à 12h, les week-end sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

35. FERME DE LA MÉTAIRIE NEUVE



Jacqueline, Éric et Frédéric VERNHERES

La Métairie Neuve - 81220 ST PAUL CAP DE JOUX - Tél. 05 63 75 49 96 - 06 82 29 61 34

contact@la-metairie-neuve.fr - www.la-metairie-neuve.fr

PRODUCTION : canards gras, canettes, poulets. **DESRIPTIF** : dans un cadre naturel agréable et respecté, Jackie, Éric et leur fils Frédéric vous proposent de venir découvrir leur exploitation familiale : élevage de canards de Barbarie, canettes et poulets ; élevage en extérieur, nourris avec les céréales de la ferme sans OGM, gavage au maïs grain produit sur l'exploitation. Nous vous proposons une large gamme de produits : magrets, foie gras, confits et conserves de canard (cassoulet, foie gras, pâté, rillettes, civets et conserves d'oie...).

OUVERTURE : novembre à avril : du mercredi au vendredi + le samedi matin. Visite sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

36. LA FERME JAUSSELY FOGLIA



Viola FOGLIA

Le Village - 81500 VIVIERS LES LAVAU - Tél. 05 63 58 73 83 - 06 07 78 67 09

viola.ebner@laposte.net - www.jausselyfoglia.fr

PRODUCTION : canards de Barbarie, canettes, poulets, pintades. **DESRIPTIF** : canards de Barbarie, alimentés aux céréales produites sur l'exploitation et gavés au maïs blanc entier. Notre mode de production traduit notre conception d'une agriculture simple, à taille humaine et dans le respect des animaux.

OUVERTURE : sur rendez-vous au 05 63 58 14 41.

37. LES DÉLICES D'AMÉLIE



Amélie et Jean-Luc CAZEILS

En Piquet - 81500 LAVAU - Tél. 06 74 57 25 75

lesdelicesdamelie@wanadoo.fr - www.lesdelicesdamelie.com

PRODUCTION : canards gras. **DESRIPTIF** : à quelques minutes de Lavaur, Jean-Luc et Amélie Cazeils vous invitent toute l'année à venir visiter leur exploitation traditionnelle de canards gras. La large gamme de produits est transformée sur la ferme.

OUVERTURE : sur rendez-vous au 06 74 57 25 75.

Viandes – Volailles, et œufs

34. FERME DE LA CONDARIÉ

Lionel ROGER

lieu dit la Condarié - 81440 LAUTREC - Tél. 06 11 83 17 58
bernard.roger4@wanadoo.fr - www.fermedelacondarie81.fr

PRODUCTION : canards gras, volailles.
DESSCRIPTIF : tout près du village de Lautrec, notre ferme vous propose de découvrir une exploitation familiale depuis 5 générations avec son élevage de canards gras, volailles et volailles festives ainsi que les produits frais (magrets, confits, foies gras...) et transformés à la ferme (pâtés, rillettes...). Venez découvrir nos spécialités à base d'ail rose de Lautrec.

OUVERTURE : les lundis de 14h à 18h, du mardi au vendredi de 9h à 12h, les week-end sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

38. LA VIE BIO

Jean -Yves et Norbert ESCLAPEZ - Patrice BONNET

1802 route des Roussels - 81630 ST URCISSÉ - Tél. 06 34 41 32 39 - 05 63 33 27 20
gaec.laviebio@orange.fr - www.gaeclaviebio.fr

PRODUCTION : œufs frais et poulets certifiés en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : notre ferme, certifiée en Agriculture Biologique, propose des œufs frais ramassés et conditionnés tous les jours, des poulets de chair élevés en plein air sur les coteaux de St Urcisse et des conserves (pâté, rillettes, terrine aromatisée, gésiers au naturel...) et nouveauté cette année, venez découvrir notre élevage de porcs gascons bio ; nous proposons une grande variété de salaisons de porc (saucisse sèche, coppa, jambon sec, poitrine séchée). L'alimentation de tous nos animaux est issue de céréales biologiques produites sur notre exploitation (maïs, blé, fèvesoles).

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin. Retrouvez nos produits sur les marchés de Rabastens, le noctambio de Castres, et dans les magasins bio de la région.

39. LA FERME CANTOGAL

Joël CHAPDELAINÉ et Virginie CHOULET

125 chemin de La Pradelle - 81600 BRENS - Tél. 06 13 76 27 23

PRODUCTION : poulets toute l'année, chapons et pintades pour Noël. **DESSCRIPTIF** : c'est sur notre petite propriété de 12 hectares que nous élevons nos volailles en plein air. Elles sont nourries avec un mélange de céréales et évoluent sur les parcours enherbés. Retrouvez nous le samedi matin sur le marché de St Jean (31).

OUVERTURE : visites sur rendez-vous.

40. LES PIGEONS DU MONT ROYAL

Nathalie et Lionel MONNERET

Goutines - 81120 LOMBERS - Tél. 05 63 45 52 33

lespigeonsdumontroyal@gmail.com - www.lespigeonsdumontroyal.com

PRODUCTION : pigeons de chair. **DESSCRIPTIF** : de la naissance à l'envol, Nathalie et Lionel suivent le cycle complet de leurs couples de pigeons. Vente de pigeonneaux frais et en conserves fines transformés sur place dans notre laboratoire CEE. Possibilité de commandes sur notre site et vente à la ferme sur rendez-vous.

OUVERTURE : vente à la ferme toute l'année sur rendez vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.
AUTRES PRESTATIONS : ferme auberge, ferme de découverte.

41. LA FERME DE JULO

Julie BOUSQUET

Saint Maurice et la Terrisse - 81340 CADIX - Tél. 05 63 79 58 57 - 06 72 67 76 84
lafermedejulo81@orange.fr

PRODUCTION : œufs, poulets et pintades fermières. **DESSCRIPTIF** : la ferme de Julo vous propose des œufs, poulets et pintades « prêts à cuire », abattus dans un abattoir CEE, et surtout, élevés sans traitement antibiotique de façon traditionnelle comme le faisait nos grand-mères. Retrouvez le vrai goût des volailles fermières.

OUVERTURE : vente à la ferme toute l'année du lundi au samedi de 9h à 18h, visites sur rendez vous de mai à octobre. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

42. LA FERME DE BURGAIROLLES

Anne et Amilcar VALADARES

Burgairolles - 81350 ANDOUQUE - Tél. 05 63 60 35 11 - amilcaranne@hotmail.fr

PRODUCTION : poulets fermiers, porcs noirs et agneaux élevés en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : notre ferme vous propose des poulets fermiers « prêt à cuire », élevés en plein air, sans OGM et sans antibiotiques. Possibilité de réserver des chapons pour vos fêtes de fin d'année. Porcs noirs, agneaux élevés et transformés à la ferme. Visite de la ferme (lapins, canards et brebis). Retrouvez nos produits sur le marché des producteurs de pays d'Albi tous les jeudis. Commandes au 05 63 60 35 11.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous et vente directe à la ferme du vendredi au lundi.

Viandes – Bœufs, agneaux et porcs fermiers

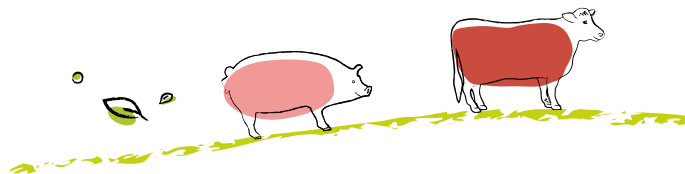
42. LA FERME DE BURGAIROLLES

Anne et Amilcar VALADARES

Burgairolles - 81350 ANDOUQUE - Tél. 05 63 60 35 11 - amilcaranne@hotmail.fr

PRODUCTION : poulets fermiers, porcs noirs et agneaux élevés en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : notre ferme vous propose des poulets fermiers « prêt à cuire », élevés en plein air, sans OGM et sans antibiotiques. Possibilité de réserver des chapons pour vos fêtes de fin d'année. Porcs noirs et agneaux élevés et transformés à la ferme. Visite de la ferme (lapins, canards et brebis). Retrouvez nos produits sur le marché des producteurs de pays d'Albi tous les jeudis. Commandes au 05 63 60 35 11.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous et vente directe à la ferme du vendredi au lundi.



43. FERME DE PEYROUSE



Patrice COUGOUREUX

📍 Peyrouse - 81340 PADIES - Tél. 07 68 30 09 60
contact@fermedepeyrouse.fr - www.fermedepeyrouse.fr

PRODUCTION : viande de bœuf, charcuterie de bœuf, jus de pommes. **DESSCRIPTIF** : vente directe via notre site internet ou sur notre point de vente sur l'exploitation. Notre ferme vous accueille également tout l'été, les mardis et jeudis uniquement sur réservation pour le ramassage des œufs, une balade en tracteur remorque au milieu des vaches et des prés ainsi qu'une dégustation des produits du terroir dans une vieille étable « revisitée » après 20h ; activités ludiques à la ferme ; vente de produits locaux. **AUTRES PRESTATIONS** : ferme de découverte, ferme auberge. **DURÉE DE LA VISITE** : 1h30.

OUVERTURE : vente en ligne toute l'année et vente à la ferme pendant l'été (merci de nous contacter avant).

44. AMBELS

Nicolas ALIBERT

📍 Ambels - 81430 AMBIALET - Tél. 06 77 34 31 88 - 05 63 79 56 41
nicolas-alibert81@orange.fr - www.leclosambels.fr

PRODUCTION : veaux de race gasconne. **DESSCRIPTIF** : notre ferme familiale élève traditionnellement des vaches de race Gasconne, reconnues pour les qualités gustatives de leur viande persillée. Nous faisons naître nos veaux et les engraissons au lait maternel et aux céréales produites sur la ferme. Nous vous proposons sur commande et en livraison sur toute l'Occitanie des colis de 5 ou 10 kg qui peuvent être personnalisés.

OUVERTURE : sur rendez-vous.

47. FERME CASSAR

Famille CASSAR

📍 La Durantié - 81120 LOMBERS - Tél. 05 63 45 55 69 - Fax. 05 63 55 52 05
cassar.jf@orange.fr - www.lafermecassar.fr

PRODUCTION : bœufs, veaux certifiés en Agriculture Biologique, porcs fermiers. **DESSCRIPTIF** : rendez-vous chez la famille Cassar qui se fera un plaisir de vous proposer, au détail, une grande variété de produits frais, secs, cuits ou en conserves. Présents sur les marchés de Gaillac, Castres, Réalmont, Albi et dans le magasin de producteurs à Puygouzon.

OUVERTURE : à la ferme du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h, au magasin à Puygouzon du lundi au samedi (fermé le jeudi) de 8h30 à 13h et 16h à 19h30, le dimanche de 8h30 à 13h. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

45. ENVIE D'AUBRAC

Guillaume AUBEROUX

📍 La cabane basse - 81250 PAULINET - Tél. 06 76 62 62 09
contact@enviedaubrac.email - www.enviedaubrac.fr

PRODUCTION : bœufs et veaux de race Aubrac. **DESSCRIPTIF** : élevage de vaches de race Aubrac. Situé dans les monts d'Alban, notre troupeau pâture dans les belles prairies vertes et vallonnées de notre ferme, dans un environnement naturel et préservé. En dégustant nos produits, vous allez découvrir une viande de bœuf et de veau savoureuse au goût affiné. Vente de colis sur commande.

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin.

46. FERME DU PLO DEL MAS

Manuel et Julien PANIS, Romain RESSEGUIER

📍 Paulin - 81250 PAULINET - Tél. 06 81 02 81 04 - gaecplodelmas@orange.fr

PRODUCTION : agneaux. **DESSCRIPTIF** : au cœur des Monts d'Alban, nous élevons des brebis laitières de race Lacaune. Nos agneaux, issus du croisement Lacaune / Suffolk y sont élevés dans le respect de l'animal. Nous favorisons ainsi une croissance lente qui confère à la viande son goût savoureux et raffiné. Vente de colis sur commande. Repas à la ferme sur réservation en été.

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin.

48. LA FERME DES GOUTINES

Marie Hélène BONNET

📍 Les Goutines - 81530 SENAUX - Tél. 05 63 37 27 20 - 06 30 31 12 55
guytoubonnet@orange.fr - www.lafermedesgoutines.fr

PRODUCTION : bovins viandes de race Limousine. **DESSCRIPTIF** : notre ferme des Goutines élève des vaches de race Limousine en zone de montagne, dans les Monts de Lacaune sur la commune de Senaux. Tous nos animaux naissent sur l'exploitation et profitent de nos prairies et d'un mode d'élevage traditionnel. Vente de colis.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

49. DOMAINE DU CATIÉ



Cyril BERRY

📍 Le Village - 81240 LE RIALET - Tél. 07 60 80 23 33
cyril.berry@domaine-du-catie.fr - www.domaine-du-catie.fr

PRODUCTION : porc laineux Mangalica. **DESSCRIPTIF** : j'éleve des porcs laineux sur mon domaine forestier au cœur de la Montagne noire avec une forte empreinte sylvopastoraliste. Cet animal très rustique, à la chair fine, moelleuse et très savoureuse me permet de proposer une large gamme de produits frais, en saison et cuisinés. Retrouvez toute l'année mes produits sur le marché de Mazamet (samedi matin) et sur le site « pour de bon » ou en livraison.

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin.

50. L'ÉTOILE DU BERGER



Marie-Christine GUILLES & Jessica MANU

📍 L'auriol vieux - 81200 CAUCALIÈRES - Tél. 06 80 59 50 09 - 06 32 14 23 58
christine.guilles.12@orange.fr - étoile-du-berger

PRODUCTION : agneaux. **DESSCRIPTIF** : située sur le causse de Caucalières, notre exploitation familiale élève un troupeau de brebis de race Rouge du Roussillon. Nos animaux naissent sur la ferme et sont sélectionnés pour sauvegarder cette race rustique qui offre une viande gustative et persillée. Nous vous proposons depuis peu de découvrir toute ses saveurs grâce à la livraison de colis : 1/2 agneau ou agneau, merguez, steaks hachés, agneau entier pour méchouis...

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin.

51. LA BONICARDE



Cathy, Didier et Jean Baptiste LOUP

La Bonicarde - 81290 VIVIERS LES MONTAGNE - Tél. 05 63 74 77 95 - 06 87 15 07 53

labonicarde@yahoo.fr - www.labonicarde.fr

PRODUCTION : porcs. **DESSCRIPTIF :** notre exploitation familiale est implantée dans le sud du Tarn depuis 1985 avec, pour seul but de proposer à nos clients des produits de qualité, comme la saucisse fraîche, le jambon de pays ou notre pâte à la mandarine. De la céréale en passant par la naissance et l'élevage de nos cochons et par la transformation par nos charcutiers, nous avons à cœur de donner du goût et l'authentique à nos produits, dans le respect du savoir-faire et de la tradition. Au bord de notre lac, venez déguster nos produits, dormir dans un de nos chalets ou tout simplement vous balader sur notre ferme pour découvrir nos animaux.

OUVERTURE : toute l'année, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le dimanche de 10h à 12h. Portes ouvertes le 6 juin.

AUTRES PRESTATIONS :
3 chalets 3 épis.

52. FERME DE LAS CASES



Famille MALINGE

Las Cases - 81700 BLAN - Tél. 05 63 75 48 25

contact@lascases.fr - www.lascases.fr

PRODUCTION : porcs. **DESSCRIPTIF :** nous sommes spécialisés dans l'élevage de porcs, la transformation et la vente directe de charcuterie. Nous vendons nos conserves, salaisons, produits cuits et frais, coffrets cadeaux dans notre boutique à la ferme mais aussi sur le marché de Revel (samedi matin) et au marché couvert de l'Albinque à Castres du mardi au dimanche de 8h à 13h.

OUVERTURE : toute l'année du mardi au samedi de 8h à 19h30.

53. LA FERME DE L'OUSTALET

B5

Océane FAUCON & Bruno TORRES

820 route de la Santouille - 81800 COUFFOULEUX - Tél. 06 33 18 20 64

fermedeloustalet@gmail.com - www.fermedeloustalet.com

PRODUCTION : porcs et agneaux plein air. **DESSCRIPTIF :** nous sommes de jeunes éleveurs de porcs et agneaux plein air. Nos animaux naissent et grandissent sur notre exploitation ; ils sont nourris avec les céréales et le foin que nous produisons en agriculture raisonnée. Venez nous rencontrer et (re)découvrir nos produits fermiers au détail sur nos marchés locaux. Nous proposons également des livraisons de colis d'agneaux et de porcs à proximité de notre ferme. Plus d'informations sur notre site internet www.fermedeloustalet.com

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin.

6. LA FERME AUX PRIM'VERTS



Aurore EVRARD et Jonathan RUTHMANN

Vialas - 81220 DAMIATTE - Tél. 06 47 94 54 52 - 06 86 84 27 74

lafermeauxprimverts@yahoo.com - www.primverts.fr - fermeauxprimverts

PRODUCTION : agneaux, œufs, fruits et légumes, produits transformés, plants de légumes et de fleurs en agriculture biologique. **DESSCRIPTIF :** sur notre ferme redécouvrez le plaisir de la polyculture élevage de nos aîeux dans le respect de la nature. Nous élevons des races anciennes avec passion pour vous offrir un goût authentique de notre terroir. Vente sur commande. Nous proposons également une gamme de légumes bio, sélectionnés pour leurs saveurs !

OUVERTURE : vente à la ferme tous les mardis et vendredis de 17h30 à 19h30. marché de lavaur le samedi matin, l'écholoc à Labastide St Georges le jeudi 17h30 à 19h. Portes ouvertes le dimanche 6 juin.

38. LA VIE BIO



Patrice BONNET, Jean-Yves et Norbert ESCLAPEZ

1802 route des Roussels - 81630 ST URCISSÉ - Tél. 05 63 33 27 20 - 06 34 41 32 39

contact@gaclaviebio.fr - www.gaclaviebio.fr

PRODUCTION : œufs frais, poulets et porcs gascons certifiés en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF :** notre ferme, certifiée en Agriculture Biologique, propose des œufs frais ramassés et conditionnés tous les jours, des poulets de chair élevés en plein air sur les coteaux de St Urcisse et des conserves (pâté, rillettes, terrine aromatisée, gésiers au naturel...) et nouveauté cette année, venez découvrir notre élevage de porcs gascons bio : nous proposons une grande variété de salaisons de porc (saucisse sèche, coppa, jambon sec, poitrine séchée). L'alimentation de tous nos animaux est issue de céréales biologiques produites sur notre exploitation (maïs, blé, féveroles).

OUVERTURE : portes ouvertes les 5 et 6 juin. Retrouvez nos produits sur les marchés de Rabastens, le noctambino de Castres, et dans les magasins bio de la région.

Viande - Escargots



41. LA FERME DE JULO



Julie BOUSQUET

Saint Maurice et la Terrisse - 81340 CADIX - Tél. 05 63 79 58 57 - 06 72 67 76 84

lafermedejulo81@orange.fr

PRODUCTION : élevage d'escargots Petits gris et Gros gris. **DESSCRIPTIF :** installée dans la Vallée du Tarn en janvier 2018, ma ferme compte 200000 « bêtes à cornes ». Venez découvrir mon élevage d'escargots, dans lequel ils grandissent en plein air ! Vous dégusterez mes produits transformés à la ferme. Dans mon magasin, vous retrouverez toute ma production : Mangez français, Mangez tarnais !

OUVERTURE : vente à la ferme toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 18h, visites sur rendez-vous de mai à octobre. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

54. L'ESCARGOT DU CHÂTEAU



Stéphane GUIBELIN

Le Bousquet - 81340 ST JULIEN GAULENE - Tél. 06 84 22 55 26

escargot.duchateau@orange.fr

PRODUCTIONS : escargots Gros-Gris et Petit-Gris en plein air. **DESSCRIPTIF :** au cœur du Ségala tarnais, nous élevons plus de 150000 bêtes à cornes ; venez découvrir notre élevage d'escargots en plein air et déguster nos préparations variées.

OUVERTURE : sur réservation de mai à septembre. Portes ouvertes les 5 et 6 juin. **TARIFS :** visite : 5 € par adulte avec dégustation, gratuit pour les enfants.

55. LA CAGOUILLE PAULINÉTOISE



Solenne PANIS

La Borie d'Espinet - 81250 PAULINET - Tél. 07 88 37 25 43

lacagouillepaulinetoise@gmail.com - www.lacagouillepaulinetoise.fr

PRODUCTIONS : élevage d'escargots Petits gris et Gros gris. **DESSCRIPTIF :** au cœur des Monts d'Alban nous élevons quelques 350000 cagouilles. De races petits et gros gris, nos escargots y évoluent en plein air sur une surface de 2000 m². Venez découvrir les secrets de la vie palpitante d'un escargot !

OUVERTURE : vente à la ferme les mardis, jeudis et samedis sur rendez vous pour une meilleure disponibilité. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

Whisky – Spiritueux – Vins

56. DISTILLERIE CASTAN

Céline et Sébastien CASTAN

55 chemin de la cadonnarie - 81130 VILLENEUVE SUR VÈRE - Tél. 05 63 53 04 61
contact@distillerie-castan.com - www.distillerie-castan.com

PRODUCTIONS : whisky, spiritueux et vins de Gaillac. La distillerie Castan est une affaire de famille. L'alambic date de trois générations de bouilleurs de cru ambulants. Cette pratique ayant disparue, la troisième génération a réinventé le métier, et a misé sur une boisson inédite, sous nos latitudes, dans le Tarn : le whisky. Toutes les étapes sont réalisées sur le site de la distillerie : la culture de l'orge, le brassage, la distillation et la maturation. Également vignerons indépendants en Agriculture Biologique, le domaine La Gardelle cultive de la vigne dans un terroir rocailleux et argilo-calcaire, et propose un vin original d'une grande expression. Visite et dégustation sur rendez-vous : 6 €/pers. Accueil de groupes possible max 50 pers.

OUVERTURE : visite et dégustation sur rendez-vous toute l'année : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.



58. DOMAINE DE LONG PECH

Sandra BASTIDE et Karine ROQUEFEUIL

Lapeyrière - 81310 LISLE-SUR-TARN - Tél. 05 63 33 37 22 - 06 31 85 66 93
longpech81@gmail.com - www.long-pech.com - DomainedeLongPech

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** vigneronne de passion sur les coteaux de Lisle sur Tarn, entre vallée du Tarn et du Tescou, Sandra vous propose visite et dégustation des vins issus du fruit d'un terroir argilo-calcaire et de son caractère. Apéritifs fermiers les mardis et apéros-concerts en juillet et août. Retrouvez toute l'actualité du Domaine sur facebook.

OUVERTURE : vente au caveau du lundi au samedi, le dimanche et jours fériés sur rdv.



59. DOMAINE CARCENAC

Famille CARCENAC

Le Jauret - 81600 MONTANS - Tél. 05 63 57 57 28 - 06 70 57 46 31
domaine.carcenac@orange.fr - www.domainecarcenac.fr

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** vigneron de passion au cœur des graves, nous vous accueillons dans un cadre agréable. Au programme, visite de la cave, découverte du vignoble certifié Haute Valeur Environnementale et dégustation de nos vins issus de nos cépages typiques et terroirs de caractère.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 8h à 12h et 14h à 19h, le dimanche sur rdv.

AUTRES PRESTATIONS : location de salle.



Vins de Gaillac

1. LES VIGNES DES GARBASSES

Françoise, Guy et Didier FONTAINE

Le Bousquet - 81500 CABANES - Tél. 05 63 42 02 05 - 06 85 79 87 19
vignesdesgarbasses@orange.fr - www.vignesdesgarbasses.fr - Vignes des Garbasses

PRODUCTION : vins IGP Côtes du Tarn Rouge, Rosé, Blanc, jus de raisin et vinaigre. **DESRIPTIF :** au cours d'une dégustation Gourmandise, nous vous ferons partager la passion de notre métier et l'authenticité de nos cuvées de terroir. Notre particularité : vous faire découvrir les cépages autochtones. Retrouvez notre actualité sur notre page facebook. Soirées « Guinguette à 20 des Garbasses » l'été sur réservation.

OUVERTURE : tous les après-midis dès 15h30 du lundi au samedi ou sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.



60. DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS CHÂTEAU PALVIE

Jérôme BEZIOS

Avenue des Potiers - 81600 MONTANS - Tél. 05 63 57 19 71 - 06 80 65 44 69
Fax. 05 63 57 48 56 - contact@croixdesmarchands.fr - www.croixdesmarchands.com
Vignobles Jérôme Bézius

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** à votre arrivée à la Croix des Marchands, Jean-Marie et Jérôme vous demanderont un peu de votre temps pour vous parler des domaines, vous faire partager leur passion et déguster leurs différents vins. Visite et dégustation sur réservation pour groupe de 10 pers. minimum. Retrouvez l'actualité des domaines sur facebook.

