



## LE TEMPS D'UN WEEK-END, LE 2 ET 3 JUIN



Et partez à la découverte de nos itinéraires fermiers !

Il y en aura pour tous les goûts : visites d'élevages de canards, vaches, moutons, chèvres, balades au cœur des vignes, des jardins, baptêmes à poney et à cheval... Sans oublier les pauses gourmandes proposées par nos fermes dégustations : marchés fermiers, dégustations de vin, repas, pique-nique !

Évadez vous tout simplement et prenez un bol d'air dans notre campagne !



**BIENVENUE À LA FERME**  
EST UNE MARQUE  
des Chambres d'Agriculture

Le réseau regroupe des agriculteurs qui développent une activité d'accueil (ferme pédagogique, équestre, hébergements, restauration) ou de vente directe, afin de faire découvrir leurs métiers, leurs productions agricoles et leurs exploitations. Ils s'engagent dans une démarche de qualité à travers plusieurs chartes.



**BIENVENUE À LA FERME**  
Hautes-Pyrénées Tél : 05 62 43 05 17  
b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr  
Gers Tél : 05 62 61 77 96

bienvenuealaferme-bassinsud@gers.chambagri.fr

© Kudeta. Crédits photos : Shutterstock.

### 1 Ferme de Juanchec



Delsart Dominique, Hubert et Guillaume  
101 Chemin de l'Hartigou - 65300 Tajan  
Tél : 06.49.42.86.98 • juanchec@orange.fr  
www.fermedejuanchec.fr

Samedi 2 et dimanche 3 juin - 10h à 20h

• Productions : volailles, agneaux, porc, Agriculture Bio • Animations : les 2 jours de 11h30 à 14h : repas 12€, sandwich maison 5€. Repas complet, choix du plat chaud (grillades, agneau, porc, tajines, végétariens, œufs, ...) Réservation nécessaire (mail). Toute la journée : accueil, visite des différents ateliers de la ferme, soigner les bêtes, accompagner les moutons au champs, ... Marché à la ferme : viande, pain, vin, fromages, tisanes, ... 10h30 à 18h : «Chamboule Tout», sculpteur de ballons, pêche à la truite ...

### 2 Ferme de Valneste



Grolleau Benoît  
19 rue du Bas Mour - 65250 La Barthe de Neste  
Tél : 06.72.97.40.94 • info@valneste.fr  
www.valneste.fr

Dimanche 3 juin - 10h30 à 15h

• Productions : Miels, plusieurs assortiments d'agneau • Animations : 10h30 à 12h : découverte et visite de notre élevage agroforestier. Visite de la ferme, balade pédagogique (aller-retour 4km) à pied vers les parcelles jusqu'au château de la Barthe de Neste. Possibilité de rejoindre les points principaux en voiture. 14h à 15h : découverte du matériel apicole et discussions autour des grands principes. Profitez de ce temps d'échange pour découvrir les bases. Dégustation de miels. Début atelier à 14h précises. Entre 12h et 14h : pique-nique fermier, agrémenté de portions de notre viande à partir d'1,50€/50g. Possibilité d'acheter sur place pour votre repas du fromage, du vin et des crudités de producteurs. 30 places assises (à réserver).

### 3 Ferme équestre du Moulian



Domec Jean-Guy  
42 rue du Bourg 65400 Arrens-Marsous  
Tél : 05.62.97.41.18 / 07.86.15.82.55  
jean-guy.domec@wanadoo.fr  
www.ferme-equestre-pyrenees.com

Samedi 2 et dimanche 3 juin - 11h à 17h

• Activité : Ferme équestre • Animations : Visite du Centre équestre et promenades. Pour les enfants : promenades à poney gratuites accompagnées par les parents. Balades à cheval avec moniteur, réservation nécessaire auprès de Mme Domec 07.86.15.82.55, tarif 20€/h. Groupes de 5 pers maxi. Nous vous invitons à apporter votre casse-croûte.

