

FERMES *en fête*

18 juin
au
18 juillet

DOSSIER DE PRESSE Hautes-Pyrénées 2021



BIENVENUE
à la ferme

DU 18 JUIN AU
18 JUILLET 2021

PRÉSENTE

FERMES *en fête*

9

Mangez vivez fermier :
ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS
EN HAUTES-PYRÉNÉES

Venez
NOUS VOIR

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



UNE INITIATIVE DE



DANS LE CADRE DES



www.jnagri.fr



Avec la contribution financière du comité d'animation agricole départemental agri-voies et de CASADAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



[COVID-19]

Toutes les précautions seront mises en place sur les fermes accueillantes.

Jean-Luc LAFFONTA, élu référent Bienvenue à la ferme, circuits courts, agritourisme, à la Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées :

Le traditionnel Printemps à la Ferme du réseau Bienvenue à la Ferme n'a pu se dérouler au début du mois de juin comme c'était l'habitude. Trop de contraintes et d'incertitudes pesaient sur son organisation.

Rebaptisé pour l'occasion **Fermes en fête**, l'évènement aura bien lieu, **entre le 18 juin et le 18 juillet**.

Au crépuscule d'un printemps marqué encore cette année par la pandémie, à l'aube d'un été qu'ils souhaitent porteur d'espoir et de renouveau, neufs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme Hautes-Pyrénées ouvriront leurs portes.

Pour la première année, sur le modèle des Journées du Patrimoine, se dérouleront en parallèle partout en France les **Journées Nationales de l'Agriculture** les 18, 19 et 20 juin.

Dans les Hautes-Pyrénées, le **samedi 19 juin**, c'est tous ensemble chez un des adhérents Bienvenue à la Ferme, la famille Borie à Madiran, que les filières du département ont décidé de se donner la main pour présenter leurs activités, pour que le public rencontre leurs producteurs. Bienvenue à la Ferme, Blanc des Pyrénées, Haricot Tarbais, vins de Madiran, Noire d'Astarac-Bigorre et Noir de Bigorre vous ont concocté un menu de visite complet, pédagogique et convivial.

Ambassadeurs de notre agriculture départementale, de ses productions et activités de qualité, fers de lance et garants de la relocalisation alimentaire, témoins de toutes les évolutions de leur secteur et au plus près des demandes sociétales, ces agricultrices et ces agriculteurs seront heureux de présenter un programme riche et varié, à la fois ludique et didactique: visites, explications, dégustations, petite restauration, animations, tout a été prévu pour que les visiteurs et leurs familles passent un moment inoubliable et ressourçant.

Choisir une ferme à visiter, en choisir plusieurs, c'est tisser et renforcer le lien entre le monde agricole et la société, c'est faire œuvre d'utilité dans une époque où la compréhension et la confiance mutuelles sont tellement indispensables.

Pour nos agriculteurs, la vente directe, les circuits courts, et l'accueil à la ferme ne sont pas un créneau mais leur credo. Qu'ils soient aussi le vôtre!

Jean-Luc LAFFONTA, élu référent Bienvenue à la ferme, circuits courts, agritourisme



[COVID-19]

Toutes les précautions seront mises en place sur les fermes accueillantes.

Quand ?

- Du 18 juin au 18 juillet
- Plusieurs week-ends pour vous étonner, toute une année pour vous accueillir !

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.
- Marché de producteurs locaux et petite restauration.
- ...

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 ?

9 adhérents ouvrent leurs portes :

1. Ven 18 juin + 2, 9, 16 juill : Ferme Lalaque à Sauveterre
2. A partir du ven 18 juin : La Truite des Pyrénées à Lau-Balagnas
3. Ven 18 et sam 19 : Lait Délices and Cow à Madiran
4. Sam 19 juin : Château de Perron à Madiran
5. Sam 19 et sam 26 juin : Ferme dou Pleix à Bazillac
6. Sam 19 juin : Spiruline des Hautes-Pyrénées à Gayan
7. Dim 20 juin : ferme Trencalli à Castelnau-Rivière-Basse
8. Jeu 15 juill : EARL de l'Oussouet à Germs-sur-l'Oussouet
9. A partir de ven 16 juill : Les Confitures de Solange à Campan



CIRCUIT COURT GARANTI !

