

Fermes et entreprises artisanales

Les fermes à visiter

Barre



Les escargots de Barre

Rue de l'église. Tél. : 06 08 16 54 13. www.lesescargotsbarre.com

Élevage 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 cœur 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 réservation.

€ Gratuit.



Berlats



GAEC de Calmels - la Jasse

La Jasse. Tél. : 06 85 86 90 86. gaecdelajasse@orange.fr

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 (à partir de 3 ans) : De juin à septembre, tous les jours (sauf le lundi) à 17h. Réservation obligatoire.

€ Gratuit.



Cambon-et-Salvergues



GAEC du Mas de Belbonne

Mas de Belbonne. Tél. : 06 88 96 96 27. www.masdebelbonne.com

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 (à partir de 2 ans) : De juin à août, le jeudi à 10h (réservation obligatoire). Le reste du temps, sur rendez-vous.

€ Gratuit.



Castanet-le-Haut



La ferme du Devès

Le Devès par Ginestet. Tél. : 06 82 69 24 21. lafermedudeves@gmail.com



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 (à partir de 2 ans) : De juillet à septembre et pendant les vacances scolaires, le mardi à 15h. Réservation obligatoire.

🕒 Adulte : 13€, enfant < 12 ans : 10€. Gratuit pour les moins de 3 ans.

Fraïsse-sur-Agout



Lou Récantou de las Abelhas

Campsales. Tél. : 04 67 44 24 11 ou 06 26 53 81 64. claudette.castanier@orange.fr

Plantes mellifères, médicinales, endémiques, protégées offrent leurs nectars et pollens aux insectes pollinisateurs et sauvages. Vous les observerez, apprendrez à les différencier et préparerez votre macérât huileux bercés par le bourdonnement des abeilles.

Visite commentée : En juillet et août, le jeudi de 15h à 18h. Réservation obligatoire.

🕒 Adulte : 30€, enfant de 6 à 15 ans : 15€. Gratuit pour les moins de 6 ans. **PP** : 15€ et 5€ pour les enfants de 6 à 15 ans.

La Salvetat-sur-Agout



Le Berger des Abeilles

Bel Air. Tél. : 04 67 97 68 94. lebergerdesabeilles@outlook.com

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 de notion d'apithérapie. Dégustation de miel non chauffé aux saveurs subtiles, de nougat, pain d'épice et gâteaux pauvres en gluten.

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

🕒 Adulte : 3€.

Murat-sur-Vèbre



Les chevriers de la tome ronde

Le Pradel. Tél. : 07 62 52 30 01. neissa.h@hotmail.fr

Elevage d'une soixantaine de chèvres de race alpine, 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 de 16h à 17h. Réservation obligatoire.

🕒 Adulte : 4€, enfant : 2€.

Murat-sur-Vèbre



GAEC du Champ de la Fontaine

Plos. Tél. : 06 33 90 44 67 ou 06 83 99 72 72.

Petite exploitation familiale à échelle humaine diversifiée dans le maraîchage de légumes d'hiver (de début septembre à fin mars) et de produits laitiers de brebis (de mi-janvier à début août) dans un petit hameau nommé Plos, à 3 km de Murat-sur-Vèbre.

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

€ 5 € et gratuit pour les enfants de moins de 6 ans.



Senaux



La ferme des Goutines

Les Goutines. Tél. : 06 30 31 12 55. www.lafermedesgoutines.fr

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.



Lacaune-les-Bains



Salaisons Oberti

Granisse. Tél. : 05 63 50 82 04 ou 06 47 02 69 42. www.oberti.fr

Découvrez la fabrication du jambon de Lacaune, au travers d'infrastructures modernes et inédites : séchoir à jambons, musée, démonstration de tranchage de jambon à l'os par le maître salaisonier. En fin de visite : dégustation gratuite et vente directe.

Visite libre : De mi-février à décembre et pendant les vacances scolaires, du lundi au samedi de 9h30 à 11h et de 14h30 à 17h. De juillet au 29 août, du lundi au samedi de 9h30 à 11h30 et de 14h à 18h, ainsi que le dimanche de 9h30 à 11h30. Visites également les jours fériés.

€ Adulte : 4€, enfant < 10 ans : gratuit. PP : 3€

Visite commentée : De juillet au 28 août, du lundi au samedi à 10h30 et 15h. Réservation et port du masque obligatoires.

€ Adulte : 6€, enfant < 10 ans : gratuit. PP : 5€



Murat-sur-Vèbre



Charcuterie artisanale Millas

Moulin-Mage. Tél. : 05 63 37 14 72. www.charcuterie-millas.fr

Dans un univers privilégié, à plus de 850 mètres d'altitude, vous découvrirez l'histoire de la charcuterie Millas et entrerez dans les coulisses de nos séchoirs d'affinage. Vous terminerez par une dégustation de nos produits dans notre bar à charcuteries. Egalement sur place : des déguisements pour les plus petits et plus grands, ainsi qu'une aire de pique-nique avec barbecue, terrain de jeu pour les enfants et terrain de pétanque.

Visite commentée : Toute l'année, sur réservation.

€ Adulte : 5€. PP : 4€



Micro brasserie du Castel

Le Bourg. Tél. : 05 63 37 06 12 ou 06 89 63 22 58



Découverte d'une fabrication de bière artisanale à deux pas de l'église et des tours du château de Nages. Baptisée Saint-Victor, nom du saint patron du village, elle se décline en blonde, ambrée, blanche et même aux orties. Dégustation et vente sur place.

Visite commentée : En juillet et août, le samedi de 10h à 17h.

🆓 Gratuit.

Les producteurs

Où trouver et déguster nos produits?

Partez à la rencontre de nos producteurs fermiers à l'aide du Guide des Producteurs Fermiers des Monts de Lacaune et de la Montagne du Haut-Languedoc.

Dépliant disponible dans vos bureaux d'information touristique

**GUIDE DES
PRODUCTEURS FERMERS**
des Monts de Lacaune et
de la Montagne du Haut Languedoc

en vente directe

MONTS DE LACAUNE
MONTAGNE
HAUT LANGUEDOC

Légende



Accessible en fauteuil roulant



Animaux acceptés

« PP » : Tarif réduit sur présentation d'un
Passport Patrimoine tamponné



Activités adaptées aux enfants. Plus d'informations dans
le guide « Aventures de Pitchouns en Hautes Terres d'oc »



Label national Famille Plus. Plus d'informations
dans le guide « Famille Plus »