

Les epouvantails de "ferme en ferme" sont de retour

les merveilles de l'agriculture et de la permaculture



Les epouvantails de "ferme en ferme" sont de retour



DSC05066 (2).JPG

7 fermes vous ouvrent leurs portes le dimanche 26 septembre en Val d'Aour Malinon pour vous faire découvrir leurs produits et savoir-faire. D'autres circuits à découvrir en Haute-Garonne les 25 et 26 Septembre

- 1. Trencalli**
Morgane et Stéphane Vitte
Premiers au Val du sud pyrénéen, fromages glacés, beurres, viandes de cervidés, bœuf, gîtes et hébergements insolites. Au milieu des cerfs, des alamas et wallabies, venez découvrir les nouveaux aménagements et activités pour un séjour insolite en amoureux, en famille ou entre amis, et déguster le fromage ou les glaces de nos Vaches Fermières, viandes de cerfaillon et de cervidés à la vente sous vide. Pensez à prendre une abricote.
—
Trencalli 65700 Castelnaud Rivière Basse morgane@trencalli.fr 06 52 65 89 37 www.trencalli.fr
Dégustation de vins par le Domaine du Mouli à partir de 14 Heures
- 2. Les Jardins du Canal**
Elise Castello
Agriculture biologique : 3 hectares, Maraîchage et Végét. Plants, Produits transformés, Pizzas à emporter. Une proximité dans le végétal et son maraîchage associé. La découverte et le choix de produits de légumes, aromatiques et fleurs comestibles. Ses produits transformés et diversifiés. Un petit circuit "bon food truck" - Pizzas à emporter - avec La Maraîchère. La pizza phare parmi les classiques salées, et sucrées! Carte des pizzas disponible en ligne sur <https://www.lesjardinsducanal.com>
Réservation conseillée.
Parking 8 places, Aire de Pique-nique à 500m en sous bois, le long de l'Adour.
—
Les Jardins du Canal 13 chemin du Canal, 65700 Labatut-Rivière
06 49 25 21 89 Facebook Instagram @jardinsducanal + Food truck / pizza à emporter
- 3. Miellerie Ballot-Flurin**
Catherine Flurin, Jessie Quenténié, Danielle Heijboer
Miel et produits de la ruche. Toucher une abeille, goûter le miel pur, s'embellir le corps et le cœur. Chaque produit que nous fabriquons contient 30% de miel et vous soigne. Visite des ruches jardiennes en permaculture, dégustation de produits.
—
75 Place Lagartière 65700 Maubourguet ballot@ballot-flurin.com 05 62 96 49 27
- 4. Les légumes du moulin**
Téné Jacqueline et Faillault Jean-Pascal
Légumes de saison. Voyez, entre plaine et océans, sur les berges du canal de l'Adour et de son moulin, notre production de légumes en AB, en plein champ et sous serre. Venez cueillir 2 ou 3 rails, découvrir le maraîchage dédié à nos cultures AB et nos différents modes de gestion de l'eau. Retrouvez aussi les charcuteries de la ferme Laloue.
—
10 chemin du moulin 65140 Montfaucon j.pascal@orange.fr 06 30 18 07 26
- 5. Spiruline des Hautes-Pyrénées**
Fabienne Vrech
Microalgues spiruline, le seul cultivée sous serre. Je suis un super aliment, riche en protéines, fer, vitamines, pour donner du tonus à votre santé. Fabienne vous explique tout et une dégustation sous toutes mes formes vous attend.
—
4 rue des Pyrénées, 65320 Gajan spiruline@orange.fr 06 35 95 16 85 + restauration à emporter
- 6. EARL Lebbe**
Amélie, Pierre et Paul Emile
Nos 140 chèvres sont friandes de luzerne séchée en grange, de maïs et de déchets. Le foin mélangé procure un engrais très riche pour les champs tandis que le métrage contribue au séchage du maïs à la fabrication de la bière.
—
1 chem. de Mondegourat 65700 Villefranche lebbe.pierre@wanadoo.fr 05 62 96 47 27
- 7. Association vers l'Epi**
Antoine et Nadine Fabre
Vitis, formation, ateliers, conférences, accompagnement de projet. Eco-lieu de vie en permaculture : comment utiliser au mieux le soleil et l'eau du ciel ? Hébergement, diversification alimentaire, aménagement, les végétaux et l'importance des arbres dans votre écosystème.
—
A Divesac 65160 Haute Tragnoux contact@verslep.fr 06 71 19 88 05

f en f 2.png

Dimanche 26 Septembre de 10h à 18h

De ferme en ferme

CIVAM
Hautes-Pyrénées
Groupama
BANQUE POPULAIRE OCCIDENTALE

f en f 1 (2).png