

FERMES en fête

dans le
Gers

SAMEDI 1ER &
DIMANCHE 2 JUIN

Portes ouvertes dans les fermes
Bienvenue à la ferme en Occitanie !

Visites de fermes, animations,
dégustations, balades,
randonnées...

Dans le Gers, elles participent :

FERME EARL CAP D'AUBA



Sylvain et Audrey DUPUY

314, chemin de Cap d'Aouba
32550 SAINT-JEAN-LE-COMTAL
06 86 57 72 40

PRODUCTIONS : huiles **BIO** de tournesol linoléique, colza et lin, Cameline, tournesols oléique issues de l'agriculture biologique.

AU PROGRAMME SAMEDI ET DIMANCHE :

9h30 Ouverture de la ferme au public, café offert

10h - Départ de la marche à pied, 9 ou 12 km, à travers les cultures et la nature.

- Départ de la balade pour les enfants 2 à 3km, à la découverte des cultures avec Sylvain pour les explications.
- Départ de la randonnée VTT, 30 à 40 km.

11h30 Visite de l'atelier de fabrication des huiles et dégustation des huiles

12h - Apéritif offert accompagné d'un concert soul, jazz, blues et rock.

- Buvette et assiettes de tapas de la Famille LATAPIE.
- Repas avec assiettes à acheter auprès des producteurs

présents, à votre guise.

Après-midi : Promenade en calèche, jeux des odeurs.

Tarif : Marche à pied : 2 € / personne

Randonnée VTT 5 € / personne

Où réserver ? 06 86 57 72 40 ou 07 77 72 82 00.

À la carte le samedi midi

Salade de lentilles de la ferme Cap d'Aouba
Burgers de la ferme d'Emberay
Frites fraîches à l'huile de tournesol de la ferme Cap d'Aouba
Fromage de brebis des Pyrénées
Croustade de la Croustade Mirandaise

À la carte le dimanche midi

Salade de lentilles de la ferme Cap d'Aouba
Magret de la famille LATAPIE sur Brasero
Frites fraîches à l'huile de tournesol de la ferme Cap d'Aouba
Fromage de brebis des Pyrénées
Croustade de la Croustade Mirandaise

DOMAINE DU TUCOULET

Sébastien LOPEZ

1591, chemin de Roubin 32000 AUCH
06 07 42 26 60 (Sébastien) - 06 82 86 94 66 (Eliane)

PRODUCTIONS : vins **Côtes de Gascogne et Armagnac**

AU PROGRAMME SAMEDI ET DIMANCHE :

10h à 17h Visite du domaine et dégustation. Animations toute la journée : randonnées libres dans les vignes, jeux pour petits et grands, structure gonflable.

Dès 11h panier pique-nique avec vin compris et aire de pique-nique à disposition.

A 15h Conte en occitan avec Orens LALUBIE.

Tarif : Animations gratuites. Panier pique-nique 12 € / adulte - 9 € / enfant.

Où réserver ? Par téléphone pour le pique-nique au moins 24h avant.



Partagez vos plus belles photos à la ferme avec les
#bienvenuealafermegers #mangezvivezfermier
et taguez-nous @bienvenuealafermegers

DOMAINE REY

Marie et Nicolas REY

La Caberte, 805, chemin de Lassérade - 32300 LOUBERSAN
06 27 04 24 01
www.porcnoir-domainerey.com

PRODUCTIONS : élevage de porcs **Noir de Bigorre AOP** et production de salaisons, charcuteries et viandes fraîche issues de l'élevage.

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

9h30 Départ de Balade Nature et Gourmande de 7km accompagnée par un guide de l'Association En Terre Agir. Le trajet sera ponctué de lecture du paysage et observation de la flore, puis de 5 points d'arrêts-dégustation.

12h30 /13h Retour au point de départ (Domaine Rey) et repas auprès des producteurs présents sur place (assiettes salées et sucrées). Balade organisée par les Amis de l'école de Miramont-Labéjan.

Dès 11h à la ferme, marché des producteurs locaux.

Dès 12h à la ferme : Assiettes gourmandes des producteurs fermiers (assiettes à base de légumes de La Ferme de Noé, assiettes à base de porc noir de Bigorre du Domaine Rey, autres plats de types fromages et desserts).

Tarif : Balade Nature et Gourmande : 5 € / adulte - 3 € / enfant. (paiement chèque ou espèce pour Les Amis de l'école de Miramont-Labéjan).

Où réserver la Balade Nature et Gourmande ?

Auprès de Céline par téléphone au 06 74 95 60 39, nombre de place limité.

DOMAINE DE BILE

Famille DELLA VEDOVE

32320 BASSOUES
06 13 08 25 91(Lisa) - 06 12 86 01 97 (Marie-Claude)
www.domaine-de-bile.com

PRODUCTIONS : vin **Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne et Armagnacs.**

AU PROGRAMME LE SAMEDI :

9h Randonnée pédestre (vignoble, lac, forêt, village de Bassoues), 2 circuits (1h ou 2h).

De 9h à 19h - Visites guidées vignoble et chais, masterclass œnologique (sur réservation).

- Dégustations gratuites vins Côtes de Gascogne, Flocs de Gascogne, Armagnacs.
- Boutique & épicerie fine sur place.
- Découverte nouvelle exposition des peintures de Mary Nicholson et vernissage à 18h.

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

9h Randonnée pédestre (vignoble, lac, forêt, village de Bassoues), 2 circuits (1h ou 2h).

De 9h à 12h30 - Visites guidées vignoble et chais, masterclass œnologique (sur réservation).

