

CARNET

des producteurs et des artisans de l'alimentation

EN VENTE DIRECTE ET CIRCUITS-COURTS



**LA DOMITIENNE**
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



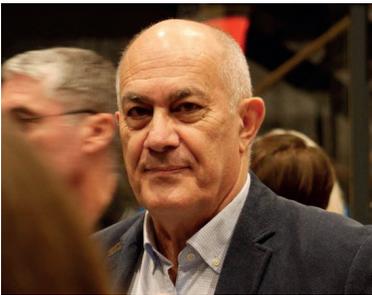


LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT), QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le Projet Alimentaire Territorial La Domitienne est une stratégie collective qui vise à rassembler l'ensemble des acteurs du territoire autour des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture, en mettant en œuvre des solutions concrètes pour répondre aux problématiques locales. Il permet de définir, de manière concertée, ce que nous souhaitons développer en matière d'agriculture et d'alimentation, et ce que nous ne voulons pas.

L'ambition du PAT est donc d'assurer au plus grand nombre l'accès à une alimentation locale, de qualité et saine.

Nous sommes tous des consommateurs, alors nous avons tous un rôle à jouer dans le système alimentaire du territoire en consommant de saison et local.



« Un carnet gourmand à la découverte des produits locaux... Ce guide pratique illustre parfaitement la richesse de la production et le savoir-faire des femmes et des hommes de notre territoire.

N'attendez plus. Courrez chez nos producteurs et artisans. Vous en reviendrez plus riches... assurément ! »

Alain Caralp,
Président de La Domitienne

Produit local : Il n'existe pas de définition en tant que telle dans le droit français. La notion de produit local est attachée à l'acte de consommation du produit ainsi qu'à la ou aux étapes de sa production qui doivent avoir lieu à une distance géographique considérée comme raisonnable par le consommateur. C'est donc un produit qui a été choisi pour sa qualité et fabriqué dans un périmètre cohérent de votre localisation.

SOMMAIRE

2 Edito

4 Les labels, marques et mentions valorisantes

6 « Du champ à l'assiette » : carte et chiffres clés

8 Les produits du territoire

8 Fruits & légumes

9 Spécificités

10 Viandes

11 Œufs

11 Produits laitiers

12 Produits de la ruche

14 Olives et huiles

16 Produits de la mer

17 Vins



23 Artisans de l'alimentation, ils fabriquent dans leurs ateliers

24 Bouchers / charcutiers

26 Boulangers / pâtisseries

29 Biscuits et pâtisseries de conservation

31 Les initiatives locales

32 Les points de vente

34 Recette : Velouté de Butternut, effiloché de poireaux et noisette torréfiées - la soupe du chef Olry

35 Agenda gourmand

35 Les marchés de plein vent

36 Les fêtes et événements

38 Calendrier des légumes

LES LABELS, MARQUES ET CERTIFICATIONS

Dans ce guide, des producteurs possèdent des labels, marques et certifications, voici un bref éclairage pour mieux comprendre leur engagement.



AOP : Appellation d'Origine Protégée

Signe européen qui garantit que toutes les étapes de production ont été effectuées selon un savoir-faire reconnu sur un terroir particulier, une même aire géographique.



IGP : Indication Géographique Protégée

Signe européen qui garantit qu'au moins une des étapes de production, transformation ou élaboration du produit est réalisée dans une aire géographique déterminée. Pour le vin, toutes les étapes doivent être réalisées dans la même aire géographique.



AB : Agriculture Biologique

Mode de production respectant des pratiques environnementales (limitation du recours aux intrants), la biodiversité (exclusion de l'usage des OGM), le bien-être animal et la préservation des ressources naturelles en fonction d'une réglementation issue d'un cahier des charges européen et français.



HVE : Haute Valeur Environnementale

Certification environnementale des exploitations agricoles octroyée par l'Etat. Elle est construite en trois niveaux permettant aux exploitants de s'engager dans une démarche de progrès de leurs pratiques agricoles en matière de respect de la biodiversité, de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et de gestion de la ressource en eau.



TERRA VITIS

Unique certification nationale spécifique à la viticulture. Elle garantit l'engagement des producteurs sur le respect de l'environnement et du développement durable de l'exploitation jusqu'au produit terminé.



CONSOMMONS COOPÉRATIF EN OCCITANIE

Initiative qui met à l'honneur les produits issus des entreprises coopératives d'Occitanie.

MENTIONS VALORISANTES

Certaines reconnaissances valorisent également les démarches des producteurs locaux pour la qualité de leur accueil.

Contactez l'Office de Tourisme La Domitienne :

www.tourismeendomitienne.com pour plus de renseignements.

La Domitienne est reconnue nationalement comme une destination viticole d'excellence depuis 2018. Véritable océan de vignes à quelques pas de la mer, le paysage se compose du triptyque méditerranéen : vignes, olives, céréales, lui donnant des airs de Toscane Languedocienne.



Vignobles & Découvertes

est un label qualité national attribué à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits complémentaires : hébergement, restauration, visite de châteaux viticoles, visites de sites, etc.



Bienvenue à la ferme

est une marque collective des chambres d'agriculture. Il s'agit du premier réseau national d'agriculteurs en vente directe ou accueil à la ferme. La marque garantit que les produits sont fabriqués par les agriculteurs à partir de leur propre matière première. Elle assure aussi un contact direct avec le producteur, le consommateur pouvant accéder au moins une fois par an à l'exploitation agricole.

Destination d'Excellence

Depuis mai 2024, le label Qualité Tourisme laisse place au label national Destination d'Excellence, développé par Atout France. Une évolution en accord avec les nouvelles attentes des visiteurs et guidée par l'ambition de positionner la France comme une destination touristique exemplaire en matière de développement durable.

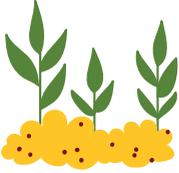


DU CHAMP

8 communes

29 152 habitants

171,9 km²



8 751 ha

de surfaces
agricoles utiles (SAU)
soit 51 % du territoire

1 200 ha

de friches agricoles

425

exploitations agricoles
(dominance filière viticole)

46 commerces spécialisés et
artisans-commerçants

38 producteurs en Agriculture Biologique
(29% de la SAU)

13 marchés de plein vent hebdomadaires
(17 en été)

1 700 repas par jour en restauration scolaire

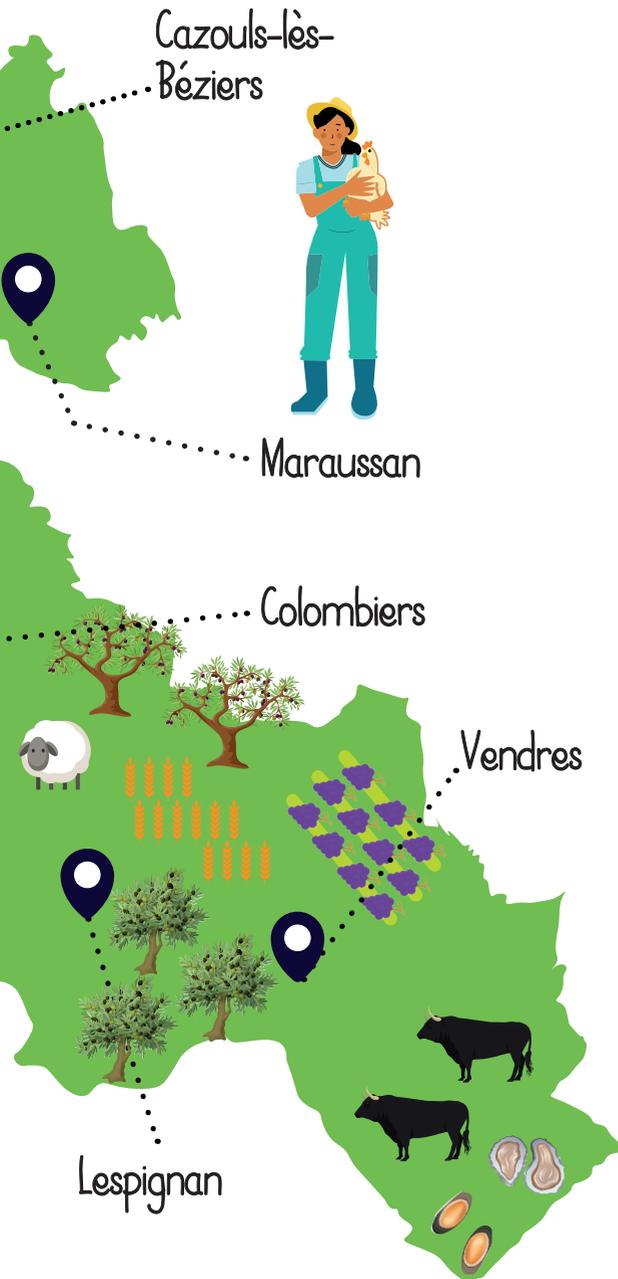


Maureilhan

Montady

Nissan-Lez-
Ensérune

À L'ASSIETTE



1 filière emblématique :
la viticulture

2 Appellations d'Origine Protégée (AOP)

- Languedoc
- Saint-Chinian



4 Indications Géographiques Protégées (IGP)

- Pays d'Oc
- Pays d'Hérault
- Coteaux d'Ensérune
- Coteaux de Béziers

FRUITS & LÉGUMES



Le sud de la France est connu pour sa variété en fruits et légumes. Le territoire de La Domitienne ne déroge pas à cette règle et fruits et légumes offrent toutes leurs saveurs au fil des saisons à retrouver dans nos assiettes. Pour les amateurs de jardinage, pensez à la préservation de variétés anciennes, adaptées au climat et au territoire.

Le Mas du Roujas

34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 49 15 10 97 

Produits : fruits uniquement en saison (cerises, abricots, pêches)

Produits + : œufs (AB)

Où les trouver ?

Sur commande

Le potager de Colombiers

791 chemin de Gaillague - 34 440 COLOMBIERS
07 84 49 02 24 | 06 89 15 87 65
lepotagerdecolombiers@gmail.com 

Produits : fruits et légumes de saison

Produits + : panier de la semaine déjà composé à moins de 30€

Où les trouver ?

Vente directe : mardi (15h-19h) et samedi (8h-12h30)

Marchés :

- Sauvian le jeudi et dimanche matin

La cueillette St Aubin

Traverse de Colombiers - 34 710 LESPIGNAN
06 25 75 58 11 | reналd.garcia@cegetel.net 

Produits : fruits et légumes de saison

Où les trouver ?

Cueillette à la ferme en été uniquement du mercredi au samedi (9h-12h)

Marchés :

- Béziers (Jean Jaurès) : mercredi soir
- Vendres : mardi, jeudi et dimanche
- Lespignan : mercredi matin
- Lieuran-lès-Béziers : samedi matin
- Vendres-plage (en saison) : mardi, jeudi et dimanche

Jardin de la Garrigue

77 rue des Abattoirs - 34 370 MARAUSSAN
06 01 14 31 32 | aurelie.selles@laposte.net 

Produits : légumes et fruits d'été (tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons, artichauts, concombres, melons, fraises)

Produits + : chaque semaine, paniers à 12€ à réserver et à composer en fonction de la récolte (livraison à domicile)

Où les trouver ?

