

Seize fermes ouvrent leurs portes ce week-end du 3 et 4 juin et proposent des animations



Seize fermes ouvrent leurs portes ce week-end du 3 et 4 juin et proposent des animations

La chambre d'agriculture du Gers qui s'associe à l'opération nationale « Printemps à la ferme », propose au grand public via son réseau « Bienvenue à la ferme » d'aller à la rencontre des agriculteurs et de découvrir la vie à la ferme. « Ce sera notre quatrième édition pour le Gers, révèle Christiane Pieters, présidente de Bienvenue à la ferme et vice-présidente de la chambre d'agriculture. Cette opération est destinée aux familles afin qu'elles découvrent la diversité de notre agriculture. Nous sommes d'ailleurs très heureux de la mobilisation des agriculteurs autour de cette opération où il y en aura pour tous les goûts avec des dégustations, casse-croûtes, repas, visite d'élevage, jeux et animations, balades, démonstrations ...).

Trois nouveaux producteurs feront leur première rentrée dont La ferme aux buffles à Aignan (Martial Bonifassy), La chèvre qui rit de Saint-Christaud (Marie Buffo), et Le safran de Ninan à Sarragachies (Isabelle et Jean-Pascal Pedebarnade).



01 La ferme aux Cerfs Famille SAINT-LANNES Ferme aux cerfs et sangliers 32460 LE HOUGA • 05.62.08.96.97. Samedi 3 et dimanche 4 • À partir de 10h30 Productions : Ferme auberge / élevage de cerfs, sangliers, daims et boeufs gascons. Descriptif : 10h30 : visite et nourrissage des animaux sur la ferme. Plus de 500 animaux sur la ferme. Rencontre avec les 1ers petits faons ! de 11h30 à 14h : Repas sur réservation à la ferme auberge, 5 menus sont proposés. Repas enfant 10€, adulte : de 12 à 37€.



02 La ferme de Benquet Paule PERRON Benquet 32460 LE HOUGA • 05.62.08.96.11. Dimanche 4 • 9h à 17h Productions : Sentier nature, découverte forêt, cycle de l'eau, milieux humides, haie, bocage, découverte élevage poneys, initiation équitations, visites expliquées. Descriptif : Découverte du bocage du Bas-Armagnac à l'occasion d'un concours complet d'équitation officiel. 9h : dressage, 11h : saut d'obstacles, 14h : cross à travers le bocage, buvette toute la journée. 12h30 : 12 à 18€ buffet paysan, sur réservation jusqu'au 29 mai.



03 La ferme au Grit Thierry BARROUILLET Au Grit 32400 PROJAN • 05.62.09.44.93 • 06.81.69.21.48. Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 18h Productions : Pigeonneaux (en frais ou en conserve : à rôtir, conserves en verrine, idées cadeaux, ...). Descriptif : Visites guidées de la ferme, dégustations des produits de la ferme. 12h : repas à la ferme. Repas 17€ adultes, 9€ enfants (<10 ans). Réservation conseillée auprès de Thierry Barrouillet.



04 Domaine Sergent Famille DOUSSEAU 32400 MAUMUSSON-LAGUIAN • 05.62.69.74.93. Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 18h Productions : Vins AOC: Madiran et Pacherenc du Vic Bilh (sec et doux), Béarn rosé. Descriptif : 10h30 à 12h : Balade commentée dans les vignes « Mettez vos sens en éveil » (cépages, techniques). 12h à 13h : Atelier Invitation à la dégustation. Présentation de notre nouvelle cuvée «Eucalyptus». 12h : Pique-nique. Vous apportez votre panier repas et nous vous accueillons dans un espace aménagé. Vin offert pour le repas. 10h à 18h : Dégustation de tous nos vins (dont Madiran 2014 Médaille d'Or Paris).



05 Le safran de Ninan Isabelle et Jean-Pascal PEDEBERNARDE Ninan 32400 SARRAGACHIES • 06.74.36.93.56 • 05.62.69.22.05. Samedi 3 et dimanche 4 • 9h30 à 18h Productions : Safran, confitures et condiments artisanaux au safran. Descriptif : Les 2 jours vers 10h et à 15h30 : visite de la safranière et de la vigne pré-phyloxérique, classée monuments historiques. Vers 11h et à 16h30 : démonstration de cuisine safranée, possibilité d'emporter le contenu (11h salé, 16h30 sucré). Démonstrations-dégustations des recettes : 6€. Réservation nécessaire jusqu'au 28 mai. Tombola avec tirage au sort à 18h, pour gagner des paniers garnis de produits safranés.



06 La ferme aux Buffles Martial BONIFASSY Lectoure 32290 AIGNAN • 06.29.28.31.53. Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 17h Productions : Viande de buffles. Ferme auberge et ferme de découverte. • Descriptif : Visite guidée de la ferme. Visite du parc aux buffles, de la mini ferme. Explications sur la contention et sur la gestion de la ferme auberge. Visite en camion militaire 4x4 : 5€, par groupes de 10 personnes. Rotation toutes les 40 minutes sur réservation auprès de Martial jusqu'au vendredi 2 juin.



07 Domaine Apicole du Pillardon Caroline et Paul PEIGNIER 32320 BASSOUES • 05.62.70.99.93 • 06.72.01.91.65. Samedi 3 • 11h à 17h Productions : Miels, pain d'épices. Descriptif : Visites gratuites, sur réservation, jusqu'au jeudi 1er juin. Durée de la visite 1h30. 4 créneaux horaires au choix : 11h, 12h30, 14h, 15h30. Visite du rucher sous tunnel de protection, visite de la miellerie (récolte, extraction, conditionnement) puis initiation à la dégustation des crus et de produits transformés.