Avec le réseau
Bienvenue à la ferme :

- > VIVEZ FERMIER
- > MANGEZ FERMIER

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





Les Participants 2021

NOTRE SEMAINE DU GOÛT *dûre toute l'année !*

Ferme Lalaque • Franck et Patricia Lalaque • Quartier Landes Lieu-dit Menet, 65700 Sauveterre

- **Contact** : 06 15 23 11 14 •
contact@fermelalaque.fr •
www.fermelalaque.fr
- **Production** : Elevage de porc rose plein air
- **Quand** : ven 18 juin, 2 juillet, 9 juillet, 16 juillet
8h30-12h, ven 25 juin 16h-20h
- **Programme** : Marchés de producteurs de 8h30 à 12h. Exception le 25 juin de 16h à 20h : soirée marché animée ! Les marchés à la ferme les vendredis de 8h30 à 12h se prolongent jusqu'au 20 août.

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

- **Contact** : 05 62 97 02 05 •
secretariat@latruitedespyrenees.fr •
www.latruitedespyrenees.fr
- **Production** : Elevage de truite
- **Quand** : Vendredi 18 juin 09h-12h, 15h-18h
- **Programme** : Réouverture de notre parcours de pêche. Entrée libre. Ouverture lun-ven 9h-12h / 15h-18h, sam 9h-12h. Tarifs : Truite Arc-en-Ciel : 9 €/Kg, Eviscération : 0,20 €/truite. La pêche est une activité de plein air, les truites ne mordent pas à chaque fois ;).

Lait Délices and Cow • Sébastien, Evelyne, Eric, Jérôme Borie • 3 chemin du Bergons, 65700 Madiran

- **Contact** : 07 50 65 43 12 •
laitdelicesandcow@gmail.com  Lait-Délices-Cow
- **Production** : Ferme laitière
- **Quand** : ven 18 juin 15h-19h, sam 19 juin 10h-19h
- **Programme** : Vendredi 18 juin 15h-19h : Découvrez les produits fermiers de notre ferme laitière : le lait blanc des Pyrénées et nos yaourts aromatisés.
- Samedi 19 juin de 10h à 19h : Découverte de notre ferme laitière, présentation de l'élevage, de nos savoir-faire et de nos produits. Nous accueillerons

également les filières de qualité des Hautes-Pyrénées pour un marché de producteurs avec petite restauration : le porc noir de Bigorre AOC, la poule noire d'Astarac Bigorre, la filière des producteurs indépendants de haricots tarbais, les vins de Madiran, et bien sûr le lait blanc des Pyrénées dont nous faisons partie."

Château de Perron • Isabelle de Saint Sernin • 10 route de Perron, 65700 Madiran

- **Contact** : 06 86 52 27 06 •
isabelle@chateauperron.fr •
chateauperron.fr  ChateauDePerron
- **Production** : Viticulture
- **Quand** : sam 19 juin, 10h - 19h
- **Programme** : Balade dans les vignes autour du château ainsi que les bois alentour. De retour au château, je vous ferai déguster nos vins AOC et AOP : Madiran, Pacherenc-de-Vic-Bilh. Présence de producteurs de fromages et charcuterie (et peut-être d'autres produits locaux).

Ferme Dou Pleix • Marine Crampe-Fosseries, Valérie Crampe • 8 camé dou Pleix, 65140 Bazillac

- **Contact** : 07 61 48 12 52 •
marine.cf65@gmail.com •
www.fermedoupleix.com  elevagedoupleix
- **Production** : Elevage canards et oies
- **Quand** : sam 19 et 26 juin, 10h-19h
- **Programme** : Découvrez nos élevages de canards Kriaxera, barbarie et oies. Nous espérons pouvoir aussi vous proposer un petit marché de producteurs, qui contribuent à notre point de vente à la ferme.

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** : samedi 19 juin 10h - 18h

- **Programme** : Découvrez comment je cultive cette algue bleue aux multiples bienfaits, que j'évoquerai avec vous. Je vous donnerai des idées recettes, afin que vous ayez plein de façon de l'utiliser au quotidien. Repartez avec des dégustations.