### 4 Ferme Trencalli



Vitse Morgane et Stéphane  
Trencalli - 65700 Castelnau-Rivière-Basse  
Tél : 05.62.31.96.67 / 06.52.65.89.37  
morgane@trencalli.fr • www.trencalli.fr  
Dimanche 3 juin - 10h à 18h

• Productions : Elevage de vaches Jersiaises, volailles, cochons noirs, daims, cerfs, et autres animaux. Ferme pédagogique. • Animations : Visite de la ferme, descente en tyrolienne. Petit sentier pédagogique autour de la ferme. Dégustation et vente de produits de la ferme : viande de cervidés, beurre et fromage Bio de vache Jersey, crèmes glacées. Tarif tyrolienne : 5€ (âge minimum 8 ans ou 25kg).

### 5 Gaec de la Téoulère



Laborde Lionel  
31, route des Tuileries - 65500 Siarrouy  
Tél : 06.25.76.12.31 • lionellaborde@sfr.fr  
Samedi 2 et dimanche 3 juin - 10h à 18h

• Productions : Desserts lactés (glaces, riz au lait, crèmes desserts, ...) au lait de vache. • Animations : Visite de l'exploitation, démonstration de fabrication des glaces (au lait de mes vaches), dégustations, marché de producteurs, ...

### 6 Gaec Val d'Azun

Gainza Dominique et Pascal  
125 quartier brouca - 65400 Arrens-Marsous  
Tél : 06.84.11.02.50 / 06.75.47.14.52  
gaecvaldazun@gmail.com  
facebook GAEC-Val-d'Azun-Hautes-Pyrenees

