

Nos producteurs

DESTINATION COMMINGES PYRÉNÉES

Fruits & légumes

Miels et produits
de la ruche

Produits laitiers

Volailles et oeufs

Viandes et charcuteries

Pains, farines &
huiles végétales

Produits de santé &
d'entretien naturels

ÉDITION

2022-2023

FRANÇAIS | ENGLISH | ESPAÑOL

MONTRÉJEAU | SAINT-GAUDENS | L'ISLE-EN-DODON | BOULOGNE-SUR-GESSE | AURIGNAC

Nos producteurs

Destination Comminges Pyrénées





DIRECTION
TOULOUSE

L'Isle-en-Dodon

Aurignac

DIRECTION
FOIX / TOULOUSE

DIRECTION
TOULOUSE / FOIX



Montréau
Boulogne-sur-Gesse
Saint-Gaudens
L'Isle-en-Dodon
Aurignac





© Ferme des Cabanettes

① Ferme des Cabanettes

Denis Drouart, producteur de légumes de saison, poulet, pintade, canette prête à cuire, viande de porc et agneau en caissette, conserves, huile de tournesol et colza.

☞ Seasonal vegetables, chicken, guinea fowl, ready-to-cook duckling, pork and lamb in boxes, preserves, sunflower oil and rapeseed oil ☞ Verduras de temporada, pollo, pintada, patito listo para cocinar, cerdo y cordero en cajas, conservas, aceite de girasol y colza

Vente à la ferme (lundi/mardi 16h-19h, samedi 15h-18h) et sur les marchés de l'Isle-en-Dodon, Boulogne-sur-Gesse, (Cugnaux mercredi de 14h30 à 18h).

Les Cabanettes 31230 Anan
06 83 11 39 29 | 06 83 30 01 14 | denis.drouart@orange.fr
 > LAFERMEDESCABANETTES.FR  **La ferme des Cabanettes**



© Les Jardins de Samadet

② Les jardins de Samadet

Barthélémy Tournier et Marie Paumier, producteurs de fruits et légumes de saison, plants de légumes et d'aromatiques.

☞ Seasonal fruits and vegetables, vegetable and aromatic plants ☞ Frutas y verduras de temporada, hortalizas y plantas aromáticas

Vente à la ferme sur rendez-vous, marchés Saint-Gaudens et l'Isle-Jourdain (samedi) du 1^{er} janvier au 21 septembre.

Samadet 31350 Montmaurin
06 64 29 16 65 | lesjardinsdesamadet@yahoo.fr
 **Les Jardins de Samadet**

③ La fourche trotteuse

Camille Etienne, productrice de légumes de saison, plantes aromatiques et médicinales transformées en tisanes.

☞ Seasonal vegetables, aromatic and medicinal plants transformed into herbal teas ☞ Verduras de temporada, plantas aromáticas y medicinales transformadas en tisanas

Vente à la ferme sur commande (vente de paniers vendredi à 18h).

Lieu-dit Petit Jean Village 31420 Saint-André
06 78 38 29 37
camille.etienne.drome@gmail.com
 **CamilleplusDenisAB**



© La fourche trotteuse



© Les vergers de la gentille

④ Les vergers de la gentille

Didier Cazes, producteur de pommes, jus et pétillants de pommes. Vente à la ferme du lundi au samedi 14h30-18h30 et au marché de Boulogne-sur-Gesse.

☞ Apples, juice and sparkling apples ☞ Manzanas, jugo y manzanas espumosas

La Rouere 31800 Pointis-Inard
05 61 89 38 38 | 06 14 86 78 60
vergerdelagentille@laposte.net
 > VERGER-DE-LA-GENTILLE.FR
 **Les vergers de la gentille**



5 Juan de Marc

Isabelle Douat, productrice de fruits et légumes, confiseries (confiture, vinaigre de fruit, sel aromatisé, pâté végétal).

 Fruits and vegetables, sweets (jam, fruit vinegar, flavored salt, vegetable pâté)  Frutas y verduras, dulces (mermelada, vinagre de frutas, sal aromatizada, paté de verduras)

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande et sur le marché de Castillon-de-St-Martory (à partir d'avril).

88 Chemin de la Horgue 31800 Lieoux
06 87 25 17 28 | douat_isabelle@yahoo.fr

> JUANDEMARC.FR  [Juandemarc](https://www.facebook.com/Juandemarc)

6 Raphaël Speziali

Raphaël Speziali, producteur de légumes de saison.

 Seasonal vegetables  Vegetales de temporada

Vente à la ferme sur rendez-vous.

La serre du bois Mauboussin
31420 Cassagnabère-Tournas
05 61 87 98 90 | 07 81 78 41 08
rafso@orange.fr



7 Le moulin de Saman

Armelle Clin et Benoit Sauve, producteurs de légumes de saison.

 Seasonal vegetables  Vegetales de temporada

Vente à la ferme le mercredi sur rendez-vous et au marché de Saint-Gaudens.

Le moulin 31350 Saman
06 80 02 32 75 | armelleclin@gmail.com



8 Emilie Savouillan & Johann Renaud

Emilie Savouillan et Johann Renaud, producteurs de plants de légumes et d'aromatiques, légumes de saison.

 Vegetable and aromatic plants, seasonal vegetables  Hortalizas y plantas aromáticas, hortalizas de temporada

Vente sur les marchés Boulogne-sur-Gesse, Castelnau-Magnoac, Saint-Gaudens (uniquement pour les plants à partir de mi-mars).

