

Le printemps à la ferme, les 3 et 4 juin

16 exploitations gersoises vous réservent un accueil chaleureux !

Le réseau *Bienvenue à la Ferme* regroupe des agri-

culteurs qui développent une activité d'accueil ou de

vente directe, afin de faire découvrir leurs métiers, leurs productions agricoles et leurs exploitations.

Ils s'engagent dans une démarche de qualité à travers plusieurs chartes.

Le temps d'un week-end, venez découvrir le fonctionnement d'une exploitation agricole. Il y en aura pour tous les goûts : dégustations, casse-croûtes, repas (sur réservation) visite d'élevage, jeux et animations, balades et démonstrations...



01 La ferme aux Cerfs
 Famille SAINT-LANNES
 Ferme aux cerfs et sangliers 32460 LE HOUGA • 05.62.08.96.97
 contact@lafirmeauxcerfs.com • www.lafirmeauxcerfs.com
Samedi 3 et dimanche 4 • À partir de 10h30
 Productions : Ferme auberge / élevage de cerfs, sangliers, daims et boeufs gascons.
 • Accès : Entre Nogaro et Mont de Marsan (N 124 puis D6); au Houga : route de Mont de Marsan (D 6).
 • Descriptif : 10h30 : visite et nourrissage des animaux sur la ferme. Plus de 500 animaux sur la ferme. Rencontre avec les 1^{ers} petits faons ! de 11h30 à 14h : Repas sur réservation à la ferme auberge, 5 menus sont proposés. Repas enfant 10€, adulte : de 12 à 37€.

02 La ferme de Benquet
 Paule PERRON
 Benquet 32460 LE HOUGA • 05.62.08.96.11
 benquet32@orange.fr • www.ledomainedebenquet.com
Dimanche 4 • 9h à 17h
 Productions : Sentier nature, découverte forêt, cycle de l'eau, milieux humides, haie, bocage, découverte élevage poneys, initiation équitation, visites expliquées.
 • Accès : Entre Nogaro et Mont de Marsan (D6), au Houga, prendre la route d'Aire sur Adour; la gîte et centre équestre Benquet est à 2 km à gauche quand on vient du Houga, suivre alors le fléchage «Benquet».
 • Descriptif : Découverte du bocage du Bas-Armagnac à l'occasion d'un concours complet d'équitation officiel. 9h : dressage, 11h : saut d'obstacles, 14h : cross à travers le bocage, buvette toute la journée. 12h30 : 12 à 18€ buffet paysan, sur réservation jusqu'au 29 mai.

03 La ferme au Grit
 Thierry BARROUILLET
 Au Grit 32400 PROJAN • 05.62.09.44.93 • 06.81.69.21.48
 thierry.barrouillet@orange.fr • www.pigeonneaux-gers.com
Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 18h
 Productions : Pigeonneaux (en frais ou en conserve) : à rôti, conserves en verrine, idées cadeaux...
 • Accès : A Riscle, suivre «Route des Vins de Madiran», puis D136 (fléchage «domaine Sergent»).
 • Descriptif : Visites guidées de la ferme, dégustations des produits de la ferme. 12h : repas à la ferme. Repas 17€ adultes, 9€ enfants (<10 ans). Réservation conseillée auprès de Thierry Barrouillet.

04 Domaine Sergent
 Famille DOUSSEAU
 32400 MAUMUSSON-LAGUIAN • 05.62.69.74.93
 contact@domaine-sergent.com • www.domaine-sergent.com
Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 18h
 Productions : Vins AOC: Madiran et Pacherenc du Vic Bih (sec et doux), Béarn rosé.
 • Accès : A Riscle, suivre «Route des Vins de Madiran», puis D136 (fléchage «domaine Sergent»).
 • Descriptif : 10h30 à 12h : Balade commentée dans les vignes - Mettez vos sens en éveil - (cépages, techniques). 12h à 13h : Atelier Invitation à la dégustation. Présentation de notre nouvelle cuvée «Eucalyptus». 12h : Pique-nique. Vous apportez votre panier repas et nous vous accueillons dans un espace aménagé. Vin offert pour le repas. 10h à 18h : Dégustation de tous nos vins (dont Madiran 2014 Médaille d'Or Paris).

05 Le safran de Ninan
 Isabelle et Jean-Pascal PEDEBERNARDE
 Ninan 32400 SARRAGACHIES • 06.74.36.93.56 • 05.62.69.22.05
 isabelle.pedebearnade@gmail.com
Samedi 3 et dimanche 4 • 9h30 à 18h
 Productions : Safran, confitures et condiments artisanaux au safran.
 • Accès : Fléché depuis le village de Sarragachies.
 • Descriptif : Les 2 jours vers 10h et à 15h30 : visite de la safranère et de la vigne pré-phyloxérique, classée monuments historiques. Vers 11h et à 16h30 : démonstration de cuisine safranée, possibilité d'emporter le contenu (11h salé, 16h30 sucré). Démonstrations-dégustations des recettes : 6€. Réservation nécessaire jusqu'au 28 mai. Tombola avec tirage au sort à 18h, pour gagner des paniers garnis de produits safranés.

