Printemps à la ferme

Dossier de Presse

Ariège - Aveyron - Gers - Haute-Garonne - Hautes-Pyrénées - Lot - Tarn - Tarn-et-Garonne

Boostez vos week-ends en famille avec le réseau Bienvenue à la Ferme!

2 week-ends à retenir

1 & 2 juin 2013

8 & 9 juin 2013

2 week-ends pour vous étonner, toute une année pour vous accueillir !
Venez Vivre la campagne de plus près avec 143 fermes qui fêteront l'arrivée du Printemps dans 8 départements de notre région !

Flâner, découvrir, sentir car enfin le Printemps est là !
Aveo les beaux jours, les fermes reprennent de leurs couleurs et ouvrent leurs portes, leurs cours, leurs champs... Le réseau «Bienvenue à la Ferme lance Le printemps à la Ferme» aveo 140 fermes partenaires ; il y en aura bien une près de chez vous ! De nombreuses festivités et animations vous seront proposées tout au long du Printemps ! Evadez-vous tout simplement pour privilégier la rencontre sans modération...

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE MIDI-PYRÉNÉES

Boostez vos week-ends en famille avec le réseau Bienvenue à la Ferme!

2 week-ends pour vous étonner, toute une année pour vous accueillir !

Venez Vivre la campagne de plus près avec 143 fermes qui fêteront l'arrivée du Printemps dans 8 départements de notre région !

Flâner, découvrir, sentir car enfin le Printemps est là !

Avec les beaux jours, les fermes reprennent de leurs couleurs et ouvrent leurs portes, leurs cours, leurs champs… Le réseau «Bienvenue à la Ferme lance Le printemps à la Ferme» avec 140 fermes partenaires ; il y en aura bien une près de chez vous ! De nombreuses festivités et animations vous seront proposées tout au long du Printemps ! Evadez-vous tout simplement pour privilégier la rencontre sans modération…

Au programme des réjouissances, portes ouvertes avec visistes de fermes, repas et marchés fermiers, randonnées gourmandes, ateliers de fabrication de pain, gâteaux, beurre, animations et jeux pour enfants … Savourez le goût des produits 100% fermiers tout en partageant le monde agricole et ses racines, à la découverte des savoir-faire. Laissez-vous surprendre tout naturellement le temps d'un week-end, prenez le temps d'un bol d'air !

Pour connaître l'agenda et toutes les fermes participantes avec leurs programmes d'animations, connectez-vous sur : www.printempsalaferme.com

Et

www.bienvenue-a-la-ferme.com/midi-pyrenees

Bienvenue à la Ferme, c'est quoi ?

Les engagements du réseau :

La satisfaction client, qualité des prestations d'accueil et de service, environnement soigné, bien-être des visiteurs...

- **Un accueil personnalisé**

Les adhérents offrent à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans le cadre d'un tourisme d'échange et de proximité.

- **Une découverte passionnante**

Produits élaborés avec le plus grand soin, transmission de passions et de savoir-faire.

- **Au service de notre patrimoine**

Ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans le territoire, la préservation du patrimoine agricole et rural est une priorité pour les agriculteurs du réseau.

- **Un cadre authentique**

Les fermes du réseau s'inscrivent généralement dans un cadre architectural traditionnel, riche d'histoire, de traditions rurales, dans un environnement naturel et préservé.

- **Contrôles de qualité**

Les agriculteurs sont suivis dans le cadre d'une charte éthique et de cahiers des charges nationaux. Le respect et le suivi de ces engagements sont contrôlés régulièrement.
De nombreuses prestations différentes. Produits de la ferme, ferme auberge, ferme équestre, ferme découverte, ferme pédagogique, location de salle, gîte à la ferme, camping à la ferme, chambre d'hôte.

