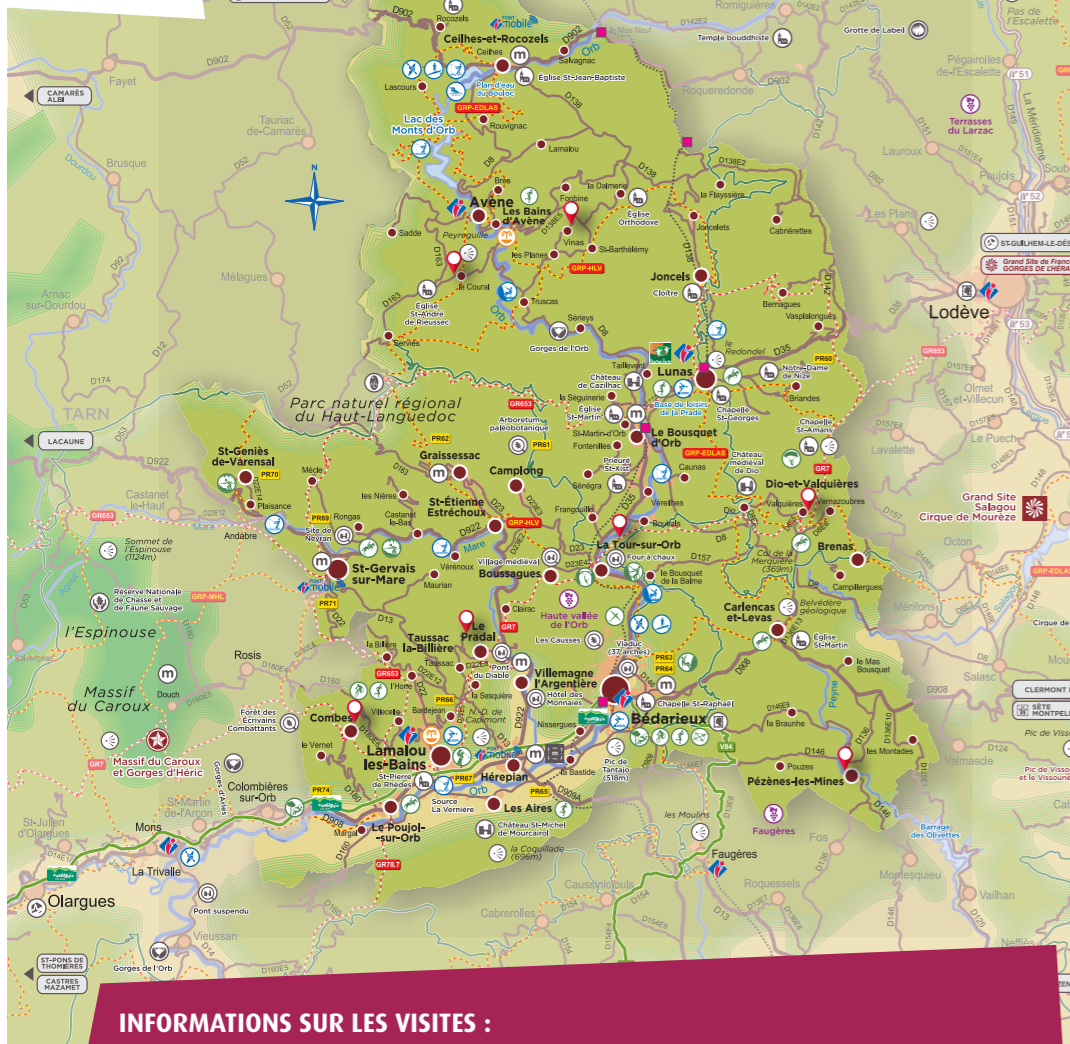




Grand Orb
TOURISME
Avène - Bédarieux
Lamalou Les Bains



INFORMATIONS SUR LES VISITES :

Gratuit - durée moyenne 2h - nombre de places limité

Réservation obligatoire : Office de Tourisme Grand Orb
Bureau d'information touristique de Bédarieux : 04 67 95 08 79

L'horaire indiqué est le rdv sur place chez le producteur. Pour le trajet, un accompagnement est possible, en cortège de voitures privées : s'adresser à l'accueil de l'Office de Tourisme.

Il est vivement conseillé de se munir de chaussures de marche ou de sport, ainsi que d'un chapeau et d'une bouteille d'eau.

Vous recherchez une idée cadeau ? Un souvenir ? Quelques douceurs ?

Venez nous rendre visite dans notre boutique terroir à Bédarieux.
Nous vous y accueillons toute l'année pour vous proposer des offres
selon votre budget et vos envies !
Venez faire le plein de gourmandises pour vous-même...et vos proches !



CÔTÉ SUCRÉ

Confitures, crèmes de marrons, miels et autres produits apicoles, pâtes à tartiner, biscuits, compotes, meringues, confiseries, ...

CÔTÉ SALÉ

Tartinables, pâtés végétaux ou animaux, sauces froides, condiments, safran et autres herbes aromatiques, pois chiches de Carlenças, ...



CÔTÉ BOISSONS

Bières artisanales, vins, mais aussi tisanes, infusions, jus de fruits, sirops, ...

PRODUITS COSMETIQUES



BOUTIQUE TERROIR

Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h
Plus les samedis de 9h30 à 12h30 (de mai à septembre)

1 rue de la République 34600 BEDARIEUX
Moyens de paiement acceptés : carte bancaire, chèques et espèces



Grand Orb
TOURISME
Avène - Bédarieux
Lamalou Les Bains



BOUTIQUE TERROIR DE L'OFFICE DE TOURISME GRAND ORB

Votre relais entre la ville
et la campagne

Produits issus de
l'agriculture locale
proposés à prix producteur



GO!

Notre adresse : 1 rue de la République 34600 BEDARIEUX
Contactez-nous : 04 67 95 08 79 / bedarieux@tourisme-grandorb.fr

« LES MERCREDIS AU PAYS »

MERCREDI 7 JUIN et MERCREDI 30 AOUT

DOMAINE DE POUZES

📍 PEZENES-LES-MINES 🕒 10H00

Ferme familiale en plantes aromatiques et médicinales bio. Petit parcours champêtre aux parfums de saison et atelier senteurs. Découverte de la grange séchoir et de la distillation à la vapeur d'eau qui produit huiles essentielles et eaux florales. Dégustation d'infusions glacées et de fromages frais aux herbes de Pouzes.

MERCREDI 14 JUIN

LA FERME DU LICIDOU

📍 VINAS (AVENE) 🕒 17H00

Voir les brebis rentrer au bercail, présentation de l'exploitation, assister à la traite en direct, donner du pain au lama gardien du troupeau à ses heures perdues... Dégustation de différents fromages au lait de brebis.

MERCREDI 21 JUIN

LES REVES D'ANNABELLE

📍 LE COURAL (AVENE) 🕒 16H00

« De la fourche à la fourchette » : Annabelle nous accueille pour une visite de ses différents potagers, entre dernières récoltes d'hiver, plantations de printemps et petits légumes et fruits qui deviendront grands... C'est toute une production locale au fil des saisons, qui plus est, à taille humaine ! De la terre, en passant par ses petits secrets de plantations et de fabrication, vous découvrirez des produits uniques à travers une dégustation.

MERCREDI 28 JUIN

LE MAS DES MESURES

📍 LA BLAQUIERE (LE PRADAL) 🕒 17H30

L'histoire de la vinification naturelle par une nouvelle génération de viticulteurs-artisans. Balade thématique sur l'histoire d'une passion : découverte d'un vignoble en agriculture biologique (sans pesticides de synthèse) suivie d'une présentation de vins nature et d'une dégustation tout en émotion et harmonie autour de la notion d'équilibre.

