



Grand Orb
TOURISME
Avène - Bédarieux
Lamalou Les Bains



PROGRAMME

Découverte de l'agriculture locale en Grand Orb



BOUTIQUE TERROIR DE L'OFFICE DE TOURISME GRAND ORB
1 rue de la République 34 600 BEDARIEUX Contactez-nous : 04 67 95 08 79

« LES MERCREDIS AU PAYS »

MERCREDI 5 JUIN

LA FERME DU LICIDOU Myriam et Patrick BLANC

📍 VINAS commune d'AVENE 🕒 15H00 à la Bergerie

Présentation de la ferme, immersion avec les brebis qui pour la plupart ont un prénom, assister à la traite, sortir les brebis en pâture, activité insolite avec le gardien du troupeau : Danusko le lama.

MERCREDI 12 JUIN et MERCREDI 11 SEPTEMBRE

DOMAINE DE POUZES Sophie et Gaétan de CLCOK

📍 PEZENES-LES-MINES 🕒 10H00 dans les champs

Ferme familiale en plantes aromatiques et médicinales AB. Venez découvrir le quotidien de paysans artisans engagés dans la protection des paysages et à la biodiversité locale, souvent originaires de la garrigue alentour, nos plantes sont cultivées en agroécologie. Nous commencerons par un petit parcours sur nos 5 hectares de champs alternant les parfums de la saison avec un atelier des senteurs en toute simplicité. Un passage par notre grange séchoir où nous évoquerons l'art d'un bon séchage. Dégustation d'infusions glacées et fromages frais locaux aux herbes de Pouzes !

MERCREDI 12 JUIN

LE MAS DES MESURES Vincent AUGÉ

📍 LA BLAQUIERE commune du LE PRADAL 🕒 17H30 au Domaine

L'histoire de la vinification naturelle par une nouvelle génération de Viticulteur-Artisan de la Haute Vallée de l'Orb. Balade thématique sur L'histoire de sa passion en découvrant son vignoble en agriculture biologique sans pesticides de synthèse, suivie d'une présentation de ses Vins naturels et d'y découvrir une dégustation en émotion et harmonie autour de la notion d'équilibre.

MERCREDI 19 JUIN et MERCREDI 14 AOUT

PISCICULTURE L'ECHO DES SOURCES Christine CARRIERE

📍 SAINT-GERVAIS-SUR-MARE 🕒 17H00 à la Pisciculture

Découverte du parc de la Pisciculture Bio avec différents bassins alimentés en eau par la Mare, rivière reconnue d'excellente qualité et du métier « Piscicultrice en eau douce » avec un élevage de truites fario (uniquement française) et arc-en-ciel. Présentation de son atelier de transformation, et une petite dégustation originale de quelques mets avec différentes préparations.

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 26 JUIN et MERCREDI 31 JUILLET

DOMAINE JOUVET Gaël JOUVET

📍 CLAIRAC commune de LA TOUR SUR ORB ⌚ 17H30 au Domaine

La découverte d'un Vigneron passionné de la Haute Vallée de l'Orb : Dans un écrin de verdure, de vignobles et de vergers, une balade agréable, tout en douceur dans les ruelles du hameau de Clairac vous est proposée. Clairac abrite La chapelle St Saturnin du XVIème siècle, la grande place de la Fontaine, son lavoir et ses vieilles pierres en font un lieu authentique et pittoresque qui vaut le détour tout en profitant des produits du domaine élaborés en agriculture biologique. Les vins sont généreux, aux arômes harmonieux destinés aux plaisirs !

MERCREDI 3 JUILLET

LES REVES D'ANNABELLE

📍 LE COURAL commune d'AVENE ⌚ 16H00 au potager

« De la fourche à la Fourchette ». Non loin de la Station thermale d'Avène-les Bains, à plus de 300 m d'altitude, Annabelle, nous accueille pour une visite de ses différents potagers, entre dernières récoltes d'hiver, plantations de printemps, petits légumes et fruits deviendront grands... Une production locale au fil des saisons, exploitation à taille humaine. De la terre, en passant par ses petits secrets de plantations et fabrications avec la découverte de ses produits à travers une dégustation.

MERCREDI 10 JUILLET

CLAUDE JEANJEAN

📍 PEZENES-LES-MINES ⌚ 17h30 dans le Champ de Pois chiches

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



MERCREDI 17 JUILLET

FERME DU MAS ALENGRIN Sven BACHMANN

📍 BEDARIEUX ⌚ 10H00 au Mas

Des chèvres sur les Causses : Sur les causses au milieu des capitelles, Sven élève des chèvres Alpines. Il sera là pour nous guider dans la découverte de son troupeau et pour nous en apprendre davantage sur son métier de chevrier. A l'ombre des arbres, la visite se terminera par une dégustation de différents fromages où Sven nous dévoilera les meilleures façons d'acquérir des goûts exceptionnels, variés et sur le processus d'affinage.

MERCREDI 17 JUILLET

LE RUCHER DES ARTS Muriel et Lilian MONSERRAT

📍 COMBES ⌚ 16H00 à la Miellerie

Conférence en plein air autour d'une miellerie et châtaigneraie bio. Petit parcours dans des Châtaigniers bio avec ses histoires sur différentes variétés de « Marrons » avec un troupeau d'une quinzaine de brebis pour entretenir le verger et puis découverte du métier d'apiculteur dans la Miellerie. Dégustation des différents types de Miels.

