



MANGEZ
VIVEZ
fermier

VENTE DE
PRODUITS FERMISERS
ET ACCUEIL À LA FERME

du 9 septembre
au 28 octobre
2017

6 RDV en Hautes-Pyrénées
3 RDV dans le Gers



Envie...

de re-découvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme ? ...

Rencontrez nos agriculteurs lors d'un moment pédagogique et convivial.

« Une rencontre savoureuse avec les producteurs ! »

portes ouvertes
animations
découvertes
repas
petit marché



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
Accueil à la Ferme et Promotion
des Produits Bassin Sud
09 - 32 - 65

Boostez vos week-ends en famille avec le Réseau Bienvenue à la Ferme !

- Vivre la campagne de plus près, **retrouver les vraies valeurs**, être reçu en ami, écouter les bruits de la ferme et goûter de bons produits plein de **saveurs**...
- C'est ce que vous proposent les agriculteurs du réseau «Bienvenue à la ferme».
- Ils vous ouvrent leur porte et vous accueillent le temps d'une grande fête de l'automne, sur **plusieurs jours**, pour de nombreuses festivités gourmandes.
- **Au programme** de l'automne « Bienvenue à la ferme » : des échanges chaleureux lors de casse-croûte, goûters de saison, des ateliers découverte de savoir-faire, des dégustations, des animations pour toute la famille...
- Pour connaître l'ensemble de ces rendez-vous sur nos fermes, un clic suffit sur :

www.automne-fermier.com

www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees



Bienvenue à la Ferme, c'est quoi ?

Bienvenue à la ferme est une marque des Chambres d'Agriculture

Les engagements du réseau :

- **La satisfaction client**, qualité des prestations d'accueil et de service, environnement soigné, bien-être des visiteurs...

- **Un accueil personnalisé**

Les adhérents offrent à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans le cadre d'un tourisme d'échange et de proximité.

- **Une découverte passionnante**

Produits élaborés avec le plus grand soin, transmission de passions et de savoir-faire.

- **Au service de notre patrimoine**

Ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans le territoire, la préservation du patrimoine agricole et rural est une priorité pour les agriculteurs du réseau.

- **Un cadre authentique**

Les fermes du réseau s'inscrivent généralement dans un cadre architectural traditionnel, riche d'histoire, de traditions rurales, dans un environnement naturel et préservé.

- **Contrôles de qualité**

Les agriculteurs sont suivis dans le cadre d'une charte éthique et de cahiers des charges nationaux. Le respect et le suivi de ces engagements sont contrôlés régulièrement. De nombreuses prestations différentes. Produits de la ferme, ferme auberge, ferme équestre, ferme découverte, ferme pédagogique, location de salle, gîte à la ferme, camping à la ferme, chambre d'hôte.

Le réseau d'agriculteurs se décline en **4 thématiques** :



Restauration



Produits fermiers



Loisirs



Séjours

- **Produits** : viande, fromage, fruits, charcuterie, canard gras, produits laitiers, épices, œufs, confitures, vins, ...

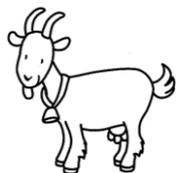
- **Restauration** : Ferme Auberge, Table d'hôtes, Goûter et casse-croûte à la ferme

- **Loisirs** : Ferme pédagogique, Ferme découverte, Ferme équestre

- **Séjours**, hébergement à la ferme : Gîte, Camping, Chambre d'hôtes, Hébergements insolites

Les participants 2017

1 - La Chèvre qui rit sam 9 sept, sam 14 oct, sam 28 oct 16h à 19h



Marie Duffo
Lieu-dit la Baradée - 32320 St Christaud
Tél : 05.62.05.33.08
lachevrequirit@gmail.com

Production : fromages de chèvre

Programme : Accueil des visiteurs à 16h. Visite du fenil, de la chèvrerie et du quai de traite. 16h30 balade dans les bois, à la rencontre des chèvres. 17h goûter avec les produits de la ferme. 18h retour avec le troupeau, câlins avec les chèvres. Goûter : 2,5€ par pers. Au choix : goûter salé ou sucré.

