



BIENVENUE  
à la ferme

MANGEZ  
VIVEZ  
*fermier*



PYRÉNÉES-ORIENTALES  
OCCITANIE



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PYRÉNÉES-ORIENTALES

VENTE DE PRODUITS FERMISERS  
& ACCUEIL À LA FERME

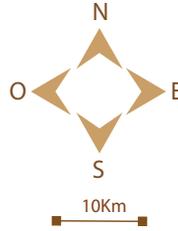
ÉDITION 2019-2020

# Venez



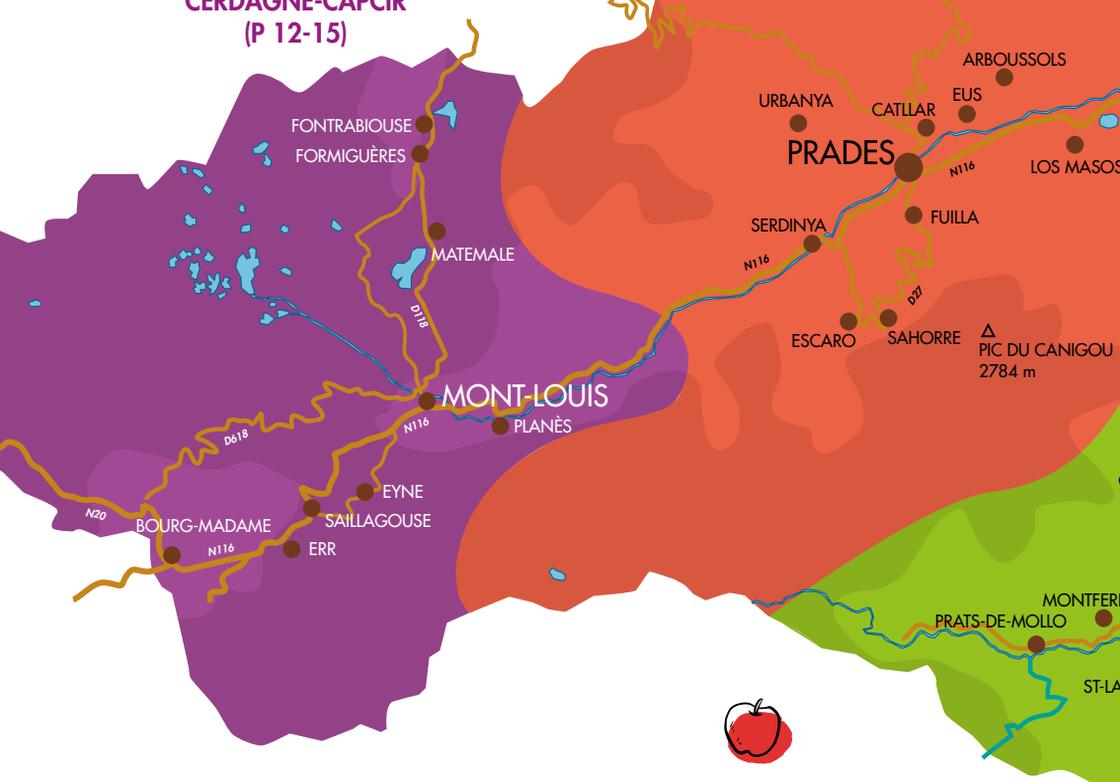
# NOUS VOIR

# PYRÉNÉES-



**VALLÉE DE LA TÊT-  
CONFLENT**  
(P 17-20)

**CERDAGNE-CAPCIR**  
(P 12-15)



# -ORIENTALES





**MANGEZ**  
**VIVEZ**  
*fermier*



# Bienvenue

## À LA FERME EN PYRÉNÉES-ORIENTALES

Je suis fière de vous présenter ces femmes et ces hommes chez qui vous découvrirez de magnifiques produits, mais qui font aussi de leur métier une passion. Derrière chacun de nos produits, il y a un agriculteur engagé, passionné toujours prêt à ouvrir ses portes et à partager son savoir-faire. Ces agriculteurs ont à cœur de vous faire redécouvrir le goût et le plaisir des bons produits fermiers. Venez goûter, venez rencontrer, venez comprendre l'Agriculture et ses Trésors !

**Fabienne Bonet**, Présidente de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Les produits des agriculteurs catalans sont à l'image de leurs territoires : variés, savoureux et généreux ! Vous voulez découvrir comment nous élevons, cultivons, fabriquons, transformons ou élaborons nos produits ? Venez nous retrouver chez nous ou retrouvez-nous sur les marchés, passez une nuit ou profitez d'une journée de découverte dans nos fermes. L'accueil et l'échange sont les maîtres-mots des paysans passionnés que nous sommes. Alors, pour nous identifier facilement, repérez notre petite fleur, symbole de notre marque nationale. Ce logo est la garantie d'une agriculture locale et engagée.

**Corinne Parassols**, Présidente du réseau Bienvenue à la Ferme des Pyrénées-Orientales  
Élue à la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

Le Département des Pyrénées-Orientales accompagne l'ensemble des filières agricoles depuis de nombreuses années à travers sa politique départementale agri-environnementale. Les objectifs de cette politique volontariste sont multiples. Il s'agit, via l'accompagnement du développement de l'activité agricole, d'accroître l'équilibre entre les territoires, de maintenir les paysages ouverts et attractifs et de favoriser l'agritourisme. Les agriculteurs, œuvrant sur l'ensemble du territoire, participent à son attractivité touristique, sa richesse en produits de qualité et sa notoriété.

Toutes les actions entreprises pour le développement d'une économie circulaire et solidaire de productions agricoles de qualité, permettent l'existence d'une agriculture locale performante. Il s'agit d'offrir aux consommateurs des produits sains et de qualité.

En participant à la création de cette brochure départementale « Bienvenue à la ferme », le Département souhaite valoriser tout le savoir-faire des producteurs. Il souhaite aussi permettre la découverte des fermes du territoire et rendre accessibles les produits locaux et de qualité.

Visiter les fermes et acheter des produits locaux, c'est participer au développement de ce territoire aux multiples richesses.

**Hermeline Malherbe**, Présidente du Département des Pyrénées-Orientales

# MANGEZ *fermier*



## PRODUITS DE LA FERME

Les agriculteurs vous proposent la production de leur exploitation : vente directe de produits frais et fermiers. En direct du producteur au consommateur ! Dans certains points de vente, les produits d'autres agriculteurs ou artisans locaux peuvent être également proposés.



## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

Les marchés des Producteurs de Pays garantissent grâce à leur cahier des charges, une présence 100% producteurs fermiers et artisans locaux.

Retrouvez les dates en début de chaque rubrique territoriale (P. 12, 16, 21, 26, 30 et 38).



# VIVEZ *fermier*

## GASTRONOMIE



### Apéritif fermier chez le vigneron

Après une visite de son domaine, le vigneron vous invitera à venir déguster ses vins accompagnés des produits de son terroir. (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération).

## HÉBERGEMENTS

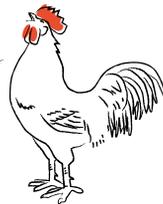
### Accueil de camping-car

Profitez de votre liberté de déplacement pour utiliser les aires de stationnement, les aires de service et d'accueil de campings-car aménagées sur des exploitations agricoles.

### Camping à la ferme

Pour vos vacances à la ferme ou lors d'un week-end découverte, venez apprécier le calme et la tranquillité d'un séjour à la campagne. Un espace de liberté et les joies de la vie au grand air vous attendent.

**PROFITEZ**  
*des plaisirs simples  
de la vie à la ferme :*  
**SÉJOURS, LOISIRS ET  
RESTAURATION**



### Gîte à la ferme

Vous recherchez une location pour vos vacances à la campagne ou à la ferme en famille ? Pour un week-end ou un séjour d'une semaine, le gîte rural est fait pour vous.

### Chambre d'hôtes

Pour un week-end de charme, appréciez la convivialité de l'accueil, le calme et le bien-être d'une chambre d'hôtes à la campagne. Le petit-déjeuner est inclus.

## LOISIRS

### Ferme pédagogique

Les métiers de la ferme expliqués aux enfants (la fabrication de fromage, l'élevage équin, la culture des fruits...) et de nombreuses activités éducatives sont proposées à vos enfants dans le cadre de leur scolarité (classes vertes, de découverte...) ou de leurs loisirs accompagnés.



Agriculture Biologique



Produit du Parc Naturel Régional

# POUR BIEN RETROUVER LES ADHÉRENTS

## *Bienvenue à la ferme*

CERDAGNE  
CAPCIR

VALLÉE DE LA TET  
CONFLENT

VALLÉE DE L'AGLY  
FENOUILLEDES

CŒUR  
DU ROUSSILLON

ASPRES-ALBÈRES  
CÔTE VERMEILLE

VALLÉE DU TECH  
VALLESPIR

## Index thématique

### CANARDS GRAS

- ▶ Earl Mas Terregalls ..... p.13
- ▶ La Grange d'Eyne ..... p.13

### CONFITURES, SIROPS, COMPOTES

- ▶ Château de Toren ..... p.20
- ▶ L'Abricotine ..... p.23
- ▶ Les Jardins du Pilo ..... p.23
- ▶ Ô Jardin ..... p.23
- ▶ Earl Conill ..... p.25
- ▶ Saveurs des Pampas ..... p.28
- ▶ Améthyste Fruits ..... p.32
- ▶ Mas de Sabine ..... p.32
- ▶ La Ferme Musicale ..... p.33
- ▶ Les Oliviers  
de la Canterrane ..... p.36

### FROMAGES

- ▶ Fromagerie Cal Gilet ..... p.13
- ▶ Ferme Pérarnaud ..... p.14
- ▶ Earl le Calmadou ..... p.14
- ▶ Fromagerie Cal Rous ..... p.15
- ▶ Gaec le Dourmidou ..... p.15
- ▶ Le Pré Cerdan ..... p.15
- ▶ Fromagerie du Mas Guiter... p.19
- ▶ Les Chevriers  
de Saint-Arnac ..... p.24
- ▶ Maria Van der Steen ..... p.31
- ▶ Gaec la Gazette ..... p.39
- ▶ Fromagerie Can Nadal ..... p.39
- ▶ Gaec les Chevriers Catalans p.40
- ▶ La Masou ..... p.41
- ▶ Fromagerie  
du Moli d'en Dagues ..... p.41

### FRUITS ET LEGUMES

- ▶ Gaec du Mas Blanc ..... p.13
- ▶ Ferme Pérarnaud ..... p.14
- ▶ Gaec le Dourmidou ..... p.15
- ▶ Les Vergers des Cabanes ... p.18
- ▶ Château de Toren ..... p.20
- ▶ François et Patrick Soler... p.20

