



Grand Orb
TOURISME
Avène - Bédarieux
Lamalou Les Bains



Les Mercredis au Pays



PROGRAMME 2025

«Découverte de
l'agriculture locale
en Grand Orb»



Gratuit

Durée moyenne 2h

Nombre de places limité

- RDV sur place chez le producteur
- Accompagnement possible en cortège de voitures pour le trajet
- Prévoir chaussures de marche ou de sport, chapeau ou casquette et bouteille d'eau

GO!

RESERVATION OBLIGATOIRE À 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 »

JUIN

MERCREDI 18 JUIN

LA FERME DU LICIDOU Myriam et Patrick BLANC 📍 VINAS commune d'AVENE ⌚ 15H00

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 25 JUIN

DOMAINE DE POUZES Sophie et Gaétan de CLCOK 📍 PEZENES-LES-MINES ⌚ 10H00

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 !



JUILLET

MERCREDI 2 JUILLET

CLAUDE JEANJEAN 📍 PEZENES-LES-MINES ⌚ 17h30

Quelle Histoire ces Pois chiches de Carlenas ! 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 9 JUILLET

LE JARDIN DEBOUT Solène LEFEVRE 📍 HEREPHAN ⌚ 10H00

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.

MERCREDI 9 JUILLET

LE RUCHER DES ARTS Muriel et Lilian MONSERRAT 📍 COMBES ⌚ 16H00

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 9 JUILLET

LE MAS DES MESURES Vincent AUGÉ 📍 LA BLAQUIERE commune du LE PRADAL ⌚ 18H00

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 16 JUILLET

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 16 JUILLET

PISCICULTURE L'ECHO DES SOURCES Christine CARRIERE 📍 SAINT-GERVAIS-SUR-MARE ⌚ 17H00

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.

MERCREDI 23 JUILLET

AGROSYMBIOSE Mlle Stéphane Clerc, Marion Mahut & Loïc Belfort 📍 PEZENES-LES-MINES ⌚ 10h00

Ferme aquaponique du Grand Orb est une serre de 1500 m² sur le plateau de Pézènes-les-Mines à Taussac. Le système de production utilisé est l'aquaponie : cultures végétales en symbiose avec un élevage de poissons. Ce mode de production écologique permet une grande économie d'eau car il fonctionne en autonomie uniquement à l'eau de pluie. Nous travaillons sans terre avec une eau vivante ce qui nous permet de proposer des produits «propres», exempt de tout produit phytosanitaire. Nous vous proposons une visite de la serre avec une présentation du système aquaponique et une petite dégustation.

MERCREDI 23 JUILLET

MAS DEVES Vanessa ANTOINE 📍 BEDARIEUX ⌚ 17H00

«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 30 JUILLET

GAEC DE MONTAHUT Gilles DELMAS 📍 VALQUIERES ⌚ 16H30

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 !



AOÛT

MERCREDI 6 AOÛT

LA CHOUETTE CARRÉE Célia Prégaldny 📍 BEDARIEUX ⌚ 10H00

Puisque la nature est son terrain de jeu, Célia vous invite à la rejoindre pour une balade ludique dans la garrigue, où vous pourrez rencontrer les plantes sauvages qui, au quotidien, prennent soin de nous. Vous poursuivrez ensuite cette aventure en découvrant les étapes de transformation des plantes médicinales en produits de soin. Une immersion dans son univers mêlant savoir-faire artisanal et magie végétale.