Concours photo : photos prises lors de la visite à la chèvre qui rit pendant l'automne à la ferme. Délais de transmission par mail de la photo jusqu'au 18 novembre 2017, à gagner un panier gourmand des produits locaux made in Gers, remis à la ferme le 25 novembre 2017. La photo gagnante sera exposée, avec le nom du gagnant et la date de l'animation dans le magasin de la crèmerie.

2 - Ferme équestre du Val d'Adour dimanches 10 et 24 septembre 10h à 12h, puis 14h à 18h



Bénédicte Soulé-Dutoit
Chemin du Patouret - 65140 Rabastens-de-Bigorre
Tél: 05.62.96.59.44 (messagerie) - 06.07.29.66.07
Production : ferme équestre
Programme : Découverte de la ferme équestre. Animations. Initiations gratuites poney et cheval. Manège couvert sur le site.

3 - Ferme équestre du Moulian dimanche 24 septembre 10h à 18h30

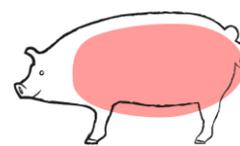


Jean-Guy Domec
42 rue du Bourg - 65400 Arrens-Marsous
Tél: Marie-Jeanne Domec 07.86.15.82.55
jean-guy.domec@wanadoo.fr - Jean-Guy :
06.30.93.95.06

Production : ferme équestre

Programme : Visite de la ferme équestre. Pour les jeunes balades à poneys et jeux à l'intérieur du manège couvert, et à l'extérieur. Repas (non fermier) : entrée, plat dessert, 15€. **Réservation** préférable, jusqu'au mercredi 20 sept. auprès de Marie-Jeanne également snacking et boissons.

4 - Ferme de l'Enclave Samedi 30 septembre 9h à 19h



Cathy Destouet et Francis Curbet
6, chemin de Mazères - 65320 Gardères
Tél: Cathy 06.89.91.25.16
laferme.delenclave@orange.fr

Production : élevage de porcs fermiers, charcuterie

Programme : Visite de la ferme, de l'élevage, et de la charcuterie : de 9h à 13h, puis après le repas, jusqu'à 18h. Marchés à la ferme. Repas fermier (pensez à réserver). Repas : entrée, plat, dessert.

Réservation auprès de Cathy Destouet au 06.89.91.25.16 jusqu'au mercredi 27 septembre.

5 - FERME La CANDARETTE
dimanche 8 octobre - 14h à 18h



Nicolas Verdoux
Quartier Lapeyre - 65500 Vic
Tél: 06.86.38.30.71 - 05.62.31.67.91
verdoux.nicolas@wanadoo.fr

Production : poulets, pintades, poulardes, chapons, conserves de poulets (en gelée, confit, terrine, gésiers confits)

Programme : Visite de la ferme et petit marché de producteurs. Dégustation des conserves de poulet. Présentation du nouveau point de vente à la ferme.