- Dégustations gratuites vins Côtes de Gascogne, Flocs de Gascogne, Armagnacs.
- Boutique & épicerie fine sur place.
- Découverte nouvelle exposition des peintures de Mary Nicholson.

Tarif : Masterclass œnologique : 10 € / personne.

Où réserver ? Au téléphone auprès de Marie-Claude 06 12 86 01 97.





PIGEONNIER DE GUERRE

Eliane BAJON

81, route de Ségoufielle – 32600 L'ISLE-JOURDAIN 06 15 12 21 62 www.terroir-gers.com

PRODUCTIONS : huiles vierges végétales 1ère pression à froid (colza, tournesol, carthame, cameline).

Accueil chambres d'hôtes, salle de séminaire. AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

A partir de 9h30 jusqu'à 18h Accueil à la ferme pour visite insolite du pigeonnier gascon avec Eliane l'hôte des lieux, et découverte de la production des huiles fermières Soliane. Découverte de ses cultures sur l'exploitation en randonnée (blé, orge, maïs, pop corn, tournesol, thym, Hélichryse). Balades champêtres avec plusieurs circuits au choix en autonomie : 1,2 km, 5 km ou 7 km autour du pigeonnier. **Vers 10h** Départ de l'excursion à mobylettes pour 5 personnes sur la vallée de la Save (ce tour de mobylette est réservable auprès de Gers Réservation au 05 62 61 79 00 ou ici : le retour est prévu à la ferme vers 16h30 si vous voulez les voir).

Tarif : 5 € / personne, sans réservation.



PAST'AQUI



Orane DESANGLES

2680, route d'Espaon - 32220 LOMBEZ 07 88 57 36 96 www.pastaqui.fr

PRODUCTIONS : culture de blé et production de pâtes au blé dur AU PROGRAMME LE SAMEDI :

10h30 et 14h30 Visite de l'atelier de pâtes, interactif et ludique « spécial enfant », à partir de 3 ans (durée 2h). **Vers 12h30** Repas fermier sur place : Apéritif, lasagnes (salade pour les adultes), mousse chocolat – gaufre, eau, café.

AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

11h30 Présentation, avec Orane, de sa ferme et de son Atelier de fabrication de pâtes fermières produites sur place. Vous verrez arriver un groupe de visiteurs en mobylettes parti le matin du Pigeonnier de Guerre (voir ferme n°8 sur ce programme). **Vers 12h30** Repas fermier sur place : Apéritif, lasagnes (salade pour les adultes), mousse chocolat – gaufre, eau, café.

Tarif : Visite ludique de samedi : 10 € / enfant – 5 € / adulte.

Repas du samedi 13 € / enfant – 15 € / adulte.

Visite du dimanche : 5 € / personne.

Repas du dimanche : 15 € / adulte.

Où réserver ? par téléphone.

Visite du dimanche : limitée à 7 personnes.

MONGEZ-MOI

Marlène AURIA et Arnaud CASSAGNE

647, chemin du Monge - 32220 PUYLAUSIC 06 48 55 62 49

PRODUCTIONS : maraîchage en hydroponie et production de légumes, plantes aromatiques, feuilles et fleurs comestibles de saison. AU PROGRAMME LE DIMANCHE :

9h30 et 11h Visite de la serre avec Marlène. Historique de la ferme, présentation de l'hydroponie et de son fonctionnement, les circuits de commercialisation de la ferme, découverte des plantes produites sous la serre, dégustation de variétés rares et originales pour le plaisir des yeux et des papilles. A la fin de la visite, vous aurez la possibilité d'acheter des légumes ou des plantes aromatiques produites sur place (moyens de paiement acceptés espèces et chèques uniquement).

Tarif : 5 € / adulte - Gratuit pour les enfants.

Où réserver ?

en scannant ici

Nombre de personne
limité.



LES CABAS



Sandie MAGNOAC et Manon COUSINOU

867, chemin des Boulbènes - Lagreoula - 32420 SABAILLAN 06 83 58 50 21

PRODUCTIONS : maraîchage BIO, fruits et légumes de saison : tomates, courgettes, aubergines, salades, poivrons, chou, épinards, fraises, lentilles... et une gamme « Conserveries » : velouté, ratatouille, coulis, ketchup, confiture. AU PROGRAMME LE SAMEDI :

9h30 à 17h30 Journée sportive à la ferme en partenariat avec Max Training de Lombez (Mobilité & Réveil musculaire, course d'obstacles, parcours du combattant, collation jeux ludiques, déjeuner) avec possibilité de choisir 1 demi-journée ou la journée complète.

Toute la journée à la ferme, en parallèle des activités sportives : jeux (pétanque, molky,...) + jeux sportifs + yoga et massages.

17h30 Visite de l'exploitation et dégustation des produits fermiers issus de l'exploitation

18h30 Apéritif, Repas fermier (voir menu ci-contre) et Concert

Tarif : Demi-journée (1 repas compris) ou journée sportive (les 2 repas compris) **Menu**
composé des produits de la ferme hôte, viandes d'un éleveur voisin d'Espaon le tout réalisé par un chef cuisinier du Domaine de Bilé.

au

06 13 55 70 39 ou contact@maxtraining.fr ou [instagram @max_training32](https://www.instagram.com/max_training32) avant le 25 mai

Visite de la ferme & dégustation : gratuit.

Où réserver ?

Demi-journée ou journée sportive : voir contact ci-dessus.

Visite de la ferme avec la dégustation : sans réservation.