Ferme Trencalli • Stéphane Vitse • Trencalli, 65700 Castelnau-Rivière-Basse

- **Contact** : 06 52 65 89 37 • morgane@trencalli.fr • www.trencalli.fr  Ferme-pédagogique-de-Trencalli
- **Production** : Ferme pédagogique, hébergement à la ferme, plusieurs élevages
- **Quand** : dim 20 juin, 10h-19h
- **Programme** : Visite de la ferme et découverte des animaux (veaux, vaches, cochons, daims, cerfs, wallabies, etc) avec un petit sentier pédagogique (30 minutes). Vente de produits fermiers à emporter (viandes de bœuf et de cervidés, fromage de vache jersiaise, crèmes glacées). L'après-midi descentes en tyroliennes géantes (5€/pers pour les 10ans et +) [ajouter LOGO AB]

EARL de l'Oussouet • Magaly Spillebout et Dominique Pene • 65200 Germs-sur-l'Oussouet

- **Contact** : 06 58 91 04 04
 - magaly.spillebout@gmail.com  EARL-de-loussouet
- **Production** : Elevage de vaches Aubrac
- **Quand** : jeu 15 juillet, 10h-19h
- **Programme** : Découverte de notre ferme, de notre élevage de belles vaches de race Aubrac, que nous élevons avec passion.

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

- **Contact** : 06 72 59 73 83 • lesconfituresdesolange@orange.fr • www.lesconfituresdesolange.fr  lesconfituresdesolange
- **Production** : Production de confitures, ferme pédagogique, goûters à la ferme
- **Quand** : vendredi 16 juillet, 17h-22h
- **Programme** : Ouverture des soirées tapas du vendredi, jusqu'au 27 août. Rendez-vous insolite avec assiette tapas, marché d'artisans et producteurs locaux, animations.

Cette année, l'événement se déroule en lien avec **les Journées Nationales de l'Agriculture**, qui ont lieu les 18, 19 et 20 juin.

C'est dans ce cadre que les filières du département participent chez Lait Délices and Cow à Madiran.





LA MARQUE

« Bienvenue à la Ferme »

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.



> 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).





Les activités du réseau

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.

MANGEZ
fermier

GASTRONOMIE & PRODUITS FERMIERS

- Tout est mis en œuvre pour faciliter aux consommateurs l'accès aux produits fermiers. La marque dispose d'un réseau de distribution unique, diversifié, accessible et connecté, pour faire se rencontrer producteurs et consommateurs où qu'ils soient. Que ce soit à la ferme, au marché, dans un magasin de producteurs, via les Drive fermier Bienvenue à la ferme, les points de vente partenaire, ... tout est mis en œuvre pour que les consommateurs puissent profiter chaque jour de produits sains, frais et de saison
- Que ce soit pour une dégustation, un apéritif, un goûter ou un repas en ferme-auberge, venez découvrir le goût authentique des produits fermiers du terroir (charcuterie et salaisons, fruits et légumes, fromages, vins...) Vous serez étonnés de la variété des spécialités gastronomiques de nos régions ! Certaines fermes peuvent vous proposer des sacs pique-nique prêts à la dégustation, des cours de cuisine de produits du terroir et bien d'autres animations... Volailles, canards, fruits et légumes, viandes de boucherie, charcuteries, miels, produits laitiers, fleurs, vins, confitures, il y en a pour tous les goûts.
- **Produits de la ferme / Goûters casse-croûte à la ferme / Fermes auberges / Traiteurs**

VIVEZ
fermier

LOISIRS, DECOUVERTES & SEJOURS

- Que ce soit pour une heure ou pour une nuit, les visiteurs peuvent vivre pleinement l'expérience de la ferme. En effet, Bienvenue à la ferme propose des séjours et des loisirs pour découvrir les coulisses de la vie à la ferme. Des vacances pas comme les autres !
- Que vous soyez en couple, en famille ou entre amis, des activités variées, pédagogiques et ludiques, vous sont proposées. Il y en a pour tous les âges et pour toutes les passions: apprendre à traire une vache, chasser les œufs de Pâques, traquer la perdrix, faire une balade à cheval, connaître les techniques de vinification. À toute heure et en toute saison, il se passe toujours quelque chose dans une ferme!
- **Fermes découvertes et pédagogiques / Fermes équestres**
- Profitez également des hébergements à la ferme pour vous ressourcer ...
- **Campings à la ferme / Formules chambres d'hôtes à la ferme**
- **Gîtes à la ferme / Accueil de campina-car**



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



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



Venez NOUS VOIR

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 les dépliants « Bienvenue à la Ferme »
ou connectez-vous sur le site :

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