Le temps d'une rencontre, le producteur nous fait découvrir sa passion et répond aux demandes d'un public sur la qualité, l'origine, la spécificité et l'élaboration des produits. Les sorties se déroulent en toute simplicité et sont accessibles à toute la famille. Elles permettent d'encourager des comportements alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable. La dégustation est toujours bien appréciée. Ici les produits ont un goût, une odeur, et les papilles sont en éveil.

Les « Mercredis au Pays » mettent en avant la diversité et la richesse de l'agriculture locale. Pour vivre des vacances différentes et redécouvrir le goût des bonnes choses, vous savez désormais quoi faire !

MERCREDI 5 JUILLET

DOMAINE JOUVET

📍 CLAIRAC (LA TOUR-SUR-ORB) 🕒 17H30

Dans un écrin de verdure, de vignobles et vergers, une balade agréable, tout en douceur, dans les ruelles du hameau de Clairac, vous est proposée. Clairac abrite : la chapelle Saint-Saturnin du XVI^e siècle, la grande place de la Fontaine, son lavoir et ses vieilles pierres... tous ces vestiges en font un lieu authentique et pittoresque. De plus, vous dégusterez des vins généreux, aux arômes harmonieux, issus d'une agriculture biologique stable.

MERCREDI 12 JUILLET

CLAUDE JEANJEAN

📍 PEZENES-LES-MINES 🕒 17h30

Quelle histoire ces pois chiches de Carlenças ! Sur le plateau basaltique situé entre Bédarieux et le lac du Salagou, une balade contée dans un champ de pois chiches vous sera proposée, sans oublier les fameuses lentilles. Dégustation d'une préparation très typique du producteur.

MERCREDI 19 JUILLET

GAEC DE MONTAHUT

📍 VALQUIERES 🕒 15H00

La vie à la ferme : présentation de l'exploitation, découverte des lieux, suivie d'un atelier de traite des brebis par petits groupes. Dégustation de fromageons à différents degrés d'affinage et du fameux lait frais du jour.

MERCREDI 26 JUILLET

LA FREGERE

📍 LA BRAUNHE (CARLENCAS-ET-LEVAS) 🕒 17H00

La traite des chèvres de la Frégère : découverte des lieux et de nos chères amies les chèvres, et présentation du métier. Dégustation des pèlardons avec leurs degrés d'affinage, et du fameux lait frais du jour.



MERCREDI 2 AOUT et MERCREDI 6 SEPTEMBRE

SAFRAN DES HAUTS CANTONS DE L'HERAULT

📍 LA TOUR-SUR-ORB 🕒 18H00

L'or rouge dans les Hauts Cantons : petite histoire sur la culture, cueillette et tri...Dégustation de produits dérivés du safran (miels, meringues, confitures, gelées, sirops...)

MERCREDI 9 AOUT

LES RUCHERS DE SOPHIE

📍 GRAISSESSAC 🕒 17H30

Dans l'ancien village minier, découverte d'une apicultrice. Sophie fait découvrir ses différents miels mais aussi ses pâtisseries maison à base de miels issus de la montagne. Elle nous partagera son histoire, nous fera visiter sa miellerie et nous révélera ses petits secrets pour une dégustation en douceur.

MERCREDI 16 AOUT

PISCICULTURE L'ECHO DES SOURCES

📍 SAINT-GERVAIS-SUR-MARE 🕒 17H00

Découverte d'une pisciculture bio, avec différents bassins alimentés par l'eau de la Mare (rivière reconnue d'excellente qualité), et du métier de piscicultrice en eau douce. Présentation de l'élevage de truites fario et arc-en-ciel, et de l'atelier de transformation. Petite dégustation...

MERCREDI 23 AOUT

LE RUCHER DES ARTS

📍 COMBES 🕒 15H00

Miellerie familiale. Petit parcours à travers une châtaigneraie en exploitation bio : vous aborderez l'histoire des différentes variétés de marrons, accompagnés d'un troupeau d'une quinzaine de brebis qui sont là pour entretenir le verger. Découverte du métier d'apiculteur et dégustation des différents types de miel (plus de 14 parfums).

