

# De Ferme en Ferme 2019, ça se passe où ?

De la côte atlantique, en traversant l'intérieur du Pays Basque, le Béarn et jusqu'au Val de l'Adour. Des fermes, du partage, des femmes et des hommes, des savoir-faire et des paysages.



Renseignements :  
BLE 05 59 37 25 45  
CIVAM Béarn 05 59 84 70 63  
CIVAM Val d'Adour Madiran 06 18 73 70 68  
[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)



- Où se restaurer
- Où pique-niquer
- Où se loger

Merci de laisser vos compagnons à quatre pattes dans votre voiture le temps de la visite.  
Munissez-vous d'une carte routière pour vous rendre aux villages puis suivez les panneaux "De Ferme en Ferme".

De Ferme en Ferme c'est aussi en Haute-Garonne !  
Rendez-vous sur [www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)



Conception : Tony Banelion; 06 45 26 29 45 - Ne pas jeter sur la voie publique

27 et 28 Avril 2019

# De Ferme en Ferme

Pays Basque - Euskal Herri  
Béarn  
Val d'Adour



de 10h à 18h

Visites guidées, dégustations, ventes de produits



Des fermes à découvrir et des fermiers à rencontrer pendant un weekend !

- RESTAURANTS**  
proposant tout au long du week-end des menus composés avec les produits fermiers du circuit.  
**La Palombe Gourmande**  
11 Route des Pyrénées, 65700 Lascazères  
09 52 64 59 43  
**L'Adourable Auberge**  
Route D.935, 8 route des écoles, 65700 Soublecause  
05 62 96 76 88  
[ladourableauberge.com](http://ladourableauberge.com)
- LOGEMENT**  
Chambre d'hôtes **AOU BERNES**  
Juliette et Charly Montardon  
34 Route des Pyrénées, 65700 Labatut-Rivière  
05 62 96 40 99

# Que se passe-t'il au Pays Basque ?

Et si, sur ma ferme, je passais en BIO ?  
Eta etxaldea BIOra pasatzen banu ?

Soirée-échange avec des éleveurs qui ont fait le pas de passer en agriculture biologique.

Qu'est-ce que passer en Bio signifie pour mes gestes du quotidien ? Quels sont les dispositifs d'accompagnement : soutiens techniques, aides PAC ? Quelles sont les difficultés concrètes du passage au BIO ? Qu'est-ce qui se fait facilement ? Comment est-ce possible avec mon volume de production ? Quels sont les débouchés pour mes produits ?...

Si ces questions vous intéressent, venez en discuter avec des éleveurs et un/une technicien/e de BLE :

**Vendredi 26 avril à 20h30**  
à la salle communale de Gamarthe (GAEC BIOK n°7).

## Impressions du paysage basque.

Exposition dans les fermes des images évocatrices du Pays Basque pendant le weekend. Etude faite sous la direction de Cyrille Marlin, maître de conférences de l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Bordeaux.

Où se restaurer dans notre circuit :  
Fermes n°7 (Gaec Biok) et n°10 (Oihanartia)

# Pays Basque - Euskal Herri

- 1** **Domaine Gutizia**  
Vin AOC Irouleguy  
Venez découvrir notre travail de paysans vigneron et le vignoble d'Irouleguy lors d'une visite de notre chai suivi d'une dégustation. Ou bien lors d'une visite pédagogique au cœur du vignoble afin de connaître l'appellation Irouleguy, son histoire, ses spécificités et sa biodiversité.  
Quartier Lespars  
64430 SAINT ETIENNE DE BAIGORRI  
GPS 43.185981, -1.335794  
domainegutizia@gmail.com - www.gutizia.com  
**05 59 37 52 84**  
A 10h30 et 15h visite pédagogique au cœur des vignes (histoire, cépages, insectes...) pour toute la famille. Chaussures de marches/baskets indispensables. Accès scarpé. Tables de pique nique mises à disposition devant le chai.
- 2** **Ferme Xubialdea**  
Porc, conserves, œufs, poulets  
Je me suis installé l'été 2017, avec des poules et des cochons. Tous mes animaux vivent en plein air. Je commence à planter un verger de fruit à croquer (pommes, poires, figues, ...). Sur la ferme nous sommes 3 paysans, un maraicher, un vigneron et moi en élevage. Nous sommes tous les 3 en bio. Un artisan boulanger bio s'installe à 500m de la ferme.  
Sylvain Reigner  
Route d'Arneguy - 64220 LASSE  
sylvainreigner64@hotmail.com  
**06 84 34 77 91**
- 3** **GAEC Arbaila**  
Légumes et pain  
Petite ferme en montagne ou nous cultivons des légumes en traction animale et fabriquons du pain tout en bio dans un environnement très préservé mais pas toujours facile.  
MENDIZABAL Mathieu et TORNERO Sara  
Uhalteberriborda - 64130 AUSSURUCQ  
sarustian@gmail.com  
GPS 43.142210 -0.956873  
**06 77 41 07 42**
- 4** **GAEC Xotildeia**  
Légumes, jus de pommes, compote, farine de maïs, polenta  
La ferme Xotildeia produit environ 70 légumes Bio différents tout au long de l'année. En plus de cette production, ils valorisent le piment doux typique de la région sous la marque collective "Biber Ezitia" avec d'autres maraichers locaux. Ils produisent également des conserves de piperaide, et grâce à leur verger de pommiers de variétés anciennes ils produisent aussi du jus de pommes.  
Libe Surechicot et Jean-Michel Urruty  
Les Serres - 64640 ARMENDARITS  
xotildeia@gmail.com  
GPS 43.301769, -1.175078  
**06 34 26 17 24**

