

Seize fermes ouvrent leurs portes ce week-end du 1 et 2 juin et proposent des animations



Seize fermes ouvrent leurs portes ce week-end du 1 et 2 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 sixième édition pour le Gers, révèle **Christiane Pieters**, présidente de Bienvenue à la ferme. Cette opération est destinée aux familles afin qu'elles découvrent la diversité de notre agriculture. Il y en aura pour tous les goûts avec des dégustations, casse-croûtes, repas, visite d'élevage, jeux et animations, balades, démonstrations ...). Les visites sont gratuites ». L'an dernier « Bienvenue à la ferme » a accueilli environ 1.200 visiteurs.

CLIC ICI pour retrouver les fermes participantes

Ils étaient présents à la conférence de presse

« La chèvre qui rit », un élevage de chèvres pas comme les autres. **Marie Buffo** affirme « vouloir développer le tourisme vert à travers le monde paysan ». Et d'ajouter : « En ouvrant ma ferme, se crée un lien entre le producteur et le consommateur, mais aussi c'est l'occasion pour les locaux qui sont un peu loin de se rencontrer. Je leur fais découvrir mes méthodes de travail et d'élevage dans le respect de l'animal ». « La chèvre qui rit », la Baradée, 32320 Saint-Christaud. Tél : 05 62 05 33 08. La ferme est ouverte samedi 1 juin et dimanche 2 juin à partir de 15 h. Découverte de l'élevage de chèvres en bio et ses particularités. Traite des chèvres à 17 h 30. Productions : fromage, yaourt, ...



« Les ruchers de Samazan » où le monde des abeilles vues par **Emilie Bajon**. « Les visiteurs qui viennent nous rencontrer, veulent bien souvent un rucher et parler écologie », dévoile Emilie Bajon laquelle tient un parc de 500 ruches en production et 500 autres dans le cadre professionnel. « Les ruches sont transhumées dans les Landes et les Hautes-Pyrénées, ce qui nous permet d'avoir neuf variétés de miel », conclut l'apicultrice. « Les Ruchers de Samazan3, 170 Bouhebert, 32 230 Saint Justin. Tél : 06 49 63 40 62. La ferme est ouverte samedi 1 juin et dimanche 2 juin de 10 h à 19 h. Productions : miel, bonbons au miel, bougies à la cire d'abeilles.

« La ferme d'Alex », du bio et que du bio. **Delphine et Alexandre Lemaire**, jeunes exploitants, ouvrent leur ferme de 3,5 ha le dimanche 2 juin de 10 h à 19 h pour y découvrir leurs productions bio, fruits, légumes, champignons, œufs... Et comme c'est la pleine saison des fraises, c'est le moment d'aller les déguster. Les visiteurs seront accueillis dans une ambiance chaleureuse avec une banda, une buvette, divers jeux extérieurs et jeux gonflables. A midi, est proposé sur réservation au 06 71 50 96 05 un repas bio à 15 € avec apéritif offert. « La ferme d'Alex », Au Cantonnier RN 21 32300 Saint-Martin. Tél : 06 71 50 96 05.



« Domaine du Tucoulet », la fidélité à Fermes ouvertes. **Sébastien Lopez** participe à ces animations « Fermes ouvertes » depuis le début et il ne s'en plaint pas. Toujours prêt à accueillir les visiteurs dans son domaine, il leur proposera de visiter les vignobles en l'agrémentant de jeux. Il proposera un panier pique-nique pour 11 €, des dégustations gratuites, une structure gonflable pour les enfants, une chasse à l'œuf à 16 h les deux jours et aussi un cordier qui fabriquera des cordes. « Domaine du Tucoulet », Sébastien Lopez, 1595 chemin de Roubin, 32000 Auch. Ferme ouverte samedi 1 juin et dimanche 2 juin, de 10 h à 17 h. Tél : 06 07 42 26 60.

Les douze autres fermes ouvertes

« Ferme d'en Sigues »

« Domaine du Bilé »

« Domaine apicole du Pillardon »

« P2C équitation »

« Domaine de Lagajan »

« La ferme aux cerfs »

« En Massion »

« SOSpiruline »

« Ferme de l'Aouelle »

« Les Cabas de Sandie »

« La maison de Ninan »