



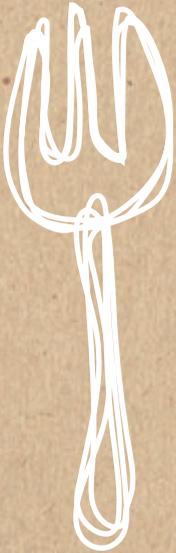
BIO
Occitanie



• GAB du Tarn •
Groupement d'Agriculteurs Biologiques

Manger Bio dans le TARN

ANNUAIRE DES AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES BIO
EN VENTE DIRECTE ET CIRCUITS COURTS



BIO & LOCAL
c'est l'idéal !

Édition
2022/2023



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

édito

Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle édition du guide des producteurs.rices et acteurs.rices de la bio du Tarn. Ce guide, qui témoigne de la diversité de l'agriculture bio de notre département, a pour objectif de vous aider à vous approvisionner au plus près de la production.

Vous pourrez ainsi apprendre à connaître les femmes et les hommes qui œuvrent tous les jours sur leurs fermes pour une agriculture plus juste et plus responsable. Vous découvrirez leurs valeurs, les convictions qui les animent et les raisons qui les ont poussé à choisir ce mode de production.

Que vous soyez résidents.es ou de passage, ce guide vous permettra de trouver facilement les multiples produits issus de l'agriculture tarnaise dans les fermes, sur les marchés, dans les boutiques, ou encore dans les associations de consommateurs.rices. Légumes, ail, fruits de la vallée du Tarn, fromages de vache, brebis et chèvre, vins rouge, blanc et rosés du gaillacois, viande de bœuf veau, porc, volaille ou d'agneau, plantes aromatiques et médicinales, œufs, liqueurs, pain, farines et légumineuses, safran, bières, yaourts, châtaigne, les produits de l'agriculture tarnaise sauront vous dévoiler leurs secrets !

Venir au contact des acteurs.rices de la filière bio, favoriser les circuits-courts et l'achat direct auprès des producteurs.rices, c'est faire un acte citoyen et engagé pour permettre à nos fermes de vivre de leur activité. C'est également participer au respect de l'environnement, de l'humain et des animaux.

Le Groupement des Agriculteurs.rices Bio (GAB) du Tarn accompagne les producteurs.rices, les transformateurs.rices, les collectivités mais aussi vous, citoyens et citoyennes, et pour cheminer ensemble vers un monde plus responsable.

Rédaction : GAB du Tarn
138 chemin du Serayol Haut / 81380 LESCURE D'ALBIGEOIS

—
contact@gabtarn.fr

—
06 10 36 16 48 / 06 11 48 02 48

sommaire

- 4 / Le GAB du Tarn
- 5 / La bio dans le Tarn ?
- 6 / La Bio en Occitanie et le réseau Bio Occitanie
- 10 / Produire bio
- 11 / Consommer bio
- 12 / Reconnaître les produits bio
- 13 / Index
- 18 / Où sont-ils dans le Tarn ?
- 20 / Annuaire des producteurs.rices bio du Tarn
- 37 / Annuaire des artisans.es transformateurs.rices
- 38 / Annuaire des lieux de distribution des produits bio
- 41 / Les Marchés et Foires
- 46 / J'agis pour le développement de la bio, j'adhère au GAB du Tarn !



Le GAB du TARN

Le Groupement des Agriculteurs.rices Biologiques (GAB) du Tarn est une association créée en 2022 par des maraîchers.ères bio, qui regroupe les producteurs.rices bio, les partenaires de la filière et les consommateurs.rices. L'association a pour objet de favoriser le développement de l'agriculture biologique et d'un système alimentaire local et équitable dans le Tarn. Elle a notamment pour objectifs de contribuer à mettre en réseau les producteurs.rices, répondre à leurs besoins en termes d'accompagnement technique et économique, structurer les filières locales de production, transformation, distribution, et promouvoir une alimentation bio et locale.

LES MISSIONS DU GAB DU TARN SONT

- Accompagner le développement des fermes bio par la formation, l'organisation de réunions et rencontres technico-économiques
- Renforcer les liens et les échanges entre les producteurs.rices
- Développer la commercialisation et l'approvisionnement en produits bio locaux auprès du grand public, des opérateurs locaux et de la restauration collective
- Développer la bio sur le territoire en participant aux projets des territoires et en accompagnant les élus.es dans leurs projets en faveur de l'agriculture biologique
- Informer et sensibiliser les consommateurs.rices à travers des animations (Défis Foyers à Alimentation Positive pour consommer bio local à budget maîtrisé) et des événements (De ferme en ferme)
- Défendre les intérêts des agriculteurs.rices bio
- Travailler en partenariat avec les acteurs agricoles du territoire

Le GAB du Tarn est membre des fédérations nationale (FNAB) et régionale (Bio Occitanie) de l'agriculture biologique.

POUR EN
SAVOIR +

GAB du Tarn
contact@gabtarn.fr | gabtarn.fr



La BIO dans le Tarn



33 307 ha

Bio ou en conversion



11 %

Part des surfaces bio dans
la surface agricole du département



825

Exploitations engagées
en bio en 2021



16 %

Part des fermes du département
engagées en bio

Agence Bio, Chiffres 2021

OCCITANIE, LA 1^{RE} RÉGION BIO DE FRANCE !

En 2021, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio ! *Source : Agence Bio / OC 2021.*

NOMBRE DE FERMES

1^{er}

13 265 exploitations engagées en Bio
+ 12,7% de fermes par rapport à 2020
1/5^e des exploitations bio françaises
+ 1 629 producteurs.rices en 1 an

SURFACES

3^e

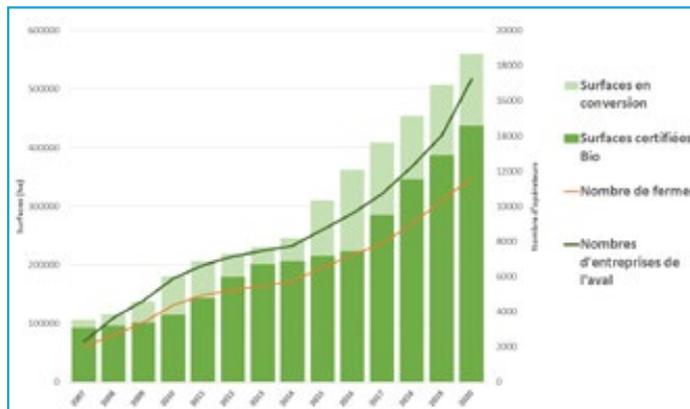
608 285 ha engagées en Bio
+ 9% de surface par rapport à 2020
19,4% de la SAU est engagée en Bio (*moyenne nationale : 10,3%*)

ENTREPRISES DE L'AVAL

3^e

3 519 entreprises engagées en Bio
+ 15% d'entreprises par rapport à 2020
Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants.
Répartition : 2 539 préparateurs, 2 086 distributeurs, 64 importateurs, 33 restaurateurs.

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



Evolution du nombre d'opérateurs et des surfaces Bio en Occitanie



Ces chiffres sont collectés et publiés par l'**Observatoire régional de l'Agriculture Biologique**, piloté par **InterBio Occitanie**, l'association interprofessionnelle Bio régionale.

Plus d'infos sur interbio-occitanie.com

PRODUCTIONS

Toutes les productions sont représentées en Occitanie !



Ces produits sont transformés en région !



LE RÉSEAU BIO OCCITANIE

BIO OCCITANIE est la fédération régionale des associations d'agriculteurs.rices et d'agriculture biologique.

Elle fait partie du réseau national (FNAB), qui est le seul organisme professionnel agricole spécialisé en AB. L'ensemble des adhérents partagent des valeurs : "l'agriculture biologique : plus qu'un label, le projet d'une société humaniste et solidaire" (retrouvez l'intégralité de la charte sur fnab.org)



BIO OCCITANIE fédère les Groupements départementaux d'Agriculture Biologique (GAB) d'Occitanie.

NOS MISSIONS

- Appui technique :** formations, rencontres terrains, expérimentations, documentations...
- Communication auprès du grand public :** foires bio, guides bio, fermes ouvertes, conférences...
- Développement de filières locales et éthiques :** introduction des produits bio des paysans locaux en restauration collective...
- Représentation auprès des pouvoirs publics**

- Ariège - Haute Garonne**
bio-ariège-garonne.fr
- Aude**
bio-aude.com
- Aveyron**
aveyron-bio.fr
- Gers**
gabb32.org
- Hérault**
bio34.com
- Lot**
Bio46
- Hautes-Pyrénées**
gab65.com
- Pyrénées-Orientales**
bio66.com
- Tarn**
gabarn.fr

NOS VALEURS

Bio Occitanie oeuvre pour le développement d'une Agriculture Biologique :



ÉCOLOGIQUE : Respect de la biosphère (sols, biodiversité...), bien-être animal, économie d'énergie/d'eau...



SOCIALE : Solidarité, transparence et équité entre les acteurs, du producteur au consommateur



ÉCONOMIQUE : Durable, productive, rémunératrice, emplois en milieu rural, dynamique de territoire



NOS SITES WEB

Site de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique : bio-occitanie.org

Page Facebook de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique : [facebook.com/BioOccitanie](https://www.facebook.com/BioOccitanie)

Site de la campagne de communication Bio et local, c'est l'idéal : bioetlocal.org

Site de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique : fnab.org

Site de référence des pratiques et filières bio : produire-bio.fr

Site des Terr'Eau Bio, rencontres professionnelles gratuites pour les agriculteurs.rices bio : terreaubio-occitanie.fr

Plateforme dédiée aux collectivités locales engagées dans la transition agricole et alimentaire : territoiresbio.fr



BAROMÈTRE BIO

Chaque année l'Agence Bio publie les résultats d'une enquête d'opinion menée auprès des Français*. Voici une sélection des résultats des enquêtes menées en 2020 :

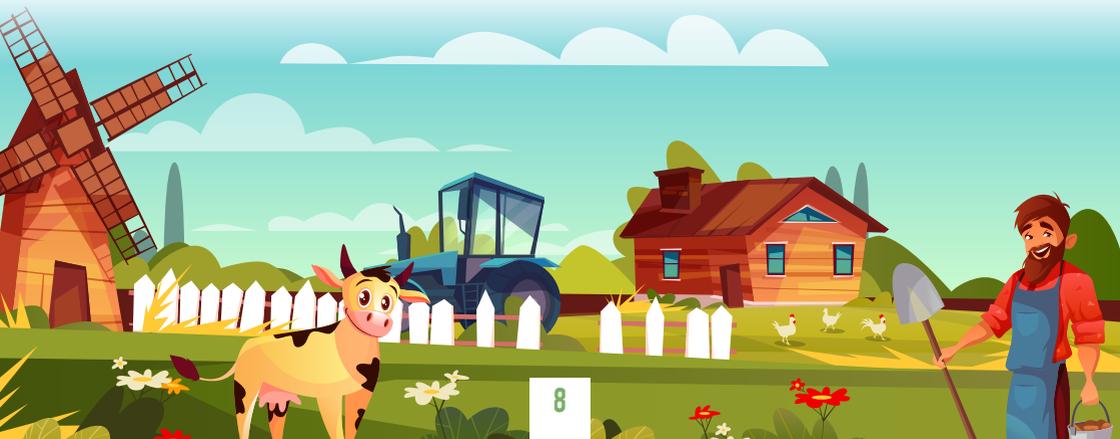


* échantillon représentatif de 2100 Français âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

LES FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE BIO



ENVIE DE PROXIMITÉ & ATTENTES HORS DOMICILE



Produire **BIO**

LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE

L'agriculture biologique considère le sol comme un milieu vivant, qu'elle cherche à nourrir pour qu'il puisse à son tour nourrir la plante. Elle s'interdit toute utilisation des produits chimiques de synthèse, ainsi que les OGM. Elle est garante d'une agriculture qui respecte les cycles naturels, préserve la biodiversité et respecte le bien-être animal. Elle contribue à valoriser une agriculture à taille humaine qui maintient le tissu social et l'emploi dans nos campagnes.

EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Les paysans.nes bio cherchent à maintenir et à améliorer la fertilité de leurs sols. Il s'agit en effet de « nourrir le sol pour nourrir la plante ». Les techniques culturales préconisées sont celles qui perturbent peu l'activité microbienne du sol. La lutte contre les parasites et les maladies se fait de façon réfléchie par le recours à des espèces ou variétés appropriées, par des techniques culturales adaptées au contexte local, par la préservation des ennemis naturels des ravageurs, par l'emploi de produits naturels autorisés.

EN PRODUCTION ANIMALE

Respect du bien-être animal, autonomie alimentaire de la ferme et alimentation biologique sont les maîtres mots. Le respect du bien-être animal passe par les conditions d'élevage : accès au parcours, liberté de mouvement aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur des bâtiments, ... L'alimentation est réalisée avec des aliments d'origine biologique : pâture, foin, céréales. La conduite sanitaire du troupeau est basée sur la prévention.

LA CONVERSION

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition vers la certification « AB ». Selon les productions, elle dure 2 ou 3 ans. Dès le début de cette phase, les pratiques de l'agriculteur.rice doivent être rigoureusement conformes à la réglementation de l'agriculture biologique. Cette période permet d'enclencher les changements des cycles de vie des animaux, des plantes et des organismes qui vivent sur et dans le sol. Elle sert aussi à épurer les sols d'éventuels anciens résidus chimiques. Pour l'agriculteur.rice, elle permet de se familiariser avec des méthodes de la production biologiques, d'adapter ses outils de production et de trouver de nouveaux débouchés pour ses produits.



Consommer **BIO**

CONSOMMER DES PRODUITS BIOLOGIQUES, C'EST :

Respecter l'environnement et protéger nos ressources naturelles :

- Réduction des pollutions et des risques d'érosion des sols
- Conservation et amélioration de la fertilité des sols et de la qualité de l'eau
- Préservation des ressources fossiles au travers du refus des produits chimiques de synthèse
- Préservation de la biodiversité, protection de la faune et de la flore

Manger sain

- Exposition minimale aux résidus de pesticides
- Plus forte densité en fibres et en matières sèches

Favoriser l'emploi dans votre territoire

L'agriculture biologique, par ses techniques, nécessite plus de main d'œuvre sur les exploitations agricoles ce qui favorise le maintien d'une dynamique en zone rurale.

MANGER BIO SANS SE RUINER

Privilégier la vente directe

Marchés, vente à la ferme, magasins de producteurs.rices, groupements d'achat vous garantissent des produits bio locaux à un prix juste.

Consommer malin et sain

Consommer des fruits et des légumes de saison, préférer le vrac et les conditionnements familiaux, éviter d'acheter des plats préparés ou surgelés au profit d'aliments « bruts », limiter la consommation de viande en termes de quantité pour privilégier la qualité de la viande bio. Les apports en protéines animales peuvent être avantageusement remplacés par l'association de céréales complètes et de légumineuses, moins coûteuses et déclinables en de nombreuses recettes.

Le saviez-vous ?

Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense. En effet, leur prix n'intègre pas les coûts supportés par le contribuable pour traiter l'eau, fortement polluée par les nitrates et les pesticides. De plus, les agriculteurs.rices biologiques touchent souvent moins d'aides de la PAC (Politique Agricole Commune) du fait de leurs choix culturels favorisant la rotation des cultures et les prairies naturelles. Acheter bio, c'est faire le choix d'un prix rémunérateur pour les agriculteurs.rices et du respect de notre santé et de notre environnement.



Reconnaitre les PRODUITS BIO



QUELQUES REPÈRES

Les produits biologiques sont obligatoirement identifiés par la mention « biologique » ou « bio ». Depuis le 1er juillet 2010, le logo bio européen est obligatoire sur les denrées alimentaires d'origine européenne. Le logo AB français est devenu facultatif. Ces mentions vous garantissent le respect du cahier des charges défini par la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique. Chaque année, les fermes labellisées sont contrôlées par l'un des neuf organismes certificateurs agréés par l'État.

LES MARQUES PRIVÉES

Des marques privées existent, venant compléter le cahier des charges européen de l'agriculture biologique :



Bio cohérence : Différents opérateurs du secteur bio (dont la FNAB, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) se sont unis dans Bio Cohérence, pour développer une agriculture biologique garantissant cohérence technique, économique, environnemental et sociale. www.biocoherence.fr



Demeter : Cette marque internationale, déposée depuis 1932, permet de reconnaître les produits issus de l'agriculture bio-dynamique. Le respect du cahier des charges est contrôlé et certifié par un organisme certificateur accrédité par le ministère de l'agriculture.



Nature et Progrès : Créée en 1964, c'est une association composée d'agriculteurs, de producteurs.rices, de transformateurs.rices, et de consommateurs.rices réunis autour des valeurs et pratiques de l'agro-écologie paysanne. L'attribution de la mention s'effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui rassemblent les adhérents.es, consommateurs.rices et professionnels.les regroupés par localité.



simples : Le Syndicat SIMPLES, créé en 1982 en Cévennes, regroupe des producteurs.rices-cueilleurs.ses de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montagne ou dans des zones préservées. Pour utiliser la marque, un contrôle interne est effectué au moins une fois par an par un.e producteur.rice agréé.

index des producteurs et productrices

PRODUCTEURS.RICES

	VIANDES & CHARCUTERIES	VOLAILLES ET ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS ET TRANSFORMÉS	PLANTES À PARFUMS, AROMATIQUES ET MÉDICINALES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAIN ET PÂTISSERIE	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, LÉGUMES SECS ETC)	VINS, ALCOOLS, BOISSONS	PLANTS MARAÎCHERS ET AUTRES	AUTRES	ACCUEIL À LA FERME
1 ALAIN ET CYPRIEN MAROULLE					X					X			
2 AU CHAMP FLEURI				X	X						X		
3 AU PÊCHER GOURMAND				X	X								
4 BERGERIE DE CAZES-HAUT	X		X										
5 BERGERIE ENLAUZE DEL BOSQ	X												
6 BOUCLETTE ET COMPAGNIE	X		X									X	
7 BRASSERIE TANIS										X			
8 BRINS DE NATURE						X							
9 CHÂTEAU D'ESCAPES										X			
10 CHÂTEAU DE MAYRAGUES										X			X
11 CHATEAU DE TERRIDE										X			
12 CHÂTEAU LES SIGNALS							X			X			
13 CHÈVRENERIE DU VALLON DES LAURENS			X										
14 CHEZ LIONEL		X											
15 CLOS ROCAILLEUX										X			
16 COTE NATURE					X								
17 CROC'CHATAÏGNE					X		X						
18 DOMAINE AL COUDERC										X			
19 DOMAINE AMBRE										X			X
20 DOMAINE AS CLOTS										X			
21 DOMAINE DE BRIN										X			
22 DOMAINE DE CANTALAUZE										X			
23 DOMAINE DE LA PETITE TUILE										X			
24 DOMAINE DE LABARTHE										X			
25 DOMAINE DE MATENS										X			
26 DOMAINE DE PEYRES-COMBE										X			X
27 DOMAINE DES CAHUS										X			
28 DOMAINE DES CAILLOUTIS						X				X			
29 DOMAINE DU MOULIN										X			
30 DOMAINE DUFFAU										X			
31 DOMAINE ET DISTILLERIE CAZOTTES									X	X			
32 DOMAINE GAYRARD										X			
33 DOMAINE IN VENTIS										X			
34 DOMAINE KEIKO & JÉRÔME										X			
35 DOMAINE PECH DEL CEL										X			
36 DOMAINE PHILÉMON										X			
37 DOMAINE PLAGEOLES										X			
38 DOMAINE ROTIER										X			
39 EARL DES PINS PARASOL			X										

index

des producteurs et productrices

	VIANDES & CHARCUTERIES	VOLAILLES ET ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS ET TRANSFORMÉS	PLANTES À PARFUMS, AROMATIQUES ET MÉDICINALES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAIN ET PÂTISSERIE	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, LÉGUMES SECS ETC)	VINS, ALCOOLS, BOISSONS	PLANTS MARAÎCHERS ET AUTRES	AUTRES	ACCUEIL À LA FERME
40	EARL LE BOUSCAL		X										
41	ENTRE TERRE ET CIEL	X			X								
42	ESSOR MARAÎCHER - ESPACE TEST AGRICOLE			X				X		X			
43	FERME AUX CHAMPS ÉTOILÉS		X									X	X
44	FERME BIO DE CASTEL MUSQUET	X						X	X				
45	FERME BOIS MOISSET	X						X	X				X
46	FERME D'ARTIGUES			X									
47	FERME D'EN BIDOU							X	X				
48	FERME DE BURGAIROLLES	X	X										
49	FERME DE CLAYRAC	X	X										
50	FERME DE LA BOURDARIE							X	X				
51	FERME DE LA CURADE							X	X				
52	FERME DE LA PARRAGE HAUTE	X		X									
53	FERME DE LA ROUQUETTE				X						X		
54	FERME DE LA SOLE				X								
55	FERME DE LARAMBERGUE	X											
56	FERME DE MAREYE		X	X	X	X							
57	FERME DE PEYROUSE	X			X						X		X
58	FERME DE SEMENAT			X							X		
59	FERME DES CLOUTS				X				X				
60	FERME DU BUISSON BLANC			X									
61	FERME LES ESSARDS							X	X				
62	FLOPLANTBIO					X					X		
63	FONTABELLE				X								
64	FRANÇOIS MANIGAUD			X	X						X		
65	GAEC DE RIVET		X										
66	GAEC DES BOUBOU			X									
67	GAEC DES GRAINES DANS LE VENT	X						X	X				
68	GAEC DU RODIER		X										
69	GAEC FERME DE LIGOGNE	X											X
70	GAEC FERME DU BOUYSSSET		X										
71	GAEC ISTRICOU	X											
72	GAEC LA FERME DES ZAZOUS	X	X	X				X					X
73	GAEC LA RIVE PAYSANNE	X		X		X	X						
74	GAEC LA SALADE ROUGE			X									
75	GAEC LA TERRE DES COCHONS	X											
76	GAEC LA VIE BIO	X	X										
77	GAEC LE CHAMP DES ARTISANS			X							X		
78	GAEC LE JARDIN D'ANDRÉ			X							X		

index

des producteurs et productrices

	VIANDES & CHARCUTERIES	VOLAILLES ET ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS ET TRANSFORMÉS	PLANTES À PARFUMS, AROMATIQUES ET MÉDICINALES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAIN ET PÂTISSERIE	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, LÉGUMES SECS ETC)	VINS, ALCOOLS, BOISSONS	PLANTS MARAÎCHERS ET AUTRES	AUTRES	ACCUEIL À LA FERME
79	GAEC LES RACINES AU CARRÉ			X	X								
80	GAEC LES SALERS DE LA BRUNINQUILLÉ			X					X				
81	GAEC PAULIN		X	X	X								
82	GAEC PETITE TERRE							X					
83	GAEC PITCHOUN	X								X			X
84	GAEC RUCHERS DE BOHEME					X							
85	GAEC VALLON D'ANDIGNAC			X	X						X		
86	GOURMANDISES PERMISES				X								
87	GRANGEVIEILLE									X			
88	HUGUES LACHAUME							X					
89	JEAN FABIEN GINESTE				X	X							X
90	L'ACCALMIE									X			
91	L'ABEILLE DU CASTELVIEL					X							
92	L'ALBANÉ				X				X				
93	L'ÉCHAPPÉE BÉÉE			X									
94	L'ECOLIBRI			X									
95	L'ENCLOS DES BRAVES									X			
96	L'ÉQUI-VALENCE								X			X	
97	L'ILET AUX LÉGUMES				X						X		
98	L'AUBRAC BIO DE LAPEYRIÈRE	X											
99	LA BORIE GRANDE			X	X	X							
100	LA CHARRUE TORDUE				X					X			
101	LA FERME AUX PAINS			X				X					
102	LA FERME AUX PRIM'VERTS	X	X	X							X		
103	LA FERME CADAPAU	X											
104	LA FERME D'AUTAN	X		X	X						X		
105	LA FERME DE L'ESPARCETTE			X		X							
106	LA FERME DE LA CHOUETTE			X	X						X		
107	LA FERME DE LA COMBE	X	X										
108	LA FERME DE LA LICHARIÉ			X	X								
109	LA FERME DE LA METAIRIE BASSE			X									
110	LA FERME DE LA RIVE		X	X	X						X		
111	LA FERME DE VERDURETTE			X	X						X		X
112	LA FERME DES DAHLIAS			X									
113	LA FERME DES DEUX RIVES				X				X				
114	LA FERME DES PRAIRIES NATURELLES - GAEC LA CAPELIÉ	X	X										
115	LA FERME DU BUGUET	X	X										
116	LA FERME SOUS LES ARBRES		X										
117	LA GRANGE DU SERAYOL			X	X						X		X

