

MÉDITERRANÉE



Pour vous rendre dans les fermes participantes, suivez les flèches à partir du village le plus proche. Les numéros correspondent aux fermes participantes.

Itinéraires Fermiers

les 24 et 25 avril 2011,
de 10 h à 19 h,

2 jours pour découvrir l'agriculture
des Pyrénées-Orientales.

Laissez-vous tenter par un week-end pascal original et partez à la découverte de l'agriculture du département grâce à des agriculteurs passionnés par leur métier. Ils vous réserveront un accueil chaleureux avec visites et dégustations gratuites.

A vous de composer votre itinéraire !

Le midi, certaines exploitations vous proposent des assiettes fermières ou des lieux de pique-nique. D'autres proposent également un hébergement. Suivez les flèches qui vous mèneront aux exploitations agricoles !

Et n'hésitez pas à contacter les fermes ouvertes ce week-end pour toute information complémentaire.

Itinéraires Fermiers est organisé par le réseau Bienvenue à la Ferme des Pyrénées-Orientales.



Bienvenue à la ferme est un réseau national d'agriculteurs pratiquant la vente directe de leurs produits et / ou des activités d'accueil à la ferme : loisirs, hébergements, restauration.

Renseignements :

Tél : 04 68 35 74 22 / 06 60 04 75 42

bienvenue-ferme@pyrenees-orientales.chambagri.fr
www.bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon



enmaluc

Pyrénées-Orientales



Vivez la campagne de plus près



Itinéraires Fermiers

Dimanche 24 &
lundi 25 avril 2011



Visites et dégustations
gratuites dans 28 fermes.
Composez votre itinéraire
en suivant les flèches!

Rens. : 04 68 35 74 22 / 06 60 04 75 42
www.bienvenue-a-la-ferme.com



28 exploitations agricoles vous ouvrent gratuitement leurs portes pour vous présenter leurs productions et savoir-faire.

1 Fromagerie Flor de Neu - René & Marie-France Castello

9 rue des Ibous - 66210 FONTRABIOUSE
04 68 30 90 26 - castellor@wanadoo.fr - <http://fromagerie.flordeneu.free.fr>
Élevage bovin et transformation fromagère. Venez visiter notre ferme et déguster nos fromages.
Lundi savourez un plat préparé par le maître chaudronnier de la confrérie des Copains d'abord (réservation au 06 26 31 61 97). **Assiettes fermières pour le déjeuner**

2 Fromagerie Le Calmadou - Françoise et Jean-Pierre Guidel-Bataille

6 Cami del Couillet - 66210 FORMIGUERES
04 68 30 97 02 - lecalmadou@wanadoo.fr - www.gite-fromage-formigueres.com
Élevage ovin viande et transformation fromagère. Visite de l'exploitation, de la bergerie et dégustation de nos fromages de brebis. Tonte des brebis le dimanche, grillades d'agneau, saucisses, merguez, fromages. **Assiettes fermières pour le déjeuner - Gîte sur place**

3 Gaec la Font de les Nines - Jean-Marc et Mélanie Chapeau, Barthélémy Riveil

8, rue de l'école - 66210 LES ANGLÉS
06 77 39 03 40 - jimmchapeau@gmail.com
Élevage bovin viande et lait, transformation laitière. Nous vous accueillons dans la plaine du Capcir aux Angles pour déguster tous nos produits fermiers. Venez savourer un goût de liberté !!
Assiettes fermières pour le déjeuner

4 Miellerie les Gouttes d'Or - Fabrice Haller

Lieu Dit Les Cortals - 66210 LA LLAGONNE
04 68 04 25 40 - commandes@rucherslesgouttesdor.fr - www.rucherslesgouttesdor.fr
Apiculture. Visite de la miellerie, nombreux miels Bio médaillés, confitures, pains d'épices Bio médaillés, nougats, caramels, pollen frais et secs bios, vinaigre de miel, crème de noisette. Jeu de dégustation.

5 EARL Mas Terregalls - Séverine Ester et Franck Pelissier

Cami de Védrynyans - 66800 ERR
04 68 30 57 62 / 06 31 67 58 12 - mas.terregalls@orange.fr
Palmipèdes gras et volailles fermières. Visite de l'élevage de canards gras et volailles fermières, et du laboratoire de transformation. Dimanche et lundi chasse aux oeufs à 16h.
Assiettes fermières pour le déjeuner

6 Gaec du Mas Blanc - Famille De Maury

Mas Blanc - 66760 BOURG MADAME
04 68 04 63 97 / 06 81 66 12 24 - fabienne.contact@neuf.fr
Élevage bovin lait, pommes de terre et navets de cerdagne. Visite de la ferme laitière et informations sur les pommes de terre et leur production. Dégustation des produits. **Gîtes sur place**

