

# Envie

Fermes qui participent au week-end

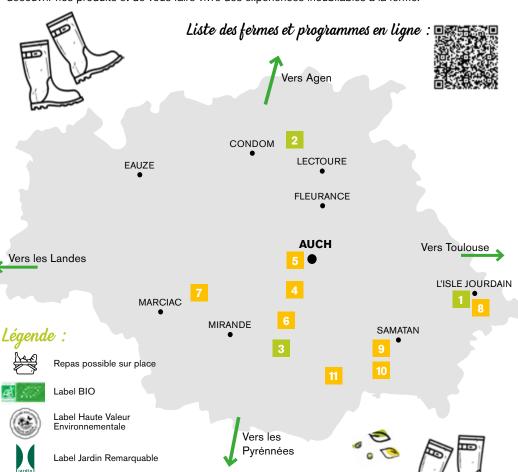
« Fermes en Fêtes »



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.





# **DANS LE GERS**

Pour rencontrer nos agriculteurs lors d'une découverte, ici







# **MAI 2024**

#### **MERCREDI 1ER MAI**

#### **RENCONTRES GOURMANDES AUTOUR DU VIEUX FOUR À PAIN**

#### 1 LESTRADE

Eliane 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

#### **MERCREDI 8 MAI**





#### 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 élaqueur 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

#### 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.







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

# **DOMAINE REY**







La Caberte, 805, chemin de Lassérade - 32300 LOUBERSAN

www.porcnoir-domainerey.com

PRODUCTIONS: élevage de porcs Noir de Bigorre AOP et production de salaisons,

charcuteries et viandes fraiche 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-Labéian).

Où réserver la Balade Nature et Gourmande ?

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

# DOMAINE DE BILE





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 quidées vignoble et chais, masterclass oenologique (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 oenologique (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.

# Portes ouvertes dans les fermes Bienvenue à la ferme en Occitanie 1

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

Dans le Gers, elles participent :

### **FERME EARL CAP D'AOUBA**



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 quise.

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

# **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:**

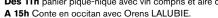
10h à 17h Visite du domaine et dégustation. Animations toute la journée : randonnées libres dans les vignes, jeux pour petits et grands, structure gonflable.

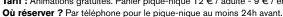
Dès 11h panier pique-nique avec vin compris et aire de pique-nique à disposition.

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





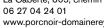














# **AU 3 JUIN 2024**



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

# **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

le retour est prévu à la ferme vers 16h30 si vous voulez les voir).

**Tarif**: 5 € / personne, sans réservation.



## 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 :

11hh30 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.

# **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, déquestation 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 ?

TAN

en scannant ici Nombre de personne limité.



# LES CABAS



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 (pétangue, molky,...) + 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 gersois 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.