index

des producteurs et productrices

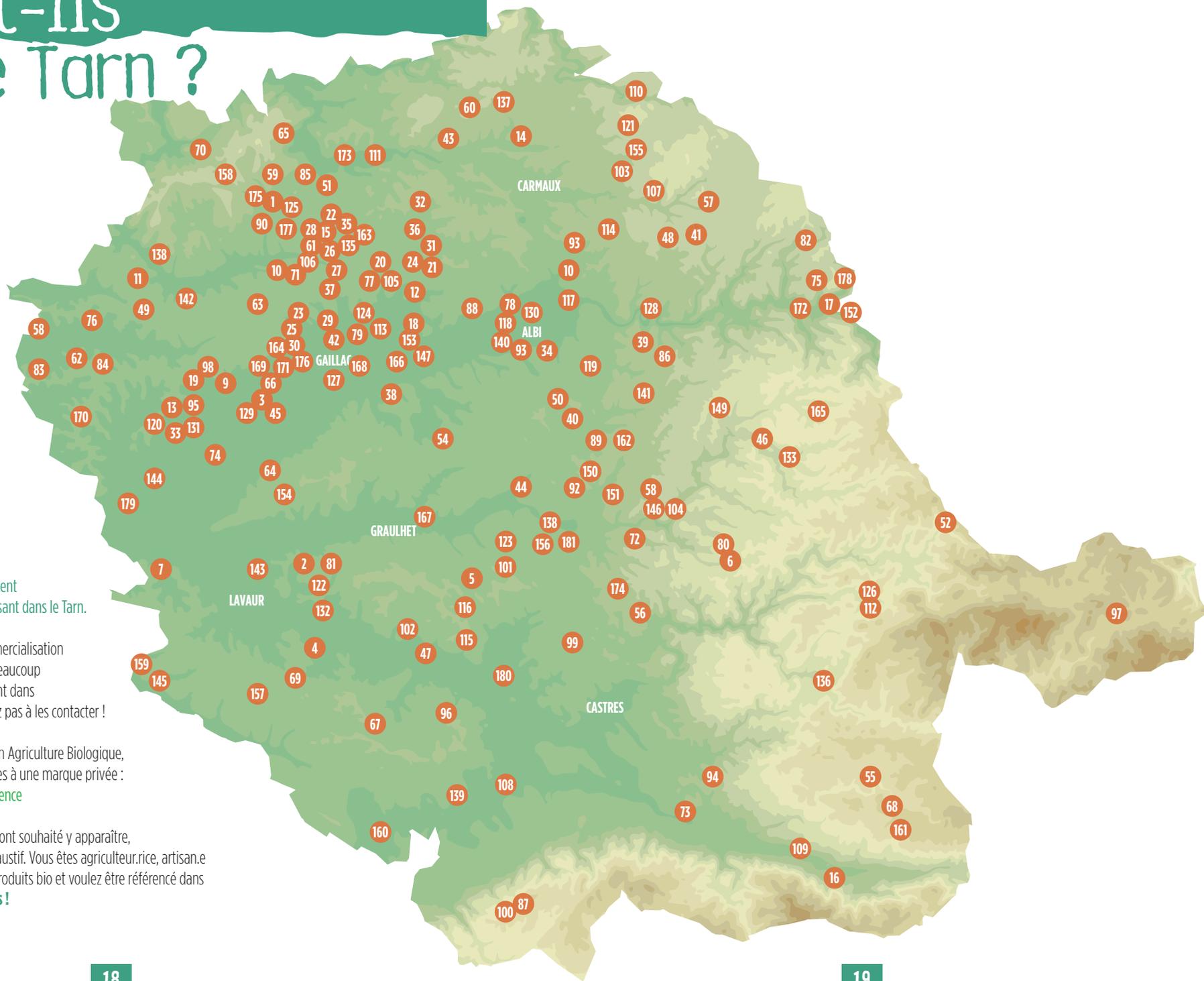
	VIANDES & CHARCUTERIES	VOLAILLES ET ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS ET TRANSFORMÉS	PLANTES À PARFUMS, AROMATIQUES ET MÉDICINALES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAIN ET PÂTISSERIE	ÉPICÉRIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, LÉGUMES SECS ETC)	VINS, ALCOOLS, BOISSONS	PLANTS MARAÎCHERS ET AUTRES	AUTRES	ACCUEIL À LA FERME
118	LA MIRANDE			X									
119	LA RUCHE						X						
120	LA SAFRANETTE					X							X
121	LE CHANT DE LA TERRE						X					X	X
122	LE CHÊNE D'EN PONTIER	X	X	X	X	X	X		X		X		
123	LE CLOS DE LA GUIPAUDIE			X							X		
124	LE COURTCHOU								X				
125	LE JARDIN D'EN BAS			X	X						X		
126	LE JARDIN DE «À PAS LENTS»			X	X	X					X		
127	LE JARDIN DE L'HORTALISSE			X							X		
128	LE JARDIN DES ONDINES			X							X		
129	LE JARDIN DU RELAIS DE MONTANS			X	X								
130	LE POTAGER D'ELISSE			X	X								
131	LE POTAGER DE SAINT MARTIN			X							X		
132	LE POTAGER DES RAINETTES			X	X						X		
133	LE RUCHER DE FONT ROUGE	X					X		X				
134	LE TEMPS D'UN PÉTALE				X								
135	LES 3 TÊTUS								X				
136	LES AUBRAC DE CÉLINE	X											
137	LES CHLOROPHY-LIENS			X				X					
138	LES DÉLICES DE GRÉSIGNE EARL				X				X				
139	LES FRUITS DU GEAI VERT				X								
140	LES JARDINIERS DU PRESTIL			X									
141	LES JARDINS BIO DE LA CÉLARIÉ			X									
142	LES JARDINS DE LA CAPELLE			X									
143	LES JARDINS DE MANELPHE			X	X						X		
144	LES JARDINS DE SAINT VICTOR			X									
145	LES JARDINS DE TEULAT			X							X		
146	LES JARDINS DU CABRI		X										
147	LES JARDINS DU MEYRE			X									
148	LES LÉGUMES BIO DE GRATLOUP			X							X		
149	LES LÉGUMES D'ELO ET ALEX			X									
150	LES LÉGUMES DE BENOIT			X									
151	LES ŒUFS DE LA BANCALIÉ		X										
152	LES ONDETTES				X	X							
153	LES PANIERS DE SYLVAIN			X									
154	LES PLAINES DOU PAOUTOU						X						
155	LES POULAILLERS DE L'HERMET		X										
156	LES TERRASSES DE PERRAMOND										X		

index

des producteurs et productrices

	VIANDES & CHARCUTERIES	VOLAILLES ET ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS ET TRANSFORMÉS	PLANTES À PARFUMS, AROMATIQUES ET MÉDICINALES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAIN ET PÂTISSERIE	ÉPICÉRIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, LÉGUMES SECS ETC)	VINS, ALCOOLS, BOISSONS	PLANTS MARAÎCHERS ET AUTRES	AUTRES	ACCUEIL À LA FERME
157	LES TERRES D'EN VÉNAC				X								
158	LES VOYAGEUSES					X							
159	M.IEL MIFLORE					X	X						
160	MAÏM					X				X			
161	MAMIE JULIETTE	X		X	X	X							
162	MARAICHAGE BIO MOLINIÉ			X	X								
163	MAS D'AUREL									X			
164	MICHEL ISSALY									X			
165	PLANTISSIMON VOTRE! - PLANTS ET CONSORTS BIO			X							X		
166	RIKOMIEL						X						
167	RUCHER TANTELY TARNAIS						X						
168	SAFR'ARÔMES					X							
169	SCEA CHÂTEAU DE SAURS					X				X			
170	SCEA DE LA PLANA											X	
171	VERGER JANGOPOM				X								
172	VERTUS SAUVAGES					X							
173	WENDY DA SILVA					X							
ARTISANS.ES TRANSFORMATEURS.RICES													
174	AIL NOIR BIO TERROIRS DE FRANCE			X									
175	DISTILLERIE DU CHANT DU CYGNE									X			
176	LA BERLUE, BIÈRES ARTISANALES BIO									X			
177	LA GARDIENNE									X			
178	LE FOURNIL AUX 4 VENTS							X					
179	LES BISCUITS DE LA BÉCASSE							X					
180	SAS PAIN ET NATURE							X					
181	VINAIGRERIE DES 4 VOLEURS								X				

Où sont-ils dans le Tarn ?



Vous trouverez dans ce guide uniquement des agriculteurs et agricultrices produisant dans le Tarn.

Sauf exception, seuls les lieux de commercialisation du Tarn ont été détaillés. Cependant, beaucoup de producteurs.rices vendent également dans les départements limitrophes, n'hésitez pas à les contacter !

Les fermes présentées sont certifiées en Agriculture Biologique, en cours de conversion et/ou adhérentes à une marque privée : **Nature & Progrès / Demeter / Biocoherence**

Cet annuaire recense les structures qui ont souhaité y apparaître, il n'a donc pas la prétention d'être exhaustif. Vous êtes agriculteur.rice, artisan.e transformateur.rice ou distribuez des produits bio et voulez être référencé dans une prochaine édition ? **Contactez nous !**

1 • ALAIN ET CYPRIEN MAROULLE

380 rue des Vignes le Barry | 81140 CAMPAGNAC
06 37 59 44 45 | 06 04 13 96 58 | scea.maroulle@orange.fr

PRODUCTIONS : Vins bio en bouteilles et en fontaines. Raisin de table.
• **VENTE** : À la ferme, téléphonez de préférence avant votre venue. Biocoop de Gaillac.

2 • AU CHAMP FLEURI • KATHARINA ULJANOW

En pontié | 81390 SAINT GAUZENS
06 44 79 09 38 | kroetschen@msn.com

PRODUCTIONS : Légumes diversifiées et petits fruits rouges
• **VENTE** : Marché de Lavaur du samedi matin, marché de Graulhet le dimanche matin.

3 • AU PÊCHER GOURMAND • BERANGÈRE LOISEAU

27 Chemin du Vialar | 81600 MONTANS | 06 75 94 08 75
auepcherourgourmand@hotmail.com | Facebook : Au pêcher gourmand

PRODUCTIONS : Légumes diversifiés, asperges, artichauts, fruits.
• **VENTE** : Marché Noctambio à Gaillac le mardi soir. • **ACCUEIL À LA FERME** : Vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h.

4 • BERGERIE DE CAZES-HAUT

PATRICIA GRIMIGNI ET LAURENT THOMAS
473 route de la voie romaine. Lieu-dit Cazes-Haut | 81220 TEYSSODE
06 77 12 29 55 | 06 59 89 47 81
cazeshaut@gmail.com | Facebook : Bergerie de Cazes-Haut

PRODUCTIONS : Fromages fermiers de brebis au lait cru : tommes, crémeux, pâtes molles, brousse. Selon la saison : Viande d'agneau au détail ou en colis et merguez de brebis. • **VENTE** : Marchés de Lavaur le samedi et mercredi. Marché bio de Castres le jeudi soir. Vente en fromageries et épiceries. Vente à l'AMAP d'Autan à Castres une semaine sur deux.

5 • BERGERIE ENLAUZE DEL BOSQ • VÉRONIQUE SANDELION

541 Chemin d'Enlaize | 81440 BROUSSE | 07 86 49 83 34
bergerie.enlaize@sfr.fr | www.bergerie-enlaize.com

PRODUCTIONS : Viande d'agneau et brebis. • **VENTE** : Vente à la ferme uniquement.

6 • BOUCLETTE ET COMPAGNIE • IGOR ET LAURE MARCONNET

Le Roc | 81360 MONTREDON-LABESSONNIÉ
05 63 71 04 92 | iglaure@orange.fr

PRODUCTIONS : Fromages et produits laitiers à base de lait de brebis : Yaourts, caillés nature et vanillés (Caillé de Mamie Jo), fromages à pâte molle (Panard) et pâte persillée (Blue Roc), recuite et Fée taratata. Laine de brebis : Nappe de laine cardée, écheveaux de laine nature, pelotes de laine teintée. • **VENTE** : À la ferme et sur les marchés de Montredon-Labessonnié le dimanche matin et de Roquecourbe le vendredi matin. • **ACCUEIL À LA FERME** : Petit tour de ferme possible.

7 • BRASSERIE TANIS • ARNAUD TANIS

522 route de Préliès | 81500 GARRIGUES | 06 33 82 56 59
tanis.paysanbrasseur@gmail.com | www.tanis-paysanbrasseur.fr

Facebook : Brasserie TANIS / Instagram : brassrietanis
PRODUCTIONS : Bières fermières produites avec les céréales de notre

ferme et une partie de nos houblons.. Blonde, Blanche, Brune, IPA en petites (33cl) et grandes bouteilles (75cl). • **VENTE** : Vente directe à la ferme. Aux vergers de Foncoussièrre à Rabastens. À Terra Local à Gaillac. • **ACCUEIL À LA FERME** : Dégustation sur rdv.

8 • BRINS DE NATURE • MARIE-NOËLLE LAGARRIGUE

Route de Valdéries | 81380 LESCURE D'ALBIGÈS
07 82 73 72 43 | brinsdenature@gmail.com

PRODUCTIONS : Sachets de tisanes simples ou composées. Pots d'aromates séchés. Bouteilles de vinaigre de cidre aromatisé.
• **VENTE** : Possibilité de pré-commande sur cagette.net. Marché bio de Saint-Juéry, le 2^{ème} lundi de chaque mois. Marché bio d'Albi le 1^{er} mardi de chaque mois. Épicerie bio L'Aromate à Albi. Magasins de producteurs Ô Saveurs paysannes et Le Mange-tout.

9 • CHÂTEAU D'ESCAPES • RODOLPHE HAUCHARD

Lieu-dit Château d'Escapes, Route des Barrières
81310 LISLE SUR TARN | 07 68 70 27 06 | chateau.escapes81@gmail.com
Facebook : chateaudescapes / Instagram : chateau.descapes

PRODUCTIONS : Production de vins issus des cépages historiques autochtones du Gaillacois : Duras Braucol Mauzac Loin de Foeil Muscadelle Sauvignon... et des assemblages en Rouge Blanc et Rosé avec de faibles taux de sulfites. • **VENTE** : Possibilités de passer commande. Frais de livraison selon localisation et quantités (sur devis). • **ACCUEIL À LA FERME** : Pour les groupes à partir de 6 pers., sur rdv : visite et dégustation 7 vins (5€ / pers ou devis possible) env. 1h. Particuliers : Dégustation du lundi au vendredi 10h à 12h et 14h à 18h.

10 • CHÂTEAU DE MAYRAGUES • DUNCAN GEDDES

332 chemin de Mayragues | 81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL
05 63 33 94 08 | 06 78 70 69 86
geddes@chateau-de-mayragues.com | www.chateau-de-mayragues.com
Facebook : Château de Mayragues

PRODUCTIONS : Vin en bouteille : blanc, rouge, rosé, doux, effervescent. Bière en bouteille. • **VENTE** : Au domaine : du lundi au samedi : 9h à 12h30 et 14h30 à 19h. Expédition par transporteur, sur commande par mail. Boutiques bio, cavistes, restaurants, salons etc. • **ACCUEIL À LA FERME** : Dégustation des vins au domaine : 9h - 12h30 et 14h30 - 19h. Chambres d'hôtes, sur réservation.

11 • CHATEAU DE TERRIDE • ALIX ET ROMAIN GERARD

185 route de Ste Catherine - RD20 | 81140 PUYCELSI | 05 63 33 26 63
info@chateaudeterride.com | www.chateaudeterride.com
Facebook : Château de Terride

PRODUCTIONS : Vente de vins AOP Gaillac, IGP Côtes du Tarn et Vins de France. Rouges, blancs secs, rosés, blanc doux, méthodes ancestrales. • **VENTE** : Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h (hiver : 18h). • **ACCUEIL À LA FERME** : Visites de cave sur rdv, possibilité accueil groupes, apéros-concerts, cinéma en plein air, restaurants éphémères. Location de gîte et de salle de réception.

12 • CHÂTEAU LES SIGNALS • JEAN OLIVIER

Les Signaux | 81150 CESTAYROLS
05 63 55 41 53 | 06 31 08 23 76

contact@lesvignals.fr | http://www.lesvignals.fr/
Facebook : Les Signaux / Instagram : @lesvignals

PRODUCTIONS : Production de vins bio rouges, blancs et rosés revendiqués en appellation Gaillac et Côtes du Tarn. Effervescents, blancs secs, doux et perlés. Certification en AB depuis 2013 et en agriculture biodynamique depuis 2020. • **VENTE** : En direct à la propriété. Ouverture l'hiver du lundi au vendredi de 9h à 18h (fermé de 13h à 14h) et l'été jusqu'à 19h, sur rdv tél de préférence. Biocoop et So bio de la région. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil des camping-car avec vue sur les vignes. Apéro-concert (sans réservation) les jeudis d'été. Visites et dégustations (avec ou sans rdv). Deux gîtes d'accueil. Plus d'informations sur le site Internet.

**13 • CHÈVRIERIE DU VALLON DES LAURENS • CÉLINE ROUCARIES**

Les Laurens, St Martin d'Amours | 81800 RABASTENS
06 23 81 03 74 | chevrierieduvallondeslaurens@gmail.com

PRODUCTIONS : Fromages de chèvre au lait cru frais et affinés. Fromages frais aux herbes ou aux graines, selon la saison. Tomette des Laurens. Pâte molle «La Cabrière». Caillé égoutté en pot. • **VENTE** : Vente à la ferme le vendredi de 17h30 à 19h d'avril à octobre ou sur rdv. Marché de Rabastens le samedi matin d'avril à novembre... • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite de la ferme et dégustation sur rdv.

14 • CHEZ LIONEL • LIONEL KECK

Lieu-dit La Mayrie | 81190 TRÉVIEN | 06 19 91 35 66
lionel0109@gmail.com

Facebook : L'élevage coopératif de volailles de Lionel
PRODUCTIONS : Poulets fermiers (certifiés AB) entiers ou prêts à cuire (race cou nu, roux, Bresse gauloises). Poulets à la découpe (cuisses, filets, aiguillettes...). Chapon (sur réservation et uniquement pour les fêtes de fin d'année). Œufs par boîte de 6 ou 12. • **VENTE** : Produits livrés directement chez les clients le vendredi avec une clôture des commandes le mardi soir sur le secteur Tarn nord.

15 • CLOS ROCAILLEUX • LUCINDA TERREYRE ET LUC BONTEMPS

63 impasse de Condomines | 81140 ANDILLAC
luc@closrocailleux.com / lucinda@closrocailleux.com
www.closrocailleux.com

Facebook : Clos Rocailleux / Instagram : closrocailleux
PRODUCTIONS : Vins rouge, blanc, rosé, effervescents issus de cépages gaillacois, récoltés à la main et vinifiés avec leurs levures indigènes. • **VENTE** : Au domaine : Du 1/4 au 31/8 : du mardi au samedi, 10-12h et 14h30-18h. Du 1/9 au 31/3 : sur rdv uniquement. La Cave de Léa, caviste à Albi. • **ACCUEIL À LA FERME** : Du 01/04 au 31/08 : du mardi au samedi, 10-12h et 14h30-18h. Du 01/09 au 31/03 : sur rdv uniquement. Organisation de dégustation / visite du domaine : groupe de 4 pers. minimum, sur rdv par mail.

16 • COTE NATURE • JEAN-MARC JOUCLA

1 chemin des Chataigniers | 81240 SAINT AMANS SOULT
06 98 63 29 33 | cotenature81@gmail.com

PRODUCTIONS : Jus de pomme bio. Jus de pomme-cassis bio. Gelée de mures bio. Vinaigre de pomme bio. • **VENTE** : À l'atelier sur rdv et dans différentes magasins bio du Tarn et limitrophes.

17 • CROC'CHATAIGNE • CYRIL FAVEAUX

Lieu-dit Les Costes | 81340 TREBAS | 07 81 76 72 27
croc.chataigne@gmail.com | https://crocchataigne.sumupstore.com/

PRODUCTIONS : Châtaignes en frais pendant la saison et dérivés transformés de la châtaigne : Crème de châtaigne, Crème de châtaigne aux éclats d'amandes ou de noisettes, Sirop de châtaigne et Sirop de fleurs de châtaigner, Châtaignes décortiquées sous vide, Sorbet à la châtaigne. Miel de châtaigner et montage.

• **VENTE** : À la ferme en appelant au préalable. Marché de Trébas au mois de juillet et août. Coccimarket de Trébas. Biocoop d'Albi. Commande sur le site internet. Livraison possible sur Albi.

18 • DOMAINE AL COUDERC • FABIEN ROUFFIAC

Chemin de Fonblanque | 81150 LABASTIDE-DE-LÉVIS | 06 87 41 46 08
fabien.rouffiac@neuf.fr | www.domainealcouderc.com

Facebook : Domaine Al Couderc / Instagram : domainealcouderc
PRODUCTIONS : Vins blancs, rouge, rosé. Jus de raisins. • **VENTE** : Au domaine, chez les cavistes, en restauration, en grandes surfaces. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil au domaine le samedi matin et sur rdv.

19 • DOMAINE AMBRE • ISABELLE ET OLIVIER LIGNON

Lieu-dit Mirepois, 2080 route de Colombaylet | 81310 LISLE SUR TARN
06 52 88 73 32 | domaine.ambre@gmail.com | www.ambre.vin

PRODUCTIONS : Vin de Gaillac en Biodynamie. Cépages autochtones Duras, Braucol : 2 monocépages appelés «duras» et «braucol». Assemblages Gamay/Duras appelé «éphémère». Assemblage Syrah/Braucol appelé «origine». • **VENTE** : Au domaine sur rdv. Biocoop Gaillac, Biola-vaur. Magasin de producteurs Si elle est terre et Verger de Foncoussières à Lisle sur Tarn. Marché de Lavaur le samedi matin. Marché de Salvagnac le premier mercredi du mois. Bar à vin à Rabastens, Café de Salvagnac. Cavistes à Gaillac, St Sulpice, Albi, Castres et Cordes Sur Ciel. Dégustation, visite du chai et des vignes, tous les jours sur rdv. • **ACCUEIL À LA FERME** : Gîte (mobil home) pour 4 personnes avec vue imprenable (290€/semaine). Hammam privatisable pour 6 pers. (20€ / h).

