



DU 1^{ER} MAI
AU 3 JUIN
2024



Printemps à la ferme dans le Gers

Inclus, le programme...

FERMES en fête

SAMEDI 1^{ER} &
DIMANCHE 2 JUIN

bienvenue-a-la-ferme.com/gers



Envie



de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme ?

NOUS SOMMES DES AGRICULTEURS

BIENVENUE À LA FERME prêts à vous accueillir. Nous serons ravis de vous faire découvrir nos produits et de vous faire vivre des expériences inoubliables à la ferme.



Liste des fermes et programmes en ligne :



Légende :



Repas possible sur place



Label BIO



Label Haute Valeur Environnementale



Label Jardin Remarquable



Fermes qui participent au week-end « **Fermes en Fêtes** »





MAI 2024

MERCREDI 1ER MAI

RENCONTRES GOURMANDES AUTOUR DU VIEUX FOUR À PAIN

1 LESTRADE

Éliane BAJON
1 965, chemin des Ninets – 32600 L'ISLE-JOURDAIN
06 15 12 21 62
www.terroir-gers.com

AU PROGRAMME :

Dès 15h, rencontrez Laurent, Paysan boulanger pendant le façonnage de ses pains, 100% levain naturel et farines variétés anciennes, et la cuisson au vieux four. Possibilité de goûter sur place pâtisseries et boissons.

MERCREDI 8 MAI

FÊTE DES PLANTES ET DE L'ARTISANAT

2 LES JARDINS DE COURSIANA

Jean DELANNOY
La Bourdette 32480 - LA ROMIEU
06 61 95 01 89
www.jardinsdecoursiana.com

AU PROGRAMME :

De 10h à 19h 50 exposants artisans et plantes, présence d'un élagueur professionnel.

10h30 Départ de la visite commentée. Restauration sur place par un traiteur (réservation sur place en arrivant sur le site), foodtruck.

Tarif : Entrée au site 5 € au lieu de 8,50 € / adulte - Gratuit pour les enfants.



VENDREDI 10 MAI

VISITE DE LA FERME

3 FERME DU RANTOY

Claire FOURCADE
Au Rantoy - 32300 SAINT-OST
06 89 53 48 45
www.lamourestdanslepot.fr

AU PROGRAMME :

De 10h à 17h Visite de la ferme toute la journée, gratuit, sans réservation.



Printemps à la ferme

FERMES

en fête

dans le
Gers

**SAMEDI 1^{ER} &
DIMANCHE 2 JUIN**

*Portes ouvertes dans les fermes
Bienvenue à la ferme en
Occitanie !*

Visites de fermes, animations,
dégustations, balades,
randonnées...

Dans le Gers, elles participent :

4 FERME EARL CAP D'AOUBA



Sylvain et Audrey DUPUY

314, chemin de Cap d'Aouba
32550 SAINT-JEAN-LE-COMTAL
06 86 57 72 40

PRODUCTIONS : huiles *BIO* de tournesol linoléique, colza et lin, Cameline, tournesols oléique
issues de l'agriculture biologique.

AU PROGRAMME SAMEDI ET DIMANCHE :

9h30 Ouverture de la ferme au public, café offert

10h - Départ de la marche à pied, 9 ou 12 km, à travers les cultures et la nature.

- Départ de la balade pour les enfants 2 à 3km, à la découverte des cultures avec Sylvain pour les explications.
- Départ de la randonnée VTT, 30 à 40 km.

11h30 Visite de l'atelier de fabrication des huiles et dégustation des huiles

12h - Apéritif offert accompagné d'un concert soul, jazz, blues et rock.

- Buvette et assiettes de tapas de la Famille LATAPIE.
- Repas avec assiettes à acheter auprès des producteurs

présents, à votre guise.

Après-midi : Promenade en calèche, jeux des odeurs.

Tarif : Marche à pied : 2 € / personne

Randonnée VTT 5 € / personne

Où réserver ? 06 86 57 72 40 ou 07 77 72 82 00.

À la carte le samedi midi

Salade de lentilles de la ferme Cap d'Aouba

Burgers de la ferme d'Emberay

Frites fraîches à l'huile de tournesol de la ferme Cap d'Aouba

Fromage de brebis des Pyrénées

Croustade de la Croustade Mirandaise

À la carte le dimanche midi

Salade de lentilles de la ferme Cap d'Aouba

Magret de la famille LATAPIE sur Brasero

Frites fraîches à l'huile de tournesol de la ferme Cap d'Aouba

Fromage de brebis des Pyrénées

Croustade de la Croustade Mirandaise

5 DOMAINE DU TUCOULET

Sébastien LOPEZ

1591, chemin de Roubin 32000 AUCH
06 07 42 26 60 (Sébastien) - 06 82 86 94 66 (Eliane)

PRODUCTIONS : vins *Côtes de Gascogne* et *Armagnac*

AU PROGRAMME SAMEDI ET DIMANCHE :

10h à 17h Visite du domaine et dégustation. Animations toute la journée : randonnées libres dans les vignes, jeux pour petits et grands, structure gonflable.