- ▶ L'Abricotine ..... p.23
- ▶ Domaine Chloda ..... p.23
- ▶ Les Jardins du Pilo ..... p.23
- ▶ Ô Jardin ..... p.23
- ▶ Marc Bourrat ..... p.24
- ▶ Earl Conill ..... p.25
- ▶ La Pedre Rodone ..... p.25
- ▶ Domaine  
des Hospices de Canet ..... p.27
- ▶ Les paniers du Maraîcher... p.27
- ▶ Saveurs des Pampas ..... p.28
- ▶ Chez Bernard & Mado ..... p.28
- ▶ Aux saveurs Paysannes ..... p.28
- ▶ Le Potager de Geneviève... p.28
- ▶ Jérémy Durand ..... p.29
- ▶ Earl les Fauvettes ..... p.29
- ▶ Coccinelle ..... p.31
- ▶ Domaine Saint Thomas ..... p.31
- ▶ Améthyste Fruits ..... p.32
- ▶ Mas de Sabine ..... p.32
- ▶ Fabienne et Eddy ..... p.33
- ▶ La Ferme Musicale ..... p.33
- ▶ L'élevage du Cap Blanc ..... p.35
- ▶ Earl Cribellet ..... p.35
- ▶ Francine Guisset ..... p.40

### HUILES ESSENTIELLES

- ▶ Mas de Sabine ..... p.32

### JUS DE FRUITS

- ▶ Earl des Pyrénées ..... p.18
- ▶ Les Vergers des Cabanes ... p.18
- ▶ Château de Toren ..... p.20
- ▶ François et Patrick Soler ... p.20
- ▶ L'Abricotine ..... p.23
- ▶ Ô Jardin ..... p.23
- ▶ Earl Conill ..... p.25
- ▶ Aux saveurs Paysannes ..... p.28
- ▶ Domaine Pagnon ..... p.29
- ▶ Earl les Fauvettes ..... p.29
- ▶ Coccinelle ..... p.31
- ▶ Améthyste Fruits ..... p.32
- ▶ La Ferme Musicale ..... p.33
- ▶ L'élevage du Cap Blanc ..... p.35

- ▶ Domaine des Demoiselles p.36
- ▶ Francine Guisset ..... p.40

### LAIT

- ▶ Fromagerie Cal Gilet ..... p.13
- ▶ Ferme Pérarnaud ..... p.14
- ▶ Fromagerie du Mas Guiter p.19
- ▶ Fromagerie  
du Moli d'en Dagues ..... p.41

### LAPIN

- ▶ Ferme la Fagède ..... p.41

### MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

- ▶ La miellerie du Cambre ..... p.14
- ▶ Le Pré Cerdan ..... p.15
- ▶ Au Rucher de Flora ..... p.24
- ▶ Saveurs de Miel ..... p.27
- ▶ Gaëtan Le Ber ..... p.39
- ▶ La Ruche  
du Haut Vallespir ..... p.40

### OEUFS

- ▶ La ferme du Jeantine ..... p.18
- ▶ La Pedre Rodone ..... p.25
- ▶ Aux saveurs Paysannes ..... p.28
- ▶ La Poule Joyeuse ..... p.29
- ▶ L'élevage du Cap Blanc ..... p.35
- ▶ La Ferme Saint-Roch ..... p.37
- ▶ Ferme la Fagède ..... p.41

### OLIVES ET PRODUITS À BASE D'OLIVES

- ▶ Earl des Pyrénées ..... p.18
- ▶ Le Moulin de Minerve ..... p.19
- ▶ Domaine Chloda ..... p.23
- ▶ Domaine Pagnon ..... p.29
- ▶ Domaine Saint Thomas ..... p.31
- ▶ Domaine Mas Boutet ..... p.31
- ▶ Améthyste Fruits ..... p.32
- ▶ Mas de Sabine ..... p.32
- ▶ Domaine Laffon ..... p.33
- ▶ L'élevage du Cap Blanc ..... p.35

# Apprenez à déguster et à cuisiner les produits du terroir catalan

grâce à nos stages de dégustation des vins  
et à nos ateliers cuisine et santé...



Pour tout renseignement vous pouvez nous joindre : Centre de Formation au 04 68 35 87 81

- ▶ Les Oliviers  
de la Canterrane ..... p.36

## SAVONS - COSMÉTIQUES

- ▶ Le Moulin de Minerve ..... p.19
- ▶ Domaine Chloda ..... p.23
- ▶ Mas de Sabine ..... p.32
- ▶ Domaine Laffon ..... p.33

## TEXTILE

- ▶ Mohair du Vallespir ..... p.39

## VIANDE D'AUTRUCHE

- ▶ Earl des Garotxes ..... p.20

## VIANDE BOVINE

- ▶ La Grange d'Eyne ..... p.13
- ▶ Fromagerie Cal Gilet ..... p.13
- ▶ Ferme Pérarnaud ..... p.14
- ▶ Earl des Garotxes ..... p.20
- ▶ La Ferme d'Arsa ..... p.25

## VIANDE CAPRINE

- ▶ Le Pré Cerdan ..... p.15
- ▶ Les Chevriers  
de Saint-Arnac ..... p.24

## VIANDE OVINE

- ▶ Earl le Calmadou ..... p.14
- ▶ Fromagerie Cal Rous ..... p.15
- ▶ Château de Toren ..... p.20
- ▶ L'Asinerie de Rabouillet ..... p.24
- ▶ Fromagerie Can Nadal ..... p.39

## VIANDE PORCINE

- ▶ La Grange d'Eyne ..... p.13
- ▶ Can Mathilde ..... p.19
- ▶ Les Chevriers  
de Saint-Arnac ..... p.24

- ▶ Le Roux Bio ..... p.32
- ▶ Xadi Plein Air ..... p.35
- ▶ Fromagerie Can Nadal ..... p.39

## VINS

- ▶ Domaine  
des Hospices de Canet ..... p.27
- ▶ Aux saveurs Paysannes ..... p.28
- ▶ Domaine Pagnon ..... p.29
- ▶ Coccinelle ..... p.31
- ▶ Domaine Saint Thomas ..... p.31
- ▶ Domaine du Mas Becha ..... p.32
- ▶ Château de Villeclare ..... p.35
- ▶ Domaine des Demoiselles... p.36

## VINAIGRE

- ▶ Le Moulin de Minerve ..... p.19
- ▶ Domaine Chloda ..... p.23
- ▶ Au Rucher de Flora ..... p.24
- ▶ Saveurs de Miel ..... p.27
- ▶ Domaine Pagnon ..... p.29

## VOLAILLES

- ▶ Earl Mas Terregalls ..... p.13
- ▶ La Grange d'Eyne ..... p.13
- ▶ La ferme du Jeantine ..... p.18
- ▶ La Ferme d'Arsa ..... p.25
- ▶ Aux saveurs Paysannes ..... p.28
- ▶ L'élevage du Cap Blanc ..... p.35
- ▶ Ferme la Fagède ..... p.41

## ACCUEIL DE CAMPING-CAR

- ▶ Les Oliviers  
de la Canterrane ..... p.36

## APÉRITIF FERMIER CHEZ LE VIGNERON

- ▶ Château de Villeclare ..... p.35
- ▶ Domaine des Demoiselles p.36

## CAMPING À LA FERME

- ▶ Mas de Saragosse ..... p.19
- ▶ Coccinelle ..... p.31

## CHAMBRES D'HÔTES À LA FERME

- ▶ Domaine Mas Boutet ..... p.31

## FERME PÉDAGOGIQUE

- ▶ La Ferme Musicale ..... p.33
- ▶ La Ferme aux Ânes ..... p.36
- ▶ La Ferme Saint-Roch ..... p.37

## GÎTE À LA FERME

- ▶ Gaec du Mas Blanc ..... p.13
- ▶ Earl le Calmadou ..... p.14
- ▶ Gaec le Dourmidou ..... p.15
- ▶ Mas de Saragosse ..... p.19
- ▶ Gîte du Maraîcher ..... p.27
- ▶ La Costa de Dalt ..... p.40
- ▶ Fromagerie  
Moli d'en Dagues ..... p.41

## AUTO-CUEILLETTE

- ▶ Domaine Saint Thomas ..... p.31
- ▶ La Ferme Musicale ..... p.33



## Fédération du Tourisme de Terroir en Pyrénées-Orientales

TOURISME de Terroir  
PYRÉNÉES-ORIENTALES



Tourisme de Terroir® c'est LE réseau des bonnes adresses pour les amateurs de vins, de produits fermiers & gourmands ou encore d'espaces naturels ; gastronomes avertis ou en herbe, sensibles à la culture et à l'histoire, épris de calme et d'authenticité. À travers son ambition de transmission et de plaisir d'accueillir, Vignobles & Découvertes - Destination Roussillon s'impose comme un gage de qualité complémentaire et met en lumière le métier de vigneron.

Tél. 04 68 51 21 22 • [www.roussillon.wine](http://www.roussillon.wine)



Le label de qualité pour vos locations de vacances!

## Gîtes de France des Pyrénées-Orientales

Nos gîtes, chambres d'hôtes et campings vous accueillent toute l'année pour partager leur authenticité en toute convivialité.

Réservez votre hébergement en ligne sur [www.gites-de-france-66.com](http://www.gites-de-france-66.com)



## CIVAMBIO 66

Le civambio 66 est une association de producteurs bio des Pyrénées-Orientales pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique locale.

L'Association est membre de BIO OCCITANIE, la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique.

Tél. 04 68 35 34 12 • [contact@bio66.com](mailto:contact@bio66.com) • [www.bio66.com](http://www.bio66.com)



## Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes

La Marque « Valeur Parc naturel régional » garantit des produits issus de pratiques respectueuses de l'environnement, sur des exploitations locales à taille humaine. La Marque est aussi attribuée à de l'accueil pour des restaurants, de l'hébergement et de l'accompagnement en montagne.

Tél. 04 68 04 97 60 • [www.parc-naturels-regionaux.fr/consommer-parc](http://www.parc-naturels-regionaux.fr/consommer-parc)

À BIENVENUE À LA FERME,  
ON TROUVE DES PRODUITS FERMIERES  
MAIS AUSSI DES ACTIVITÉS DE...

## *Gastronomie à la Ferme*

Venez découvrir le goût authentique des produits fermiers du terroir dans le cadre d'un domaine viticole ou d'une ferme. Vous serez étonné de la variété des spécialités gastronomiques des Pyrénées-Orientales!



### APÉRITIF FERMIER CHEZ LE VIGNERON

Au cœur d'un domaine viticole, l'apéritif fermier chez le vigneron c'est l'occasion d'apprendre les meilleures combinaisons mets et vins de notre département.



#### • AU CHÂTEAU DE VILLECLARE À PALAU-DEL-VIDRE :

Bienvenue dans ce domaine où arbres tricentenaires, vignes, vergers se mêlent à une architecture traditionnelle authentique, et où vous découvrirez les accords mets & vins en dégustant les vins du domaine accompagnés de produits fermiers. (détails : P. 35)

#### • AU DOMAINE DES DEMOISELLES À TRESSERRE :

À l'ombre des vieilles pierres de ce Mas catalan au cœur des Aspres, venez découvrir les apéritifs de ce domaine en agriculture biologique où les vins sont accompagnés de produits fermiers de saison. (détails : P. 36)



# Séjours à la Ferme



Un hébergement à la ferme, c'est l'assurance d'un cadre naturel et reposant. Plantez votre tente sur une aire de camping à la ferme, installez-vous pour une nuit ou pour une semaine dans une chambre d'hôtes ou bien passez vos vacances dans un gîte rural. Les aires de stationnement ou de services raviront les adeptes des vacances en camping-cars.