HAUTES-PYRENEES

Samedi 1er et dimanche 2 juin

1 - FERME PEDAGOGIQUE DE TRENCALLI

Stéphane Vitse - Trencalli – 65700 Castelnau-Rivière-Basse
05.62.31.96.67
morgane@trencalli.fr / http://www.trencalli.fr
Ferme pédagogique, gîtes, hébergement insolite
Samedi 1er et dimanche 2 juin 2013 : toute la journée. Plein de découvertes en perspective ! (Animation, Balade - randonnée, Marché, Portes ouvertes - visite de ferme, Restauration et autres gourmandises). Je vous invite à découvrir ma ferme pédagogique. Je vous la ferai visiter, je vous présenterai tous mes animaux, et notamment les cerfs...
Vous pourrez aussi faire des découvertes le long du sentier pédagogique, en vous y promenant… Je vous ferai visiter ma cabane dans les arbres. Vous pourrez vous restaurer avec nos casse-croûte le midi : réservation conseillée. Enfin, venez découvrir les produits que nous fabriquons à la ferme. Plein de découvertes en perspective pour les petits et les grands !! Pour le casse croute le midi réservation conseillée. Pour le samedi soir soirée animée avec repas sur réservation uniquement (fondue aux fromages puis desserts lactés de la ferme). Entrée libre.
Samedi 1er juin 2013 soirée Soirée animée (Animation, Restauration et autres gourmandises). Soirée animée avec repas, sur réservation uniquement. Au menu : fondue aux fromages puis desserts lactés de la ferme. Tarif : 10€ / personne, boissons non comprises. Sur réservation.

2 - LA FERME DE L'ENCLAVE

Cathy et Francis Curbet - 6, chemin de Mazères – 65320 Gardères
05.62.32.54.13 / 06.89.91.25.16.
laferme.delenclave@orange.fr
Charcuterie, porc frais
Dimanche 2 juin 2013 10h à 18h (Marché, Portes ouvertes - visite de ferme, Restauration et autres gourmandises)
Le midi, nous vous proposons un repas fermier, sur réservation uniquement.
Nous vous proposerons également la visite de notre outil de travail et de notre élevage de cochons roses.
Vous pourrez aussi découvrir d'autres producteurs autour d'un marché à la ferme, avec des collègues adhérents au réseau «Bienvenue à la ferme». Le midi, repas sur réservation uniquement avant le 30 mai.

3 - EARL DE LA HOUNT BARRADE

Evelyne, Chrisitian et Cédric De La Pena - Quartier des Palomières - 5, route du Hauban – 65200 Bagnères de Bigorre
05.62.95.52.38.
christian.delapena@orange.fr
Fromage de vache
dimanche 2 juin 2013.
Chez Solange Baylac-Troy «les confitures de Solange» à Campan.

4 - DOMAINE D'HECHAC

Jean-Pascal et Fabien Remon – village – 65700 Soublecause
05.62.96.35.75 / 06.82.16.99.78.
domainedhechac@wanadoo.fr
Vin Madiran, Pacherenc.
dimanche 2 juin 2013.
Chez Solange Baylac-Troy «les confitures de Solange» à Campan.

5 - FERME LAPORTE

Annie et Christian Laporte - 10, route de la fontaine – 65500 Nouilhan
05.62.96.75.80 / 06.77.84.74.28
Haricots Tarbais
samedi 1er juin 2013.
Visite de la ferme - Haricots Tarbais (Portes ouvertes - visite de ferme)
Venez découvrir ma ferme et mes mascottes du Haricot Tarbais le samedi 1er juin...
Je vous ferai découvrir tous les produits que je conçois, à base de haricots tarbais.
Le dimanche 2 : uniquement vente de produits à la ferme.

6 - FERME DE LA MERLERE

Joël et Hélène Castaing, Damien - route de Villecomtal – 65140 Sénac

Port. : 06.81.77.35.81.
gaec.castaing@terre-net.fr / - http://pralineetmarguerite.com
Glaces et sorbets
dimanche 2 juin.
A la ferme de l'Enclave, à Gardères.

7 - LES CHEVRES D'ANGELIQUE

Angélique Abadie - rue du Bois – 65380 Ossun
05.62.32.81.89 / 06.80.32.74.65.
abadie.angelique@gmail.com - www.leschevresdangelique.fr
Formage de chèvres
samedi 1er et dimanche 2 juin
Samedi 1er juin 2013 15h - 19h (Portes ouvertes - visite de ferme)
Je vous ferai visiter la chèvrerie.
Et à partir de 17H30 c'est la traite des chèvres, à laquelle vous pourrez assister et en profiter pour déguster du lait cru.
Vous pourrez aussi découvrir les produits que je fais sur mon exploitation et à partir du lait de mes chèvres. Entrée libre
Dimanche 2 juin : chez Solange Baylac-Troy «les confitures de Solange» à Campan?

8 - FERME THEAS

Brice, Anne-Marie et Eugène Théas - 16, route de Séron – 65320 Gardères 05.62.32.58.97 / 06.79.84.60.17.
earltheas@hotmail.fr - http://www.fermetheas.fr
Canard gras
dimanche 2 juin
A la ferme de l'Enclave, à Gardères.

