



LA DOMITIENNE
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

Carnet

DES **PRODUCTEURS** ET DES
ARTISANS DE L'ALIMENTATION

EN VENTE DIRECTE ET CIRCUITS-COURTS



 **Projet
Alimentaire
Territorial**

Projet reconnu par l'État

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Édito



La crise agricole a révélé les difficultés auxquelles nos producteurs font face. Plus que jamais, soutenir l'agriculture locale à travers nos achats est essentiel.

En octobre 2025, le Projet Alimentaire Territorial de La Domitienne a obtenu la labellisation nationale de niveau II, récompensant ainsi notre engagement en faveur d'une alimentation locale, saine et accessible à tous. Des actions comme le festival AlimenTerre informent et renforcent les liens entre producteurs et habitants.

Pour sa troisième édition, ce carnet gourmand met en valeur les producteurs, artisans et savoir-faire du territoire. Maintenant, un nouvel outil digital l'accompagne pour trouver facilement les producteurs près de chez vous : la carte interactive accessible notamment depuis votre téléphone portable !



Alain Caralp,
Président de La Domitienne

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

Les PAT ont pour ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire : producteurs, transformateur, distributeurs, collectivités et consommateurs autour de la question de l'alimentation.

Le Projet Alimentaire Territorial de La Domitienne est un outil pour rassembler l'ensemble des acteurs du territoire pour appréhender la question de l'alimentation de manière transversale en travaillant à la fois sur les aspects de santé, économiques, sociaux et environnementaux.

Préservation et valorisation du foncier agricole, développement et structuration de filières alimentaires de proximité, valorisation des produits locaux et accompagnement de la restauration collective au respect de la loi Egalim, sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation pour divers publics, accès à une alimentation de qualité pour tous sont autant d'objectifs à atteindre déclinés dans la stratégie collective.

En consommant des produits issus de notre territoire et de saison, c'est toute une économie locale que nous contribuons à faire fonctionner et durer.



Sommaire

2 Edito

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

6 Les produits du territoire

- 6 Fruits & légumes
- 7 Céréales & légumineuses
- 8 Arboriculture
- 8 Plantes aromatiques & médicinales
- 9 Viandes
- 10 Œufs
- 10 Produits laitiers
- 11 Produits de la mer
- 12 Produits de la ruche
- 14 Olives et huiles
- 16 Vins

Retrouvez tous les producteurs de ce carnet sur la carte interactive en ligne, qui permet une mise à jour plus régulière des informations :



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

- 24 Bouchers, charcutiers
- 25 Boulangers, pâtisseries
- 29 Biscuits & pâtisseries de conservation

31 Les points de vente

33 Agenda gourmand

- 33 Les marchés de plein vent
- 34 Les fêtes et événements

36 Les initiatives locales

38 Calendrier des légumes

40 Les labels, marques et mentions valorisantes

Vous souhaitez partager l'adresse d'un producteur ou d'un artisan qui n'apparaît pas dans ce carnet, n'hésitez pas à nous contacter.



Du champ...