## CAMPING À LA FERME

### • MAS DE SARAGOSSE À MILLAS :

Vous pourrez y séjourner en tentes ou en roulotte dans les 6 emplacements nichés dans le bois de chênes, fresnes et lauriers, qui vous procureront ombre et fraîcheur. (détails : P. 19)

### • CAMPING COCCINELLE À BANYULS-DES-ASPRES :

Installez votre tente ou dormez dans une yourte entre vergers, vignes et chênes-lièges où sont produits fruits, légumes et vin en agriculture biologique. (détails : P. 31)

## CHAMBRES D'HÔTES

### • MAS BOUTET À ARGELÈS-SUR-MER :

Nichées au cœur du Domaine sur la corniche de Collioure, deux chaleureuses chambres d'hôtes indépendantes, restaurées dans une ancienne bergerie. Balades possibles dans les jardins, les oliviers et les crikues de la Méditerranée, situées en contrebas. (détails : P. 31)



## GÎTES À LA FERME

### • FERME DU MAS BLANC À BOURG-MADAME :

Avec ses 3 gîtes aménagés dans une ancienne ferme à Dorres, située sur un plateau ensoleillé à 1200m d'altitude, vous serez accueilli par la famille De Maury, agriculteurs cerdans, producteurs de lait, de pommes de terre de qualité et de navets de Cerdagne traditionnels. (détails : P. 13)

### • FERME LA CALMADOU À FORMIGUÈRES :

Dans le cadre exceptionnel et agréable des Pyrénées, venez découvrir un gîte à la ferme atypique et confortable. Savourez la viande d'agneau ainsi que les fromages et yaourts fermiers de brebis. (détails : P. 14)

### • FERME LE DOURMIDOU :

Au cœur du village de Matemale, la fromagerie Le Dourmidou vous propose ses trois gîtes et son spa extérieur. Vous pourrez assister à la traite des chèvres et déguster leurs délicieux fromages. (détails : P. 15)

### • MAS SARAGOSSE À MILLAS :

En Terre Romane et à l'ombre des platanes, découvrez les 3 gîtes aménagés indépendamment dans un ancien mas catalan au cœur de l'exploitation en agriculture biologique. (détails : P. 19)

## • GÎTE DU MARÂÎCHER À ELNE :

Entre mer et campagne sur une petite exploitation agricole, Nicolas et Christelle vous accueilleront dans leur gîte coquet avec spa privé. Profitez-en pour vous régaler avec les légumes fraîchement cueillis sur l'exploitation. (détails : P. 27)

## • GÎTES LA COSTA DE DALT À PRATS-DE-MOLLO :

En plein cœur du massif du Canigou, en Haut Vallespir, vous serez reçu dans l'un des 5 superbes gîtes ruraux de caractère, aménagés dans une ferme d'élevage (vaches et brebis) située dans un mas catalan du XVII<sup>ème</sup> siècle, entièrement rénové. (détails : P. 40)

## • FROMAGERIE MOLI D'EN DAGUES À ST-LAURENT-DE-CERDANS :

Deux beaux gîtes aménagés dans un vieux moulin, en bordure de rivière et de forêt vous attendent pour un séjour en pleine nature. Vous serez entouré des animaux de la ferme (brebis, vaches, cochons etc.) et pourrez déguster les savoureux fromages fermiers. (détails : P. 41)

## ACCUEIL DE CAMPING-CARS

### • LES OLIVIERS DE LA CANTERRANE :

Découvrez cette aire gratuite à la ferme avec ses plantations traditionnelles d'oliviers et dégustez les différentes huiles d'olives proposées par les producteurs passionnés par leur métier. (détails : P. 36)



# Loisirs à la Ferme

Que vous soyez en groupe, en famille ou entre amis, partez à la rencontre de nos agriculteurs et partagez des moments inoubliables.



## FERMES PÉDAGOGIQUES

### • LA FERME MUSICALE À PALAU-DEL-VIDRE :

Ursula et Vincent vous accueillent en groupes pour des ateliers thématiques. Visite du verger et du potager, découverte des fruits et légumes de saison, accent pédagogique sur la culture biologique et la préservation de l'environnement. Présentation d'instruments de musique fabriqués à base de courges et autres cucurbitacés, Calebasses et bambous. Animation musicale avec participation des enfants/adultes. (détails : P. 33)

### • LA FERME AUX ÂNES À TORDÈRES :

En plein cœur des Aspres, Alain vous accueille en famille, entre amis ou en groupe pour des ateliers autour de la connaissance de l'âne, des balades à dos d'ânes, découverte des animaux de la ferme et organisation d'anniversaires. (détails : P. 36)

### • LA FERME SAINT-ROCH À VILLEMOLAQUE :

Rendez-vous au Mas des Tuileries pour une découverte des animaux de la ferme avec plus de 300 animaux sur 3 hectares. En plus du parcours botanique, des jeux ludiques, aires de pique-nique ombragées, balade à poney et organisation d'anniversaires, vous pouvez profiter sur réservation de divers ateliers pédagogiques. (détails : P. 37)



# CERDAGNE CAPCIR

## *Marchés hebdomadaires annuels, le matin :*

- \* Font-Romeu Odeillo : mercredi
- \* Les Angles : mardi
- \* Formiguères : samedi

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### HEBDOMADAIRES :

**Eyne** : mardi, de mi juillet à fin août, de 9h 30 à 18h

**Formiguères** : samedi, de début mai à fin août, le matin

**Saillagouse** : dimanche, de mi-juin à mi-septembre, le matin

### ÉVÈNEMENTIELS :

**Eyne** : F'Estive • 15/06/19

**Palau-de-Cerdagne** : Fête du Pain • 13/08/19

**Matemale** : Fête de la Patate • 12 & 13/10/19

**Département** : Portes ouvertes Itinéraires fermiers • 1<sup>er</sup> week-end de juin



## ▶ BOURG-MADAME



### GAEC DU MAS BLANC

**Produits fermiers :** Pommes de terre (monalisa, béa, amandine, charlotte, pompadour...), navets de cerdagne traditionnels (disponibles de novembre à avril).

**Vente :** À la ferme : d'août à avril, du lundi au vendredi : 9 h - 12 h et 14 h - 18 h ; le samedi : 10 h - 12 h et 15 h 30 - 17 h 30.

**Gîtes à la ferme :** 3 gîtes dans une ancienne ferme rénovée, situés à Dorres (8 km de la ferme). 3 épis, 2 à 6 pers., de 235 à 495€/semaine.

Gîtes de France n° 66G106206, 66G106207, 66G106208.

**Contact :** Fabienne De Maury · Mas Blanc · 66760 Bourg-Madame · Tél. 04 68 04 63 97 - 06 81 66 12 24 · Fax 04 68 04 52 42 · [www.ferme-masblanc.com](http://www.ferme-masblanc.com) et [www.gitecalnofre.com](http://www.gitecalnofre.com)

## ▶ ERR



### EARL MAS TERREGALLS

**Produits fermiers :** Foie gras, produits frais et transformés à base de canard : confits, pâtés, plats cuisinés... Volailles fermières (poulets, pintades et canettes) de mi-mai à fin décembre.

**Vente :** À la ferme, lundi, vendredi et samedi 9 h - 13 h et 17 h - 19 h ; mardi, mercredi, jeudi 17 h - 19 h. Sur RDV pour autres horaires.

· Marchés : samedi à Formiguères et dimanche à Saillagouse. Foire et marchés de producteurs locaux.

**Contact :** Séverine Ester et Franck Pelissier · Cami de Védrynyans - 66800 Err · Tél. 04 68 30 57 62 - 06 31 67 58 12 · [earl.masterregalls@orange.fr](mailto:earl.masterregalls@orange.fr) · [www.mas-terregalls.com](http://www.mas-terregalls.com) · [f](https://www.facebook.com/MasTerregalls) Mas Terregalls

## ▶ EYNE



### FROMAGERIE CAL GILET

**Produits fermiers :** Fromages au lait cru entier de vache : Tommes, pâtes molles, bleus, mato, fromage blanc. Lait frais.

**Vente :** À la ferme 17 h 30 - 19 h 30, vacances d'été : 17 h - 20 h. Fermeture annuelle du 05/10 au 05/12 · Marché : mardi à Eyne, en été.

**Contact :** Arnaud Carcassonne · Route de Llo - 66800 Eyne · Tél. 06 88 47 88 73 · [arnaudcarcassonne@gmail.com](mailto:arnaudcarcassonne@gmail.com)



### LA GRANGE D'EYNE

**Produits fermiers :** Viande bio de veau et de vache Gasconne. Canard gras, dinde et chapon. Porc fermier. Plats cuisinés, pâtés à base de canard, de veau et de porc. Foie gras.

**Vente :** À la ferme : toute l'année ; horaires selon saison. · Marché : mardi à Eyne, en été.

**Contact :** Corinne, Philippe et Stéphane Parassols et Charlotte Becq · 3 Place San Miguel - 66800 Eyne · Tél. 04 68 04 77 16 - 06 89 42 52 46 - 06 19 74 22 50 · [grange.eyne@gmail.com](mailto:grange.eyne@gmail.com) · [www.grange-eyne.com](http://www.grange-eyne.com)

[f](https://www.facebook.com/LaGrangedEyne) La grange d'Eyne · [i](https://www.instagram.com/ferme_deynelagrang) ferme\_deynelagrang



## LA MIELLERIE DU CAMBRE

**Produits fermiers :** Miel et produits de la ruche.

**Vente :** À la miellerie au village, de 17 h à 18 h, le vendredi et le samedi, toute l'année • Marché : mardi à Eyne, en été.

**Contact :** La Miellerie du Cambre • 5 avenue de Cerdagne (côté mairie) • 66800 Eyne • Tél. 06 71 99 33 98 • miellerieducambre@yahoo.fr

 La Miellerie du Cambre



## ▶ FORMIGUÈRES



## FERME PÉRARNAUD

**Produits fermiers :** Viande bovine (veau et boeuf fermiers). Lait cru et fromages frais. Pommes de terre d'altitude.

**Vente :** À la ferme : tous les jours : 18 h 30 - 20 h, en livraison à domicile (sur réservation).

**Contact :** Corinne Pérarnaud • Cami de Fontrabiosa - 66210 Formiguères • Tél. 06 16 12 53 08 • gaecperarnaud@wanadoo.fr •  Ferme Pérarnaud



## EARL LE CALMADOU

**Produits fermiers :** Fromages de brebis au lait cru : tomme, roudoun, brique, cailloux (lactiques), yaourts, brousse et caillés ; Viande d'agneaux, saucisses et merguez de brebis (sur commande).

**Vente :** À la ferme : de février à novembre : 10 h - 12 h et 16 h - 19 h, sauf le mercredi hors vacances scolaires. Congés annuels : la Toussaint • Marchés : Formiguères : le samedi ; Les Angles : le mardi (vacances de février et juillet / août).

