

Portes ouvertes : Automne à la ferme



Les portes ouvertes « Automne à la Ferme » permettent un contact direct avec les consommateurs. Elles font suite à l'évènement Printemps à la ferme.

Ce sont des instants privilégiés pour échanger et faire découvrir les fermes du réseau, donner envie aux visiteurs de devenir clients, et enfin les fidéliser.

6 agriculteurs du réseau « Bienvenue à la ferme » ouvrent leurs portes cet automne.

Jusqu'au 13 octobre 2019, dans les Hautes-Pyrénées, 6 journées pour nous découvrir, toute l'année pour vous accueillir!

C'est parti pour la 4^{ème} édition des portes ouvertes de **l'Automne à la ferme**. Après le Printemps à la ferme, profitez d'une nouvelle occasion pour rencontrer les agriculteurs de votre territoire et sur leur ferme. En quête de produits locaux, sains, savoureux ? Envie de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme ? Alors choisissez le lieu, la date et le programme qui vous conviennent, et venez nous voir !

Au programme : visites de fermes, découverte des produits locaux et des agricultures locales (glaces bio, pommes, volailles,...), activités découvertes et ludiques à la ferme, marché de producteurs locaux et petite restauration, ...

Savourez le goût des produits 100% fermiers tout en partageant les savoir-faire du monde agricole.

Laissez- vous surprendre tout naturellement le temps d'une journée. Venez pratiquer les activités à la ferme en famille ou entre amis.

N'hésitez plus, empruntez les chemins de nos campagnes et venez à la rencontre des producteurs de notre beau département : diversité et convivialité assuré ! Derrière chacun de nos produits, il y a un agriculteur engagé qui a plaisir à partager son savoir-faire et vous faire découvrir les coulisses de sa ferme. Vous êtes les bienvenus !



Les participants Haut-Pyrénéens en 2019 :

- 1. Les Légumes du Moulin, maraichage Bio à Monfaucon, samedi 14 septembre
- 2. La ferme équestre du Moulian à Arrens-Marsous, dimanche 22 septembre
- 3. Les Vergers de Barousse, verger de pommes à Izaourt, samedi 28 septembre
- 4. La ferme pédagogique du Haut de la Côté, pensions équines, élevage de cochons en plein air, culture de céréales à Ibos, samedi 12 octobre
- 5. La ferme la Candarette, élevage de volailles à Vic-en-Bigorre, dimanche 13 octobre (présence de 7 producteurs Bienvenue à la ferme : Marie Duffo, La Chèvre qui Rit de Marciac • Cathy et Francis Curbet, La

ferme de l'Enclave de Gardères • Solange Baylac-Troy, Les Confitures de Solange de Campan • Benoit Begue, La ferme Occitane de Siarrouy • Lionel Laborde, GAEC de la Téoulère de Siarrouy • Nicolas Tortigue, Le Domaine les Pyrénéales de Madiran • Aurélien Valentie, L'Etoile d'Argent de Montgaillard)

6. La ferme Trencalli, ferme pédagogique, production de glaces et fromages Bio, hébergements insolites à Castelnau-Rivière-Basse, dimanche 13 octobre

Retrouvez le programme complet du week-end portes ouvertes Automne à la Ferme :

- www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees
- Facebook Hautes-Pyrénées : BienvenuealaFerme65

Affiche et dépliant sont téléchargeables sur le site.

Cet événement est organisé par le réseau Bienvenue à la ferme des Hautes-Pyrénées. Bienvenue à la ferme est une marque des Chambre d'agriculture.

Le Réseau Bienvenue à la ferme en quelques mots...

Chaque adhérent du réseau Bienvenue à la ferme commercialise tout ou partie de sa production en circuit court. Sans oublier les adhérents qui proposent des prestations d'hébergement (gîte, camping et chambre d'hôtes à la ferme), de loisir (fermes équestres, fermes pédagogiques) et de restauration (ferme auberge, traiteur, goûter à la ferme).



du 14 sept. au 13 oct. 2019

PORTES OUVERTES EN HAUTES-PYRENEES

DES DÉCOUVERTES LUDIQUES, PÉDAGOGIQUES ET SAVOUREUSES A LA FERME!