8 communes
30 052 habitants
171,9 km²

8 751 ha
de surfaces
agricoles utiles (SAU)
soit 51 % du territoire

1 200 ha
de friches agricoles

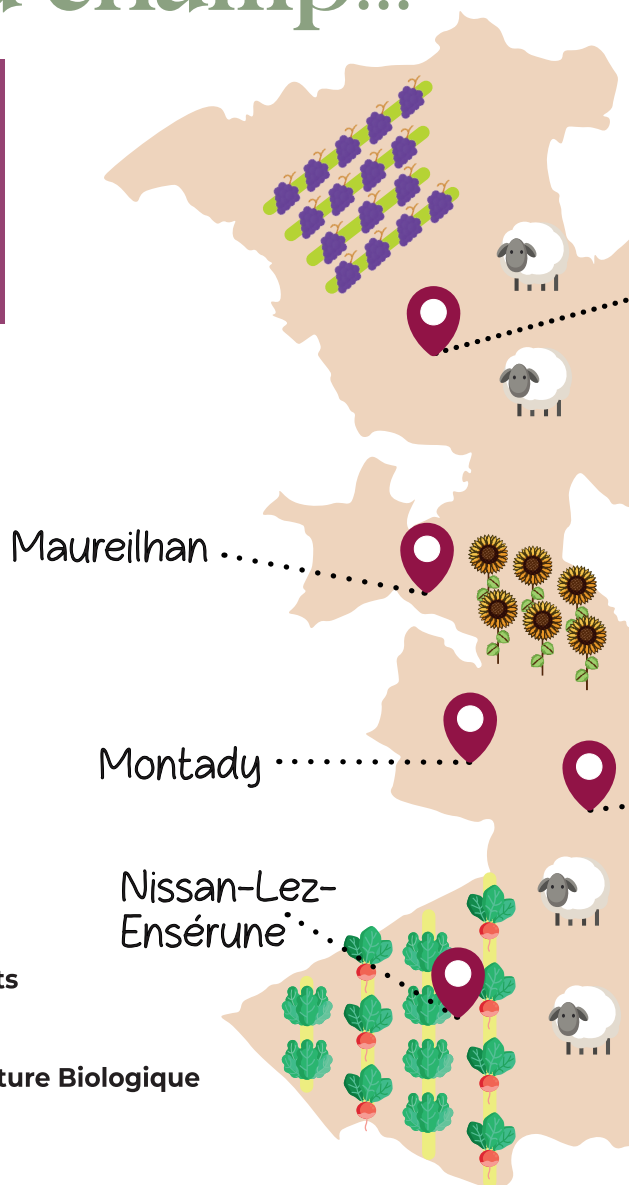
425
exploitations agricoles
(dominance filière viticole)

46 commerces spécialisés
et artisans-commerçants

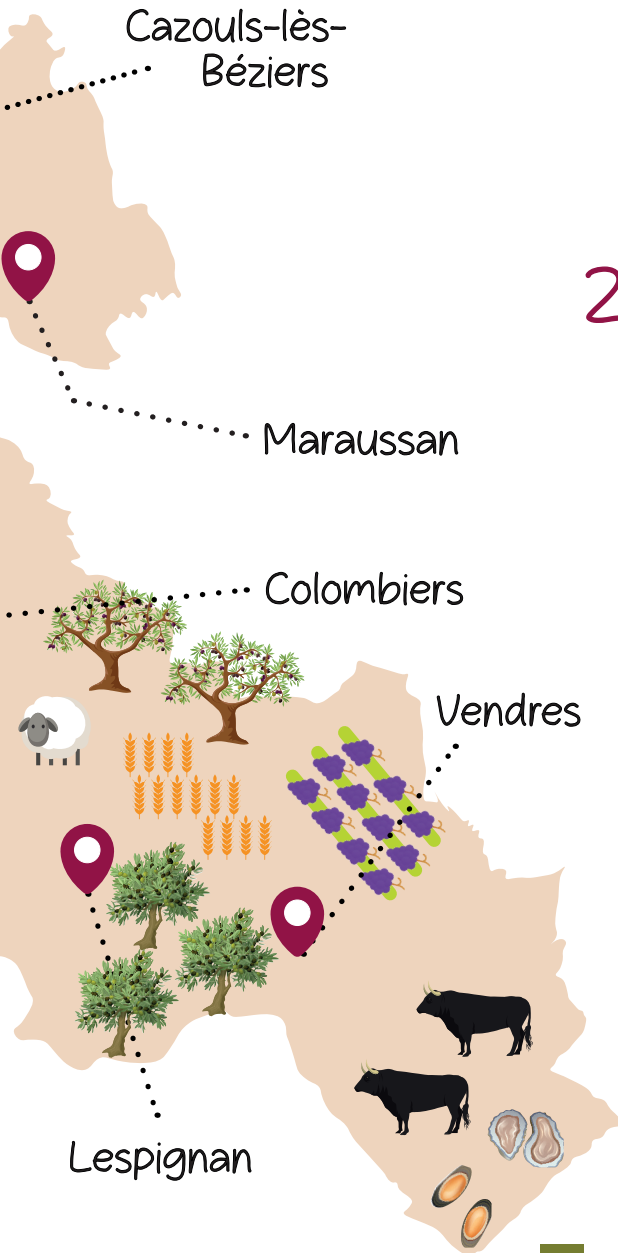
38 producteurs en Agriculture Biologique
(29% de la SAU)

13 marchés de plein vent
hebdomadaires (17 en été)

1 700 repas par jour en restauration scolaire



...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 territoire de La Domitienne et plus largement le Sud de la France est connu pour sa variété en fruits et légumes, qui offrent toutes leurs saveurs au fil des saisons. 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

Cyril Cortes

51 chemin des Aubépines
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 65 71 16 35 


Produits : fruits et légumes de saison

Où les trouver ?

Vente directe : du mardi au samedi (8h30- 12h30 et 16h-19h) le dimanche (9h-12h30)

Livraison possible

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 | renald.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 Marausan de 08h30 à 12h30 le samedi en saison (à partir de juin en fonction de la récolte).

Jardins de la Guirade

2 impasse du Château - 34 370 MAUREILHAN
06 23 91 17 95 

Produits : fruits et légumes de saison

Produits + : vente de paniers sur commande gourmand : 2 pers., généreux : 2 à 4 pers., familial : 4 pers. et +)

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, choux, 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

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

Céréales & légumineuses



Depuis toujours, l'homme associe légumineuses et céréales pour obtenir des protéines complètes, comparables à celles d'origine animale. Les légumineuses enrichissent aussi les sols en azote. Économiques et bonnes pour la santé, elles sont au cœur de plats traditionnels savoureux comme le minestrone, le couscous, le chili ou le dhal. La bonne proportion pour associer céréales et légumineuses est de 3/4 de céréales

pour 1/4 de légumineuses.

Retrouvez des idées de recettes ici :



Château de Perdiguier

Domaine de Perdiguier – 34 370 Maraussan

04 67 90 37 44 | info@domaineperdiguier.fr

www.domaineperdiguier.com 

Produits : céréales et légumineuses de la SCIC Graines Equitables à Laure-Minervois

Où les trouver ?

Vente au domaine sur commande :

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

Arboriculture

Les amandiers de Tintin



La Canague - 34 310 MONTADY 
06 03 63 06 14 | lesamandiersdetintin@gmail.com

Produits : amandes en coques

Produits + : amandes transformées : amandons bruts, poudre, pralines grillées, salées, biscuits/hougatine, 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

■ laruchequiditoui.fr



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

Le Mas du Roujas

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

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

Produits + : œufs (AB)

Où les trouver ?

Sur commande

Plantes aromatiques & médicinales

Domaine de Cure le Bas



34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERES 
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 Vignobles & Découvertes)

Où les trouver ?

Caveaux des Vignerons du Pays d'Ensérune

Safran Droy

14 avenue des Oliviers - 34350 VENDRES
06 15 45 13 81 | crespoboris@yahoo.fr 

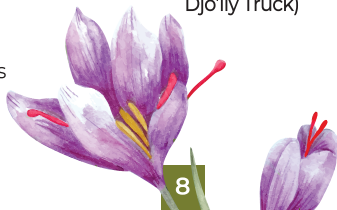
Produits : safran en filament

Produits + : livraison

Où les trouver ?

Sur commande

Miam le marché local à Béziers



8



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'lly Truck)

Vianades



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.

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

Watel Gabriel

34 350 VENDRES
06 81 33 43 29 | 06 74 22 25 17

Produits : ovins « races Tarasconnaise et castillonnaise » et caprins – viande sous vide

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

Où les trouver ?

Marchés de Vendres, Lespignan, Sauvian et Sérignan (cave coopérative)

Commande possible (1 semaine/l'autre)

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

VIVRE UNE IMMERSION DANS UNE MANADE...

La Manade TOR

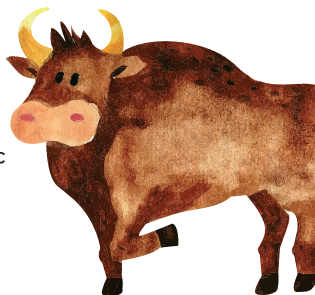
24 boulevard des vieux Moulins
34 440 NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE
06 33 44 45 96 / 07 82 04 66 52

Produits : Taureau Camarguais et ovins « races Tarasconnaise » - viande sous vide (colis)

Où les trouver ?