**Gîte à la ferme :** Gîte rural 6-8 personnes, 3 chambres, 3 épis, de 300 à 900 €/ semaine. Gîte de France n° 108215. Visite de la ferme, suivant les saisons : naissances, traite des brebis, foin...

**Contact :** Françoise & Jean-Pierre Guidel-Bataille • 6, Cami del Couillet - 66210 Formiguères • Tél./Fax 04 68 30 97 02 - 06 46 42 48 54 • lecalmadou@wanadoo.fr • www.lecalmadou.fr



## ► MATEMALE



### GAEC LE DOURMIDOU

**Produits fermiers :** Fromages de chèvres frais, affinés, parfumés... Faisselles, cachinou et Tommes des Pyrénées. Pommes de terre.

**Vente :** À la ferme : tous les jours 10 h - 12 h et 17 h - 19 h

**Gîtes à la ferme :** 3 gîtes de 4 personnes, 2 épis.

Gîtes de France n° 110512, 110513, 110514. Contact : Pascal Kezergue - Tél. 06 32 34 23 59

2 gîtes de 7 et 9 personnes. Gîtes de France. Spa, espace extérieur.

Contact : Cathy Vergès • Tél. 04 68 04 43 17 • [www.calsimunot.fr](http://www.calsimunot.fr)

**Contact :** Aurélia Chouiden et Jean-Pierre Vergès • rue de la Mouline - 66210 Matemale  
Tél. 04 68 30 13 55 (pour la fromagerie) • [dourmidou66@hotmail.fr](mailto:dourmidou66@hotmail.fr) • [www.ferme-dormidou.fr](http://www.ferme-dormidou.fr)

•  Le Dourmidou



## ► PLANÈS



### FROMAGERIE CAL ROUS

**Produits fermiers :** Tomme à la coupe, tomme à partir de décembre. Brousse de petit lait, petit caillé (fromagette), yaourt nature et vanille, crème au chocolat pur brebis, fromage lactique nature et aromatisé, lactique affiné (crémeux), fromage pâte molle le Planezien, faisselle.

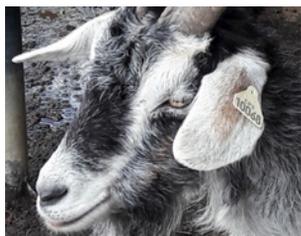
Vente d'agneau de lait de mi-décembre à avril selon agnelage (à réserver).

**Vente :** À la ferme : lundi, mardi, jeudi & vendredi : 16 h - 19 h ; samedi, dimanche, vacances et jours fériés : 10 h - 12 h et 16 h - 19 h. Fermé le mercredi (sauf pendant les vacances scolaires).

**Contact :** Stéphanie et Stéphane Michel • Quartier Cascarols - 66210 Planès • Tél. 06 14 05 36 90 - 06 46 44 16 83 - 04 68 04 65 22 • [fromagerie.cal.rous@gmail.com](mailto:fromagerie.cal.rous@gmail.com) • [www.fromagerie-cal-rous.fr](http://www.fromagerie-cal-rous.fr)



## ► SAINTE LÉOCADIE



### LE PRÉ CERDAN

**Produits fermiers :** Fromages lactiques de chèvres, viande de chevreaux, miel.

**Vente :** À la ferme : de 9 h à 21 h, de Pâques à Noël.

**Contact :** Philippe Chevallier • 500 Route nationale 116, entre Bourg Madame et Saillagouse - 66800 Sainte Léocadie

• Tél. 07 82 10 09 60 - 04 68 30 94 06 • [leprecerdan@gmail.com](mailto:leprecerdan@gmail.com)







# CONFLENT VALLÉE DE LA TÊT

## *Marchés hebdomadaires annuels, le matin :*

- \* Ile-sur-Têt : mercredi
- \* Vallée de la Rotja : jeudi, 17 h - 20 h, en été
- \* Olette : jeudi
- \* Vernet-les-Bains : samedi
- \* Prades : mardi et samedi

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### HEBDOMADAIRES :

**Ile-sur-Têt** : samedi, de début mai à fin décembre, le matin

### ÉVÈNEMENTIELS :

**Ile-sur-Têt** : Le Cochon fermier en fête • 24/02/19

**Vinça** : L'élevage en fête • 27 après-midi et 28/04/19

**Baillestavy** : Fête de l'âne catalan • 15/09/19

**Saint-Michel-de-Llotes** : Fête du miel et des abeilles • 29/09/19

**Montalba-le-Château** : Fête de la chèvre • 06/10/19

**Prades** : Foire au gras • 17/11/19

**Département** : Portes ouvertes Itinéraires fermiers • 1<sup>er</sup> week-end de juin



## ▶ BOULETERNÈRE

**EARL DES PYRÉNÉES**

**Produits fermiers :** Olives de table, huiles d'olives, jus de grenade et de cerise, condiments.

**Vente :** « Le Moulin des Auxelles » 10 rue Arago à Bouleternère. Toute l'année : les lundis et jeudis, 15 h - 18 h. De juin à août : tous les jours, 15 h - 19 h. Fermé dimanche et jours fériés. Sur rendez-

vous au moulin.

• Marché des producteurs de Prades le samedi matin.

**Contact :** Jacqueline et Jean Reig • Traverse des Pyrénées • 66130 Bouleternère  
Tél. 06 15 86 06 40 • earl.pyrenees@sfr.fr • www.lemoulindesauxelles.com



## ▶ CATLLAR

**LA FERME DU JEANTINE**

**Produits fermiers :** Œufs de poules élevées en plein air, poulets fermiers et pintades élevés en plein air. Pour les fêtes de fin d'année : chapons, pintades, poules et poulardes.

**Vente :** À la ferme : du mardi au samedi, 16 h - 18 h.  
• Marché de Prades le mardi et le samedi.

**Contact :** Laëtitia Gilles et Olivier Boyer • Le Jeantine - 66500 Catllar  
Tél. 06 64 79 79 37 • gilles.laetitia@hotmail.fr

## ▶ CORBÈRE-LES-CABANES

**LES VERGERS DES CABANES**

**Produits fermiers :** Fruits et légumes issus de l'agriculture biologique. Jus de fruits.

**Vente :** À la ferme : mercredi matin et samedi matin, 9 h - 11 h 30.

• Marchés : lundi à Canet sud, mardi à Canet centre et Castelnou (l'été), mercredi à Amélie-les-Bains, jeudi à Canet centre et à Perpignan (Place de Belgique), vendredi à Las Cobas à Perpignan et Amélie-les-Bains, samedi à Sainte-Marie, Ille-sur-Têt et Perpignan (place République), dimanche à Canet centre et Banyuls.

**Contact :** Michel Dalmer • 75 rue Maréchal Joffre • 66130 Corbère-les-Cabanes  
Tél. 06 11 29 99 42 • vergersdescabanes@gmail.com • www.fraicheurdescabanes.com



## ▶ CORNEILLA-LA-RIVIÈRE



### LE MOULIN DE MINERVE



**Produits fermiers :** Huiles d'olive monovariétales natures ou parfumées. Pâtes d'olive aux poivrons, aubergines... Vinaigres. Savons naturels à l'huile d'olive bio.

**Vente :** À la ferme : 9h - 12h et 15h 30 - 19h de juin à septembre. Sur rendez-vous le reste de l'année.

• Marchés de mai à septembre : Saint-Cyprien (mardi et vendredi matin) et Port Leucate (mercredi et dimanche matin).

**Contact :** Pierre De Bénédictis - 64 route Nationale - 66550 Corneilla-la-Rivière - Tél. 04 68 57 22 23  
06 11 05 12 49 - pierre.deben@hotmail.fr - www.moulin-de-minerve.fr • Moulin de Minerve

## ▶ EUS



### CAN MATHILDE

**Produits fermiers :** Viande, charcuterie, salaisons et plats cuisinés de porcs fermiers élevés en plein air.

**Vente :** À la ferme : les lundis, mardis et mercredis : 8h - 12h  
• Boutique de producteurs de Prades « El Rastell »  
• Marché : samedi matin à Prades.

**Contact :** Alexandre Torra - Can Mathilde - Cami de les Marotxes - 66500 Eus - Tél. 06 19 86 13 47  
can-mathilde@outlook.fr • Can Mathilde

## ▶ FUILLA



### FROMAGERIE DU MAS GUI TER



**Produits fermiers :** Lait cru et fromage de vache (frais, pâtes molles, tommes). Yaourts natures et aux fruits.

**Vente :** À la ferme « Mas Guiter », située à Fuilla - 66820 : vente à partir de 17h. Pour assister à la traite : 19h en été, 18h en hiver.  
• Marchés : mardi à Prades, samedi à Vernet-les-Bains et Prades, jeudi en été, de 17h à 20h, Vallée de la Rotja.

• Boutique « Oh! Délices Paysans » au Soler.

**Contact :** Gaec du Prats Grands - Chemin de l'Église - 66360 Sahorre - Tél. 06 16 71 43 48 - 06 29 79 02 76  
chloe.gateau@orange.fr - guiter.florence@orange.fr • Mas Guiter

## ▶ MILLAS



### MAS DE SARAGOSSE

**Camping à la ferme :** Location de roulotte et 6 emplacements en tente.

**Gîtes à la ferme :** 3 gîtes ruraux, 2 épis, pour 2 pers.  
Gîtes de France n° 110802, 110803, 110805. De 250 à 500 €/sem.  
Un des gîtes est labellisé Tourisme et Handicap.

**Contact :** Nicole Pascal - Route de Thuir - 66170 Millas  
• Tél. 04 68 57 13 69 - 06 83 54 30 15 - nicole-pascal@orange.fr - www.mas-de-saragosse.com

## ▶ SAHORRE



### CHÂTEAU DE TOREN



**Produits fermiers :** Pommes, cerises, châtaignes. Jus, cidre, confitures et fruits séchés. Agneaux de printemps.  
En Agriculture Biologique.

**Vente :** À la ferme, stand en libre-service.

**Contact :** Olivier Gravas · Hameau de Thorrent - 66360 Sahorre  
Tél. 06 21 30 63 44 · [contact@chateaudetoren.fr](mailto:contact@chateaudetoren.fr) · [www.chateaudetoren.fr](http://www.chateaudetoren.fr)

## ▶ SERDINYA



### EARL DES GAROTXES

**Produits fermiers :** Viande fraîche d'autruche, de veau et de boeuf. Produits transformés d'autruche, de veau, de bœuf (saucisson, sauté, terrines, plats cuisinés ...).

**Vente :** À la ferme sur RDV.

· Boutique « Oh ! Délices Paysans » au Soler.

· Marchés : Le samedi matin à Prades, marché des Producteurs du Conflent, en alternance tous les 15 jours avec Thuir. Marchés des Producteurs de Pays départementaux.