OUVERTURE : tous les jours de 9h à 12h et 14h à 18h, sauf les dimanches et jours fériés.

AUTRES PRESTATIONS : 1 gîte rural 3 épis.



57. CHÂTEAU DE TERRIDE

Alix DAVID et Romain GERARD

route des Barrières - 81140 PUYCELSI - Tél. 05 63 33 26 63 - Fax. 05 63 33 26 46
info@chateaudeterride.com - www.chateaudeterride.com

PRODUCTION : vins de Gaillac en conversion bio, issus de certification Haute Valeur Environnementale (HVE). **DESRIPTIF :** nous unissons nos passions pour vous offrir une expérience autour de nos vins de caractère : visites de cave plongées dans l'histoire du château, dégustation des vins alliant force et élégance, randonnées dans les vignes, sentier de découverte sur la faune et la flore du château ou repas terroir...

OUVERTURE : vente au caveau tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.

AUTRES PRESTATIONS : location de salle.



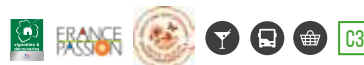
61. CHÂTEAU BALSAMINE

Christelle et Christophe MERLE

365 chemin de Teoulet - St Martin de Grèzes - RD4 - 81600 GAILLAC
Tél. 06 70 61 11 46 - 06 11 28 12 99
chateaubalsamine@orange.fr - www.chateaubalsamine.fr - Christelle Christophe Merle

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** en 2006, le château Balsamine naît, fruit d'une passion commune, entre Christelle et Christophe. La première vinification en 2007 sera le début d'une longue aventure, aujourd'hui reconnue. Le domaine est à taille humaine, il est composé de 20 hectares de vignes et d'oliviers, situé sur les premiers coteaux de Gaillac. Christelle et Christophe MERLE revendiquent des vins de territoire où Terroir, Hommes et Cépages permettent d'exprimer pleinement la typicité et l'authenticité de leurs vins. Leur Domaine est certifié Haute Valeur Environnementale.

OUVERTURE : lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Dimanche sur rendez-vous. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.



62. DOMAINE DU MOULIN



Nicolas et Dominique HIRISSOU

195 chemin des Crêtes - 81600 GAILLAC - Tél. 05 63 57 20 52

d.hirissou@gmail.com - www.ledomainedumoulin.com

PRODUCTION : vins de Gaillac en Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : le vigneron, sixième génération vous accueille en passionné. Son exploitation de 40 ha se situe sur les deux rives du Tarn. Trois terroirs différents : les graves, la roche et l'argilo-calcaire expriment l'authenticité de ses vins typés, chaleureux, uniques. Tout est fait à la vigne et dans le respect des méthodes ancestrales. À déguster entre amis.

OUVERTURE : du lundi au samedi et le dimanche d'avril à décembre.

63. DOMAINE LAUBAREL



Lucas MERLO

3000 route de Cordes - 81600 GAILLAC - Tél. 05 63 57 41 90 - 06 61 94 76 91

Fax. 05 63 57 79 48 - contact@domaine-laubarel.fr - www.domaine-laubarel.com

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESSCRIPTIF** : petite propriété de 7 hectares de vignes, le domaine est situé aux confins des communes de Gaillac, Broze et Cahuzac-sur-Vère, sur les coteaux entre vallée du Tarn et plateaux cordais. Le terroir argilo-calcaire et l'exposition « ouverte à tous les vents » permettent d'obtenir des raisins d'une grande qualité. Nous sommes ici au cœur des aires d'appellation « Gaillac » et « Gaillac-premières-côtes ». Tous les cépages du domaine se classent parmi les cépages principaux de l'appellation. Cet encépagement, combiné à une pratique rigoureuse, alliant tradition et méthodes modernes de culture et de vinification, permet de conserver, au Domaine Laubarel, toute l'âme du Gaillac.

OUVERTURE : visite et dégustation gratuite du lundi au samedi (9h-12h et 15h-19h). Le dimanche sur rendez-vous.

64. DOMAINE DES CAHUS



Laurent et Corinne CADARS

165 route de Fontanes Laubarel - 81140 CAHUZAC SUR VÈRE - 06 27 73 22 04

domainedescahus@aliceadsl.fr - www.domainedescahus.com

PRODUCTION : vins de Gaillac en conversion à l'Agriculture Biologique. **DESSCRIPTIF** : notre petite ferme familiale est située sur les premières côtes Gaillacoises, un terroir argilo-calcaire sur lesquels les cépages typiques de l'appellation s'expriment à merveille. Vous découvrirez nos vins blancs secs et doux, nos vins rosés, nos vins rouges ronds et fruités ou plus charpentés en fût de chêne. Les bulles fines du « grand durc » produites selon la méthode ancestrale traduisent nos modes de travail respectueux de nos vignes et d'un sol sans herbicide depuis plusieurs générations.

OUVERTURE : mercredi de 9h à 12h et samedi de 9h à 18h ; du 15/05 au 15/09 : de 14h à 19h sauf dimanche et les jours fériés sur rdv. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

65. CHÂTEAU DE LACROUX



Pierre DERRIEUX et fils

Lacroux - 81150 CESTAYROLS - Tél. 05 63 56 88 88 - 06 25 56 20 59

lacroux@chateaudelacroux.com - www.chateaudelacroux.com

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESSCRIPTIF** : au détour d'une dégustation, appréciez les saveurs d'un Gaillac de qualité certifié en Agriculture Biologique : rouge, blanc ou rosé... dans la typicité et la tradition du terroir. Joli point de vue sur les coteaux de l'albigeois à découvrir avec une table d'orientation. Un sentier oenotouristique vous est proposé au cœur des vignes du domaine : laissez vous guider à travers nos paysages, nos vignes et nos savoirs faire.

OUVERTURE : du lundi au dimanche toute l'année, le dimanche sur rendez-vous.

AUTRES PRESTATIONS : 2 gîtes ruraux 3 épis.

66. DOMAINE DE LARROQUE



Patrick NOUVEL

Domaine de Larroque - 81150 CESTAYROLS

Tél. 05 63 56 87 63 - 06 87 13 88 46 - contact.domainedelarroque@gmail.com

www.domainedelarroque.fr - www.gitedomainedelarroque.fr

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESSCRIPTIF** : Patrick, vigneron du Domaine en Agriculture Biologique, vous accueille dans le caveau de dégustation. Visite du Domaine et de sa cave lors des Apéritifs Vignerons en juillet / août tous les mardis.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h (jusqu'à 19h en juillet / août).

AUTRES PRESTATIONS : gîte avec piscine (14 couchages) et salle de réception (70 pers).

67. DOMAINE AL COUDERC



Fabien ROUFFIAC

Al Couderc - 81150 LABASTIDE DE LEVIS - Tél. 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr - www.domainealcouderc.com

PRODUCTION : vins de Gaillac et jus de raisin. **DESSCRIPTIF** : notre domaine à taille humaine valorise les cépages emblématiques du Gaillacois pour proposer une gamme complète de vin : chaque bouteille a sa particularité ! Dans le respect de l'homme et pour la préservation du sol, nos terres sont cultivées de façon raisonnée, selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Afin de vous faire partager notre passion pour la vigne et l'élevage de nos vins, des visites sont organisées au chai ainsi que dans le vignoble. La visite, sur réservation, dure environ 3/4 d'heure et se termine par une dégustation de nos vins dans le pigeonnier.

OUVERTURE : le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h (19h l'été), sur RDV les autres jours. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

68. DOMAINE GAYRARD



Laure et Pierre FABRE

Capendut - 81130 MILHAVET - Tél. 06 12 09 01 34 - 06 17 97 01 16

contact@maison-gayrard.com - www.maison-gayrard.com - f Domaine Gayrard

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESSCRIPTIF** : le Domaine Gayrard est ouvert toute l'année ! Balade libre ou guidée dans les vignes, dégustation et vente de vin. Depuis 2016, nos vignes et nos vins sont travaillés en Agriculture Biologique et nous œuvrons chaque jour pour améliorer nos pratiques et restaurer l'équilibre naturel nécessaire à nos vignes et à la production d'un vin de qualité. Au détour des vignes, découvrez également notre truffière et la culture de la truffe. Tous les mardis de l'été terminez la visite par un apéritif fermier.

OUVERTURE : du 17 avril au 1^{er} novembre du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 2 novembre au 18 avril du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Portes ouvertes le samedi 5 juin.

AUTRES PRESTATIONS : ferme de découverte, location de salle.

