

01 MARIE-NOËLLE CHAUZY / SÉGUR

Puech-Février 12290 Ségur • 05 65 69 66 21
06 82 49 62 24 • marie-noelle.chauzy@wanadoo.fr

**02 MARTINE FABRÈGUES /
SAINTE-EULALIE-DE-CERNON**

Le Frayssinet 12230 Sainte-Eulalie-de-Cernon
05 65 62 76 19 • 06 73 06 64 39
alain.fabregues@wanadoo.fr

03 ALICE RICARD / SAINT-AFFRIQUE

Hermilix - Versols-et-Lapeyre 12400 Saint-Affrique
05 65 99 06 46 • jeanlouis.ricard@nordnet.fr

04 ANNIE BERNAT / CAMARÈS

Campalviès 12360 Camarès
05 65 99 51 33 • bernatcampalviès@orange.fr

WWW.VISITEDEFERME.COM



Photos : © XXXX - Imprimé sur papier recyclé par l'imprimerie le progrès de Saint-Affrique en juin 2011.



TOUT UN MONDE
AUX SOURCES
DU ROQUEFORT

•

RÉSEAU
DES VISITES
DE FERMES



Bienvenue en
AVEYRON
PAYS D'ÉMOZIONI

4 rencontres originales

À l'origine du Roquefort, avant l'affinage du fromage en caves, il y a un pays, des fermes, des éleveurs, des brebis et leur lait... Il y a **tout un monde** bien souvent méconnu. Animées par l'envie de partager leur passion pour leur métier, quatre agricultrices vous proposent de le découvrir dans toute sa richesse.

Elles vous accueillent chez elles, dans le **pays du Roquefort**, au cœur des paysages typiques et du patrimoine bâti traditionnel du Parc naturel régional des Grands Causses.

Elles vous font entrer dans le **monde de la ferme**, vous relatent son histoire et vous parlent de leur vie au rythme des saisons.

Elles vous racontent le **monde de la brebis**, vous ouvrent les bergeries et vous montrent les agneaux et la traite (selon l'heure et la saison).

Elles vous invitent dans le **monde du goût** et vous servent Roquefort et desserts traditionnels à base de lait de brebis selon différentes formules : **Initiation, Dégustation ou Passion.**



3 formules proposées

INITIATION

La discussion se poursuit autour d'un Roquefort et d'un verre de vin du pays.

DÉGUSTATION

On s'attable pour un goûter gourmand avec Roquefort, desserts au lait de brebis, gâteaux et confitures maison, le tout accompagné de vin du pays.

PASSION

Un véritable atelier du goût vous initie à la subtilité des arômes du Roquefort et vous délivre conseils et recettes. Accompagné de vin du pays et de spécialités maison au lait de brebis (flaune, flan...).

	INITIATION	DÉGUSTATION	PASSION
Annie Bernat	lun. mer. ven.		mer. ven.
Marie-Noëlle Chauzy	mar. jeu.		
Martine Fabrègues	mar. mer. jeu. ven.	mar. mer. jeu. ven.	
Alice Ricard	mer. sam.		jeu. ven.
Adultes	5,50 €	8,00 €	8,50 €
Enfants (- 10 ans)	3,00 €	4,50 €	4,50 €
Groupes (+ 15 pers.)	4,00 €	6,50 €	7,00 €

Nos visites sont soumises aux contraintes que nous impose l'élevage des brebis. Voilà pourquoi l'**accueil se fait à 16 heures sur réservation uniquement**, toute l'année pour les groupes (15 personnes minimum), de juin à septembre pour les individuels.



Nos visites de fermes bénéficient de la marque "Accueil du Parc naturel régional des Grands Causses". Elles constituent un complément idéal à la visite des caves de Roquefort.