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

NOUS SOMMES 9 AGRICULTEURS BIENVENUE A LA FERME,

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





BIENVENUE A LA FERME, 1er réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme

Le réseau regroupe des agriculteurs qui développent une activité d'accueil (activités : ferme pédagogique, ferme équestre,... séjours : chambre d'hôte, camping...) et/ou de vente de produits, afin de faire découvrir leurs métiers, leurs productions agricoles et leurs exploitations. Ils s'engagent dans une démarche de qualité à travers plusieurs chartes.

nue à la Ferme est une marque des Chambres d'agriculture.



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



FERMES

MANGEZ VIVEZ FERMIER: ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS

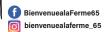
DANS LES HAUTES-PYRENEES

18 ET 19 JUIN 2022





Photo couverture: © Shutterstock, APCA -











18 ET 19 JUIN 2022

Savourez le goût des produits 100 % fermiers tout en partageant les savoir-faire du monde agricole. Laissez- vous surprendre tout naturellement le temps d'un week-end. Venez pratiquer les activités à la ferme en famille ou entre amis.



La Truite des Pyrénées - Franck Pomarez Rue du Sailhet, 65400 Lau Balagnas

Contact: 05 62 97 02 05 - secretariat@latruitedespyrenees.fr www.latruitedespyrenees.fr [4] latruitedespyrenees

Production: Elevage de truite

Quand : Samedi 18 juin de 9h à 12h et de 15h à 18h

Programme: Cette année, nous fêtons les 70 ans de notre ferme aquacole ! Découverte de notre ferme grâce à un film que vous pourrez suivre dans une salle, dégustations de nos produits, visite de notre boutique. Notre ferme aquacole étant en travaux, peut-être que les bassins et le parcours de pêche ne seront pas accessibles à cette date. Nous vous tiendrons informés via le compte facebook et le site Bienvenue à la ferme.



Le Rucher de Mour - Xavier Clarens

24 chemin du Haut Mour, 65250 La Barthe de Neste

06 74 42 15 07 - clarens.xavier@orange.fr

Ies-ruchers-de-mour Production: miel et produits de la ruche

Quand : Samedi 18 juin de 10 à 16h Programme : Visite de la miellerie. Petite restauration «l'assiette du randonneur» avec charcuterie, fromage, tourte, vin. Réservation souhaitée

jusqu'au mercredi 15 juin 18h, auprès de Xavier.



Ferme de l'Encantada - Sandrine et Florent Fabre 6 chemin du Hourquet, 65190 Ricaud

Contact: 06 17 18 69 23 - sandrine.peytavin@free.fr

Production: fromages de chèvre Quand: Samedi 18 et dimanche 19 juin de 10 à 18h

Programme: Visite de la ferme caprine, découverte de nos différents fromages et desserts lactés. Petite restauration : assiette d'assortiment de nos produits.



La Ferme Rustanaise - Patrice Raymond 22 chemin de la Serre, 65140 Saint Sever de Rustan

06 61 79 44 21 - spectequestre@orange.fr Contact :

Le-Ferme-Rustanaise

Production : pigeons, oeufs de caille, lapins, desserts au lait de chèvre (glace,

crèmes dessert, bûches, omelette norvégienne)

Quand : Samedi 18 juin de 14h à 19h et dimanche 19 juin de 10 à 19h

: Visite de la ferme. Découverte des élevages. Les pigeons : explications de l'oeuf aux pigeonneaux, les lapins, les chèvres : contact avec les chèvres et les chevreaux. Dégustations des produits de la ferme : crèmes dessert, riz au lait et glaces au lait de chèvre.

Les Confitures de Solange - Solange Baylac-Troy Rimoula, 65710 Campan

Contact: 06 72 59 73 83 - lesconfituresdesolange@orange.fr www.lesconfituresdesolange.fr lesconfituresdesolange

Production: confitures, gelées, confits, chutneys, sirop et pâtisseries

préparés à partir des fruits et légumes de la ferme en culture biologique. Samedi 18 et dimanche 19 juin de 14h à 19h

Programme: Visite du jardin avec jeux pour petits et grands. Dégustation de confitures, gelées et pesto. Goûter* avec crêpes et confitures de la ferme. (* le prix sera communiqué ultérieurement sur facebook @

BienvenuealaFerme65).



La Ferme du Tucoulet - Charline et Rémi Castera 109 route de Marciac, 65700 Auriébat

06 12 66 37 43 - lafermedutucoulet@gmail.com Contact:

fermedutucoulet

Production: volailles, agneaux, veau, oeuf, plats préparés

(conserves).

Quand : Dimanche 19 juin de 10 à 19h

Programme: Visite de laferme. Démonstration du travail de chien de troupeau avec les brebis. Le midi, grillades d'agneau, agrémentées de légumes Bio du GAEC les légumes du Moulin, ferme également ouverte à Monfaucon (à 10 minutes). Découverte de notre nouveau magasin à la

ferme. Abris en cas d'intempéries.



GAEC les légumes du moulin Jacqueline Tenet et Jean-Pascal Fazillault 10 chemin du Moulin, 65140 Monfaucon



Contact: 06 30 18 07 56 - j.tenet@orange.fr

Production : légumes de saison AB. Dimanche 19 juin de 10h à 19h Quand:

Programme: Découverte de notre ferme maraichère en Agriculture Biologique, visite des serres, présentation des outils utilisés, ... Nous proposerons également un petit marché avec nos légumes de saison. Retrouvez aussi nos légumes et crudités à la Ferme du Tucoulet à Auriébat (à 10 minutes) pour le déjeuner, ils accompagneront les grillades.



La chèvrerie Bigourdane - Benjamen Perret

Rue du bois, 65380 Ossun
Contact: 07 49 04 17 50 - perretbenjamin@gmail.com
LaChevrerieBigourdane lachevreriebigourdane
Production: fromages de chèvre frais ou affinés, nature ou aromatisés,

tome de chèvre Quand: Dimanche 19 juin de 7 à 19h

Programme: Initiation à la traite le matin RDV à 7h pour les plus motivés, ou à 18h! A 9h, assistez au moulage du fromage. Visite de la chèvrerie. Dégustation de fromage. Petit marché de producteurs et artisans. Restauration avec des produits locaux: frites, saucisse, fromage, vin..



Spiruline des Hautes-Pyrénées - Fabienne Vrech 4 rue des Pyrénées, 65320 Gayan

Contact: 06 35 95 16 85 - spiruline65@orange.fr

spirulinedeshautespyrenees.fr Spiruline-des-Hautes-Pyrénées

Production: Culture de spiruline

Quand: Dimanche 19 juin, 10h-19h

Programme: Découvrez la spiruline et ses nombreux bienfaits. Visite de la production et de la fabrication, dégustations et plein d'idées sur comment

la consommer