**Contact :** Laure Grias et Alain Domenech · La Guardia - 46 route nationale - 66350 Serdinya  
Tél. 06 13 21 23 34 - 06 28 19 00 41 · [contact@masdelaguardia.com](mailto:contact@masdelaguardia.com) · [www.masdelaguardia.com](http://www.masdelaguardia.com)



## ▶ SAINT-MICHEL-DE-LLOTES



### FRANÇOISE ET PATRICK SOLER

**Produits fermiers :** Cerises, pêches, abricots, légumes d'été, pommes, poires, figues, marrons, noix.

**Vente :** À la ferme : de mai à septembre, du lundi au vendredi : 14 h 30 - 19 h · Marchés : de mai à septembre : Banyuls, Elne, Thuir, Formiguères.

**Contact :** Françoise et Patrick Soler · Mas de l'Oratoire - 2, Rond Point d'Ille Fruits  
- 66130 Saint-Michel-de-Llottes · Tél. 06 24 18 87 99 - 06 76 10 56 58.



# VALLÉE DE L'AGLY FENOUILLEDÈS

## *Marchés hebdomadaires annuels, le matin :*

- \* Le Barcarès : mercredi, vendredi, samedi et dimanche
- \* Port-Leucate : mercredi et dimanche
- \* Saint-Paul-de-Fenouillet : samedi
- \* Saint-Laurent-de-la-Salanque : jeudi et dimanche

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### ÉVÈNEMENTIELS :

**Saint-Paul-de-Fenouillet** : le Printemps des Échoppes • 30/05/19

**Prats-de-Sournia** : Balcon des Fenouillèdes • 02/06/19

**Département** : Portes ouvertes Itinéraires fermiers • 1<sup>er</sup> week-end de juin



## ▶ CLAIRA



### L'ABRICOTINE

**Produits fermiers :** Abricots, différentes variétés, de mi-mai à mi-août. Fruits de bouche et abricots pour confiture, cueillis au jour le jour sans chambre froide. Nectars d'abricot, confitures d'abricot...

**Vente :** « L'abricotine » 31 bis avenue de la Salanque à Clairà, du lundi au samedi de 9h - 19h 30, le dimanche de 9h - 13h.

Commande possible au 07 77 72 28 56.

**Contact :** Maryline et Jean Giro - 31 bis avenue de la Salanque - 66530 Clairà  
Tél. : 07 77 72 28 56 - labricotine@live.fr •  labricotine



### DOMAINE CHLODA

**Produits fermiers :** Huile d'olive, olivades, abricots.

**Vente :** sur rendez-vous au 06 35 24 10 14.

**Contact :** Florence et Gilles Ouillet - 8 rue Capdal - 66510 Saint-Hippolyte  
Tél. 04 68 64 20 75 - 06 35 24 10 14 - ouilletfg@orange.fr  
<http://domainechloda.wordpress.com>

## ▶ ESPIRA-DE-L'AGLY



### LES JARDINS DU PILO

**Produits fermiers :** Confitures de tradition catalane : figues (entière, en morceau, aux noix, à l'orange), abricots, pur vinaigre de figues.

**Vente :** À la ferme : toute l'année sur RDV.

**Contact :** François Fabre - 9 rue Philippe Duverney - 66600 Espira-de-l'Agly  
Tél. 04 68 64 03 77 - 06 10 90 55 06 - francoiscanet@hotmail.fr

## ▶ ESTAGEL



### O JARDIN

**Produits fermiers :** Fruits et légumes de saison : abricots, pêches, melons, tomates, concombres, oignons rouges, haricots, nectars de fruits, confitures et miel.

**Vente :** 5 rue Guy Mocquet à Estagel.

Ouvert toute l'année du lundi au samedi 9h 30 - 12h 30 et 16h - 18h 30, et tous les jours du 15 juin au 15 septembre 9h - 12h 30 et 15h - 19h.

**Contact :** Philippe Deloncle - 9 bis rue Michelet - 66310 Estagel - Tél. 06 23 87 64 27



## ► FENOUILLET



### AU RUCHER DE FLORA

**Produits fermiers :** Miels variés, pain d'épices (recette du XIX<sup>e</sup> siècle), vinaigre de miel.

**Vente :** À la ferme : toute l'année, 9h 30 - 19h (téléphoner avant).

**Contact :** Stéphanie Baqué et Frédéric Garcia - Lieu-dit « Terre Forte » - 66220 Fenouillet - Tél. 06 14 43 48 59 - aurucherdeflora@hotmail.fr



## ► RABOUILLET



### L'ASINERIE DE RABOUILLET

**Produits fermiers :** Élevage d'ânes de randonnée et de loisir. Agneaux et viande de brebis Rouge du Roussillon en caissette.

**Vente :** À la ferme : toute l'année sur RDV, site internet. Livraison, sur réservation

**Contact :** Céline Noguer - 9 rue de la Capelania - 66730 Rabouillet  
Tél. 06 26 54 73 38 - celinenoguer@yahoo.fr - www.asinerie-de-rabouillet.com •  L'Asinerie de Rabouillet

## ► SAINT-ARNAC



### LES CHEVRIERS DE SAINT-ARNAC

**Produits fermiers :** Fromage de chèvre (lactiques, tomme), yaourts, fromatgets, crèmes dessert.

Viande de chèvre, chevreau et porc plein air.

**Vente :** À la ferme du lundi au vendredi : 17h - 19h, de mars à novembre. Sur RDV en dehors de ces horaires.

Marchés : Saint-Paul-de-Fenouillet le samedi matin, Perpignan place République le samedi matin.

**Contact :** Aurélie Balse et Maxime Melis - La Chèvrerie - 66220 Saint-Arnac  
Tél. 04 68 51 29 21 / 07 69 94 71 59 - chevriers2starnac@gmail.com

## ► SAINT-HIPPOLYTE

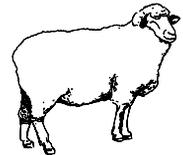


### MARC BOURRAT-VIDAL

**Produits fermiers :** Pêches, nectarines, abricots, melons.

**Vente :** À la ferme : de juin à fin août, tous les jours : 8h 30 - 12h 30 et 16h - 19h 30, fermé le dimanche après midi.

**Contact :** Marc Bourrat-Vidal - 12 av. Paul Riquet - 66510 Saint-Hippolyte  
Tél. 04 68 28 44 96 - 06 63 42 14 54 - marc.bourrat@club-internet.fr





## EARL CONILL

**Produits fermiers :** Abricots, pêches, melons, raisins, tomates, légumes d'été. Artichaut et légumes d'hiver. Amandes, confitures et jus de fruits.

**Vente :** À la ferme : d'octobre à avril, cueillette à la demande.

De mai à septembre : les lundis, mercredis, jeudis et samedis :

9 h 30 - 12 h et 15 h 30 - 19 h ; les mardis et vendredis : 15 h 30 - 19 h et le dimanche : 9 h 30 - 12 h.

**Contact :** Aurélie Conill - Chemin de l'Argile - 66510 Saint-Hippolyte - Tél. 04 68 28 36 73 - conill.p@live.fr

## SALSÉS-LE-CHÂTEAU



## LA PEDRE RODONE



**Produits fermiers :** Cueillette à maturité. Pêches, nectarines.

Culture biologique : Abricots, figues, amandes, tomates, melons et maraîchage divers. Œufs de poules élevées en plein air.

**Vente :** Au mas, pour les œufs du lundi au samedi : 11h - 12h et 14h - 15h sauf les mercredis et samedis après-midi.

Fermé le dimanche • Marchés : Saint-Laurent-de-la-Salanque les jeudis et dimanches, Canet-en-Roussillon les samedis. Pour les fruits d'été, se rajoutent les marchés de Port-Leucate, Barcarès village et Canet-en-Roussillon, la semaine.

**Contact :** Cécile Guillaume et Cyrille Duval • Mas de la Pedre Rodone - 66600 Salses-le-Château  
Tél. 06 77 18 16 98 - cecile.guillaume12@aliceadsl.fr • www.legoutdujardin.com • La Pedre Rodone

## SOURNIA



## LA FERME D'ARSA



**Produits fermiers :** Veau et bœuf en agriculture biologique, poulet, pintade, chapon, poularde, poule et coq. Terrines, rillettes et plats préparés.

**Vente :** Livraison à domicile chaque semaine, tout au long de l'année • Boutiques « Oh! Délices Paysans » au Soler, « El Rastell »

à Prades • Drive d'Aqui.

**Contact :** Yannick Vilardell • Mas Arsa - 66730 Sournia  
Tél. 06 22 08 10 22 - contact@lafermedarsa.com • www.lafermedarsa.com • La ferme darsa

# CŒUR DU ROUSSILLON

## *Marchés hebdomadaires annuels, le matin :*

- \* Alenya : mardi
- \* Cabestany : jeudi
- \* Canet plage : lundi, mardi, jeudi, samedi et dimanche
- \* Canet village : mardi et jeudi
- \* Canet Port : vendredi
- \* Perpignan, place Cassanyes : vendredi et dimanche
- \* Perpignan, place de Belgique : jeudi
- \* Perpignan, place République : samedi
- \* Saint-Cyprien plage : vendredi toute l'année, mardi et dimanche de mai à septembre. Marché nocturne le mercredi
- \* Sainte-Marie-la-mer : samedi
- \* Saint-Nazaire : vendredi
- \* Torreilles : vendredi en été
- \* Toulouges : vendredi

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### ÉVÈNEMENTIELS :

**Canet Village** : Canet fait le Printemps • 13 après midi & 14/04/19

**Sainte-Marie-la-Mer** : Fête de l'artichaut • 01/05/19

**Département** : Portes ouvertes Itinéraires fermiers, 1<sup>er</sup> week-end de juin



## ▶ CANET-EN-ROUSSILLON



### DOMAINE DES HOSPICES DE CANET

**Produits fermiers :** Vins du Roussillon.

Fruits et légumes : pêches, nectarines, abricots, artichauts...

**Vente :** À la ferme : tous les jours 8 h - 12 h et 16 h - 19 h de juin à septembre • Marchés : Canet plage les mardi, jeudi, samedi et dimanche matin sur les ramblas.

**Contact :** Michel et Marc Bénassis • 13 avenue Joseph Sauvy - 66140 Canet-en-Roussillon • Tél. 06 63 02 46 00  
Fax. 04 68 35 19 07 • [contact@domaine-benassis.fr](mailto:contact@domaine-benassis.fr) • [www.domaine-benassis.fr](http://www.domaine-benassis.fr) • Domaine des Hospices Canet

## ▶ CANOHÈS



### SAVEURS DE MIEL

**Produits fermiers :** Miel, pollen, propolis, pain d'épices, vinaigre de miel.

**Vente :** À la ferme : sur RDV.

• Marchés : à Canohès, tous les 2<sup>ème</sup> vendredis du mois (17 h - 20 h);  
Foire des éleveurs d'Argelès-sur-mer en avril ; marchés d'Argelès-sur-mer, le mercredi et jeudi matin en juillet et août ; de St-Cyprien plage le mercredi soir (18 h - 23 h).  
En septembre : fête du miel et des abeilles à St-Michel-de-Llotes. En octobre : marché du goût fermier de Castelnuou. En novembre : marché de Noël de Canohès. En décembre : marché de Noël fermier à Castelnuou. Tout l'été : marché pittoresque de Castelnuou, les mardis.