20 • DOMAINE AS CLOTS • OLIVIER LECLERE

792 route de Cahuzac, lieu-dit Combelles | 81150 CESTAYROLS
06 70 52 32 00 | asclots@orange.fr | www.domaineasclots.fr

Facebook : Domaine As Clots / Instagram : as_clots
PRODUCTIONS : Vins méthode nature • **VENTE** : Vente au domaine sur rdv. Commande et livraison possible, contactez-moi ! • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite, dégustation & vente au domaine sur rdv.

21 • DOMAINE DE BRIN • DAMIEN BONNET

Chemin de Brin | 81150 CASTANET
 05 63 56 90 60 | 06 81 50 78 14
 domainedebrin@gmail.com | http://domainedebrin.com/
 Facebook : Domaine de Brin

PRODUCTIONS : Large gamme de vins de Gaillac (blanc, rouge, rosé, orange, effervescent, doux) élaborés en totalité au Domaine. Raisins ramassés manuellement, fermentations en levure indigène et élevages en contenants différents suivant la cuvée (cuve, amphore, jarre, barrique).
 • **VENTE** : Vente au Domaine du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Cavistes et restaurants du secteur. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil au Domaine sur les horaires de vente.

22 • DOMAINE DE CANTALAUZE**PAULINE ET PIERRE-OLIVIER LAURENT**

415 route de Lintin | 81140 CAHUZAC-SUR-VÈRE
 05 63 56 07 97 | 06 30 83 53 38 | cantalauze@orange.fr
 http://cantalauze.fr | Facebook : Domaine de Cantalauze

PRODUCTIONS : Vins au naturel issus de cépages gaillacois tels que Mauzac, Ondenc et Loin de l'œil pour les blancs ; Duras, Braucol, Syrah et Prunelart pour les rouges et rosés. Pétillants naturels, macération carbonique, élevages en cuves, barriques ou amphore. • **VENTE** : Vente au domaine tous les jours de 9h à 18h, appelez de préférence avant. Liste des revendeurs proches de chez vous sur demande par mail ou tél. Marché bio de Saint-Antonin-Noble-Val le 2^{ème} jeudi du mois. • **ACCUEIL À LA FERME** : Dégustation, visite des vignes et du chai, accueil de groupes. Tous les jours de 9h à 18h. Appel tél au préalable apprécié.

**23 • DOMAINE DE LA PETITE TUILE
CLÉMENCE ET CLÉMENT DEBORD**

1323 chemin de Téoulet | 81600 GAILLAC
 06 25 36 73 69 | 06 44 22 93 57
 domainedelapetitituile@gmail.com
 www.domainedelapetitituile.com

Facebook : Domaine de la Petite Tuile / Instagram : lapetitituile
PRODUCTIONS : Vins biologiques élaborés avec les cépages autochtones du vignoble gaillacois : braucol, duras, loin de l'œil, mauzac... • **VENTE** : Au domaine, du lundi au samedi (fermé mercredi) de 10h à 12h et 14h à 18h. • **ACCUEIL À LA FERME** : Au domaine, du lundi au samedi (fermé mercredi) de 10h à 12h et 14h à 18h. Accueil de groupes sur rdv.

24 • DOMAINE DE LABARTHE • JEAN-PAUL ET THIBAUT ALBERT

Lieu-dit Labarthe | 81150 CASTANET | 05 63 56 80 14
 labarthe@vinlabarthe.com | www.domaine-labarthe.com/fr
 Facebook : Domaine de Labarthe / Instagram : domaine.labarthe

PRODUCTIONS : Gammes Certifiées en Agriculture Biologique : - Rouge AOC Gaillac (Tradition, Les désirs de Labarthe, Cuvée Guillaume, Prunelart) - Blanc sec AOC Gaillac (Tradition, Fraicheur Perlée, Héritage, premières côtes) - Blanc doux AOC Gaillac (Tradition Grains d'Or) - AOC Méthode Ancêtre Gaillacoise. Vinibags 3L, 5L, 10L (Rouge, Rosé, Blanc sec). • **VENTE** : En direct au domaine, sur notre site e-commerce, dans des commerces de proximité, cavistes etc... • **ACCUEIL À LA FERME** : Ouvert du lundi au samedi : de 9h à 12h et de 14h à 19h, dégustation gratuite. Visite uniquement sur rdv. Fermé

les dimanches et jours fériés. Accueil camping-cars France Passion. Porte ouverte du Domaine en novembre pour la sortie du Gaillac Primeur.

25 • DOMAINE DE MATENS • NATHANAËL PARNAUDEAU

1931 route de Vors | 81600 GAILLAC
 06 28 25 40 24 | 06 63 95 18 82

nat.parnaudeau@laposte.net | Facebook : Vin de Matèns
PRODUCTIONS : Cépages : Brocol, Merlot, Prunelard, Mauzac, Loin de l'œil. Vin rouge et blanc, bouteilles et mariejeannes 5 L. • **VENTE** : Sur place, sur rdv. Marché de Rabastens le samedi matin. Terra local à Gaillac.

**26 • DOMAINE DE PEYRES-COMBE • VICTOR BRUREAU**

165 route de La Combe | 81140 ANDILLAC | 05 63 33 94 67
 peyres-combe@wanadoo.fr | www.domainepeyres-combe.fr
 Facebook : Peyres-Combe

PRODUCTIONS : Gaillac rouge. Friselis blanc et rosé (méthode ancestrale). Vin de France rouge, rosé. Vins rouges «matures» de plus de 10 ans. • **VENTE** : Caveau de dégustation. Vente au Domaine tous les jours sur rdv. Livraison à domicile, sur commande. Terra Local à Gaillac. Marché Noctambio d'Albi le mardi soir. Magasins : Bio D'Lices (Albi) - Nathur'Bio (Gaillac) - So Bio (Gaillac). • **ACCUEIL À LA FERME** : Vente à la ferme : Tous les jours sur rdv. Gîte rural labellisé Accueil Paysan. Visite : de la vigne au vin, démonstration élaboration et dégorgeage des vins effervescents. Accueil de cavaliers : bivouac ou gîte.

27 • DOMAINE DES CAHUS • CORINNE ET LAURENT CADARS

165 route de Fontanes, Lieu-dit Laubarel | 81140 CAHUZAC SUR VÈRE
 06 27 73 22 04 | 05 63 33 94 61
 domainedeschahus@aliceads.fr | www.domainedeschahus.com
 Facebook : Domaine des Cahus

PRODUCTIONS : Vins rouge, rosé, blanc sec, blanc doux. Méthode ancestrale. Brut rosé, Jus de raisin. Cubis de rouge vin de table 3, 5, 10 Litres. Cubis de rosé et Blanc sec AOC 3, 5, 10 L. • **VENTE** : Vente au caveau sur la propriété. Marché de Saint Juéry le jeudi matin. Épicerie Vival et Boulangerie Saulières à Cahuzac sur Vère. Drive fermier Tarn. • **ACCUEIL À LA FERME** : Horaires d'ouverture saisons mortes : mercredi 9h-12h et samedi 9h-12h / 13h30-17h30. Horaires d'ouverture pleine saison : lundi, mardi, jeudi, vendredi 13h30-18h, mercredi 9h-12h et samedi 9h-12h / 13h30-18h. Accueil de groupe, camping-car, visite du chai et dégustation gratuite.

28 • DOMAINE DES CAILLOUTIS • BERNARD FABRE

1460 route du Pausadou | 81140 ANDILLAC
 05 63 33 97 63 | 06 07 85 46 39

bernard.fabre81@orange.fr | https://domaine-des-cailloutis.pluginwine.com
PRODUCTIONS : Vins Rouges : Cuvées Rouge Cœur et Plénitude. Vins Blancs secs (Orchidée), demi-secs (Volupté), ou moelleux (Doux des Cailloutis). Vin Jaune (Jonquille), vinaigre aux plantes aromatiques. • **VENTE** : À la ferme sur rdv. Dans les magasins bio (Gaillac, région Toulousaine, Albi, Castres...). Marché Noctambio Albi le 2^e mardi du mois. Foires et Salons bio (Biocybèle, Petit Salon des Vins bio du Tarn...). • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil à la ferme sur rdv tél.

**29 • DOMAINE DU MOULIN • NICOLAS HIRISSOU**

Chemin des Crêtes | 81600 GAILLAC | 05 63 57 20 52
 domainedumoulin81@orange.fr | ledomainedumoulin.com
 Facebook : Domaine du Moulin & Clos Hirissou / Instagram : @hirissou
PRODUCTIONS : AOC Gaillac. Production de vins rouges blanc rosé et effervescent. Début de production d'huile d'olive. • **VENTE** : Accueil au caveau du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rdv.

30 • DOMAINE DUFFAU • BRUNO DUFFAU

915 Route de Barat | 81600 GAILLAC | 06 29 51 19 65
 bruno.duffau@gmail.com | www.domaine-duffau.com
 Instagram : domaine_duffau

PRODUCTIONS : Vins bio de Gaillac - bulles blanches brut et demi-sec, bulles rouges, braucol, loin de l'œil sec et doux, Perlé, sauvignon, rosé, etc. • **VENTE** : Au domaine. Biocoops de la région (Toulouse, Albi, Gaillac), autres épiceries. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil de camping-cars.

31 • DOMAINE ET DISTILLERIE CAZOTTES • LAURENT CAZOTTES

Le Carlus | 81130 VILLENEUVE SUR VÈRE
 05 63 56 85 39 | 06 11 08 34 95 | contact@distillerie-cazottes.com
 | www.la-pangee.com | Facebook : Distillerie et Domaine Cazottes. Instagram : @distillerie_domaine_cazottes

PRODUCTIONS : Vins, spiritueux, liqueurs, eaux de vie de fruits, épicerie fine. • **VENTE** : Dégustation sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h uniquement sur rdv tel.

**32 • DOMAINE GAYRARD • LAURE ET PIERRE FABRE**

1 hameau de Capendut | 81130 MILHAVET | 06 98 17 58 35
 contact@maison-gayrard.com | www.maison-gayrard.com
 Facebook : Domaine Gayrard / Instagram : domaine_gayrard

PRODUCTIONS : Vins rouges : Braucol, Duras, Syrah. Vins blancs : Loin de l'œil, Mauzac, Ondec. Méthode ancestrale : Les bulles Mauzac, les bulles Rosées. Rosé. • **VENTE** : Au domaine, ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h de novembre à décembre, du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h d'avril à octobre. • **ACCUEIL À LA FERME** : Ouvert toute l'année. Balade libre ou guidée dans les vignes, dégustation et vente de vin. Découverte de la truffière et de la culture de la truffe.

**33 • DOMAINE IN VENTIS • JEAN-BAPTISTE FAVAREL**

Impasse des Darasses • 81800 RABASTENS • 06 37 55 28 44
 domaineinventis@gmail.com • www.inventis-gaillac.fr
 Facebook : Domaine In Ventis / Instagram : domaineinventis

PRODUCTIONS : Vins de Gaillac. • **VENTE** : Marchés de Rabastens, Lisle-sur-Tarn et Mazamet. Magasins locaux. • **ACCUEIL À LA FERME** : Vendredi & Samedi 17h à 19h.

34 • DOMAINE KEIKO & JÉRÔME**KEIKO ARAKI ET JÉRÔME DELEUZE**

36 chemin de Burgayros | 81000 ALBI • 06 01 77 52 51
 glouglou@keikoetjerome.fr • www.keikoetjerome.fr
 Facebook : Keiko&Jerôme / Instagram : keikoetjerome
PRODUCTIONS : Vins vivants sans aucun intrant ni sulfite «ajoutés». • **VENTE** : Noctambio d'Albi le mardi soir. Cavistes spécialisés. Vente au chai selon disponibilité. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil dégustation uniquement sur rdv.

**35 • DOMAINE PECH DEL CEL • GRÉGORI AUREL**

3850 route de Cinq Peyres | 81140 CAHUZAC SUR VÈRE
 06 14 21 49 22 | 06 71 59 27 69
 contact@pechdelcel.com | www.pechdelcel.com

Facebook : Gregory Aurel (Domaine Pech Del Cel)
 Instagram : greg_aurel_domaine_pechdelcel
PRODUCTIONS : Vins de France bio rouge, rouge macération, blanc sec, blanc macération, blanc doux, bulles rosé. • **VENTE** : En livraison, chez les cavistes, restaurateurs, particuliers, touristes. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. • **ACCUEIL À LA FERME** : Dégustation gratuite sur rdv. Gîtes/chambres d'hôtes de 10 pers

36 • DOMAINE PHILÉMON • MATHIEU VIEULES

Les Allies | 81130 VILLENEUVE SUR VÈRE
 06 24 98 67 99 | 06 19 67 27 77
 domaineophilemon@gmail.com | www.domaineophilemon.com/
 Instagram : domaineophilemon

PRODUCTIONS : Vins de Gaillac en AB et Nature et Progrès en mono-cépage. Cépages historiques et oubliés de Gaillac. Aucun produit œnologique, ni collage ni levurage, ni traitement chimique ou physique n'est utilisé. • **VENTE** : Vente au Domaine.

**37 • DOMAINE PLAGEOLES • FLORENT PLAGEOLES**

Chemin de Durantou | 81140 CAHUZAC SUR VÈRE | 05 63 33 90 40
 contact@vins-plageoles.com | www.vins-plageoles.com

Facebook : les Vins du domaine Plageoles - Instagram : @vinsplageoles
PRODUCTIONS : Vins de Gaillac et du Tarn bio. Spécialisé dans la vinification des cépages autochtones de la région de Gaillac. • **VENTE** : Points de vente sur le site Internet. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil du public du lundi au samedi. Prise de rdv appréciée.

38 • DOMAINE ROTIER • ALAIN ROTIER ET FRANCIS MARRE

Petit Nareye, 2833 route de Lagrave | 81600 CADALEN | 05 63 41 75 14
 rotier.marre@domaine-rotier.com | https://domaine-rotier.com/
 Facebook : Domaine Rotier

PRODUCTIONS : Vins AOP Gaillac rouge, rosé, blanc sec, blanc doux, vendanges tardives. Vente en bouteille exclusivement. • **VENTE** : Vente au domaine et en ligne sur le site, chez de nombreux cavistes et en magasins bios (Biocoop, SoBio...). • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil du lundi au samedi, 9h - 12h et 14h - 18h (19h l'été). Fermé dimanche et jours fériés. Prendre rdv (15 j avant) pour les groupes ou pour des visites plus approfondies.

39 • EARL DES PINS PARASOL • ANNE ET JEAN-MARC REY

2443 route de Millau | 81430 BELLEGARDE MARSAL
06 75 64 89 16 | anne.rey@wanadoo.fr

PRODUCTIONS : Produits au lait de vache : yaourt nature, yaourt au chocolat, yaourt au miel, caillé frais en faisselle, fromage blanc nature, fromage blanc à l'ail et ciboulette, lactiques affinés 2 semaines, type camembert, tomme 3 mois, tomme 6 mois. Plateaux de fromages sur commande. • **VENTE** : À la ferme du mercredi au vendredi de 16h à 19h. Noctambio d'Albi le mardi soir.

40 • EARL LE BOUSCAL

SABRINA, CLAUDE ET BERNADETTE FABRE

Le Bouscal | 81120 DENAT | 06 32 26 33 78 | claud.fabre81@sfr.fr

PRODUCTIONS : Lait cru de vache. Fromages frais : faisselle, battu, moullé. Tomme fraîche : 2, 4, 6 ou 9 mois. Yaourt nature. Farine de blé bise, pain. Viande de veau et de bœuf en colis sur commande.

• **VENTE** : Marché de Réalmont le mercredi matin. Marché Noctambio de Castres le jeudi soir. Marché d'Albi Place Fernand Pelloutier le samedi matin. À la ferme le mercredi et samedi de 14h à 18h.

41 • ENTRE TERRE ET CIEL • MARION ET BENJAMIN BOUYSSIE

574 chemin de Fontvieille | 81340 SAINT JULIEN GAULÈNE

06 07 82 31 28 | 06 83 45 62 09

gaecentreterreetciel@gmail.com | Facebook : @entreterreetciel81

PRODUCTIONS : Colis de vache et vache. Vente possible au détail. Confiture de Châtaignes. Jus de Pommes. • **VENTE** : À la ferme sur rdv. Magasin de producteur Le Mange Tout. • **ACCUEIL À LA FERME** : Gîte en cours de rénovation disponible printemps 2023. Accueil scolaire d'octobre à décembre.

42 • ESSOR MARAÎCHER • ESPACE TEST AGRICOLE

1200 route de Viars | 81600 GAILLAC | 09 80 78 12 93

couveuse.maraichage@gallac-graulhet.fr

PRODUCTIONS : Légumes de saison. Pain. Vin.

• **VENTE** : Marché Noctambio à Gaillac le mardi soir. Marché de Saint-Antonin-Noble-Vai le jeudi soir. Magasins de producteurs Ô Saveurs paysannes au Séquestre et Terra Local à Gaillac.

43 • FERME AUX CHAMPS ETOILÉS • GILLES FERMENT

La Baudissière | 81640 SALLES | 07 83 61 35 83

gferment@hotmail.com | fermeauxchampsetoiles.fr

PRODUCTIONS : Poulets fermiers entiers (Prêts à Cuire). Œufs extra-frais. Aliments pour volailles. Poulettes (4 mois d'âge). Poules de réforme (20 mois d'âge). Escargots, en vif ou cuisinés (non certifiés bio).

• **VENTE** : À la ferme. Marchés Noctambio d'Albi le mardi soir, du Castelviel à Albi le jeudi soir et de Cordes le samedi matin. Épiceries sur Cordes, Monesties et Albi. • **ACCUEIL À LA FERME** : Ouvert le mercredi (10h-12h et 14h-18h). Visites possibles sur rdv.

44 • FERME BIO DE CASTEL MUSQUET • JEAN-FRANÇOIS ROQUES

Castel Musquet | 81120 LOMBERS | 05 63 45 56 65 | 06 75 93 21 59

roquesjeanfrancois@wanadoo.fr

PRODUCTIONS : Pains au levain. Farine de blé, seigle, petit épeautre, maïs, sarrasin, pois chiche. Huile de tournesol. Lentilles vertes. Viande de veau. • **VENTE** : Marché Noctambio à Albi le mardi soir, marché bio à Albi le samedi matin place Fernand Pelloutier et marché couvert extérieur à la ferme le vendredi après-midi.

**45 • FERME BOIS MOISSET • PHILIPPE ET HIPPOLYTE MAFFRE**

1200 route de Fonbren Lieu-dit Bois Moisset | 81600 MONTANS

05 63 40 41 12 | 06 52 25 96 54

bois.moisset@free.fr

PRODUCTIONS : Vin rouge rosé et blanc en bouteille et en BIB, jus de raisin, vinaigre, farine de blés anciens, viande bovine en caissettes sur commande. • **VENTE** : À la ferme sur rdv. À Terra Local à Gaillac. Foire de Biocybèle à Graulhet. Épicerie toulousaine. • **ACCUEIL À LA FERME** : Deux chambres d'hôte labellisées Accueil Paysan ouvertes du 1^{er} mai au 30 septembre. Possibilité de partager le repas du soir sur réservation. Organisation de visites dégustation pour des groupes de 10 pers. max et uniquement sur réservation.

46 • FERME D'ARTIGUES • MONA BLUM ET PIERRE KOSMALKI

Ferme d'Artigues | 81330 RAYSSAC | 06 60 96 43 98

fermedartigues@gmx.fr

PRODUCTIONS : Chèvres poitevines et vaches jersiaises. Fromages aux laits crus, fromage blanc, yaourt, tomme, beurre, spécialités saisonnières.

• **VENTE** : Vente à la ferme sur rdv. Marché Noctambio d'Albi le mardi soir. Marché d'Albi place du marché couvert le samedi matin. Noctambio de St-Juéry le lundi soir. Marché de pays de Trébas le dimanche matin (en juillet-août). • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite et vente à la ferme sur rdv.

47 • FERME D'EN BIDOU

CLAIRE BOUSQUET ET PASCAL SENTENAC

Lieu-dit En Bidou | 81220 SAINT-PAUL-CAP-DE-JOUX

06 95 48 36 19 | 06 98 99 04 75 | bouclairou@yahoo.fr

PRODUCTIONS : Différents pains au levain avec les farines produites sur la ferme : blé, seigle, pois chiche et sarrasin. Vente de pois chiche et de millet. • **VENTE** : À la ferme tous les vendredis de 16h30 à 18h30. Marché bio de Castres le jeudi soir. Marché de Lavaur le samedi matin.

**48 • FERME DE BURGAIROLLES**

ANNE ET AMILCAR VALADARES

9 impasse de Burgairolles | 81350 ANDOUQUE

05 63 60 35 11 | 06 59 82 98 97

PRODUCTIONS : Viande de porc noir gascon et poulet fermier toute l'année. Agneau d'avril à août environ. Produits transformés sur la ferme et conditionnés sous vide au détail ou en colis. • **VENTE** : Marché Noctambio de Gaillac le mardi soir. Marché du Castelviel à Albi le jeudi soir. Commande possibles, à retirer sur le marché ou à la ferme.

49 • FERME DE CLAYRAC

AXELLE PATOUREAU ET PATRICK DUBOSQ

Lieu-dit Clayrac, 2670 route des Crêtes | 81630 SALVAGNAC

05 63 40 57 19 | patoureauxaxelle@gmail.com

PRODUCTIONS : Volailles fraîches et conserves, viandes agneaux et mouton sur commande par mail. • **VENTE** : Marché producteurs locaux à Salvagnac le mercredi soir avec œufs. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite sur demande.

**50 • FERME DE LA BOURDARIE • SAMUEL PAULIN**

La Bourdarie | 81990 PUYGOUZON | 06 40 64 58 28

samuel.paulin@laposte.net

PRODUCTIONS : Pains blé T80, petit épeautre, seigle, multigraines, olives, chocolat ... Farine Blé Bio T80. • **VENTE** : Mardi : vente à la ferme, magasins Drive en pot et Lou pistou. Jeudi : marché du Castelviel à Albi, vente à la ferme, magasins Drive en pot et Lou pistou. Commande par tél ou mail.

51 • FERME DE LA CURADE • FLORENCE PELOUX

La Curade 81170 VINDRAC | 05 63 56 26 65

PRODUCTIONS : Pain du quotidien. Fusillis, coquillettes... élaborés à la ferme à la farine semi complète issues de la mouture de blés bio de variétés paysannes. • **VENTE** : Livraison sur le secteur Cordais et alentours. AMAP Albi la Madeleine.

**52 • FERME DE LA PARRAGE HAUTE
HÉLÈNA AUTEXIER ET BENJAMIN CADENAT**

La Parrage | 81530 ESCROUX

05 63 50 56 77 | 06 33 19 69 06

PRODUCTIONS : Fromages de chèvre au lait cru. Viande d'agneau en colis et saucisses d'agneau (sur commande). Merguez de mouton (sur commande). • **VENTE** : Vente à la ferme de mars à mi-novembre, tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h. Fermé le lundi après-midi. Groupements d'achat de Viane et Brassac, une fois par mois et par groupement. Boutique Lait'âge d'or et épicerie Vival de Lacaune. Divers magasins de producteurs, épiceries et supermarchés de l'Aveyron.