24 Hameau de Houegagnac 31350 Charlas
06 70 13 72 26



🌿 Seasonal fruits and vegetables and eggs
 🇫🇷 Frutas y verduras de temporada y huevos

Vente à la ferme le jeudi de 16h à 19h et le vendredi 9h à 12h. Il est aussi présent sur les marchés de l'Isle-en-Dodon et de Boulogne-sur-Gesse.

75 avenue des Martiagues
 31230 L'Isle-en-Dodon
 06 32 22 38 59

mathieu.forey@wanadoo.fr

📍 📷 Les jardins du Flouran

ZOOM SUR

Les Jardins du Flouran

⑨ Mathieu Forey

Mathieu a créé une exploitation en maraîchage fruitiers, poules pondeuses le tout en agriculture biologique dans le respect de l'environnement sur une ancienne ferme de 4 Ha. Mathieu produit divers légumes de saisons en favorisant des variétés anciennes. Un verger de 200 arbres fruitiers (pommiers, poiriers, cerisiers, pêchers, etc.) et des fruits rouges, fraises, framboises, cassis ont été mis en place en janvier 2017. Une serre vient compléter le décor où il produit la quasi-totalité de ses plants de légumes. Membre de l'association WWOOF France. En plus de l'exploitation, Mathieu organise des concerts de mai à octobre à la ferme, dans un ancien séchoir à tabac où vous pourrez déguster des petits plats gourmands dans une ambiance champêtre.



⑩ La Commingeaise

Christophe Lafforgue, producteur de confitures extra BIO, d'œufs extra frais BIO et de miel.

🌿 Extra organic jams, extra fresh organic eggs and honey 🇫🇷 Mermeladas extra bio, huevos extra frescos bio y miel

Vente à la ferme sur rendez-vous du lundi au vendredi : 16h-20h, le samedi : 10h-18h et le dimanche : 10h-12h

VC 18 de Larriouau 31230 Agassac
 05 61 94 04 49 | contact@lacommingeaise.fr
 > LACOMMINGEISE.FR 📍 📷 La Commingeaise



⑪ GAEC Mauvais Frères (en cours)

Henri et Jean-Paul Mauvais, producteurs de légumes de saison et pain bio, viande de bœuf.

🌿 Seasonal vegetables and organic bread, beef 🇫🇷 Verduras de temporada y pan ecológico, ternera

Vente à la ferme sur rendez-vous, vente de pains tous les lundis à partir de 18h, livraison sur demande : légumes de saison et pain et sur le marché d'Aurignac.

L'oustaou 31420 Boussan
 05 61 98 90 41 | 06 70 13 36 88
 gaec-mauvais-frere@orange.fr



12 Les jardins de la tuilerie

Sébastien Langenais, producteur de fruits et légumes de saison.

☞ Seasonal fruits and vegetables ☞ Frutas y verduras de temporada

Vente à la ferme sur rendez-vous le mardi et jeudi à partir de 15h30, livraison sur demande dans un rayon de 15km.

2263 Route De Martres-Tolosane 31420 Terrebasse

06 25 17 22 01 lesjardinsdelatuilerie@hotmail.com

> MONPOTAGERENLIGNE.FR

📍 Les jardins de la tuilerie



13 La Ferme des Mille Pas

Théo Le Dantec & Lucie Carissimo, producteurs de légumes de saison, viande d'agneau et merguez en colis.

☞ Seasonal vegetables, lamb meat and merguez in parcels ☞ Verduras de temporada, carne de cordero y merguez en paquetitos

Vente sur le marché d'Aurignac le samedi matin et marché d'Alan de mai à octobre le mercredi soir, vente à la ferme sur pré-commande.

2628 Chemin de la Burse 31420 Terrebasse

06 01 31 06 01 | 06 69 91 88 16 | lafermedesmillepas@gmail.com

📍 La Ferme des Mille Pas

14 GAEC de la Colombe

Lionel Ferrere, producteur d'haricots tarbais, viande de bœuf, veau et lait de vache.

☞ Tarbais beans, beef, veal and cow's milk ☞ Frijoles tarbais, carne de res, ternera y leche de vaca

Vente tous les jours à la ferme de 7h à 9h et de 16h30 à 19h pour le lait, livraison sur commande.

Quartier de la Gesse 31350 Boulogne-sur-Gesse

05 61 88 12 69 | 06 07 13 72 26

earl.colombe@orange.fr

📍 Ferme de la Colombe



15 GAEC Famille Solle

Mathieu Solle, producteur d'haricots tarbais, viande de bœuf gascon et porc noir de Bigorre.

☞ Tarbais beans, Gascon beef and black pork from Bigorre ☞ Alubias tarbais, ternera gascona y cerdo negro de Bigorre

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

31350 Nizan-Gesse

06 78 94 06 06 | 06 70 66 81 31

solle.mathieu31@orange.fr

> FERMEFAMILLESOLLE.FR



ZOOM SUR

Le petit rucher d'Illan

16 Amandine Gazo

Amandine Gazo, productrice de miel artisanal, pain d'épices, bonbons, confitures, bougies artisanales.

Le Petit rucher d'Illan est né d'une passion commune et d'une envie de faire partager les produits de ces incroyables petites abeilles. Le rucher principal se situe à Lieoux. « Dans ce petit coin de verdure préservé du Comminges, nos abeilles s'y sentent bien et la diversité des fleurs nous permet d'obtenir un miel savoureux. Le travail du rucher est très diversifié : visite des ruches, récolte, mise en pot, fabrication de tous les produits dérivés. S'ajoute aussi la construction des ruches, réalisée au maximum par nos soins, afin de préserver au mieux notre rucher. »

 Artisanal honey, gingerbread, sweets, jams, artisanal candles  Miel artisanal, pan de jengibre, dulces, mermeladas, velas artesanales

Vente à la ferme sur rendez-vous.