MERCREDI 24 JUILLET

GAEC DE MONTAHUT Gilles DELMAS

📍 VALQUIERES ⌚ 16H30 à la Bergerie

La vie à la ferme, quel bonheur ! Avec l'histoire de l'exploitation, découverte des lieux et initiation à la traite des brebis en petits groupes. Dégustation de fromageons avec les différents stades d'affinage et en découvrant le célèbre lait frais du Jour !

MERCREDI 7 AOUT

BRASSERIE DES AUCELS Mathieu LOPEZ

📍 BEDARIEUX ⌚ 10H00

Visitez la brasserie et plongez dans son univers ! Connaissez-vous le processus de brassage d'une bière artisanale ? Savez-vous comment les bulles sont introduites dans les sodas et limonades ? Pendant la visite privée de la brasserie, vous découvrirez toutes les étapes du processus de fabrication des bières, limonades et sodas artisanaux directement sur le lieu de production. Un procédé de brassage authentique, des bulles délicates et une saveur inimitable. La visite se terminera par une dégustation de différentes bières ou boissons sans alcool bédariennes de la brasserie, accompagnées des conseils et mots clés pour apprendre à les apprécier à leur juste valeur.



MERCREDI 7 AOUT

SAFRAN DES HAUTS CANTONS DE L'HERAULT Sandrine/Christophe MARAVAL

📍 LA TOUR-SUR-ORB ⌚ 18H00 à la Safranière

L'or rouge dans les hauts cantons. La petite histoire sur la culture, cueillette et tri... Dégustation des dérivés du Safran (Miels, Meringues, Confiture, Gelée, Sirop...)

MERCREDI 21 AOUT et MERCREDI 4 SEPTEMBRE

MAS DEVES Vanessa ANTOINE

📍 BEDARIEUX ⌚ 17H00 dans les champs

La magie des plantes à l'état pur. Votre visite commencera par une balade à la reconnaissance des plantes sauvages et médicinales qui servent de matière première à la fabrication des baumes et savons. Puis, visite de l'atelier pour découvrir les secrets de fabrication de nos produits. Nous finirons par une découverte des propriétés des plantes médicinales méditerranéennes pour votre peau.

MERCREDI 28 AOUT

LE JARDIN DEBOUT Solène LEFEVRE

📍 HEREPIAN ⌚ 10H00 dans le Jardin

Le Jardin Debout cultive et récolte en milieu naturel des plantes aromatiques et médicinales selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Il s'agira ici de découvrir la partie cultivée, ainsi que les ressources naturelles et cultivées autour du jardin lui-même. On parlera des différentes facettes du métier : de la situation spécifique du jardin, du travail de la terre, du choix des cultures et des étapes de transformation pour arriver aux produits finis : tisanes, aromates, vinaigres et sels aux plantes. Une boisson aux plantes accompagnée d'une présentation des produits clôturera notre promenade-discussion.



LES MARCHÉS FESTIFS DE L'ÉTÉ EN GRAND ORB



LUNAS

**Marché nocturne - place de l'église
à partir de 17h/21h**

1^{er} & 3^e Mercredis des mois de Juin, Juillet et Août.
1^{er} Mercredi en Septembre à partir de 18h.

LE PRADAL

**Marchés paysans - avenue des Jardins,
à partir 19h/23h**

Jeu 6 Juin
Mercredi 17 Juillet
Mercredi 21 Août

CARLENCAS ET LEVAS

**Marchés producteurs, sur la place du village,
à partir de 19h / 23h**

Vendredi 19 Juillet
Vendredi 02 Août
Vendredi 16 Août

GRAISSESSAC

**Marché Terroir nocturne, sur la place du
village, à partir de 17h/23h**

Samedi 20 juillet

LES AIRES

**Marché de producteurs et artisanal,
au boulodrome, à partir de 9h/17h**
Dimanche 9 Juin

HEREPIAN

**« La Nuit Blanche » sur la place « Etienne
Pascal », à partir de 18h/23h**

Vendredi 26 Juillet

Les Vignerons du Syndicat des Vins IGP de la haute
vallée de l'Orb avec la présence de producteurs
locaux et d'ambiance musicale. Différents
« Mets » proposés et verre de dégustation.

Entrée payante

BEDARIEUX

**Soirée « Oenogourmande » Parc Pierre RABHI
à partir de 18h/23h**

Mercredi 7 Aout

Le temps d'une soirée, la Ville de Bédarieux invite
les gourmands et amateurs de vin à participer à
un voyage en terre vigneronne. Un partage entre
les jeunes Agriculteurs des Hauts Cantons et le
Syndicat des Vins de la Haute vallée de l'Orb,
savant mélange de gastronomie et d'œnologie,
verres de dégustation, tapas, assiettes mitonnées
avec un accompagnement musical.

Entrée payante et sur réservation.



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, LE RELAIS QUOTIDIEN

Produits issus de l'agriculture locale proposés à prix producteur.

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)

Moyens de paiement acceptés : carte bancaire, chèques et espèces

Contactez-nous : 04 67 95 08 79 www.tourisme.grandorb.fr