

## Votez pour la ferme du Hitton et faites gagner l'Occitanie !



Votez pour la ferme du Hitton et faites gagner l'Occitanie !

**La ferme du Hitton, située au cœur du Gers à Biran, a été sélectionnée comme porte-drapeau de la région Occitanie dans le cadre de l'émission présentée par Stéphane Bern « La Ferme préférée des Français », diffusée en prime time sur France 3.**

**Le lundi 1er mars à 21h05**, Stéphane Bern présentera Cécile et Manu Guichard de la Ferme du Hitton ainsi que 13 autres concurrents représentant leur région respective, et décernera à la fin de l'émission le titre de « la ferme préférée des français ».

A cette occasion, Le Journal du Gers a échangé avec **Manu Guichard**.

**Journal du Gers** : Pouvez-vous nous présenter votre projet ?

**Manu Guichard** : Nous sommes agriculteurs et savonniers mais comme nous aimons le dire, nous sommes **paysans-savonniers**. Notre travail commence dans le champ jusqu'aux produits finis qui sont vendus en pharmacies ou magasins bio. Le même modèle que celui du paysan-boulangier ou du paysan-brasseur...

Nous avons deux activités distinctes sur la ferme.

**Tout d'abord la partie élevage, agricole et la transformation.**

Nous sommes éleveurs **d'ânesses des Pyrénées pure race**, il s'agit d'une race qui est menacée et nous participons activement à sa sauvegarde à hauteur de 20 % des naissances au niveau mondial.



On produit du lait d'ânesse bio qui va être l'une des matières premières de nos produits, la deuxième étant les huiles essentielles puisqu'on cultive, on récolte et on distille des plantes aromatiques comme la lavande, la menthe poivrée, de l'immortelle, du romarin, etc. Une nouvelle plantation de 150.000 plants aura lieu au printemps.



C'est la communion de nos matières premières agricoles qui rentre dans nos laboratoires pour être transformée en savons et produits cosmétiques.

On privilégie la qualité : 30 à 40 % de lait d'ânesse entre dans la composition de nos produits, ce qui classe notre gamme au lait d'ânesse parmi les plus qualitatives du marché national.



Nos savons sont fabriqués par la méthode de la saponification à froid ce qui veut dire que nous fabriquons réellement le savon. Pour ce type de savons, il faut que le client exige le logo SAF (saponifié à froid) et l'absence d'huile de palme (qui signifie que le savon est d'origine industrielle). Nos savons sont préservés dans une boîte en carton alimentaire qui, à mes yeux, reste importante pour préserver les huiles essentielles qui sont volatiles ; si le savon était vendu sans emballage, ce serait dommage qu'elles parfument seulement le rayon du magasin bio à défaut de la salle de bains !

Si aujourd'hui la renommée de notre savonnerie dépasse la région, nous avons fait le choix de rester une savonnerie artisanale même si un nouveau laboratoire moderne est en construction et que l'équipe est à ce jour composée d'une dizaine de collaborateurs.

**Nous détenons d'ailleurs les trois labels principaux en matière de bio, le certificat AB agriculture biologique, le label « Nature et Progrès » et la mention « slow cosmétique ».**

Notre souhait, c'est de faire entrer la nature dans la salle de bains en proposant des produits sains pour l'environnement, sains pour le corps et respectueux des animaux.

C'est grâce à nos nombreux clients que nous pouvons continuer notre travail de sauvegarde de la race des ânes des Pyrénées et ça nous fait chaud au cœur !

Nous sommes fiers que les Gersois utilisent les produits de toilettes Hitton issus de l'agriculture biologique locale.



Nous avons eu la satisfaction d'obtenir deux prix, le prix national de la création agroalimentaire biologique avec la création d'une pâte à tartiner bio chocolat au lait d'ânesse et le prix de la fondation du patrimoine pour l'agro-biodiversité animale. Deux belles récompenses qui nous donnent l'énergie d'avancer et de développer de nombreux nouveaux projets.

Ci-dessous, deux vidéos présentant ces deux récompenses :

<https://www.youtube.com/watch?v=Uk5U0NwJC6E>

<https://www.youtube.com/watch?v=jUXnlTwhOnE>

Au-delà de ce projet agricole, nous avons **une activité d'agro-tourisme** : nous proposons des visites gratuites de la ferme et maintenant de l'hébergement.

Ce sont des visites pédagogiques de plus d'une heure qui couvrent l'ensemble de nos activités, à la fois la découverte de la race menacée, de la savonnerie, de la distillerie accompagnée d'un discours très écologique qui va dans le sens de tout ce que l'on fait ici avec passion



Cette activité d'accueil qui a débuté il y a six ans connaît un franc succès puisque nous avons plus de 6000 visiteurs par an.

C'est pourquoi nous avons souhaité répondre à la demande en ouvrant dès cette année un gîte de 8 places et 3 tentes 6 places de type lodge qui vont permettre de séjourner au cœur de la ferme et de vivre avec nous au quotidien.

**Journal du Gers :** Comment avez-vous été sélectionnés pour participer à l'émission de Stéphane Bern ?

**Manu Guichard :** Nous avons été très surpris car nous n'avions pas postulé.

Nous avons reçu un coup de téléphone pour nous demander si nous étions d'accord pour représenter l'agriculture de notre belle région l'Occitanie !

L'Occitanie est la région qui compte à la fois le plus de surfaces certifiées bio et d'exploitations.

Le choix de la ferme du Hitton nous semble incroyable, la région Occitanie étant tellement riche en productions agricoles de grande qualité...

Notre projet sort peut-être de l'ordinaire, il est atypique et il est vrai que les savonniers sont en effet rarement agriculteurs !

**Journal du Gers :** Quelles retombées attendez-vous de la participation à cette émission ?

**Manu Guichard :** C'est une émission qui a une très forte audience à l'instar de l'émission « Le village préféré des Français » qui avait également pour principe de faire rayonner l'image d'une région par le biais d'un village. Aujourd'hui, ce seront des fermes qui représenteront leur région et La ferme du Hitton est très fière de représenter l'Occitanie !

Les gens votent, au-delà d'un projet agricole, pour leur région qui bénéficie d'un gros coup de projecteur avec des conséquences importantes pour le tourisme gersois et régional.

**HITTON**  
*Bien dans ma nature*

**Alors, n'attendez plus, votez pour la ferme Hitton et faites gagner votre région !**

**Vous avez jusqu'au 12 février à midi.**

On peut voter sur internet (simple et gratuit !) :

<https://www.francetelevisions.fr/et-vous/participer-a-une-emission/la-ferme-preferee-des-francais-4889>

ou par téléphone au 3245 (service 0,80/min + prix d'un appel)

Ci-dessous, le lien pour visionner la vidéo de présentation de la ferme du Hitton sur France 3 :

<https://www.france.tv/france-3/la-ferme-preferee-des-francais/2247395-la-ferme-du-hitton-de-cecile-et-manu-en-occitanie.html>



Cécile et Manu Guichard

La ferme du Hitton –32350 Biran (GERS)

06 88 89 52 57

Courriel:contact@hitton.fr

Facebook: LaFermeDuHitton

Instagram:hitton.savonnerie.bio

**Crédit photos** : la ferme du Hitton