Route de saux et pomarède 31800 Lieoux
06 62 40 61 88 | lepetitrucherdillan@gmail.com
> LEPETITRUCHERDILLAN.SIMDIF.COM
 [lepetitrucherdillan](https://www.facebook.com/lepetitrucherdillan)

17 Cécile Berdier

Cécile Berdier est productrice de gelée royale, pollen et miel.

 Royal jelly, pollen and honey  Jalea real, polen y miel

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande et sur les marchés de Saint-Gaudens, Montréjeau et Muret.

Route de Lalouret 31800 Saint-Marcet
05 61 95 24 57
berdiercecile@gmail.com



10 La Commingeaise



Christophe Lafforgue, producteur de miel, confitures extra BIO et d'œufs extra frais BIO.

 Honey, extra organic jams and extra fresh organic eggs  Miel, mermeladas extra ecológicas y huevos ecológicos extra frescos

Vente à la ferme sur rendez-vous du lundi au vendredi : 16h-20h, le samedi : 10h-18h et le dimanche : 10h-12h

VC 18 de Lariouau 31230 Agassac
05 61 94 04 49 | contact@lacommingeaise.fr
> LACOMMINGEISE.FR
  La Commingeaise



18 Chèvrerie des Hounts



Christophe Roos Oberle, Matthieu Baudriller et Vincent Condis, producteurs de fromage de vache et de chèvre au lait cru.

🐄 Raw milk cow and goat cheese 🇧🇪 Queso de vaca y cabra de leche cruda

Vente à la ferme du lundi au vendredi 8h-12h30 et 13h30-16h30, samedi et dimanche 8h-12h et sur le marché de Colomiers (samedi).

Lieu-dit les Hounts 31350 Escanecrabe
05 61 88 23 97 | gaecdeshounts@les-hounts.fr

> LES-HOUNTS.FR
📍 gaec des hounts



20 La ferme de Gaudens



Myriam Aray, productrice de fromage de chèvre, yaourts de chèvre, viande d'agneau.

🐄 Goat cheese, goat yogurts, lamb meat 🇧🇪 Queso de cabra, yogures de cabra, carne de cordero

Vente à la ferme du lundi au vendredi 9h-12h, samedi 17h-19h et sur les marchés de Saint-Gaudens, Aspet, Castelnaud-Magnoac (samedi), Labastidette (dimanche).

Chemin de Bellevue 31800 Saint-Gaudens
06 32 07 29 61
lafermedegaudens@gmail.com

📍 La Ferme de Gaudens

19 Ferme de Prouzic



(en cours)

Pierre et Bruno Techene, et Jean-François Cazaux, producteurs de lait cru, fromage de vache affiné, fromage blanc lissé, yaourts fermiers, beurre.

🐄 Raw milk, aged cow cheese, smooth white cheese, farm yoghurts, butter 🇧🇪 leche cruda, queso añejo de vaca, queso blanco suave, yogures de granja, mantequilla

Vente à la ferme sur rendez-vous.

21 Chemin de Prouzic 31800 Valentine
05 61 89 49 44 | 06 89 10 51 08
earl.de.prouzic1@wanadoo.fr



21 Ferme l'Esquerre



Joelle et Thierry Marty, producteur de fromage de vache au lait cru et entier, lait cru.

🐄 Raw and whole milk cow cheese, raw milk 🇧🇪 Queso de vaca de leche cruda y entera, leche cruda

Vente à la ferme le mercredi 14h-18h, le samedi 10h-18h et sur le marché de Montréjeau.

8 Route de Saint-André
31210 Les Tourreilles
06 78 20 32 92 | earlmarty@hotmail.fr





22 Ferme Tourilhan



Andréa Oustin, productrice de fromage de vache et de chèvre, viande de veau et de bœuf.

🐄 Cow and goat cheese, veal and beef 🇪🇺 Quesos de vaca y cabra, ternera y buey

Vente sur les marchés de Boulogne-sur-Gesse, Tournefeuille (vendredi), l'Isle-Jourdain (samedi matin)

Lieu-dit tourignan
31350 Mondilhan
05 61 95 16 99
ferme.tourilhan@orange.fr

23 Les fromagers du Mont Royal

Dominique Bouchait, producteur de fromage de brebis, chèvre, vache et mixte.

🐄🐐 Sheep, goat, cow and mixed cheese 🇪🇺 Queso de oveja, cabra, vaca y mezcla

Vente à la boutique : centre commercial Saint-Gopôle 31800 Estancarbon (lun à sam 9h30-19h30), marchés Montréjeau, Saint-Gaudens, Boulogne-sur-Gesse, Aspet, Salies-du-Salat, Saint-Martory, Luchon.

31210 Montréjeau
05 61 95 79 65 | contact@fromagers-mont-royal.com
> FROMAGE-NAPOLEON.COM
📍 Les fromagers du Mont Royal



© La chèvrerie d'Alex

24 La chèvrerie d'Alex



Alexa Solle, productrice de fromage de chèvre fermier au lait cru.

🐐 Raw milk farmhouse goat cheese 🇪🇺 Queso de cabra casero de leche cruda

Vente directe à la ferme sur rendez-vous (magasin chalet) et sur le marché de Montréjeau.