MERCREDI 13 AOÛT

FERME DU MAS ALENGRIN Sven BACHMANN 📍 BEDARIEUX ⌚ 10H00

«Des chèvres sur le 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 13 AOÛT

DOMAINE JOUVET Gaël JOUVET 📍 CLAIRAC commune de LA TOUR SUR ORB ⌚ 18H00

La découverte d'un Vigneron passionné de la Haute Vallée de l'Orb Bio : 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 20 AOÛT

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 20 AOÛT

LE RUCHER DES ARTS Muriel et Lilian MONSERRAT 📍 COMBES ⌚ 16H00

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 27 AOÛT

Éleveur de bovins bio pour le plaisir du palais Jean-Michel FAVIER

📍 CARLENCAS-ET-LEVAS ⌚ 17H00

Sur 350 hectares de parcours et de prairies naturelles situés sur le plateau volcanique de Carlenca, au-dessus de la vallée du Salagou (450 m d'altitude), j'élève 140 bêtes de races Aubrac (vaches-mères, taureaux et leurs descendances). Cette activité se fait de manière naturelle en préservant l'environnement. Mes animaux pâturent tout au long de l'année, grâce notamment à l'application de méthodes liées au pastoralisme (transhumance, rotation des pâturages, etc.). Ils se nourrissent exclusivement de végétation typique de la Méditerranée. Jean-Michel va nous présenter le métier d'éleveur, tout en soulignant l'importance du respect envers les animaux et la nature.

SEPTEMBRE

MERCREDI 3 SEPTEMBRE

LES REVES D'ANNABELLE 📍 LE COURAL commune d'AVENE ⌚ 15H00

« De la fourche à la Fourchette ». Non loin de la Station thermique 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 3 SEPTEMBRE

MAS DEVES 📍 VANESSA ANTOINE 📍 BEDARIEUX ⌚ 17H00

« 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.

Infos & réservations : Office de Tourisme Bédarieux Grand Orb +33(0)4 67 95 08 79

MERCREDI 10 SEPTEMBRE

AGROSYMBIOSE Mlle Stéphane Clerc, Marion Mahut & Loïc Belfort 📍 PEZENES-LES-MINES ⌚ 14h30

Ferme aquaponique du Grand Orb est une serre de 1500 m² sur le plateau de Pézènes-les-Mines à Taussac. Le système de production utilisé est l'aquaponie : cultures végétales en symbiose avec un élevage de poissons. Ce mode de production écologique permet une grande économie d'eau car il fonctionne en autonomie uniquement à l'eau de pluie. Nous travaillons sans terre avec une eau vivante ce qui nous permet de proposer des produits « propres », exempt de tout produit phytosanitaire. Nous vous proposons une visite de la serre avec une présentation du système aquaponique et une petite dégustation.

MERCREDI 10 SEPTEMBRE

DOMAINE DE POUZES Sophie et Gaétan de CLCOK 📍 PEZENES-LES-MINES ⌚ 17H00

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, 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 !



LES MARCHÉS FESTIFS DE L'ÉTÉ EN GRAND ORB



LUNAS-LES-CHÂTEAUX

**Marché nocturne - place de l'église
à partir de 18h/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 gourmand - avenue des Jardins,
à partir 19h/23h**

Mercredi 18 Juin
Mercredi 16 Juillet
Mercredi 6 Août

CARLENCAS ET LEVAS

**Marchés gourmands, Sur la place Saint-
Martin, à partir de 19h / 23h**

Vendredi 18 Juillet
Vendredi 01 Août
Vendredi 15 Août

GRAISSESSAC

**Marché producteurs nocturne, sur le
plateau de Sainte-Barbe, à partir de 18h30**

Samedi 19 juillet

HEREPIAN

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

Vendredi 25 Juillet
Participation demandée - Précisions lors de
l'inscription

BEDARIEUX

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

Mercredi 6 Aout
Participation demandée -Précisions lors de
l'inscription.

LAMALOU LES BAINS

**Marchés de créateurs et producteurs -
Parc du Casino, de 9h à 13h**

Jeudi 5 Juin
Jeudi 24 Juin
Jeudi 3 Juillet
Jeudi 17 Juillet
Jeudi 14 Août
Jeudi 11 Septembre
Jeudi 25 Septembre

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



LE RELAIS QUOTIDIEN

BOUTIQUE TERROIR DE L'OFFICE DE TOURISME GRAND ORB

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