- 5** **Ferme Escanda**  
Fromage, tomme et lactique  
Anne habite à la ferme Escanda avec ses 50 chèvres. Elle a 10 hectares de prairies et 16 hectares de landes, fouragères et bois, et les chèvres y pâturent toute l'année. Anne est donc autonome en fourrages et elle se fournit localement en céréales auprès des paysans. Toute sa production est BIO. Elle fabrique des tommes, des crottins frais et demi secs, des bûches et pyramides cendrées, et du fromage blanc au lait de chèvre.  
Anne Lavis  
64130 ROQUJAGUF - beijo@lavis.be  
GPS 43.18498, -0.827727  
**06 22 14 19 03**
- 6** **Domaine Bordatto**  
Cidre, jus de pomme, vin AOP Iroulégu  
Nous sommes Paysans au Pays Basque. Pour vivre dans notre Pays et pour que notre Pays vive, nous voulons y travailler dans le respect de l'homme, de la terre et de notre culture. Nous sommes convaincus que seule une agriculture paysanne permet cela. C'est ainsi que nous souhaitons vivre notre passion et la partager.  
Bixintxo et Pascale Appaule  
Lieu-Dit Bordatto - 64220 JAXU  
GPS 43.198955, -1.191941  
bordatto@orange.fr - www.domainebordatto.com  
**05 59 49 18 22**
- 7** **GAEC Biok**  
Fromages de vache, laitages frais, conserves de viande, jambon, compotes, confitures, farine de maïs.  
Sur notre ferme de 26 ha SAU, nous travaillons en agriculture biologique. Nous menons diverses activités à petite échelle : 22 vaches laitières, 1/2ha d'arboriculture (kiwis, pommes, poires, prunes), une quinzaine de porcs par an, 2 ha de maïs Grand Roux Basque, 4 personnes travaillent sur la ferme, transformant et commercialisant en direct la totalité des matières premières produites.  
Berhokoirigin Inaki et Zubeldia Maitena  
64220 GAMARTHE  
GPS 43.201561, -1.142252  
Maitena.zubeldia@hotmail.fr  
**06 80 68 81 03**  
Samedi et dimanche restauration le midi avec les produits de la ferme. Visites en français et en euskara. Soirée-échange "Et si, sur ma ferme, je passais en BIO?"
- 8** **Ferme Harizkazuaia**  
Miel  
Au cœur du piémont du Pays Basque, à quelques encablures de la mer et de la montagne, venez découvrir le monde des abeilles, l'interaction et l'interdépendance quelles ont avec leur milieu naturel, le processus d'extraction du miel en partant de la cellule jusqu'à la mise en pot, l'équipement et la fonction de l'apiculteur, et si vous savez vous montrer suffisamment sages et attentifs, vous pourrez alors déguster le merveilleux nectar quelles vous nous auront préparé !!!  
Jean-Pierre Gogny  
1705 chemin Harizkazuaia - 64250 CAMBO LES BAINS  
GPS 43.378871, -1.396337  
jampgo@yahoo.fr - www.harizkazuaia.fr  
**06 63 79 43 54**  
2 visites le matin à 10h15 et 11h15 et 2 l'après midi à 15h et 16h30 le samedi et dimanche.
- 9** **Les Jardins d'Esmentote**  
Plantes aromatiques et médicinales  
Entre gave et montagne, à la croisée du Béarn et du Pays Basque. Prenez dans le creux de votre main les plantes séchées. Profitez des couleurs et des parfums. Utilisez une tisanière en verre et versez l'eau frémissante regardez les feuilles et les fleurs s'épanouir. Laissez-vous nourrir des saveurs, parfums, et couleurs de la nature.  
Nadine Dubon  
23 route de Lacé - 64400 GERONCE  
nadine-dubon@orange.fr - www.jardins-desmentote.com  
GPS 43.213434, -0.708686  
**05 59 88 09 41**  
Visites des jardins et des productions. Dimanche 28 à 11h, atelier distillation plantes médicinales et découverte des hydrolats et eaux florales. A 15h et 16h, démonstration d'une confection du Baume de Calendula et échanges. Groupe de 8 personnes. Sur réservation.
- 10** **Ferme Oihanartia**  
Desserts lactés, viande de bœufs et veau agneaux, porc, conserves, salaisons  
Oihanartia est une exploitation en agriculture biologique depuis 2010. On y trouve : des vaches (blondes d'Aquitaine & Pyrénéennes), des brebis laitières (Manech tête noire), des porcs (plein air).  
Jean-Marie Irigoien  
64120 IBAROLLE - GPS 43.201640, -1.142977  
oihanartia@hotmail.com  
www.ferme-bio-oihanartia.com  
**05 59 37 82 10**  
Repas à midi sur réservation.
- 11** **SCIC GARRO**  
Légumes, farine de maïs  
Tote est installé sur la ferme familiale depuis 1981, Marie Christine l'a rejoint en 2002 et Pantxika a suivi en 2009. La transformation fromagère et la vente directe ont toujours existé sur l'exploitation. Le socle économique de l'exploitation est la production de fromage de brebis. Nous avons introduit des chèvres qui sont élevées à part des brebis mais avec les mêmes modes d'élevage. Nous travaillons sur 24 hectares, dont 18 en location avec 250 brebis Manech Tête Rousse et 70 chèvres Alpines. Notre engagement en AOP Ossau-Iraty s'est fait tout naturellement.  
Pantxika Etcheto  
Xabat Baita 2350 Route de Biaritou - 64122 Urrugne  
GPS 43.346222, -1.718314  
gaecgoxoan@gmail.com - www.idoki.org/goxoan  
**06 33 64 34 50 / 06 21 69 34 75**