Sur commande

Offre + : immersion dans une manade (formule déjeuner au pré ou formule traditionnelle avec ferrade, démonstration de tri, vache dans l'arène)



Manade Margé

Domaine des Monteilles - 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 Monteilles, waguy ou bœuf 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

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.

Oeufs

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

Le Champ Poussan



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



Produits : oeufs

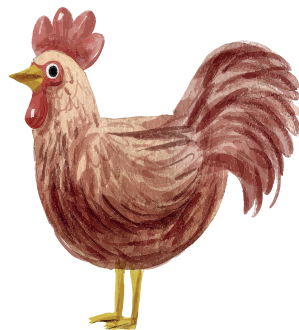
Produits + : tomates, poivrons, aubergines, melons, courgettes, concombres, carottes, pommes de terre, radis, betteraves, choux, verdure, vigne (raisins de cuve)

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



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 épicerie à Cazouls-lès-Béziers

Produits laitiers

Watel Gabriel

34 350 VENDRES
06 81 33 43 29 | 06 74 22 25 17

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

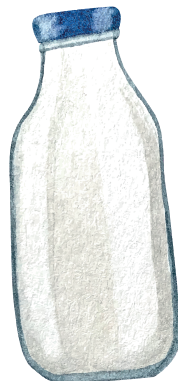
Produits + : ovins « races Tarasconnaise et castillonnaise » et caprins – viande sous vide

Où les trouver ?

Marchés de Vendres, Lespignan, Sauvian et Sérignan (cave coopérative)

Commande possible (1 semaine/l'autre)

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



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.

Chez Gautier

68 avenue de Béziers - 34 370 MARAUSSAN
06 13 30 31 32 

Produits : producteurs de fruits de mer sur Mèze, poissonnerie

Où les trouver ?

Vente directe : Horaires en hiver : jeudi de 16h30 à 19h30 vendredi et samedi de 9h 30 à 12h 30 et de 16h30 à 19h30 le dimanche de 9h30 à 12h30



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

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)

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 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)

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 1 litre de nectar des fleurs à la ruche (5 litres de nectar pour 1 litre 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

Office de Tourisme de Cazouls-lès-Béziers

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)



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)

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

PENSEZ À TOUS LES POLLINISATEURS !

L'abeille domestique n'est qu'une parmi tant d'autres. Il existe plus de 800 espèces d'abeilles sauvages, des bourdons aux mouches syrphes, tout ce petit monde participe à la pollinisation. Quelques gestes simples pour bien les accueillir :



Planter des fleurs locales et variées avec des floraisons échelonnées du printemps à l'automne.



Renoncer aux pesticides ou désherbant (ces substances chimiques sont la menace numéro 1 des pollinisateurs. Des méthodes naturelles existent : lutte intégrée, purin d'ortie, association de plantes...)



Laisser des zones « sauvages », véritables sanctuaires pour les abeilles sauvages (un coin d'herbes hautes, un tas de bois mort, un talus ensoleillé...)



Installer un point d'eau (une soucoupe remplie de cailloux ou de billes permet aux abeilles de s'abreuver sans danger) et un hôtel à insectes (toutes ne vivent pas en colonie au sein d'une ruche car elles sont des ouvrières solitaires, elles apprécieront le confort de l'hôtel à insectes pour passer l'hiver)



Lutter contre le frelon asiatique (prédateur le plus virulent de nos abeilles, installer des pièges conçus à cet effet avec des petites sorties pour que les abeilles ne se retrouvent pas piégées)



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)

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

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 figues et d'abricot, pâtes de coings artisanales

Où les trouver ?

Vente directe sur demande

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)

Domaine Roquefeuille

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

Produits : huile de tournesol oléique

Produits + : liqueurs, pétillant naturel et vins

Où les trouver ?