Livraison en semaine et stand sur le parking du fournil de Maraussan de 08h30 à 12h30 le samedi en saison (à partir de juin en fonction de la récolte).

Le Champ Poussan

Les Arbousiers, impasse de la Pharmacie
34 370 MAUREILHAN
06 12 91 74 48 | chloe.colmas@gmail.com 

Produits : tomates, poivrons, aubergines, melons, courgettes, concombres, carottes, pommes de terre, radis, betteraves, chou, verdure...

Produits + : œufs, vigne (raisins de cuve)

Où les trouver ?

Vente directe tous les jeudis (17h30-19h) aux chambres d'hôtes Les Arbousiers à Maureilhan

Boutiques de producteurs :

- L'escale fermière à Lamalou-les-Bains
- Chez les producteurs à Pézenas

Le Jardin du Sens

34 310 MONTADY
06 23 17 62 09 

Produits : fruits et légumes de saison (agriculture naturelle)

Produits + : primeur / négociant pour agrumes, nectarines, pêches, kiwis, mangues, œufs

Où les trouver ?

Stands en vente directe :

- Béziers : mardi, jeudi, samedi (9h-18h) giratoire Edgar-Faure
- Maraussan : mardi (8h-12h) place Marcel Barrère (place de la Poste) et mercredi, vendredi, dimanche (9h-18h) avenue de Béziers

Drive maraicher sur commande

Quelques spécificités du territoire...

Domaine de Cure le Bas



34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

06 76 57 45 87 | helenesalleles70@gmail.com

Produits : huile essentielle de thym (AB)

Produits + : huile d'olive (AB), gîte 4 à 6 personnes (Accueil Vélo et V&D)

Où les trouver ?

Caveaux des Vignerons du Pays d'Ensérune

En direct par mail

Le jardin de Pradels



34 370 MARAUSSAN

06 05 08 13 96 | lejardindepradels@gmail.com

Produits : plantes aromatiques et fleurs comestibles BIO issues de production et de cueillette sauvage en milieu préservé dans les hauts cantons, plantes séchées pour infusion et sels aromatisés, raisin de table (Prima et Ora à partir de fin juillet)

Produits + : Ail des ours frais de fin février à fin avril, décoration de fleurs séchées

Où les trouver ?

Vente directe sur rendez-vous

Marchés :

- Sur le stand le petit marché de David (Villeneuve-lès-Béziers, Valras, Lignan)
- A partir d'avril : St Vincent (lieu-dit Gaillergues, en bas du village de St-Vincent d'Olargues près du Djo'ly Truck)

Safran Droy

14 avenue des Oliviers

34350 VENDRES

06 15 45 13 81 | crespoboris@yahoo.fr

Produits : safran en filament

Produits + : livraison

Où les trouver ?

Sur commande

Miam le marché local à Béziers



Les amandiers de la Garrigue



Chemin de la Garrigue - 34 370 MARAUSSAN

06 84 13 17 90 | irene.soulages@gmail.com

www.lesamandiersdelagarrigue.com

Produits : amandes fraîches en coques ou décortiquées

Où les trouver ?

Vente directe sur rendez-vous

Commande via mail et téléphone

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite Epicerie à Cazouls-lès-Béziers
- Les Vergers de Luc à Béziers
- La Maison Ricardou à Béziers
- Marché de Noël de Maraussan

Offres + : visites de la ferme



Les amandiers de Tintin



La Canague - 34 310 MONTADY

06 03 63 06 14 | lesamandiersdetintin@gmail.com

Produits : amandes en coques

Produits + : amandes transformées : amendons bruts, poudre, pralines grillées, salées, Biscuits/nougatine, huiles, sirop d'orgeat

Où les trouver ?

Vente directe sur rendez-vous

Commande via mail et téléphone

Boutique produits locaux :

- Office de Tourisme La Domitienne

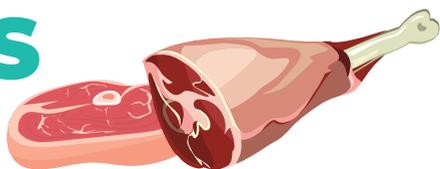
Boutique de producteurs :

- L'escale fermière à Lamalou-les-Bains
- Chez les producteurs à Pézénas
- A travers champs à Lodève
- Paysans producteurs à Clermont- l'Hérault

Boutiques en ligne :

- pourdebon.com
- laruchequiditou.fr

VIANDES



Le bon goût de la viande fermière et des produits de la ferme. Élevées dans la tradition et dans le respect de l'environnement et de l'animal, les viandes sont découpées et préparées avec savoir-faire. Notre territoire perpétue la tradition de la transhumance et prend des airs de petite Camargue du côté du littoral.

Manade Margé

Domaine des Montailles - 34 350 VENDRES

06 29 86 92 92 | 06 24 62 58 17

marge.manade@gmail.com

www.la-manade.fr   

Produits : viande :

Toro Braves, boeuf black angus, porc noir des Montailles, wagyu ou boeuf de Kobé conditionnés sous-vide

Produits + : saucisson et chorizo de taureau, saucisson, chorizo, terrine et jambon de porc noir

Offre + : 2 salles de location pour tous vos événements (mariage, anniversaire, séminaire, etc) de 20 à 300 personnes. Cours d'équitation toute l'année et balade à cheval au bord de l'étang de Vendres

Où les trouver ?

Vente directe sur commande par téléphone, approvisionnement 1 fois par mois

Boucherie « Du pré à la bouche » à Lespignan

Marché de Noël au Domaine de la Bâtisse à Fleury (chaque année le premier week-end de décembre)

Féria du cochon aux Halles de Béziers

Foire aux « Beaux Vins » à Fleury d'Aude

Le Toro Brave est le gardien d'une biodiversité sauvage et unique. L'élevage en pâturage extensif a un rôle écologique d'importance sur cette partie du territoire préservé par des sites Natura 2000.

Gaec de la Basse Plaine

34 350 VENDRES

06 81 33 43 29

Produits : ovins « races Tarasconnaise et Castillonnaise » et caprins - viande sous vide

Produits + : fromage au lait cru (tomettes et affinés) de brebis et de chèvres

Où les trouver ?

Marchés de Vendres, Lespignan, Nissan-Lez-Ensérune et Sauvian toutes les semaines

Commande possible (1 semaine/l'autre)

Événement : la pastorale (avril) et défilé de Noël de Béziers

La ferme Fabiole

Route de Poussan Terre Blanche

34 370 MARAUSSAN

06 98 33 77 91 | mont.didier@orange.fr

dumasfabienne21@gmail.com

www.lafermefabiole.fr  

Produits : volailles (élevage plein air sans ogm) poulets, cailles, chapons (sur commande), oeufs (poule, cane, caille), cochons de lait

Produits + : plats préparés sous vide, bocaux, charcuterie, poulets rôtis, caisses barbecue, paniers de Noël

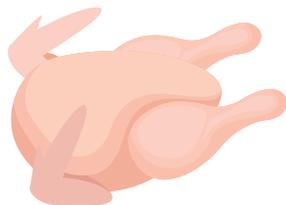
Où les trouver ?

Vente directe à la ferme (magasin) : jeudi (16h-19h), vendredi (10h-12h et 15h-19h), samedi (8h30-12h)

Marché « portes-ouvertes » à l'automne et au printemps

Boutique produits locaux :

■ Emma p'tite Epicerie à Cazouls-lès-Béziers



ŒUFS

Le Mas du Roujas

34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 49 15 10 97 

Produits : œufs (AB)

Produits + : fruits uniquement en saison (cerises, abricots, pêches)

Où les trouver ?

Sur commande

Le Champ Poussan

Les Arbousiers, impasse de la Pharmacie
34 370 MAUREILHAN

06 12 91 74 48 | chloe.colmas@gmail.com 

Produits : œufs

Produits + : tomates, poivrons, aubergines, melons, courgettes, concombres, carottes, pommes de terre, radis, betteraves, choux, verdure, vigne (raisins de cuve)

Où les trouver ?

Vente directe tous les jeudis (17h30-19h) aux chambres d'hôtes « Les arbousiers » à Maureilhan

Boutiques de producteurs :

- L'escale fermière à Lamalou-les-Bains
- Chez les producteurs à Pézenas

Au plat, dur, mollet, à la coque, frit, gratiné, en cocotte...

Cet aliment de base pour de nombreuses recettes peut facilement être la star de l'assiette.

Nos producteurs locaux ont à cœur de vous proposer des œufs frais et de qualité.

Saviez-vous que les poules participent à la réduction des déchets ? Une sorte de composteur à 2 pattes...



La ferme Fabiole

Route de Poussan, Terre Blanche
34 370 MARAUSSAN

06 98 33 77 91 | mont.didier@orange.fr
dumasfabienne21@gmail.com
www.lafermefabiole.fr  

Produits : volailles (élevage plein air sans ogm) poulets, cailles, chapons (sur commande), oeufs (poule, cane, caille), cochons de lait

Produits + : plats préparés sous vide, bœuf, charcuterie, poulets rôtis, caisses barbecue, paniers de Noël

Où les trouver ?

Vente directe à la ferme (magasin) : jeudi (16h-19h), vendredi (10h-12h et 15h-19h), samedi (8h30-12h)

Marché « portes-ouvertes » à l'automne et au printemps

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers

PRODUITS LAITIERS

Gaec de la Basse Plaine

34 350 VENDRES
06 81 33 43 29

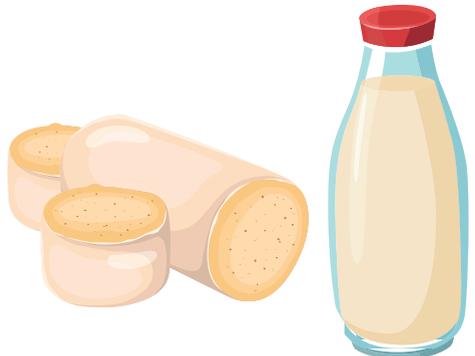
Produits : fromage au lait cru (tomettes et affinés) de brebis et de chèvres

Produits + : viande sous vide : ovins (race Tarasconnaise et Castillonnaise) et caprins

Où les trouver ?

Marchés de Vendres, Lespignan, Nissan-Lez-Ensérune et Sauvian toutes les semaines
Commande possible (1 semaine/l'autre)

Événement : la pastorale (avril/mai) et défilé de Noël de Béziers



PRODUITS DE LA RUCHE



Le miel est un aliment sain et naturel que l'on retrouve à travers l'histoire. Difficile de parler de ce nectar sans mentionner les abeilles. Ces grandes voyageuses font en moyenne 20 000 à 100 000 voyages pour 1L de nectar des fleurs à la ruche (5L de nectar pour 1L de miel).