7 EARL des Garotxes - Alain Domenech et Laure Grias

Mas de la Guardia - 66360 SERDINYA
06 28 19 00 41 / 06 13 21 23 34 - gaec.des.garotxes@wanadoo.fr - www.masdelaguardia.com
Élevage d'ovins, bovins et autruches. Face au Canigou, un élevage diversifié de brebis, vaches et autruches. Venez nous rendre visite et rencontrer tous ces animaux et leurs petits.
Assiettes fermières pour le déjeuner

8 Au coeur de la ruche - Jean Adestro

Miellerie de Fillols, 19 carrer Antoine Journet - 66820 FILLOLS
06 14 05 77 00 - adestro.jean@wanadoo.fr
Apiculture. Rencontre avec l'apiculteur pour une visite au coeur de la ruche. Visite à la ruche et dégustation de miels, pollen et pain d'épices.

9 Les Vergers du Canigou - Adama Dajon

Lloncet 66500 LOS MASOS
04 68 05 25 85 / 06 25 44 00 15 - adamambon@live.fr
Arboriculture et maraîchage. Maraîchage et vergers, transformation des fruits en sorbets, jus et nectar de pêches. Fabrication des sorbets sur place, à consommer ou à emporter.
Gôter glaces et crêpes

10 La bêle chèvre - Marjolaine Monnet

Lieu dit campassos - 66320 ARBOUSSOLS
06 75 11 03 58 - marjolaine2000@hotmail.fr - www.la-bele-chevre.com
Élevage caprin fromager. Visite de l'exploitation et découverte de nos produits: fromages, savon au lait de chèvre et viande de chevreau. Balades à dos d'âne. **Assiettes fermières pour le déjeuner**

11 Ferme Sainte Eulalie - Florent Delseny

66320 ARBOUSSOLS
04 68 05 28 28 / 06 50 67 31 45 - flodelseny@ferme-eulalie.com - www.ferme-eulalie.com
Élevage de volailles et de canards gras. En plein pays d'art Roman avec une vue imprenable sur le Canigou, venez découvrir notre exploitation familiale de volailles et canards gras en plein air ainsi que nos techniques de productions. Concert de jazz ou bandas.
Assiettes fermières pour le déjeuner - Gîtes sur place

12 Domaine Carle Courty - Frédéric Carle

Route de Corneilla - 66170 MILLAS
04 68 57 21 79 - domaine.carlecourty@orange.fr - www.domaine.carlecourty.siteweb.com
Viticulture. Au pied de Força-Réal, venez découvrir la typicité de nos vins bio depuis 2002. Visite et dégustation de nos vins accompagnée de produits fermiers. **Accueil de camping-cars**

13 Au rucher de Flora - Stéphanie Baqué

Lieu dit Terre Forte - 66220 FENOUILLET
04 68 08 50 69 - aurucherdeflora@hotmail.fr
Apiculture. Le rucher de Flora vous invite à découvrir ses miels récoltés dans le département et à déguster son pain d'épice artisanal issu d'une recette datant du 19e siècle.

14 Domaine Pons Gralet - Hélène & Christian Pons-Gralet

2 boulevard Jean Jaurès - 66310 ESTAGEL
04 68 57 23 83 / 06 75 69 71 23 - dom.ponsgralet@wanadoo.fr - www.ponsgralet.com
Viticulture. Randonnée vigneronne dans nos vignes menées en culture biologique. Dégustation au caveau de nos vins bio. Découverte de 5 vignes et des oliviers. Balade guidée d'1h30 avec explication de la culture biologique, du terroir de la vallée de l'Agly et de l'histoire de la frontière.
Assiettes fermières pour le déjeuner, sur réservation - Chambre d'hôte

15 Galéa Le Moulin de l'Agly - Vincent Gallegos

5 rue des Oliviers - 66600 CASES-DE-PENE
06 74 23 63 15 - gallegos.vincent@laposte.net
Oléiculture. Culture de 10 ha d'oliviers en bio - Balade dans l'olivieraie, visite commentée du moulin, initiation à la dégustation de 5 huiles différentes ainsi que des produits dérivés. **Gîte sur place**

16 Romeu Olivier

Mas Parayre - 66300 THUIR
04 68 53 33 14 - olivier.romeu@hotmail.fr - <http://olivier.romeu.voila.fr>
Viticulture, maraîchage et oléiculture. Visite de la cave et du matériel de vinification. Dégustation des produits du terroir, confitures, huiles, vinaigre artisanal. Jeu sur le nez du vin.