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

Fermes équestres

69. FERME ÉQUESTRE DE LA MÉLONIE



Marie et Marc BEZIES-GROS

La Mélonie - 81190 STE GEMME - Tél. 05 63 36 76 70 - la.melonie@hotmail.com
www.terre-equestre.com/lamelonie - ferme.equestre.de.la.melonie

PRODUCTION : exploitation agricole de 30 hectares, basée sur un élevage de chevaux et poneys.
DESSCRIPTIF : école d'équitation, galops de pleine nature, TREC, promenades, randonnées, séjours équestres enfants, adultes, familles et groupes, tous niveaux. 1/2 journées et journées découverte de l'équitation enfants et adultes. Accueil de groupes en gestion libre, possibilité de thématiques nature ou équestre.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

AUTRES PRESTATIONS : gîte d'étape.

70. FERME DU LAC



Régine ENJALBERT

Barrage de Razisse - 81120 MONT ROC - Tél. 05 63 55 72 07 - 06 72 89 10 68
fermedulac@nordnet.fr - www.terre-equestre.com/fermedulac

PRODUCTION : élevage d'une douzaine de chevaux.
DESSCRIPTIF : équitation douce et de pleine nature : enseignement en randonnée avec une monitrice, balades dans les forêts alentours, séjours en famille ou entre amis avec initiation ou perfectionnement à la randonnée. Promenades de 1 heure à la journée, encadrement : monitrice et guide de randonnée. Accueil séjours week-end ou semaine, accueil individuel, stages jeunes. Accueil de camping - car au bord du lac, plage privée. Repas et bar sur place les pieds dans l'eau.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

AUTRES PRESTATIONS : gîte rural, camping à la ferme.

Fermes pédagogiques

32. LES ABEILLES EN FAMILLE



Vincent et Florence FABREGUE

Les Caumonts lieu dit Candale - 81310 LISLE SUR TARN - Tél. 06 23 48 88 33
vincent.fabregue@hotmail.fr - https://abeille-famille-tarn.jimdofree.com

PRODUCTION : miel et produits de la ruche.
DESSCRIPTIF : équipés d'une combinaison (modèles enfants disponibles), venez découvrir le monde des abeilles en famille : la vie de la ruche, trouver la Reine, caresser une abeille, assister à la danse des abeilles et bien sûr déguster le miel.
DURÉE DE LA VISITE : ½ journée ou journée.
AUTRES PRESTATIONS : vente de produits de la ferme, ferme de découverte.

OUVERTURE : sur rendez-vous d'avril à fin septembre. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

TARIFS : forfait ½ journée 125 € pour 20 enfants et 5 € / enfants sup., forfait journée 165 € et 6,5 € / enfants sup.

71. UN JOUR UNE FERME



Généviève et Benoît BRU

En Galinier - 81390 BRIATEXTE - Tél. 05 63 42 04 01

PRODUCTION : vigne, chèvres et céréales...
DESSCRIPTIF : les animaux : chèvres, boucs, chevreaux, la basse-cour avec poules, canards, dindons, lapins... Les cultures : blé, maïs, luzerne, vigne... Le matériel : tracteur, semoir, faucheuse.
DURÉE DE LA VISITE : demi-journée ou journée.
AUTRES PRESTATIONS : chambres et table d'hôtes. Camping à la ferme.

OUVERTURE : uniquement groupes sur rendez-vous de mars à novembre.

TARIFS : par enfant : 1/2 journée 6 €, journée 6,5 €, sac goûter 0,80 €.

72. AU FER À CHEVAL



Alexandra et Sylvain CARREL

La Bourrellié - 81250 PAULINET - Tél/Fax. 05 63 55 84 57 - 06 83 86 11 40 - 06 42 68 95 04
contact@auferacheval.com - www.auferacheval.com

PRODUCTION : élevage équin et autres animaux de la ferme. **DESSCRIPTIF** : centre d'accueil, ferme pédagogique et ferme de séjour situé au cœur des monts d'Alban, « Au Fer A Cheval » accueille petits et grands dans sa bâtisse du XIX^{ème} siècle et son parc ombragé de 5 ha. Géré de manière familiale et dynamique (deux frères et sœurs reprennent l'exploitation familiale), « Au Fer A Cheval » vous propose des séjours, en pension complète ou en gestion libre, pour venir renouer avec les savoir-faire ruraux et vivre un mode de vie responsable face aux enjeux environnementaux actuels. Ancré dans une démarche cohérente privilégiant les rapports humains et le contact avec la nature, nous vous proposons des activités variées autour du cheval et des animaux, de l'alimentation, du milieu rural et de la protection de l'environnement.

OUVERTURE : toute l'année et séjours pendant les vacances scolaires. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

CAPACITÉ : 60 enfants en logement en dur, 21 en camping.

AUTRES PRESTATIONS : gîte de groupe avec piscine.

Fermes de découverte

32. LES ABEILLES EN FAMILLE



Vincent et Florence FABREGUE

Les Caumonts lieu dit Candale - 81310 LISLE SUR TARN - Tél. 06 23 48 88 33
vincent.fabregue@hotmail.fr - https://abeille-famille-tarn.jimdofree.com

PRODUCTION : miel et produits de la ruche.
DESSCRIPTIF : équipés d'une combinaison (modèles enfants disponibles), venez découvrir le monde des abeilles en famille : la vie de la ruche, trouver la Reine, caresser une abeille, assister à la danse des abeilles et bien sûr déguster le miel.
DURÉE DE LA VISITE : 1h30.
AUTRES PRESTATIONS : vente de produits de la ferme, ferme pédagogique.

OUVERTURE : sur rendez-vous toutes les après-midis de juin à fin septembre, et à partir d'avril (selon conditions météorologiques).

TARIFS : adulte : 10 € et enfant : 7,50 €. Activités ludiques, Escape game de fin juin à août 2021.



40. LES PIGEONS DU MONT ROYAL



Nathalie et Lionel MONNERET

Goutines - 81120 LOMBERS - Tél. 05 63 45 52 33

lespigeonsdumontroyal@gmail.com - www.lespigeonsdumontroyal.com

PRODUCTION : pigeons de chair. **DESSCRIPTIF :** nous élevons depuis 1983 des pigeons de chairs qui produisent des pigeonneaux. À travers une balade dans le temps, venez découvrir nos volières et l'histoire atypique de cet oiseau utilisé depuis la nuit des temps comme messenger. Nous vous dévoilerons les coulisses de cet élevage minutieux et proposerons des démonstrations de vols. Possibilité de coupler la visite avec un repas en ferme auberge.
DURÉE DE LA VISITE : 1h30

OUVERTURE : toute l'année sur rendez vous pour les groupes de 15 personnes minimum. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

TARIFS : 5€ /pers.

AUTRES PRESTATIONS : produits de la ferme, ferme auberge.

SE RESTAURER

Fermes auberges

40. LES PIGEONS DU MONT ROYAL



Nathalie et Lionel MONNERET

Goutines - 81120 LOMBERS - Tél. 05 63 45 52 33

lespigeonsdumontroyal@gmail.com - www.lespigeonsdumontroyal.com

PRODUCTION : pigeons de chair. **DESSCRIPTIF :** nos menus élaborés à partir des pigeonneaux, nés et élevés sur notre ferme, réconcilient l'art de la gastronomie et les bienfaits nutritionnels. Nous proposons cette viande savoureuse et tendre à souhait dans un menu revisité qui évolue au gré des envies, des saisons et de notre créativité culinaire ! Légumes du jardin et desserts maison clôturent la farandole de saveurs. Nous vous attendons pour une pause gourmande !
DURÉE DE LA VISITE : 1h30
AUTRES PRESTATIONS : produits de la ferme, ferme de découverte.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez vous pour les groupes de 15 personnes minimum. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

TARIFS : menus à partir de 25 €, tarifs enfants, tarifs groupe (à partir de 15 p.).

43. FERME DE PEYROUSE



Patrice COUGOUREUX

Peyrouse - 81340 PADIES - Tél. 07 68 30 09 60

reservation@fermedepeyrouse.fr - www.fermedepeyrouse.fr

PRODUCTION : viande de bœuf et de veau, charcuterie de bœuf, jus de pommes, cidre. **DESSCRIPTIF :** notre ferme vous accueille tout l'été, le mardi et jeudi uniquement sur réservation pour le ramassage des œufs, une balade en tracteur remorque au milieu des vaches et des près ainsi qu'une dégustation des produits du terroir dans une vieille étable « revisitée » après 20h ; activités ludiques à la ferme, vente de produits locaux.
DURÉE DE LA VISITE : 1h30.