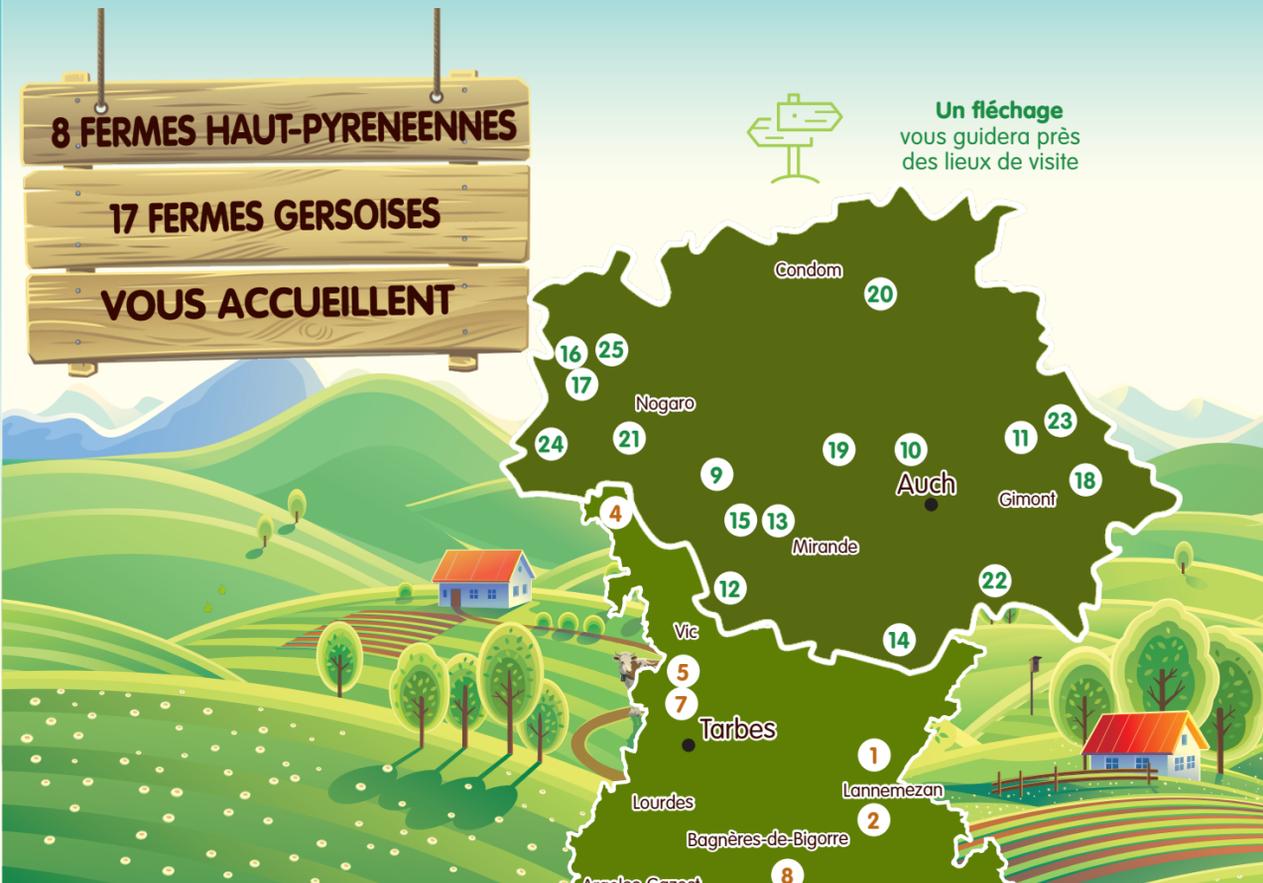
Dimanche 3 juin - 14h30 à 18h30

• Productions : Elevage de brebis, de chèvres. Fabrication de fromages. • Animations : 14h30-16h : ateliers découverte autour des brebis et des chèvres (parage des onglons, découverte des chevrettes, travail des chiens) et visite du saloir. 16h : dégustation de nos produits. 17h : traite des brebis puis des chèvres.

### 7 Spiruline des Hautes-Pyrénées

Vrech Fabienne  
4, rue des Pyrénées 65320 Gayan  
Tél : 06.35.95.16.85 • spiruline65@orange.fr  
Dimanche 3 juin - 10h à 18h

• Production : Spiruline • Animations : Présentation de la spiruline. Visite des installations : serre, laboratoire, dégustation gratuite. 17h : atelier « apprenez à fabriquer vos barres céréales et pesto spiruline maison », comment la réhydrater pour l'utiliser. Réservation nécessaire pour l'atelier jusqu'au 1er juin, auprès de Fabienne. Atelier : 10€, limité à 10 pers.



Dans nos fermes, participez à un jeu tombola et gagnez des lots gourmands et baptêmes de l'air en montgolfière avec notre partenaire Vitogaz.

Retrouvez la liste des fermes participantes sur  
[www.printempsalaferme.com](http://www.printempsalaferme.com)  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees)  
[www.gers-ferme.com](http://www.gers-ferme.com)

Repas, casse-croûte, apéritifs fermiers sur réservation

Petits marchés fermiers

Aire de pique-nique mise à disposition

Label agriculture biologique



dans le Gers et les Hautes-Pyrénées



## 8 Les confitures de Solange



### Baylac-Troy Solange

Quartier Rimoula - 65170 Campan  
Tél : 06.72.59.73.83 05.62.91.69.54  
lesconfituresdesolange@orange.fr  
www.lesconfituresdesolange.fr  
facebook.com/lesconfituresdesolange  
Dimanche 3 juin - 10h à 19h

• **Productions** : Confitures, ferme pédagogique, goûters à la ferme. • **Animations** : Toute la journée : marché de producteurs, atelier maquillage, expositions d'aquarelles, artisanat. 10h : Pour les enfants, atelier pâtisserie « crumble rhubarbe et fraise », de la cueillette à la recette, de 6 à 12 ans, durée 1h30, coût : 10 €. Maxi 8/10 enfants. 11h30/12h : visite du jardin et de l'atelier de fabrication. 12h30 : apéritif offert, vente de sandwichs fermiers (saucisse grillée, ventrèche, merguez, fromage,...) et pâtisseries maison. Possibilité de pique-niquer (extérieur et intérieur). 14h : pour les adultes : atelier confiture de rhubarbe (+ déco pot), durée 1h30, coût : 10 €, nbr : 10 /12 pers. Balade à la découverte des plantes sauvages comestibles, durée 2h/2h30, coût : 12 €/pers, nbre : 12/15 pers.  
Plus de détails : facebook.com/lesconfituresdesolange

