Entrée gratuite

l'Association TARN & PARIS vous présente

Automn-Tarn

Marché de terroir du Tarn

en direct des producteurs
aux consommateurs

JEU	VEN	SAM	DIM
24	25	26	27
14h-20h	9h-20h	9h-20h	9h-13h

septembre 2026

SOIRÉE DÉGUSTATION À PRIX TRÈS DOUX
VENDREDI 25 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

TARN LE DÉPARTEMENT · Vins de Gaillac · SAVEURS DU TARN

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

L'association TARN & PARIS

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.

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