06 La ferme aux Buffles
 Martial BONIFASSY
 Lectoure 32290 AIGNAN • 06.29.28.31.53
 lafermeauxbuffles@orange.fr • www.lafermeauxbuffles.fr
Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 17h
 Productions : Viande de buffles. Ferme auberge et ferme de découverte.
 • Accès : Depuis Aignan prendre la route de Castelnavet (D155), lieu dit « Lectoure » sur la droite.
 • Descriptif : Visite guidée de la ferme. Visite du parc aux buffles, de la mini ferme. Explications sur la contention et sur la gestion de la ferme auberge. Visite en camion militaire 4x4 : 5€, par groupes de 10 personnes. Rotation toutes les 40 minutes sur réservation auprès de Martial jusqu'au vendredi 2 juin.

07 Domaine Apicole du Pillardon
 Caroline et Paul PEIGNIER
 32320 BASSOUES • 05.62.70.99.93 • 06.72.01.91.65
 unechouseavousdire@wanadoo.fr • www.unechouseavousdire.com
 facebook.com/unechouseavousdire
Samedi 3 • 11h à 17h
 Productions : Miels, pain d'épices.
 • Accès : A Bassoues, route de Montesquiou, après le lac, prendre à gauche «CV Tempeste», suivre 2 km.
 • Descriptif : Visites gratuites, sur réservation, jusqu'au jeudi 1er juin. Durée de la visite 1h30. 4 créneaux horaires au choix : 11h, 12h30, 14h, 15h30. Visite du rucher sous tunnel de protection, visite de la miellerie (récolte, extraction, conditionnement) puis initiation à la dégustation des crus et de produits transformés.

08 Domaine de Bilé
 Famille DELLA VEDOVE
 32320 BASSOUES • 06.12.86.01.97 • 05.62.70.93.59
 contact@domaine-de-bile.com • domaine-de-bile.com
Samedi 3 • 9h à 19h
 Productions : Armagnac, Floc de Gascogne, Vins IGP Côtes de Gascogne rouge, rosé, blanc, doux.
 • Accès : 11km à l'ouest de Montesquiou (D943, après Bassoues, direction Belmont, Vic-Fezensac D11).
 • Descriptif : Accueil par les vignerons. Découverte du vignoble, des chais de vinification et de vieillissement. Découverte de l'exposition des dessins humoristiques de Perry Taylor. Dégustation gratuite de la production. Possibilité de pique-niquer avec les produits des producteurs locaux de la boutique. Prévoir le pain. Panier pique-nique : 10€/pers (produits locaux).

09 La chèvre qui rit
 Marie DUFFO
 La Baradée 32320 ST CHRISTAUD
 05.62.05.33.08 • lachevrequirit@gmail.com
Samedi 3 et dimanche 4 • 14h à 18h
 Productions : Elevage de chèvres, ferme de découverte, fromage de chèvre, palet gersoises, buchette, pyramide cendrée, tomme, fromage blanc, flambique, yaourt.
 • Accès : Entre Marciac et Mirande, près de Bassoues sur la D159.
 • Descriptif : Visite de la ferme. Accueil. Découverte de la ferme, du fenil, les céréales, la chèvrerie, le quai de traite, le coin de chevrettes. Balade dans les prés, découverte des chèvres, leur histoire, la flore gersoises. Goûter salé ou sucré. Accompagnement des chèvres à la chèvrerie, assister à la traite. 2€ pour le goûter, réservation du goûter et choix sucré ou salé, à l'arrivée sur la ferme. Venir avec une tenue adaptée à la campagne, avec des chaussures de marche.

10 Ferme aux Picharrot
 Patricia et François PILLEUX
 Aux Picharrots 32730 MALABAT • 05.62.59.00.04 • 06.70.56.60.24
 auxpicharrots@hotmail.fr • fermeespicharrots.wifeo.com
Samedi 3 • À partir de 14h30
 Productions : Elevage de chèvres, traite et transformation du lait en fromage.
 • Accès : A Malabat, prendre la D224 vers Troncos, suivre fléchage «Aux Picharrots».
 • Descriptif : Visite de la ferme et de la fromagerie. 17h : traite des chèvres, suivi de dégustation avec apéritif.

11 Château de Mons
 32100 CAUSSENS • 05.62.68.30.30
 chateaudemons@gers.chambagri.fr • www.chateau-mons.com
Samedi 3 • 9h à 17h30
 Productions : Vins de Pays des Côtes de Gascogne, Floc, Armagnac et pruniaux à l'Armagnac.
 • Accès : Situé à Causens à 6km de Condom et 12km de Lectoure.
 • Descriptif : Toute la journée : visites libres et gratuites, ouverture du chai de vieillissement et de la salle oenomédi (panneaux, vidéo etc). Parcours ludiques dans les vignes toute la journée (gratuit de tablettes (caution), la dernière prêtée à 17h max). 12h30 : Menu de l'Armabic, sur réservation. Enfants 10,50€, adultes 26€, boissons comprises (rouge, rosé, café).