53 • FERME DE LA ROUQUETTE • PAUL BOURCIER

360 route de Monclar | 81630 MONTGAILLARD

06 79 77 24 39 | gaecdelarouquette@free.fr

www.fermedelarouquette.com | Facebook : Ferme de la Rouquette

PRODUCTIONS : Légumes de saisons de mai à janvier. Printemps : plants de légumes, fleurs et arbres mellifères. • **VENTE** : Vente à la ferme «la moulinette aux légumes». Vente sur le marché de Castelginest le samedi matin.

54 • FERME DE LA SOLE • RÉMI BURQUIERE

La Solle | 81300 LASGRAISSES | 06 81 56 71 22

PRODUCTIONS : Légumes frais de saison. • **VENTE** : Marche d'Albi place du marché couvert le samedi matin. Marché de Réalmont le mercredi matin.

55 • FERME DE LARAMBERGUE • ÉRIC SAMBET

Larambergue | 81260 ANGLES | 06 80 01 29 40

riton.sambet@orange.fr | Facebook : Ferme de Larambergue

PRODUCTIONS : Brebis South Down et vaches Aubrac. Viande est vendue sur commande en carton de 5 ou 10 kilos, découpée sous vide. • **VENTE** : Commandes par mail ou par tél, à récupérer sur Angles ou en livraison selon les possibilités.

56 • FERME DE MAREYE • NATHALIE ENJALBERT

Mareye | 81210 ROQUECOURBE | 07 86 97 71 14

nathalie.enjalbert@orange.fr | Facebook : Ferme de Mareye

PRODUCTIONS : Légumes de saison : tomates, courgettes, aubergines, poivrons, potimarrons, butternuts, courges, potirons, pâtissons, pommes de terre, oignons jaunes, haricots, radis, navets, épinards, mâche, laitues. Fruits de saison : prunes, cerises, figues, pommes, noix, noisettes, kiwis Hayward. Tisanes : tilleul, verveine, aubépine, eucalyptus, sauge. Laurier sauce. • **VENTE** : Vente directe à la ferme. Marché de Burlats en juillet août le dimanche matin. Marché de Roquecourbe le vendredi matin.

57 • FERME DE PEYROUSE • PATRICE COUGOUREUX

Peyrouse | 81340 PADIES | 06 30 35 42 42 | www.fermedepeyrouse.fr

Facebook : Ferme de Peyrouse / Instagram : fermedepeyrouse

PRODUCTIONS : Viande de galloway 100% pur bœuf bio, charcuteries 100% pur bœuf bio, jus de pommes bio, légumes bio. Ferme auberge. • **VENTE** : Boutique sur place, magasins, coopératives, restaurants et réseau de producteurs : www.miladiou.net.

• **ACCUEIL À LA FERME** : Agrée Bienvenue à la ferme pour les visites (uniquement l'été) et Ferme Auberge. Accueil de campings car (France passion et Park 4 Night) uniquement l'été : plus d'infos et réservation sur le site internet.

58 • FERME DE SEMENAT • ALEXANDRE MOUYSSET

Lieu-dit Fenies, St Antonin de Lacalm | 81120 TERRE DE BANCALIÈRE

06 86 63 25 94 | fermedesemenat@gmail.com

PRODUCTIONS : Légumes de saison à la demande ou en panier. • **VENTE** : Marché de Réalmont le mercredi matin d'avril à décembre. Vente à la ferme le vendredi 18h30- 19h30 de juin à septembre.

**59 • FERME DES CLOUTS • JEAN-YVES CERDA**

Les Clouts | 81170 ITZAC | clouts@post.com

PRODUCTIONS : Confitures, gelées, sirops, eaux-de-vie, liqueurs, apéritifs. • **VENTE** : Marché Noctambio de Gaillac le mardi soir. Marché de producteurs du Castelviel à Albi le jeudi soir. Terra Local à Gaillac. Épiceries, épiceries fines, cavistes, restaurants.



**60 • FERME DU BUISSON BLANC
SYLVIE, PHILIPPE ET FLORIAN BASSE**

Impasse du Bouyalar | 81640 LE SÉGUIER
05 63 76 17 18 | 06 81 06 47 72 | spbasse@wanadoo.fr | Facebook : Fromagerie du Buisson Blanc / Instagram : fromageriedubuissonblanc
PRODUCTIONS : Lait cru ou pasteurisé, yaourts, beurre, crème fraîche, fromages frais et affinés. • **VENTE** : Marché de producteurs du Castelviel à Albi le jeudi soir. Marché de Gaillac le vendredi matin. Marché de Cordes-sur-Ciel le samedi matin. Vente à la ferme. Magasins de producteurs et épiceries de proximité dans le Tarn, à Rodez, Toulouse et Montauban. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visites et accueil de groupe sur réservation.

**61 • FERME LES ESSARDS
SOLENE CHARTIER ET ROMAIN BILLAUD**

102 impasse le Thouron | 81140 ANDILLAC | 06 71 18 30 28
gaeclesessards@gmail.com | Instagram : fermelesessards
PRODUCTIONS : Légumes, champignons (pleurotes et shiitake), pâtes fraîches et pâtes sèches, fleurs. • **VENTE** : Marché à Albi place Fernand Pelloutier le samedi matin.

62 • FLOPLANTBIO • FLORENCE GELIS

Villette, 2592 route de Rabastens | 81630 MONTGAILLARD
06 18 94 13 04 | flo.gelis@free.fr | www.floplantbio.fr
PRODUCTIONS : Plants de légumes, fleurs, aromatiques et plants greffés biologiques. • **VENTE** : À la ferme sur rdv. Marché de Lavaur le mercredi matin. Marché de Rabastens le samedi matin. • **ACCUEIL À LA FERME** : Vente à la ferme sur rdv.

63 • FONTABELLE • ODILE RICHAUD

3756 route de St Jérôme | 81140 CASTELNAU DE MONTMIRAL
06 28 48 13 40 | odilericlaud81@gmail.com
PRODUCTIONS : Melons, pastèques, courges, tomates, pommes, raisin de table, jus de pommes, luzerne, trèfle. • **VENTE** : Marchés de Gaillac le mardi soir (Noctambio), le vendredi matin et le dimanche matin. Marché de Cordes-sur-Ciel le samedi matin.

**64 • FRANÇOIS MANIGAUD • FRANÇOIS MANIGAUD**

125 route de Loupiac | 81310 PARISOT
06 73 27 34 92 | f.manig@yahoo.fr
PRODUCTIONS : Légumes frais et herbes aromatiques, plants de légumes au mois de mai. Variétés non hybrides essentiellement en plein champ, salades, épinards, carottes, betteraves, oignons, pommes de terre, diverses courges, haricots, courgettes, tomates, poivrons, aubergines, poireaux, thym, basilic, marjolaine, menthe.... • **VENTE** : Marchés de Graulhet du jeudi et dimanche. Vente par un groupement d'achat associatif «Le lieu qui bouge» à Graulhet, avec commandes par l'intermédiaire du site cagette.net.

**65 • GAEC DE RIVET
HELENE ET THIERRY MAFFRE, ELISE PLANTADE**

Lieu-dit Rivet | 81170 TONNAC | 06 76 13 81 59 | 06 87 26 67 67
vacheriederivet@gmail.com | www.vacheriederivet.fr
Facebook : Fromagerie «Vacherie de Rivet» / Instagram : vacherie_de_rivet
PRODUCTIONS : Tommes, pâtes molles, pâtes persillées, fromages mi-frais, lactiques, fromages frais : fromage blanc, faisselle, frais aromatisés. • **VENTE** : À la ferme sur rdv préalable. AMAP Albi-La Madeleine et AMAP de Rivières. Magasin de producteur Terra Local à Gaillac. Drive fermier. Omeloko. Épicerie du nord du Tarn. • **ACCUEIL À LA FERME** : Camping à la ferme, ouvert de juin à septembre. www.campingrivet.info.

66 • GAEC DES BOUBOU • ALEX MANDROU ET LOLA GOMES

740 chemin du PN28 | 81310 LISLE-SUR-TARN
06 58 98 97 66 | lafermedesboubou@gmail.com
PRODUCTIONS : Vente de légumes diversifiés avec une trentaine d'espèces différentes, le tout produit en biodynamie sans hybrides et sans bâches plastiques. • **VENTE** : Marché de Rabastens le samedi matin.

67 • GAEC DES GRAINES DANS LE VENT • MARIE BOYEUX

En Banquet | 81700 PUYLAURENS 06 70 35 72 23
gaec.des.graines@gmail.com
PRODUCTIONS : Pains, brioches, sablés sucrés et salés. • **VENTE** : Marché de Castres. Marché de Puylaurens le mercredi soir.

**68 • GAEC DU RODIER • MARIE ET SÉBASTIEN DUBOCHAUD**

Le Rodier | 81260 ANGLÉS | 06 68 34 55 74 | fermedurodier@gmail.com
PRODUCTIONS : Fromages bio au lait cru : - à pâte molle : le camembert du Rodier - à pâte persillée : le Bleu du Rodier - à pâte pressée : la Tomme, le Pastural et le Rodal - frais : le Frisquet (nature ou aromatisé), faisselle et fromage blanc battu. Beurre au lait cru et crème fraîche crue. • **VENTE** : À la ferme le samedi de 10h à 18h. Épicerie de proximité entre Castres et Narbonne.

69 • GAEC FERME DE LIGOGNE • ELODIE ET DAVID JOULIA

Ligogne | 81470 ROQUEVIDAL | 06 08 87 99 97 | 06 46 43 25 31
fermedeligogne@nordnet.fr | Facebook : Ferme de Ligogne
PRODUCTIONS : Bœuf et Veau. Charcuterie de Bœuf Bio sans conservateurs 100% issu de la ferme. Riche en Oméga-3. • **VENTE** : Marché Noctambio «L'Echo Loco» à Labastide Saint Georges le jeudi soir. Marché de Lavaur le samedi matin. Différents points de distributions sur commande via cagette.net. En livraison ou vente à la ferme, sur commande par tél. • **ACCUEIL À LA FERME** : Sur rdv à la ferme.

**70 • GAEC FERME DU BOUYSET
THOMAS GINGUE ET ANTOINE JADELOT**

Lieu-dit Bouysset | 81140 PENNE | 06 28 35 98 50
fermedubouysset@gmail.com
PRODUCTIONS : Yaourts et fromages au lait cru de brebis. Viande cochon noir et agneau. • **VENTE** : Marché Noctambio à Gaillac le mardi soir. Marché de producteurs de Saint Antonin-Noble-Val le jeudi soir. Épicerie de Penne. • **ACCUEIL À LA FERME** : Vente à la ferme sur rdv. tél ou mail.

**71 • GAEC ISTRICOU • JEAN-PAUL HUC**

Istricou 60 chemin de Piéduel | 81140 CAHUZAC SUR VÈRE
06 79 78 86 14 | 06 85 84 85 91 | istricou.pome@free.fr
PRODUCTIONS : Vente directe : Bovin viande croisement gasconne des Pyrénées / Blonde d'Aquitaine. • **VENTE** : Accueil la ferme, commande par tél ou mail. Groupement de producteurs sur Toulouse.

**72 • GAEC LA FERME DES ZAZOUS
CLÉMENCE RAYNAUD, BENOÎT LOLLIVIER,
CLAIRE MEYNET-CORDONNIER, ALINE COUTAREL**

La Borie Maigre | 81360 MONTREDON LABESSONNIE
06 02 01 27 77 | 05 63 61 67 98
lafermedesazous@mailo.fr | www.lafermedesazous.fr
Facebook : La Ferme des Zazous
PRODUCTIONS : Fabrications boulangères à base de levain et cuites au four à bois (pain, brioches, fougasses, sablées, pizzas réalisées à partir des légumes et fromages de la ferme). Viande de veau, en colis de 3 ou 5 Kg. D'avril à juin, colis d'agneau de lait et brouillard. Une fois par an : colis de vaches. Au détail : fabrications fromagères de brebis et de vaches. Sur les marchés : légumes de printemps et été et fromages de brebis. • **VENTE** : Marchés le mercredi matin à Réalmont, le jeudi après-midi à Castres, le samedi matin à Lavaur. Vente à la ferme le mardi et vendredi de 17h à 19h. • **ACCUEIL À LA FERME** : Grande diversité d'animations à retrouver sur le site Internet : Journées ou séjours enfants, journées portes ouvertes, d'animation/formation, accueil de groupe, scolaire et spécialisé (handicap et vieillesse).

**73 • GAEC LA RIVE PAYSANNE
GUILLAUME GALIBERT, JORDI PAGES ET LAURENT CUVILLIER**

La Rive | 81200 AIGUEFONDE | 06 71 37 38 13 | l.cuvillier81@hotmail.fr
PRODUCTIONS : Large gamme de légumes, pommes de terres nouvelles et de conservation. Pain aux blés anciens et modernes, pain d'épice. Miels du Haut Languedoc. Agneaux de race Montagne Noire. • **VENTE** : Magasin à la ferme.

**74 • GAEC LA SALADE ROUGE
NICOLAS RIGAUDIERE ET HÉLÈNE TERRIS**

Route de la Bonde | 81800 LOUPIAC
le.petit.jardin.maraicher@gmail.com
amap.legumes.couffouleux@gmail.com
PRODUCTIONS : Légumes de saison. • **VENTE** : AMAP Couffouleux le mardi soir, contrat d'engagement de mai à février.

**75 • GAEC LA TERRE DES COCHONS
MURIEL ET PASCAL RECOULES**

1244 chemin du Bosc | 81340 CADIX
06 41 26 56 22 | recoules.muriel@orange.fr
PRODUCTIONS : Viande et charcuterie de porcs élevés en plein air. • **VENTE** : Épicerie de Trébas. Marché de Trébas le dimanche matin en Juillet et Août. Association Les Locos Motivés.

76 • GAEC LA VIE BIO • NORBERT ET MATTIS ESCLAPEZ

1802 route des Roussels | 81630 ST-URCISSE | 06 34 41 32 39
contact@gaeclaviebio.fr | www.gaeclaviebio-81.fr | Facebook : Gaec La Vie Bio
PRODUCTIONS : Découpe et poulet entier bio, saucisses de poulet entier et autres produits crus et cuits à base de poulet. Découpe et salaisons de porc noir bio. Conserves. Œufs. • **VENTE** : Magasins spécialisés du Tarn, Tarn-et-Garonne et Haute-Garonne. Marché de Rabastens le samedi matin et de Castres. À la ferme sur commande.

**77 • GAEC LE CHAMP DES ARTISANS • NATHALIE GOUACHON,
ROMAIN DANGUIRAL, GUILLAUME DAIMANT**

645 route de Gatens | 81600 SENOULLAC | 05 63 81 40 55
gaeclechampdesartisans@gmail.com
lechampdesartisans.jimdofree.com
PRODUCTIONS : Gamme très variée de plants potagers, d'aromatiques et de fleurs. Grande diversité de légumes sélectionnés au fil des ans pour leur qualité gustative et leur originalité. Également bocaux de tartinaux (pestos, caviars...) à partir de notre production. • **VENTE** : Marché de Gaillac le vendredi matin. Marché d'Albi place Fernand Pelloutier le samedi matin. Vente de légumes et bocaux à la ferme : réservation d'un panier de légumes par mail. Vente de plants à la ferme d'avril à mi-juin : Du lundi au jeudi : 9h-12h / 15h-18h. Samedi : 9h-12h / 15h-18h. Dimanche : 9h-12h. Bocaux dans différents magasins bio de la région.

**78 • GAEC LE JARDIN D'ANDRÉ
CHRISTELLE JOLIVALT ET COLIN DURAND**

Chemin bas de Canavières | 81000 ALBI | 06 52 68 66 47
contact@lejardindandre.fr | www.lejardindandre.fr
Facebook : Le Jardin d'André
PRODUCTIONS : Produits cultivés sur la commune d'Albi. Très grande variété de légumes de saison et aussi quelques fruits : noix, pommes et jus, pêches. • **VENTE** : Marché Noctambio Albi le mardi soir. Marché du Castelviel Albi le jeudi soir. Vente au jardin le vendredi après-midi sur commande via le site ou par tél. Magasin de producteur La corbeille du Ségala.

**79 • GAEC LES RACINES AU CARRÉ
EVA CASTANER ET ERNST GUMPIERER**

3 impasse des vignes | 81600 RIVIÈRES
07 81 60 38 69 | info@lesracinesaucarre.fr
PRODUCTIONS : Plus de 40 légumes et fruits de saison !
• **VENTE** : AMAP de Rivières. Terra Local à Gaillac.

**80 • GAEC LES SALERS DE LA BRUNIQUELLÉ
DANIEL, CLÉMENT ET FÉLIX CHAUDESAGUES**

La Bruniquellé | 81360 MONTREDON-LABESSONNIE
06 86 01 54 33 | felix.chaudesagues81@gmail.com
Facebook : GAEC les Salers de la Bruniquellé - Ferme Chaudesagues
PRODUCTIONS : Farines de blé, de seigle et de sarrasin. En sac de 1, 5, 10 ou 20 Kg ou en vrac. Production de pommes de terres. • **VENTE** : Sur commande par tél ou SMS avec livraison ou retrait à la ferme. Marché de Castres place Jean Jaurès le samedi matin.

81 • GAEC PAULIN • SANDRINE ET RÉGIS PAULIN

3035 route de Briatexte | 81390 SAINT GAUZENS | **06 19 23 65 14**
sandrine.begue0198@orange.fr

PRODUCTIONS : Produits laitiers de vache : yaourt nature, arôme citron, brassé sur lit de confiture de fraise/framboise, fromage blanc battu au lait cru, lait cru au litre et tome fraîche. Œufs par 6, 12, 30. Sacs de pommes de terre, oignons jaune au kg, ail rose, butternuts.

• **VENTE** : Lavaur : «C'tout un fromage», BioMonde. Briatexte : Bouche-rie du village. Damiatte : Le Radis Bleu. St Sulpice : crèmerie Affinités. Sur commande sur le site cagette.net, livraison à Labastide Saint Georges et St-Paul-Cap-de-Joux. Groupement Les Paniers du Val d'Agoût. AMAP de Castres.

82 • GAEC PETITE TERRE • CHLOËN ET JORDY VAN DEN AKKER

545 Chemin De La Cecenade | 81340 LE DOURN | **06 52 88 37 01**
lapetiteterre@gmx.com | https://lapetiteterre.com/

PRODUCTIONS : Pains variés au levain et au four à bois : campagne semi-complet, petit épeautre, seigle, nature, graines, noix, olives, raisins, figues, chocolat. Farine semi-complète de blé et de seigle. Colis d'agneau race rouge du Roussillon. • **VENTE** : Pains et farines : à la ferme, La Corbeille du Ségala au Garric, en tournée (contact pour faisabilité de la livraison). Viande d'agneau ; AMAP de la Madeleine à Albi, (contact pour faisabilité de la livraison).

**83 • GAEC PITCHOUN**

BRUNO ANGLADE, VALENTIN ANGLADE ET VICTOR BELLE

2701 route de Villemur - Bois Couyoul | 81630 BEAUVAIS-SUR-TESSOU
06 26 49 39 62 | 07 86 10 92 52

PRODUCTIONS : Porc noir gascon (charcuterie et viande fraîche). Bœuf et veau en caissette. Vin rouge. Huile de tournesol. Céréales. • **VENTE** : Vente à la ferme sur rdv téléphonique. Vente dans divers magasins régionaux. Foire Biocybèle. Petit salon des vins bio du Tarn. • **ACCUEIL À LA FERME** : Dégustation et vente tous les vendredis en juillet et août de 19h à 22h.

**84 • GAEC RUCHERS DE BOHEME**

CÉCILE ET DAVID FRANCAZAL

3190 route de Rabastens, Pedeloup | 81630 MONTGAILLARD
07 82 16 75 20

rucherdeboheme@hotmail | www.ruchersdeboheme.fr

PRODUCTIONS : Miels et produits de la ruche issus de nos ruches et de nos transhumances : printemps, acacia, montagne, miellat, tilleul, lavande, châtaignier, fleurs d'été, bruyère callune, pollen frais ou sec, propolis, savon, baume à la propolis, élixir de la ruche, bonbons...De 250 gr à 1 kg. • **VENTE** : Marché de St Sulpice le mercredi matin. Marché de Rabastens le samedi matin. Vente à la ferme (tél de préférence avant). • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil à la ferme sur rdv pour visite ou vente.

85 • GAEC VALLON D'ANDIGNAC

MARIE CHAVANET ET THIBAUT CHARLIER

Andignac | 81170 VINDRAC-ALAYRAC
www.vallondandignac.fr | Facebook : Vallon d'Andignac

PRODUCTIONS : Légumes de saison tout au long de l'année, quelques fruits en été (melons, pastèques) et plants de légumes, fleurs et aromatiques au printemps. • **VENTE** : Marché de Cordes le samedi matin et marché Noctambio d'Albi le mardi soir.

**86 • GOURMANDISES PERMISES • SUZANNE ASSIÉ**

3247 route de Millau, lieu-dit Campgrand | 81430 BELLEGARDE MARSAL
06 72 54 34 21 | suzyvandises@free.fr

PRODUCTIONS : Fruits frais et conserves de fruits (confitures, jus, gelées, compotes, sirops, pâtes de fruits) et PPAM • **VENTE** : Magasins de producteurs : Ô saveurs paysannes, La Corbeille du Ségala. Marchés de Haute-Garonne et d'Albi.

**87 • GRANGEVIEILLE • KARINE MÉHAT**

Lieu-dit Grangevieille | 81540 SORÈZE
05 63 50 22 94 | 06 03 38 54 56

kmehat.frenette@gmail.com | frenetteoriginale.fr

PRODUCTIONS : Bouteille de Frénette Originale de la Montagne Noire (75cl) : boisson fermentée à base de feuilles de frêne issues de la cueillette sauvage à partir de 650 m d'altitude. Sachet de feuilles de frêne séché (30g). • **VENTE** : Vente sur place. Livraisons. Épicerie à Puylaurens, boutique de la Sainte Scholastique à Dourgne, Les jardins de Padiès, U Express à Sorèze. Divers magasins et boutiques en Haute-Garonne. Marché et cagette «L'écho loco» à Labastide Saint-Georges.

88 • HUGUES LACHAUME

Bel Air | 81150 CASTELNAU DE LEVIS | **06 51 67 76 34**
hug.lachaume@gmail.com

PRODUCTIONS : Pains, farine et biscuits secs en vrac. • **VENTE** : Marché de Castelnau de Lévis le vendredi soir. Magasin Terra Local à Gaillac, magasin Ô Saveurs Paysannes au Séquestre.

**89 • JEAN FABIEN GINESTE**

Massalies | 81120 DÉNAT **05 63 79 59 55** | jeanfabienGINESTE@yahoo.fr

PRODUCTIONS : Raisin de table, jus de raisin et divers fruits (figue, pêche, pomme, reine claudie, guignes...) • **VENTE** : Ô saveurs paysannes, Choisir al Pais. Marché couvert d'Albi le samedi matin. • **ACCUEIL À LA FERME** : Ferme pédagogique.

90 • L'ACCALMIE • ANNE-CAMILLE BOUCHER

18 rue de la Mare | 81140 SAINT BEAUZILLE | **07 63 19 98 81**

PRODUCTIONS : Vins (rouge blanc bulles). • **VENTE** : Marche de St Beauzille le lundi soir. Marché de Salvagnac le mercredi soir, une fois par mois. • **ACCUEIL À LA FERME** : Sur rdv.