**Contact :** Nathalie et Claude Duffaud • 12 rue des Pinsons - 66680 Canohès  
Tél. 04 68 54 96 76 - 06 14 79 4182 • [saveursdemiel@hotmail.fr](mailto:saveursdemiel@hotmail.fr) • [www.saveurs-de-miel.fr](http://www.saveurs-de-miel.fr) • Saveurs de miel

## ▶ ELNE



### GÎTE ET PANIER DU MARAÎCHER

**Gîte à la ferme :** Roulottes insolites et gîte 3 épis Gîtes de France n°106525 pour 2/4 pers. avec spas privés, situés dans un mas sur l'exploitation agricole, à proximité des plages.

**Produits de la ferme :** Fruits et légumes de saison, en reconversion vers l'agriculture biologique.

**Vente :** À la ferme, les lundis 17 h - 19 h, les jeudis 16 h - 19 h avec retrait des paniers et mini-marchés à la ferme. Stand à la plage de St Cyprien, ouvert de juin à septembre

**Contact :** Christel et Nicolas Sauvaget • Mas las Rieres, Chemin de la Mer - 66200 Elne  
Tél. 06 60 14 66 21 - 06 84 97 27 97 • [lespaniersdumaraicher@yahoo.fr](mailto:lespaniersdumaraicher@yahoo.fr) • [www.lespaniersdumaraicher66.fr](http://www.lespaniersdumaraicher66.fr)  
 Gîte et roulottes du maraicher et les paniers du maraicher 66



## ▶ ELNE



### SAVEURS DES PAMPAS

**Produits fermiers :** Abricots, pêches, nectarines, pommes, figues, grenades, prunes... Oignons rouges, artichauts violet, melons, tomates anciennes... Fruits et légumes de saison.  
Jus de tomate et confitures.

**Vente :** À la ferme (nous contacter) • Marchés de Saint-Cyprien  
Plage : tous les vendredis matin (à l'année) et en plus de mai à septembre : les mardis et dimanches.

**Contact :** Benoît Cervera • Chemin de la Mer « Mas d'En Guardis » - 66200 Elne • Tél. 06 24 22 16 85  
saveursdespampas@hotmail.fr • www.saveursdespampas.fr

## ▶ PIA



### CHEZ BERNARD & MADO

**Produits fermiers :** Fruits et légumes de saison : asperges, artichauts, ail, fèves, carottes, haricots, pommes de terre, tomates, courges... Abricots, pommes, kakis, noix, fraises, framboises, melons...

**Vente :** À la ferme, toute l'année, du lundi au vendredi : 8 h - 12 h 30 et 16 h - 19 h, le samedi matin : 8 h - 12 h 30, fermé le samedi après-midi et le dimanche.

**Contact :** Earl Fillols • 17 rue Saint-Michel - 66380 Pia • Tél. 04 68 63 05 29 - 06 80 37 16 05 • fillolsb@free.fr



## ▶ SAINT-ESTÈVE



### AUX SAVEURS PAYSANNES

**Produits fermiers :** Volailles fermières. Vins du domaine, œufs, fruits et légumes de saison, en Agriculture Biologique.

**Vente :** À la ferme : lundi de 16 h à 19 h ; du mardi au samedi 9 h 30 - 12 h 30 et 16 h - 19 h ; le dimanche 9 h 30 - 12 h 30, toute l'année. Distributeur automatique, à la ferme, 7j/7 et 24h/24 : fruits et légumes de saison, œufs bio, volailles fermières, jus frais et soupes.

Visite de la ferme pédagogique pour la clientèle du point de vente.

**Contact :** Coralline et Patrice Ey • Mas del Hort - 66240 Saint-Estève Tél./Fax 04 68 513 513  
• contact@auxsaveurspaysannes.com • www.domaineey.fr (Vins) •  Aux Saveurs Paysannes



## ▶ SAINT-NAZAIRE



### LE POTAGER DE GENEVIÈVE

**Produits fermiers :** Fruits et légumes de saison.

**Vente :** À la ferme : les mercredis et samedis toute l'année : 10 h - 13 h et 16 h 30 - 19 h.

Marchés toute l'année : Cabestany le jeudi matin, Saint-Nazaire le vendredi matin

**Contact :** Geneviève Essis-Essoh • Chemin rural n°2 - 66570 Saint-Nazaire • Tél. 06 15 76 43 43  
lepotagerdegenevieve@sfr.fr



## JÉRÉMY DURAND



**Produits fermiers :** Abricots, légumes variés, pommes de terre.

**Vente :** À la ferme sur RDV.

**Contact :** Jérémy Durand . Chemin de la fosseille - 66570 Saint Nazaire  
Tél. 06 15 42 57 80 - estelle.ribeill@gmail.com

## TORREILLES



## DOMAINE PAGNON

**Produits fermiers :** Vins IGP Côtes catalanes, AOP Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes Tuilé. Vinaigre de Muscat de Rivesaltes. Abricots, nectar d'abricot, jus de raisin. Huile d'olive biologique.

**Vente :** En hiver : Caveau de Torreilles Village : du mardi au samedi 10h-12h. En été : Caveaux de Torreilles Village, Torreilles Plage et Saint-Marie-la-Mer (avenue des Marendes) : du lundi au samedi 10 h -13 h et 16 h -19 h 30, le dimanche 10 h -13 h.

**Contact :** Famille Pagnon - 1 Impasse des Orangers - 66440 Torreilles - Tél. 06 17 56 35 92  
www.domaine-pagnon.com · jules.pagnon@hotmail.fr · Domaine Pagnon · Domaine Pagnon

## TOULOUGES



## EARL LES FAUVETTES



**Produits fermiers :** Pêches plates, abricots, clémentines en agriculture biologique. Pêches, nectarines, pommes, poires, nectar de pêches et jus de pommes, compote de pommes, en agriculture raisonnée. (Ferme écophyto).

**Vente :** À la ferme : de début juin à mi-septembre, du lundi au vendredi 10 h -12 h30 et 16 h -19 h, le samedi 10 h -12 h 30. À partir de mi-octobre : les mardis et vendredis 10 h -12 h 30 et 16 h -18 h.

**Contact :** Sylvie Ausseil · Mas Ausseil - 66350 Toulouges - Tél. 06 78 89 08 96 - ausseilgs@orange.fr



## LA POULE JOYEUSE

**Produits fermiers :** Œufs bio et poules pondeuses certifiées bio.

**Vente :** À la ferme de 8 h 30 à 12 h tous les jours sauf le dimanche. Autres horaires : sur RDV.

**Contact :** Olivier Parra · Chemin du mas de l'Arbre - 66350 Toulouges  
Tél. 06 28 81 22 48 - lapoulejoyeuse@gmail.com · La Poule Joyeuse

# ASPRES ALBÈRES CÔTE VERMEILLE

## *Marchés hebdomadaires annuels, le matin :*

- \* Argelès-sur-mer : samedi
- \* Banyuls-sur-mer : jeudi et dimanche
- \* Banyuls-sur-mer (marché d'été) : vendredi
- \* Cerbère : mardi
- \* Collioure : dimanche
- \* Le Boulou : mardi, jeudi et dimanche
- \* Port-Argelès (marché d'été) : mardi et jeudi
- \* Port-Vendres : samedi
- \* Port-Vendres (marché d'été) : jeudi soir
- \* Thuir : samedi

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### HEBDOMADAIRES :

**Castelnou** : Marchés pittoresques, mardi de début juillet à mi-septembre, 10 h - 19 h

### ÉVÈNEMENTIELS :

**Argelès-sur-mer** : Foire des éleveurs · 07/04/19

**Sorède** : Fête de l'huile d'olive · 14/04/19

**Castelnou** : Fête du Goût fermier · 13/10/19

**Thuir** : Foire au gras · le 01/12/19

**Castelnou** : Marché de Noël des producteurs fermiers · le 08/12/19

**Département** : Portes ouvertes Itinéraires fermiers · 1<sup>er</sup> week-end de juin



## ▶ ARGELÈS-SUR-MER



### DOMAINE SAINT-THOMAS

**Produits fermiers :** Vins, huiles d'olives, abricots, cerises.

**Vente :** À la ferme : du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> octobre, 9 h - 12 h 30 et 16 h - 19 h 30, 7 j / 7. Non stop 9 h - 19 h 30 en juillet/août.  
Auto-cueillette de cerises.

**Contact :** Laurence et Pierre-Jean Savoldelli · Chemin de la Salanque

Las Honors - 66700 Argelès-sur-Mer · Tél. 06 12 64 57 87 - 06 13 90 27 62 contact@domaine-st-thomas.com · www.domaine-st-thomas.com ·  Domaine St Thomas



### DOMAINE OLÉICOLE DU MAS BOUTET



**Produits fermiers :** Huiles d'olive bio, olives vertes et noires, confitures d'olives, olivades vertes et noires, confitures d'agrumes.

**Vente :** À la ferme, d'avril à fin septembre, du mardi au samedi, 17 h - 19 h. En juillet et août, du mardi au samedi, 10 h 30 - 12 h et 17 h - 19 h. Visites guidées du Domaine de mi-juin à mi-septembre,

les mercredis et jeudis à 17 h (environ 1h 30), sans rdv et gratuits pour familles et individuels. Sur devis pour les groupes. Auto-visites gratuites aux heures d'ouverture de la boutique.

**Chambres d'hôtes :** 2 chambres d'hôtes au cœur du domaine, labellisées Gîtes de France 3 épis.

**Contact :** Isabelle Girodeau · Mas Boutet - Route de la Corniche de Collioure (entrée par l'hôtel) - RD 114 - 66700 Argelès-sur-Mer · Tél. 06 14 90 52 51 · masboutet@aol.com · www.masboutet.com

 Domaine Oléicole du Mas Boutet



### MARIA VAN DER STEEN-TENHOOPEN

**Produits fermiers :** Fromages de chèvres : crottin frais, demi-sec, sec, tommes, fromages à l'huile d'olive.

**Vente :** À la ferme : du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre, 10 h - 12 h et 16 h - 19 h.

**Contact :** Maria Van der Steen-Tenhoopen · Mas Plage Torte, Route de

Sorède - 66700 Argelès-sur-Mer · Tél. 04 68 81 30 28 · marijke.vandersteen@free.fr

## ▶ BANYULS-DELS-ASPRES



### COCCINELLE

**Camping à la ferme :** 6 Emplacements de camping avec possibilité d'électricité et yourte mongole, piscine, espace détente commun, dans une exploitation arboricole et viticole.

**Produits fermiers :** Fruits, jus de fruits, vin de pays.

**Vente :** À la ferme du 15/05 au 15/10.

· Marché bio Place République à Perpignan.