# De Ferme en Ferme, c'est...

un événement porté par le Réseau CIVAM qui se déroule chaque année le dernier week-end d'avril. De ferme en ferme est un parcours champêtre, une immersion dans le travail et la vie des fermiers, une invitation à échanger avec ceux et celles qui font de leur métier un art de vivre.

## Qui sommes nous ?

Les fermes participantes, engagées dans une démarche d'agriculture durable, d'Agriculture Biologique et de productions fermières, ouvrent leurs portes au grand public. Elles adhèrent au Réseau CIVAM, acteur associatif indépendant, depuis plus de 50 ans, pour la formation et le développement agricole. Son action repose sur l'accompagnement collectif et individuel dans l'innovation et l'évolution des pratiques pour des systèmes autonomes et économiques, la vente directe et les circuits courts de proximité, l'accueil à la ferme, l'installation agricole...

## CIVAM BLE - PAYS BASQUE - EUSKAL HERRI

Biharko Lurraren Elkartea/Pour la terre de demain : pour le développement de l'Agriculture Biologique, autonome et économique en Pays Basque. Projet d'agriculture écologique, moteur d'un développement durable du territoire.  
BLE elkarteak Euskal Herrian laborantza ekologikoa garatzen du, lurraldearen zerbitzurako izan nahi duen eredu auto nomo eta ekonomo baten baitan.

## CIVAM BÉARN

Pour le développement de l'échange et de l'autonomie en agriculture (technique, économique et humain) en lien avec la société et ses attentes.

Où se restaurer sur notre circuit ?  
Ferme Routis Cabé (n°15) et Ferme Loustau (n°20)

## CIVAM VAL D'ADOUR-MADIRAN

Organisation d'animations pour favoriser l'échange et la connaissance de nos produits dans les Hautes Pyrénées et le Gers.