445 Chemin de la cassoulade
Quartier les Marris
31580 Lécussan
06 88 42 06 21
lucas.alex@orange.fr
📍 La chevrerie d'Alex





© CC Casir Coteaux Corringes

ZOOM SUR

La ferme de l'Omière

25 Simon Hénault

Simon Henault élève un petit troupeau de Normandes depuis 2020. La normande est connue pour son calme, son côté paisible. Son lait est doux et sucré mais peut avoir d'étonnantes saveurs et arômes en s'affinant en fromage. Ainsi, il présente de nombreuses qualités très intéressantes quand on souhaite le transformer. Attaché au bien être animale et à l'environnement, les vaches sont nourries à l'herbe, au foin et aux céréales. Simon drolote son troupeau qui lui offrent le lait nécessaire dont il a besoin pour produire des crèmes glacées, du beurre, lait, fromage frais, fromage blanc, crème fraîche liquide et plus récemment de la mozzarella.

 Ice cream, butter, milk, cream cheese, cottage cheese, liquid cream, mozzarella  Helado, mantequilla, leche, queso crema, requesón, nata líquida, mozzarella

Vente directe le vendredi de 17h à 19h30 et le samedi sur le marché d'Aurignac (samedi). Livraison sur demande.

Le village 31420 Bouzin
06 52 95 59 68
 contact@fermedelomiere.fr
> FERMEDELOMIERE.FR
  Ferme de l'omière

26 GAEC Ramounas Les Estraus

Pascale Thiebaut, productrice de fromages de chèvre et de vache, lait fermenté, crème fraîche, beurre de vache Jersiaise, viande de veau de lait et foin, bœuf, porc Gascon au détail et en colis.

 Goat and cow cheese, fermented milk, fresh cream, Jersey cow butter, milk-fed veal and hay, beef, Gascon pork at retail and in packages  Queso de cabra y vaca, leche fermentada, nata fresca, mantequilla de vaca Jersey, ternera alimentada con leche y heno, ternera, cerdo gascón al por menor y en envases

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande, sur les marchés d'Aurignac, Salies-du-Salat (lundi) et Cazères (samedi).

Les Estraus 31420 Aulon
06 48 01 10 05 | 05 61 98 76 05
 gaec.ramounas@gmail.com
> FERMEDESTRAOUS.FR



© GAEC Ramounas Les Estraus



© Ferme de la Monge

27 Ferme de la Monge

Francois Traifnel, producteur de fromage et yaourt au lait de vache et lait de chèvre, viande de veau et bœuf en colis (vache bretonne pie noire, chèvre alpine et poitevine).

 Cheese and yoghurt with cow's milk and goat's milk, parcels of veal and beef  Queso y yogur con leche de vaca y leche de cabra, paquets de ternera y buey

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison groupée région Toulousaine tous les 15 jours, livraison à l'Isle-en-Dodon et communes limitrophes.

Lieu-dit la Monge 31230 L'Isle-en-Dodon
06 35 45 23 68
 fermedelamonge@protonmail.com



🌿 Extra fresh organic eggs, extra organic jams, honey
 🌿 Huevos orgánicos extra frescos, mermeladas extra orgánicas, miel

Vente à la ferme sur rendez-vous du lundi au vendredi : 16h-20h, le samedi : 10h-18h et le dimanche : 10h-12h

VC 18 de Larriouau 31230 Agassac
 05 61 94 04 49 | contact@lacommingoise.fr

> LACOMMINGOISE.FR

📍 📷 La Commingoise

ZOOM SUR



La Commingoise

10 Christophe Lafforgue

Située à Agassac, un petit village sur les coteaux du Comminges, la ferme familiale offre une vue imprenable sur les Pyrénées. Christophe est un passionné : « Durant le passé, cette terre cultivée par ma famille a su garder sa valeur et sa richesse et traverser le temps pour nous amener jusqu'au présent. Aujourd'hui, c'est à ma femme et moi de savoir les extraire et d'en tirer les fruits naturels. Très attachés à notre territoire et à sa diversité, tous nos ateliers sont conduits dans le respect de l'agroécologie. Nous sommes donc extrêmement fiers de vous présenter nos produits issus de l'agriculture locale et biologique, dans une filière certifiée et éco-responsable. Pour que demain, nos enfants et ce lieu continuent leur chemin ... »



29 La Poule Perchée

Christian Morf, producteur d'œufs bio extra-frais

🌿 Extra-fresh organic eggs
 🌿 Huevos orgánicos extra frescos

Vente à la ferme, sur les marchés de Saint-Gaudens, de Montréjeau et de Pins-Justaret (vendredi).

3 Chemin de Loubet du Bois
 31350 Cardeilhac

06 50 28 95 43
 lapouleperchee@free.fr

📍 📷 La poule perchée



28 Ferme du Coudin

Anne-Marie et Gilbert Martin, producteurs de canards gras en conserves : foie gras, pâté, rillettes, confits, cassoulet.

🌿 Canned fatty ducks: foie gras, pâté, rillettes, confits, cassoulet
 🌿 Patos grasos enlatados: foie gras, paté, rillettes, confitados, cassoulet

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande et sur le marché de Luchon (le samedi de mars à nov).

Paguère du Coudin (D78 B)
 31230 Coueilles

05 61 94 12 07
 06 75 54 22 30

lafermeducoudin@hotmail.fr



1 Ferme des Cabanettes

Denis Drouart, producteur de volailles, viande de porc et d'agneau en caissette, conserves, légumes de saison, huile de tournesol et colza.

🌿 Poultry, pork and lamb in boxes, preserves, seasonal vegetables, sunflower and rapeseed oil
 🌿 Aves, cerdo y cordero en cajas, conservas, verduras de temporada, aceite de girasol y colza

Vente à la ferme (lun./mar. 16h-19h, sam. 15h-18h).
 Marchés de l'Isle-en-Dodon, Boulogne-sur-Gesse, Cugnaux.

