

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

SALON
LES

AUTOMNALES DES SAVOIR-FAIRE

6^{ÈME} ÉDITION
ENTRÉE LIBRE
de 10h00 à 17h30

«De la Fourche à ... la Fourchette !»



EXPOSANTS • ANIMATIONS • PRODUITS LOCAUX • RESTAURATION

 **SAÏX**

ESPACE LOISIRS LES ÉTANGS

Venez découvrir les produits et
producteurs de chez vous !

Un moment à partager en famille !



AFFICHEZ VOTRE ASSIETTE AUX COULEURS DE VOS PRODUCTEURS LOCAUX



À VOUS DE DÉCIDER !

ASSOCIATION DE PRODUCTEURS-PAYSANS
PASSIONNÉS PAR NOTRE MÉTIER ET
AMOUREUX DE NOTRE TERRITOIRE, NOUS
DÉFENDONS DES VALEURS VRAIES ET
FACILITONS L'ACCÈS À NOS PRODUCTIONS.

CONSOMMER DES PRODUITS COULEURS
COCAGNE C'EST CONTRIBUER AU MAINTIEN
DU TISSU ÉCONOMIQUE LOCAL POUR FAIRE
VIVRE CE TERRITOIRE BERCEAU DE NOS
PRODUCTIONS ET TERRE DE NOS ANCÊTRES.



Édito

Sylvain FERNANDEZ > Président de la CCSA

Dans le cadre de son projet de territoire, la Communauté de Communes Sor et Agout porte une attention particulière à la promotion de l'agriculture et au développement des activités agricoles et agroalimentaires *"De la Fourche à ...la fourchette !"*.

Cette journée placée sous le signe de la découverte du monde agricole, de la convivialité et de la famille proposera **un repas paysan spécialement préparé par les Jeunes Agriculteurs du Tarn** partenaires de ces Automnales. De **nombreuses animations** rythmeront la journée pour le bonheur des petits et des grands : mini-ferme, battage à l'ancienne, ateliers des goûts et des odeurs, expositions ... Vous retrouverez l'ensemble des activités au sein de ce programme.

Cette 6^{ème} édition des Automnales des Savoir-Faire est également l'occasion de **mettre en lumière nos producteurs locaux** afin de permettre la promotion des circuits de proximité auprès de nos habitants, objectif majeur pour l'ensemble des élus de la communauté de communes. Venez donc rencontrer nos producteurs et goûter leurs produits !

Cette manifestation permet aussi de faire **découvrir ou redécouvrir notre espace loisirs "Les étangs"** qui propose de multiples activités de pleine nature, familiales et sportives, auxquelles vous aurez le loisir de vous initier durant cette journée.

Dans la continuité des cinq "Automnales" précédentes, je souhaite que cette 6^{ème} édition *"De la Fourche à ...la Fourchette !"* à Saïx et au siège de notre communauté de communes, soit le reflet du dynamisme de notre territoire et qu'elle soit propice à la création de synergies entre élus, acteurs économiques locaux et habitants.



Bienvenue à tous aux **"Automnales des savoir-faire"**, pour partager cette journée sous le signe de la production locale, de la convivialité et de la famille.





Programme

• Dimanche 25 septembre 2022 • 10h00-17h30

10h00

Ouverture de la manifestation et des animations

De 10h00
à 12h30

Atelier "Tous vos sens en éveil" (atelier gratuit et en accès libre) proposé par l'association du Goût et des Odeurs

- > Activité 1 : Testez votre goût "Les équilibres en bouche"
- > Activité 2 : Eveillez votre goût "Ne pas se laisser berner par la vue"
- > Activité 3 : Humez votre goût "Dégustation triangulaire"
- > Activité 4 : Dégustez à l'aveugle "pour adultes autour du vin"
- > Activité 5 : Dégustez à l'aveugle "pour enfants autour de jus de fruits"

11h00

Inauguration officielle

- Visite des stands et animations -

A partir
de 12h00

Sur réservation : Grand repas réalisé par les Jeunes Agriculteurs du Tarn

- Places limitées - Réservation auprès de :

- > La Communauté de Communes Sor et Agout au 05.63.72.84.84
- > L'Office du Tourisme Intercommunal - Bureaux de Puylaurens et de Dourgne au 0 800 74 65 81 (numéro gratuit)

Sans réservation : Restauration Rapide

De 13h30
à 16h30

Atelier "Tous vos sens en éveil" (atelier gratuit et en accès libre) proposé par l'association du Goût et des Odeurs

- Mêmes activités que le matin -

14h30

"Jardin en lasagnes et sur bottes de paille... La permaculture fait son show !"