9 - FERME PEDAGOGIQUE DU HAUT DE LA COTE

Christian et David Barrois, Martine Auriacombe - Haut de la Côte – 65420 Ibos 06.25.34.11.25
martineauriacombe@orange.fr - martine.auriacombe@hotmail.fr http://www.ferme-pedagogique-duhautdelacote.fr
Ferme pédagogique, (porc rose (en intégration), céréales)
samedi 1er et dimanche 2 juin
(Balade - randonnée, Manifestation culturelle, Portes ouvertes - visite de ferme).
A quelques minutes de Tarbes, venez découvrir notre ferme pédagogique.
Nous avons des chevaux, des cochons, …
Nous vous ferons visiter notre ferme, nous partirons en balade…
Ce sera aussi l'occasion d'assister à une expo photo, sur le thème de «l'homme et l'animal».
Vous pourrez également vous installer pour pique-niquer.
Entrée libre.

10 - LA FERME DU BON'AIR

Marielle et Frédéric Lesfauris - Route de la forêt – 65100 Lourdes
05.62.41.86.80 / 06.74.68.09.25.
fred.lesfauris@orange.fr - www.lafermedubonair.fr
Ferme pédagogique, vaches laitières
dimanche 2 juin
Venez visiter la ferme du Bon'Air, à quelques pas de Lourdes.
Je vous présenterai ma ferme de vaches laitières et mon espace pédagogique : parc avec plein de petits animaux.
Vous aurez également la possibilité de découvrir des produits de collègues sur le marché à la ferme.
Entrée libre.

11 - FERME EQUESTRE DU MOULIAN

Jean-Guy Domec - 42, rue du Bourg – 65400 Arrens-Marssous
06.30.93.95.06 / 07.86.15.82.55
jean-guy.domec@wanadoo.fr - www.le-moulian.com/index.html
Ferme équestre
samedi 1er et dimanche 2 juin
(Balade - randonnée, Portes ouvertes - visite de ferme, Restauration et autres gourmandises).
Soyez les bienvenus à la ferme équestre du Moulian !
Pour fêter le Printemps, nous vous proposons de visiter notre ferme.
Vous aurez également le choix : balades à cheval ou en calèche!
Enfin, vous pourrez manger avec nous, ou pique-niquer sur l'exploitation.
A très bientôt !

12 - FERME DETH CASTET D'AIGA

Valérie Laffont - 5, chemin du château d'eau – 65200 Labassere
05.62.95.07.98 / 06.10.27.71.72.
valerie.vitrac@orange.fr
Canard gras
dimanche 2 juin
Chez Solange Baylac-Troy «les confitures de Solange» à Campan.

13 - EARL DE LAPEYRE

Nicolas Vidoux - Quartier Lapeyre – 65500 Vic en Bigorre
06.86.38.30.71.
verdoux.nicolas@wanadoo.fr - www.coqetcocotte.com
Volaille
samedi 1er et dimanche 2 juin
Visite et dégustation... (Portes ouvertes - visite de ferme)
Je vous propose de vous faire visiter mon élevage de poulets.
Je vous ferais également découvrir et déguster l'huile que je fabrique à partir des tournesols que je cultive. Entrée libre.

14 - FERME DE LA CLOTTE

Evelyne et Hubert Vignes - 44, chemin de Labassère-Debat – 65200 Labassere
05.62.91.08.57 / 06.11.36.86.50.
www.lafermedelaclotte.com
Veau et plats cuisinés
dimanche 2 juin
Chez Solange Baylac-Troy «les confitures de Solange» à Campan.

15 - LA FERME DES PERILLES

Lionel, Josette et Patrick Darne – 65670 Gaussan
05.62.99.43.63 / 06.71.65.01.55.
darnelionel@gmail.com - patrickdarne@orange.fr
www.ferme-perilles.com
Porc Noir de Bigorre
samedi 1er et dimanche 2 juin
Visite de l'élevage (Portes ouvertes - visite de ferme). Nous vous proposons de découvrir notre élevage de porcs noirs de Bigorre. Le troupeau gambade dans les prés la plus grande partie de l'année.