Les Cabanettes 31230 Anan
 06 83 11 39 29 | 06 83 30 01 14
 denis.drouart@orange.fr

> LAFERMEDES CABANETTES.FR

📍 📷 La ferme des Cabanettes



© Ferme de Cassagnaou

30 Ferme de Cassagnaou

Didier Frechou, producteur de viande de porc transformée en charcuterie et viande fraîche.

🐷 Pork processed into charcuterie and fresh meat 🇫🇷 Carne de cerdo procesada en charcutería y carne fresca

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison de colis, et sur les marchés d'Aurignac, Saint-Gaudens, le Fousseret le premier dimanche du mois, Labarthe-Inard dernier dimanche du mois.

Cassagnaou 31420 Peyrissas
06 76 25 92 70 | ferme.cassagnaou@orange.fr



© GAEC des 2 Coteaux

31 GAEC des 2 Coteaux

Benoit Castaing et Robin Loislil, producteurs de viande de porc noir gascon, agneau.

🐷 Gascon black pork, lamb 🇫🇷 Cerdo negro gascón, cordero

Vente à la ferme sur rendez-vous, viande sur commande, livraison sur demande.

Moulères 31230 Saint-Frajou
06 83 63 17 09 | gaec2coteaux@gmail.com

32 La ferme des Hauts Coteaux

Frédéric et Mathilde Jamois, producteurs de viande de veau, porc et bœuf bio en colis, huile de lin, céréales, farine.

🐷 Organic veal, pork and beef in parcels, linseed oil, cereals, flour 🇫🇷 Ternera ecológica, cerdo y ternera en paquetes, aceite de linaza, cereales, harina

Vente à la ferme tous les deux mercredis du mois sur commande, livraison sur demande.

Quartier La Lanne 31580 Saint-Plancard
06 73 89 15 50 | 05 61 95 08 42
fermedeshautscoteaux@gmail.com
> FERMEDESHAUTSCOTEAUX.BLOGSPOT.COM



© La Ferme des Hauts Coteaux



© Les prairies du Cap d'Armas

33 Les prairies du Cap d'Armas

Eric Cochard, producteur de viande de bœuf et de veau rosé en colis.

🐷 Packaged beef and pink veal 🇫🇷 Ternera envasada y ternera rosada

Livraison sur commande.

Cap d'Armas 31420 Aurignac
06 72 46 70 77 | ercochard@wanadoo.fr
> PRAIRIES-DU-CAP-D-ARMAS.COM



34 Gilles Serret

Gilles Serret, producteur de viande de bœuf gascon.

🍴 Gascon beef 🇪🇺 Carne gascona

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

Saint-Adoure 31230 Agassac

06 83 16 33 89 | 05 61 88 61 42 | serret.gilles@orange.fr

14 GAEC de la Colombe

Lionel Ferrere, producteur de viande de bœuf, veau, lait de vache, haricots tarbais.

🍴 Beef, veal, cow's milk, Tarbais beans 🇪🇺 Carne de res, ternera, leche de vaca, frijoles Tarbais.

Vente tous les jours à la ferme de 7h à 9h et de 16h30 à 19h pour le lait, livraison sur commande.

Quartier de la Gesse 31350 Boulogne-sur-Gesse

05 61 88 12 69 | 06 07 13 72 26

earl.colombe@orange.fr

 Ferme de la colombe

26 GAEC Ramounas Les Estraous

Pascale Thiebaut, productrice de viande de bœuf, porc Gascon au détail et en colis, veau de lait et foin, fromages de chèvre et de vache, lait fermenté, crème fraîche et beurre de vache Jerseyaise.

🍴 Beef, Gascon pork at retail and in packages, milk-fed veal and hay, goat and cow cheese, fermented milk, fresh cream and Jersey cow butter 🇪🇺 Carne de vacuno, cerdo gascón al por menor y en envases, ternera alimentada con leche y heno, queso de cabra y vaca, leche fermentada, nata fresca y mantequilla de vaca Jersey

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande, sur les marchés d'Aurignac, Salies-du-Salat (lundi) et Cazères (samedi).

Les Estraous 31420 Aulon

06 48 01 10 05 | 05 61 98 76 05

gaec.ramounas@gmail.com

> FERMEDESTRAOUS.FR



35 EARL Ferme Burgan

Pierre Burgan, producteur de viande de veau en colis et bœuf au détail, charcuterie de boeuf.

🍴 Veal in parcels and retail beef, beef charcuterie 🇪🇺 Ternera en paquetes y carne de vacuno al por menor, charcutería de ternera

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

Le village 31580 Lécussan

06 86 88 25 81

pierreburgan@wanadoo.fr



36 La Ferme des Coupets

Régine, François et Jean-Philippe Adoue, producteurs de viande de veau et bœuf en colis et au détail.

🍴 Beef and beef in parcels and retail 🇧🇪 Ternera y buey en paquetería y venta al por menor

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

Impasse des Coupets 31210 Les Tourreilles

06 89 33 61 06

regine.adoue31@wanadoo.fr

> DELAFERMEAUGITE.FR

37 GAEC de Lubia

Jacques Martin, producteur de viande de bœuf et veau, huile de tournesol.

🍴 Beef, veal and sunflower oil 🇧🇪 Carne de vacuno, ternera y aceite de girasol

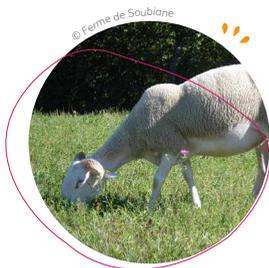
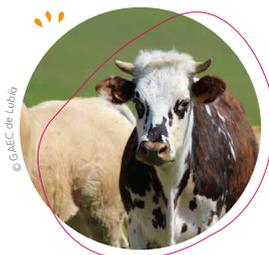
Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

Lubia

31230 Saint-Frajou

06 84 13 69 38

jacquesmartin31230@yahoo.com



38 Ferme de Soubiane

Pascal Dambach, producteur de viande d'agneau et porc noir en colis, charcuterie de porc noir.