6 - GAEC VAL D'AZUN
dimanche 15 octobre - 14h à 18h

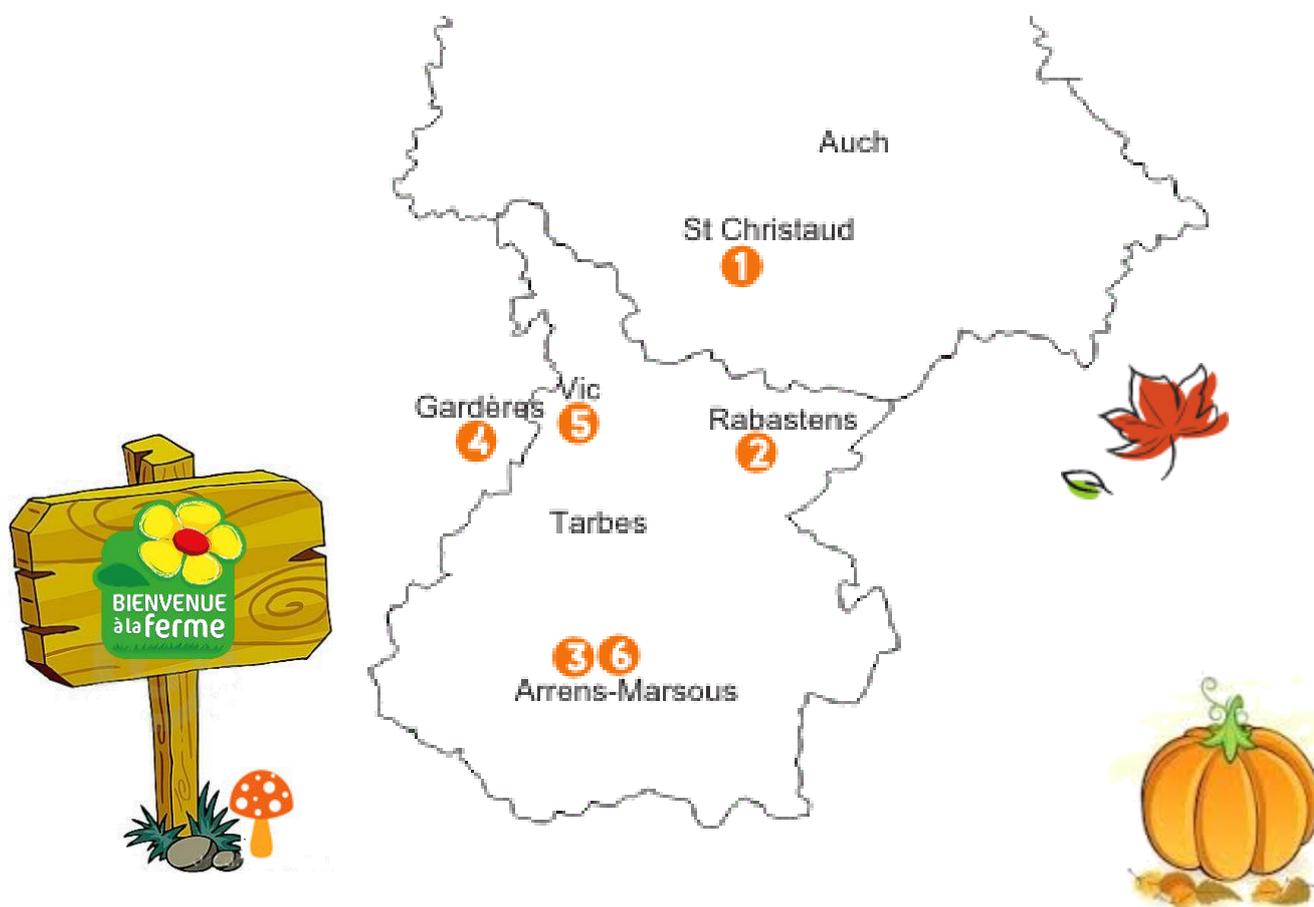


Dominique et Pascal Gainza
125 quartier Brouca - 65400 Arrens-Marsous
Tél: Dominique 06.84.11.02.50
gaecvaldazun@gmail.com

Production : fromage de brebis, chèvres et mixtes

Programme : visite de la ferme, de la bergerie, rencontre avec nos troupeaux, démonstration de tonte des brebis, parage des ongles, travail des chiens de troupeau. Traite 17h. Nous vous ferons également déguster nos fromages gratuitement.

Sur la carte...



Découvrez l'application Iphone

Bienvenue à la ferme

- Vous recherchez de bons produits fermiers près de chez vous ?
- Vous souhaitez découvrir l'univers de la ferme ?
- Vous pensez déjà à vos prochaines vacances ?

L'application Iphone Bienvenue à la ferme vous propose de retrouver les 9.000 fermes de Bienvenue à la ferme en quelques clics.

Les plus de l'application :

- connecté ou pas à un réseau, retrouvez toutes les fermes autour de vous dans un rayon de 50 km ou dans un département.
- retrouvez des descriptifs complets des fermes: adresse, productions, descriptif des prestations d'accueil (tarifs, horaires d'ouverture, menus, produits, ...) et les photos des fermes.
- des fonctionnalités complémentaires bien utiles : favoris, itinéraire, avis...



Vous pouvez commander gratuitement un dépliant papier du réseau depuis le site www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees





Contact

Barbara Béjottes

Animatrice Bienvenue à la ferme Hautes-Pyrénées

b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr
05.62.43.05.17 – 06.78.00.34.47

Chambre d'Agriculture
20 place du foirail
65917 Tarbes cedex 9



« Venez fêter l'Automne
à la ferme ! »

www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

Facebook : BienvenueaLaFerme65

www.automne-fermier.com