16 - DOMAINE PICHARD

Jean Sentille et Cork Rod – 65700 Soublecause
05 62 96 35 73
pichard65@orange.fr www.domainepichard.com
Vin d'appellation : Madiran, Pacherenc, Vic Bilh. Vin en bouteille. Vin rouge, blanc et rosé selon les millésimes.
samedi 1er et dimanche 2 juin 2013. (Portes ouvertes - visite de ferme – dégustations)
samedi 1er et dimanche 2 juin 2013 10h à 18h découverte de vignes, chais et dégustations. (Portes ouvertes - visite de ferme, Dégustation).
Venez me retrouver à Soublecause, à côté de Madiran pour fêter le Printemps !
Je vous ferai visiter mes vignes. Je vous présenterai également les vins que j'élabore dans les chais du domaine... et dégustations.
Vin d'appellation : Madiran, Pacherenc, Vic Bilh. Vin en bouteille. Vin rouge, blanc et rosé selon les millésimes. Vous aurez également l'occasion de découvrir les chais et je répondrai à toutes vos questions !

17 - FERME AUBERGE DE NOUSTE TEMPS

Jeanine Lahaille - Quartier Haulong – 65230 Castelnau-Magnoac
05.62.99.83.12./06.82.96.76.17.
jeanine.lahaille@orange.fr - www.denoustetemps.com
Ferme auberge, canard gras, charcuterie, hébergement insolite
samedi 1er et dimanche 2 juin 2013.
(Portes ouvertes - visite de ferme, Restauration et autres gourmandises).
L'auberge sera ouverte sur réservation pour déguster nos produits et vous pourrez également faire votre marché.
Les enfants pensez à amener du pain sec pour donner aux chevaux, à l'anesse, au poney et aux chèvres. Merci pour eux.

18 - LES CONFITURES DE SOLANGE

Solange Baylac-Troy - Quartier Rimoula – 65710 Campan
05.62.91.69.54 / 06.72.59.73.83.
lesconfituresdesolange@orange.fr - www.lesconfituresdesolange.fr
Ferme pédagogique, confitures
dimanche 2 juin (Marché, Portes ouvertes - visite de ferme, Restauration et autres gourmandises)

Venez me retrouver à Campan. Venez fêter le Printemps avec de nombreuses animations pour les enfants, marchés de producteurs (où vous pourrez retrouver mon stand), repas : préparé par une association d'agriculteurs dont je fais partie. Nous cuisinons nos produits et vous les proposons le midi.
Venez vous régaler au cours d'une belle journée de Printemps à la ferme !

19 - LA FERME DU PORC SAIN

Audrey et Françoise Abadie - 1, impasse Lalanne – 65140 Tostat
05.62.31.23.66 - 06.63.36.60.15.
lafermeduporcsain@orange.fr
Charcuterie, porc frais
samedi 1er et dimanche 2 juin 2013.
(Portes ouvertes - visite de ferme).
Venez visiter notre ferme, découvrir notre métier et non produits, au cours d'une belle journée de Printemps !

«Bienvenue à la Ferme» en Midi-Pyrénées

Toutes les informations sont sur le site
www.printempsalaferme.com/midi-pyrenées

Pour demander le contenu du programme « Printemps à la ferme » spécifique à chaque département, vos contacts :

ARIEGE

Nathalie ROUSSIGNE
Chambre d'Agriculture Ariège - 32 avenue du Général de Gaulle - 09000 FOIX
Tél. : 05 61 02 14 45 - Fax : 05 61 02 14 46 - mail : nathalie.roussigne@ariege.chambagri.fr

AVEYRON

Philippe BARTHAS
Chambre d'Agriculture Aveyron - 5c boulevard du 122 Régiment d'infanterie - 12026 RODEZ cx 09
Tél. : 05 65 73 79 00 - Fax : 05 65 73 78 00 - mail : philippe.barthas@aveyron.chambagri.fr

HAUTE-GARONNE

Marianne BERGES
Chambre Agriculture Haute-Garonne - Pôle Territoire - 61 Al de Brienne - BP 7044 - 31069 TOULOUSE cx 7
Tél. : 05 61 10 43 06 - Fax : 05 61 23 45 98 - mail : marianne.berges@haute-garonne.chambagri.fr

GERS

Hugues BAGGIO
Chambre d'Agriculture Gers - Association Bienvenue à la ferme - Route de Mirande - 32000 AUCH
Tél. : 05 62 61 77 96 - Fax : 05 62 61 72 07 - mail : bienvenuealaferme@asso32.org