🍴 Lamb meat and black pork in parcels, black pork charcuterie 🇧🇪 Carne de cordero y cerdo negro en paquetes, charcutería de cerdo negro

Vente à la ferme sur commande 1x/mois, livraison dans le Comminges, commande sur le site.

Scalete 31420 Boussan

06 60 04 36 66

contact@fermedesoubiane.fr

> FERMEDESOUBIANE.FR



11 GAEC Mauvais Frères (en cours)

Henri et Jean-Paul Mauvais, producteurs de viande de bœuf, légumes de saison et pain bio.

🍴 Beef, seasonal vegetables and organic bread 🇧🇪 Carne de res, verduras de temporada y pan ecológico

Vente à la ferme sur rendez-vous et vente de pains tous les lundis à partir de 18h. Livraison sur demande : légumes de saison et pain, et sur le marché d'Aurignac.

L'oustau 31420 Boussan

05 61 98 90 41 | 06 70 13 36 88

gaec-mauvais-frere@orange.fr



ZOOM SUR

GAEC Famille Solle

15 Mathieu Solle



Depuis plusieurs générations, la famille Solle, avec passion et modernité perpétue une agriculture respectueuse des animaux et de leur environnement. Mathieu Solle met à l'honneur les traditions du Sud Ouest depuis plus de 15 ans. Mathieu s'est installé en 2004 en reprenant la ferme familiale et la production de lait. Après la première crise du lait en 2006, Mathieu a commencé par diversifier son activité en produisant des haricots Tarbais sur 7 hectares puis en 2015 il s'est lancé dans l'élevage de porc noir de Bigorre et de vaches Gasconnes abandonnant peu à peu ses blondes d'Aquitaine. Aujourd'hui Mathieu n'est pas seulement engraisseur, il est aussi naisseur et élève 200 porcs et 40 vaches. Connaître ses terres, être à l'écoute de ses animaux, ne pas s'obstiner à suivre des pratiques sans se questionner, c'est l'engagement que prend la famille Solle. Ceci se traduit par les sigles officiels de qualité reconnue : le Label Rouge, l'IGP, l'AOC et l'AOP.

🍷 Gascon beef, black pork from Bigorre, tarbais beans 🍷 Ternera gascona, cerdo negro de Bigorre, alubias tarbais

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

31350 Nizan-Gesse
06 78 94 06 06
 solle.mathieu31@orange.fr
 > **FERMEFAMILLESOLLE.FR**



39 Ferme de Mailho Blanc

Sylvie Popot, productrice de viande d'agneau en colis, saucisse au piment d'espelette, steak haché, merguez (Possibilité de découpe personnalisée).

🍷 Packed lamb meat, sausage with Espelette pepper, minced steak, merguez (Possibility of personalized cutting) 🍷 Carne de cordero envasada, butifarra al pimiento de Espelette, picadillo de ternera, merguez (Posibilidad de corte personalizado)

Vente à la ferme sur commande, livraison sur demande.

943 route la chapelle de Mailho Blanc 31420 Bachas
07 87 00 80 03 | fermedemailhoblanc@gmail.com



© Ferme du Pujoloun

40 Ferme du Pujoloun

Carole et Philippe Travert, producteurs de viande de veau rosé, bœuf, porc et agneau.

🍷 Rosé veal, beef, pork and lamb 🇪🇺 Rosado de ternera, ternera, cerdo y cordero

Livraison sur commande.

Pujoloun 31420 Aulon
06 70 30 60 75 | carole.line31@orange.fr

 Ferme du Pujoloun

41 Ferme Auberge de Péguilhan

Sabine et David Castex, producteurs de viande de veau et bœuf gascon en colis.

🍷 Gascon veal and beef in parcels 🇪🇺 Ternera gascona y buey en paquetes

Vente à la ferme sur commande.

31350 Péguilhan
05 61 88 75 78 | 06 40 45 52 58
aubergedepetilhan@orange.fr
> AUBERGE-PEGUILHAN.FR



© CC Coeur Coeur Comminges



© CC Coeur Coeur Comminges

42 La Bergerie d'Augustin

Romain Mouton et Marianne Dubroca, producteurs de viande d'agneau en caissette, saucisse, merguez.

🍷 Lamb in a box, sausage, merguez 🇪🇺 Cordero en caja, chorizo, merguez

Vente à la ferme sur commande.

Quartier la Baraque 31420 Cassagnabère-Tournas
06 20 35 53 20 | labergeriedaugustin@gmail.com
> LABERGERIEDAUGUSTI.WIXSITE.COM



© La Ferme des Mille Pas

43 La Ferme des Mille Pas

Théo Le Dantec & Lucie Carissimo, producteurs de viande d'agneau en colis, merguez et légumes de saison.

🍷 Packed lamb meat, merguez sausage and seasonal vegetables 🇪🇺 Carne de cordero envasada, chorizo merguez y verduras de temporada

Vente sur le marché d'Aurignac le samedi matin et marché d'Alan de mai à octobre le mercredi soir, vente à la ferme sur pré-commande.

2628 Chemin de la Burse 31420 Terrebasse
06 01 31 06 01 | 06 69 91 88 16 | lafermedesmillepas@gmail.com
 La Ferme des Mille Pas



22 Ferme Tourilhan



Andréa Oustin, productrice de viande de veau et de bœuf, fromage de vache et de chèvre.