Dès 11h panier pique-nique avec vin compris et aire de pique-nique à disposition.

A 15h Conte en occitan avec Orens LALUBIE.

Tarif : Animations gratuites. Panier pique-nique 12 € / adulte - 9 € / enfant.

Où réserver ? Par téléphone pour le pique-nique au moins 24h avant.



Partagez vos plus belles photos à la ferme avec les
#bienvenuealafermegers #mangezvivezfermier
 et taguez-nous **@bienvenuealafermegers**

6

DOMAINE REY



Marie et Nicolas REY

La Caberte, 805, chemin de Lassérade - 32300 LOUBERSAN

06 27 04 24 01

www.porcnoir-domainerey.com

PRODUCTIONS : *élevage de porcs Noir de Bigorre AOP et production de salaisons, charcuteries et viandes fraîche issues de l'élevage.*

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

9h30 Départ de Balade Nature et Gourmande de 7km accompagnée par un guide de l'Association En Terre Agir. Le trajet sera ponctué de lecture du paysage et observation de la flore, puis de 5 points d'arrêts-dégustation.

12h30 / 13h Retour au point de départ (Domaine Rey) et repas auprès des producteurs présents sur place (assiettes salées et sucrées). Balade organisée par les Amis de l'école de Miramont-Labéjan.

Dès 11h à la ferme, marché des producteurs locaux.

Dès 12h à la ferme : Assiettes gourmandes des producteurs fermiers (assiettes à base de légumes de La Ferme de Noé, assiettes à base de porc noir de Bigorre du Domaine Rey, autres plats de types fromages et desserts).

Tarif : Balade Nature et Gourmande : 5 € / adulte - 3 € / enfant. (payement chèque ou espèce pour Les Amis de l'école de Miramont-Labéjan).

Où réserver la Balade Nature et Gourmande ?

Auprès de Céline par téléphone au 06 74 95 60 39, nombre de place limité.

7

DOMAINE DE BILE



Famille DELLA VEDOVE

32320 BASSOUES

06 13 08 25 91(Lisa) - 06 12 86 01 97 (Marie-Claude)

www.domaine-de-bile.com

PRODUCTIONS : *vin Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne et Armagnacs.*

AU PROGRAMME LE SAMEDI :

9h Randonnée pédestre (vignoble, lac, forêt, village de Bassoues), 2 circuits (1h ou 2h).

De 9h à 19h - Visites guidées vignoble et chais, masterclass œnologique (sur réservation).

- Dégustations gratuites vins Côtes de Gascogne, Flocs de Gascogne, Armagnacs.

- Boutique & épicerie fine sur place.

- Découverte nouvelle exposition des peintures de Mary Nicholson et **vernissage à 18h.**

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

9h Randonnée pédestre (vignoble, lac, forêt, village de Bassoues), 2 circuits (1h ou 2h).

De 9h à 12h30 - Visites guidées vignoble et chais, masterclass œnologique (sur réservation).

- Dégustations gratuites vins Côtes de Gascogne, Flocs de Gascogne, Armagnacs.

- Boutique & épicerie fine sur place.

- Découverte nouvelle exposition des peintures de Mary Nicholson.

Tarif : Masterclass œnologique : 10 € / personne.

Où réserver ? Au téléphone auprès de Marie-Claude 06 12 86 01 97.



8 PIGEONNIER DE GUERRE

Eliane BAJON

81, route de Ségoufielle – 32600 L'ISLE-JOURDAIN

06 15 12 21 62



www.terroir-gers.com

PRODUCTIONS : huiles vierges végétales 1ère pression à froid (colza, tournesol, carthame, cameline). Accueil chambres d'hôtes, salle de séminaire.

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

A partir de 9h30 jusqu'à 18h Accueil à la ferme pour visite insolite du pigeonnier gascon avec Eliane l'hôte des lieux, et découverte de la production des huiles fermières Soliane. Découverte de ses cultures sur l'exploitation en randonnant (blé, orge, maïs, pop corn, tournesol, thym, Hélichryse).

Balades champêtres avec plusieurs circuits au choix en autonomie : 1,2 km , 5 km ou 7 km autour du pigeonnier.

