

## Les epouvantails de "ferme en ferme" sont de retour

les merveilles de l'agriculture et de la permaculture



Les epouvantails de "ferme en ferme" sont de retour



DSC05066 (2).JPG

7 fermes vous ouvrent leurs portes le dimanche 26 septembre en Val d'Aour Malinon pour vous faire découvrir leurs produits et savoir-faire. D'autres circuits à découvrir en Haute-Garonne les 25 et 26 Septembre

- 1. Trencalli**  
**Morgane et Stéphane Vitte**  
Premiers au Val du Tardès jersaisiens, crêpes glacées, beurre, viandes de cervidés, bœuf, gîte et hébergements insolites. Au milieu des cerfs, des daims et wallons, venez découvrir le mousson artézien et activités pour un séjour insolite en amoureux, en famille ou entre amis, et déguster le fromage ou les glaces de nos Vaches Jersaises, viandes de taureaux et de cervidés à la vente sous vide.  
Pensez à prendre une abriche.  
—  
Trencalli 65700 Castelnaud Rivière Basse morgane@trencalli.fr 06 52 65 89 37 www.trencalli.fr  
Dégustation de vins par le Domaine du Mouli à partir de 14 Heures
- 2. Les Jardins du Canal**  
**Elise Castello**  
Agriculture biologique : 3 hectares, Maréchage et Verger. Plants, Produits transformés, Pizzas à emporter. Une journée dans le verger et son maréchage associé. La découverte et le choix de plants de légumes, aromatiques et fleurs comestibles. Ses produits transformés et diversifiés. Un petit creux ? Bon food truck = Pizzas à emporter = avec La Maréchage. La pizza phare parmi les classiques salées, et sucrées! Carte des pizzas disponible en ligne sur <https://ccx7NaXPEAC> Réservation conseillée. Parking 8 places. Aire de Pique-nique à 500m en sous bois, le long de l'Adour.  
—  
Les Jardins du Canal 13 chemin du Canal, 65700 Labat-Rivière  
06 49 25 21 89 Facebook Instagram @jardinducanal + Food truck / pizza à emporter
- 3. Miellerie Ballot-Flurin**  
**Catherine Flurin, Jessie Quenténé, Danielle Heijboer**  
Miel et produits de la ruche. Toucher une abeille, goûter le miel pur, s'embeller le corps et le cœur. Chaque produit que nous fabriquons contient 30% de miel et de vos souhaits. Visite des ruches jardins en permaculture, dégustation de produits.  
—  
75 Place Lagartière 65700 Maubourquet ballot@ballot-flurin.com 05 62 96 49 27
- 4. Les légumes du moulin**  
**Téné Jacqueline et Faillault Jean-Pascal**  
Légumes de saison. Visitez entre plaine et coteaux, sur les berges du canal de l'Adour et de son moulin, notre production de légumes en AB, en plein champ et sous serre. Venez cueillir 2 ou 3 rails, découvrir le moulinisme dédié à nos cultures AB et nos différents modes de gestion de l'eau. Retrouvez aussi les charcuteries de la ferme Laloue.  
—  
10 chemin du moulin 65140 Montfaucon j.pascal@orange.fr 06 30 18 07 26
- 5. Spiruline des Hautes-Pyrénées**  
**Fabienne Vrech**  
Microalgues spiruline, le seul cultivée sous serre. Je suis un super aliment, riche en protéines, fer, vitamines, pour donner du tonus à votre santé. Fabienne vous explique tout et une dégustation sous toutes mes formes vous attend.  
—  
4 rue des Pyrénées, 65320 Gayan spiruline@orange.fr 06 35 95 16 85 + restauration à emporter
- 6. EARL Lebbe**  
**Amélie, Pierre et Paul Emile**  
Nos 140 chèvres sont friandes de luzerne séchée en grange, de maïs et de déchets. Le foin méthanisé procure un engrais très riche pour les champs tandis que le méthanis contribue au séchage du maïs à la fabrication de la bière.  
—  
1 chem. de Mondegurat 65700 Villefranche lebbe.pierre@wanadoo.fr 05 62 96 47 27
- 7. Association vers l'Epi**  
**Antoine et Nadine Fabre**  
Vins, formations, ateliers, conférences, accompagnement de projet. Eco-lieu de vie en permaculture : comment utiliser au mieux le soleil et l'eau du ciel ? Hébergement, diversification alimentaire, autoconsommation, les végétaux et l'importance des arbres dans votre écosystème.  
—  
A Divesac 65160 Haute Tragnoux contact@verslep.fr 06 71 19 88 05

f en f 2.png

Dimanche 26 Septembre de 10h à 18h

De ferme en ferme

CIVAM

f en f 1 (2).png