OUVERTURE : mardi et jeudi en juillet et août sur réservation. Autre jour pour groupe : nous contacter.

TARIFS : visite offerte.

AUTRES PRESTATIONS : vente de produits de la ferme, ferme auberge.

43. FERME DE PEYROUSE



Patrice COUGOUREUX

Peyrouse - 81340 PADIES - Tél. 07 68 30 09 60

reservation@fermedepeyrouse.fr - www.fermedepeyrouse.fr

PRODUCTION : viande de bœuf et de veau, charcuterie de bœuf, jus de pommes, cidre. **DESSCRIPTIF :** notre ferme vous accueille tout l'été dans une vieille étable « revisitée », les mardis, mercredis et jeudis uniquement sur réservation. Visite de la ferme avant le repas les mardis et jeudis soir : menu élaboré à partir de produits issus de la production de la ferme : salade, tomates, charcuterie de bœuf, accompagnés du célèbre ailgot et pièce de bœuf. Les mercredis soir : soirée grillades au feu de bois (côtes de veau et bœuf). Activités ludiques à la ferme, vente de produits locaux.
AUTRES PRESTATIONS : vente de produits de la ferme, ferme découverte.

OUVERTURE : du mardi au dimanche midi sur réservation (par téléphone de préférence).

68. DOMAINE GAYRARD



Laure et Pierre FABRE

Capendut - 81130 MILHAVET - Tél. 06 12 09 01 34 - 06 17 97 01 16

contact@maison-gayrard.com - www.maison-gayrard.com

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESSCRIPTIF :** visites guidées personnalisées de notre Domaine, singulier et pluriel à la fois ! Nous menons notre production viticole de la vigne au verre dans le respect de nos sols et de notre terroir ; au détour des vignes vous (re) découvrirez notre truffière qui s'inscrit dans l'histoire de nos terres de chênes et de pierres. Vous poursuivrez la visite dans le chai et dégusterez nos vins (possibilité d'association avec des produits fermiers).
DURÉE DE LA VISITE : 1h30-2h.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

TARIFS : entre 3 et 9 € /pers.

AUTRES PRESTATIONS : vente de produits de la ferme.

73. DOMAINE RIGAUD



Pierre RIGAUD

Camp del Mas - 81170 LIVERS-CAZELLES - Tél. 06 72 58 75 66

laurence.pierre.rigaud@orange.fr - www.domainerigaud.fr - Domaine Rigaud

PRODUCTION : olives, vigne et truffes. **DESSCRIPTIF :** venez découvrir les productions authentiques et atypiques de notre ferme en Agriculture Biologique. Nous cheminerons à travers les vignes et ses cépages autochtones pour rejoindre une oliveraie et une plantation truffière. La visite se poursuivra par le moulin à huile d'olive et une dégustation de produits à base d'olives, dont une huile unique pour la région.
DURÉE DE LA VISITE : 1h à 1h30.

OUVERTURE : visite sur rendez-vous uniquement. Portes ouvertes les 5 et 6 juin.

TARIFS : 3 € /pers.

74. FERME AUBERGE LES CHÊNES



Cécile et Serge CAZEAUX

172, chemin de Peyre Blanque - 81140 LARROQUE - Tél. 05 63 33 10 92

contact@les-chenes.fr - www.ferme-auberge-les-chenes.fr

PRODUCTION : ferme d'élevage de porc noir Gascon et volailles en bordure de la Grésigne et du circuit des Bastides. **DESSCRIPTIF :** porc noir Gascon décliné en jambon, en carré, en civet ; volailles déclinées en canette farcie rôtie, fricassée de pintades, chapon sauce au vin ; cervidés de la forêt de la Grésigne, 100 % sauvages en civet, déclinés en cerf en sauce provençale et pavé de cerf. Charcuterie fermière artisanale, pâtisserie maison.
AUTRES PRESTATIONS : traiteur, gîte rural 4 épis et gîte rural 3 épis.

OUVERTURE : uniquement sur réservation de février à décembre. Juillet / août ouvert du jeudi midi au dimanche midi sur réservation.

TARIFS : menus à partir de 25 €, tarifs enfants.

Goûters à la ferme

27. FROM D'AQUI

Maryline et Dominique FAGES

173 chemin de la lauzière - 81340 ASSAC - Tél. 06 89 35 94 56
contact@fromdaqui.fr - www.fromdaqui.fr

PRODUCTION : polyculture et élevage de brebis laitières. **DESRIPTIF :** située sur le plateau d'Assac, au pied des éoliennes et dominant la vallée du Tarn, la ferme de la Lauzière vous invite à une visite guidée (1h) de l'élevage et de son fonctionnement, suivie d'un « grand » goûter (1h), composé de roquefort, tomme de brebis, flaune, pain et confiture élaborés avec les produits de la ferme. **CAPACITÉ :** 12 à 50 pers. **AUTRES PRESTATIONS :** vente de produits fermiers. **DURÉE DE LA VISITE :** 2h.

OUVERTURE : juillet/août tous les mercredis, sur réservation. Groupes nous contacter.

TARIFS : adulte 6,5 €, enfant (2-10 ans) 3,5 € ; moins de 10 pers. forfait 100 €.



68. DOMAINE GAYRARD



Laure et Pierre FABRE

Capendut - 81310 MILHAVET - Tél. 06 12 09 01 34 - 06 17 97 01 16
contact@maison-gayrard.com - www.maison-gayrard.com

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** le temps d'une demi-journée ou d'une journée, pour des amis, en famille ou entre collaborateurs, profitez d'un lieu authentique et moderne. Notre nouvelle salle de 80 m² est équipée d'un espace modulable selon vos besoins (réunion, exposition...). Vous pouvez agrémentez votre séjour au Domaine Gayrard d'une visite guidée et d'une dégustation de nos vins. Possibilité de restauration sur place ; buffet ou repas assis. **DURÉE DE LA VISITE :** 1h30.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

TARIFS : selon prestations, nous contacter.

AUTRES PRESTATIONS : vente au domaine, ferme de découverte. Vente de produits.



Location de salles

59. DOMAINE CARCENAC



Famille CARCENAC

Le Jauret - 81600 MONTANS - Tél. 05 63 57 57 28 - 06 70 57 46 31
domaine.carcenac@orange.fr - www.domainecarcenac.fr - Domaine Carcenac

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** une cérémonie, un repas de famille ou entre amis, vous avez la demande, nous avons le lieu ! Nous louons notre salle de 350 m² située au milieu de nos vignes pour tous vos événements privés et/ou professionnels : coin préparation pour le traiteur, tables et chaises, vestiaire, parking... Les locations s'effectuent toute l'année à la journée ou au week-end. Profitez de votre événement pour partager avec la famille Carcenac, la passion du vin et du terroir autour d'une dégustation. **AUTRES PRESTATIONS :** vente au domaine.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

TARIFS : nous contacter.

57. CHÂTEAU DE TERRIDE



Alix DAVID et Romain GERARD

route des Barrières - 81140 PUYCELSI - Tél. 05 63 33 26 63 - Fax. 05 63 33 26 46
info@chateaudeterride.com - www.chateaudeterride.com

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** afin de proposer un accueil de qualité adapté aux groupes en privilégiant la convivialité et l'authenticité, une salle de réception de 200 m² a été aménagée dans les dépendances du château pour accueillir tous vos projets. **AUTRES PRESTATIONS :** vente au domaine.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

TARIFS : nous contacter.

66. DOMAINE DE LARROQUE



Patrick NOUVEL

Domaine de Larroque - 81150 CESTAYROLS
Tél. 05 63 56 87 63 - 06 87 13 88 46
contact.domainedelarroque@gmail.com - www.domainedelarroque.fr

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** location d'une salle en pierre, restaurée de 70 m², cuisine équipée, parking. **AUTRES PRESTATIONS :** vente au domaine, gîte de groupe.

OUVERTURE : sur réservation.

TARIFS : à partir de 300 €.

