

Entrée  
gratuite

l'Association



vous présente

# Autumn-Tarn

Marché de terroir du Tarn  
en direct des producteurs  
aux consommateurs



JEU  
**25**

14h-20h

VEN  
**26**

9h-20h

SAM  
**27**

9h-20h

DIM  
**28**

9h-13h

## SEPT. 2025

SOIRÉE DÉGUSTATION À PRIX TRÈS DOUX

VENDREDI 26 SEPTEMBRE DÈS 19h.

Préinscription par SMS : 07 63 45 23 38

TOMBOLA CHAQUE JOUR

1 PANIER GARNI À GAGNER

OFFERT PAR LES PRODUCTEURS !

27, rue Montcalm · 75018 PARIS  
face au restaurant « Le Bon Coin »

et nos partenaires



4, rue de la gare  
92300 Levallois-Perret  
Tél. 07 63 45 23 38



<http://www.tarnetparis.fr>  
courriel : [contact@tarnetparis.fr](mailto:contact@tarnetparis.fr)

vous présente son marché de terroir et met à votre disposition des brochures où vous trouverez des renseignements pour vos prochaines vacances dans notre beau département du Tarn.

## 1 vigneron · 2 fermes

### Château de LACROUX

Situé sur les côteaux de l'albigeois entre Gaillac (ville du vin) et Albi, ville natale du peintre Toulouse-Lautrec, le domaine de Lacroux, **exploitation familiale de 38 hectares**, perpétue la **tradition des vins de Gaillac** depuis dix générations en rouge, blanc sec et doux, rosé ainsi que des effervescents en méthode ancestrale en demi-sec et brut.

### La ferme RAYSSAGUEL

La ferme Rayssaguel est une **ferme familiale** située à 5 km d'Albi. Nous exploitons 132 hectares en agriculture raisonnée. Nous élevons **65 vaches** et **45 veaux** « sous la mère » de race Limousine et **10 000 canards**. **Tous les animaux sont nourris, avec les céréales de l'exploitation dans le respect du bien-être animal.**

Nous fabriquons des **conserves fermières** que nous vous proposons ainsi qu'une gamme de **produits frais sous vide de canard et de veau** (Cassoulet, confit, fritons, foie gras cuit ou mi-cuit, saucisse fraîche au canard, foie gras frais, rôti de magret au foie gras, saucisse sèche au canard, magret séché... Tous les produits frais peuvent être congelés).

**Hébergement à la ferme** : 5 chambres d'hôtes avec tables d'hôtes et 5 gîtes (meublé de tourisme NN).

### La ferme CASSAR

La ferme CASSAR est une **ferme familiale** située à Lombers près de Réalmont. Nous exploitons **250 hectares en agriculture biologique** (certification BIO AB) et disposons d'un atelier de **découpe de viande agréé C.E.E.** Nous élevons **200 vaches (mères) de race Aubrac** (à l'herbe pendant dix mois et nourries avec du foin et des céréales de la ferme pendant les deux mois d'hiver) ainsi que **80 truies** naisseur-engraisseur, nourries avec principalement des céréales de l'exploitation.

**Nos productions en frais** : saucisse fraîche, boudin, melsat, fricandeau, tripes à l'Albigeoise, etc. Viandes de boeuf, de porc, d'agneau et de veau conditionnés sous vide prêtes à congeler (si vous le désirez).

**En produits secs** : saucissons, jambonneaux, jambons et une déclinaison de conserves de porc.

**Hébergement à la ferme** : Gîte avec piscine et indépendant  
10 personnes - 06 15 37 46 17

<https://www.gites-de-france.com/fr/occitanie/tarn/gazagnes-g1771>