17 L'Escargot Thuirinois - Christophe Ripolles

Chemin de Pézilla - 66300 THUIR
04 68 53 16 20
Élevage d'escargots. Découverte de l'héliciculture. **Assiettes fermières pour le déjeuner**

18 Fromagerie La Pastoure - Denajar Carole

Ancien chemin de Pézilla - 66300 THUIR
06 12 77 61 19
Élevage ovin lait et transformation fromagère. Atelier porcin.
Visite d'un élevage de brebis laitières. Dégustation de fromage de brebis et de charcuterie de porc et de brebis. **Sandwichs fermiers (fromage ou charcuterie)**

19 La Pommeraie - Sylvette Serre

Route du Soler - 66300 PONTEILLA
04 68 53 11 81 - sylserre@wanadoo.fr
Arboriculture. Visite des vergers, à dos de poney pour les petits enfants, visite de l'atelier de calibrage des fruits et de l'atelier jus de pommes, puis dégustation. Balades en poney pour les enfants.

20 Domaine Rossignol - Fabienne et Pascal Rossignol

Route de Villemolaque - 66300 PASSA
04 68 38 83 17 - domaine.rossignol@free.fr - <http://domaine.rossignol.free.fr>
Viticulture. Visite du chai souterrain à la Romaine. Dégustez nos vins issus de raisins biologiques. Découverte et visite de notre musée - théâtre « l'Odyssée du Vigneron » animé par des automates vigneronnes. **Sacs pique-nique avec des produits fermiers des Aspres**

21 Domaine Montana - Patrick Saurel

Route de St Jean Lasseille - 66300 BANYULS DES ASPRES
04 68 37 54 84 - chateaumontana@wanadoo.fr - www.chateau-montana.com
Viticulture. Venez visiter un domaine en mouvement : vignoble restructuré, chais innovant, nouveaux produits... Profitez-en pour faire un détour par la musée dédié aux objets utilisés par les vigneronnes au siècle dernier. Visite du musée du vin, de la vigne et des traditions (200 m²).
Assiettes fermières pour le déjeuner (sur réservation)

22 Domaine Els Barbats - Paul Milhe Poutingon

66300 TRESERRE
04 68 83 28 51 - domaine-barbats@orange.fr
Viticulture, amandes. Domaine viticole et vente d'amandes (poudre, crème, amandons) en agriculture biologique. Découverte d'une ferme photovoltaïque.

23 Le Canard bien élevé du Mas Cané - Famille Vassail-Planes

Mas Cané - 66400 OMS
04 68 39 49 76 - mas-cane@wanadoo.fr
Élevage de volailles et de canards gras. Dégustation de foies gras - visites de l'élevage et de la conserverie - une découverte agréable de la vie des paysans et de leur travail. Balade accompagnée dans la suberaie de chênes lièges le dimanche à 11h. Rando du Mas Cané en liberté (~2h30).
Assiettes fermières pour le déjeuner

24 Fromagerie Can Nadal - Yves Coste

Mas Can Nadal - 66150 MONTFERRER
04 68 87 88 12
Élevage ovin et transformation fromagère. Venez visiter notre ferme au coeur du Vallespir. Nous vous parlerons de notre métier et après la visite, vous pourrez déguster nos fromages et vous régaler avec nos grillades d'agneau. **Assiettes fermières pour le déjeuner**

25 Mohair du Vallespir - Marianne Voiry

Le Pas du Loup, Route de St Laurent de cerdans - 66150 ARLES SUR TECH
04 68 83 96 00 - voiry.marianne@orange.fr
Laine mohair. Les chèvres angora et leurs petits vous accueilleront aux portes ouvertes de l'atelier, avec votre pique-nique. Cardage, filage, tissage. **Aire de pique nique auprès des chèvres**

26 Domaine Laffon - Laffon Emmanuelle

Chemin d'Ortaffa - 66690 PALAU DEL VIDRE
04 68 22 71 14 - emmanuellelaffon@wanadoo.fr
Oléiculture. Visite de nos oliveraies, dégustation de nos huiles nouvelles, olives luques et olivades. **Tartines et boissons fermières à toute heure**

27 Domaine Oléicole du Mas Boutet - Isabelle Girodeau

Mas Boutet, RD114 route de la corniche de Collioure. Entrée par l'Hotel des mouettes
66700 ARGELES SUR MER
06 14 90 52 51 - masboutet@aol.com - www.masboutet.com
Oléiculture. Visite-dégustation de nos huiles d'olive. Visite du domaine dimanche et lundi à 10h et à 15h suivie d'une dégustation de nos produits. **Chambres d'hôte**

28 Les Oliveraies de la Baillauray - Olivier Borrat

Mas Reig - 66650 BANYULS SUR MER
06 07 34 27 80 - loliviercatalan@yahoo.fr
www.loliviercatalan.fr
Oléiculture. Découverte de notre oliveraie et de nos produits. Randonnée à travers le village et l'ancien pays, animée par un guide conteur de mots. Visite d'une oliveraie et apéritif à base de nos produits. Départ samedi et dimanche matin de l'office de tourisme de Banyuls (13€/adulte 11€/enfant
Réservation : 06 07 34 27 80).