- Atelier/ Conférence d'Alain Bouleau-Blache -

ANIMATIONS GRATUITES • Tout au long de la journée

Mini-ferme et ses animaux de la Ferme Nomade

Battage à l'ancienne avec "Lous Battaires d'Aoustres Cots"

Exposition de tracteurs & Stands de producteurs locaux

Parcours olfactifs libres : la "Table des arômes" et la "Roue des Arômes"

Exposition proposée par le CPIE des Pays Tarnais "Je mange donc je suis"

Liste des exposants

GARLAND BIERES

Julia GARLAND & Flora HIGGINS

Brasserie

710 Chemin d'en Combes

En Kanette • 81470 **Algans**

05.63.72.49.95

brasseriegarland@gmail.com

www.brasseriegarland.fr

Nicolas GOMES

Apiculteur

7 place de la Fontaine • 81110 **Massaguel**

06.01.23.86.79

lesruchersdesmontsdelautan@gmail.com

GAEC DE RESTES

Famille REILHES

Eleveurs de canards, cochons

81470 **Maurens-Scopont**

06.08.01.47.65

ctajreilhesh@aol.fr

www.facebook.com/lafermereilhesh

AU PLATEAU GOURMAND ET AU SUCRÉ SALÉ

Laetitia & Delphine AUSSAGUES

Confitures, biscuits, gelées, tapenades

10 Saint Just • 81570 **Sémalens**

06.17.89.26.86 ou 05.63.74.36.20

contact@auxsaveursdestjust.fr

www.auxsaveursdestjust.fr

COULEURS COGNAC

Frédéric RAZOUS

Association de producteurs

Route des Coteaux

81700 **St Germain des Prés**

06.50.73.69.09

frederic.razous0104@orange.fr

www.facebook.com/CouleursCognac

AUTAN DE LA GLANERIE

Elisa GUILLON

Production tisanes, plantes aromatiques

4 rue de la Maréchale

81290 **Viviers les Montagnes**

07.71.10.63.99

autandelaglanerie@gmail.com

www.autandelaglanerie.com

LA FERME DE PHILINE

Philine CAZEILHES

Elevage de porcs

La République, 1 chemin de Caumont

81470 **Cambon les lavaur**

06.72.50.68.49

lafermedephiline81@hotmail.com

UN GOUT DE COGNAC

François BARRIGON

Association de producteurs

1 rue de la Mairie • 81700 **Puylaurens**

06.64.68.59.67

f.barrigon@free.fr

www.facebook.com/ungoutdecognac

PÂTES FACELLI

Julie PAGNONCELLI & Guillaume FAGOTTO

Fabricants de pâtes fraîches

En Mancet • 81700 **Puylaurens**

06.13.32.49.70

facelli.italie@gmail.com

SARL MAISON IMBERT

Nicolas IMBERT

Transformation canard gras

2 route de Barthelemy • 81700 **Poudis**

06.08.43.37.80 ou 05.63.75.06.69

maison-imberty@orange.fr

www.maisonimberty.fr

LA FERME DU MELZIC

Pierre RIVALS

Production de miel

En Melzic • 81110 **Dourgne**

06.10.80.22.79

p.rivals@libertysurf.fr

GAEC D'EN LANET

Nadine CARLES

Production de légumes, viande

Mairo de Pesprats • 81110 **Dourgne**

06.83.81.48.16 ou 05.63.37.54.43

contact@paniers-d-en-lanet.fr

nadine.carles0382@orange.fr

Remerciements

La Communauté de Communes Sor et Agout remercie toutes les personnes ayant participé à la réalisation de cette 6^{ème} édition du salon Les Automnales des Savoir-Faire :

- Les Jeunes Agriculteurs du Tarn
- Les exposants
- Les prestataires pour leurs animations
- Les bénévoles
- Les élus du comité organisateur
- Les agents administratifs et techniques de la communauté de communes
- La société ARTEA





SALON 1^{ère} Édition

Ici, on recrute !

Rencontres entreprises / futurs salariés sur Sor & Agout

Jeudi 6 Octobre 2022

> **SALLE DES FÊTES • SOUAL**

> **De 14h00 à 17h30**

- OFFRES D'EMPLOIS : CDD, CDI, Alternance
- Présence de RECRUTEURS LOCAUX
- Pensez à apporter votre CV à jour

• Ouvert à tous • Entrée libre •

En amont, 2 ATELIERS DE PRÉPARATION • De 14h à 17h

> **Le 27 septembre à Saïx** > Préparer un CV percutant

> **Le 04 octobre à Puylaurens** > 5 mn pour convaincre

> **Inscriptions obligatoires : Plateforme Emploi Sor & Agout**



Renseignements auprès de la

Plateforme Emploi Sor & Agout

au 06.69.19.06.56 ou emploi@communautesoragout.fr