**Contact :** Patrick Lahondes · La Creu Verte - 66300 Banyuls-dels-Aspres  
Tél. 06 33 12 97 47 - 04 68 37 57 33 · coccinelle66300@gmail.com  
www.coccinelle66.blogspot.fr

## ▶ CÉRET



### LE ROUX BIO

**Produits fermiers :** Viande fraîche, salaisons et charcuterie de porcs Durocs élevés en plein air.

**Vente :** Sur commande. Biocoop du Boulou.

**Contact :** Ronan Franque · 7 rue du Soleil Levant - 66400 Céret  
Tél. 07 62 72 52 29 · ronan@rouxbio.fr · www.rouxbio.fr



## ▶ FOURQUES



### AMETHYSTE-FRUIITS

**Produits fermiers :** Cerises, abricots, prunes, huile d'olive, confitures, asperges, confits de fleurs...

**Vente :** À la ferme : en avril, août et septembre : les mercredis et vendredis de 18 h à 20 h ; en mai, juin et juillet : du lundi au samedi de 18 h à 20 h.

Boutique en ligne sur [www.amethyste-fruits.com](http://www.amethyste-fruits.com)

**Contact :** Christine et Fabrice Faraud · Mas de Della Route de Trouillas borne km 12 - 66300 Fourques  
Tél. 06 25 43 67 30 · earlamethyste@orange.fr · [www.amethyste-fruits.com](http://www.amethyste-fruits.com) ·  Amethyste-fruits



### MAS DE SABINE

**Produits fermiers :** En agriculture biologique : Abricot, nectar d'abricot, huile essentielle de thym, sirop de thym. En agriculture raisonnée : huile d'olives, olives, olivade, onguent, savon, cerises.

**Vente :** À la ferme sur RDV. Marchés locaux et fêtes agricoles.

**Contact :** Thierry Payrou · Mas de Sabine - 22 rue de la Côte Vermeille - 66300 Fourques  
Tél. 06 22 26 71 75 · thierry.payrou@orange.fr



## ▶ NYLS



### MAS BECHA

**Produits fermiers :** Vins en agriculture biologique.

**Vente :** Dégustation et vente au caveau toute l'année. Circuits libres dans les vignes. Visites commentées sur RDV.

**Contact :** Charles Perez · 3 avenue de Pollestres - 66300 Nyls-Ponteilla  
Tél. 04 68 95 42 04 - 06 31 32 33 33 · [contact@masbecha.com](mailto:contact@masbecha.com)  
[www.masbecha.com](http://www.masbecha.com) ·  Mas BECHA



## PALAU-DEL-VIDRE



### FABIENNE ET EDDY

**Produits fermiers :** Fruits et légumes de saison, jus et coulis de tomates.

**Vente :** À la ferme : sur RDV · Marchés de Collioure, les mercredi et dimanche matins ; Port-Vendres, le samedi matin.

**Contact :** Fabienne et Eddy Dupuis · Camp del Pedre, Mas Nou · 66690 Palau-del-Vidre · Tél. 07 50 43 26 04 · 06 24 11 95 87 · eddy.bushido@gmail.com · site : fabienneetddy0.webnode.fr ·  FABIENNE ET EDDY



### LA FERME MUSICALE



**Ferme pédagogique :** Ateliers thématiques selon les âges et les saisons autour de la découverte de la ferme et des instruments de musique fabriqués avec nos légumes. Ateliers « Nature » et ateliers « Musique », dégustation des produits de la ferme.

Toute l'année, sur réservation, à partir de 18 mois.

De 6,30€ à 7,50€/pers., tarifs groupe. Minimum 24 pers. ou forfait 175€.

**Produits fermiers :** Fruits et légumes de saison. Confitures variées, chutneys, nectar de pêche, abricot, sirop de sureau...

**Vente :** À la ferme. Printemps : mercredi et samedi 10 h - 13 h / 16 h - 19 h, le dimanche 10 h - 13 h. Juin / juillet : 10 h - 19 h 7j/7j. Hiver : sur RDV.

Auto-cueillette de cerises, pêches, abricots de mi-mai à fin juillet.

**Contact :** Ursula et Vincent Choblet · 66690 Palau-del-Vidre · Tél. 04 68 37 98 64 · vchoblet@club-internet.fr · www.fermemusicale.com ·  La Ferme Musicale 66



### DOMAINE LAFFON



**Produits fermiers :** Huile d'olives Olivière, Manzanille, Aglandau ; au citron, au basilic. Olives Lucques. Olivades, Tomat'olives, Basilic, Ail.

**Vente :** À la ferme : toute l'année : le lundi et le jeudi 15 h - 19 h · Marchés : Céret le samedi ; Castelnuou les mardis de mi-juin

à mi-septembre · Boutique « Oh ! Délices Paysans » au Soler.

**Contact :** Emmanuelle Laffon · Chemin d'Ortaffa · 66690 Palau-del-Vidre · Tél. 06 10 23 66 64 · emmanuellelaffon@wanadoo.fr ·  Domaine Laffon





## ▶ PALAU-DEL-VIDRE



### CHÂTEAU DE VILLECLARE



**Produits fermiers:** Vins AOC Côtes du Roussillon Rouge, Rosé, Vin de Pays des Côtes catalanes Blanc, Rosé, Rouge.

**Vente:** Au caveau: de juin à septembre: 9 h - 12 h 30 et 16 h - 19 h. D'octobre à mai: 9 h - 12 h. Dimanche, jours fériés ou autres moments sur RDV.

**Apéritifs fermiers chez le vigneron:** Accords mets et vins (AOC Côtes du Roussillon et vins de Pays des Côtes Catalanes). Toute l'année sur réservation, de 10 à 12 €/pers.

**Contact:** François Jonquères d'Oriola - Château de Villeclaire - 66690 Palau-del-VIDRE  
Tél. 04 68 22 14 92 - 06 12 28 20 77 - villeclaire@wanadoo.fr - www.chateaudevilleclaire.com



### XADI PLEIN AIR

**Produits fermiers:** Porcs élevés en plein air: viandes et charcuteries naturelles, sans additifs, pâté de campagne, rillettes, jambon blanc, saucissons, fougats catalans et autres.

**Vente:** À la ferme, en pré-vente sur le site xadi66.com.  
• Marché d'Argelès village, le mercredi; Port-Vendres, le samedi;

Collioure, le dimanche, autres marchés et fêtes du département (voir liste sur notre site).

**Contact:** Xavier Guépratte - Vente: ZA de Laroque-des-Albères, (sur la commune de Palau-del-VIDRE) - Correspondance: 48 rue des Albères, 66690 Saint-André - Tél. 07 69 50 37 15  
xadiporcpleinair@gmail.com - www.xadi66.com

## ▶ SAINT-GÉNIS-DES-FONTAINES



### EARL CRIBEILLET



**Produits fermiers:** Abricots, cerises, pêches, nectarines, melons.

**Vente:** À la ferme: sur la RD 618, à la sortie du village en direction d'Argelès-sur-Mer.

**Contact:** Hervé Henri Cribaillet - Mas La Prade  
66740 Saint-Genis des Fontaines - Tél. 04 68 89 61 09

## ▶ TORDÈRES



### L'ÉLEVAGE DU CAP BLANC

**Produits fermiers:** volailles (poulets, chapons, pintades), œufs, amandes et huile d'olive.

**Vente:** Marché de Thuir le samedi, « Ruches » de Perpignan, Elne, Rivesaltes, Le Barcarès et Le Boulou.

**Contact:** Marie-Pierre Diaz - Chemin du Mas Cap Blanc - 66300 Tordères  
Tél. 06 15 25 18 30 - mvdiazus@orange.fr - Elevage du Cap Blanc



## LA FERME AUX ÂNES DE TORDÈRES

**Ferme pédagogique :** Élevage d'ânes et petits animaux de la ferme. Découverte de la nature et du monde animal : promenades à dos d'ânes, location d'ânes pour randonnées, organisation d'anniversaire et visite des autres animaux.

Atelier pédagogique « Connaissance de l'âne » : ouvert toute

l'année les mercredis, week-ends, jours fériés : 14 h - 18 h. Vacances scolaires : tous les jours 14 h - 18 h. En juillet-août : tous les jours 9 h - 12 h et 14 h - 18 h.

Entrée : 4 €/adulte et 3 €/enfant. Balades à dos d'âne : 6 €. Randonnée : de 30 à 50 €.

Forfait anniversaire, groupe : nous consulter.

**Contact :** Alain Melich. La ferme aux Anes • Chemin de Thuir - 66300 Tordères • Tél. 06 10 70 85 99  
alain.melich@outlook.fr • www.ferme-ane66.com •  La ferme aux ânes de Tordères

## TRESSERRE



## DOMAINE DES DEMOISELLES



**Produits fermiers :** Vins Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon les Aspres, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Vin de Pays des Côtes Catalanes, jus de raisin.

**Vente :** Au caveau : 9 h 30 - 12 h et 15 h - 19 h. D'octobre à juin : fermé le lundi. Sur RDV les dimanches. Ouvert tous les jours en

juillet - août • Marché d'été de Castelnou le mardi.

**Apéritif fermier chez le vigneron :** Vins du Domaine accompagnés de produits fermiers de saison. Toute l'année sur réservation, 15 €/pers.

**Contact :** Isabelle Raoux et Didier Van Ooteghem • Mas Mulés - 66300 Tresserre  
Tél./Fax 04 68 38 87 10 - 06 83 04 34 62 • domaine.des.demoiselles@wanadoo.fr



## TROUILLAS



## LES OLIVIERS DE LA CANTERRANE

**Produits fermiers :** Huiles d'olive vierge-extra variétés locales (Olivière, verdale, assemblage de variétés). Confitures, marmelades, gelées.

**Vente :** À la ferme : en juillet et août : 9 h - 12 h 30 et 14 h - 19 h 30, en juin et septembre : 10 h - 12 h et 14 h - 19 h, d'octobre à mai : 14 h - 18 h, fermé les dimanches et jours fériés.

**Accueil de camping-cars :** Accueil gratuit de camping-cars pour la nuit sur l'exploitation. Nombreux services gratuits sur place.

**Contact :** Thérèse et Christian Pouil • Ferme de la Canterrane, Solt de las Moles - 66300 Trouillas  
Tél. 04 68 53 47 90 - 06 81 09 72 01 • fermecanter@orange.fr • www.lesoliviersdelacanterrane.com

 Les Oliviers de la Canterrane



## VILLEMOLAQUE



### LA FERME SAINT ROCH

**Ferme pédagogique :** : Élevage varié : chèvres, moutons, cochons, volailles, lapins, équidés... (300 animaux sur 3 ha), balades à poneys, organisation d'anniversaire, parcours botanique, coin pique-nique...

Visite de la ferme : 5 €/enfant, 6 €/adulte, gratuit pour les moins de 3 ans (2 maximum par famille). Balade à poneys : 4 €

Ateliers pédagogiques sur réservation : « Contact et alimentation des animaux », « Atelier de dégustation des produits du terroir », « Atelier de fabrication du beurre », « Atelier de fabrication de fromage frais », « Balade à poneys »... Tarifs ateliers, groupes et anniversaire : nous consulter.

Ouvert tous les jours de mi-juin à mi-septembre de 9h à 19h. Hors saison : mercredi, samedi, dimanche, jours fériés et tous les jours pendant les vacances scolaires de 10h à 18h.