18. LA FERME DE VERDURETTE



Anne-Laure et Ghislain MERESSE

La Vergnade - 81170 CORDES-SUR-CIEL
Tél. 07 82 63 62 54

lafermedeverdurette@gmail.com - www.lafermedeverdurette.fr

PRODUCTION : fruits et légumes biologiques de saison. **DESRIPTIF :** Anne-Laure et Ghislain vous accueillent sur leur ferme, pour une escapade nature au pied du village médiéval de Cordes-sur-Ciel : vue imprenable et situation idéale pour découvrir la région des Bastides. Ce gîte refait à neuf de 65 m² avec 2 chambres et terrasse privée se situe au coeur de l'exploitation de fruits et légumes biologiques : accès direct sur une terrasse privée, 2 chambres (2 lits 90, 1 lit 140), salle d'eau, wc séparés, cuisine équipée ouverte sur séjour.

OUVERTURE : toute l'année

TARIFS : nuitée de 95 € à 110 €, semaine de 550 € à 680 €.

AUTRES PRESTATIONS : vente à la ferme.

51. LA BONICARDE



Cathy et Didier LOUP

La Bonicarde - 81290 VIVIERS LES MONTAGNE
Tél. 05 63 74 77 95 - 05 63 48 83 01 - 06 87 15 07 53 - Fax. 05 63 48 83 12
labonicarde@yahoo.fr - reservation@gites-tarn.com
www.vacances-tarn.com - www.labonicarde.fr

PRODUCTION : porcs. **DESRIPTIF :** 3 chalets, 3 épis, 5 pers. 2 ch, n°G8001-G8002-G8003 au bord du lac du Perche : 35m², une pièce à vivre avec coin cuisine équipée, coin salon, deux chambres (1 lit double, 3 lits simples dont 2 super.), salle d'eau et wc. Une terrasse couverte donne directement sur le lac. **AUTRES PRESTATIONS :** vente à la ferme charcuteries et spécialités traditionnelles.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : semaine de 380 € à 480 €, WE : 120 €, identiques pour les 3 chalets.

60. LA CROIX DES MARCHANDS



Jérôme BEZIOS

La Croix des Marchands - 81600 MONTANS - Tél. 06 80 65 44 69
contact@croixdesmarchands.fr - reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESCRIPTIF :** vous souhaitez une immersion dans le vignoble, rencontrer un producteur passionné, petit-déjeuner devant les rangs de vignes ? Découvrez l'accueil légendaire des vigneron ! Ce gîte est un appartement à l'étage pour 4 personnes, 2 chambres, sur le domaine viticole, à côté du caveau de dégustation.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIFS : G1545, semaine 540 €, 3 nuits : 300 €.

AUTRES PRESTATIONS : vente au caveau.

65. LE MAS DE CAUSSE



Bruno DERRIEUX

Lincarque - 81150 CESTAYROLS - Tél. 05 63 56 86 92 - 05 63 48 83 01
Port. 06 25 56 20 59 - Fax. 05 63 48 83 12 - chambre@masdecausse.com
www.masdecausse.com - reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : vins de Gaillac
DESCRIPTIF : n° G1069 Les écreuils, gîte indépendant, 3 épis, 4 pers., 2 ch. **TARIFS :** semaine de 385 € à 660 €.
n° G1204 Le bois, gîte mitoyen, 3 épis, 4 pers, 2 ch
TARIFS : semaine de 320 € à 640 €. Espace piscine à partager avec les propriétaires et les vacanciers d'un autre gîte (piscine + spa).

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : vente au caveau.

74. LES CHÊNES



Cécile et Serge CAZEAX

Peyre Blanque - 81140 LARROQUE - Tél. 05 63 33 10 92 - 05 63 48 83 01 - 06 73 10 14 71
06 45 40 08 23 - Fax. 05 63 48 83 12 - contact@les-chenes.fr - reservation@gites-tarn.com
www.ferme-auberge-les-chenes.fr - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : polyculture élevage, porcs, volailles.
DESCRIPTIF : n° G1357 : gîte totalement indépendant, 4 épis, 6 pers, 2 ch. **TARIFS :** semaine de 550 € à 1200 €, WE : 320 €/400 €. **DESCRIPTIF :** n° G1477 Le gîte de Peyre Blanque est indépendant, à l'arrière de la ferme auberge et de la maison du propriétaire, 3 épis, 10 pers, 4 ch. **TARIFS :** semaine de 650 € à 1350 €, WE : 400 €/480 €.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : ferme auberge et vente de produits fermiers.

75. ROUMANIEU



Aline MAUREL

Roumanieu - 81390 ST GAUZENS - Tél. 05 63 48 83 01 - 06 24 80 31 93
Fax. 05 63 48 83 12 - reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com
aline.maurel@yahoo.fr

PRODUCTION : élevage de volailles et moutons.
DESCRIPTIF : n° G429 : gîte mitoyen aux propriétaires, 3 épis, 6 pers, 3 ch. **TARIFS :** semaine de 390 € à 550 €, WE : 200 €, charges comprises.
DESCRIPTIF : n° G1491 : gîte mitoyen aux propriétaires, 2 épis, 2 pers, 1 ch. **TARIFS :** semaine de 300 € à 385 €, WE : 110 €.

OUVERTURE : toute l'année.

76. LA CARRETIARIÉ



Christophe TAURINES

205 Impasse de la Carretarié - 81310 PARISOT
Tél. 05 63 40 66 29 - 05 63 48 83 01 - 06 83 16 79 85
Fax. 05 63 48 83 12 - christophe.taurines@orange.fr - reservation@gites-tarn.com
www.gitelacarretarie.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : céréales, cultures irriguées.
DESCRIPTIF : gîte n°G386 mitoyen au propriétaire et à un autre gîte situé sur la ferme : 3 épis, 6 pers, 3 ch.
TARIFS : n°G386 : semaine de 650 € à 1050 €, WE : 300 €. **DESCRIPTIF :** 3 épis, 4 pers, 1 ch et un espace nuit. **TARIFS :** semaine de 450 € à 700 €, WE : 200 €.

OUVERTURE : toute l'année.

77. CRABET



Mylène MALET

Crabet - 81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL - Tél. 05 63 33 11 79 - 05 63 48 83 01
06 87 42 06 73 - Fax. 05 63 48 83 12 - domainedecrabet@orange.fr
reservation@gites-tarn.com - www.lesgitesdecrabet.fr - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : vin de Gaillac.
DESCRIPTIF : n°G1318 mitoyen au 2^e gîte, 3 épis, 10 pers, 5 ch. n°G1319 mitoyen au 1^{er} gîte, 3 épis, 8 pers, 4 ch. n°G1458 : réunion des deux gîtes, 3 épis, 18 personnes, 9 ch. **TARIFS :** n°G1318, semaine de 760 € à 910 €, WE : 400 €. n°G1319, semaine de 720 € à 830 €, WE : 380 €. n°G1458, semaine de 1470 € à 1760 €, WE : 780 €.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : soirée dégustation gratuite des vins de Gaillac, piscine et boudrome sur le domaine.

78. SERÈNE



Nathalie TWEEDIE-BESSIERES

Serène - 81140 VAOUR - Tél. 05 63 56 39 34 - 05 63 48 83 01 - 09 64 27 74 35
Fax. 05 63 48 83 12 - sereneaccueil@outlook.fr - reservation@gites-tarn.com
www.chambres-dhotes-serene.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : élevage de vaches Aubrac.
DESCRIPTIF : n°G294 : 3 épis situé à 50 m de la ferme, 2 pers, 1 ch. Piscine commune. **TARIFS :** semaine de 315 € à 420 €, charges comprises.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : chambre d'hôte n°G2129.

79. LA FALGARIÉ



Pascal FABRE

La Falgarié - 81640 VIRAC - Tél. 05 63 48 83 01 - Fax. 05 63 48 83 12
reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : élevage de volailles label rouge et veaux d'Aveyron et du Ségala label rouge. **DESCRIPTIF :** n°G714 : gîte indépendant à 50 m de la ferme, 3 épis, 6 pers, 3 ch. **TARIFS :** semaine de 370 € à 650 €, WE : 260 € charges comprises.

OUVERTURE : toute l'année.



80. LA BRUNINQUILLÉ



Christian CORBIERE

La Bruninquille - 81360 MONTREDON LABESSONNIE - Tél. 05 63 48 83 01
Fax. 05 63 48 83 12 - reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : élevage de moutons et agneaux labellisés. **DESRIPTIF :** n°G153 : gîte au rdc de la maison des propriétaires, 3 épis, à 200 m de la ferme, 4 pers, 2 ch. Prix toutes charges comprises. **TARIFS :** semaine de 330 € à 390 €, WE : 150 €.

OUVERTURE : du 15 avril au 31 octobre.