Les butineuses sont un maillon essentiel de la biodiversité et de notre agriculture car elles pollinisent la flore et assurent sa reproduction.

Les Abeilles de Sainte Aube

34 710 LESPIGNAN
06 67 08 27 11 

Produits : Miel (fleurs, châtaignier, garrigues, bruyère blanche, tilleul, romarin)

Produits+ : propolis

Offres + : Apiculteur récoltant (miel local), pédagogie autour de l'abeille, visite de ruchers, soutien aux apiculteurs de loisirs

Où les trouver ?

Vente directe sur rendez-vous (fin de journée en semaine)

Spar de Lespignan

Bio Shop de Thézan-lès-Béziers

Marchés estivaux (Portiragnes, Cap d'Agde)

La Vallée du Miel

42 rue des Anciens Combattants
34 370 MARAUSSAN
06 03 10 88 33 | 06 11 27 73 75
michaliscoutouzis@yahoo.fr 

Produits : miel (châtaignier, bruyère cendrée, garrigue, romarin, bruyère blanche, lavande) et produits issus de la ruche (cire, propolis, pollen, gelée royale)

Produits + : biscuits, confiserie, produits de bien-être Propolia

Offres + : apiculteur éleveur

Où les trouver ?

Vente sur commande

Marchés de producteurs

Le Rucher des collines d'Ensérune

Impasse Pitchouline
34 710 LESPIGNAN
06 85 18 99 26 | didierdiego34@gmail.com

Produits : miel

Offres + : apiculteur éleveur, projet pédagogique avec les scolaires

Où les trouver ?

Accueil sur rendez-vous

Comptoir de la cave coopérative de Nissan-Lez-Ensérune

Marchés de Noël locaux

Chateau de Perdiguier

Domaine de Perdiguier
34 370 MARAUSSAN
04 67 90 37 44 | info@domaineperdiguier.fr
www.domaineperdiguier.com 

Produits : miel

Produits + : vins rouge, rosé, blanc en Bio : IGP Pays d'OC, IGP Coteaux d'Ensérune ; PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales), céréales (gros, semi-gros)

Offres + : œnotourisme : ateliers dégustation avec un maître sommelier, visite des jardins du château, expositions d'art, événements musicaux, privatisation du caveau possible

Où les trouver ?

Vente au domaine : horaires d'hiver (1^{er} octobre-31 mars) : lundi au vendredi (9h-12h et 14h-16h), horaires d'été (1^{er} avril - 30 septembre) : lundi au samedi (9h-12h30 et 15h-18h30)

Commande par mail possible (livraison offerte à partir de 4 cartons)



Apigary

5 ter chemin du Moulin de Hyacinthe
34350 VENDRES
07 88 10 46 25 | 06 83 98 37 92
apigary34@outlook.fr



Produits : miel (tilleul, bruyère blanche, fleurs de montagne et châtaignier)

Produits + : pains d'épices fait-maison, emballage alimentaire à base de cire d'abeille «Bee Wrap», bougies

Offres + : apiculteur récoltant, projet pédagogique dans les établissements scolaires

Où les trouver ?

Vente directe à la ferme (magasin) : sur demande par téléphone au 06 83 98 37 92

Marchés et foires : cave coopérative de Sérignan le samedi matin de 9h à 12h

Foire au miel de Sérignan et de Béziers en septembre

Foire au Gras de Sérignan en décembre

Les Escales Gourmandes au port du Chichoulet à Vendres chaque été

Benoît PENA



34 440 NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE
06 60 44 91 34



Produits : miel (bruyère blanche, châtaignier, acacia, garrigue, romarin, lavande, bruyère cendrée)

Où les trouver ?

Vente sur commande

Boutique Bio La Vie Claire (Colombiers)

Caveau du domaine Saint-Georges Les Cardinelles (Nissan-Lez-Ensérune)

Marchés

- Béziers : vendredi matin
- Narbonne : samedi matin (marché bio)

Dans les pains d'épices de l'Histoire Gourmande (Maureilhan)

LES GESTES SIMPLES DU QUOTIDIEN POUR LES ABEILLES



Planter les fleurs ou arbres riches en nectar ou en pollen



Installer un hôtel à insectes



Renoncer aux pesticides ou désherbants



Participer au recensement des abeilles



Laisser quelques espaces en friche dans vos jardins



Privilégier des miels locaux, respectueux des abeilles



SPIPOLL

L'application mobile Spipoll : projet de sciences participatives pour tous, l'objectif est d'étudier les réseaux de pollinisation.

OLIVES ET HUILES



Les feuilles argentées des oliviers sont emblématiques des paysages languedociens. Il existe plusieurs variétés d'olives locales reconnues comme La Lucque du Languedoc (AOP), petite star de nos apéritifs. La cuisine méditerranéenne n'aurait pas la même saveur sans ce petit fruit aux arômes ensoleillés que l'on décline en huile ou confiserie. Véritable alliée de notre santé mais aussi de notre bien-être et de notre beauté. Du côté de l'étang asséché de Montady, nos paysages se parent de jaune à la saison des tournesols pour en donner une huile aux arômes uniques.

Les Terrasses de l'Oppidum

34440 COLOMBIERS

06 16 80 43 85 (Bousquet Alain, Rémy et Sébastien)

Produits : huile d'olive vierge extra, olives de table et tapenades

Où les trouver ?

Vente directe sur rendez-vous uniquement

Livraison assurée sur La Domitienne et alentours

Marché :

■ **Colombiers :** mercredi matin (sauf en période de récolte)

Le Moulin Fabregat

Grange Haute 34710 LESPIGNAN

06 16 71 85 87 | dorian.fabregat@hotmail.fr 

Produits : huile d'olive vierge extra bio, olives de table, confitures

Produits + : confiture de figes et d'abricot, pâtes de coings artisanales

Où les trouver ?

Vente directe sur demande

Domaine de Cure le Bas

34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

06 76 57 45 87 | helenesalleles70@gmail.com 

Produits : huile d'olive (AB), gîte 4 à 6 personnes (Accueil Vélo et Vignoble & Découverte)

Produits + : huile essentielle de thym (AB)

Où les trouver ?

Caveaux des Vignerons du Pays d'Ensérune

En direct par mail



Moulin Le Clos des Oliviers



20T Rue des Planels - 34710 LESPIGNAN
04 67 37 18 89 | 06 72 11 35 94

Produits : 5 variétés d'huile d'olive, 1 assemblage d'huiles, olives de table

Produits + : vinaigre, savons

Où les trouver ?

Vente directe au magasin :
lundi, mercredi et vendredi : 14h-18h
lundi au vendredi : 10h-18h (en été)

Olivine

34710 LESPIGNAN
06 78 18 85 46 | valerie.diego34@gmail.com

Produits : huiles de variétés Lucques, Olivière et Picholine, olives de tables Lucques et Picholine

Où les trouver ?

Accueil sur rendez-vous uniquement

Marchés de Noël locaux

Puech Latour

170 ancien grand chemin de Béziers
34440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE
06 11 44 31 20
famille.latour@wanadoo.fr | b.latour@live.fr 

Produits : huile, olives artisanales (lucques) et tapenades

Où les trouver ?

Vente directe au caveau sur rendez-vous

Epiceries fines

Boutique en ligne : www.vuvenu.fr

Domaine Roquefeuille

34 310 MONTADY
06 23 35 86 27 | domaineroquefeuille@gmail.com
www.domaineroquefeuille.fr  

Produits : huile de tournesol oléique

Où les trouver ?

Vente directe sur demande uniquement

Vente en ligne

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers
- Office du Tourisme la Domitienne, Office de Tourisme des 9 Écluses
- Cave à vins by Cellar Concept à Montady
- Espace Vins à Saint-Chinian
- Le Caveau des Arènes à Béziers



Domaine de Grange Basse

34350 VENDRES
06 12 90 91 20
madison.pareille@grangebasse-domaine.com
www.grangebasse-domaine.com  

Produits : huile d'olive

Produits + : vins rouges, rosés, blancs et gîtes

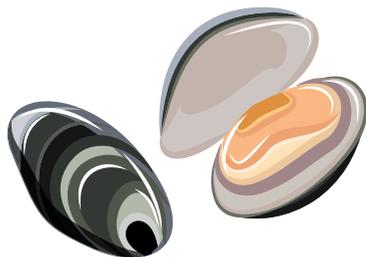
Où les trouver ?

Vente au domaine sur rendez-vous



PRODUITS DE LA MER

PORT DU CHICHOULET



Baptisé du nom du petit oiseau qui nidifie sur ses terres, le Chichoulet est un port de plaisance, de pêche et de conchyliculture. Vous pourrez y déguster coquillages et poissons, accompagnés d'un vin blanc des domaines locaux.

Culture Marine

Port du Chichoulet - 34 350 VENDRES
04 67 37 53 22 | www.culturemarine.fr

Produits : moules pleine mer, huîtres affinées

Produits + : petits coquillages, crustacés, poissons, produits régionaux

Où les trouver ?

Vente directe à la boutique

Plateaux sur commande à emporter

Joël et Valérie

Port du Chichoulet - 34 350 VENDRES
06 28 35 05 90

Produits : fruits de mer et poissons

Où les trouver ?

Vente directe au kiosque (ouvert les week-end et jours fériés de mai à octobre et tous les jours pendant la saison estivale)

La Moule Occitane & Occitanie Coquillages

Port du Chichoulet - 34 350 VENDRES
04 67 11 91 52

04 67 37 53 26 | www.occitanie-coquillages.fr

Produits : moules pleine mer, huîtres affinées en mer

Produits + : petits coquillages, crustacés, poissons, produits régionaux (soupes, tielles)

Où les trouver ?

Vente directe à la boutique (dégustation sur place en saison)

La Guinguette du Chichoulet

Port du Chichoulet - 34 350 VENDRES
06 28 35 05 90

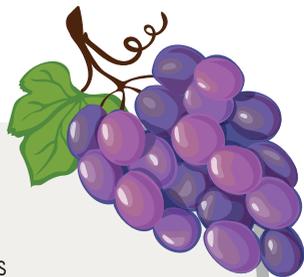
Produits : tapas et crustacés

Où les trouver ?

Vente directe au kiosque (ouvert les week-end et jours fériés de mai à octobre et tous les jours pendant la saison estivale)



VINS



L'Occitanie est la seule région française à proposer autant de diversité dans la gamme des vins. Pas simple de s'y retrouver !

Derrière le vin, c'est la notion de terroir et les particularités géologiques, mais pas seulement, car de nombreuses composantes entrent en jeu : le climat, les cépages, les pratiques culturelles, le savoir-faire des femmes et des hommes passionnés... C'est tout un monde à (re)découvrir sur ce territoire.



