

# La Ferme de Souègnes

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



Coup de coeur

Découvrez notre burger, le MacArac : le premier burger à la viande de buffle !

Dans cette exploitation familiale, Alain et Florence pratiquent l'élevage de buffles et de vaches limousines qui cohabitent en parfaite harmonie dans un cadre naturel et privilégié. A la bonne saison, les animaux transhumant au Port de Lers pour y passer l'été en totale liberté dans les riches pâturages de l'estive.

La Ferme de Souègnes est certifiée exploitation HVE (Haute Valeur Environnementale) et en conversion

BIO, ce qui valide ses pratiques respectueuses de l'environnement et des écosystèmes. Elle utilise des méthodes agricoles raisonnées et innovantes, afin de réinventer une agriculture durable et résiliente.

La production de la Ferme de Souègnes est orientée exclusivement vers la vente directe et les circuits courts. Le bien-être animal est en permanence au cœur des préoccupations.

Nous suivre

[GAEC de Souègne](#)  
[site du commerçant](#)

## Contact

Florence & Alain OLIVE

## Adresse

Coume de Souègnes

09320

MASSAT

[06 87 52 00 50 / 06 84 08 89 38](tel:0687520050)

[lafermedesouegnes@orange.fr](mailto:lafermedesouegnes@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

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ?  Saisir les caractères affichés dans l'image.

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