Vente directe sur demande uniquement

Vente en ligne

Boutique produits locaux :

- Cellar concept à Montady
- Espace vins à Saint-Chinian
- Caveau des arènes à Béziers
- Office de tourisme La Domitienne
- La ferme biterroise à Béziers
- Epicerie Lauze à Béziers
- Office de Tourisme de Béziers
- La ferme de Portiragnes
- Emma p'tite Epicerie à Cazouls-lès-Béziers



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

Domaine de Grange Basse

34350 VENDRES
06 12 90 91 20
madison.parelle@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



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 1ère 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 VIème 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

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



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

Domaine des 3 Angles



43 avenue Jean Jaurès
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERES
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.vignerons-independant.com
- www.domaine-des-trois-angles.plugwine.com

Vila Voltaire

20 rue Voltaire
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERES
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



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.vinetsociete.fr/le-guide-de-la-consommation-responsable

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

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)

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'Enserune

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'Enserune (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'Enserune, 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)

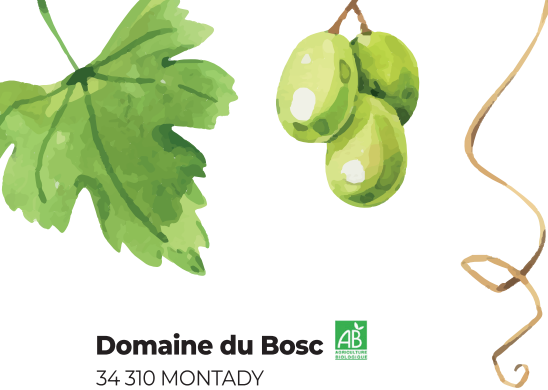
Où les trouver ?

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 événement 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)

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 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



Villa ORAE



Rue des Aigrettes

34 440 NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE

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

1 110 Salles d'Aude

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 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).





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 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 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 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 par 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 valorise 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 Lavandou
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
06 66 61 66 60



Produits : charcuterie maison, viande de qualité, plats traiteur

Récompense : Hérault Gourmand 2025 Bronze (Pâté Lou)

Où les trouver ?

Marchés :

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

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

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, pâtés..)

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

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 affiné

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

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

Boulangers Pâtisseries

Le fournil des frères

4 bis avenue Jean Jaurès
34 370 CAZOULS-LÈS-BÉZIERS
07 68 11 62 31

lefournildesfreres@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

Récompense : Coque d'Argent

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 « le coup de soleil », 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



La route du levain

ZAE Cantegals, 8 rue des Anciennes Carrières
34 440 COLOMBIERS
04 67 32 37 99 | @

Produits : pains au levain, viennoiserie artisanales (farines Label rouge et bio)

Jours et horaires d'ouverture : du mercredi au dimanche de 6h30 à 14h. Fermé les lundis et les mardis

L'Atelier de Sébastien

2 rue des écoles - 34 440 COLOMBIERS | f @
07 66 31 48 09 | www.l-atelier-de-sebastien.com

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au samedi 10h00-12h30/ 15h00-18h30, le dimanche 9h00-12h30, fermé le lundi.

Produits : bonbons de chocolats, tablettes, petits plaisirs de chocolat, création chocolatées

Produits + : entremets, gâteaux individuels, pâtisserie végétale & sans gluten, et macarons. Glaces Maison Barelle, Epicerie fine (thés, cafés, jus et sodas artisanaux)

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 Marausan

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

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 blanc), pain de campagne artisanal, pains spéciaux à la coupe (l'olympic : fruits secs/ graines/farine de riz, le Gaéliq : 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

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

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, pâtisserie, viennoiserie, 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





Lou Castel

5 avenue des Platanes

34 310 MONTADY

06 16 44 93 20

boulangierieloucastel@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 7h-13h, fermé le lundi

Les Gourmandises Nissanaïses

5 rue de la Fontaine

34 440 NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE

07 80 11 16 62 

Produits : boulangerie et pâtisserie artisanale (farine Label rouge), croissant au beurre AOP

Offre + : snacking

Jours et horaires d'ouverture : du mardi au samedi de 6h à 13h et de 15h30 à 19h. Le dimanche de 6h à 13h. Fermé le lundi.

