

LES RESTAURANTS →

LES PRODUITS →

## Nos visites – fermes

FERMES

ENTREPRISES ARTISANALES

BONS PLANS

Volailles, agneaux, vaches, porcs... mais aussi du miel, des légumes et des fruits, ... Rendez-vous à la ferme pour vous mettre en appétit!

Covid-19: Les informations indiquées ci-dessous sont sous réserve des autorisations gouvernementales et du respect des préconisations.

Télécharger la page en PDF



### Barre

#### ESCARGOTS DE BARRE

Elevage et transformation d'escargots petits gris et gros gris. Arrivés sur l'exploitation à quelques jours, les escargots sont élevés à l'abri d'une grande serre.

L'élevage, le séchage et la transformation sont réalisés au coeur du hameau. Vous découvrirez nos produits à la ferme ainsi que sur les marchés gourmands.

Visite commentée: De juin à septembre, de 14h à 18h. Le reste de l'année, sur rendez-vous.

Gratuit.

Rue de l'église  
Tél. : 06.08.16.54.13  
<https://www.lesescargotsbarre.com>

### Berlats

#### GAEC DE CALMELS – LA JASSE

C'est la fin de la journée: il faut rentrer les chèvres, se retrousser les manches et s'essayer à la traite; le lait, c'est la base de nos fromages dont vous découvrirez les étapes de fabrication derrière les fenêtres de notre fromagerie jusqu'à la dernière étape: la dégustation.

Visite commentée: De juin à septembre, tous les jours (sauf le lundi) à 17h. Réservation obligatoire.

Gratuit.

La Jasse  
Tél. : 06.85.86.90.86  
[gaecdelajasse@orange.fr](mailto:gaecdelajasse@orange.fr)



### Cambon-et-Salvergues

#### GAEC DU MAS DE BELBONNE

Producteur depuis 4 générations en lait de brebis et depuis 20 ans en canards gras, Marie-Aude et Jérôme vous montreront leurs savoir-faire tant au niveau de la production que du respect animal et environnemental aux travers de leurs méthodes d'élevage. Possibilité de stage culinaire en canard gras.

Visite commentée: De juin à août, le jeudi à 10h (réservation obligatoire). Le reste du temps, sur rendez-vous.

Gratuit.

Mas de Belbonne  
Tél. : 06.88.96.96.27  
[www.masdebelbonne.com](http://www.masdebelbonne.com)



### Castanet-le-Haut

#### LA FERME DU DEVÈS

Découvrez la vie au poulailler, caressez les cochons, les ânes, le cheval de trait, la chèvre et les moutons. A la ferme, on peut aussi manger, se rafraîchir avec une boisson artisanale ou pique-niquer à l'ombre des grands hêtres. Un vrai moment



de partage!

**Visite commentée + goûter: De juillet à septembre et pendant les vacances scolaires, le mardi à 15h. Réservation obligatoire.**

Adultes : 13€ - Enfants <12 ans : 10€.  
Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans.

Le Devès de Ginestet  
Tél. : 06.82.69.24.21  
[lafermedevès@gmail.com](mailto:lafermedevès@gmail.com)



### La Salvetat-sur-Agout

#### LE BERGER DES ABEILLES

Visite pédagogique autour d'une ruche vitrée sur la vie des abeilles et sur notre façon de travailler pour obtenir un miel de qualité et vivant, riche en saveur, accompagnée d'une notion d'apithérapie. Dégustation de miel non chauffé aux saveurs subtiles, de nougat, pain d'épice et gâteaux pauvres en gluten.

**Visite commentée: En juillet et août, tous les jours (sauf le dimanche) de 10h30 à 12h et de 15h à 18h30. Réservation obligatoire.**

Adultes: 2€

Bel Air  
Tél. : 04.67.97.68.94  
[lebergerdesabeilles@outlook.com](mailto:lebergerdesabeilles@outlook.com)



### Murat-sur-Vèbre

#### LES CHEVRIERS DE LA TOME RONDE

Elevage d'une cinquantaine de chèvres de race alpine cornue, à 1000 mètres d'altitude, où tout est transformé sur place. La visite débute par la découverte des lieux et du troupeau, et se termine par une dégustation de fromages.

**Visite commentée: Uniquement pendant les vacances scolaires, le mercredi 16h à 17h. Réservation obligatoire.**

Adultes: 4€ - Enfants: 2€

Le Pradel  
Tél. : 07.62.52.30.01  
[neissa.h@hotmail.fr](mailto:neissa.h@hotmail.fr)



### Senaux

#### LA FERME DES GOUTINES

Elevage de bovins de race Limousine au plus proche de la nature! Marie-Hélène et Guy fabriquent eux-mêmes l'alimentation donnée à leurs vaches. Pour le déparasitage, apport de minéraux, prévention contre la maladie, ils utilisent des produits de l'homéopathie, grâce à des plantes par l'eau de boisson. Pour les champs, des bactéries dans le fumier et sur les parcelles améliorent l'appétence de l'herbe.

**Visite commentée: Toute l'année, sur rendez-vous.**

Gratuit.

Les Goutines  
Tél. : 06.30.31.12.55  
[www.lafermedesgoutines.fr](http://www.lafermedesgoutines.fr)

PAGE SUIVANTE - LES ENTREPRISES →



## HÉBERGEMENT, RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement : 05 32 11 09 45



SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK



LE KIOSQUE  
TÉLÉCHARGER NOS  
BROCHURES



ÉCRIVEZ-NOUS



[ACCUEIL](#) [A VOIR, À FAIRE](#) [DORMIR](#) [DÉGUSTER](#) [S'INFORMER](#) [NEWSLETTER](#) [THÉMATIQUES](#) [TOURISME & H.](#) [FAQ](#)



© COPYRIGHT MONTS & LACS EN HAUT LANGUEDOC 2018 - MENTIONS LÉGALES - CRÉDITS - PLAN DU SITE