**Produits fermiers :** Œufs.

**Vente :** À la ferme : tous les jours de mi-juin à mi-septembre 9h-19h. Hors saison : mercredi, samedi, dimanche, jours fériés et vacances scolaires 10h-18h.

**Contact :** Annie Conte · Earl Mas les Tuileries · Mas les Tuileries - D 900 - 66300 Villemolaque  
Tél. 04 68 54 27 83 - 06 86 84 27 19 · lafermesaintroch@hotmail.fr ·  La Ferme Saint Roch



**DEVENONS QUALIVORE**

## REJOIGNEZ GRATUITEMENT LE CLUB DES QUALIVORES D'OCCITANIE !

Vous êtes consommateurs, producteurs ou professionnels des métiers de bouche, défendez les produits d'origine et de qualité d'Occitanie. Devenez Qualivore !

Infos et inscription sur : [www.qualivores.fr](http://www.qualivores.fr)



# VALLÉE DU TECH VALLESPİR

## *Marchés hebdomadaires annuels, le matin :*

- \* Amélie-les-Bains : tous les jours
- \* Arles-sur-Tech : mercredi
- \* Céret : samedi
- \* Coustouges : mardi
- \* Prats-de-Mollo : vendredi
- \* Saint-Laurent-de-Cerdans : samedi

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

### ÉVÈNEMENTIELS :

**Arles-sur-Tech** : Foire aux chevreaux et aux fromages • 14/04/19

**Céret** : Foire au gras • 15/12/19

**Département** : Portes ouvertes Itinéraires fermiers • 1<sup>er</sup> week-end de juin



## ▶ ARLES-SUR-TECH



### MOHAIR DU VALLESPIR

**Produits fermiers :** Articles en laine mohair issue de nos chèvres angora, de fabrication artisanale : gants, écharpes, mitaines, bonnets, chapeaux, plaids, couvertures, prêt à porter.

**Vente :** À la ferme : les après-midi sur RDV • À Arles-sur-Tech « Le Moulin des Arts » : d'avril à décembre, du lundi au samedi.

À Amélie-les-Bains « Lanadora » 23 rue des Thermes, du lundi au vendredi. Marché de Noël, Quai Vauban à Perpignan.

**Contact :** Marianne et Claire Voiry • Le Pas du Loup • Route de St Laurent de Cerdans - 66150 Arles-sur-Tech  
• Tél. 04 68 83 96 00 - 06 34 52 86 25 - 06 19 65 45 58



## ▶ CÉRET



### GAËTAN LE BER

**Produits fermiers :** Miel et produits de la ruche.

**Vente :** À la ferme : sur RDV • Marché : Céret le samedi.

**Contact :** Gaëtan Leber • Mas Falguerolles - 66400 Céret  
Tél./Fax 04 68 87 23 83 • 06 77 76 44 26 • mieleber@wanadoo.fr

## ▶ CORSAVY



### GAEC LA CAZETTE

**Produits fermiers :** Fromages pur brebis, tomes, pâtes molles, petite cases, yaourts, brousse, mato.

**Vente :** À la ferme du 15 avril au 1<sup>er</sup> novembre, 8 h - 19 h.  
Marchés : Amélie-les-Bains 5 jours par semaine et Port-Vendres le samedi.

Possibilité d'assister gratuitement à la traite à 17 h 30 de mi-avril à mi-août.

**Contact :** Siska, Orphée et Antoine Chrysostome • La Cazette - 66150 Corsavy  
• Tél. 04 68 39 29 63 • gaec Cazette@gmail.com • www.fromagerielacazette.com •  Gaec La Cazette

## ▶ MONTFERRER



### FROMAGERIE CAN NADAL

**Produits fermiers :** Fromages de brebis : tommes et tomettes, Nadalet, crémous, brousse, fromage blanc, mato, formatgets, caillés, yaourts. Viande d'agneau et de cochon élevés en plein air.

**Vente :** À la ferme, tous les jours de février à décembre.  
• Marché de Céret et de Perpignan Place République, les samedis.

**Contact :** Famille Coste et Grohens • Can Nadal - 66150 Montferrer • Tél. 06 16 66 00 92 - 06 10 46 02 50  
fromagerie.can.nadal@gmail.com •  Fromagerie de Can Nadal





## LA RUCHE DU HAUT VALLESPIR

**Produits fermiers :** Miel, pain d'épices, produits de la ruche.

**Vente :** À la ferme : du lundi au samedi : 14 h - 18 h (téléphoner avant) • Marchés : Arles-sur-Tech mercredi, Prats-de-Mollo vendredi, Amélie-les-Bains jeudi et dimanche.

**Contact :** Nathalie Nou • Mas Can Cazat - 66150 Montferrer • Tél. 06 20 22 16 58



## ▶ PRATS-DE-MOLLO



### LA COSTA DE DALT

**Gîtes à la ferme :** 5 gîtes ruraux dans un mas catalan en pierre, 3 et 4 épis, 4 à 8 personnes.

Accueil de groupes jusqu'à 33 personnes.

Gîtes de France n° 115008, 115009, 115010, 115012, 115013.

Possibilité de séjours à thèmes. Randonnées.

**Contact :** Famille Lanau • Mas La Costa de Dalt - 66230 Prats-de-Mollo

Tél. 06 03 35 31 05 - 06 10 30 13 63 • info@gites-ruraux-catalogne.com • www.gites-ruraux-catalogne.com



### GAEC LES CHEVRIERS CATALANS

**Produits fermiers :** Fromages de chèvres: crottins et tommes.

**Vente :** À la ferme : du 1<sup>er</sup> mars au 30 novembre : 9 h - 12 h et 14 h - 19 h  
• Marchés : Prats-de-Mollo, le vendredi ; Arles-sur-Tech, le mercredi.

**Contact :** Boris Paraire • Ferme Plana Nera - 66230 Prats-de-Mollo  
• Tél. 04 68 39 73 61



### FRANCINE GUISSET

**Produits fermiers :** Légumes (pommes de terre, haricots verts, courgettes, tomates etc.), fruits (pommes et poires), jus de pomme, viande ovine.

**Vente :** À la ferme : de juin à septembre, 10 h - 12 h 30 et 15 h - 18 h, du lundi au samedi.

**Contact :** Francine Guisset • Saint Martin - 66230 Prats-de-Mollo

• Tél. 04 68 39 72 00 - 06 16 70 01 31 • francine.guisset@laposte.net



### LA MASOU

**Produits fermiers :** Fromage de brebis, tomme, yaourts, mato, brousse, pâte molle, lactique, fromage blanc, rapé de brebis.

**Vente :** À la ferme : les après-midi.

• Marchés : Céret, le samedi ; Prats-de-Mollo, le vendredi.

**Contact :** Sophie Mechri • La Masou - 66230 Prats-de-Mollo  
Tél. 04 68 39 71 32 • fromagerielamasou@gmail.com

## ▶ SAINT-LAURENT-DE-CERDANS



### FERME LA FAGÈDE

**Produits fermiers :** Poulet, pintade, lapin, poule, oeufs, dinde et chapon (pour Noël).

**Vente :** À la ferme : du lundi au vendredi 9 h - 12 h et 15 h - 17 h  
• Marchés : jeudi à Amélie-les-Bains ; Vendredi : Prats-de-Mollo ; Samedi : Céret, Port-Vendres et Saint-Laurent-de-Cerdans.

**Contact :** Famille Llanos • La Fagède 66260 - Saint-Laurent-de-Cerdans  
Tél./Fax 04 68 39 52 17 - 06 17 65 52 62 - caroljoel@wanadoo.fr



### FROMAGERIE DU MOLLI D'EN DAGUES

**Produits fermiers :** Lait frais, fromage de vaches au lait cru : tomme, lactiques, faisselle, fromage blanc, yaourts, brousse.

**Vente :** À la ferme.  
• Marchés : le jeudi à Amélie-les-Bains (grand marché), le samedi à Saint-Laurent-de-Cerdans.

**Gîtes à la ferme :** 2 gîtes ruraux 2 épis Gîtes de France n°117923 et 117927, situés sur l'exploitation. De 404 à 496 €/sem.

**Contact :** Sophie et Laurent Berenguel • Moli d'en Dagues - 66260 Saint-Laurent-de-Cerdans  
Tél. 04 68 39 59 01 • sophie.berenguel@wanadoo.fr • ferme du moli d'en dagues

**JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2019**  
**3 MOIS OFFERTS**  
**SUR VOS NOUVEAUX CONTRATS**  
**D'ASSURANCE.\***

**groupama.fr**

**0 969 322 232**

Service gratuit  
+ prix appel



\*Voir conditions auprès des conseillers Groupama Méditerranée.

Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranéenne - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Groupama Méditerranée, Juillet 2019.



**Groupama**  
MÉDITERRANÉE  
la vraie vie s'assure ici

# Pyénées-Orientales Département BIO

En partenariat avec le CIVAM BIO



leDépartement66.fr

L'Accent Catalan de la République Française

## VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN

pour vous apporter des innovations, vous conseiller dans vos projets,  
vous former aux dernières évolutions et vous accompagner dans vos démarches...

EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE SITE INTERNET

La Chambre d'Agriculture des P.O. est certifiée pour ses activités de conseil et de formation.  
Nos engagements qualité sur notre site internet <http://www.po.chambre-agriculture.fr>



# TOUTE UNE BANQUE POUR LES AGRICULTEURS.

CHAQUE JOUR, NOS CONSEILLERS  
DE LA BANQUE ET DE L'ASSURANCE  
SE MOBILISENT POUR VOUS ACCOMPAGNER.



CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL SUD MEDITERRANEE. Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 30 rue Pierre Bretonneau BP 39923 - 66832 PERPIGNAN CEDEX 9 - 776 179 335 RCS PERPIGNAN. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 029 669. Document à caractère publicitaire. Édité par le Crédit Agricole Sud Méditerranée. Crédit photo : Istock. 07/2018

Le magazine qui vous fait sortir.

 *Le Petit*  
**AGENDA**

[www.lepetitagenda.com](http://www.lepetitagenda.com)





Venez



NOUS VOIR

## Bienvenue à la Ferme

Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

19, avenue de Grande Bretagne - 66025 Perpignan Cedex

Tél. 04 68 35 74 00 · bienvenue-ferme@pyrenees-orientales.chambagri.fr

[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



Retrouvez nous sur :  [www.facebook.com/bienvenue.ferme.66](https://www.facebook.com/bienvenue.ferme.66)



"Bienvenue à la Ferme 2019/2020 en Pyrénées-Orientales" est un guide édité par la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales, 19 avenue de Grande-Bretagne, 66025 Perpignan CEDEX · Tél. 04 68 35 74 00 - Fax 04 68 34 65 44 · E-Mail : bienvenue-ferme@pyrenees-orientales.chambagri.fr

Toutes les informations contenues dans ce document n'ont pas de caractère contractuel. La responsabilité de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales ne saurait être engagée, en cas d'erreur ou d'omission qui aurait pu se glisser malgré les contrôles et vérifications et qui, le cas échéant, ne pourrait être qu'involontaire. Toute reproduction des textes, cartes, photos, même partielle est interdite.