

Entrée
gratuite

l'Association



vous présente

Printarn

Marché de terroir du Tarn
en direct des producteurs
aux consommateurs



JEU
19

14h-20h

VEN
20

9h-20h

SAM
21

9h-20h

DIM
22

9h-13h

MARS 2026

SOIRÉE DÉGUSTATION À PRIX TRÈS DOUX

JEUDEI 19 MARS 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

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.

2 fermes · 1 vigneron · 1 chocolatier

Chocolatier Guy ROUX

Nos chocolats artisanaux français sans sucre sont confectionnés dans le Tarn à Mazamet. La maison Guy Roux s'est imposée dans le **chocolat haut de gamme** en garantissant des **produits purs beurre de cacao** d'une finesse inégalable. Guy Roux, Maître chocolatier, Champion de France 2004 et Vice-champion du Monde 2005, a créé une gamme complète de chocolats sans sucre, récompensée par le 1^{er} prix goût et santé et le 1^{er} prix innovation. Nous utilisons les **meilleures fèves de cacao issues d'Amérique du Sud, Amérique Centrale et Madagascar**. Nous garantissons des **chocolats sans sucre, naturels, sans gluten, sans huile de palme** et bien sûr irrésistiblement gourmands ! Nous remplaçons le saccharose par le maltitol, pour un plaisir sain, plus savoureux, respectueux de notre santé et des goûts authentiques. Le maltitol apporte de la douceur tout en préservant les saveurs, ce qui nous permet de mettre en avant nos sélections de chocolat et de ravir les plus grands amateurs.

Jérôme BÉZIOS, vigneron

Jérôme vous fera déguster ses **Gaillac du Domaine de La Croix des Marchands et du Château Palvié** déclinés en rouges, rouges fût, rosé, blancs sec ou doux (à consommer avec modération).

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>