

Cette année, toutes les fermes n'ouvrent pas leurs portes les deux jours. Pensez à repérez vos jours de visite dans chaque ferme !

SAMEDI 14h • 18h **DIMANCHE 10h • 18h**

Tous les détails des fermes participantes, leurs coordonnées GPS ainsi que les dernières mises à jour sur defermeenferme.com

Le long des gaves

12 La ferme à fleurs & Les fleurs de Lucie FLEURS COUPÉES

La ferme à fleurs est une ferme où l'on produit des fleurs naturelles, sans traitement et de façon biologique. Cette année la ferme accueille Lucie pour qu'elle teste son activité de production de fleurs et de fraises dans le cadre de l'espace test agricole Pouss'en Béarn.

AB Intervention Sécurité Sociale de l'Alimentation

Thomas Dassonville & Lucie Herard
Chemin de salette, 64300 Lacadée
06 17 95 20 70 | lafermeaflowers@gmail.com
lafermeaflowers.com | f @

13 Lait P'tits Béarnais FROMAGE & PRODUITS LAITIERS FERMIER DE VACHE BIO, VIANDE DE BŒUF & DE PORC GASCON, CHARCUTERIE

Ferme agroécologique où se mêlent vaches normandes, bœufs nourris 100% à l'herbe, cochons gascons et poules. Nous avons à cœur de respecter le vivant qui nous fait vivre, de la terre à nos produits finis !

AB Démonstration et balades en traction animale & démonstration du chien de troupeau + Intervention Sécurité Sociale de l'Alimentation

Fanny Ferrand et Matthias Blanc
2400 Chemin d'Eslayas, 64300 Castétis
06 84 83 18 63 | lait.ptits.bearnais@orange.fr

14 Les Jardins du Lien SEMENCES PAYSANNES & PLANTS BIOLOGIQUES

Venez découvrir nos semences paysannes et plants biologiques produits avec soin entre Salies-de-Béarn et Castagnède.

AB Intervention Sécurité Sociale de l'Alimentation le dimanche

Marlène Concaret
43 avenue al Cartero, 64270 Salies-de-Béarn
06 17 61 86 02 | jardinsdulien@gmail.com
www.jardinsdulien.com | f @

15 Maathai Pépinière PLANTS & SEMENCES PAYSANNES

Au sein de ma pépinière diversifiée comestible et utiles à la biodiversité en bio, vous pourrez découvrir et venir faire le plein de plantes aromatiques, médicinales, de fleurs comestibles, de potagères perpétuelles et insolites, d'arbres, d'arbustes et petits fruits produits avec amour pour vos jardins.

AB Intervention Sécurité Sociale de l'Alimentation le dimanche

Elodie François
Chemin de la Saline, 64390 Oràas
06 62 32 65 18 | maathaipepiniere@mailo.com
www.maathaipepiniere.com | f @

16 La Pépinière de Salies-de-Béarn PLANTS D'ARBRES FRUITIERS & D'AGRUMES RÉSISTANTS AU FROID

À la pépinière, je greffe des arbres fruitiers et des agrumes, je reproduis par bouturage de la vigne et des fruits rouges, et je propose des plants prêts à planter.

AB Démonstration de greffage d'agrumes à 14h (sam. & dim.) + Intervention Sécurité Sociale de l'Alimentation (dimanche)

Élodie Foucault
155 Chemin de Coulaqué, 64270 Salies-de-Béarn
07 53 65 48 79 | pepiniere.salies64@gmail.com
pepinieresalies64.wixsite.com/pepinieresalies | f @

En lien avec le thème de l'alimentation, la Sécurité Sociale de l'Alimentation des Gaves sera présente sur 5 fermes du circuit.

Les bénévoles parleront du droit à l'alimentation et de l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous et toutes



17 Les fées des Aromates

PLANTES AROMATIQUES & MÉDICINALES, INFUSIONS, AROMATES, SIROPS, HYDROLATS, GEMMOTHÉRAPIE

Paysanne-Herboriste, je cultive et cueille une trentaine de plantes aromatiques et médicinales sur ma parcelle en pays Xarnegu, dans le village de Sames.