81. LA SALVANIÉ



Caroline BRUNEL

La Salvanie - 81360 MONTREDON LABESSONNIE - Tél. 05 63 77 44 09 - 05 63 48 83 01
Port. 06 48 94 89 90 - Fax. 05 63 48 83 12 - info@lasalvanie.fr - www.lasalvanie.fr
reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : bovins viande bio. **DESRIPTIF :** 5 gîtes situés à proximité de l'exploitation, Christophe et Nathalie prennent le relais des producteurs pour vous accueillir à votre arrivée. N° G268 gîte indépendant de 120 m², 3 épis, 9 pers, 4 ch - n° G554 gîte de charme, mitoyen 3 épis, 2 pers., 1 ch - n° G553 gîte 2 pers., 1 ch. - n° G1203 gîte mitoyen à une maison occupée ponctuellement, 3 épis, 3 pers., 2 ch - G1438, indépendant 4 épis, 12 pers, piscine privative. **TARIFS :** gîte n° G268 : semaine de 490 € à 1350 €, WE 300 € - gîte n° G553 : 250 € à 455 €, WE 140 € - gîte n° G554, 280 € à 550 €, WE 195 € - gîte n° G1203, 295 € à 550 €, WE 210 € - gîte n° G1438, 1800 € à 2400 €, WE 850 €. Prix toutes charges comprises.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : découverte de la vie de la ferme et piscine commune à 4 gîtes.

82. LE MOULIN DU BARTHAS ***



Daniel et Isabelle DEBRUS

Le moulin du Barthas - 81360 MONTREDON LABESSONNIE - Tél. 05 63 75 18 81
id81@laposte.net - www.gites-a-la-ferme-tarn.com

PRODUCTION : ovins en agriculture Biologique. **DESRIPTIF :** gîtes situés sur l'exploitation; gîte La maison du meunier 7 pers., 3 ch. 3 étoiles 395 € à 550 €, WE 200 € ; gîte la Fenial 8 pers., 3 ch., 3 étoiles, tourisme et handicap. **TARIFS :** gîtes semaine de 510 € à 700 €, WE 260 €. Deux chambres hôtes de 52 €. à 60 €. Table d'hôtes.

OUVERTURE : toute l'année.

Chambres d'hôtes à la ferme

71. UN JOUR UNE FERME



Geneviève et Benoît BRU

En Galinier - 81390 BRIATEXTE - Tél. 05 63 42 04 01 - 05 63 48 83 01
Fax. 05 63 48 83 12 - reservation@gites-tarn.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : vigne, chèvres et céréales. **DESRIPTIF :** n°G2005 : 2 épis, 2 ch. - 7 personnes. 1 ch. (1 lit 2 pers, 1 lit superposé) sdb et wc privés, 1 ch. (1 lit 2 pers. 1 lit 1 pers.) sdb et wc privés, situées à 5 m de la ferme. Produits du jardin et verger. **TARIFS :** 1 pers. : 40 €, 2 pers. : 50 €, 3 pers. : 60 €, 4 pers. : 70 €, repas 14,50 € / 15 €.

OUVERTURE : du 10 janvier au 13 décembre.

AUTRES PRESTATIONS : camping à la ferme, ferme pédagogique.

78. SERÈNE



Nathalie TWEEDIE-BESSIERES

Serène - 81140 VAOUR - Tél. 05 63 56 39 34 - 05 63 48 83 01 - Fax. 05 63 56 39 34
sereneaccueil@outlook.fr - reservation@gites-tarn.com
www.chambres-dhotes-serene.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : élevage de vaches Aubrac. **DESRIPTIF :** n°G1219 : table d'hôtes, 4 ch. 3 épis, 10 pers. situées à 50 m de la ferme. Ferme datant des Templiers, piscine commune. **TARIFS :** 1 pers. : 70 à 80 €, 2 pers. : 75-85 €, 3 pers. : 100 €, 4 pers. : 115 €, table d'hôtes : 24 €.

OUVERTURE : du 1^{er} mars au 15 novembre.

AUTRES PRESTATIONS : gîte rural n°G294.

44. AMBELS



Nicolas ALIBERT

Ambels - 81430 AMBIALET - Tél. 05 63 79 56 41 - 05 63 48 83 12 - 06 77 34 31 88
nicolas-alibert81@orange.fr - www.leclosambels.fr - reservation@gites-tarn.com
www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : élevage de chèvres et de vaches. **Descriptif :** Nicolas vous accueille à la ferme, pour partager sa passion de l'élevage. Profitez de la vue imprenable sur la campagne environnante. Deux chambres d'hôtes à la ferme, chez l'habitant. **TARIFS :** 1 pers. : 50 €, 2 pers. : 55 €, 3 pers. : 75 €, 4 pers. : 95 €, 5 pers. : 115 €, repas 20 €.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : vente de colis de veaux.

Camping à la ferme

71. UN JOUR UNE FERME



Geneviève et Benoît BRU

En Galinier - 81390 BRIATEXTE - Tél. 05 63 42 04 01

PRODUCTION : vigne, chèvres et céréales. **DESRIPTIF :** n°G4005 : 6 emplacements pour 18 pers. **TARIFS :** nuitée : adultes 6 €, enfants : 3,50 €, branchement élec : 5 €, petit-déjeuner : 6 €, lave-linge : 6 €. **AUTRES PRESTATIONS :** ferme pédagogique, chambres d'hôte n°G2005.

OUVERTURE : du 16 avril au 30 octobre.

Gîtes de groupe

66. DOMAINE DE LARROQUE



Patrick NOUVEL

Domaine de Larroque - 81150 CESTAYROLS - Tél. 05 63 56 87 63
Port. 06 30 73 58 60 / 06 87 13 88 46
contact.domainedelarroque@gmail.com - www.domainedelarroque.fr

PRODUCTION : vins de Gaillac. **DESRIPTIF :** gîte situé dans un domaine viticole en AB, 14 couchages / 4 chambres. Chacune avec sanitaires privatifs dont une en RDC adaptée aux pers. à mobilité réduite. Bâtisse en pierre, rénovée dans le charme de l'authentique offrant confort de qualité. **TARIFS :** semaine de 928 € à 1949 €. Piscine. Salle de réunion / de réception (capacité 70 pers) avec point chaud et sanitaires. Découverte du Domaine en Agriculture Biologique et visite de sa cave. Dégustation des vins.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : location de salle et vente au caveau.

69. LE RELAIS DE LA VIEILLE MAISON



F5

Marie et Marc BEZIES-GROS

La Mélonié - 81190 STE GEMME - Tél. 05 63 36 76 70 - la.melonie@hotmail.com

www.terre-equestre.com/lamelonie - ferme.equestre.de.la.melonie

PRODUCTION : ferme de 30 hectares basée sur un élevage de chevaux et poneys. **DESRIPTIF** : 10 pers. Entièrement rénovée en juin 2007, en rdc des sanitaires, cuisine américaine/salle à manger ; à l'étage, 2 chambres (une chambre double, une chambre pour 4 personnes à lits superposés), et une pièce à vivre pouvant se transformer en dortoir de cinq couchages (deux lits superposés, un lit simple en mezzanine). A proximité immédiate (yourte six places) avec sanitaires dédiés dans un petit local. A disposition, une salle de club de 40 m², équipée d'un poêle à bois, pour vos réunions ou vos fêtes. Gestion libre, possibilité de petits déjeuners et repas, formule demi-pension ou pension complète. **TARIFS** : à partir de 123 € / nuit.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : ferme équestre, possibilité de séjours thématiques nature ou équestre.

72. AU FER À CHEVAL



F4

Alexandra et Sylvain CARREL

La Bourrelié - 81250 PAULINET - Tél. 05 63 48 83 01 - 06 83 86 11 40 - 06 42 68 95 04

Fax. 05 63 55 84 57 - contact@auferacheval.com - reservation@gites-tarn.com

www.auferacheval.com - www.vacances-tarn.com

PRODUCTION : chevaux et poneys, animaux de la ferme. **DESRIPTIF** : n°G5023, 2 épis 63 pers. Chambres éco-rénovés dans corps de ferme. Chambres de 4,6,8 ou 10 lits avec sdb et WC. Grande salle de restauration équipée en sono, wifi et lumières, accès à la cuisine de collectivité pour location en gestion libre. Grand parc ombragé, accès aux parcs animaliers, piscine extérieure couverte. **TARIFS** : à partir de 30 €/ personne pour un week-end.

OUVERTURE : toute l'année.

AUTRES PRESTATIONS : ferme pédagogique.