🍖 Veal and beef, cow and goat cheese 🍷 Ternera y ternera, queso de vaca y cabra

Vente sur les marchés de Boulogne-sur-Gesse, Tournefeuille (vendredi), l'Isle-Jourdain (samedi matin)

Lieu-dit tourignan
31350 Mondilhan
05 61 95 16 99
ferme.tourilhan@orange.fr



27 Ferme de la Monge



Francois Traifnel, producteur de viande de veau et bœuf en colis, fromage et yaourt au lait de vache et lait de chèvre (vache bretonne pie noire, chèvre alpine et poitevine).

🍖 Veal and beef in parcels, cheese and yogurt with cow's milk and goat's milk 🍷 Ternera y buey en paquetitos, queso y yogur con leche de vaca y de cabra

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison groupée région Toulousaine tous les 15 jours, livraison à l'Isle-en-Dodon et communes limitrophes.

Lieu-dit La Monge
31230 L'Isle-en-Dodon
06 35 45 23 68
fermedelamonge@protonmail.com



20 La ferme de Gaudens



Myriam Aray, productrice de viande d'agneau, fromage de chèvre, yaourts de chèvre.

🍖 Lamb meat, goat cheese, goat yogurts 🍷 Carne de cordero, queso de cabra, yogures de cabra

Vente à la ferme du lundi au vendredi 9h-12h, samedi 17h-19h et sur les marchés de Saint-Gaudens, Aspet, Castelnau-Magnoac (samedi), Labastidette (dimanche).

Chemin de Bellevue
31800 Saint-Gaudens
06 32 07 29 61
lafermedegaudens@gmail.com
📍 La Ferme de Gaudens



ZOOM SUR

Le petit moulin

43 Sébastien Courrège 

Sébastien Courrège, jeune boulanger passionné, devenu « ambassadeur du pain » a remporté cette année le prix de la meilleure galette des rois, catégorie frangipane et galette briochée. Deux médailles d'or qui font la fierté de toute la jeune équipe du Petit Moulin.

Le Petit Moulin, se sont 7 générations de boulangers. C'est avant tout la passion d'un métier pour cette petite entreprise familiale du Comminges. C'est d'abord une démarche d'agriculture plus authentique, une fermentation longue où les enzymes naturels de la farine s'expriment, une cuisson dans un four à granulés. Cette éthique que Sébastien Courrège et son équipe suivent, crée un produit de haute qualité gustative et nutritionnelle. Cet engagement lui a valu l'obtention de la marque Ambassadeur du pain ! Il fait partie de cette belle association mondiale, reconnaissance de son travail quotidien. Baguette, pavé, seigle-noix-raisin, petit épeautre, viennoiseries, jésuites et panettones, on se régale toute l'année !

🍞 Baguette, pavé, rye-walnut-raisin, small spelled, pastries, jesuits and panettones 📦 Baguette, pavé, centeno-nuez-pasas, espelta pequña, bollería, jesuitas y panetones

Vente sur marché de Saint-Gaudens et à la Halle Gourmande, marché de Montréjeau, Castillon-de-Saint-Martory, Luchon, Lannemezan.

31800 Lalouret-Laffiteau
05 61 89 23 12

eurllepetitmoulin@gmail.com

> LEPETITMOULIN-STGAUDENS.FR

 Le petit moulin

1 Ferme des Cabanettes

Denis Drouart, producteur d'huile de tournesol et colza, légumes de saison, poulet, pintade, canette prête à cuire, viande de porc et d'agneau en caissette, conserves.

🌻 Sunflower and rapeseed oil, seasonal vegetables, chicken, guinea fowl, ready-to-cook cans, pork and lamb in boxes, preserves 📦 Aceite de girasol y colza, verduras de temporada, pollo, pintada, latas listas para cocinar, cajas de cerdo y cordero, conservas

Vente à la ferme (lundi/mardi 16h-19h, samedi 15h-18h) et sur les marchés de l'Isle-en-Dodon, Boulogne-sur-Gesse, (Cugnaux mercredi de 14h30 à 18h).

Les Cabanettes 31230 Anan

06 83 11 39 29 | 06 83 30 01 14 | denis.drouart@orange.fr

> LAFERMEDESCABANETTES.FR  La ferme des Cabanettes





11 GAEC
Mauvais
Frères  (en cours)

Henri et Jean-Paul Mauvais,
producteurs de pain bio,
légumes de saison et viande
de bœuf.

 Organic bread, seasonal
vegetables and beef  Pan
ecológico, verduras de temporada
y ternera

Vente à la ferme sur rendez-
vous et vente de pains tous
les lundis à partir de 18h.
Livraison sur demande :
légumes de saison et pain,
sur le marché d'Aurignac.

L'oustaou 31420 Boussan
05 61 98 90 41
06 70 13 36 88
gaec-mauvais-frere@orange.fr



37 GAEC
de Lubia 

Jacques Martin, producteur
d'huile de tournesol, viande
de bœuf et veau.

 Sunflower oil, beef and veal
 Aceite de girasol, carne de res y
ternera

Vente à la ferme sur rendez-
vous, livraison sur demande.

Lubia 31230 Saint-Frajou
06 84 13 69 38
jacquesmartin31230@
yahoo.com



32 La ferme
des Hauts
Coteaux 

Frédéric et Mathilde Jamois,
producteurs d'huile de lin,
céréales, farine, viande de
veau, porc et bœuf bio en colis.

 Linseed oil, cereals, flour, organic
veal, pork and beef in parcels
 Aceite de linaza, cereales, harina,
ternera ecológica, cerdo y buey en
paquetes

Vente à la ferme tous les
deux mercredis du mois sur
commande, livraison sur
demande.