91 • L'ABEILLE DU CASTELVIEL • LAURENT VELTEN

39 place du Foirail du Castelvieu | 81000 ALBI
06 80 25 92 21 | lorenzo82fr@yahoo.fr

PRODUCTIONS : Différents miels locaux selon la saison : Miels de fleurs du Tarn crémeux ou liquides, Miel de miellat, Miel de châtaignier, Miel de sarrasin, Miel de tilleul... Propolis, pollen. Produits à base de miel : Pains d'épices, pâtes à tartiner, nougats. • **VENTE** : Marché du Castelvieu à Albi une fois par mois le jeudi soir. AMAP Local sous la Halle à Albi. Magasin Lou Pistou à Albi. Sur commande par mail, tél ou SMS. Miellerie en cours d'aménagement dans le quartier avec point de vente. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite de la future miellerie.

92 • L'ALBANIÉ • PATRICK OGER

L'Albanié | 81120 TERRE DE BANCALIÉ | **06 38 37 47 64**

pakotaegui@yahoo.fr | www.organic-tarn.fr

PRODUCTIONS : Ail Rose Bio du Tarn, séché, en bottes, au détail, ou en plateau. Ail Rose Bio du Tarn, déshydraté, en semoule et en poudre. Farine de blé tendre de variété ancienne tarnaise. • **VENTE** : Vente à la ferme sur rdv uniquement. Livraison possible pour les professionnels.

93 • L'ÉCHAPPÉE BÉÊÊLE • AUDREY ET LIONEL LABIT

550 chemin de carsou | 81450 LE GARRIC
06 88 48 25 17 | 06 81 20 62 43 | earlliodrey@gmail.com

PRODUCTIONS : Yaourts de brebis (125g et 500g). Fromages frais, Fromages crémeux, Tommes de brebis, «Feta» • **VENTE** : AMAP : de la Madeleine, du Carrofol, des Coquelicots. Magasins de Producteurs : Choisir Al Pais, La Corbeille du Ségala, Le Mange-Tout, Ô Saveurs Paysannes. Biocoop Albi, Gaillac, St Sulpice. Autres Magasins : Au Drive en Pot, Du Local en Bocal, Le Jardin de Caroline, Lou Paidol, Pain et Nature, Semo. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite de ferme avec dégustation de fromages 2 ou 3 fois au cours de l'été.

**94 • L'ÉCOLIBRI • MARINA LATGER**

31 route du Rialel | 81660 PAYRIN AUGMONTEL
07 50 57 22 18 | latgermarina@gmail.com

PRODUCTIONS : Prochainement : fèves, le fenouil, la betterave et le radis noir. Fèves, fenouil et radis noir aussi en conserves de lacto-fermentation. • **VENTE** : Vente à la ferme le vendredi, le samedi et le lundi sur commande par tél ou mail.

95 • L'ENCLOS DES BRAVES • NICOLAS LEBRUN

4371 route de Surs | 81800 RABASTENS | **06 08 30 27 81**
contact@lenclodesbraves.com | www.lenclodesbraves.com

Facebook : L'enclod des braves / Instagram : lenclodesbraves

PRODUCTIONS : Vins bio-dynamiques : blanc (sec, oxydatif, doux), rosé, rouge, issus de cépages locaux : Mauzac, Loin de l'oeil, Duras, Fer Servadou, Prunelart. • **VENTE** : Au domaine sur rdv. Chez les cavistes. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite, dégustation (gratuite) sur rdv.

96 • L'ÉQUI-VALENCE • SYLVIE NEEL

En valence | 81700 PUYLAURENS | **06 21 31 04 01**

lequivalence81@gmail.com | lequi-valence.sumup.link

Facebook : L'équi-valence Neel Sylvie / Instagram : lequivalenceneelsylvie

PRODUCTIONS : Ail rose du Tarn bio. Savons et shampoing au lait de jument. Lait cru de jument. Glaces, riz au lait de jument. • **VENTE** : La Ruche qui dit Oui de Payrin-Augmontel et de Haute-Garonne. Locavor de Soual. Marché des producteurs du Castelvieu à Albi le jeudi soir. Marchés gourmands sur la période estivale : Sorèze, Castres, Réalmont. À la ferme sur rdv. • **ACCUEIL À LA FERME** : Ponctuellement portes ouvertes.

97 • L'ILET AUX LÉGUMES • GABRIELLE CLAIN

Le causse | 81320 MURAT-SUR-VEBRE

06 43 93 97 77 | gabrielle.clain@hotmail.fr

PRODUCTIONS : Légumes de saison, fraises, plants maraichers au printemps. • **VENTE** : Marché de Murat-sur-Vèbre le mardi matin et sur commande. • **ACCUEIL À LA FERME** : Sur rdv.

**98 • L'AUBRAC BIO DE LAPEYRIÈRE
NICOLAS BOYER-GIBAUD**

Ecurie de Lapeyriere, 485 Route des Barrières. Cote de Lapeyriere
81310 LISLE SUR TARN | **06 23 08 67 52** | nbg81310@gmail.com

PRODUCTIONS : VEAU : 3 formats de colis de 6 kg : classique (15 euros/kg), à griller (15 euros/kg), à cuisiner (14 euros/kg). BOEUF : 3 formats de colis de 6 kg : le classique (14 euros/kg), à griller (14 euros/kg) à cuisiner (13 euros/kg). • **VENTE** : Vente à la ferme. • **ACCUEIL À LA FERME** : Les jours de vente.

99 • LA BORIE GRANDE • VALÉRIE MICHEL

La Borie Grande Campans | 81100 CASTRES

06 22 06 29 63 | pepinieres.campans@orange.fr

PRODUCTIONS : Tisanes, Aromates, Sels aux herbes, Sirops, Gelées, Confitures... Boissons et assiettes fermières sur les Marchés de Producteurs de Pays (granités, sirops, bricks de légumes, gaufres aux confitures...). • **VENTE** : Marchés de Producteurs de Pays de Mazamet et Castres.

100 • LA CHARRUE TORQUE • OLIVIER JANICHON

Lieu-dit Belmas | 81540 SORÈZE

06 74 76 49 62 | verger.belmas@gmail.com | lacharruetorque.fr

PRODUCTIONS : Pommes, poires, myrtilles et produits transformés • **VENTE** : À la ferme, sur le marché de Revel et dans les magasins bio des environs. • **ACCUEIL À LA FERME** : Vente à la ferme le mercredis de 15h à 18h pendant la saison.

**101 • LA FERME AUX PAINS
JÉRÔME CARAYOL ET ALIX LAVILLE**

La Micalié | 81440 LAUTREC | **06 63 64 91 48**

lamicalie@gmail.com | https://app.cagette.net/lafermedelamicalie

PRODUCTIONS : Ail (frais en avril et mai, sec de juin à février), aillet (en mars, avril, mai), lentilles, pois chiches (sachet et conserves), blé, petit épeautre, farine de blé, farine de petit épeautre, pains aux levains (blé, petit épeautre, sarrasin) avec ou sans graines et/ou fruits secs. • **VENTE** : Vente à la ferme le vendredi de 17h à 19h. Marché Noctambio à St Juéry le lundi soir tous les 15 jours. Marché Noctambio à Gaillac le mardi soir tous les 15 jours. Marché de Vabre le mardi soir en été puis une fois par mois en automne. Marché bio de Castres le jeudi soir tous les 15 jours. Marché de Castres le samedi matin. AMAP d'Autan. Boutique Vert d'Autan à Carbes le jeudi 17h30-19h.

• **ACCUEIL À LA FERME** : Vendredi entre 17h et 19h.

**102 • LA FERME AUX PRIM'VERTS
AUREE EVRAD ET JONATHAN RUTHMANN**

Vialas | 81220 DAMIATTE | 06 86 84 27 74 | 06 47 94 54 52

primverts@gmail.com | www.primverts.fr

Facebook : La ferme aux Prim'Verts

PRODUCTIONS : 200 variétés de légumes de population sur toute l'année. Large choix de plants potagers pour la saison estivale, conserves de notre viande d'agneau de la race Montagne Noire (colis de 6 à 8 kg). Œufs de poule race Gasconne. • **VENTE** : Marché Noctambio de Labastide Saint Georges le jeudi soir. Marché de Lavaur le samedi. Vente à la ferme le vendredi de 17h à 19h. AMAP des Hautes-Plaines : paniers à 10 ou 20€ retraité le jeudi soir à Labastide Saint Georges.

**103 • LA FERME CADAPAU • ELISABETH ET FRANÇOIS CONSTANS**

Cadapau | 81350 SAINT-JEAN-DE-MARCEL

06 20 81 85 27 | 06 99 06 72 91

lafermecadapau@gmail.com | Facebook : La ferme Cadapau

PRODUCTIONS : Porcs bio Duroc x Gascon. Viandes fraîches. Verrines, pâtés, confits. Salaisons (copa, saucisses et saucissons secs, chorizo). • **VENTE** : À la ferme, sur rdv. Marché Noctambio d'Albi le mardi soir. Marché du Castelvieu à Albi le jeudi soir. Marché d'Albi place de la Pile le samedi matin. La Corbeille du Ségala au Garric. • **ACCUEIL À LA FERME** : Repas et visite le dernier dimanche de juillet.

104 • LA FERME D'AUTAN • AURÉLIE TINGAUD

1326 chemin de la Capparié | 81120 TERRE DE BANCALIE

07 85 73 20 65 | fermedautan@outlook.fr | www.lafermedautan.fr

Facebook : La ferme d'autan / Instagram : la_ferme_dautan

PRODUCTIONS : Saucisson et chorizo de chevreau sous vide : pâte de chevreau en verrine de 200 g. Race : Chèvre des Pyrénées. Confiture de fruits et légumes produits sur la ferme conditionnés en verrine de 250 g : groseilles, tomate verte (5 parfums différents), courgette, pomme de terre, concombre, melon, pastèque. Fruits rouges : cassis, groseilles, myrtilles, framboises, fraises, caseilles, mures domestiques, tayberries. Fruits : pomme, poire, pêche, abricot, cerise, figue, noisette, châtaigne. Légumes : ail, aubergines, betteraves, carottes, choux, concombres, courges, courgettes, épinards, fève, haricots, laitue, maïs, melons, navets, oignon, pastèques, poireau, pois, poivrons, radis, rhubarbe, tomates. • **VENTE** : Vente à la ferme. Marché bio de Castres à partir de mai 2023. Livraison groupée sur Castres, Réalmonet et Albi : commande nécessaire par tél ou mail et livraison définie en fonction des commandes. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil pour camping-car possible si prise de rdv.

105 • LA FERME DE L'ESPARCETTE • FLAVIEN PILLET

1450 route des Estènes | 81150 FAYSSAC

06 82 70 76 16 | contact@lesparcette.fr | http://lesparcette.fr/

PRODUCTIONS : Maraîchage diversifié, aromatiques, eaux florales, huiles essentielles. • **VENTE** : Marché Noctambio de Gaillac le mardi soir. AMAP du Carrofol au Séquestre sur engagement. Fournir de la Monestarié à Cestayrols le vendredi de 17h à 19h.

**106 • LA FERME DE LA CHOUETTE**

JÉRÉMIE COCA ET BASTIEN BONAFÉ

955 chemin Las Fenials | 81140 CAHUZAC SUR VERE

06 80 74 71 75 | lafermedelachouette@gmail.com

PRODUCTIONS : Légumes fais de saison. Coulis de tomate, ratatouille, confiture de figues, cerises, fraises et prunes. Plants de légumes. • **VENTE** : Vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h. Marché de Cordes-sur-Ciel le samedi matin. Marché de Vieux le mercredi soir. AMAP d'Albi La Madeleine. • **ACCUEIL À LA FERME** : Woofing.

**107 • LA FERME DE LA COMBE**

CÉCILE AUDARD ET SYLVAIN RENAC

1050 impasse de la Combe | 81350 CRESPIN

06 59 71 10 08 | 06 70 29 64 10

lafermedelacombe@yahoo.fr | Facebook : La ferme de la combe

PRODUCTIONS : Viande de bœuf de plein air AB. Colis et détail. Grande variété de fromage de chèvre et de vache Jersiaise. Yaourt de chèvre et de vache Jersiaise. • **VENTE** : À la ferme, sur rdv. Marché du Castelvieu à Albi le jeudi soir. Marché d'Albi place de la Pile le samedi matin. Sur commande et livraison chaque lundi de 17h30 à 18h à la ferme de la Mélonie à Sainte Gemme.

108 • LA FERME DE LA LICHARIÉ • DAVID MONCAYO

15 Licharié | 81110 LESCOUT | 06 20 31 23 05

Facebook : La ferme de la Licharié

PRODUCTIONS : Légumes d'été et d'hiver. Fruits à noyaux et à pépins. Raisin de table. • **VENTE** : Marché de Castres le samedi matin. Magasin à la ferme de septembre à décembre. Marché de bord de route à Saix l'été et foire aux truffes l'hiver.

109 • LA FERME DE LA MÉTairie BASSE

DELPHINE GAY VABRE

Chemin de la Metairie Basse | 81240 SAINT AMANS SOULT

07 82 13 51 29 | 05 63 97 95 36 | lametairiebasse@laposte.net

Facebook : La Ferme de la Métairie Basse / Instagram : lametairiebasse

PRODUCTIONS : Fromage de vache et de chèvre en agriculture biologique. Tomme de vache. Tomme de chèvre. Fromage blanc de vache. Petit fromage de vache. Petit fromage de chèvre. • **VENTE** : À la ferme sur rdv le soir à partir de 17h30 sauf le dimanche. Crèmeries du centre et Gloriers Negrin à Mazamet. Biocoop Castres. L'été sur les marchés de producteurs de Saint-Amans-Soult, Mazamet, Castres, Revel. Fête de la châtaigne. Salon du vin de Bout-du-Pont-de-Larn. • **ACCUEIL À LA FERME** : Prochainement.

110 • LA FERME DE LA RIVE • CÉCILE GROUSSOLLES

Lieu-dit La Rive | 81190 | PAMPELONNE

06 88 57 89 82 | c.groussolles@gmail.com

PRODUCTIONS : Légumes de saison, pastèques, pastèques à confiture, mirabelles, noix, œufs, plants de légumes et autres. • **VENTE** : Marché de Pampelonne le samedi matin. Marché de producteurs de Mirandol lundi soir. Vente sur commande (par Facebook, mail ou tel) à retirer le mercredi après-midi.

111 • LA FERME DE VERDURETTE

ANNE-LAURE ET GHISLAIN MÉRESSE

La vergnade | 81170 CORDES-SUR-CIEL | 07 82 63 62 54

lafermedeverdurette@gmail.com

www.maboutiquefermiere.fr/lafermedeverdurette

Instagram : lafermedeverdurette

PRODUCTIONS : Fruits et légumes de saison : fraises, haricots verts, salades, melons, tomates, aubergines, concombres, courgettes, épinards... Légumes au naturel ou transformés (confitures, ketchup, tisanes,...) • **VENTE** : À la ferme le mardi de 16h à 19h et le vendredi de 10h à 12h. • **ACCUEIL À LA FERME** : Gîte à la ferme de 4 personnes.

112 • LA FERME DES DAHLIAS • EMMANUEL PIVETTA

Les Bouisses | 81260 ESPERAUSSES | 06 58 79 56 75

PRODUCTIONS : Légumes racines, crucifères, salade laitue, cucurbitacées... • **VENTE** : Place du village, une fois par semaine.

113 • LA FERME DES DEUX RIVES

VIOLAINE HERRBACH ET MAXIME TROUVÉ

1000 route des Deux Rives | 81600 SÉNOUILLAC | 06 87 50 62 91

lafermedesdeuxrives@gmail.com

PRODUCTIONS : Pommes (variétés diverses), jus de pommes, melons charentais, pastèques, farine de blé t80, farine de petit épeautre t80 • **VENTE** : Pommes, farines et jus en AMAP (Rivières, Castres, Le Séquestre, etc). Jus, farines, melons, pastèques, sur les marchés albigeois et gaillacois (l'été seulement). Melons en magasins de producteurs (Tertra Local, Ô Saveurs Paysannes, etc).

114 • LA FERME DES PRAIRIES NATURELLES – GAEC LA CAPELIE NELLY, JEAN-LUC, ET JEREMY CONSTANS

La Capelie | 81350 VALDERIES | 06 13 72 32 36 | 06 20 81 85 85

lafermedesprairiesnaturelles@gmail.com

www.lafermedesprairiesnaturelles.fr

Facebook : La ferme des prairies naturelles / Instagram : lafermedesprairiesnaturelles

PRODUCTIONS : Œufs, agneau et bœuf en AB. Animaux élevés en plein air selon les principes du pâturage tournant régénératif. Races Angus ou Limousine pour les vaches et Romney pour les brebis. Commercialisation sous vide en colis ou au détail sur le marché. • **VENTE** : Marchés, de St-Juéry le jeudi matin. Marché du Castelvieu à Albi le jeudi soir. Marché place Fernand Pelloutier à Albi le samedi matin. La Corbeille du Ségala au Garric. Commande par mail, SMS ou via le site Internet pour des colis de viandes.

115 • LA FERME DU BUGUET • THIBAUT CAVAILLES

Le Buguet Bas | 81220 DAMIATTE | 06 26 39 46 61

thibault.cavailles@sfr.fr

PRODUCTIONS : Poulets entiers ou découpés sous vide. Viande de génisse Aubrac colis de 5 kg sous vide. Viande de porc Gascon colis de 5 kg sous vide. Pâté de campagne, de tête et jambonneaux conserve de 200 g. Œufs. • **VENTE** : Le vendredi essentiellement en livraison sur commande, sur les groupes de consommateurs via cagette.fr ou le jeudi à l'AMAP de Lavaur.

116 • LA FERME SOUS LES ARBRES • OLIVIER NEYME

La Pélénquie | 81440 PUYCALVEL | 06 78 12 29 66

contact@lafermesouslesarbres.fr | https://www.lafermesouslesarbres.fr

@lafermesouslesarbres

PRODUCTIONS : Lancement de la production courant 2023 avec un 1er atelier de poules pondeuses bio race Sussex en agroforesterie et pâturages dynamiques : vente d'œufs bio, de jeunes Sussex vivantes pour professionnels et particuliers, de poules de réforme...

• **VENTE** : Vente et visite de la ferme le vendredi (sur rdv tél). Vente en libre service sur place pour les œufs. Marchés à venir.

**117 • LA GRANGE DU SERAYOL**

MARION FREBORG ET AUGUST MILLER

138 chemin du Serayol Haut | 81380 LESCUR D'ALBIGEOIS

07 68 29 21 58 | 07 69 74 74 19 | lagrangeduserayol@gmail.com

Facebook : La grange du Serayol. Instagram : la.grange.du.serayol

PRODUCTIONS : Légumes et plants de saison. Production d'aromates et fraises. • **VENTE** : Marché du Castelvieu à Albi le jeudi soir. Marché à Albi place Fernand Pelloutier le samedi matin. Magasin de producteurs le Mange-Tout. Ponctuellement en magasin de producteurs et au marché couvert d'Albi. • **ACCUEIL À LA FERME** : Stages, Woofing. Accueil scolaire.

118 • LA MIRANDE • SÉBASTIEN REGNIER

La Mirande | 81150 CASTELNAU DE LEVIS | 06 13 11 05 92

ferme-de-la-mirande@orange.fr

PRODUCTIONS : Légumes de saison. • **VENTE** : Marché d'Albi boulevard de Strasbourg le samedi matin. Boutiques bio. Vente à la ferme. • **ACCUEIL À LA FERME** : En projet.

119 • LA RUCHE • LIONEL BRULÉ

Chemin de Falcou | 81990 FREJAIROLLES

06 77 58 19 82 | lionelapiculteur@gmail.com

PRODUCTIONS : Gamme variée de miels bio : rhododendron, tilleul, lavande, châtaignier, fleurs d'été, Larzac. Pots en verre de 250 gr ou 500 gr. Hydromel disponible en 2023. • **VENTE** : Sur place à la miellerie à Frejairolles. Drive Fermier Tarn et dans les casiers automatique de La ferme tarnaïse. Marché Noctambio de Gaillac les mardis soirs tous les 15 jours.

120 • LA SAFRANETTE • BORIS ASSI

Roc de la Rivière | 81800 RABASTENS | 06 89 68 67 43

borisassi@gmail.com | www.lasfranette.com | Facebook : La Safranette

PRODUCTIONS : Producteur de safran en pistils AB, de semences, bulbe de Crocus sativus, bulbes à safran. Produits dérivés : safran en pistils, sirop de safran, crème caramel au beurre salé safranée, miel d'acacia safrané, bonbon chocolat noir ganache chocolat au lait ou blanc safranées etc. Cuisine : entrées, plats, desserts... • **VENTE** : Uniquement sur place à la ferme. Exceptionnellement sur des foires des salons ou des festivals locaux. • **ACCUEIL À LA FERME** : Goûter repas sur réservation en période estivale, apéro concert etc.

121 • LE CHANT DE LA TERRE • MAXIME HUGUET

La Mats | 81190 PAMPELONNE | **06 20 40 80 43**
ferme-lechantdelaterre@outlook.fr

PRODUCTIONS : Miel, nougat blanc, nougat noir, cookies, spéculoos, pain d'épices, bonbons, pâte à tartiner... et articles en mohair.

• **VENTE** : À la ferme tout les jours sur rdv, en magasin de producteurs (La Corbeille du Ségala, Le Mange-Tout, Terre ségala), sur les marchés de Noël... • **ACCUEIL À LA FERME** : Visites de l'élevage de chèvres angoras et balades avec les ânes tous les jours sur rdv.

122 • LE CHÈNE D'EN PONTIER • FRANÇOIS SABO

En Pontier | 81390 SAINT GAUZENS | **06 86 12 45 57**
lechenedenpontier@lilo.org

<https://chene-en-pontier.jimdofree.com/>

PRODUCTIONS : Céréales anciennes. Volailles et conserves. Œufs. Agneau. Légumes. Plantes. • **VENTE** : Vente à la ferme sur rdv, commandes par mail. Marché de Lavaur, le samedi matin. Marché de Teulat, le jeudi soir, toutes les deux semaines.

123 • LE CLOS DE LA GUAUPAIDE

NATHALIE RIPPOL ET MARIE-LAURE SOMMAGGIO

895 impasse de Vidales | 81440 SAINT JULIEN DU PUY
05 63 70 58 34 | 06 81 83 72 84 | rippolnathalie7@gmail.com

PRODUCTIONS : Maraîchage et plants de légumes et d'aromatiques en AB et sous mention Nature et Progrès. Installées depuis 2001.

• **VENTE** : Marché de Castres place Jean Jaurès le samedi matin toute l'année. Vente de plants d'avril à juin sur les foires du département de Castres, Mazamet, Montredon-Labessonnie, Graulhet (Biocycle), Gaillac...

**124 • LE COURTCHOU • FLORENCE DELABY**

7 impasse du Courtchou | 81600 SÉNOUILLAC

floodanslesvignes@orange.fr | Facebook : Le Courtchou

PRODUCTIONS : Vins rouges, blancs secs, demi-secs, mousseux, jus de raisin. • **VENTE** : À la ferme. Marché Noctambio d'Albi le mardi soir. Magasin de producteurs Le Mange-Tout à Lescure d'Albigeois. Foires Nature et Progrès, Petit salon des Vins Bios du Tarn.