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 design (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-plateau 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



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

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

La cigale gourmande

14 rue du Coq - 34 310 MONTADY  
06 63 58 66 91
lacigalegourmande34500@gmail.com

Produits : biscuits traditionnels ou personnalisés

Où les trouver ? sur commande ou sur les 4 points de vente de la boulangerie les Co'pains d'abord (Colombiers, Maureilhan, Montady, Nissan-Lez-Ensérune)

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

Récompense : Hérault Gourmand 2025 Bronze (pain d'épices et biscuits bord de tasse)

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

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

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)

Récompense : Hérault Gourmand 2025 Or (confiture abricot vanille et ketchup)

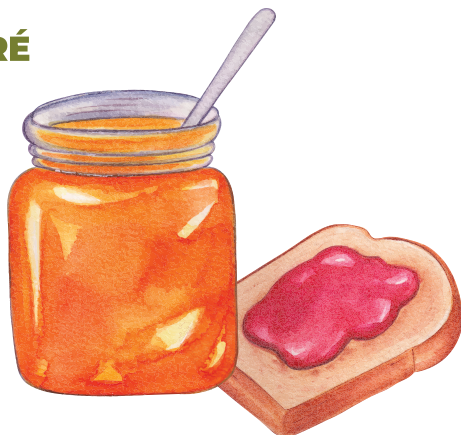
Où les trouver ?

Vente directe sur demande

Vente 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

GÔTÉ 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 :

Hérault gourmand 2024 Argent (tête d'ail noir) et Bronze (vinaigre des 4 voleurs à l'ail noir) Hérault gourmand 2025 Argent (vinaigre 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)



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

(Epicerie 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

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, pâtisserie

Jours et horaires d'ouverture :

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

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

Jours et horaires d'ouverture :

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).



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

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, avec des animations (ateliers cirque, théâtre de rue, jeux pour les plus jeunes...)

Les mercredis soirs 15, 22, 29 juillet et 12, 19 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 27 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** - concert live sur réservation - 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 + : Au départ du port de Colombiers, à l'heure du coucher de soleil, partez à la découverte du canal du Midi et dégustez les vins 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).

Initiatives locales

EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

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 ÉCOLIERS

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).



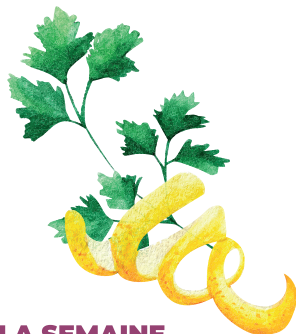
ATELIERS CUISINE

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

Retrouvez toutes les recettes des ateliers de cuisine mais aussi deux recettes exclusives du Chef Patrick Olry réalisées lors du festival AlimenTerre.



Feuilletez-le ici :



LA SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DE DÉCHETS (SERD)

Chaque année, la dernière semaine de novembre, un rendez-vous pour encourager les gestes simples en faveur de la planète. Spectacle, ateliers sur le compostage, fabrication de produits ménagers naturels, cuisine anti-gaspi, promotion du broyage des déchets verts... Une programmation riche et accessible pour donner toutes les astuces pour réduire nos déchets.

Programmation en ligne quelques semaines avant sur www.ladomitienne.com



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 peuvent 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 :



Le Festival AlimenTerre À LA DOMITIENNE

MIEUX MANGER, MIEUX COMPRENDRE : LE CINÉ-DÉBAT QUI NOURRIT LES IDÉES

Et si notre assiette racontait déjà le monde de demain ? Produire localement, préserver les ressources, bien manger sans renoncer au plaisir, soutenir les agriculteurs du territoire... autant de questions qui animent le ciné-débat organisé par La Domitienne dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) et du Festival AlimenTerre. Un rendez-vous désormais fixé chaque 3^{ème} vendredi de novembre, pour réfléchir ensemble à l'alimentation de demain, sans jamais oublier la convivialité.



Chaque édition propose la projection d'un documentaire engagé, accessible à tous, suivi d'un temps d'échange avec des intervenants du territoire : agriculteurs, scientifiques, élus, professionnels de santé ou spécialistes de l'alimentation durable.