AOP Languedoc

Cette Appellation Régionale, à la personnalité méditerranéenne marquée, offre une grande diversité de par son périmètre immense (531 communes). La hiérarchisation sur 3 niveaux (Appellation Régionale Languedoc, Appellations sous-régionales, Appellations sous-régionales enrichies de noms de terroirs) permet d'aller vers une définition des terroirs de plus en plus précise. www.languedoc-aoc.com



IGP Pays d'Oc

Entre Camargue et Pyrénées, entre Méditerranée et montagne, cette IGP est née autour du concept des vins de cépages et rayonne sur un vaste territoire ensoleillé. La volonté des vignerons de s'ouvrir à la créativité se traduit par la production sur un même terroir d' AOP soumis aux règles d'assemblage et d' IGP autorisant plus de liberté grâce à une palette de 58 cépages. www.paysdoc-wines.com



IGP Pays d'Hérault

Un vaste amphithéâtre tourné vers la mer Méditerranée, le département de l'Hérault serait le cœur du vignoble Languedocien. La diversité est le mot-clef pour décrire cette IGP. Histoire géologique complexe, altitude variable, proximité de la mer, climat, amplitude thermique sont autant de facteurs essentiels. www.igp-herault.fr



AOP Saint-Chinian

Cette Appellation sous-régionale a la particularité d'être marquée par deux familles de terroirs bien distincts : les schistes au nord, les calcaires au sud. Sur cette dernière, présente sur le territoire de La Domitienne, la vigne est implantée au cœur de la garrigue donnant une structure bien présente, marquée dans les arômes du vin. www.saint-chinian.com



IGP Coteaux d'Ensérune

Situé sur une quinzaine de communes entre les fleuves Orb et l'Aude, au nord-ouest de Béziers, son nom vient de l'oppidum qui le surplombe. Le terroir composé de calcaire sur presque tout le secteur offre aussi quelques nuances grâce à des micros-terroirs locaux comme l'argile. Au carrefour des grandes périodes de l'histoire, nombreux sont les témoignages de la présence de la vigne : la civilisation Celte sur Ensérune, l'étang asséché de Montady pour sa remise en culture, le Grand siècle des visionnaires avec la création du canal du Midi et le tunnel du Malpas, l'époque moderne avec la 1^{ère} cave coopérative à Maraussan, inaugurée par Jean Jaurès. www.igp-herault.fr/les-igp/coteaux-denserune



IGP Coteaux de Béziers

Un des berceaux du vin Languedocien, la vigne était présente dans la région dès le VI^{ème} siècle avant J-C. avant même que les Phocéens ne l'introduisent à Marseille. Le climat est idéalement adapté à la culture de la vigne qui épouse les courbes d'un relief assez doux, surplombé par la cathédrale St-Nazaire. www.igp-herault.fr/les-igp/coteaux-de-beziers

Terroir - Nom masculin :
Ensemble des terres d'une même région fournissant un produit agricole caractéristique.

Cépage - Nom masculin :
Le cépage est une variété de vigne qui donne un raisin spécifique. On peut élaborer des vins à partir d'un seul cépage, on parle alors de mono-cépage, ou de plusieurs cépages, on parle d'assemblage.

Domaine Castan



26 bis avenue Jean Jaurès
34 370 CAZOULS-LES-BEZIERS
04 67 93 54 45 | 06 07 38 28 36
domainecastan@gmail.com
www.domainecastan.com



Produits : vins rouge, rosé, blanc, pétillant, cartagène ambrée

Dénominations : IGP Pays d'Oc, IGP Pays d'Hérault, IGP Coteaux Ensérune, AOP Languedoc, AOP St Chinian

Offre + : œnotourisme : visite découverte & apéro, apéro surprise, dégustation découverte, musée des Emile Vignerons

Où les trouver ?

Vente au domaine (10h-12h30 et 16h-19h30) toute l'année sans rdv sauf jours fériés

Vente en ligne

Retrait commande sur place

Livraison en point relais

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers

Cave Coopérative Les Vignerons du Pays d'Ensérune



Comptoir de Cazouls-lès-Béziers

55 avenue Jean Jaurès
34 370 CAZOULS-LES-BEZIERS
04 67 93 89 21 | comptoircazouls@vpe.fr
www.vignerons-enserune.fr



Produits : vins rouge, rosé, blanc, pétillant

Dénominations : IGP Pays d'Oc, IGP Coteaux d'Ensérune, AOP St Chinian ou AOP Languedoc

Produits + : gamme élargie aux vins du Grand Sud (de la Gascogne jusqu'au cœur des Côtes du Rhône), produits du terroir

Offre + : œnotourisme : balade La cazouline au départ de la cave (panier pique-nique du terroir sur commande), visite ludique et originale de la cave

Où les trouver ?

Vente directe au comptoir

Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h (jusqu'à 19h les vendredis et samedis)
Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h

Vente en ligne www.vignerons-enserune.fr

Frais de port offerts dès 24 bouteilles achetées

Drive/ retrait sur place possible sur demande

Marchés sur des foires et manifestations particulières :

- Les Jeudis de Béziers
- Les Mardis de Valras
- Les Chichouvins au port du Chichoulet à Vendres en été

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers



Domaine des 3 Angles



43 avenue Jean Jaurès
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 71 90 70 77 | domaine3angles@gmail.com



Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Pays d'Oc

Produits + : visite et dégustation

Où les trouver ?

Vente au domaine :

Horaires : du mardi au vendredi de 10h30 à 12h et de 16h30 à 19h

Horaires d'été (1^{er} juillet au 14 août) : du mardi au samedi de 10h30 à 12h et de 16h30 à 19h

Ou sur rendez-vous

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers

Vente en ligne :

- www.vigneron-independant.com
- www.domaine-des-trois-angles.pluginwine.com

Vila Voltaire

20 rue Voltaire
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
04 67 93 41 23 | 06 17 58 50 34
cecile@vilavoltaire.com | www.vilavoltaire.com



Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : AOP St Chinian et IGP Coteaux d'Enserune

Produits + : agrumes (citrons bio) et huile d'olive (en conversion)

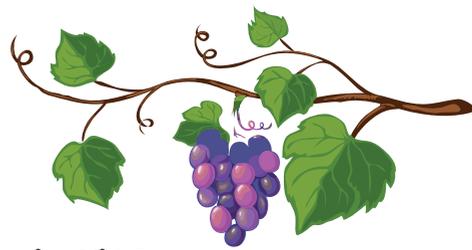
Où les trouver ?

Vente au domaine uniquement sur rendez-vous

Vente en ligne sur la boutique du site internet et livraison pour les petites commandes inférieures à 36 bouteilles, sinon contacter par mail

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers



Domaine Vidal

5 Le Boulevard - 34 710 LESPIGNAN
06 87 14 04 99 | benoit.vidal2@wanadoo.fr 

Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Pays d'Oc

Où les trouver ?

Vente au domaine :

Du lundi au samedi : 10h à 12h

Dimanche : 11h à 12h

Juillet et août : 18h à 19h30

Chateau de Perdiguier

Domaine de Perdiguier - 34 370 MARAUSSAN
04 67 90 37 44 | info@domaineperdiguier.fr
www.domaineperdiguier.com 

Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Pays d'OC, IGP Coteaux d'Enserune

Produits + : miel, PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales), céréales (gros, semi-gros)

Offre + : œnotourisme : ateliers dégustation avec un maître sommelier, visite des jardins du château, expositions d'art, événements musicaux, privatisation du caveau possible

Où les trouver ?

Vente au domaine :

Horaires d'hiver (1^{er} octobre- 31 mars) : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h

Horaires d'été (1^{er} avril - 30 septembre) : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30

Commande par mail possible (livraison offerte à partir de 4 cartons)

PETITS PRINCIPES DE DÉGUSTATION... RESPONSABLE

Déguster un vin est une véritable expérience qui sollicite divers sens :

- la vue
- l'odorat
- le goût

Du fait de sa teneur en alcool, le vin nécessite une consommation responsable et mesurée.

A retenir:

L'alcool c'est maximum 2 verres/jour et pas tous les jours !

www.vinetociete.fr/le-guide-de-la-consommation-responsable

L'ALBUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Terres d'Armelle



79 rue Aubertin
34 370 MARAUSSAN
06 08 89 98 49
contact@lesterresdarmelle.fr
www.lesterresdarmelle.fr



Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Coteaux de Béziers, IGP Côtes de Thongue

Offre + : œnotourisme : gîte 5 pers. au-dessus de la cave

Où les trouver ?

Vente au domaine sur rendez-vous

Boutique en ligne sur le site internet

Domaine Chemin de Notre Dame

310 Rue de la Fontace - 34 370 MARAUSSAN
06 83 27 50 97
domainenotredame@orange.fr
www.domaine-notre-dame.fr



Produits : vins rouge, rosé, blanc, moelleux

Dénominations : IGP Coteaux d'Ensérune

Où les trouver ?

Vente au domaine

Vente en ligne sur le site internet

Domaine Roquefeuille

34 310 MONTADY
06 23 35 86 27 | domaineroquefeuille@gmail.com
www.domaineroquefeuille.fr



Produits : pétillant naturel, vins rouge et blanc

Dénominations : IGP Coteaux d'Ensérune (pour les vins tranquilles)

Produits + : huile de tournesol oléique, Limoncello et Arancello

Où les trouver ?

Vente directe sur demande uniquement

Vente en ligne

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers
- Office du Tourisme La Domitienne, Office de Tourisme des 9 Écluses
- Cave à vins by Cellar Concept à Montady
- Espace Vins à Saint-Chinian
- Le Caveau des Arènes à Béziers

Domaine de Soustres



Chemin de Soustres - 34 310 MONTADY
04 67 93 43 75
contact@domaine-de-soustres.fr
www.domaine-de-soustres.fr



Produits : vins rouge, blanc, gris de gris, blanc de gris, orange

Dénominations : IGP Coteaux d'Ensérune, Vins de France

Offre + : 3 soirées d'été « les sensorielles » (65 pers. max), escapades viti-oeno au domaine, Golden hour tous les vendredis de mai à août et 3 dates (mai/juin) de rendez-vous gourmands (visites/dégustation avec une guide conférencière)

Où les trouver ?

Vente au domaine

Vente en ligne sur le site internet

Marchés sur des foires et manifestations particulières

Boutique en ligne sur le site internet

Domaine du Bosc



34 310 MONTADY
06 16 25 44 20
bach.bacchus1806@gmail.com
www.domainedubosc.com



Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Pays d'OC

Offre + : œnotourisme :

Programmation de concerts durant toute l'année dans l'auditorium Bach & Bacchus
Accueil séminaires entreprises dans l'auditorium entièrement équipé, capacité 200 fauteuils (scène, son, lumières, vidéo-projecteur, wifi, accessibilité PMR, restauration pour les événements)

Accueil d'un évènement dans la programmation du Festival InvitationS de La Domitienne

Où les trouver ?