12 La ferme du Hiltou
 Cécile et Emmanuel GUICHARD
 Chemin de l'Archevêque 32350 BIRAN
 Manu 06.88.89.52.57 • Cécile 06.52.13.51.75 • contact@lafermeduhtou.com
 www.lafermeduhtou.fr • facebook.com/LaFermeDuHiltou
Samedi 3 et dimanche 4 • 9h à 18h
 Productions : Ferme de découverte. Elevage d'ânesses des Pyrénées (produits dérivés du lait d'ânesse), culture de plantes aromatiques.
 • Accès : Entre Auch et Vic-Fezensac, prendre direction Biran puis suivre direction Mombert (chemin de l'Archevêque), suivre la route sur 1km (fléchage).
 • Descriptif : Visite gratuite, visite guidée départ à 9h, 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h, jeux olfactifs - découverte des huiles essentielles - découverte de l'élevage et des nouveaux nés, balades possibles dans les champs de lavande en fleurs, boutique savons et cosmétiques bio.

13 Domaine du Tucoulet
 Sébastien LOPEZ
 Route de Roquelauré 32000 AUCH • 05.62.05.15.98 • 06.07.42.26.60
 earlderubin@orange.fr • domainedutucoulet.free.fr
Samedi 3 et dimanche 4 • 10h à 18h
 Productions : Vin des côtes de Gascogne.
 • Accès : A Auch par la RN124, sortir à «zone commerciale Clara», prendre direction Roquelauré. Faire environ 4km et sur la gauche prendre le chemin de Roubin qui mène au domaine.
 • Descriptif : Programme identique pour les 2 jours : Randonnée pédestre dans le vignoble (circuit balisé), Ateliers et jeux pour adultes et enfants (présence cordier). Possibilité de réserver un panier pique-nique : 10€, vin compris. Réservation jusqu'au vendredi 2 juin après-midi. Solution de repli en cas de mauvais temps.

14 La ferme d'En Sigues
 Pierre LAVA
 32270 AUBIET • 05.62.65.95.77 • 06.82.48.96.56
 p.lava@ferme-ensigues.com • www.ferme-ensigues.com
Samedi 3 • 10h à 17h
 Productions : Conserves de canard: Foie gras entier, confit, pâtés, rillettes, cassoulet, haricots tarbais cuisinés, gésiers, magrets séchés, cous farcis.
 • Accès : Sur la RN124 d'Auch à Toulouse, sortie Aubiet-Montauban direction Montauban, suivre fléchage.
 • Descriptif : Présentation de la ferme, visite guidée de la ferme. A 11h et à 16h : Découverte des Secrets du Foie gras, suivi de dégustations et vente des produits.

15 Ferme d'En Galgin
 Arnaud CHOTARD
 Rte de Nougaret 32270 AUBIET
 06.60.37.61.45 • chotardarnaud@gmail.com
 www.chotardarnaud-foiegras.com
Dimanche 4 • 10h à 18h
 Productions : Canards et d'oie : foie gras, confit, magret fourré au foie gras, oies prêtes à rôti. Autres produits : Plats cuisinés : cassoulet, daube, garbure...
 • Accès : Depuis Aubiet, prendre la route de Nougaret puis suivre fléchage.
 • Descriptif : Visite de la ferme, repas et animations bandas, château gonflable, Petit marché. A partir de 10h : visite de la ferme, 12h30 apéritif et repas. 14h30 visite et animation pour les enfants. Repas 18€ pour les adultes, 10€ pour les enfants. Réservation nécessaire, nombre de places limitées. Réservation auprès d'Arnaud.

16 Les Ruchers d'Embeideau
 Pierre et Serge CETTOLO
 8 impasse d'Embeideau 32430 ST CRICQ
 05.62.06.87.79 • 06.86.91.06.50 • serge.cettolo@orange.fr
Samedi 3 et dimanche 4 • 9h à 19h
 Productions : Miels : de printemps, toutes fleurs, tournesol, châtaignier. Spécialités : miel crémeux, pollen et pain d'épices.
 • Accès : Entre Cologne et L'Isle Jourdain. Au village St.Cricq, suivre fléchage.
 • Descriptif : Découverte de la vie des abeilles, visite de la salle d'extraction, dégustations, visite des ruches et présentation du magasin à la ferme.

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Bienvenue à la ferme - Tél : 05.62.61.77.96
 bienvenuealaferme-bassinsud@gers.chambagri.fr
 Retrouvez également les participants de l'Arrière et des Hautes-Pyrénées sur www.printempsalaferme.com