Vers 10h Départ de l'excursion à mobylettes pour 5 personnes sur la vallée de la Save (ce tour de mobylette est réservable auprès de Gers Réservation au 05 62 61 79 00 ou ici :   le retour est prévu à la ferme vers 16h30 si vous voulez les voir).

Tarif : 5 € / personne, sans réservation.



9 PAST'AQUI

Orane DESANGLES

2680, route d'Espaon - 32220 LOMBEZ

07 88 57 36 96

www.pastaqui.fr

PRODUCTIONS : culture de blé et production de pâtes au blé dur

AU PROGRAMME LE SAMEDI :

10h30 et 14h30 Visite de l'atelier de pâtes, interactif et ludique « spécial enfant », à partir de 3 ans (durée 2h).

Vers 12h30 Repas fermier sur place : Apéritif, lasagnes (salade pour les adultes), mousse chocolat – gaufre, eau, café.

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

11h30 Présentation, avec Orane, de sa ferme et de son Atelier de fabrication de pâtes fermières produites sur place. Vous verrez arriver un groupe de visiteurs en mobylettes parti le matin du Pigeonnier de Guerre (voir ferme n°8 sur ce programme).

Tarif : Visite ludique de samedi : 10 € / enfant – 5 € / adulte.

Repas du samedi 13 € / enfant – 15 € / adulte.

Visite du dimanche : 5 € / personne.

Repas du dimanche : 15 € / adulte.

Où réserver ? par téléphone.

Visite du dimanche : limitée à 7 personnes.



Partagez vos plus belles photos à la ferme avec les
#bienvenuealafermegers #mangezvivezfermier
et taguez-nous @bienvenuealafermegers

10

MONGEZ-MOI

Marlène AURIA et Arnaud CASSAGNE

647, chemin du Monge - 32220 PUYLAUSIC

06 48 55 62 49

PRODUCTIONS : *maraîchage en hydroponie et production de légumes, plantes aromatiques, feuilles et fleurs comestibles de saison.*


AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

9h30 et 11h Visite de la serre avec Marlène. Historique de la ferme, présentation de l'hydroponie et de son fonctionnement, les circuits de commercialisation de la ferme, découverte des plantes produites sous la serre, dégustation de variétés rares et originales pour le plaisir des yeux et des papilles.

A la fin de la visite, vous aurez la possibilité d'acheter des légumes ou des plantes aromatiques produites sur place (moyens de paiement acceptés espèces et chèques uniquement).

Tarif : 5 € / adulte - Gratuit pour les enfants.

Où réserver ?

en scannant ici 

Nombre de personne
limité.



11

LES CABAS



Sandie MAGNOAC et Manon COUSINOU

867, chemin des Boulbènes - Lagreoula - 32420 SABAILLAN

06 83 58 50 21

PRODUCTIONS : *maraîchage BIO, fruits et légumes de saison : tomates, courgettes, aubergines, salades, poivrons, choux, épinards, fraises, lentilles... et une gamme « Conserveries » : velouté, ratatouille, coulis, ketchup, confiture.*

AU PROGRAMME LE SAMEDI :

9h30 à 17h30 Journée sportive à la ferme en partenariat avec Max Training de Lombez (Mobilité & Réveil musculaire, course d'obstacles, parcours du combattant, collation jeux ludiques, déjeuner) avec possibilité de choisir 1 demi-journée ou la journée complète.

Toute la journée à la ferme, en parallèle des activités sportives : jeux (pétanque, molyk,...) + jeux sportifs + yoga et massages.

17h30 Visite de l'exploitation et dégustation des produits fermiers issus de l'exploitation

18h30 Apéritif, Repas fermier (voir menu ci-contre) et Concert

Menu

composé des produits de la ferme hôte, viandes d'un éleveur voisin d'Espaon le tout réalisé par un traiteur et accompagné des délices viticoles gersoises du Domaine de Bilé.

Tarif : Demi-journée (1 repas compris) ou journée sportive (les 2 repas compris) : toutes les informations (tarif et inscription) au 06 13 55 70 39 ou contact@maxtraining.fr ou instagram @max_training32 avant le 25 mai

Visite de la ferme & dégustation : gratuit.

Où réserver ?

Demi-journée ou journée sportive : voir contact ci-dessus.

Visite de la ferme avec la dégustation : sans réservation.



**Pour vivre et manger
fermier, vous êtes
les bienvenus
dans le Gers**

Une question ?

Contactez Bienvenue à la ferme /
Chambre d'agriculture du Gers
au 05 62 61 77 37



Retrouvez nous sur :
bienvenue-a-la-ferme.com/gers