1 Les Légumes du Moulin



Jacqueline TENET, Jean-Pascal FAZILLAULT

10, chemin du Moulin - 65140 MONFAUCON 06.30.18.07.56 • j.tenet@orange.fr

f leslegumesdumoulin

Date, horaires: samedi 14 septembre, à partir de 14h Programme: Jacqueline et Jean-Pascal vous invitent à visiter leur production de légumes en culture biologique en plein champs et sous serre. Vous pourrez vous balader sur les berges du canal de l'Alaric et de son moulin tout en découvrant le machinisme utilisé sur l'exploitation. La journée se prolongera par un apéro (assiette de produits fermiers à partir de 5€).

2 Ferme Equestre du Moulian

Marie-Jeanne DOMEC

42, rue du Bourg - 65400 ARRENS-MARSOUS 07.86.15.82.55 • jean-guy.domec@wanadoo.fr

f F-E-du-Moulian-Officiel

Date, horaires: dimanche 22 septembre, 11h – 17h Programme: 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 au: 07.86.15.82.55, tarif 20€/h. Groupes de 5 pers maxi. Nous vous invitons à apporter votre casse-croûte.

3 Les Vergers de Barousse

Christophe ESCOUBAS

14, route de Loures - 65370 IZAOURT 06.16.32.32.38 • 05.62.99.30.36 • cmde65@gmail.com

1 Vergers-de-Barousse

Date, horaires : samedi 28 septembre, 9h - 16h Programme : Inauguration et visite de mon magasin. Découverte du verger, dégustation de mes produits : pommes, jus de pomme, jus de pomme pétillant, gamme Bio, autour d'un pot de l'amitié. Je répondrai à toutes vos questions sur la culture des pommes et l'entretien de mes vergers.

4 Ferme Pédagogique du Haut de la Côte

David BARROIS, Martine AURIACOMBE

Haut de la Côte - 65240 IBOS

O6.25.34.11.25 • martine.auriacombe@gramma.org

Date, horaires : samedi 12 octobre, 9h30 - 18h

Programme : 9h30 : accueil, café et boissons offerts
jusqu'à 10h / Ateliers* / A midi, possibilité de piqueniquer sur place (le pique-nique n'est pas fourni). / A
13h30 : café et boissons offerts. /Ateliers* / A 17h30:
un pot de l'amitié clôturera cette journée. *Deux
types d'ateliers (durée 1h30) : 1. « A la découverte des
animaux: chevaux et cochons », visite de l'exploitation en
remorque aménagée, départs à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h.
2. Atelier sensoriel « Découverte tactile », à l'arrivée du
public et en dehors de la visite en remorque : découverte
du végétal et des céréales cultivées sur la ferme.

5 Ferme la Candarette

Nicolas VERDOUX

Quartier Lapeyre - 6500 VIC-EN-BIGORRE 06.86.38.30.71 • verdoux.nicolas@wanadoo.fr

Ferme-la-Candarette-N-Verdoux

Date, horaires: dimanche 13 octobre, 10h - 17h Programme: Je vous ferai découvrir ma ferme, mon métier d'éleveur de volailles. Petite restauration au sein du marché de producteurs Bienvenue à la ferme (assiette charcuterie, tartine fromage, pâtisserie, glaces, vin, ...). De quoi faire vos emplettes et vous régaler local (et à l'abri en cas de mauvais temps). Je vous proposerai également un jeu tombola (panier garni à gagner). Le tout, dans une ambiance musicale et conviviale!

6 Ferme Trencalli

Stéphane VITSE

Trencalli - 65700 CASTELNAU-RIVIERE-BASSE 05.62.31.96.67 • 06.52.65.89.37 morgane@trencalli.fr

f Ferme-pédagogique-de-Trencalli

Date, horaires: dimanche 13 octobre, 10h - 18h Programme: Journée sur la thématique du développement durable. Sur un parcours aménagé autour de la ferme, au milieu des daims et wallabies, venez découvrir la nouvelle cabane des hobbits, les cabanes dans les arbres, ... Et dégustez le fromage ou les glaces de nos vaches jersiaises. L'après-midi, descentes en tyroliennes au-dessus du parc des cerfs (participation 5€).



des bons goûts et des plaisirs simples de la vie à la ferme?

NOUS SOMMES 6 AGRICULTEURS BIENVENUE A LA FERME,

prêts à vous accueillir. Nous serons ravis de vous faire découvrir nos produits, activités et services. Vous vivrez des expériences inoubliables à la ferme!





BIENVENUE A LA FERME EST UNE MARQUE DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

Le réseau regroupe des agriculteurs qui développent une activité d'accueil (activités, séjour...) 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 A LA FERME > HAUTES-PYRENEES bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

BienvenuealaFerme65

Tél : 05 62 43 05 17

b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr