

La France de Ferme en Ferme

Le Tarn de Ferme en Ferme les 24 et 25 avril.
Invitation à la découverte de nos exploitations...
Vivre la passion d'un métier, savourer le vrai goût
fermier.

Venez à la rencontre du meilleur de nos terroirs...!
Pour la 5e édition nationale de "La France de Ferme en
Ferme", en ce dernier week-end d'avril, nous, agriculteurs
fermiers, viticulteurs du Tarn sommes heureux de vous inviter
à venir découvrir nos fermes et nos domaines...

"De Ferme en Ferme" : week-end fermes ouvertes
pour voir et comprendre nos savoir-faire agricoles, visiter nos
exploitations, nos ateliers de transformations, nos caves... En
un mot nous rencontrer, nous qui tirons de nos terroirs les
meilleurs produits. Notre passion intacte pour le respect de
l'environnement nous a engagés dans le développement
durable de l'agriculture. Venez et profitez de ces journées
pour déguster ou acheter directement à la source des
produits de qualité, découvrir des saveurs originales et
vraies... Partageons des moments de convivialité, de
rencontres et d'échanges... ! dans l'attente de vous accueillir
chaleureusement...

Cordialement,
L'équipe du "Tarn de Ferme en Ferme".

Le Tarn de Ferme en Ferme

24 et 25 avril 2004



Renseignements : 05 63 47 94 42

INFOS PRATIQUES

Restauration : Pour le repas de midi, les
exploitations indiquées par le logo  vous
proposeront des "assiettes fermières" com-
posées des divers produits des fermes par-
ticipantes (tarif entre 9 et 16 euros) sur
réserve uniquement.

Possibilité d'un repas "fermier" menu
unique tout compris pour 16 euros/person-
ne dans le cadre de la ferme Auberge
"Le Caillol" 05 63 76 15 46.

PARTICIPANTS

Jean-Paul NOUVEL  sur réser-
vation.

Bovins viande. Vente directe de veaux et
bœufs. Visite de l'élevage et dégustation. La
Paranié, 81120 Teillet, tél. 05 63 55 74 89.

Yolande et Philippe TINON  sur
réserve.

Elevage de canards gras et transformation
(foie gras, confits)

Animation Jeux de Rôles la maison des
abeilles. Xavier Lafon.

Canards de Barbarie élevés en plein air à
Bouscatel nourris aux céréales et à l'her-
be... Bouscatel, 81360 Montredon-
Labessonnié, téléphone 05 63 75 14 47,
fax 05 63 75 64 12.

Lydie et Philippe HALLET  sur
réserve.

Fromages frais et desserts au lait de
chèvre. Fruits rouges et confitures maison.
Accueil en chambres d'hôtes et table.
Bellegarde, 81120 Réalmont,
tél. 05 63 45 50 83.

Evelyne et Claude CANDIA.
Viticulteurs, vins de Gaillac. Vinification tra-
ditionnelle. Qualité et savoir-faire : les
devises du domaine. Domaine de Balogès,
81150 Lagrave. Téléphone 05 63 41 74 48,
fax 05 63 81 52 12.

Dina et Francis GIRAULT. Fleurs
séchées. De la graine à la fleur séchée. Venez
découvrir notre grenier aux mille couleurs.
Millesques Haut, 81250 Miolles,
tél. 05 63 55 95 91.

Damien RICARD. Fromages et pro-
duits au lait de brebis. Ballade autour de
saveurs douces, fruitées, corsées ou sucrées
et visite. Les Paulinetoises, 81250 Paulin,
tél. 05 63 55 81 72.

Daniel GENIEYS. Exploitation en
bovins viande. Accueil éducatif. Au cœur de
la forêt de Sérénac, venez découvrir une
ferme tournée vers la nature et les enfants.
La Forêt de Sérénac, 81350 Sérénac,
tél. 05 63 56 43 52.

TOMBOLA GRATUITE 1 panier gourmand fermier à GAGNER

(comportant 1 produit fermier
de chaque ferme participante +
1 nuit + 1 repas pour 2
personnes en chambre d'hôtes)

Martine et Christophe VARENE.
Producteur d'escargots. Escargots élevés en
plein air. Cuisinés par nos soins... pour
votre plaisir. Village, 81170 Souel,
tél. 05 63 56 43 52.

Christine et Francis BLANC.  sur
réserve.

Ferme auberge. Des plats gourmands
arrosés d'un vin de Gaillac vous attendent...
Dégustation de charcuterie. Le Caillol, 81640
Salles, téléphone/fax 05 63 76 15 46.

GAEC de la ferme de VALEYRES.
Elevage de chèvre. La Chèvre angora : de
l'élevage au produit fini. Valeyres, 81140
Penne, tél. 05 63 33 11 87.

Guy DEMOOR. Vaches laitières.
L'histoire de "Pie Noire" ou le chemin du
lait. Le Pouget, 81640 Virac,
tél. 05 63 56 05 46.