

## "Les Saisonales", nouveaux rendez-vous locaux bios

Première édition à Gimont



"Les Saisonales", nouveaux rendez-vous locaux bios

« Les Saisonales » sont les nouveaux rendez-vous proposés par l'association des Bios du Gers - GABB32 (Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques du Gers).

Aux quatre coins du département, et à chaque saison, ces journées mettront à l'honneur des producteurs bios, en proposant des repas festifs 100% locaux, des visites de fermes, des concerts... Elles seront également l'occasion d'échanges conviviaux entre producteurs et consommateurs. Chacune de ces journées sera unique.

Le samedi 3 mars, Gimont aura l'honneur d'accueillir cette première édition.

Dès le matin, le public aura le choix entre la visite de la Brasserie gimontoise Jean Brasse, ou de la ferme céréalière et boulangère du Rey à Simorre.

Viendra ensuite le moment de se régaler autour d'un repas bio, typiquement gersois, présenté par les producteurs, à la salle Dubarry.

L'après-midi sera consacré à la visite de l'Abbaye de Boulaur, avec découverte de son histoire et de ses productions biologiques.

N'hésitez pas à aller à la rencontre de l'équipe des Bios du Gers et de la diversité de leurs productions. Vous y découvrirez des saveurs locales inédites ou oubliées.

### Visites et repas sur inscriptions

Pour les visites : [saisonales@gabb32.org](mailto:saisonales@gabb32.org) ou par téléphone auprès de Marie VIGNEAU 05.62.63.10.86

Pour les repas, en ligne sur : <https://www.billetweb.fr/saisonales-de-lagriculture-bio-et-locale-du-gers> ou par chèque à l'ordre de l'association.

**Le programme de la journée**

**Le matin, à 10h30**

- Visite de la brasserie Jean Brasse à Gimont
- Visite de la ferme céréalière et boulangère du Rey, à Simorre

**Le midi, à 13h**

- RDV pour le déjeuner convivial à la Salle Dubarry à Gimont
- Sur inscription

**L'après-midi, à 15h**

- Visite de l'abbaye et de la ferme de Notre Dame de Boulaur à Boulaur

**Le déjeuner**

**Menu**

*Entrée ouverte*  
Amuse-bouches accompagnés de Floc de Gascogne

*Plat principal*  
Garbure de pays arrosée d'un Côte de Gascogne

*Dessert*  
Déclinaison de fromages et de confitures

Option végétarienne prévue !

**Tarif du repas**

- Adulte : 15 €
- Enfant : 9 €

**Comment s'inscrire ?**

- Réserver votre déjeuner via le site [vu.fr/saisonales-billet](http://vu.fr/saisonales-billet)
- Inscrivez-vous aux visites par mail : [saisonales@gabb32.org](mailto:saisonales@gabb32.org) ou par téléphone : 05-62-63-10-86

★ Les visites sont gratuites !

Retrouvez-nous sur Facebook "Les saisonales d'Hiver"

programme saisonales.jpg