Quartier La Lanne
31580 Saint-Plancard
06 73 89 15 50
05 61 95 08 42
fermedeshautscoteaux@
gmail.com
> **FERMEDESHAUTSCOTEAUX.**
BLOGSPOT.COM





☯ Spirulina ☯ Espirulina

Vente à la ferme sur rendez-vous, livraison sur demande.

Cassaret 31420 Aurignac
06 42 51 85 29
 sabine.pagnac@gmail.com
> FEE-SPIRULINE.FR

ZOOM SUR
EARL de Cassaret

44 Sabine Pagnac 

Sabine produit de la spiruline en paillettes labellisée Ecocert et HVE. En 2019, Sabine a créé un endroit dédié à cette production. « Vivant dans une eau stagnante avec un PH entre 9 et 10, la spiruline est un des plus vieux organismes vivants présents sur la Terre. La spiruline est une cyanobactérie, elle contient 12 acides aminés sur les 20 nécessaires au bon fonctionnement du corps humain. Quasiment tous les minéraux sont présents à l'intérieur, et particulièrement le fer et la vitamine B12. Peut-être consommée par les animaux et par l'Homme. Effets secondaires : joie, pep's et bonne humeur ! »



45 Les fleurs du brasseur 

Julien Barousse, producteur de houblon.

☯ Hop ☯ Lúpulo

Vente à la ferme sur rendez-vous.

Quartier Pierrefitte
 31800 Saint-Marcel
06 48 30 32 51
 julien.barousse@lesfleursdubrasseur.fr
> LESFLEURSDUBRASSEUR.FR
 **Les fleurs du brasseur**

46 Tête d'Ortie 

Sylvain Fonrouge, producteur de sève de bouleau, extrait cru d'ortie, extrait de sureau pur, produits santé nature.

☯ Birch sap, raw nettle extract, pure elderberry extract, natural health products ☯ Savia de abedul, extracto de ortiga cruda, extracto puro de saúco, productos naturales para la salud

Vente à domicile sur rendez-vous, possibilité de livraison (payant).

46 rue nationale
 31210 Montréjeau
06 79 70 80 96
 contact@tetedortie.fr
> TETEDORTIE.FR



3 La fourche trotteuse 

Camille Etienne, productrice de plantes aromatiques et médicinales transformées en tisanes, légumes de saison.

☯ Aromatic and medicinal plants transformed into herbal teas, seasonal vegetables ☯ Plantas aromáticas y medicinales transformadas en tisanas, legumbres de temporada

Vente à la ferme sur commande (vente paniers vendredi 18h).

Lieu dit Petit Jean Village
 31420 Saint-André
06 78 38 29 37
 camille.etienne.drome@gmail.com
 **CamilleplusDenisAB**

Les signes de qualité



Les agriculteurs du réseau **Bienvenue à la ferme** s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.



Depuis près de 30 ans, **écocert** accompagne de nombreux acteurs dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la certification, le conseil et la formation. Engagé dès sa création pour l'agriculture biologique, Ecocert a aujourd'hui étendu son action à de nombreuses filières.



Les Ambassadeurs du Pain est une association internationale de promotion et de défense du pain de tradition artisanale et de ses valeurs gastronomiques et nutritionnelles dans le monde.



Le label Gelée Royale Française est le fruit de plusieurs années de concertation et de travail ainsi que de réflexion des apiculteurs

du groupement sur la meilleure manière de se distinguer de la gelée d'import. Les adhérents du GPGR sont les seuls à suivre une démarche aussi poussée dans le monde, encadrant toute la production : de la ruche jusqu'au conditionnement.



Être un des **Meilleurs Ouvriers de France**, c'est avoir réussi un Concours exigeant qui a nécessité des heures de préparation en plus de son activité professionnelle, c'est recevoir la reconnaissance de sa profession et de la Nation. Unis par les valeurs d'excellence professionnelle, d'innovation et de transmission, les MOF ont également des profils différents de par leurs métiers.



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne.



Agriculture Biologique

Ce label est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Les informations mentionnées sont données à titre indicatif et collectées par l'office de tourisme. Elles ne sont pas contractuelles et susceptibles de modifications. Cette brochure affiche la liste des produits labellisés Agriculture Biologique, Ecocert, Gelée Royale Française, Bienvenue à la Ferme, Label Rouge, IGP, AOP, AOC, MOF sur la Communauté de Communes Cœur et Coteaux Comminges.

Les marchés

DE PLEIN VENT

Lundi

Montréjeau
Salies-du-Salat

Mardi

Cierp-Gaud

Mercredi

Alan (à partir de 16h, de mai à octobre), Aspet, Bagnères-de-Luchon, Boulogne-sur-Gesse

Jeudi

Castillon-de-Saint-Martory
(16h - 19h)
Saint-Gaudens

Vendredi

Latoue (16h - 20h),
Saint-Béat, Saint-Martory

Samedi

Aspet, Aurignac, Bagnères-de-Luchon, L'Isle-en-Dodon, Saint-Gaudens (place Jean-Jaurès)

Dimanche

Arbas, Labarthe-Inard (dernier dimanche du mois), Marignac, Sauveterre-de-Comminges

Tous nos producteurs locaux vous donnent rendez-vous aux marchés. Une ronde de saveurs pour des tables festives et colorées aux accents chantants!



Destination
**COMMINGES
PYRÉNÉES**

Montréjeau
Boulogne-sur-Gesse
Saint-Gaudens
L'Isle-en-Dodon
Aurignac

05 61 94 77 61 | INFO@TOURISME-STGAUDENS.COM

tourisme-stgaudens.com