LOT

Fanny MELET
Chambre d'Agriculture du Lot - 430 avenue Jean Jaurès - CS60199 - 46004 CAHORS CEDEX 9
Tél. : 05 65 23 22 21 - Fax : 05 65 23 22 19 - mail : f.melet@lot.chambagri.fr

HAUTES-PYRENEES

Barbara BEJOTTES
Chambre Agriculture Hautes-Pyrénées - Relais Agriculture et Tourisme - 20 Pl. du Foirail - 65917 TARBES cx 09
Tél. : 05 62 43 05 17 - Fax : 05 62 93 59 95 - mail : b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr

TARN

Audrey GUIGNARD
Chambre Agriculture Tarn - Bienvenue à la Ferme - Maison des Agriculteurs - La Milliasolle - BP 89 - 81003 ALBI cx
Tél. : 05 63 48 83 83 - Fax : 05 63 48 83 09 - mail : a.guignard@tarn.chambagri.fr

TARN & GARONNE

Jean-François PINEL
Chambre Agriculture Tarn & Garonne - 130 Avenue Marcel Unal - 82017 MONTAUBAN CEDEX
Tél. : 05 63 63 30 25 - Fax : 05 63 66 14 07 - mail : jf.pinel@82.fr

MIDI-PYRENEES

Florence CARLES
Chambre Régionale Agriculture Midi-Pyrénées - Ch de Borde Rouge - BP 22107 - 31321 CASTANET-TOLOSAN cx
Tél. : 05 61 75 75 83 - Fax : 05 61 73 16 66 - mail : florence.carles@mp.chambagri.fr

Fermes pédagogiques en Midi-Pyrénées

Qu'est-ce que c'est ?
Une ferme pédagogique est avant tout une exploitation agricole, gérée par un agriculteur ou une agricultrice dont le but est d'accueillir
des groupes d'élèves dans le cadre de leur activité scolaire ou extra-scolaire.

Ces agriculteurs utilisent leur ferme comme support pédagogique pour développer des activités en collaboration étroite avec les enseignants.

Les objectifs :
- Éveiller la curiosité et le sens de l'observation.
- Aider à mieux connaître les réalités du monde agricole.
- Faire découvrir le métier d'agriculteur.
- Sensibiliser au respect de l'environnement.
- Révéler l'origine des produits alimentaires et industriels.

Les méthodes de visite :
- Accueillir une classe.
- Préparer la visite avec l'enseignant pour répondre à ses besoins.
- Préparer le programme en fonction de l'âge des enfants et des programmes scolaires.
- Chercher des produits ou des manipulations à proposer aux enfants (épis, graines, nourrir les animaux, etc...).

Fermes de découverte en Midi-Pyrénées

Qu'est-ce que c'est ?
Une ferme de découverte est une exploitation agricole gérée par un agriculteur ou une agricultrice spécialement aménagée pour accueillir des personnes de tout âge, en groupe ou individuellement.
L'exploitation qui constitue le support de la ferme de découverte, doit avoir une activité effective de productions animales ou végétales.

La visite et les activités de découverte éventuellement proposées respectent les cycles naturels de la production agricole et illustrent l'organisation du travail des agriculteurs. Elles permettent une sensibilisation à l'environnement.

Les objectifs :
- Faire découvrir l'entreprise agricole et son environnement.

Les méthodes de visite :
L'agriculteur présente :
- Sa ferme, son fonctionnement, ses productions ;
- Ses projets professionnels et motivations personnelles.

Il organise des activités ayant pour support l'exploitation agricole.
Il peut organiser un goûter ou une dégustation de produits de la ferme.

Ces fermes respectent la réglementation concernant l'accueil d'enfants.

Découvrez l'application Iphone Bienvenue à la ferme pour vous rendre sur les fermes.

Vous recherchez de bons produits fermiers près de chez vous ?
Vous souhaitez découvrir l'univers de la ferme ?
Vous pensez déjà à vos prochaines vacances ?
L'application Iphone Bienvenue à la ferme vous propose de **retrouver les 6 200 fermes de Bienvenue à la ferme en quelques clics.**

Les plus de l'application :
- connecté ou pas à un réseau, retrouvez toutes les fermes autour de vous dans un rayon de 50 km ou dans un département.
- retrouvez des descriptifs complets des fermes: adresse, productions, descriptif des prestations d'accueil (tarifs, horaires d'ouverture, menus, produits, ...) et les photos des fermes.
- des fonctionnalités complémentaires bien utiles : favoris, itinéraire, avis...