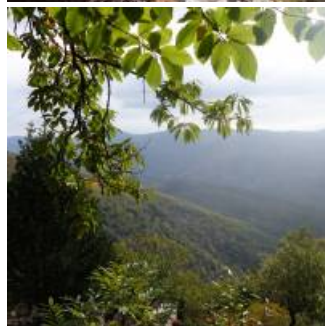


# La Ferme de Dausse

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)



Coup de coeur

Visiter leur exploitation, sur les hauteurs du Haut-Languedoc avec une vue imprenable sur la vallée. Un lieu étonnant qui raconte leur mode de production (greffe de châtaigniers, technique à l'ancienne (séccadou), etc.) et bien entendu un délicieux goûter avec les produits de la ferme !

Hors normes, hors catégories, la ferme de Dausse est isolée et authentique. Almuth et Frédéric, archéologues du paysage, cultivent des variétés anciennes, des arbres multiséculaires, récolte à la main et utilise une méthode ancestrale de conservation : le séccadou. Venez visiter et goûtez les crêpes à la farine de châtaignes dans ce lieu hors du temps !

Produits : Châtaignes et marrons frais en saison (septembre à novembre), Châtaignons (châtaignes séchées), farine de châtaignes, confiture de châtaignes, eau de vie de châtaignes.

## Caractéristiques

Vente à la ferme: Toute l'année sur rendez-vous

Nous parlons  
Allemand  
Anglais

Français  
Visite de l'entreprise possible  
oui

## Contact

Almuth SCHWAAN  
[04 67 97 82 30](tel:0467978230)

## Adresse

Ferme de Dausse  
Cailho le Haut  
34390  
SAINT ETIENNE D'ALBAGNAN  
[07 80 65 26 97](tel:0780652697) - [07 80 33 89 89](tel:0780338989)  
[dausse34390@gmail.com](mailto:dausse34390@gmail.com)  
Parc

Véritable balcon ouvert sur les plaines viticoles du Languedoc et les vastes étendues céréalières du Lauragais, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'appuie sur les derniers contreforts méridionaux du Massif central.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

### ▼ CAPTCHA

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.



¿Cuál es el código de la imagen?  Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

[Get new captcha!](#)