Vente au domaine/ caveau (caveau ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h)

Retrait sur place sur demande

Manifestations :

Fête des vendanges de Montady (octobre)



Cave Coopérative Les Vignerons du Pays d'Ensérune



Comptoir de Nissan-Lez-Ensérune

Route de Narbonne
34 440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE
04 67 37 00 31 | comptoirnissan@vpe.fr
www.vignerons-enserune.fr  

Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Pays d'Oc, IGP Coteaux d'Ensérune, AOP St Chinian ou AOP Languedoc

Produits + : gamme élargie aux vins du Grand Sud (de la Gascogne jusqu'au cœur des Côtes du Rhône et de Provence). Produits du terroir

Offre + : œnotourisme : balade commentée à Nissan-Lez-Ensérune avec l'association Les amis de Nissan (départ du caveau), visite libre des caves Street Art et exposition, les nocturnes (soirée musicale tous les mercredis soirs en été)

Où les trouver ?

Vente directe au comptoir

Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h (jusqu'à 19h les vendredis et samedis)
Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

Vente en ligne www.vignerons-enserune.fr
Frais de port offerts dès 24 bouteilles achetées.

Drive/ retrait sur place possible sur demande

Marchés sur des foires et manifestations particulières :

- Les Jeudis de Béziers
- Les Mardis de Valras
- Les Chichouvins au port du Chichoulet à Vendres en été

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers

Domaine Chai César

1 rue Frédéric Mistral
34 440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE
06 81 01 03 93
didierfenoll34@gmail.com 

Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Pays d'Oc

Produits + : épicerie fine

Offre + : œnotourisme : Visite du caveau sans rdv le jeudi et samedi matin (10h/12h) et sur rdv via téléphone ou sms

Où les trouver ?

Vente au domaine sur rendez-vous

Vente en ligne via le site Vigneron Indépendant

Drive/ retrait sur place sur demande

Domaine Saint-Georges Les Cardinelles

7 rue du Square
34 440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE
04 67 39 45 04 | 06 70 35 36 77
contact@cardinelles.com
www.cardinelles.com  

Produits : vins rouge et rosé

Dénominations : IGP Coteaux d'Ensérune, IGP Pays d'Hérault, IGP Pays d'Oc

Produits + : vinaigre de vin rouge du domaine, gelée de muscat

Épicerie fine : vins blancs, pétillant, cartagène, huile, olives, tapenade, jus de raisin et de pomme, miels, confitures, tire-bouchons, plateaux, bijoux en bois, savons, sel de Gruissan (à venir) – possibilité de coffrets cadeaux

Offres + : œnotourisme : Visite du caveau sans rendez-vous le jeudi et samedi matin (10h-12h) et sur rendez-vous via téléphone, sms ou mail. Bibliothèque partagée

Où les trouver ?

Vente au domaine :

- sans rendez-vous le jeudi et samedi matin (10h-12h)
- sur rendez-vous via téléphone, sms ou mail

Vente en ligne et commande par mail

Expédition via Croutons, Plugwine, Ici Présent, Les Grappes

Drive/ retrait sur place : le moment de retrait est convenu ensemble après commande par mail

Point relais du réseau de producteurs locaux GRAL (samedi / tous les 15 jours).

Villa ORAE

Rue des Aigrettes
34 440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE
06 15 08 54 07
villaorae@gmail.com | www.villaorae.com

Produits : vins rouge, rosé, blanc, muscat

Dénominations : AOC La Clape

Où les trouver ?

Sur rendez-vous
au 06 23 96 06 41
Rue du jeu du Mail
1110 Salles d'Aude



Domaine Saint-Eugène



34 440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE
04 67 37 29 07 | 06 85 77 32 61
info@les3tomates.com
www.les3tomates.com 

Produits : vins rouge, rosé, blanc, pétillant
Dénominations : AOP Languedoc

Offre + : œnotourisme :

Complexe œnotouristique, Vinauberge, composé d'hébergements, restaurant, bar à vins au bord du canal du Midi dans l'ancienne cave coopérative réhabilitée de Poilhes

Où les trouver ?

Vente au domaine

Commande en ligne (minimum 6 bouteilles)

Domaine de Grange Basse



34350 VENDRES
06 12 90 91 20
madison.parelle@grangebasse-domaine.com
www.grangebasse-domaine.com  

Produits : vins rouge, rosé, blanc
Dénominations : IGP Pays d'Oc

Produits + : huile d'olive et gîtes

Où les trouver ?

Vente au domaine sur rendez-vous



Domaine Bergé de Sainte-Rose

Avenue de Bel Air
34 350 VENDRES
04 67 39 66 15
www.domaine-berge-de-sainte-rose.com

Produits : vins rouge, rosé, blanc, muscat
Dénominations : IGP Pays d'Oc

Où les trouver ?

Vente au domaine sur rendez-vous

Domaine Nouveau Monde



Avenue du Port - 34 350 VENDRES
04 67 37 33 68 | 06 18 41 03 33
info@nouveau monde.com
www.nouveau monde.com  

Produits : vins rouge, rosé, blanc

Dénominations : IGP Coteaux de Béziers, IGP Pays d'Hérault, AOP Languedoc

Où les trouver ?

Vente au domaine/ caveau :

Horaires juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30.

Sur rendez-vous pour les autres périodes

Commande en ligne :

www.boutiquenouveau monde.com

Présent chez de nombreux cavistes (onglet revendeurs du site Internet)

Domaine de la Yole



Route de Vendres | 34 350 VENDRES
04 67 37 37 85
info@winery@layolewineresort.com
www.domaine-la-yole.com  

Produits : vins rouge, rosé, blanc, muscats, moelleux rosé, cartagène

Dénominations : IGP Pays d'Oc, AOP Muscat de Rivesaltes, cartagène sans indication Géographique

Produits + : épicerie fine

Offres + : œnotourisme : en saison, balades en trottinettes électriques dans les vignes, balade vigneronne, animations œnotouristiques, soirées découvertes gourmandes tous les mois - 4 gîtes (de 2 à 11 pers).

En saison uniquement :

Marché paysan nocturne (vendredi soir)

Découverte gourmande 7 plats / 7 vins, sur réservation uniquement

Restauration type food-trucks (fruits, légumes, viandes grillées, coquillages, vins du domaine)

Les halles de la Yole (ouvertes 7j/7 midi et soir, elles offrent un nouvel espace de restauration en plein air : bar à vins, tapas, bar à salades, primeur, rôtisserie, friterie, glacier et écailler)

Où les trouver ?

Vente au domaine du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30

Commande et retrait sur place

Livraison à voir avec le caveau



ARTISANS DE L'ALIMENTATION

Ils fabriquent dans leurs ateliers

Artisan - Nom masculin :

Alliant savoir-faire traditionnel et modernité, les artisans sélectionnent eux-mêmes leurs matières premières qu'ils vont ensuite transformer et préparer.

Les artisans de l'alimentaire connaissent l'origine des produits qu'ils proposent. Ils savent également apporter à leur clientèle l'accueil et les conseils adaptés.

Le « Fabriqué en France » est devenu au fil des années un symbole fort d'attachement à la qualité, à l'authenticité et à la préservation des savoir-faire. Face à un marché globalisé où la délocalisation est souvent privilégiée pour des raisons économiques, la production régionale incarne une démarche de résistance en faveur de la souveraineté économique et du développement local.

Source : www.artisanat.fr

QUELQUES SIGNES DE RECONNAISSANCE :



Tables & Auberges de France :

Agrément professionnel bénéficiant d'une démarche territoriale et patrimoniale pour promouvoir l'Hospitalité et la Gastronomie de Terroir.

Le Label officiel des Tables & Auberges a pour mission la valorisation et la promotion, en France et à l'International, du savoir-faire des professionnels indépendants : chefs, hôteliers, Artisans (métiers de bouche) & Producteurs Locaux à l'exclusion des chaînes intégrées.

Les établissements bénéficiant de l'agrément Tables & Auberges sont présentés à travers douze catégories complémentaires comme la catégorie Artisans & Producteurs Locaux qui valorisent à travers leur savoir-faire des produits reflétant la richesse de nos terroirs.

Gault & Millau :

Acteur majeur de la gastronomie dans son sens le plus complet du terme. Chaque année, le Guide Jaune référence ses meilleures adresses de restaurants dans toute la France et affirme également son ancrage régional. En effet, une collection de 11 guides dédiée à nos régions valorisent celles et ceux qui promeuvent la richesse de leur terroir, des chefs aux artisans et jusqu'aux vignerons.

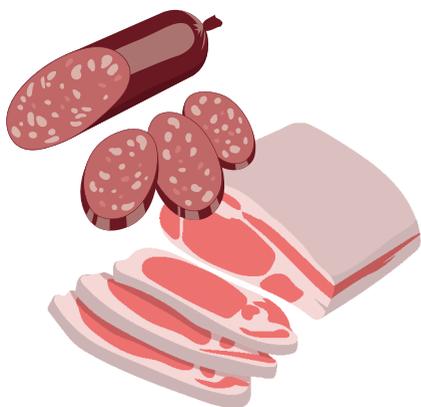
Hérault Gourmand :

Depuis 30 ans, le concours Hérault Gourmand récompense l'excellence des artisans des métiers de bouche de notre département.

Organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault, ce concours unique repose sur une dégustation à l'aveugle par un jury composé de professionnels et d'amateurs de gastronomie. Le label Hérault Gourmand est un gage de qualité pour les consommateurs en quête de produits artisanaux d'exception.



BOUCHERS - CHARCUTIERS



Boucherie Garenc



1 rue de la République
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
04 99 43 80 84 | 07 69 03 26 14
boucherie.garenc@gmail.com



Produits : bœuf, veau, agneau, porc, volaille fermière, brochettes marinées, saucisses, charcuteries et plats cuisinés faits maison

Produits + : plateaux fromages/charcuteries et volaille rôtie (poulet, coquelet, caille avec ou sans légumes) sur commande, large choix de fruits et légumes en fonction des saisons, conserves, produits locaux...

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au samedi 8h-12h30/16h-19h et le dimanche 8h-12h30

Boucherie Brusa

(boucherie artisanale itinérante)

5 rue du Lavadou
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 66 61 66 60



Produits : charcuterie maison, viande de qualité, plats traiteur

Où les trouver ?

Marchés :

- Béziers (l'Iranget) mercredi
- St Chinian jeudi et dimanche
- Béziers (place de David d'Angers) vendredi
- Nissan-Lez-Ensérune dimanche

La Belle Rouge

Rue des Picadis - 34 440 COLOMBIERS
04 67 37 86 93 | www.labelle-rouge.fr

Produits : boucherie (divers types de viande), volailles fermières, brochettes

Produits + : charcuteries régionales élaborées par des artisans charcutiers de l'Aveyron et de Lacaune, conserves et produits régionaux (cassoulets, cou de canard, rillettes, pâtes...)

Structure de grossiste proposant aux associations et comités des fêtes l'élaboration de menus et la sélection de produits avec possibilité de livraison.

Pour les Comités d'entreprises, possibilité de colis avec sélection boucherie

Boucherie Manceau

Centre commercial Port-est, rue du Vieux
34 440 COLOMBIERS
06 72 13 35 88 | manceau.jeremy@hotmail.fr

Produits : boucherie, charcuterie

Produits + : plats cuisinés et fromages

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au vendredi (8h-12h30 / 16h-19h), samedi et dimanche (8h-12h30) – fermé le lundi



Maison Mouls

34 440 COLOMBIERS

06 70 08 02 26 | www.boucherie-mouls.fr 

Produits : charcuterie maison, viande de qualité, plats traiteur

Où les trouver ?

Marchés :

- Nissan-Lez-Ensérune : mardi (8h-12h30)
- Colombiers : jeudi (9h -12h)
- Pouzolles : vendredi (8h-10h)
- Autignac : vendredi (10h15-11h15)
- Puimisson : vendredi (11h30 – 12h30)
- Cazouls-lès-Béziers : samedi (07h30-12h15)
- Béziers (place David d'Angers) : vendredi
- Nissan-Lez-Ensérune : dimanche

Du pré à la bouche

(boucherie charcuterie d'éleveur bio)

16 place de la Bascule

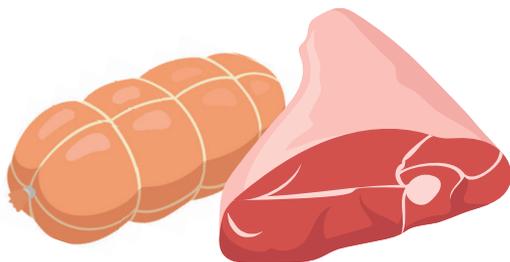
34 710 LESPIGNAN

04 67 37 22 02 

Produits : boucherie charcuterie d'éleveur bio/ Manade Margé (bœuf angus, Toro brave et porc noir)

Produits + : colis de bœuf Angus en circuit-court, 5kg sous vide (rôti, côtes, bavette, pot au feu avec os, steak haché) sur commande, colis de porc 5kg sous vide, plateaux de charcuterie maison, traiteur plats cuisinés

Jours et horaires d'ouverture : fermé le lundi et mercredi après-midi, ouvert 7h30-12h30 et 16h-19h30



Boucherie du Pouzet

1 place de la République

34 440 NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE

07 78 81 53 59 

Produits : boucherie - charcuterie

Produits + : plats cuisinés et fromages

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au samedi (8h-13h) Dimanche (9h-13h) – fermé le lundi

L'Art de la viande

10 avenue des Platanes

34 310 MONTADY

06 89 61 91 97 | lartdelaviande@outlook.fr 

Produits : viandes sélectionnées, charcuteries savoureuses, plats cuisinés gourmands et fromages affinés

Jours et horaires d'ouverture : mardi au samedi (8-12h30/16h-19h) – fermé les dimanche et lundi



BOULANGERS PÂTISSIERS



Le fournil des frérots

4 bis avenue Jean Jaurès
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
07 68 11 62 31
lefournildesfrerots@gmail.com



Produits : différents pains, pains au levain, pâtisserie moderne et traditionnelle suivant la saison, confiserie, biscuiterie, viennoiserie, chocolaterie, produits salés de type snacking

Produits + : livraison possible selon la demande, restauration sur place

Jours et horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 6h30 à 19h30 et le dimanche de 6h30 à 12h30

Pâtisserie et gourmandises

Marc Cheillan

9 place des 140
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
07 69 10 68 98



Produits : pâtisserie traditionnelle, créations culinaires récompensées (« le coup de soleil », pâtisserie signature avec le prix Hérault Gourmand), la visitandine® (produit exclusif/marque déposée), coque biterroise, chocolats et confiseries

Produits + : pains spéciaux (viking), produits traiteur (pizzas, feuilletés...)

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au samedi 7h-13h et 16h30-18h30, le dimanche de 7h à 13h

Récompense : médaille de Bronze Hérault gourmand 2024 pâtisserie « coup de Soleil »

Les Ti Gateaux

16 avenue Amédée Borrel
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
07 83 89 49 23 | lestigateaux@gmail.com



Produits : meringues, cannelés, guimauves, calissons, macarons, verrines citron meringué, baba au rhum, cupcakes, kit cookies

Produits + : bûches, pièces montées, number cakes, layer cakes, gâteaux sur-mesure

Où les trouver ?

Sur commande
Marchés artisanaux
Marchés de Noël

L'Atelier de l'Envie by Virginie Guisti

1 ter avenue Amédée Borrel
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
virginie.fiches@sfr.fr
www.atelier-de-lenvie.com



Produits : 9 pâtisseries créations (l'Envie, l'Exotique, le Nuage, le Bijoux, le Cœur praliné, le Tourbillon framboise/vanille, le Grand Marnier, l'Octobre rose, Lo camel (sans gluten), pâtisseries traditionnelles, macarons et boîtes gourmandes

Produits + : ateliers culinaires en petit groupe sur réservation

Où les trouver ?

Sur commande



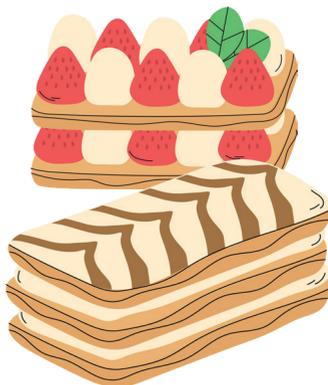
Maison Pelé

ZAE Cantegals, 1 rue des Anciennes Carrières
34 440 COLOMBIERS
04 67 00 71 62 | sophie@boulangeriepele.fr

Produits : large gamme de pains spéciaux, pains au levain, pâtisserie, viennoiserie, snacking (sandwich, salade), traiteur

Produits + : salle de restauration avec possibilité de petit déjeuner, déjeuner ou goûter sur place

Jours et horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 6h30 à 19h30 non stop, dimanche et jours fériés de 7h à 13h



Frère Garcia - Le Pétrin

3 rue du Marché
34 710 LESPIGNAN
04 67 62 18 56

Produits : cuisson au feu de bois. Bannettes, baguettes, traditions, pains spéciaux

Produits + : coque

Jours et horaires d'ouverture : lundi et dimanche 6h-13h, du mardi au samedi 6h-13h/16h-19h30

Le Fournil de Maraussan

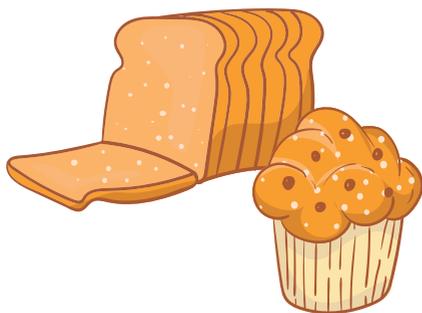
Route de Béziers, rond-point du pêcheur
34 370 MARAUSSAN
04 48 17 90 79 

Produits : baguette tradition, pains spéciaux (seigle/citron, seigle, seigle/pruneaux, figues, noix, 4 saisons) viennoiseries, pâtisseries traditionnelles, trompes-l'oeil, spécialités saisonnières (bûches, panettones, galettes, royaumes)

Produits + : plateaux mignardises, petits fours salés, sandwich (ciabatta, gaufres, tortilla, burgers, sandwich rolls), plats chauds, pokes bowls

Offre + : salon de thé

Jours et horaires d'ouverture : du lundi au samedi 6h30-19h30/fermé le dimanche



Boulangerie Klein

164 rue du Saint-Esprit
34 370 MARAUSSAN
09 53 52 75 70 

Produits : baguette Pipelette® avec gamme sucrée ou salée (noix, raisin secs, chocolat, lardon/fromage/tandoori, au chorizo, olives/herbes de provence, fruits rouges/ chocolat blancs), pipelette® de table (format individuel), pain de campagne artisanal, pains spéciaux à la coupe (l'olympic : fruits secs/ graines/farine de riz, le Gaëliq : sarrasin/ céréales toastées, Châtaignes/figues, l'Aveyrou : lentilles caviar, chanvre, chia, quinoa rouge, graines de courges et tournesols) viennoiseries

Produits + : gâteaux créatifs, gratinés revisités (flammekueche, pomme de terre/ poulet curry, lardon/poireaux/œufs), chocolat et pâtes de fruits, pain d'épices

Maison Furlan Gault & Millau

236 avenue de Béziers
34 370 MARAUSSAN
06 64 67 97 44  

Produits : différents pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches à la demande, et bientôt glaces et paninis

Jours et horaires d'ouverture : du lundi au samedi 6h30-13h30 / 16h-19h30 / dimanche 6h-13h30

Shannon laboratoire du goût

La Trésorière
34 370 MAUREILHAN
06 58 49 13 05  

Produits : gâteaux de fête, glaces et pâtisseries sur commande

Produits + : ateliers thématiques enfants et adultes sur réservation

Où les trouver ?

Sur commande

Lou Castel

5 avenue des Platanes
34 310 MONTADY
06 16 44 93 20
boulangerieloucastel@outlook.fr 

Produits : baguette tradition, pains spéciaux (noix, olives, thym/ail/fines herbes, poivre/sel de mer, saveur barbecue, brioché aux noix, châtaignes, figues, noisettes, tomates séchées/olives noires, seigle, maïs, pain de mie toast), pâtisseries

Produits + : plats cuisinés, sandwich, boissons chaudes, bûches/ bûchettes, pain d'épices, mouna de Pâques, Colombe de Pâques, chocolats, pâtes de fruits, petits gâteaux

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au samedi 7h-13h30 / 16h-19h / dimanche 07h-13h / fermé le lundi

Cooking Cakes

Canagues Neuves
34 310 MONTADY
06 62 89 22 06 

Produits : gateaux, pâtisserie sur commande. Spécialiste du wedding cake et cake designer

Produits + : ateliers thématiques et service traiteur.

Où les trouver ?

Sur commande

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers

Les Co'pains d'Abord

15 rue des Pins
34 310 MONTADY
04 67 32 71 01  

Produits : boulangerie, pâtisseries, viennoiseries, snacking

Produits + : formules petits déjeuner et déjeuner

Où les trouver :

Colombiers : port de plaisance : 04 67 37 27 20.

Maureilhan : 38 avenue de la République :
04 67 94 39 97. Du lundi au dimanche 06h30-13h00

Nissan-Lez-Ensérune : 5 rue terre Rousse

Jours et horaires d'ouverture : du lundi au dimanche 6h-19h30

Les canelés d'Elodie

34 310 MONTADY
06 71 07 30 29
elodie.lombart90@gmail.com



Produits : canelés (recette authentique)

Où les trouver ?