Le CFSI (Comité Français pour la Solidarité Internationale), créé en 1960 et reconnu d'utilité publique, rassemble des organisations engagées contre la faim et les inégalités. Il agit pour une agriculture et une alimentation durables, soutient des projets locaux de développement, sensibilise aux enjeux alimentaires et coordonne le festival international AlimenTerre.

FESTIVAL ALIMENTERRE

CFSI Notre avenir se joue dans nos assiettes

Le festival AlimenTerre est un rendez-vous annuel consacré aux enjeux d'une alimentation solidaire et responsable, organisé du 15 octobre au 30 novembre. À travers des films documentaires suivis d'échanges avec producteurs, associations, élus ou enseignants, il sensibilise le public aux questions agricoles, aux inégalités alimentaires et aux alternatives possibles. Organisé localement par différents acteurs, il invite chacun à mieux comprendre ce qu'il y a dans son assiette et à réfléchir à une alimentation plus juste, saine et accessible à tous.

UNE MASTER CLASS ENTRE SAVEURS, SAVOIR-FAIRE ET TRANSMISSION

Toujours dans le cadre du Festival AlimenTerre, deux recettes inédites ont vu le jour grâce à une collaboration entre les chefs Olry, Cagnoli et Bonano de l'association Les Tables Gourmandes du Languedoc et les travailleurs de l'ESAT Les Ateliers Via Europa à Vendres.

Ces moments de cuisine partagés sont bien plus que de simples ateliers : ils permettent de créer du lien et de valoriser les savoir-faire de chacun.

Ensemble, ils imaginent et réalisent des plats

savoureux, ancrés dans les valeurs du festival : une alimentation locale et responsable.

Ces recettes sont ensuite proposées à la dégustation lors des cinés-débats, prolongeant l'expérience des spectateurs par un moment convivial et gourmand.

Retrouvez les vidéos de ces moments sur notre chaîne Youtube :



LA RECETTE 2025...

Salade de pois chiches aux saveurs méditerranéennes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 220 g de pois chiches
- Une dizaine de tranches fines de gros chorizo
- 2 carottes (ou 2 tomates si la saison le permet)
- 1 oignon doux type Lézignan
- 1 cébette
- Quelques brins de ciboulette
- Quelques feuilles de coriandre
- Vinaigre de cidre
- Huile d'olive
- Sel, piment d'Espelette



1. Eplucher et couper les carottes (ou les tomates) en petits morceaux.

2. Couper et émincer l'oignon doux, la cébette, la ciboulette et la coriandre.

3. Mélanger toutes les préparations aux pois chiches égouttés dans un grand saladier et assaisonner avec le sel, le vinaigre de cidre, l'huile d'olive et le piment d'Espelette en fonction de votre goût.

4. Trancher le chorizo en lamelles et parsemer sur la salade.

Calendrier des fruits, légumes & aromates

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

Le printemps



Légumes :

Ail, **asperge**, **batavia**, **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**, **mâche**, navet, **oignon frais**, **oignon sec**, panais, **petit pois**, poireau, pois gourmand, **pomme de terre**, radis noir, radis rose, rutabaga, **scarole**, topinambour.

Fruits :

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

Aromates :

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

L'été



Légumes :

Ail, artichaut, **aubergine**, **batavia**, 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**, **mâche**, navet, oignon frais, poireau, petit pois, petit pois gourmand, **poivron**, **pomme de terre**, radis noir, radis rose, **scarole**, **tomate**, topinambour.

Fruits :

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

Aromates :

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

L'automne



Légumes :

Ail, artichaut, **aubergine, batavia**, 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, mâche, navet, oignon sec, poireau**, panais, **poivron, pomme de terre**, radis noir, radis rose, rutabaga **scarole, tomate**, topinambour

Fruits :

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

Aromates :

Basilic, coriandre, menthe, persil, romarin, thym.

L'hiver



Légumes :

Ail, **batavia**, 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, mâche, navet, oignon frais, oignon sec, poireau**, panais, **pomme de terre**, radis noir, radis rose, rutabaga, topinambour





Fruits :

Amande, arbose, citron, clémentine, grenade, **olive**, orange, poire, **pomme**

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.

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.



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
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

Ne pas jeter sur la voie publique.