AB
Caroline Goyetche
145 Chemin de Hayet, Quartier Vic Neuf, 64520 Sames
06 07 34 63 66 | contact@lesfeesdesaromates.fr
www.lesfeesdesaromates.fr | f @

18 La Ferme Saint Martin BOVIN VIANDE, KIWIS, PORC

Notre ferme est située dans le petit village d'Arancou, nos vaches pâturent les prairies toute l'année, et nos porcs vivent en plein air dans des parcs boisés.

AB Dégustation à l'aveugle à 12h (Lot à gagner). + Concours de dessin pour les enfants.

Bénédicte & Jérôme Montagut
760 route de Chaboy, 64270 Arancou
06 27 55 61 12 | fermesaintmartin@outlook.fr | f @

Repas de 12h à 14h
Réservation conseillée

Coteaux du Nord-Béarn

19 Pépinière Damisèla PLANTS BIO D'AROMATIQUES & MÉDICINALES, LÉGUMES PERPÉTUELS, FLEURS COMESTIBLES & ORNEMENTALES, POIVRIER DE SICHUAN

Venez découvrir l'univers parfumé des plantes insolites ! Au cœur du nord-Béarn, je cultive une centaine de variétés herbacées ou arbustives pour jardins comestibles dans le respect des saisons.

AB Land'art collectif tout le weekend

Magali Laborde
Chemin de l'église, 64450 Auga
06 08 50 15 15 | damisela.mialos@gmail.com
pepinieredamisela.fr | f @

Crêpes à la gelée de plantes

20 Ferme Routis Cabé POULETS & ESCARGOTS

Qui suis-je ? Une bête à cornes qui traîne avec ses 200 000 copains. Autre indice : mon «colo» est le poulet qui ferait de moi son plat favori... mais la ferme Routis veille. Venez faire ma connaissance : je suis l'escargot !

Laurie Routis Cabé
1 Chemin Soubirou, 64350 Lannecaube
06 71 87 31 71 | fermerroutiscabe@orange.fr
fermerroutiscabe.fr

Casse-croûte sur place
Réservation conseillée

21 Lasserre en Fleurs FLEURS COUPÉES

Sur sa ferme florale en agriculture biologique, Alix cultive des fleurs coupées dans le respect du cycle naturel des saisons. Engagée et investie pour la reconstruction de la filière florale en France, elle valorise ses fleurs en circuit court et auprès des fleuristes locaux.

AB

Alix Beaugheon
297 Route de Lapoudge, 64370 Morlanne
06 99 28 79 21 | lasserreenfleurs@gmail.com | f @

Repas de 12h à 14h
Sur réservation

22 Bòrda d'Arsaut FIBRE MOHAIR ISSUE DE L'ÉLEVAGE DE CHÈVRES ANGORA

Élevage d'un petit troupeau de chèvres angora productrices de mohair, une fibre chaude, légère et extrêmement douce dont on fait des pelotes, chaussettes, tours de cou et tricot... Venez découvrir les étapes de la transformation de la fibre en fil, et la place du textile dans l'agriculture en France.

Mohair des fermes de France Jeu de piste : alimentation des chèvres angoras

Karine Bordenave Richard
Chemin de la routure, 64230 Mazerolles
06 25 18 24 81 | bda@sfr.fr
bordadarsaut.fr

23 La Miellerie du Soubestre MIEL, POLLEN, PROPOLIS

Apiculteurs depuis dix ans, nous déplaçons nos ruches au fil des floraisons pour produire différents miels, reflets des paysages d'Aquitaine. Le miel nous permet aussi de créer pains d'épices, vinaigre, hydromel, bonbons et pâte à tartiner. Nos petits fruits profitent, grâce à ces butineuses, d'une pollinisation optimale, et une ruche d'observation permet de voir les abeilles sur leurs cadres.

Ouverture de ruche (si la météo le permet)

Antoine Bourgeois, Sylvain Tailleur & Léa Bensa
Lieu-dit Jouanicot 84 cami de Pedebosca, 64410 Lonçon
06 63 65 36 89 | lamiellieriedusoubestre@gmail.com | @

tranches de pain d'épices toute la journée

Un panier fermier à gagner !

Cette année, les producteur·rice·s vous proposent de jouer et de gagner des paniers avec leurs produits.

Renseignez-vous auprès des paysan·ne·s lors de votre visite !



24 Les Jardins du Bergons LÉGUMES VARIÉS DE SAISON, PLANTES AROMATIQUES, PLANTS POTAGERS

Sur les coteaux du Nord du Vic Bilh, venez découvrir notre ferme. Ici, se mélangent 3 hectares de cultures, légumes et plantes aromatiques en agriculture biologique, avec de l'agroforesterie et le souci du respect de l'environnement. Soyez curieux, venez nous rencontrer, nous serons ravis de vous accueillir !

AB

Guyloine & Benoît Pompeu
7 Route de Crouseilles, 64350 Arrosès
06 80 55 69 43 | benoit.pompeu@orange.fr | f @

Repas de 12h à 14h

25 Ferme des Luys LÉGUMES, FRUITS, PLANTS POTAGERS, ŒUFS, CHAMPIGNONS, MIELS

Ferme en agriculture biologique ultra diversifiée proposant toute l'année de nombreux produits frais. Les cultures sont gérées de manière à préserver un maximum la biodiversité : haies, agroforesterie, bassins, friches...

AB

Stéphane Bersillon
1508 chemin de Navailles, 64122 Serres-Castet
06 83 54 73 55 | stephane@fermedesluys.fr

Repas sur réservation le samedi soir et repas sur le pouce dimanche midi

26 Ferme Prétou ÉLEVAGE DE PORCS & CULTURE DE CÉRÉALES

Ferme familiale nichée au cœur du Béarn avec un élevage de porcs sur paille nourris aux céréales cultivées sur l'exploitation. La transformation de la viande et le séchage sont effectués en partie sur la ferme.

André, Marylène & Nicolas Candau
1965 CD 42 64160, Escoubes
06 08 82 81 01 | andre.candau@wanadoo.fr
fermepretou.com | f @

Repas (jambon à la broche) sur réservation de 12h30 à 14h

Des coteaux de Monein à la vallée d'Aspe

27 Le Jardin de Cathy PLANTS POTAGERS ET PLANTES AROMATIQUES

Avis aux jardiniers ! Le Jardin de Cathy vous propose sur Monein tout un choix de plants potagers et plantes aromatiques. Vous y trouverez au printemps une large gamme de plants pour préparer vos jardins.

AB

Catherine Sebat
280 Route de Lucq de Béarn, 64360 Monein
06 79 17 44 31 | cathsebat@hotmail.fr | cathysebat.civam.fr | f @

28 La Régalade LÉGUMES BIO DIVERSIFIÉS

La Régalade, une ferme Bio & Vivante de 4 hectares, située à Monein. Nous cultivons plus de 80 variétés de légumes bios selon les principes de sol vivant et de verger-maraîcher. Nous sommes 3 jeunes agriculteurs associés à la ferme.

AB

Antoine Maufrais, Tom Thieuleux & Alexis Baranek
6 Chemin de la bieuille, 64360 Monein
06 30 18 40 08 | laregalademonein@gmail.com | f @

Ramens aux légumes de 12h à 14h sur réservation

29 Maison Prouane - Paysan Glacier FRUITS & SORBETS FERMIER

Savez-vous comment on produit de délicieux sorbets fermiers ? Après vous avoir fait découvrir notre petit verger familial, conduit en agriculture biologique, nous vous attendrons dans le laboratoire pour une démonstration de fabrication de glace ! Gourmand(e)s, bienvenue !

AB Démonstration de fabrication de sorbets

Julien & Pauline Prouane
24 Route des bois, 64230 Arbus
06 28 50 14 08 | maisonprouane@yahoo.com
maisonprouane.com | f @

30 Les Fromages d'Agnès et Nico TOMMES DE BREBIS, GREUIL, COLIS D'AGNEAU, MERGUEZ, KEFTA

Fraîchement installés sur la commune de Gèronce, venez découvrir le quotidien en bergerie et entendre parler de nos quatre mois de transhumance en vallée d'Aspe.

AB Retour des brebis à la bergerie 16h et traite à la main à 17h

Agnès Hourlet & Nicolas Marchand
3 chemin belacre, 64400 Gèronce
06 64 83 17 77 - 06 85 23 43 47
lesfromages.agnesnico@posteo.net | f @

Repas de 12h à 14h

31 GAEC Elorri PLANTES MÉDICINALES : ALCOOLATURES, HYDROLATS, SYDROLATS

Depuis 2020, nous cultivons et transformons des plantes médicinales en alcoolatures, hydrolats, sirops et vins. Nous travaillons nos champs en traction animale.

AB Démonstrations de traction animale toute la journée

Fabien Garcia & Nathalie Olivier
36 chemin de capdepon, 64570 Ance Féas
06 20 72 08 45 | elorri_plantes@orange.fr

Repas de 12h à 14h

32 Le Rucher d'Aïtañi MIEL & PRODUITS DE LA RUCHE

Nos miels sont issus d'une exploitation familiale. Apiculteurs-récoltants sur la commune d'Esquille, nous transhumons nos ruches au rythme des saisons et des floraisons pour vous proposer des miels authentiques, récoltés avec passion et qui reflètent la richesse de nos terroirs.

Ouverture de ruche (si la météo le permet)

Sylvie & Alexis Biscay
71 Route d'Oloron, 64400 Esquille
06 70 86 57 64 | alexisbiscay@gmail.com | f

Repas de 12h à 14h

33 Ferme Soubille OVIN ALLAITANT, CHEVAUX, FRUITS

La ferme de Soubille vous invite à découvrir son élevage ovin et son verger, au-dessus de Bedous en vallée d'Aspe, dans un cadre naturel préservé. Elle produit et transforme de la viande de mouton (civet, axoa...) ainsi que des sirops, fruits secs et confitures réalisés à partir des plantes et fruits de la ferme.

AB

Emma & François Salanouve
2451 Route de Houndorbe, 64490 Bedous
06 78 96 44 29 | emma.dufau@hotmail.fr | f @

Crêpes sucrées
Repas le dimanche midi sur réservation.

Du Jurançon à la vallée d'Ossau

34 Domaine Ekoto VIN AOC JURANÇON BIOLOGIQUE. FRAIS, CONSERVES & SALAISONS DE PORCS NOIRS GASCONS

Ferme familiale comprenant 7 ha de jurançon bio et un petit élevage de porc noir gascon élevés dès la naissance et jusqu'à la transformation en viande.

AB + AOC + HVE

Alexandra Kalna & Loïc Richard
1440 Chemin du haut d'aubertin, 64290 Lasseube
06 71 57 48 80 | contactekoto@gmail.com
ekoto.fr | f @

Repas porc noir gascon samedi et dimanche midi sur réservation.

35 Domaine Tinou JURANÇON, JURANÇON SEC, JUS DE POMME & VELOUTÉS DE LÉGUMES

Petite exploitation familiale en agriculture biologique depuis 1964 située dans les coteaux de Lasseube. Le domaine abrite 3ha de vigne, des pommiers pour le jus ainsi que des légumes.

AB + AOC

Serge Hondet
1325 Chemin rancés, 64290 Lasseube
05 59 04 21 77 | hondet.serge@orange.fr
domaine-tinou.fr | f

Repas de 12h à 14h

36 Ferme Cazalé VIANDE DE VEAU, BŒUF ET PORC NOIR

Sur les coteaux de Bosdarros, nous élevons du veau, du bœuf et du porc noir plein air. Nous proposons de la viande fraîche, des plats cuisinés et des charcuteries de notre confection.

HVE + Label Rouge bovin

Valérie & Jean-Baptiste Cazalé
705 Chemin de barbé, 64290 Bosdarros
06 87 35 78 00 | valerienunes@hotmail.fr
fermecazale.fr | f @

Repas le dimanche midi sur réservation

37 Ô Les Pains PAINS AU LEVAIN ET FARINES

Tout juste installés, venez découvrir notre fournil à la ferme ! On y cultive des céréales en agriculture biologique, que nous transformons. Vous pourrez goûter à notre bon pain au levain, cuit au feu de bois.

AB

Alexandre Bouchilloux & Pierre Lacroix
28 Rue Bordé de saut, 64680 Ogeu-les-Bains
07 68 53 46 83 | gaecolespains@gmail.com

38 GAEC Pietometi LÉGUMES, FRAISE, POMME

Venez découvrir comment poussent nos fruits et légumes bios ! En plus c'est la saison des fraises alors vous pourrez en profiter...

AB Jeu autour de l'alimentation

Pierre Roussel & Thomas Brissoneau
28 Rue Bordé de saut, 64680 Ogeu-les-Bains
06 81 46 33 10 | pietometi@gmail.com
pietometi.fr

Repas de 12h à 14h

39 La truite d'Ossau TRUITE ARC-EN-CIEL

Petite pisciculture familiale à Pédéhourat, nous élevons des truites arc-en-ciel de l'œuf jusqu'à la royale de 3 à 4 kg. Sur la ferme, nous les transformons dans notre atelier en truite fraîche, fumée, gravlax et conserves.

Aquarea

Léa & Sébastien Hochard
28 Chemin de Durieux, 64260 Louvie-Juzon
06 81 46 33 10 | pisciculture-ossau@outlook.fr
truite-ossau.fr

Repas de 12h à 14h

Plaines de Pau et de Nay

40 EARL de Lissarce CANARDS ET ÂNES DES PYRÉNÉES

Au cœur du Béarn, notre ferme élève ânesses et canards. Nous fabriquons des savons au lait d'ânesse en saponification à froid et proposons aussi les produits de nos canards, dans la joie et le respect du bien-être animal et de la nature.

Clémence & Clément Aubies
10 Avenue du Béarn, 64800 Lestelle-Betharram
06 27 59 82 44 | clementce@hotmail.fr | f @

Repas de 12h à 14h

41 La Chèvrerie Henry IV CHÈVRES LAITIÈRES, FROMAGES, YAOURTS, FROMAGES BLANCS, GLACES

Sur les coteaux de Coarrazze, nous élevons 50 chèvres en plein air et fabriquent des fromages, des yaourts et des glaces ! Au programme de cette journée, traite le matin et visite aux chèvres, vente de fromages et crêpes au lait de chèvre toute la journée.

Traite des chèvres entre 10h et 12h

Guillaume Ryckbosch & Maëlys Bernard
26 Chemin de Lescudé, 64800 Coarrazze
06 10 54 75 83 | chevreriehenry4@gmail.com
www.chevreriehenry4.com | f @

Crêpes sucrées au lait de chèvre toute la journée

42 Clos Labrée JURANÇON ET JURANÇON SECS

Nous produisons des Jurançon et Jurançon secs en agriculture biologique sur les coteaux de Chapelle de Rousse. Fièrement ancrés dans la culture béarnaise, nous élaborons des vins de terroir typiques, frais et aromatiques.

AB + AOC Thomas Pissondres
1197 Route de Chapelle de Rousse, 64110 Jurançon
05 59 21 61 47 | closlabree@gmail.com
www.clos-labree-jurancon-bio.fr | f @

Repas de 12h à 14h

43 Microferme Terra Preta LÉGUMES, BIENTÔT FRUITS

La microferme Terra Preta est une ferme maraîchère urbaine située au cœur de l'agglomération paloise ! Nous cultivons des légumes et bientôt des fruits dans un système de culture inspiré par la permaculture et l'agroforesterie.

AB

Julien Moreau
6 Rue Jean Genèze, 64000 Pau
07 68 78 09 31 | microferme.terrapreta@mailo.com | f @

Repas de 12h à 14h

44 La Ferme Pau de vaches VACHES LAITIÈRES, FROMAGES, PORCS NOIRS & POULES PONDEUSES PLEIN AIR

Dans notre ferme familiale à Pau, nous avons fait le choix d'une agriculture raisonnée. Vaches laitières, porcs noirs et poules pondeuses vivent en plein air. Cette diversité nous permet de produire du lait, des fromages, des salaisons et conserves, ainsi que de bons œufs fermiers

Alicia & Christophe Laplace
210 Avenue de Buros, 64000 Pau
06 30 81 69 04 | alicia.lo@hotmail.fr | f @

Repas de 12h à 14h

45 Spir'up - Spiruline des Pyrénées SPIRULINE EN PAILLETES, EN COMPRIMÉS, FRAÎCHE ET EN BARRES ÉNERGÉTIQUES

La spiruline, super-aliment naturel, est cultivée dans nos bassins et transformée en moins de 24h pour garantir sa qualité. Venez découvrir notre ferme, plonger au cœur d'une production innovante et comprendre les secrets de ce trésor nutritionnel. Offrez-vous une expérience unique, alliant nature et bien-être !

Anthony Rambert & Julien Bataille
1153 Chemin Roumieu, 64160 Buros
05 59 71 75 17 | contact@spirup.fr
spirup.fr | f @

Repas de 12h à 14h