Sur commande

Les Escales Gourmandes au port du Chichoulet à Vendres chaque été

Oh La La

5 rue de la Fontaine
34 440 NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE
07 80 11 16 62 fournil.ohlala@gmail.com 

Produits : boulangerie et viennoiserie au levain. Baguettes et pains spéciaux dont le Pavé Oh La La (pain de mie au maïs et épeautre avec des billes de maïs soufflés)

Produits + : viennoiseries dont croissants au beurre AOP 84%, desserts signature « les trésors » (pistache, framboises litchis, citron vert gingembre, noisette, spéculoos, café)

Offre + : commande en ligne <https://oh-la-la.sumupstore.com/> Commande avant 15h pour le lendemain à récupérer en boutique entre 7h et 12h

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au dimanche 7h-12h. Fermé le lundi

Récompense : médaille d'or Hérault gourmand 2024 pour le croissant généreux et la pâte à tartiner Caramiel



l'Atelier des desserts

14 rue des Amandiers
34 350 VENDRES
06 68 37 09 60 | latelier.des.desserts@orange.fr
www.latelierdesdesserts.com 

Produits : chocolat et gourmandises (bonbons Gianduja, pâte à tartiner, orangettes, calissons, Mendiants, biscuits de Noël, Tablettes de chocolat, Meringues, biscuits aux marrons, bûches)

Produits + : cake désign (wedding cake, biscuits, number cake, number cake licorne)

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au vendredi 9h-18h. Samedi 9h-12h (uniquement sur rendez-vous)

Maison Kroupa

1 place Jules Vernes
34 350 VENDRES
04 67 39 62 09 

Produits : boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et snacking

Produits + : une baguette moins chère et éco-responsable, appelée la Bleue éco. Réalisée en partie avec des pains invendus, séchés au four avec l'aide de la chaleur perdue. Ce pain est ensuite broyé en chapelure, qui sert à fabriquer cette baguette avec 20 % de chapelure et 80 % de farine. Cette composition lui apporte un goût noisette. La Bleue éco est aussi plus facilement conservable.

Offre + : boulangerie à Vendres (15 place du 14 Juillet) et à Valras-plage
Restaurant « La brasserie du boulanger » face au camping la Yole

Jours et horaires d'ouverture : lundi 7h-14h, du mardi au dimanche 7h-14h / 16h30-19h30

BISCUITS ET PÂTISSERIES DE CONSERVATION

Les écureuils du Languedoc

7 avenue de Bruxelles
34 350 VENDRES 
04 67 76 07 37 | www.ecureuilsdulanguedoc.com

Produits : cakes bouchons, cakes à partager, madeleines, chablys, meringues, tartes, muffins, delicias, croquants

Où les trouver ?

Commande en ligne (livraison en 72h)

Boutique 10, rue Paul Héroult à Béziers

Miam le marché local/superette locavore à Béziers

Just'1 cookie

34370 MARAUSSAN   
07 77 77 18 37 | justincookie@orange.fr

Produits : cookies moelleux, frais et faits maison, classiques, vegan ou sans gluten, sucrés ou salés (boîte de 5 ou 10)

Où les trouver ?

Sur commande :

- **Livraison sur un rayon de 25km autour de Maraussan** le lundi, mardi, vendredi, samedi, dimanche de 9h à 19h30 (vacances scolaires : tous les jours de 9h à 19h30)
- **Livraison en Mondial Relay** sur toute la France

Marchés (hors vacances scolaires) :

- Maraussan le mercredi de 14h à 18h
- Cazouls-lès-Béziers le jeudi de 8h à 12h

Histoires gourmandes (biscuiterie artisanale)

580 chemin de Quarante - 34 370 MAUREILHAN
07 67 31 43 44
tcharons@histoiresgourmandes.fr
www.histoiresgourmandes.fr



Produits : biscuits sucrés (7 déclinaisons) + pain d'épices figues et piment
Biscuits salés et chips (6 déclinaisons)

Produits + : sablés personnalisés sur demande, Biscuits « bord de tasse » personnalisables pour les professionnels de la restauration hors domicile

Où les trouver ?

Vente directe sur rendez-vous

Vente en ligne

Drive/ retrait sur place

Ventes en petites boutiques

Marchés sur des foires et manifestations particulières

Boutique produits locaux :

- Emma p'tite épicerie à Cazouls-lès-Béziers



GOURMANDISES CÔTÉ SUCRÉ

Le Chaudron d'Aurélié

2 bis rue de l'Orchidée
34 710 LESPIGNAN
06 44 90 16 75 | aureliebanbuck@gmail.com



Produits : confitures artisanales, confits de vins, sauce tomates, citrons confits

Produits + : création en verre, luminaire, décoration (www.verrelatelier.com)

Où les trouver ?

Vente directe sur demande

Ventes en boutiques :

La compagnie des fromagers (Montady)
Spar de Lespignan
Epicerie Chez les filles (Vendres)
Fromagerie Sur le plateau (Pézenas)
Caveau La Domitienne (Sauvian)
Domaine de Soustres (Montady)

Marché : marché de la GOZA (la grange aux arts) à Fleury les vendredis de 16h à 19h.



Maison Berthomieu

345 rue du pin
34 310 MONTADY
06 28 07 06 49

Produits : confitures artisanales

Où les trouver ?

Sur commande

Scène de Vie & Co à Montady

CÔTÉ SALÉ

French Black Garlic

ZAE Via Europa Est, 1 Av. de Rome
34 350 VENDRES
09 70 21 01 67 | www.sante-bio.eu

Produits : ail noir français - tête d'ail de Piolenc et produits dérivés (rhum arrangé, moutarde, confiture, pâte à tartiner, vinaigre, poudre, gousse, tapenade)

Produits + : vente en ligne de produits de santé, bien-être, hygiène, beauté, fruits secs, plantes et pollen

Où les trouver ?

Vente en ligne

Récompense : médaille d'argent Hérault gourmand 2024 Tête d'ail noir et médaille de Bronze pour le vinaigre des 4 voleurs à l'ail noir



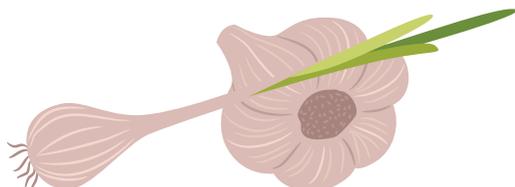
La Compagnie des Fromagers

ZI La plaine des Astres - 34310 Montady
04 67 26 62 52 | cdf34@orange.fr
www.lacompagniedesfromagers.fr

Produits : sélection d'une large gamme de fromages fermiers, artisanaux, AOC, AOP... de toutes provenances en vache, chèvre ou brebis

Où les trouver ?

Boutique du lundi au vendredi de 9h30 à 18h et le samedi de 8h30 à 12h30 (pour professionnels et particuliers)



INITIATIVES LOCALES

EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION



LA PARTAGEOTHÈQUE

Bibliothèque d'objets. Cette association permet via son adhésion d'emprunter du matériel de loisirs créatifs, des jeux de société, objets de loisirs, bureautique, outils/ustensiles (crêpière, gauffrier, outils de jardinage, outils de bricolage...) mais également d'apprendre lors des ateliers mensuels.

La partageothèque est également le lieu de livraison des paniers du jardin d'insertion de la Croix-rouge (jardins de Bayssan). Paniers bio les jeudis sur commande (17h30-19h30).

19 avenue des Oliviers - Cour de l'ancienne école
Les containers des partageurs (à côté de l'auto-école)
34 350 VENDRES

www.la-partageotheque.com | lapartageotheque@gmail.com 

LES JARDINS FAMILIAUX ET MUNICIPAUX

Les jardins familiaux ou jardins partagés sont des parcelles de terrain mises à disposition par les municipalités aux habitants souhaitant pratiquer le jardinage pour leurs propres besoins et ceux de leur famille, à l'exclusion de tout usage commercial.

La gestion et l'animation de ces espaces peut se faire par la municipalité ou une association, chacun ayant son propre règlement concernant l'attribution des parcelles et les règles d'usage.

Contactez les mairies pour connaître les modalités d'attribution.

Retrouvez le guide des déchets verts via le QR Code suivant :



LES ACTIONS DE LA DOMITIENNE

Parce que notre système alimentaire est au cœur des enjeux de la transition écologique, La Domitienne pilote le Projet Alimentaire Territorial (PAT). Une des ambitions est de sensibiliser les publics à une alimentation de qualité et permettre de faire le rapprochement entre le champ et l'assiette. Ces animations, proposées tout au long de l'année et à tous les publics, sont financées dans leur totalité par La Domitienne.

PASSEPORT VERT

Programme d'éducation à l'environnement et au développement durable en Domitienne pour les scolaires (4 classes accompagnées annuellement pendant 4 animations par une association d'Education à l'Environnement sur la thématique agriculture et alimentation).

ATELIERS CUISINE

Avec une nutritionniste-diététicienne, des ateliers sont organisés dans les médiathèques pour apprendre à cuisiner de manière saine et équilibrée les produits locaux.



LES POINTS DE VENTE



BOUTIQUES ET ÉPICERIES

Emma P'tite Epicerie

5 place des 140
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 19 48 61 08
emmaptiteepicerie@yahoo.com 

Produits : produits locaux, épicerie, épicerie fine et restauration saine, vins, bières, spiritueux, poulet fermier rôti

Produits + : panier de la semaine 100% local à 15€ (commande avant le mercredi 19h00 pour panier disponible le vendredi à 16h)

Où les trouver ?

Boutique

Présence sur certains **événements locaux**

Jours et horaires d'ouverture :

Lundi de 10h à 13h et de 16h30 à 19h
mardi au vendredi de 8h30 à 13h et de 16h30 à 19h
(fermé le dimanche)

Chai Fabre

(Épicerie fine et cave à vins)

92 avenue de Béziers
34 370 MARAUSSAN
04 67 77 96 86

Produits : épicerie fine, cave à vins, spiritueux, bières, produits locaux

Jours et horaires d'ouverture :

Mercredi au samedi de 10h à 12h30 et 16h à 19h30
Dimanche de 9h à 12h30



Les délices de Juju et Elena

4 rue du Marché
34 710 LESPIGNAN
06 52 21 39 01 | jacquintp@gmail.com 

Produits : fruits et légumes de saison, produits locaux et du territoire

Jours et horaires d'ouverture :

Lundi de 8h à 13h, du mardi au samedi de 8h à 13h et de 16h à 19h, dimanche de 9h à 13h

Cave à vins by Cellar concept

15 rue du Pin
34 310 MONTADY
04 11 27 04 27 | 06 23 20 03 29
cellarconcept34@gmail.com  

Produits : cave à vins, bières, spiritueux, champagne, épicerie fine et produits locaux

Jours et horaires d'ouverture :

Lundi de 15h à 19h
mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h
dimanche de 10h à 12h30

Scène de vie & Co

28 rue des écoles
34 310 MONTADY
04 67 09 95 39

contact@scenedevieandco.fr
www.scenedevieandco.fr  

Produits : produits locaux et créations artisanales

Produits + : composition de box gourmandes (produits locaux, gourmandises salées et sucrées...)

Jours et horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30



ALIMENTATION BIO

La Vie Claire

2 rue des Anciennes Carrières
34 440 COLOMBIERS
04 99 43 56 75 | lvccolombiers@gmail.com



Produits : produits biologiques alimentaires, de bien-être et de beauté, proposés par une chaîne nationale. Présence de produits locaux

Où les trouver ?

Boutique du lundi au samedi 9h-19h

RÉSEAU DE PRODUCTEURS

GRAL (Groupement pour la Résilience Alimentaire Locale)

Paniers, bocaux et produits locaux

Fondée en octobre 2021, la coopérative a pour mission d'agir en faveur d'une alimentation durable et de l'intérêt collectif.