## 9 Domaine de Bilé



### Famille Della Vedove

Domaine de Bilé 32320 Bassoues  
Tél : 06.12.86.01.97 • contact@domaine-de-bile.com • www.domaine-de-bile.com

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 9h à 19h

• **Productions** : Armagnacs millésimés, Floc de Gascogne blanc et rosé, Vins IGP Côtes de Gascogne (Rouge, blanc, rosé). • **Animations** : Visite guidée gratuite du vignoble, des chais de vinification et vieillissement. Dégustation gratuite. Expositions d'artistes (aquarelles, céramique, passementeries...). Randonnée pédestre ludique des cépages. Casse-croûte fermier en accord avec des vins du domaine (dégustation offerte) à composer sur place ou à apporter, salle à l'abri si nécessaire. Jeux pour petits et grands. Tombola avec lots offerts. Spécial samedi 10h à 12h, initiation à l'hypnose avec Cendrille Lajus. Possibilité découverte du patrimoine historique de la bastide de Bassoues. Ouvert à tout public.



## 10 Domaine du Tucoulet



### Lopez Sébastien

Route de Roquelaure - Domaine du Tucoulet 32000 Auch  
Tél : 05.62.05.15.98 / 06.07.42.26.60  
earlderoubin@orange.fr • domainedutcoulet.free.fr  
Samedi 2 et dimanche 3 juin - 11h à 17h

• **Productions** : Vins (des Côtes de Gascogne), spécialités viticoles (le Pêcher de Roubin et le Bérêt de Roubin)  
• **Animations** : Balade libre dans les vignobles, itinéraire balisé. Aire de pique-nique extérieure à disposition. Visite de la vinairethèque muséum. Présence d'un cordier, avec initiation. Dégustations gratuites des produits de la ferme. Et des surprises... Toutes les animations sont agrémentées de jeux, avec lots à gagner...

## 11 En Massion

### Bianchini Fabrice

32120 Mauvezin • Tél : 06.98.95.45.29  
enmassion@gmail.com

### Dimanche 3 juin - 14h à 18h

• **Productions** : Ail vert, ail violet de Cadours, échalotes  
• **Animations** : Atelier dégustations gratuites (recettes apéritives à base d'ail). Réservation conseillée.

## 12 Ferme aux Picharrots



### Pilleux Patricia et François

Aux Picharrots - 32730 Malabat • Tél : 05.62.59.00.04  
06.70.56.60.24 • auxpicharrots@hotmail.fr  
fermedespicharrots.wifeo.com

### Samedi 2 juin - 14h30 à 18h

• **Productions** : Elevage de chèvres, traite et transformation du lait en fromages • **Animations** : 14h30 : Visite libre de la ferme et visite guidée de la fromagerie. Dégustation et vente de nos produits. 17h : découverte et participation à la traite. 18h : verre de l'amitié accompagné de tapas (produits de la ferme : fromage, charcuterie).

## 13 Ferme de l'Aouelle



### Lafforgue France et Christian

Hameau de l'Aouelle - 32320 Pouylebon  
Tél : 05.62.66.65.31 / 06.19.06.20.83

### aouelle@wanadoo.fr • www.aouelle.com

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 9h à 18h

• **Productions** : Conserves de canard et d'oie, porc gascon, agneau, vente en frais de boeuf de race Mirandaise (caissette ou détail) • **Animations** : Visite de la ferme. Plus de 20 espèces d'animaux (vaches mirandaises, porcs gascons, daims, chevaux, brebis, oies, ...) Vente des produits frais à la ferme. 10h à 18h : balades en calèche. Samedi : repas à la ferme auberge, midi et soir. Menu 22€ entrée, plat, dessert. Viande au choix. Réservation nécessaire.

## 14 GAEC Famille Latapie

### Latapie Séverine

32140 Mont d'Astarac • Tél : 05.62.66.11.56 /  
06.70.34.27.82 • gaecfamillelatapie@orange.fr  
www.famillelatapie.fr

### Samedi 2 juin - 10h à 18h

• **Productions** : Conserves de canard (foie gras entier, confit, pâtés, rillettes, plats cuisinés), bœuf, Veau Sous la Mère • **Animation** : Visite de la ferme.

## 15 La Chèvre qui rit



### Duffo Marie

La Baradée 32320 St Christaud • Tél : 05.62.05.33.08  
lachevrequirit@gmail.com

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 14h30 à 18h30

• **Productions** : Elevage de chèvres, ferme découverte. Produits : Fromage de chèvre, palet gersoï, buchette, pyramide cendrée, tomme, fromage blanc, flambique, yaourt • **Animations** : Visite de la ferme. Découverte de la chèvre, son alimentation, les méthodes «douces» pour les guérir. Qu'est-ce que c'est que le Bio. Le «bien-être animal» rêve ou réalité. Découverte du parc des chevrettes. Balade dans la campagne gersoïse, retour avec le troupeau si la météo est clémente. Dégustation des produits, découverte de la «neige de chèvre» et du crémeux. Prévoir une tenue adaptée à la campagne et à la météo...

## 16 La ferme aux Cerfs



### Famille Saint-Lannes

Route Mont de Marsan - 32460 Le Houga  
Tél : 05.62.08.96.97 • contact@lafermeauxcerfs.com  
jordi.saintlannes@lafermeauxcerfs.com

### www.lafermeauxcerfs.com

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 10h à 18h

• **Productions** : ferme auberge, élevage de cerfs, sangliers, daims et boeufs gascons • **Animations** : 10h30 à 12h : Démonstration de nourrissage des cerfs et daims. Visite de l'ensemble de l'exploitation via un sentier pédestre de 2 à 6 km, balisé. 10h à 18h : concours de la plus belle photo. Promenade au milieu de nos parcs pour la prise de la plus belle photo et publications sur facebook. Le vainqueur gagne un repas pour 2 personnes ! Dégustation des produits de la ferme. Menus du midi, sur réservation de 12 à 37€. Menu enfant 10€.



Venez NOUS VOIR

## 17 La ferme de Benquet

### Perron Paule

Benquet - 32460 Le Houga • Tél : 05.62.08.96.11  
benquet32@orange.fr • www.ledomainedebenquet.com  
Dimanche 3 juin - 14h30 à 17h30

• **Activités** : sentier nature, découverte forêt, cycle de l'eau, milieux humides, haie, bocage, découverte élevage poneys, initiation à l'équitation, visites guidées, ...  
• **Animations** : Moment de Nature, en famille, avec les poneys. Baptême de poney gratuit, à la découverte du «sentier nature» du Centre équestre Benquet. Prévoir des bottes en cas de météo humide (chaque parent accompagnera son enfant en marchant à ses côtés).

## 18 La ferme du Choucou



### Touron Céline et Michel

Le Choucou - 32490 Monferran Savès  
Tél : 05.62.07.84.79 / 06.84.23.90.71 / 06.81.41.59.09  
mitouron@wanadoo.fr • www.lafermeduchoucou.com

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 10h à 19h

• **Productions** : Boeuf, veau, Viande fraîche découpée, emballée sous-vide sur commande • **Animations** : Visite de la ferme, promenade en calèche, présence d'artisanat et marché de producteurs. 10h à 17h : marché de producteurs du marché campagnard, dégustation et vente de leurs produits. 12h à 14h, repas, assiettes préparées par les producteurs, réservation nécessaire au Restaurant fermier La Campaille : 05.62.05.56.85 et Céline 06.84.23.90.71. Samedi de 18h à minuit : repas animé par la Banda..., pour fêter les «1 an» du concept de la Ferme du Choucou (Marché Fermier, Drive et Restaurant Fermier). Réservation également nécessaire.

## 19 La ferme du Hitton



### Guichard Cécile et Emmanuel

Chemin de l'Archevêque - 32350 Biran  
Tél : Emmanuel 06.88.89.52.57 / Cécile 06.52.13.51.75  
contact@lafermeduhitton.fr

### www.cosmetiqueaulaitdanesse.bio

### facebook.com/LaFermeDuHitton

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 9h à 18h

• **Productions** : Elevage d'ânesses des Pyrénées (dérivés du lait d'ânesse.), et culture de plantes aromatiques. Ferme découverte. • **Animations** : Visite de la ferme (élevage, distillerie, savonnerie). Départ des visites : 9h, 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h et 18h. Découverte de la production d'huile essentielle bio, de la traite des ânesses et de la production des savons bio. Visites gratuites, tout public. Bar (jus de fruits, limonade et bières bio) et boutique à la ferme. Toute la journée : jeu olfactif sur les huiles essentielles. Lots à gagner !