08 Domaine de Bilé Famille DELLA VEDOVE 32320 BASSOUES • 06.12.86.01.97 • 05.62.70.93.59. Samedi 3 • 9h à 19h Productions : Armagnac, Floc de Gascogne, Vins IGP Côtes de Gascogne rouge, rosé, blanc, doux. Descriptif : Accueil par les vigneron. Découverte du vignoble, des chais de vinification et de vieillissement. Découverte de l'exposition des dessins humoristiques de Perry Taylor. Dégustation gratuite de la production. Possibilité de pique-niquer avec les produits des producteurs locaux de la boutique. Prévoir le pain. Panier pique-nique : 10€/pers (produits locaux).



09 La Chèvre qui rit Marie DUFFO La Baradée 32320 ST CHRISTAUD 05.62.05.33.08. Samedi 3 et dimanche 4 • 14h à 18h Productions : Elevage de chèvres, ferme de découverte, fromage de chèvre, palet gersoises, buchette, pyramide cendrée, tomme, fromage blanc, flambique, yaourt. Descriptif : Visite de la ferme. Accueil. Découverte de la ferme, du fenil, les céréales, la chèvrerie, le quai de traite, le coin de chevrettes. Balade dans les près, découverte des chèvres, leur histoire, la flore gersoises. Goûter salé ou sucré. Accompagnement des chèvres à la chèvrerie, assister à la traite. 2€ pour le goûter, réservation du goûter et choix sucré ou salé, à l'arrivée sur la ferme. Venir avec une tenue adaptée à la campagne, avec des chaussures de marche.



10 Ferme aux Picharrot Patricia et François PILLEUX Aux Picharrots 32730 MALABAT • 05.62.59.00.04 • 06.70.56.60.24. Samedi 3 • À partir de 14h30 Productions : Élevage de chèvres, traite et transformation du lait en fromage. Descriptif : Visite de la ferme et de la fromagerie. 17h : traite des chèvres, suivi de dégustation avec apéritif. aptée à la campagne, avec des chaussures de marche.



11 Château de Mons 32100 CAUSSENS • 05.62.68.30.30. Samedi 3 • 9h à 17h30 Productions : Vins de Pays des Côtes de Gascogne, Floc, Armagnac et pruneaux à l'Armagnac. Descriptif : Toute la journée : visites libres et gratuites, ouverture du chai de vieillissement et de la salle oenomédia (panneaux, vidéo etc). Parcours ludiques dans les vignes toute la journée (prêt gratuit de tablettes (caution), la dernière prêtée à 17h max). 12h30 : Menu de l'Alambic, sur réservation. Enfants 10.50€, adultes 28€, boissons comprises (rouge, rosé, café).



12 La ferme du Hitton Cécile et Emmanuel GUICHARD Chemin de l'Archevêque 32350 BIRAN Manu 06.88.89.52.57 • Cécile 06.52.13.51.75. Samedi 3 et dimanche 4 • 9h à 18h Productions : Ferme de découverte. Elevage d'ânesses des Pyrénées (produits dérivés du lait d'ânesse), culture de plantes aromatiques. Descriptif : Visite gratuites, visite guidée départ à 9h, 10h, 11h, 14h,15h,16h,17h, jeux olfactifs « découverte des huiles essentielles », découverte de l'élevage et des nouveaux nés, balades possibles dans les champs de lavande en fleurs, boutique savons et cosmétiques bio.



13 Domaine du Tucoulet Sébastien LOPEZ Route de Roquelaure 32000 AUCH • 05.62.05.15.98 • 06.07.42.26.60. Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 18h Productions : Vin des côtes de Gascogne. Descriptif : Programme identique pour les 2 jours : Randonnée pédestre dans le vignoble (circuit balisé). Ateliers et jeux pour adultes et enfants (présence cordier). Possibilité de réserver un panier pique-nique : 10€, vin compris. Réservation jusqu'au vendredi 2 juin après-midi. Solution de repli en cas de mauvais temps.



14 La ferme d'En Sigues Pierre LAVA 32270 AUBIET • 05.62.65.95.77 • 06.82.48.96.56. Samedi 3, 10h à 17h Productions : Conserves de canard: Foie gras entier, confit, pâtés, rillettes, cassoulet, haricots tarbais cuisinés, gésiers, magrets séchés, cous farcis. Descriptif : Présentation de la ferme, visite guidée de la ferme. A 11h et à 16h : Découverte des Secrets du Foie gras, suivi de dégustations et vente des produits.



15 Ferme d'En Cagalin Arnaud CHOTARD Rte de Nougroulet • en Cagalin 32270 AUBIET 06.60.37.61.45. Dimanche 4 • 10h à 18h Productions : Canards et d'oie : foie gras, confit, magret fourré au foie gras , oies prêtes à rôtir. Autres produits : Plats cuisinés : cassoulet, daube, garbure.» Descriptif : Visite de la ferme, repas et animations bandas, château gonflable. Petit marché. A partir de 10h : visite de la ferme, 12h30 apéritif et repas, 14h30 visite et animation pour les enfants. Repas 18€ pour les adultes, 10€ pour les enfants. Réservation nécessaire, nombre de places limitées. Réservation auprès d'Arnaud.



16 Les Ruchers d'Embideau Pierre et Serge CETTOLO 8 impasse d'Embideau 32430 ST CRICQ 05.62.06.87.79 • 06.86.91.06.50. Samedi 3 et dimanche 4 • 9h à 19h Productions : Miels : de printemps, toutes fleurs, tournesol, châtaignier. Spécialités : miel crémeux, pollen et pain d'épices. Descriptif : Découverte de la vie des abeilles, visite de la salle d'extraction, dégustations, visite des ruches et présentation du magasin à la ferme.



P1320974.JPG