06 62 21 42 01

www.gral-occitanie.com. | scic.gral@gmail.com
Nouvelle gamme de bocaux éthiques et gourmands SENS (recettes originales élaborées avec des produits de saison et locaux à 90%, les 10% restants sont des produits bios ou éthiquement durables respectant une charte humaine et environnementale de qualité.

Point relais au domaine St Georges Les Cardinelles à Nissan-Lez-Ensérune (le samedi tous les 15 jours).

L'instant gourmand

24 place du 14 Juillet
34 350 VENDRES
04 67 21 65 02 

Produits : espace cave à vin et produits régionaux

Produits + : pains, viennoiseries, pâtisseries

Jours et horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi de 6h30 à 13h et de 16h à 19h30. Dimanche de 6h30 à 13h



FOODHUB Occitanie Sud de France



Le Food Hub est une plateforme virtuelle permanente et gratuite de mise en relation entre les producteurs de la région Occitanie et les acheteurs français et du monde entier.
www.suddefrancefoodhub.com

INSPIRATION CULINAIRE

Faire sa popote -
adj. invariable familier :
Cuisine, nourriture simple
cuisinée par soi-même.

Cette recette a été élaborée par le Chef Olry (restaurant L'Ambassade à Béziers), membre de l'association Les Tables Gourmandes du Languedoc, dans le cadre du ciné-débat sur le thème du « mieux manger » organisé par La Domitienne en 2024.

Velouté de butternut, noisettes torréfiées, effiloché de poireaux

- 2,5 kg de butternut
- 20 cl de lait
- 1,2 L de crème liaison 12%
- 500 gr de gros poireaux
- 20 cl d'huile de noisette
- 300 gr de noisettes
- sel et poivre blanc

Eplucher, tailler les butternuts en gros cubes d'environ 5 cm, cuire à l'eau et au lait, très légèrement salé, départ à froid, ne pas trop cuire.

Egoutter et centrifuger la pulpe, réserver.

Torréfier les noisettes, laisser refroidir, et concasser légèrement, puis mettre à infuser dans l'huile de noisettes.

Récupérer les tronçons de poireau et tailler une julienne d'environ 5 cm très fine, à blanchir à l'eau salée 10 à 15 secondes en petite quantité, rafraîchir à l'eau salé, égoutter et réserver.



Retrouvez la vidéo des coulisses de la préparation du velouté du chef Olry avec les salariés de l'ESAT de Via Europa (APEAI Ouest Hérault) :



— AGENDA GOURMAND

Nos marchés locaux regorgent de saveurs authentiques et de produits artisanaux.



Marchés de plein vent

Cazouls-lès-Béziers

Jeudi et samedi, 8h-12h

« La table du marché » tous les dimanches à partir de mai de 8h à 14h – ambiance musicale

Place des 140

Colombiers

Mercredi de 8h à 13h - place du III^{ème} Millénaire

Lespignan

Lundi, mercredi et vendredi - 8h-12h30 - place des Ecoles

Maureilhan

Mercredi et samedi de 7h30-13h - Place du Marché

Maraussan

Mardi, 7h-13h - place Marcel Barrère

Nissan-Lez-Ensérune

Mardi, jeudi et samedi, 8h-12h - Place du Marché

Vendres

Vendredi et dimanche, 8h-12h, du 15 septembre au 15 juin - Promenade

Vendres-plage

Mi-juin à mi-septembre, plus de 80 commerçants les mardis, jeudis et dimanches matin de 8h à 13h.

En saison ...

 Vendres-plage - Port du Chichoulet



Escales Gourmandes

Faites Escale au port du Chichoulet de Vendres-plage pour profiter des marchés nocturnes, rencontrer artisans et producteurs dans une ambiance musicale festive, sans oublier les jeux et les animations pour les plus jeunes.

Les mercredis soirs 16, 23, 30 juillet, 13 et 20 août à partir de 19h.



Chichouvins

Une soirée conviviale au port du Chichoulet à la rencontre de producteurs passionnés qui vous feront découvrir les vins des IGP Coteaux d'Ensérune et Coteaux de Béziers.

Le lundi 28 juillet à partir de 19h.



Les événements identitaires de notre territoire :

- **Salon Art et Terroir** - 3^{ème} week-end de septembre - Cave du château, Colombiers
- **Fête de la Transhumance** - Mai - Colombiers, Lespignan, Nissan-Lez-Ensérune, Vendres
- **Les Bacchanales / IGP Côteaux d'Ensérune** - début juin - Colombiers
- **Les Nocturnes des Vignerons du Pays d'Ensérune** - tous les mercredis de juin à fin août - caveau de la cave coopérative de Nissan-Lez-Ensérune
- **Les Balades du P'tit Baluchon** : découverte d'un des huit villages de La Domitienne lors d'une sortie insolite, guidée par Anaïs, qui racontera la grande et la petite histoire de chaque village. Au départ, un baluchon garni de produits locaux et d'un verre vous est remis, puis au cours du cheminement, une halte sera l'occasion de déguster ces mets accompagnés de vins de producteurs labellisés Vignobles & Découvertes.
Programme : 04 67 32 88 77



Événements chez les producteurs

Certains producteurs proposent des événements dans leurs domaines et fermes. C'est l'occasion de découvrir un métier, des savoir-faire, des valeurs... de manière sympathique. Il y a généralement d'autres producteurs locaux invités, des animations, des visites commentées, des dégustations, de la musique...

Anaïs Domiti'Ana

Pour une découverte authentique du territoire de La Domitienne, Anaïs, guide passionnée, saura révéler les trésors patrimoniaux de cette belle région.

06 46 40 61 87 | a.sallesazarin@gmail.com 

Offre + : 4 vins 10 min à bord : au départ du port de Colombiers, à l'heure du coucher de soleil, partez à la découverte du canal du Midi et de producteurs (très) locaux pendant 1h30 à bord d'un bateau terrasse (Sunboat). Une balade guidée et gourmande sur réservation uniquement (compagnie sunboat : 04 67 37 14 60).

Tous les samedis (juin, septembre), tous les jeudis et samedis (juillet et août).

CALENDRIER DES FRUITS, LÉGUMES & AROMATES

Les fruits, légumes et aromates **en gras** sont issus des productions héraultaises.

Le printemps



Légumes :

Ail, **asperge**, **betterave**, blette, brocoli, **carotte**, céleri branche, céleri rave, champignon de Paris, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou rave, chou rouge, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, fève, haricot vert, **laitue**, **batavia**, **mâche**, navet, **oignon frais**, **oignon sec**, poireau, panais, **petit pois**, pois gourmand, radis noir, radis rose, rutabaga, **pomme de terre**, **scarole**, topinambour.

Fruits :

Abricot, cerise, **fraise**, kiwi, **pomme**, prune, rhubarbe.

Aromates :

Aneth, basilic, ciboulette, coriandre, menthe, laurier, persil, sauge, thym, romarin.

L'été



Légumes :

Ail, artichaut, **aubergine**, betterave, **blette**, brocoli, **carotte**, **céleri branche**, **céleri rave**, champignon de Paris, **chou de Bruxelles**, **chou-fleur**, **chou frisé**, **chou rave**, **chou rouge**, **concombre**, cornichon, **courge**, **courgette**, cresson, échalote, fenouil, **haricot vert**, **laitue**, **batavia**, **mâche**, navet, oignon frais, poireau, petit pois, petit pois gourmand, **poivron**, radis noir, radis rose, **pomme de terre**, **scarole**, **tomate**, topinambour.

Fruits :

Abricot, **amande**, cassis, **cerise**, **coing**, **figue**, **fraise**, framboise, **melon**, mirabelle, mûre, myrtille, **nectarine**, noix fraîche, noisette, **pastèque**, **pêche**, poire, **pomme**, prune, **raisin**, rhubarbe.

Aromates :

Aneth, **Basilic**, **cerfeuil**, **ciboulette**, **coriandre**, **estragon**, **laurier**, menthe, **origan**, **persil**, **sauge**, **thym**, **romarin**

L'automne



Légumes :

Ail, artichaut, **aubergine**, betterave, **blette**, brocoli, **carotte**, **céleri branche**, **céleri rave**, champignon de Paris, **chou de Bruxelles**, **chou-fleur**, **chou frisé**, **chou rave**, **chou rouge**, **concombre**, cornichon, **courge**, **courgette**, cresson, échalote, endive, **épinard**, **fenouil**, haricot vert, **laitue**, **batavia**, **mâche**, **navet**, **oignon sec**, **poireau**, panais, **poivron**, radis noir, radis rose, rutabaga, **pomme de terre**, **scarole**, **tomate**, topinambour

Fruits :

Arbouse, **amande**, **châtaigne**, citron, clémentine, **coing**, **figue**, grenade, kaki, **kiwi**, mirabelle, mûre, myrtille, noix fraîche, noisette, **olive**, orange, poire, **pomme**, **raisin**, rhubarbe

Aromates :

Basilic, **coriandre**, **menthe**, **persil**, **thym**, **romarin**

L'hiver



Légumes :

Ail, betterave, **blette**, **carotte**, **céleri rave**, champignon de Paris, **chou de Bruxelles**, **chou-fleur**, **chou frisé**, **chou rave**, **chou rouge**, **courge**, cresson, échalote, endive, **épinard**, **fenouil**, **laitue**, **batavia**, **mâche**, **navet**, **oignon frais**, **oignon sec**, **poireau**, panais, radis noir, radis rose, rutabaga, **pomme de terre**, topinambour

Fruits :

arbouse, **amande**, citron, clémentine, grenade, orange, poire, **pomme**, **olive**

Aromates :

Laurier, **persil**, **thym**

Pourquoi manger local ?

-  **Pour la santé :** consommer frais et de saison permet de préserver les vitamines et la qualité nutritionnelle des produits sans additifs ni conservateurs.
-  **Pour les agriculteurs et l'économie locale :** soutenir la filière agricole locale participe à la préservation des emplois.
-  **Pour l'environnement :** limiter le déplacement des produits que je consomme et leur sur-emballage participe à la lutte contre la pollution.
-  **Pour le goût :** respecter le cycle de la nature en mangeant des produits de saison, cueillis à juste maturité, favorise le goût et les saveurs.

Ce carnet a été réalisé avec la volonté de recenser tous les producteurs et artisans de l'alimentation réalisant de la vente directe et/ou en circuit court sur le territoire.

Vous pouvez nous contacter pour effectuer toutes propositions :

Aurélié Lequeux

Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial

06 19 09 36 44 - a.lequeux@ladomitienne.com



Communauté de communes La Domitienne
1 avenue de l'Europe - 34370 MAUREILHAN
04 67 90 40 90 - courrier@ladomitienne.com

Maison de l'Economie
ZA Via Europa - 1 rue de Barcelone - 34350 VENDRES
04 67 09 75 29 - maisondeleconomie@ladomitienne.com



www.ladomitienne.com