## 20 La Maison du Melon

### Marie Catherine

Charoulès - 32700 Terraube • Tél : 05.62.68.86.53  
maisondumelon3@orange.fr • www.lepuitsdamour.com  
Samedi 2 juin - 9h à 12h30 / 15h30-19h

• **Production** : Melon de Lectoure • **Animations** : Visite gratuite du parcours découverte, autour du melon «le Puits d'Amour». Dégustation de melon «le Puits d'Amour». Réservations conseillées pour les groupes de plus de 10 personnes.

## 21 Le safran de Ninan

### Pedebearde Isabelle et Jean-Pascal

Ninan - 32400 Sarragachies • Tél : 06.74.36.93.56,  
05.62.69.22.05 • isabelle.pedebearde@gmail.com

### Dimanche 3 juin - 10h à 18h

• **Productions** : Safran, confitures et condiments artisanaux au safran. • **Animations** : Visite des vignes pré-phyloxériques. 10h30 et 15h30 : visite sur la parcelle classée Monuments Historiques, suivie de la visite de la safranière, et découverte de la culture du safran. 11h45 et 16h45 : dégustation des produits safranés (confitures, condiments, ...). 12h : atelier cuisiner au safran : démonstrations rapides ! Réservation nécessaire auprès d'Isabelle Pedebearde. Vente des préparations réalisées 4€.

## 22 Les Cabas de Sandie



### Magnoac Sandie

La Simonette - 32420 Sabailan • Tél : 06 83 58 50 21  
s.magnoac@gmail.com

### Dimanche 3 juin - 10h à 17h

• **Production** : Maraichage biologique • **Animations** : Visite de l'exploitation, ramassage de fruits et légumes de saison (fraises, radis, salade,...) et dégustations des produits de la ferme (coulis, confitures,...).

## 23 Les ruchers d'Embideau

### Cettolo Pierre et Serge

8 impasse d'Embideau - 32430 St Cricq  
Tél : 05.62.06.87.79 / 06.86.91.06.50  
serge.cettolo@orange.fr

### Samedi 2 et dimanche 3 juin - 9h30 à 19h30

• **Productions** : Miels : de printemps, toutes fleurs, tournesol, châtaignier. Spécialités : miel crémeux, pollen et pain d'épices. • **Animations** : Visite de la ferme : explication de la vie des abeilles, visite d'un rucher, observation d'une ruche vitrée, visite de la salle d'extraction, dégustation de différents miels. Découverte de la gamme des produits à la boutique. Prévoir environ 1h30 de visite. Pas de visite du rucher en extérieur en cas de mauvais temps.

## 24 Pony Club Corneillan

### Vistot Hetuin Fanny

1144 chemin de Pessart - A Pesserre - 32400 Corneillan  
Tél : 06.28.36.97.31 • poneyclubcorneillan@gmail.com  
www.poneyclubcorneillan.fr

### Dimanche 3 juin - 14h à 18h

• **Activités** : Promenades, randonnées, horse-ball, CSO, dressage, cross. • **Animations** : Baptême à poney. Découverte du monde équestre. Accueil au poney club, buvette, démonstrations d'activités équestres et baptême pour tous, initiation atelage. A partir de 2 ans, sans restriction.

## 25 So Spiruline

### Lecomte Rosine

Charpentier 32240 Mormes • Tél : 06.52.56.20.88  
sospiruline@gmail.com • www.sospiruline.fr

### Samedi 2 juin - 10h à 12h / 14h à 18h

• **Production** : Spiruline en brindilles • **Animations** : Visite de la ferme et explications sur le procédé de production et fabrication (par groupe de 15 personnes).

