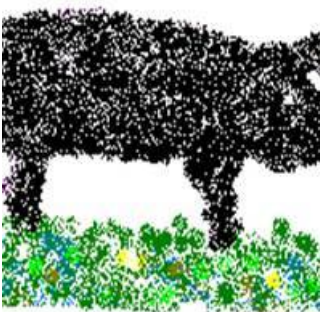


# La Ferme de Malières

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)





Coup de coeur

Rien de meilleur, tout simplement, que notre saucisson. Nous avons beau en faire toujours plus, c'est à chaque fois le produit qui disparaît en premier sur notre étal !

Nous élevons nos porcs gascons (cochon noir originaire de la péninsule ibérique) en plein air, dans des parcs situés au milieu de la forêt, autour du village de Gourbit.

Nous nourrissons nos animaux aux grains, les fruits sauvages de la forêt (glands, châtaignes, ...) leur offrant le complément. Une alimentation qui apporte à la viande son goût unique et authentique. Notre préparation traditionnelle, avec séchage en haute montagne, révèle ensuite les saveurs de nos charcuteries.

## Caractéristiques

Vente à la ferme (boutique et atelier de transformation) en semaine, à partir de 18 h, ou de préférence sur rendez-vous

Nous parlons  
Français



Nous suivre

[Plus d'informations sur le site du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises...](#)

## Contact

Flavien Rivière  
Isabelle Rivière  
[05 61 03 59 46 - 06 78 34 22 13](tel:0561035946)  
[isabelle.riviere09@orange.fr](mailto:isabelle.riviere09@orange.fr)

Parc

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform\_submission:node:field\_courriel]

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer