

FERMES *en fête*

Été
Automne
2022

DOSSIER DE PRESSE Hautes-Pyrénées 2022



AGENDA



**EVÈNEMENTS ET ANIMATIONS
À LA FERME**
Toute l'année :
plusieurs dates, plusieurs lieux

Crédit photo : Métropolitain 2020

Août 2022



« Fermes en fête » c'est toute l'année !



Quand ?

- Cet été et cet automne

Quoi ?

Au programme :

- Visites de fermes, découverte des produits locaux et des agricultures locales (glaces bio, lait, vin, vaches, ...)
- Activités découvertes et ludiques à la ferme, même des traversées de près en tyrolienne !
- Petite restauration.
- Et même des concerts !
- Des ateliers de feutrage de laine, de réalisation de couronnes de fleurs, des contes sous les étoiles ...

Savourez le goût des produits 100 % fermiers tout en partageant les savoir-faire du monde agricole.

Laissez-vous surprendre tout naturellement le temps d'une journée.

Venez pratiquer les activités à la ferme en famille ou entre amis.

Où/Qui ?

- Le programme évolue au fil du temps, pensez à aller sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees pour voir le programme.
- Les infos sont aussi sur facebook @BienvenuealaFerme65 et Instagram @bienvenuealaferme_65



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





Les Participants 2022

NOTRE SEMAINE DU GOÛT
dure toute l'année !

Les coordonnées et adresses complètes sont précisées sur
www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

Les encadrés bleus : ce qui est déjà passé à la date de l'envoi, pour voir l'étendue de la diversité des programmes et des lieux !

samedi 13 et dimanche 14 août

La Ferme Angevine, Julie et Laurent Cheve, Bazordan
Vide grenier et dégustation de fromages de chèvre et la
Adresse : 16 route de saint Loup
Contact : 06 26 26 18 09, lafermeangevine@gmail.com

jeudi 18 août

GAEC Val d'Azun, Dominique et Pascal Gainza, Arrens-Marsous
REPAS à la BERGERIE !
Le 18 août : RDV à la bergerie au GAEC Val d'Azun à Arrens-Marsous !
Le GAEC sera accompagné par le Wine Truck Pyrénéen (sélection de vins).
PROGRAMME : apéritif de bienvenue, repas avec animation à partir de 19h30, découverte des produits de la ferme.
MENU : Quiche aux fromages et saucisson de taureau, Grillades variées (agneau, brebis, veau), Haricots tarbais cuisinés, Fromages de brebis et chèvre, Salade de fruits.
Prix du repas : 18€ adulte, 10€ enfant jusqu'à 10 ans.
RÉSERVATION recommandée Dominique au 06.84.11.02.50
Adresse : 125 quartier Brouca 65400 ARRENS MARSOUS

Les Confitures de Solange, Solange Baylac-Troy, Campan
4 animations, 7 dates !

Adresse : Quartier Rimoula 65710 CAMPAN

-> mercredis 17 août, 24 août et 7 septembre

Les 3 derniers goûters à la ferme de l'été / automne mercredi 7 septembre.

Précisions : l'activité commence à 15h, le goûter sera précédé soit d'une balade découverte nature soit d'un atelier confiture.

Il est nécessaire de réserver auprès de Solange : 06 72 59 73 83 lesconfituresdesolange@orange.fr

Tarifs : 0 à 6 ans : 3€, 6 à 12 ans : 13€, adultes 20€.

-> vendredi 19 et 26 août

Les 2 dernières soirées Tapas à la ferme, de 18h à 22h.
Marché de producteurs et artisanat, Tapas, Animations,

Concert

-> dimanche 21 août

Dernier atelier feutrage

A partir de 10 ans. RDV ferme en viande.
à 15h.

Réservation nécessaire auprès de Katrin : 06 76 95 72 44.

Tarif : 25€

Tarifs : 0 à 6 ans : gratuit, 6 à 12 ans : 5€, adultes 10€.

-> lundi 22 août

Dernière soirée Contée sous les étoiles, proposée par Katrin.

RDV à 21h.

Il est nécessaire de réserver auprès de Solange : 06 72 59 73 83 lesconfituresdesolange@orange.fr

Grignotages sucrés à la vente.

vendredi 19 août

Château de Perron, Isabelle de Saint Sernin, Madiran

Vendredi 19 août 2022 à 20h30 au Château de Perron :

Concert Spectacle et dégustation de vin.

Précisions : Le Château de Perron et le Miroir Musical vous proposent "Antonio sort son Grand Jeu !". Concert Spectacle et dégustation de vin de la propriété (Madiran et Pacherenc-du-Vic-Bilh).

Artistes interprètes Nathalie Guénet VIOLON et Florence Guénet ALTO.

Lieu : au Château de Perron à Madiran, 10 route de Madiran.

Réservation : 06 86 52 27 06 ou reservation@chateaudeperron.fr.

Tarif : 20€, tarifs groupe / enfant contacter aux coordonnées de la réservation. Une grande histoire d'Amour pour petits et grands.

Adresse : 10, route de Perron 65700 MADIRAN

vendredi 2 septembre

Ferme pédagogique du Haut de la Côte, David Barrois,

Martine Auriacombe, Ibos

Soirée festive le 2 septembre : visite de la ferme, concerts et de quoi grignoter !!!

Précisions de @festifermeibos2022 :

EVENEMENT A NE PAS LOUPER / OUVERT À TOUS, VENEZ NOMBREUX !

Retrouvons nous à la ferme à partir de 16h30 jusqu'à 18h30 pour une visite ludique : chevaux, porcs fermiers en plein air, céréales à bord d'un tracteur !

A partir de 19h00, Monsieur Greg ouvre le bal !!!

La Naïade prend le relais aux alentours de 20h30 !

La soirée se prolongera avec le retour de Monsieur Greg qui clôturera cette belle soirée !

Sur place, vous trouverez de quoi boire et grignoter

Ouvert à tous, possibilité de vous inscrire par téléphone au 06.87.23.61.34. N'hésitez pas à laisser un message vocal ou SMS, nous ne manquerons pas de vous rappeler

SAVE THE DATE (et n'oubliez pas les baskets)

Adresse : 60 route de Pau / Ferme pédagogique du haut de la côte / 65420 IBOS

mercredi 24 août, 7 septembre, 21 septembre, 5 octobre

Ferme de l'Encantada, Sandrine et Florent Fabre,

Ricaud

Les 4 derniers marchés à la ferme en soirée de la période été / automne à la Ferme de l'Encantada à Ricaud.

Les marchés ont lieu de 18h à 22h. Vous y trouverez une large gamme de produits locaux : miel, œufs, viande d'agneau et chevreau, volaille, bière, fruits et légumes, vin, herbes aromatiques, ...

Contact : 06 17 18 69 23 - 07 61 39 90 13

samedi 1er octobre

Vergers de Barousse, Christophe Escoubas, Izaourt

Visite du verger de pommes au pied des montagnes : découverte de la pomme et du pommier, leur cycle, leur protection, (*précisions sur les horaires à venir*) au 19, route de la sainte Barbe à Izaourt.

Présentation de la gamme des produits au point de vente (24 rue Saint Laurent à Izaourt) (*précisions sur les horaires à venir*). Dégustation de pommes.

Les 3 variétés en Bio sont : Chanteloup, Dalinette et Délisdor.

Contact : 06 16 32 32 38, cmde65@gmail.com

samedi 1er et dimanche 2 octobre

Les Jardins d'Olha, ferme florale, Audrey et Greg Sorin, Asque

Visite de la ferme florale (les variétés, les cycles, ...) et du séchoir.

Pot d'accueil avec dégustation des **infusions** Bio.

Ateliers :

- création de bouquet de fleurs

- création de couronne de fleurs

(*précisions à venir*)

Adresse : 6, chemin de Payssa 65130 ASQUE

Contact : lesjardinsdolha@gmail.com, 06 86 44 20 51

dimanche 2 octobre

Ferme Trencalli, Stéphane Vitse, Castelnau-Rivière-Basse

Un programme gourmand et festif !

- **Concert piano - chant** avec Annabelle Jorg à 16h30 : gratuit et sans réservation.

- **Repas le midi** : réservation conseillée au 06 52 04 97 29, menu : avec les produits de la ferme principalement : civet de cerf, frites maison, fromages bio de nos vaches Jersiaises, desserts lactés de la ferme et crèmes glacées, boissons non comprises (vins de Madiran et bières locales sur place), prix : 16 €

- **Visite libre** de la ferme sur un parcours aménagé.

Dégustation des produits de la ferme, bar à vins et glaces l'après-midi

- Descentes en **tyroliennes** géantes : participation 8 €

Contact : morgane@trencalli.fr - 05 62 31 96 67 - 06 52 65 89 37

Adresse : Quartier Trencalli, 65700 Castelnau-Rivière-Basse

> Venez nous voir !

Bienvenue à la ferme réaffirme sa promesse forte et unique sur le marché : VENEZ NOUS VOIR ! Derrière chaque produit, il y a un producteur qui produit la matière première sur sa ferme et qui est prêt à ouvrir ses portes aux consommateurs. Cette promesse est extrêmement attractive puisqu'elle incite 77 % des consommateurs à acheter des produits Bienvenue à la ferme et 79 % d'entre eux à aller à la rencontre des producteurs (enquête TNS de janvier 2017).





LA MARQUE

« Bienvenue à la Ferme »

des valeurs humaines qui favorisent l'économie circulaire

En Occitanie, « Bienvenue à la ferme », ce sont 1300 adhérents agriculteurs pour vous accueillir toute l'année avec de nombreuses prestations en gastronomie, activités de loisirs, séjours, et services.

Bienvenue à la ferme facilite le quotidien des Français dans leur consommation de produits fermiers locaux, en toute transparence.

GASTRONOMIE & PRODUITS FERMIERES

> Produits de la ferme / Goûters casse-croûte à la ferme / Fermes auberges / Traiteurs

MANGEZ
fermier



MANGEZ FERMIER

Bienvenue à la ferme avec l'offre « Mangez fermier », permet de se procurer des produits locaux, sains et frais au quotidien, en circuit-court ou directement auprès du producteur. Il est le plus ancien réseau de vente directe.

Fort de ses trente ans d'expérience et grâce à ses soixante producteurs dans tout le département, ce collectif propose une offre de produits qui reflète pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs : fruits et légumes, haricots tarbais, viande (agneau, porc, bœuf, volaille), foie-gras, truite, safran, spiruline, fromages, desserts lactés, tourtes, vins, produits de la ruche...

Comment les trouver ? Beaucoup sont présents sur les marchés de villages, et la plupart du temps sur RDV, vous pouvez vous rendre en direct sur leurs fermes, au cœur du terroir haut-pyrénéen.

Certains d'entre eux vous proposent également de prolonger l'expérience à la ferme à travers les activités « Vivez fermier ».

LOISIRS, DECOUVERTES & SEJOURS

> Ferme auberge / Ferme pédagogique / Ferme de découverte / Ferme équestre
Chambre d'hôte / Gîte / Camping / Accueil de camping-car / ...

VIVEZ
fermier



VIVEZ FERMIER

Qui ne rêverait pas de s'échapper le temps d'un week-end ou d'une semaine pour des vacances pas comme les autres ?

Un séjour à la ferme est l'occasion de vivre une expérience riche et authentique. Les producteurs vous font vivre leur passion, leur terroir, et leur respect de la nature à travers de nombreuses activités :

- Découvrez, apprenez, expérimentez en famille ou entre amis, avec les fermes de découverte et les fermes pédagogiques.
- Baladez-vous, évadez-vous avec les fermes équestres.
- Faites une halte à la ferme dans un des hébergements à la ferme, campings, gîtes, chambres d'hôte.
- Participez aux journées portes ouvertes à la ferme pour partager des moments pédagogiques, conviviaux et gastronomiques.

Comment les trouver ? Une vingtaine de producteurs sont prêts à vous accueillir dans tout le département. RDV sur le site internet.



- > **Suivez le réseau Bienvenue à la ferme**
et empruntez toute l'année la route de la petite fleur...
- www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees
 - www.facebook.com/BienvenuealaFerme65
 - www.instagram.com/bienvenuealaferme_65

Contacts Hautes-Pyrénées :

Conseillère animatrice réseau Bienvenue à la Ferme

Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées
20, place du Foirail - 65000 Tarbes
Tél. : 05.62.43.05.17, 06.78.00.34.47
b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr

Pour organiser votre séjour à la ferme, trouver les producteurs près de chez vous :

Commandez le dépliant « Bienvenue à la Ferme »
ou connectez-vous sur le site :
www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