**125 • LE JARDIN D'EN BAS • ROLAND LEEMANS**

Route de Trescamps | 81140 CAMPAGNAC | **06 75 22 77 64**

ecolegumes@yahoo.fr | lejardindenbas.com

PRODUCTIONS : Légumes de saison et primeurs sous serre et de plein champ • **VENTE** : Vente à la ferme sur commande via le site Internet. Vente sur le marché de Vaour le jeudi matin.

126 • LE JARDIN DE "À PAS LENTS" • ADRIEN LE VAN

Lieu-dit Prades | 81260 ESPÉRAUSSES

09 62 51 66 83 | citronhead@gmail.com

PRODUCTIONS : Selon la saison : salades, radis, épinards, arroche, blettes, tomates, courgettes, concombres, courges, persil, basilic, oignons, poireaux, pommes de terre... • **VENTE** : Sur place au jardin. Marché d'Espérasse tous les vendredis soir entre mai et septembre.

127 • LE JARDIN DE L'HORTALISSE • ÉLISE CABANE-MAYZOU

85 rue de Pouille | 81600 GAILLAC

contact@jardinhortalisse.fr | Facebook : Le Jardin de l'Hortalisse

PRODUCTIONS : Légumes de saison issue de semences paysannes (laitues, radis, tomates, poivrons, aubergines, carottes, courgettes, betteraves, oignons, poireaux, pommes de terre, etc). plants potagers, aromatiques et fleurs au printemps. • **VENTE** : Vente de mars à mi-décembre. Paniers de légumes en abonnement à l'année, retrait au jardin le jeudi soir. Vente directe sur place les jeudis entre 17h et 19h. Marché de Gaillac le vendredi matin. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visite libre du jardin tous les jeudis entre 17h et 19h de mars à mi-décembre.

128 • LE JARDIN DES ONDINES • SANDRINE MIOT

1776 route des rives du tarn | 81350 CRESPINET

06 12 67 46 23 | lejardindesondines81@gmail.com

PRODUCTIONS : Légumes diversifiés de saison, Plantes de légumes d'été, Choucroute maison. • **VENTE** : Noctambio de Saint Juéry le lundi soir, toute l'année. Livraison de paniers le jeudi soir à Arthès de 18h à 19h. Marché de Trébas en juillet-août le dimanche matin. Vente à la ferme sur rdv.

**129 • LE JARDIN DU RELAIS DE MONTANS**

ASSOCIATION LE RELAIS DE MONTANS

Puech du Taur | 81600 MONTANS | **05 63 33 37 65**

lrelaismontans@orange.fr | www.lrelaisdemontans.org

PRODUCTIONS : Le Relais de Montans : Jardin de Cocagne, chantier d'insertion en maraîchage. Panier de légumes bio, locaux et de saison issus d'une cinquantaine de variétés. Petit panier à 10€, pour 1 à 2 personnes, ou grand panier à 15€, pour 3 à 4 personnes.

• **VENTE** : Retrait des paniers à la ferme les mardis et vendredis entre 16h et 19h ou dans un point de dépôt : Lou Mercat à Gaillac le mardi entre 14h et 16h30 et La Ma'Fado à Graulhet le vendredi entre 14h et 19h. Possibilité d'ouvrir un point de dépôt sur votre lieu de travail ou sur votre commune.

• **ACCUEIL À LA FERME** : Porte ouverte avec visite d'exploitation, dégustation et atelier maraîchage 1 fois par an.

130 • LE POTAGER D'ELISSE • ÉLISE DUBRAY-VAUTRIN

Chemin des peupliers | 81000 ALBI

07 83 47 99 98 | Facebook : Le potager d'Elisse

PRODUCTIONS : Environ 50 légumes anciens et variétés rares sur l'année et une douzaine d'aromates en fonction des saisons... • **VENTE** : Marché du Castelviel à Albi le jeudi après-midi. Loge 47 Les jardiniers du Prestil au marché couvert d'Albi.

131 • LE POTAGER DE SAINT MARTIN • YOHAN CADAUX

3153 route de Surs - Saint Martin d'Amours

81800 RABASTENS | **06 79 55 51 23** | potagerdesaintmartin@lavache.com

PRODUCTIONS : Légumes de saison. • **VENTE** : Samedi matin marché de Rabastens. Mercredi matin marché de Balma.

**132 • LE POTAGER DES RAINETTES**

LAURIANE ET MICKAËL LEPAIS

2668 chemin de la Plaine | 81220 VITERBE

06 77 09 69 42 | 06 60 98 15 60

contact@lepotagerdesrainettes.fr | www.lepotagerdesrainettes.fr

Facebook : Le Potager des Rainettes

PRODUCTIONS : Maraîchage diversifié : légumes de saison, petits fruits et fruits. Conserves : soupes, plats préparés, sauces, ketchup, pickles, tartinades, pesto, cornichons, légumes lacto-fermentés... Confitures, sirops, purées de fruits... Sorbets à base de fruits, plantes, fleurs et légumes. • **VENTE** : Commande sur Cagette.net. Retrait à la ferme et à Lavaur le vendredi, à Cambon-Lès-Lavaur le mardi, à Saint Paul Cap de Joux le vendredi et à Graulhet et Labastide Saint George. En magasins : Grand Marché Bio à Lavaur, Octpus 81 à Labastide saint George.

133 • LE RUCHER DE FONT ROUGE • ALAIN AMALRIC

120 chemin de Fonrouge, St Jean de Jeannes | 81250 PAULINET

05 63 53 94 45 | 06 15 68 29 14 | amalricain@gmail.com

PRODUCTIONS : Miel de Printemps, de Châtaignier, de Montagne, de Ronce, de Sarrasin...(Milleux sauvages, hors grandes cultures). Préparation à la Propolis, Cire, Encaustique, Bougies. Hydromel élaboré à la ferme. Viande bovine issue d'un petit troupeau de vaches jersiaises, galloway et angus. • **VENTE** : Vente à la ferme (rdv conseillé). Foires au miel à Castres et Albi à l'automne. Biocycle.

134 • LE TEMPS D'UN PÉTALE • LIDWINE LE MIRE PECHOUX

88 avenue du Sidobre | 81260 BRASSAC | **06 62 87 16 47**

lidwines@yahoo.fr | <https://letempsdunpetale.fr/>

PRODUCTIONS : Tisanes, Macérats huileux, Baumes, Hydrolats. • **VENTE** : À la ferme sur rdv, commande depuis mon site.

135 • LES 3 TÊTUS • NICOLAS, LIONEL ET CYRILLE

1850 route de Cordes | 81140 CAHUZAC SUR VERE | **06 71 26 27 78**

les3tetus@hotmail.com | les3tetus.fr

Facebook : Les 3 Têtus / Instagram : les3tetus

PRODUCTIONS : Vins blancs secs et doux, rosé, rouges, de belles cuvées élevées sous bois en blanc et rouge. • **VENTE** : Dégustation et découverte des vins du domaine. Revendeurs : rdv sur notre site pour trouver une adresse près de chez vous. • **ACCUEIL À LA FERME** : Ouvert toute l'année en semaine, prise de rdv tél appréciée.

136 • LES AUBRAC DE CÉLINE • CÉLINE SOLEILLE

Lieu-dit Fregeville | 81120 RÉALMONT | **06 74 67 11 73**

celinesoleille@gmail.com | Facebook : Les aubrac de Céline

PRODUCTIONS : Coils de viande Aubrac nourries à l'herbe et au foin et c'est tout ! Coils d'environ 5 kg de tranchés et de steak haché : 17€ / kg. A l'unité ou au kilo : côte à l'os et rôti (30€/kg), bourguignon (10€/kg) • **VENTE** : Vente ponctuelle par livraison.

137 • LES CHLOROPHY-LIENS • VINCENT GERMAIN

La Salvétat | 81640 MONESTIÉS | **06 71 18 86 38**

chlorophylliens@riseup.net | leschlorophylliens.com

Facebook : Les Chlorophylliens

PRODUCTIONS : Légumes de saison. Pain paysans au levain (blé, seigle,

petit épeautre). • **VENTE** : Marché de Carmaux sous la halle des producteurs le vendredi matin (toute l'année). Marché de Monestiés le jeudi soir (de fin juin à fin d'août). Commande en ligne sur <http://app.cagette.net/group/13751> ou sur omeloko.fr, retrait à la ferme le jeudi soir.

• **ACCUEIL À LA FERME** : D'avril à fin juin puis de septembre à fin octobre : tous les jeudis soir de 17h30 à 22h pour retrait des paniers et ouverture du bar associatif.

138 • LES DÉLICES DE GRÉSIGNE EARL

GILLES VAUTE ET MARION DIANA

Le Mas | 81140 PUYCELS | **06 32 89 94 15 | 06 83 50 28 56**

gilles.vaute@orange.fr

PRODUCTIONS : Pommes, sorbets aux fruits, jus de pommes, confitures, coulis, vinaigre de cidre. • **VENTE** : Épicerie de Puycelis (notre propre magasin), magasins de producteurs.

139 • LES FRUITS DU GEAI VERT • ANNICK MEMBRADO

Belesta | 81700 LEMPAUT | **06 02 36 01 97**

annikembrado@outlook.fr

PRODUCTIONS : Petits fruits rouges : framboises, cassis, groseilles, fraises, pommes, prunes, pêches, poires. • **VENTE** : Vente à la ferme et AMAP d'Autan à partir de 2023.

140 • LES JARDINIERS DU PRESTIL

JONATHAN DASSONVILLE

693 Chemin des Prestils | 81990 LE SEQUESTRE | **06 46 86 11 48**

jonathan.dassonville@educagri.fr

www.tarn.educagri.fr/fpca/chantier-dinsertion/

Facebook : Les Jardins du Prestil

PRODUCTIONS : Légumes frais (plus de 50 variétés toute l'année : tomates, chou, ail, salades, blettes, courges, haricots, patate douce...) ou transformés (bocaux de cornichons entiers, pickles, tartinables de courgette, tomates séchées, piment poudre, aromatiques, épices, tisanes...) partiellement cultivés en traction animale. • **VENTE** : À la halle du marché couvert d'Albi. Abonnement paniers hebdomadaires 9 mois dans l'année (de juin à février), retrait sur place les mardis et jeudis de 12h30 à 18h, abonnement sur demande par mail. • **ACCUEIL À LA FERME** : Découverte libre du site.

141 • LES JARDINS BIO DE LA CÉLARIÉ • OLIVIER POUX

1220 Route de Fréjairrolles, La Celarié | 81430 MOUZIEYS-TEULET

06 30 08 87 09 | olipx@yahoo.fr

PRODUCTIONS : Tomates bio, salades bio, courgettes... • **VENTE** : À la ferme. • **ACCUEIL À LA FERME** : Gîte de la Célarié à la location de Mai à Octobre.

142 • LES JARDINS DE LA CAPELLE

GENEVÈVE PEZOUS ET CAROLINE DEDIEU

Lieu-dit La Capelle | 81140 PUYCELS | **05 63 33 22 06**

lesjardinsdelacapelle@gmail.com

PRODUCTIONS : Légumes frais de saison. • **VENTE** : Vente à la ferme.

143 • LES JARDINS DE MANELPHE • ROMAIN MAUGETManelphe | 81500 AMBRES | **06 83 23 03 02**

PRODUCTIONS : Tous légumes de saison. Pastèques et melons. Plants maraichers. • **VENTE** : Légumes et fruits : Vente en AMAP à la ferme les mardis soirs (passer à la ferme ou contact par tél). Plants : vente à la ferme et sur manifestations (passer à la ferme ou contact par tél). • **ACCUEIL À LA FERME** : Fête annuelle de l'AMAP à l'automne. Gîte de groupe : ouverture 2023/2024.

144 • LES JARDINS DE SAINT VICTOR • CAROLE LOMPÈDRESaint Victor | 81800 COUFIOULEUX | **06 32 16 21 26****PRODUCTIONS** : Paniers de légumes de saison «à la carte»• **VENTE** : Livraison à Saint Sulpice et à Coufouleux les lundis et jeudis, ou retrait sur l'exploitation (commande par tél).**145 • LES JARDINS DE TEULAT • LOÏC HENAFF**3 route du Girou | 81500 TEULAT | **06 22 49 26 19**

contact@les-jardins-de-teulat.fr | www.les-jardins-de-teulat.fr

Facebook : Les Jardins De Teulat

PRODUCTIONS : Légumes variés et frais issus directement de l'exploitation... • **VENTE** : Vente au marché de Teulat les jeudis soir. AMAP à Toulouse. Magasins en Haute-Garonne. À la cantine de l'école de Teulat.

146 • LES JARDINS DU CABRI • LISA DUPUY ET GEOFFREY BARTHAS

1328 route du Barrage - St Antonin de Lacalm

81120 TERRE DE BANCALIÉ | **06 80 55 65 25**

lisa.dupuy@live.fr | Facebook : Les jardins du Cabri

PRODUCTIONS : Fromages de chèvre fermier au lait cru bio. A la pièce : Cabécou, Crottin, Bûche, Capel (type camembert), Cabrou (type brique). A la coupe: Tomme, Bleu, Raclette. • **VENTE** : À la ferme sur rdv. Marché bio de Castres le jeudi soir. Marché de Castres place Pierre Fabre le samedi matin. Marché de St Antonin de Lacalm le dimanche matin de juin à septembre. Commande Via Cagette.net et distribution le jeudi à la ferme Vert d'Autan à Carbes.

147 • LES JARDINS DU MEYRE • ROMAIN SIRJEANLe Meyre | 81150 MARSSAC-SUR-TARN | **06 73 47 88 10**

jardinsdumeyre@gmail.com

PRODUCTIONS : Légumes de saison. • **VENTE** : Marché Noctambio d'Albi le mardi soir. Marché d'Albi Place Fernand Pelloutier le samedi matin. Sur commande via cagette.net : La Cagette du Meyre, retrait à la ferme le vendredi de 17h30-18h30.

148 • LES LÉGUMES BIO DE GRATELOUP**SÉBASTIEN CALMELS**

67 route des Cabanes, Lavilledieu | 81360 ARIFAT

06 24 61 88 82 | 06 33227359 | calmels.sebastien889@orange.fr**PRODUCTIONS** : Légumes bio de saison, céréales, foin.• **VENTE** : Livraison de panier autour de la ferme. À la ferme. Marché toulousain. So Bio (Albi). L'Aromate (Albi).**149 • LES LÉGUMES D'ELO ET ALEX • ELODIE VICTOR**Tourrel | 81120 TEILLET | **06 78 13 17 26**

elodye.victor@gmail.com | Facebook : Les légumes d'Elo et Alex. Instagram : les_legumes_delo_et_alex_

PRODUCTIONS : Légumes diversifiés de saison AB. Vente d'œufs fermiers. • **VENTE** : Marché de Villefranche d'Albigeois le dimanche matin. Foire d'Alban tous les 1er mardis du mois. Marché gourmand d'Alban le vendredi à partir de 17h en juillet et août. Panier personnalisé en retrait ou livraison.

150 • LES LÉGUMES DE BENOÏT • BENOÏT LAGARRIGUE231 route de Blima | 81120 TERRE DE BANCALIE | **06 33 22 25 99**

ben2lag@yahoo.fr | Facebook : Les Légumes de Benoît

PRODUCTIONS : Principaux légumes de saison : laitue, tomate, courgette, épinard, blette, radis, carotte, fève, aubergine, poivron, courge, betterave, oignon, pomme de terre, chou, poireaux.

• **VENTE** : Livraison panier à domicile : sur Terre-de-Bancalié et Montredon-Labessonné. Réservation par tél ou par mail.**151 • LES ŒUFS DE LA BANCALIÉ • VINCENT BOUVIER**

La Sagne | 81120 TERRE-DE-BANCALIÉ

bouvier.vincent@gmail.com | Facebook : Les Œufs de la Bancalié

PRODUCTIONS : Œufs bio. • **VENTE** : Amaps, épiceries, marchés de plein vent, restaurateurs, à partir d'avril 2023.**152 • LES ONDETTES • SOPHIE BUREAU**Les Ondettes | 81250 CURVALLE | **06 95 31 18 02** | sophie@kesara.fr

PRODUCTIONS : Safran en stigmates. Sorbets : fraise des bois, framboise, cassis, groseille. • **VENTE** : À la ferme sur rdv. Sur commande avec expédition. Tous les dimanches d'été au marché de Trébas. • **ACCUEIL À LA FERME** : En projet.

153 • LES PANIERS DE SYLVAIN • SYLVAIN SAINTE-ROSE

1631 route de Gaillac | 81150 LABASTIDE DE LÉVIS

06 12 25 90 61 | eirl.saintrose@gmail.com

Instagram : les_paniers_de_sylvain / Facebook : Les Paniers de Sylvain

PRODUCTIONS : Culture de légumes de saison : pomme de terre, tomates, carottes, radis, salades, poireaux, courges... • **VENTE** : Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 13h. AMAP à la ferme le samedi matin. Drive In Tarn, drive fermier.

154 • LES PLAINES DU PAOUTOU • RAYMOND GARCÍA

310 impasse des Bosques | 81310 PARISOT

346 83 38 29 87 | 06 02 44 43 34 | rayramon1962@gmail.com**PRODUCTIONS** : Miel bio des milliers de fleurs sylvestres. Pots de 500 g.• **VENTE** : À la ferme. En livraison.**155 • LES POULAILLERS DE L'HERMET • JOSIAN BONNET**Le Suc | 81190 MOULARÈS | **06 36 49 32 53** | olivierbonnet713@gmail.com**PRODUCTIONS** : Œufs conditionnés par 6, 10, 12 ou 30.• **VENTE** : Marché de Carmaux le vendredi matin. Marché bio d'Albi place du marché couvert le samedi matin. Magasin de producteurs Le Mange-Tout. Boulangerie Pâtisserie du Viuar à Tanus.**156 • LES TERRASSES DE PERRAMOND****SÉGOLÈNE LIBBRECHT**

Perramond - 880 route de bouscal | 81440 ST GENEST DE CONTEST

06 09 83 55 62 | lesterrassesdeperramond@mailo.com

Facebook : Les terrasses de Perramond

PRODUCTIONS : Plantes aromatiques, médicinales, mellifères, potagères (printemps) en godet. Arbres fruitiers greffés (pommiers, poiriers, pêchers, amandiers, pruniers), fruitiers (figuiers, grenadiers), petits fruits (cassissiers, groseillers, caseillers), • **VENTE** : Vente sur place sur rdv. Ferme de Mandoul (Vert d'Autan) à Carbes. Marché de Réalmont le mercredi en saison.

157 • LES TERRES D'EN VÉNAC • CLÉMENT DE GUIBERT

Vénac | 81500 VEILHES | lesterradesvenac@orange.fr

PRODUCTIONS : Noisettes. Pâte 100% noisette. • **VENTE** : Vente directe à la ferme. Infos par mail. • **ACCUEIL À LA FERME** : Auto-cueillette de noisettes en période de récolte (fin août-septembre). Infos par mail.

158 • LES VOYAGEUSES • MARION GRÉLINAymes | 81140 VAOUR | **06 76 94 19 18**

lesvoyageusesherbesaromatiques@outlook.fr

Facebook : Les Voyageuses, Herbes Aromatiques

PRODUCTIONS : Tisanes, pickles de courgettes, pestos, pâte de piments, sels aromatisés, sucre aromatisé, vinaigres aromatisés.

• **VENTE** : À la ferme sur rdv. Marché de Vaour le premier jeudi du mois d'avril à décembre. La Corbeille du Ségala au Garric. Restaurant-épicerie L'Aromate à Albi. Épicerie Epice Rie à Vaour. Épiceries du Tarn-et-Garonne et de la Haute-Garonne.**159 • M.IEL MIFLORE • LOLA GENÈS**La Mouline | 81500 TEULAT | **06 84 35 38 19** | lolagenes89@gmail.com

Facebook : M.iel Miflore / Instagram : m.iel_miflore

PRODUCTIONS : Tisanes bio. Herbes aromatiques fraîches ou sèches bio. Tomates séchées bio. Sel aux herbes bio. Différents types de miels (non bio). • **VENTE** : Marchés de Teulat et en Haute-Garonne. Vente à la ferme, La Mignonne. AMAP à Toulouse. Boutiques : Espolitaqui à Lavaur, boutiques à Verfeil et Toulouse. Réseau Direct Paysans en Haute-Garonne. • **ACCUEIL À LA FERME** : À partir de 2023.

160 • MAÏM • MARINE BATIGNE81700 GARREVAQUES | **06 44 92 38 34** | batignemarine@gmail.com

PRODUCTIONS : Fabrication artisanale de pétillant de fleurs de sureau, marmelade, hydrolats, eaux florales et tisanes. • **VENTE** : Marchés de producteurs de pays ayant lieu l'été à Sorèze et Revel. Biocoop de Revel. • **ACCUEIL À LA FERME** : Accueil paysan : nuits en yourte de 50 m² tout équipée (cuisine, poêle) pour 3 à 4 personnes. Plus d'informations sur le site www.accueil-paysan.com.

161 • MAMIE JULIETTE • BOUISSET BORIS9 Vialanove | 81240 ROUAIROUX | **07 81 47 71 79 | 06 33 09 62 94**

mamiejuliette@protonmail.com | Facebook : Mamie Juliette

PRODUCTIONS : 35 variétés de légumes de saisons et plantes aromatiques, œufs frais (30 poulettes), produits transformés (sirops, pestos, confitures, cornichons et sauces tomates) issus de la production à la ferme ou de la cueillette dans le PNR du Haut Languedoc.

• **VENTE** : À partir d'avril 2023, marché couvert de Labastide Rouairoux le jeudi matin. En saison, marchés de producteurs de Rouairoux et Saint Amans Soult les vendredis soir. Foire Biocybèle à Graulhet, foires de l'Aude et de l'Hérault. Plus d'infos sur Facebook.**162 • MARAICHAGE BIO MOLINIÉ • GILLES MOLINIÉ**6 rue de la mairie | 81120 FAUCH | **06 76 51 13 65**

maraichage.bio.molinie@gmail.com

Facebook : Maraichage Bio Molinié

PRODUCTIONS : Aubergine, betterave, blette, carotte, chou, courgette, concombre, courge, échalote, épinard, haricot, fève, fenouil, laitue, mâche, melon, navet, oignon, piment, poivron, pomme de Terre, radis, roquette, scarole, tomate. • **VENTE** : À la ferme. Magasins bio à Albi. Traitement à Albi. La ruche qui dit oui en Haute-Garonne. • **ACCUEIL À LA FERME** : Pas en dehors de la période de vente (jeudi après-midi).

163 • MAS D'AUREL**JACQUES, BRIGITTE ET CLARA MOLINIER**4047 route d'Arzac | 81170 DONNAZAC | **05 63 56 06 39**

masdaurel@wanadoo.fr | www.masdaurel.fr

Facebook : Mas d'Aurel / Instagram : masdaurel

PRODUCTIONS : Vins AOC Gaillac rouge, rosé, blanc sec, blanc perlé, blanc doux, blanc effervescent. • **VENTE** : Vente directe au caveau : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. • **ACCUEIL À LA FERME** : Entrée libre sans rdv au caveau du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h pour la dégustation des vins. Possibilité de visite de cave et d'accueil de groupe sur réservation uniquement.

164 • MICHEL ISSALY • MICHEL ISSALY

817 route de la Ramaye - Sainte Cécile d'Avès

81600 GAILLAC | **06 70 21 64 83**

michel.del.ramaye@wanadoo.fr | www.michelissaly.com

PRODUCTIONS : Vins de Gaillac. Vinification sans intrants et uniquement avec les cépages autochtones de ce vignoble (Duras, braucol, prunelard, mauzac, len de l'el et oundenc). Vins blancs secs et rouges. Vente uniquement en bouteilles. • **VENTE** : Vente uniquement au Domaine. Possibilité de dégustations et de visites. • **ACCUEIL À LA FERME** : Visites uniquement sur rdv et de 14h à 18h. Fermé le dimanche.

**165 • PLANTISSIMON VOTRE! – PLANTS ET CONSORTS BIO ROUSLANA TREBEAU**La Borie d'Escoubès | 81250 PAULINET | **06 61 77 44 24**

plantissimo.votre@gmail.com

PRODUCTIONS : Plants de légumes, grand choix de variétés. Plants d'herbes aromatiques. Légumes de saison, cuisine végétalienne et végétarienne : quiches, tartellettes, cakes au légumes (salés ou sucrés), assiettes gourmandes. Conserves de notre production (ratatouilles, sauces, haricots verts, tartinades, pestos, confitures, crème de marrons, châtaignes au naturel...). • **VENTE** : À la ferme. Marché de Villeneuve-sur-Tarn le dimanche matin. Marché du Castelviel à Albi le jeudi soir. Quelques marchés gourmands en été et marchés de Noël (nous contacter). • **ACCUEIL À LA FERME** : Gîte à la ferme (www.lejardindesiris.net), possibilité de petit-déjeuner ou repas végétariens à la ferme (sur réservation au moins une semaine à l'avance), possibilité d'accueillir des groupes (nous contacter pour vos demandes).

166 • RIKOMIEL • ÉRIC VIGUIER

51 chemin Saut Du Bruc | 81150 LAGRAVE | 06 08 62 72 96
rikomiel@hotmail.fr | www.rikomiel.fr | Facebook : Rikomiel
PRODUCTIONS : Miels monofloraux (acacia, châtaignier, bruyères...) et divers miels de fleurs (forêt, montagne, printemps, été...). Produits transformés avec nos miels : pâtes à tartiner, caramels beurre salé, fruits secs, pain d'épice, nougat, biscuits... • **VENTE** : À la ferme, sur les foires et chez des commerçants revendeurs (coordonnées sur le site Internet). • **ACCUEIL À LA FERME** : Sur rdv.

167 • RUCHER TANTELY TARNAIS • CLAUDIA RAMOS

58 rue Camille Claudel | 81300 GRAULHET | 06 52 39 82 90
PRODUCTIONS : Gelée royale, miel. • **VENTE** : Marchés de Graulhet et Lavaur. Boulangerie Fairve à Graulhet. Boucherie Agasse à Graulhet. Commande par tél.

168 • SAFR'ARÔMES • BENEDICTE WERNHER

954 Chemin De Fongarrigue | 81600 BRENS | 07 70 79 49 13
PRODUCTIONS : Plantes aromatiques, médicinales et culinaires : safran pistils, de sirops safranés et le bulbe de crocus à safran pour cultiver vous même. Tisanes simples ou composées de plusieurs plantes cultivées et sauvages du Tarn. Au printemps : plants d'aromatiques et de fleurs sur commande. Possibilité de commander des fleurs comestibles (calendula, cosmos, bourrache, œillets...) en barquettes de juin à septembre. • **VENTE** : À la ferme sur rdv, livraison à domicile, au magasin de producteurs La Corbeille du Ségala au Garric, au locavor de Gaillac.

**169 • SCEA CHÂTEAU DE SAURS
YVES ET PASCALINE BURRUS**

48 chemin Toulze | 81310 LISLE SUR TARN | 05 63 57 09 79
PRODUCTIONS : Vins Rouges Rosé Blanc Sec et Doux en AOC Gaillac. Vin Effervescent. Miel toutes fleurs (petite production). • **VENTE** : Restaurants, magasins bios, supérettes, maison des vins, caves. • **ACCUEIL À LA FERME** : Dégustation des vins tous les jours au caveau : D'octobre à avril : Du lundi au vendredi 10h-17h. De mai à septembre : le lundi 10h-17h, du mardi au vendredi 10h-18h30, le samedi : 10h-13h et 14h-18h. Visite du pigeonnier, des vignes autour du Cellier, du lavoir et de l'exposition dans l'espace art les jeudis matin, en juillet et en août et lors des journées portes ouvertes. Accueil de groupe.

170 • SCEA DE LA PLANA • MARC-ANTOINE FERRET

La Plaine de Breil, 4205 route de Tauriac | 81800 GRAZAC
05 63 40 69 27
PRODUCTIONS : Légumineuses fourragères et protéagineux vendus sur pied : Luzerne, trèfle blanc, féverole etc.
• **VENTE** : Sur commande par tél.

171 • VERGER JANGOPOM • ESTHER JANSEN

121 route de Montauban | 81600 GAILLAC | 05 63 57 39 85
jangopom@orange.fr | www.jangopom.fr
Facebook : Verger Jangopom

PRODUCTIONS : Plus de 30 variétés de pommes, variétés anciennes et nouvelles. Paires, Coings, Châtaignes, Miel. Produits transformés : Jus, Vinaigre, Compotes, Confitures de pommes, Crème de Marrons. Pivoines au mois de Mai. • **VENTE** : Magasin à la ferme, ouvert de août à mars du lundi au samedi de 10h à 18h. (fermé dimanche et jour fériés). Marché de Gaillac le vendredi matin. Marché d'Albi le samedi matin (place du marché couvert). Locavor de Gaillac. AMAP de Couffouieux.

172 • VERTUS SAUVAGES • AURÉLIE LOESLE

La Borde | 81340 TREBAS | 06 88 69 87 18
vertussauvages@gmail.com | www.vertussauvages.fr
PRODUCTIONS : Gemmothérapie, Alcooloratures, Huiles florales, Baumes, Tisanes • **VENTE** : Marchés (Noctambio, marché de Trébas...), Magasins de producteurs, à la ferme sur rdv, site internet.

173 • WENDY DA SILVA

Lieu-Dit La Nauze | 81170 LES CABANNES | 06 16 15 17 08
dasilvawendy@gmail.com | Facebook : Papaver
PRODUCTIONS : Tisanes, pestos, hydrolats, baumes et huiles.

174 • AIL NOIR BIO TERROIRS DE FRANCE

VÉRONIQUE GERMAIN
Ancienne Ecole – Les Fournials | 81360 MONTREDON LABESSONNIÉ
06 21 23 16 50 | ailnoirbio.terroirsdefrance@yahoo.com
https://ail-noir-bio-terroirs-de-france.fr/
Facebook : Ail Noir Bio Terroirs De France

PRODUCTIONS : Transformation de l'ail bio en ail noir. Travail des 3 types d'ail d'Occitanie : Le rose, le violet et le blanc. Vendus à la tête ou en gousses épluchées prêtes à l'emploi. Envois dans toute la France ! • **VENTE** : De août à mai, une fois par mois sur les marchés de Castres le samedi matin et le jeudi soir et Montredon Labessonnié le dimanche matin. Le Palais des fromages à Réalmont. • **ACCUEIL ?** Directement à l'atelier. Uniquement sur rdv. Du lundi au vendredi 9h à 12h et 15h à 19h.

175 • DISTILLERIE DU CHANT DU CYGNE • PABLO LEREY

Les Grèzes | 81140 CAMPAGNAC | 06 12 98 32 76
contact@distillerie-chantducygne.fr | http://distillerie-chantducygne.fr/
Facebook : Distillerie du Chant du Cygne / Instagram : distillerie_chantducygne
PRODUCTIONS : Eaux-de-vie et spiritueux bio et naturels : Gin, anisé, absinthe, eau-de-vie de vin, de raisin, de marc, de fruits, de céréales, Vermouth... • **VENTE** : Directement à l'atelier sur rdv. Petit salon des vins bio de Gaillac. Foire Biocybèle. Divers boutiques, caves, restaurants et bar à Albi, Gaillac, Cahuzac-sur-Vère, Cordes-sur-Ciel, Salvagnac, Lautrec, Castres, Rabastens et Saint-Sulpice la Pointe. • **ACCUEIL ?** Visite et dégustation à la distillerie sur rdv.



**176 • LA BERLUE, BIÈRES ARTISANALES BIO
MATHIEU DAUPLEIX**

6 rue de Bezelle | 81600 GAILLAC | 05 63 81 88 87
hello@lafameuse.fr | www.brasserie-laberlue.com/
Instagram : laberluebières
PRODUCTIONS : Fabrication de bières artisanales bio brassées à Gaillac et fabrication de limonades bio. • **VENTE** : Vente de bouteilles et packs à la boutique/cave (du lundi au vendredi de 14h à 18h). Location de tireuses et de fûts pour les fêtes privées et les événements associatifs (concerts, festivals). Professionnels bienvenus.

177 • LA GARDIENNE • JULIEN AGUILAR

Lieu-dit Fonteuile | 81140 CAMPAGNAC
05 63 57 50 30 | 06 09 86 39 97
lagardienne81@gmail.com | www.lagardienne81.fr
PRODUCTIONS : Bière Bio (Blonde, IPA, Blanche, Rousse, Brune, Noël). • **VENTE** : D'avril à octobre. Marché de Saint Beauzile le lundi soir. Marché de Vieux le mercredi soir. Épicerie locale. • **ACCUEIL ?** Prendre rdv par mail ou tél.

178 • LE FOURNIL AUX 4 VENTS • JULIE RUIZ

77 chemin de la mairie | 81340 FRAISSINES | 06 42 00 33 84
julie.rotem@gmail.com | Facebook : Le Fournil aux 4 Vents
PRODUCTIONS : Pains aux levains, cuits au feu de bois. Pains nature et pains spéciaux. • **VENTE** : Marché d'Albi le samedi matin boulevard de Strasbourg le samedi matin. Marché de Réquista. Sur commande à La Sauce Locale (https://www.saucelocale.fr/), retrait le jeudi à Trébas.

**179 • LES BISCUITS DE LA BÉCASSE
VIRGINIE COMBETTES**

N°5 impasse des Prunus | 81370 SAINT-SULPICE | 07 68 34 68 48
lesbiscuitsdelabecasse@gmail.com | https://lesbiscuitsdelabecasse.com
Facebook : Les biscuits de la bécasse
PRODUCTIONS : Biscuits vrac sous mention Nature & Progrès. Assortiments et sachets pour les fêtes ou les occasions spéciales.
• **VENTE** : AMAP de Couffouieux. AMAP de Saint-Sulpice. AMAP de Fondenise à Lisle-sur-Tarn. Biocoop de Saint-Sulpice et Gaillac. Brin de Ferme à Saint-Sulpice. Biolavaur à Lavaur. Semo à Gaillac.
• **ACCUEIL ?** Accueil à la biscuiterie tous les mercredis de 15h à 19h (Fermeture annuelle en août).



**180 • SAS PAIN ET NATURE
GUYLAINE GONTIE ET DAMIEN DESMARCHELIER**

ZA Borio Novo | 81570 VIELMUR SUR AGOUT | 05 63 75 97 44
contact@painetnature.com
PRODUCTIONS : Boulangerie. Biscuiterie. Tarterie. Épicerie. Pâtisserie. Traiteur. Certains des biscuits sont labellisés «Sud De France».
• **VENTE** : Sur place dans notre épicerie, marché bio de Castres le jeudi soir, marché Noctambio d'Albi le mardi soir, magasins de producteurs, magasins spécialisés nationaux.



**181 • VINAIGRERIE DES 4 VOLEURS
LAURENCE PICHETTO**

2260 route de Clarat | 81440 VÈNES
25 63 34 57 74 | 06 83 34 61 35
vinaigreriesdes4voleurs@gmail.com
PRODUCTIONS : Vinaigres de vin rouge et blanc (de Gaillac uniquement) nature ou aromatisés (ail rose, échalote grise, fleur de sureau, fleur d'ail, vinaigre des 4 voleurs culinaire, moutarde sauvage). • **VENTE** : À la vinaigrerie sur rdv tél. Albi : Ô saveurs paysannes, So Bio, L'Aromate, La compagnie des bonnes bouteilles, Drive en pot. Gaillac : So Bio, Le comptoir d'Olivier, Semo. Giroussens : Les vergers du moulin. Lavaur : Bio Lavaur, Le local en bocal, Ô saveurs gourmandes. Lempaut : Le chemin du goût. Mazamet : Aux saveurs de l'Autain. Réalmont : Les caves du Midi.



/ AMAP & GROUPEMENTS D'ACHATS

AMAP D'ALBI – LA MADELEINE

81000 ALBI | 06 51 18 85 11

amapalbilamadeleine@gmail.com | albilamadeleine.reseauamaptarn.fr

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes, pain, farines, œufs, pâtes, fromages de vache, brebis et chèvre, viandes, pommes de terre, melon et pommes, miel, volaille, sirop, jus de raisin, agrumes, amandes, huile d'olive.**HORAIRES :** Le mardi de 18h à 19h au 48, rue du Capitaine Julia.

AMAP D'AUTAN

81100 CASTRES | amapautan@gmail.com
reseauamaptarn.fr/2022/01/27/amap-dautan**QUE VENDEZ-VOUS ?** Fromages de brebis, œufs, pain, pommes, légumes. **HORAIRES :** Selon les produits : à la ferme de Fitelle, avenue René Cassin le lundi de 18h à 19h ou à la ferme de la Balestrière Haute, 360 route de Puech-Auriol le jeudi de 18h à 19h.

AMAP DE RIVIÈRES

81600 RIVIERES | amaprivieres@gmail.com
reseauamaptarn.fr/2022/01/20/amap-de-rivieres**QUE VENDEZ-VOUS ?** Biscuits, farine, fromages, jus de raisin, miel, pain, paniers de légumes, pâtes, poissons, agrumes, riz, pommes de terre, pommes et jus, viandes. **HORAIRES :** À la salle de Rivières, 100 impasse des Ecoles le mercredi de 17h00 à 18h00 pour les paniers de légumes et le premier mercredi du mois de 17h00 à 18h30 pour l'ensemble des produits.

AMAP DE SAINT-SULPICE-LA-POINTE

81370 SAINT-SULPICE-LA-POINTE
amapstsul@gmail.com | saintsulpice.reseauamaptarn.fr**QUE VENDEZ-VOUS ?** Légumes, agrumes, pommes, fromage de chèvre, riz, pain, œufs et volaille, farine. **HORAIRES :** Le lundi de 18h à 19h à la Salle Polyspace (accolée à la caserne des sapeurs-pompiers).

AMAP DES 4 SAISONS

81600 GAILLAC | amapdes4saisons@gmail.com
Facebook : Amap Les 4 saisons**QUE VENDEZ-VOUS ?** Légumes. **HORAIRES :** Le jeudi à 18h à la salle des Associations, 82 place Hautpoul.

AMAP DES HAUTES PLAINES

81500 LABASTIDE-SAINT-GEORGES
robert.couffignal@free.fr

hautesplaines.reseauamaptarn.fr

QUE VENDEZ-VOUS ? Œufs, poulet, légumes, agrumes, riz, pain.**HORAIRES :** Le jeudi de 18h à 19h sur la place de la Fraternité.

AMAP DU CARROFOUL

81990 LE SEQUESTRE
amapducarrofoul@sud-ouest.org
reseauamaptarn.fr/2022/01/24/amap-carrofoul**QUE VENDEZ-VOUS ?** Légumes, fromage de brebis, pain, pommes, miel, jus de raisin, huiles essentielles.**HORAIRES :** Le jeudi de 18h à 19h au complexe Omnisport.

AMAP LOCAL SOUS LA HALLE

81000 ALBI | amap.localsouslahalle@ecmail.fr

Facebook : AMAP D'Albi local sous la halle du Castelviviel

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes de saison, œufs, pain, miel. En saison : agrumes (oranges, citrons), fromages et yaourt de brebis. **HORAIRES :** Le mardi soir de 18h à 19h30 sous la halle du Castelviviel.

CADAJOUX BIO

81220 SAINT-PAUL-CAP-DE-JOUX | 06 37 54 39 24

cadajouxbio@gmail.com | https://cadajouxbio.wixsite.com/association

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes, farines, huiles, légumes secs, poulets, œufs, viande bovine, viande d'agneau, produits laitiers de vache, fromages de brebis et chèvre, pains. **HORAIRES :** Commande sur cagette. net ou coopcircuits.fr et retrait le vendredi entre 17h30 et 18h30 à la salle Saint-Paulaise de Saint-Paul-Cap-de-Joux.

/ MAGASINS ET DRIVES DE PRODUCTEURS

CHOISIR AL PAÏS – EN PARTIE BIO

674 route de Castres | 81990 PUYGOUZON | 05 63 79 06 92

choisiralpais@orange.fr | Facebook : Choisir al païs

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes, produits laitiers, céréales, farines, viandes, œufs. **HORAIRES :** Mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 19h. Samedi de 10h à 13h.

DRIVE FERMIER TARN – EN PARTIE BIO

05 63 48 83 83 | prod.drivefermiertarn@gmail.com

www.drivefermiertarn.fr

Facebook : Ferme Tarnaise Drive Tarn. Instagram : drive_fermier_tarn81

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes, viande de bœuf, farines, légumineuses, œufs, fruits, vins. **HORAIRES :** Commande sur le site Internet avec choix du créneau horaire de livraison. Retrait à Albi, Carmaux, Brens ou Labruguière.

LA CORBEILLE DU SÉGALA – EN PARTIE BIO

72 Route Nationale | 81450 LE GARRIC | 05 63 36 56 80

www.lacorbeilledusegala.fr

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes de saison, viandes de porc, bœuf et agneau, produits laitiers de vaches et brebis, pains, vins, produits de la châtaigne, safran, plantes aromatiques et médicinales, fruits transformés etc. **HORAIRES :** Le mardi, mercredi et vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h.

LA SAUCE LOCALE – COLLECTIF DE PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES EN VALLÉE DU TARN – EN PARTIE BIO

Rue des 2 porches | 81340 TREBAS

la.sauce.locale81@gmail.com | www.saucelocale.fr/

Facebook : La sauce locale

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes primeur, pain, fromages de chèvre, fromages et laitages de brebis, viande de volaille et d'agneau, miel et confiseries au miel, produits de la châtaigne, cosmétiques. **HORAIRES :** Pré-commande des produits via le site Internet et retrait des commandes tous les jeudis en fin d'après-midi.

LE MANGE-TOUT – EN PARTIE BIO

138 chemin du Serayol Haut | 81380 LESCURE D'ALBIGEOIS

07 68 29 21 58 | bonjour@lemangeout.fr | Facebook : Le Mange-tout

QUE VENDEZ-VOUS ? Magasin de producteurs : Légumes, fromage, viande fraîche et préparée, vin, miel, tisanes et herbes aromatiques, pain, œufs, gourmandises au miel. **HORAIRES :** Tous les vendredis de 16h à 19h. Commande possible sur Cagette.net

Ô SAVEURS PAYSANNES – EN PARTIE BIO

Le Prestil | 81990 LE SEQUESTRE | 05 63 43 37 68

www.o-saveurs-paysannes.fr

QUE VENDEZ-VOUS ? Condiments, conserves, fromages et produits laitiers, fruits et légumes, pains et biscuits, viandes et volailles, vins, bières et jus de fruits. **HORAIRES :** Magasin ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Repas fermier du mardi au samedi uniquement le midi : entrée, plat, dessert et boisson, uniquement avec les produits frais du magasin à 14,90€.

OMELOKO – EN PARTIE BIO

www.omeloko.fr

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes, pain, fromages et produits laitiers, viande d'agneau et de porc, céréales et pâtes, cosmétiques, bières.**HORAIRES :** Commande en ligne via le site Internet et livraison le jeudi après-midi dans différents points de retrait du nord du Tarn.

SI ELLE EST TERRE – EN PARTIE BIO

23 place Paul Saissac | 81500 LISLE SUR TARN

Facebook : SI ELLE EST TERRE

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes, fruits, fromages, gâteaux, vins, bières etc. **HORAIRES :** Vendredi 16h à 19h. Samedi et dimanche de 9h à 12h30.

TERRA LOCAL – EN PARTIE BIO

86 avenue Charles de Gaulle | 81600 GAILLAC | 05 63 41 88 80

Facebook : Terra Local-magasin de producteurs à Gaillac

QUE VENDEZ-VOUS ? Légumes frais et cuisinés, fromages, tisanes, bières, pommes et jus de pomme, farines, pains, œufs, légumineuses, pâtes, biscuits, vins, confitures, châtaignes, cosmétiques.**HORAIRES :** Le mardi de 15h à 19h. Les mercredi et vendredi de 9h à 19h. Le samedi de 9h à 14h.

/ MAGASINS BIO

BIO LAVOUR

ZA du Rouch 75 Avenue de cocagne

81500 LAVOUR | 05 63 40 93 12 | biolavour.com

HORAIRES : Mardi, mercredi et jeudi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h30.

Vendredi et samedi de 9h30 à 19h30.

BIOCOOP ALBI

9 rue Puech Petit | 81000 ALBI

09 83 96 20 47 | Facebook : Biocoop Albi

HORAIRES : Tous les jours de 9h30 à 19h00

BIOCOOP GAILLAC

178 avenue Saint Exupéry, Centre Commercial de Roumagnac

81600 GAILLAC | 05 32 74 09 35 | gaillac.biocoop.net

HORAIRES : Du lundi au samedi de 9h à 19h30.

BIOCOOP LA CHARTREUSE

2 rue Henry Le Chatelier | 81100 CASTRES

05 63 59 77 52

HORAIRES : Le lundi de 15h à 19:00. Du mardi au samedi de 09h30 à 19h.

Fermé le dimanche.

BIOCOOP LE SIALA

22 rue Jean Bories | 81100 CASTRES

05 63 59 08 74

HORAIRES : Tous les jours de 9h30 à 19h. Fermé le dimanche.

BIOCOOP SAINT SULPICE

1424 avenue des Terres Noires | 81370 SAINT-SULPICE | 05 32 74 15 37

saintsulpice.biocoop.net/

HORAIRES : Du lundi au samedi de 9h à 19h30.

BIOTERROIR

12 route de Caunes | 81240 ALBINE | www.bioterroir.com

Click & collect de produits bio et régionaux. Livraison possible.

HORAIRES : Commande en ligne et retrait de 8h à 12h et de 14h à 18h.

L'AROMATE – ÉPICERIE ET RESTAURANT

32 avenue de St Juéry | 81000 ALBI | 05 63 47 18 35

contact@laromaterestaurant.fr | laromaterestaurant.fr

Facebook : L'Aromate Albi (Épicerie - Restaurant)

Épicerie et restaurant bio et local. **HORAIRES :** Épicerie ouverte de 7h à 19h. Restaurant le midi du lundi au vendredi. Traitement sur commande.

LE PANIER NATUREL – ÉPICERIE BIO DE PROXIMITÉ

5 Place Jeanne Ramel Cals | 81170 CORDES SUR CIEL | 05 63 57 13 62

Producteurs.rices bio et locaux, vrac, réduction des déchets.

HORAIRES : Du lundi au samedi de 9h à 19h.

LA VIE CLAIRE MAZAMET

ZAC LA MOLIERE BASSE | 81200 MAZAMET | 05 63 61 48 73

Facebook : La Vie Claire La Maison du Bio

HORAIRES : Le lundi de 15h à 19h30. Du mardi au samedi de 9h à 19h30.

MYBIOSHOP SOUAL

137 avenue des Frères Lumière | 81580 SOUAL | 09 72 31 42 83

mybioshop.soual@gmail.com | mybioshop.fr/soual

Facebook : Mybioshop Soual

Fruits et légumes frais, alimentation, cosmétique, vins, bières et boissons, produits pour les animaux. **HORAIRES :** Du lundi au vendredi de 8h30 à 19h30. Le samedi de 9h à 19h. Fermé le dimanche.

SO BIO ALBI

273 rue du Roc | 81000 ALBI

HORAIRES : Du lundi au samedi de 9h à 19h30.

SO BIO CASTRES215 avenue Albert 1^{er} | 81100 CASTRES**HORAIRES** : Du lundi au samedi de 9h30 à 19h30.**SO BIO GAILLAC**

Route de Sauris, Zone activité Piquerouge

81600 GAILLAC | 05 63 81 08 10 | Facebook : So.bio Gaillac

HORAIRES : Du lundi au samedi de 9h à 19h30.**/ AUTRES ÉPICERIES & BOUTIQUES****DU LOCAL EN BOCAL - EN PARTIE BIO**

16 avenue Victor Hugo | 81500 LAVAUR | 05 63 41 83 87

dulocalenbocal@hotmail.com | dulocalenbocal.fr

Facebook : Du Local en Bocal. Instagram : dulocalenbocal

Légumes, épicerie sucrée et salée, produits laitiers, boissons, produits bébé, cosmétiques etc. **HORAIRES** : Tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30. Fermé le dimanche.**SEMO - ÉPICERIE VRAC ET LOCALE - EN PARTIE BIO**

27 rue Jean Jaurès | 81600 GAILLAC | 05 81 27 18 87

bonjour@semo-epicerie.fr | semo-epicerie.fr

Facebook : Semo, épicerie vrac et locale. Instagram : semo.epicerie

Fruits et légumes, crèmerie, épicerie alimentaire, boissons etc.

HORAIRES : Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Le dimanche de 10h à 12h30.

Les MARCHÉS & FOIRES

Retrouvez les producteurs
et productrices bio sur
les marchés du Tarn.

MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Marché couvert d'Albi du mardi au dimanche de 7h-14h : 140- Les jardiniers du Prestil.

Albi Noctambio Place Fernand Pelloutier le mardi soir de 16h à 19h : 8- Brins de Nature – Marie-Noëlle Lagarrigue le 1^{er} mardi de chaque mois, 26- Domaine de Peyres-Combe – Victor BRUREAU, 28- Domaine de Cailloutis – Bernard FABRE les 2^{èmes} mardis du mois, 34- Domaine Keiko et Jérôme – Keiko ARAKI et Jérôme Deleuze, 39- EARL des pins parasol – Anne et Jean-Marc REY, 43- La Ferme aux Champs Étoilés – Gilles FERMENT, 44- Ferme bio de Castel Musquet – Jean-François ROQUES, 46- Ferme d'Artigues – Mona BLUM et Pierre KOSMALSKI, 78- GAEC Le jardin d'André - Christelle JOLIVALT et Colin DURAND, 85- GAEC Vallon d'Andignac – Marie CHAVANNE et Thibaut CHARLIER, 103- La ferme Cadapau – Elisabeth et François CONSTANS, 113- La Ferme des Deux Rives - Violaine HERRBACH et Maxime TROUVÉ du 15 juin au 15 septembre, 124- Le Courtchou - Florence DELABY, 147- Les jardins du Meyre – Romain SIRJEAN, 180- SAS Pain et Nature – Guylaine GONTIE et Damien DESMARCHELIER.

Albi marché de producteurs de pays sous la halle du foirail du Castelviel le jeudi soir de 16h à 19h : 43- La ferme aux Champs Étoilés – Gilles FERMENT, 48- Ferme de Burgairolles – Anne et Amilcar VALADARES, 50- Ferme de la Bourdarie – Samuel PAULIN, 59- Ferme des Clouts – Jean-Yves CERDA, 60- Ferme du Buisson Blanc – Sylvie, Philippe et Florian BASSE, 78- GAEC Le jardin d'André - Christelle JOLIVALT et Colin DURAND, 91- L'abeille du Castelviel – Laurent VELTEN une fois par mois, 96- L'équi-valence – Sylvie NEEL, 103- La ferme Cadapau – Elisabeth et François CONSTANS, 107- La ferme de la Combe – Cécile AUDARD et Sylvain RENAC, 113- La Ferme des Deux Rives - Violaine HERRBACH et Maxime TROUVÉ du 15 juin au 15 septembre, 114- La ferme des prairies naturelles – Nelly, Jérémy et Jean-Luc CONSTANS, 117- La grange du Serayol – Marion FREBOURG et August MILLER, 130- Le potager d'Elisse – Élise DUBRAY-VAUTRIN, 165- Plantissimo votre! - Plants et consorts bio – Rouslana TREBEAU.

Albi de la Place du marché couvert à la Place de la Pile le samedi matin de 7h à 13h : 46- Ferme d'Artigues – Mona BLUM et Pierre KOSMALSKI, 54- Ferme de la Sole – Rémi BURGUIERE, 89- Jean-Fabien GINESTE, 103- La ferme Cadapau – Elisabeth et François CONSTANS, 107- La ferme de la Combe – Cécile AUDARD et Sylvain RENAC, 155- Les poulaillers de l'Hermet – Josian BONNET, 171- Verger Jangopom – Esther JANSEN.

Albi Place Fernand Pelloutier le samedi matin de 7h à 13h : 40- EARL Le Bouscal – Sabrina, Bernadette et Claude FABRE, 44- Ferme bio de Castel Musquet – Jean-François ROQUES, 61- Ferme les Essards – Solène CHARTIER et Romain BILLAUT, 77- GAEC le Champ des Artisans – Nathalie GOUACHON Romain DANGUIRAL et Guillaume DAIMANT, 113- La Ferme des Deux Rives - Violaine HERRBACH et Maxime TROUVÉ du 15 juin au 15 septembre, 114- La ferme des prairies naturelles – Nelly, Jérémy et Jean-Luc CONSTANS, 117- La grange du Serayol – Marion FREBOURG et August MILLER, 147- Les jardins du Meyre – Romain SIRJEAN.

Albi boulevard de Strasbourg le samedi matin de 7h à 13h : 118- La Mirande – Sébastien Regnier, 178- Le fournil aux 4 vents – Julie RUIZ.

Carmaux Place Jean Jaurès, Place Gambetta et Place de la Libération (Hôtel de Ville) le vendredi matin de 8h à 13h : 137- Les Chlorophylliens, 155- Les poulaillers de l'Hermet – Josian BONNET.

Castelginest Place du Général de Gaulle le samedi matin de 8h à 13h : 53- Ferme de la Rouquette – Paul Bourcier.

Castelnau-de-Lévis Place du Village le vendredi soir de 17h à 19h : 88- Hugues Lachaume.

Castres marché bio Place Pierre Fabre le jeudi soir de 16h à 19h30 : 4- Bergerie de Cazes-Haut – Patricia GRIMIGNI et Laurent THOMAS, 40- EARL Le Bouscal – Sabrina, Bernadette et Claude FABRE, 47- Ferme d'En Bidou - Claire BOUSQUET et Pascal SENTENAC, 67- GAEC Des graines dans le Vent – Marie BOYEUX, 72- GAEC La ferme des Zazous, 101- La ferme Aulx Pains – Jérôme CARAYOL et Alix LAVILLE tous les 15 jours, 104- La Ferme d'Autan – Aurélie TINGAUD à partir de mai 2023, 146- Les jardins du Cabri – Lisa DUPUY et Geoffrey BARTHAS, 174- Ail Noir Bio Terroirs de France – Véronique GERMAIN, 180- SAS Pain et Nature – Guylaine GONTIE et Damien DESMARCHELIER.

Castres place Jean Jaurès et Pierre Fabre le samedi matin 7h à 13h : 76- GAEC La Vie Bio – Norbert et Matthijs ESCALPEZ, 80- GAEC Les Salers de la Bruniquillie – Daniel, Clément et Félix CHAUDESAIGUES, 101- La ferme Aulx Pains – Jérôme CARAYOL et Alix LAVILLE, 108- La ferme de la Licharié - David MONCAYO, 123- Le Clos de la Guipaudie – Nathalie RIPPOL et Marie-Laure SOMMAGGIO, 146- Les jardins du Cabri – Lisa DUPUY et Geoffrey BARTHAS, 174- Ail Noir Bio Terroirs de France – Véronique GERMAIN.

Cordes-sur-Ciel Place de la Boutellerie le samedi matin de 7h30 à 13h : 43- La Ferme aux Champs Étoilés – Gilles FERMENT, 60- Ferme du Buisson Blanc – Sylvie, Philippe et Florian BASSE, 63- Domaine de Fontabelle – Odile RICHAUD, 85- GAEC Vallon d'Andignac – Marie CHAVANNE et Thibaut CHARLIER, 106- La ferme de la Chouette – Jérémie COCA et Bastien BONAFÉ.

Esperausse le vendredi soir de 17h30 à 19h30 : 126- Le jardin de « à pas lents » - Adrien LE VAN entre mai et septembre.

Gaillac Noctambio Place du Griffoul le mardi soir de 16h à 19h : 3- Au Pêcher Gourmand – Bérangère LOISEAU, 42- Essor Maraîcher, 48- Ferme de Burgairolles – Anne et Amilcar VALADARES, 59- Ferme des Clouts – Jean-Yves CERDA, 63- Domaine de Fontabelle – Odile RICHAUD, 70- GAEC Ferme du Bouyssset – Thomas GINGUE et Antoine JADELLOT, 101- La ferme Aulx Pains – Jérôme CARAYOL et Alix LAVILLE tous les 15 jours, 105- Ferme de l'Esparcette – Flavien PILLET, 119- La ruche – Lionel BRULÉ tous les 15 jours.

Gaillac Place du Griffoul le vendredi matin de 8h à 13h : 60- Ferme du Buisson Blanc – Sylvie, Philippe et Florian BASSE, 63- Domaine de Fontabelle – Odile RICHAUD, 77- GAEC le Champ des Artisans – Nathalie GOUACHON Romain DANGUIRAL et Guillaume DAIMANT, 127- Le jardin de l'Hortalisse – Elise CABANE-MAYZOU de mars à mi-décembre, 171- Verger Jangopom – Esther JANSEN.

Gaillac Place du Griffoul le dimanche matin de 8h à 13h : 63- Domaine de Fontabelle – Odile RICHAUD, 113- La Ferme des Deux Rives - Violaine HERRBACH et Maxime TROUVÉ du 15 juin au 15 septembre.

Graulhet Place de la République le jeudi matin de 8h à 13h : 64- François MANIGAUD.

Graulhet Place de la République le dimanche matin de 8h à 13h : 2- Au Champ Fleuri - Katharina ULJANOW, 64- François MANIGAUD, 167- Rucher Tantely Tarnais – Claudia RAMOS.

Labastide-Rouairoux Marché couvert le jeudi de 8h à 13h : 161- Mamie Juliette – Boris BOUISSET.

Labastide Saint-Georges Marché de producteurs bio « L'écho Loco » Place de la Fraternité le jeudi de 17h à 19h : 69- GAEC Ferme de Ligogne – Elodie et David JOULIA, 87- Grangevieille – Karine MÉHAT, 102- La ferme aux Prim'Verts – Aurore EVRARD et Jonathan RUTHMANN.

Lavaur Allées Jean Jaurès le samedi matin de 7h à 13h : 2- Au Champ Fleuri - Katharina ULJANOW, 4- Bergerie de Cazes-Haut – Patricia GRIMIGNI et Laurent THOMAS, 19- Domaine Ambre - Isabelle et Olivier Lignon, 47- Ferme d'En Bidou - Claire BOUSQUET et Pascal SENTENAC, 69- GAEC Ferme de Ligogne – Elodie et David JOULIA, 72- GAEC La ferme des Zazous, 102- La ferme aux Prim'Verts – Aurore EVRARD et Jonathan RUTHMANN, 122- Le Chêne d'en Pontier – François SABO.

Lavaur Marché de producteurs locaux Allées Jean Jaurès le mercredi matin de 7h à 13h : 4- Bergerie de Cazes-Haut – Patricia GRIMIGNI et Laurent THOMAS, 62- Floplantbio – Florence GELIS.

Lisle-Sur-Tarn Place Paul Saissac le dimanche matin de 8h à 13h : 33- Domaine In Ventis – Jean-Baptiste FAVAREL.

Mazamet Place de la Mairie le mardi et samedi matin de 7h à 12h30 et le dimanche matin à la Halle de 7h à 12h30 : 33- Domaine In Ventis – Jean-Baptiste FAVAREL.

Mirandol marché de producteurs le lundi soir de 16h30 à 19h : 110- La Ferme de la Rive – Cécile GROUSSOLLES.

Montredon-Labessonnié le dimanche matin : 6- Bouclette et compagnie – Igor et Laure MARCONNET, 174- Ail Noir Bio Terroirs de France – Véronique GERMAIN.

Murat-sur-Vèbre rue de la salle des Fêtes le mardi matin : 97- L'ilet aux légumes – Gabrielle CLAIN.

Pampelonne Place du foirail le samedi matin de 9h à 12h : 110- La Ferme de la Rive – Cécile Groussolles.

Puylaurens le mercredi matin de 8h30 à 13h : 67- GAEC Des graines dans le Vent – Marie BOYEUX.

Robastens sur les Promenades le samedi matin de 8h à 13h : 13- Chèvrerie du Vallon des Laurens – Céline ROUCARIES d'avril à novembre, 25- Domaine de Matens – Nathanaël PARNAUDEAU, 33- Domaine In Ventis – Jean-Baptiste FAVAREL, 62- Floplantbio – Florence GELIS, 66- GAEC des Boubou – Alex MANDROU et Lola GOMEZ, 76- GAEC La Vie Bio – Norbert et Matthijs ESCALPEZ, 84- GAEC Les ruchers de Bohème – Cécile et David FRANCAZAL, 131- Le potager de Saint Martin – Yohan CADAUX.

Réalmonst Place de la République le mercredi matin de 8h à 13h : 40- EARL Le Bouscal – Sabrina, Bernadette et Claude FABRE, 54- Ferme de la Sole – Rémi BURGUIERE, 58- Ferme de Semenat – Alexandre MOUYSSSET d'avril à décembre, 72- GAEC La ferme des Zazous, 156- Les Terrasses de Perramond – Ségolène LIBBRECHT en saison.

Roquecourbe Allée Général de Gaulle le vendredi matin de 8h à 13h : 6- Bouclette et compagnie – Igor et Laure MARCONNET, 56- Ferme de Mareye – Nathalie ENJALBERT.

Saint-Antonin-de-Lacalm le dimanche matin : 146- Les jardins du Cabri – Lisa DUPUY et Geoffrey BARTHAS.

Saint-Antonin-Noble-Val le jeudi soir de 16h à 19h : 22- Domaine de Cantalauze – Pauline et Pierre-Olivier LAURENT le 2ème jeudi du mois, 42- Essor Maraîcher, 70- GAEC Ferme du Bouyssset – Thomas GINGUE et Antoine JADELLOT.

Saint-Sulpice Place Soult le mercredi matin de 7h30 à 13h : 84- GAEC Les ruchers de Bohème – Cécile et David FRANCAZAL.

Saint-Beauzile le lundi soir : 90- L'Accalmie – Anne-Camille BOUCHER, 177- Brasserie La gardienne – Julien AGUILAR de avril à octobre.

Saint-Juéry Noctambio Place du marché le lundi soir de 16h à 19h : 8- Brins de Nature – Marie-Noëlle Lagarrigue le 2ème lundi de chaque mois, 46- Ferme d'Artigues – Mona BLUM et Pierre KOSMALSKI, 101- La ferme Aulx Pains – Jérôme CARAYOL et Alix LAVILLE tous les 15 jours, 128- Le jardin des Ondines – Sandrine MIOT.

Saint-Juéry Place du marché le jeudi matin de 7h à 13h : 27- Domaine des Cahus - Corinne et Laurent CADARS, 114- La ferme des prairies naturelles – Nelly, Jérémie et Jean-Luc CONSTANS.

Salvagnac marché de producteurs locaux le mercredi soir de 17h à 19h : 19- Domaine Ambre - Isabelle et Olivier Lignon le 1er mercredi du mois, 48- Ferme de Clayrac – Axelle PATOUREAU et Patrick DUBOSC, 63- Domaine de Fontabelle – Odile RICHAUD, 90- L'Accalmie – Anne-Camille BOUCHER.

Teulat marché bio et local au Jardin Public sous la halle le jeudi soir de 17h à 20h : 122- Le Chêne d'en Pontier – François SABO tous les 15 jours, 145- Les jardins de Teulat – Lois HENAFF, 159- M.iel Miflore – Lola GENÈS.

Vabre Place de la mairie le mardi de 16h à 19h : 101- La ferme Aulx Pains – Jérôme CARAYOL et Alix LAVILLE en été puis une fois par mois en automne.

Vaour le jeudi matin de 9h à 12h30 : 125- Le jardin d'en bas – Roland LEEMANS, 158- Les voyageuses – Marion GRÉLIN le 1er jeudi du mois de avril à décembre.

Vieux le mercredi soir de 16h à 19h : 106- La ferme de la Chouette – Jérémie COCA et Bastien BONAFÉ, 177- Brasserie La Gardienne – Julien AGUILAR de avril à octobre.

Villefranche d'Albigeois le dimanche matin : 149- Les Légumes d'Elo et Alex – Élodie VICTOR.

Villeneuve-sur-Tarn Place de l'Église le dimanche de 9h à 12h : 165- Plantissimo votre! - Plants et consorts bio – Rouslana TREBEAU.

MARCHÉS ESTIVAUX DES PRODUCTEURS DE PAYS EN JUILLET ET AOÛT

Les lieux et horaires des marchés estivaux sont susceptibles de changer d'une année sur l'autre.

Alban le vendredi à partir de 17h : 149- Les Légumes d'Elo et Alex – Élodie VICTOR.

Albi les mardis ou jeudis soir : 113- La ferme des Deux Rives - Violaine HERRBACH et Maxime TROUVE.

Burlats le dimanche matin : 56- Ferme de Mareye - Enjalbert Nathalie.

Castres Place Pierre Fabre le mardi soir 18h à 22h : 96- L'équi-valence – Sylvie NEEL, 99- La Borie Grande – Valérie MICHEL, 109- Ferme de la Métairie Basse – Delphine GAY VABRE.

Gaillac : 113- La ferme des Deux Rives - Violaine HERRBACH et Maxime TROUVE.

Mazamet Esplanade de la Maison des Mémoires le lundi soir de 17h à 22h : 99- La Borie Grande – Valérie MICHEL, 109- Ferme de la Métairie Basse – Delphine GAY VABRE.

Monestiés sur la place du foirail les jeudis de 17h30 à 21h : 137- Les Chlorophy-liens.

Réalmonat Place de la République deux jours dans l'été : 96- L'équi-valence – Sylvie NEEL.

Rouairoux marché gourmand le vendredi soir 17h à 19h : 161- Mamie Juliette – Boris BOUISSET.

Saint-Amans Soult sur l'espace de la gare un vendredi sur deux de 17h à 22h : 109- Ferme de la Métairie Basse – Delphine GAY VABRE, 161- Mamie Juliette – Boris BOUISSET.

Sorèze Allée de la Libération 3 vendredis dans l'été de 18h à 22h : 96- L'équi-valence – Sylvie NEEL, 160- Maim – Marine BATIGNE.

Trébas marché de pays le dimanche matin de 8h à 13h : 17- Croc'chataigne – Cyril FAVEAUX, 46- Ferme d'Artigues – Mona BLUM et Pierre KOSMALSKI, 75- GAEC La Terre des Cochons – Muriel et Pascal RECOULES, 128- Le jardin des Ondines – Sandrine MIOT, 152- Les Ondettes – Sophie BUREAU, 172- Vertus Sauvages – Aurélie LOESLE.

FOIRES

Biocybèle, le week-end de Pentecôte : 28- Domaine de Cailloutis – Bernard FABRE, 45- Ferme Bois Moisset – Philippe et Hippolyte MAFFRE, 83- GAEC Pitchoun – Bruno et Valentin ANGLADE et Victor BELLE, 123- Le Clos de la Guipaudie – Nathalie RIPPOL et Marie-Laure SOMMAGGIO, 124- Le Courtchou - Florence DELABY, 133- Le rucher de Font Rouge – Alain AMALRIC, 161- Mamie Juliette – Boris BOUISSET, 175- Distillerie du chant du cygne – Pablo LEREY.

Foire au miel de Castres : 133- Le rucher de Font Rouge – Alain AMALRIC.

Foire au miel d'Albi : 133- Le rucher de Font Rouge – Alain AMALRIC.

Petit salon des vins bio du Tarn, 1er week-end de décembre : 28- Domaine de Cailloutis – Bernard FABRE, 83- GAEC Pitchoun – Bruno et Valentin ANGLADE et Victor BELLE, 124- Le Courtchou - Florence DELABY, 175- Distillerie du chant du cygne – Pablo LEREY.

Foire aux truffes l'hiver : 108- La ferme de la Licharié, David MONCAYO.



J'agis pour le développement de la bio,

J'ADHÈRE AU GAB DU TARN !

Citoyen, citoyenne, vous pouvez agir pour une agriculture bio, locale et solidaire !

En consommant des produits issus de l'Agriculture Biologique du Tarn, vous soutenez nos producteurs.rices en contribuant à la viabilité et la vivabilité des fermes.

Vous soutenez une économie locale porteuse de sens. Transports réduits, traçabilité, juste rémunération des producteurs.rices, les aliments bio tarnais participent à un monde plus logique et éthique.

Vous soutenez une agriculture qui préserve l'environnement et les ressources (qualité du sol et de l'eau, biodiversité) mais également l'humain et les animaux. Vos actes d'achats ont un impact fort sur le développement de l'agriculture et donc de la société et le choix de chacun.e compte.

J'ADHÈRE AU GAB DU TARN

Notre association ne pourrait pas fonctionner sans ses adhérent.e.s. En tant que consommateur.rice, vous avez tout à fait votre place parmi nous !

Et vous pouvez agir de 3 manières :

- En adhérant au GAB du Tarn (à partir de 15 €) pour nous aider à développer des projets, conseiller les agriculteurs et les collectivités, organiser des événements et des animations grand public,...
- En nous contactant pour recevoir notre newsletter (démarrage courant 2023) pour rester informé de tout ce que nous faisons et pour en parler autour de vous
- En rejoignant nos équipes bénévoles : pour tenir des stands sur des événements, pour vous impliquer sur le volet « restauration collective » / « Sensibilisation » ou pour nous partager vos idées !

Adhésion consommateur à partir de 15 euros. En chèque à envoyer à :

GAB du Tarn / 138 chemin du Serayol Haut / 81380 LESCURE D'ALBIGEOIS

Ou en ligne sur notre site : gabtarn.fr

Nom et Prénom

Adresse

Code Postal

Commune

Tél.

E-mail



Le **GAB DU TARN** rassemble les acteurs.rices de l'agriculture biologique, des producteurs.rices aux consommateurs.rices, pour développer une agriculture biologique locale, écologique, accessible et solidaire dans le Tarn.

Vous contribuez également à cette dynamique, en mangeant bio et local. Ce guide est fait pour vous, ouvrez-le et venez découvrir les produits bios de votre territoire.

gabtarn.fr

138 chemin du Serayol Haut
81380 LESCURE D'ALBIGEOIS

06 10 36 16 48 / 06 11 48 02 48

contact@gabtarn.fr



• **GAB du Tarn** •

Groupement d'Agriculteurs Biologiques