# Béarn

- 13** **Spiruline d'Aquitaine**  
Sachets de spirulines en brindilles  
Découvrez cette petite algue aux vertus incroyables qui a trouvé refuge sur les coteaux d'Arganon où elle est cultivée sous serre, avec amour et soin. Après une visite du lieu de production, ainsi qu'une curieuse observation microscopique, une dégustation découverte vous sera proposée pour initier vos papilles à un goût... que vous définirez !  
Déborah Charlemagne  
506 chemin poubian - 64300 ARGAGNON  
www.spirulineaquitaine.com - spirulineaquitaine@live.fr  
GPS 43°27.224' / 000°39.040'  
**06 79 23 53 77**
- 14** **Maison Priou**  
Fromage de brebis et de chèvres : tommes, lactiques et pâtes molles  
1, 2, 3, Des brebis, des chèvres, des fromages... et l'estive aussi. 4, 5, 6, Des bergers tranquilles, la vie rêvée quoi ! 7, 8, 9, Découvrez, questionnez, dégustez avant le départ en estive de nos 2 troupeaux. 10, 11, 12, leur retraite se dessine : avis aux passionnés, qui prendraient la suite dans ce paradis à maintenir paysan ? Car en période de réchauffement climatique, vous visiterez ici des terres gelées en Béarn... par un projet routier, archaïque et coûteux. Précisions : merci de garder les chiens dans la voiture.  
Mireille Bonhomme et Marc Peyrusqué  
2 route des bois - 64 230 ARBUS  
fermebonpey@priou.org - www.priou.org  
GPS 43.3186, -0.4994  
**05 59 83 11 00**  
Aire de pique-nique : place du village.
- 15** **Ferme Routis Cabé**  
Poulets, escargots  
Qui suis-je ? Une bête à cornes calme et docile qui traîne avec sa bande de 200000 copains. Vous trouvez ? Autre indice : mon «colloc» ici est le poulet qui ferait de moi son plat favori. Mais la ferme Routis veille... Venez faire ma connaissance : je suis l'escargot.  
Brigitte et Francis Routis  
1 chemin Soubirou - 64350 LANNECAUBE  
francis.routis-cabe@orange.fr - www.losdaci.com  
GPS 43.4954, -0.224314  
**06 74 06 50 11 / 05 59 68 20 59**  
Repas chaud le midi sur réservation.



- 16** **Philippe Claverie**  
Bœuf à l'herbe en Agriculture Biologique  
Je suis un castrat, un vrai ! Hier, j'étais le tracteur, le moteur de la charette, j'étais le meilleur compagnon de mon maître... et aussi une richesse alimentaire rare et très appréciée. Aujourd'hui c'est moi qui contribue à garder nos paysages ruraux ouverts tout en étant économe en énergie puisque je ne mange que de l'herbe ! Rencontrer et découvrez un modèle d'élevage atypique contribuant à la transition énergétique, environnementale et... gustative.  
Philippe Claverie  
Chemin de la Station - 64230 CAUBIOS LOOS  
philippe.claverie17@orange.fr  
GPS 43.418113, -0.424697  
**06 36 63 12 78**

- 18** **Philippe Hingand**  
Plants de légumes, aromatiques et fleurs Bio  
Jardin d'éden, jardin de cocagne, jardin de curé, jardin secret, conjuguons les jardins de la graine à l'assiette et découvrez la mention «Nature & progrès» et sa bio participative.  
Philippe Hingand  
6 chemin de Pilhard - 64160 SAINT ARMOU  
philippe.hingand@gmail.com  
GPS 43°24'17.1"N, 0°17'56.1"W  
**05 59 68 94 65**  
Repas partagé.

- 20** **Earl Loustau**  
Légumes, huiles, farines, conserves Bio  
Découvrez notre aventure familiale où père, fille et fils travaillent ensemble et où la ferme est passée d'une production de maïs conventionnel avec vaches à viande, à des cultures de céréales et du maraichage en Agriculture Biologique avec transformation et vente directe ! Vous pourrez goûter à nos frites bio et autres produits de saison.  
Sylvain Loustau  
avenue de Lattre Tassigny  
64400 OLORON SAINTE MARIE  
sylvainloustau@gmail.com - fermeloustau.civam.fr  
accès à côté du garage Peugeot ABCIS  
GPS 43°11'50.5"N, 0°37'35.0"W  
**06 32 59 13 13**  
Aire de pique-nique / Restauration rapide. Réservation conseillée.

- 22** **Gaec Espérance Ferme Landa**  
Production laitière, vaches, brebis et chèvres, transformation fromagère  
Une petite devinette : Mon premier est une race de vache qui a failli disparaître ; Mon second est reconnaissable avec ses longues cornes en lyres ; Mon tout est l'emblème du Béarn. Venez les découvrir sur leur ferme, avec brebis et chèvres... de races locales. Chaussez vos bottes et c'est parti !!!  
Thomas Pissondes  
1197 rte de Chapelle de Rousse - 64110 JURANCON  
closlabree@gmail.com  
www.clos-labree-jurancon-bio.fr  
GPS 43°16'51.82"N, 0°25'52.09'O  
**05 59 21 61 47**

- 17** **Odile et André Britis**  
Poulets et moutons  
Ouvrir ses portes, c'est faire découvrir le cœur de sa ferme ! Chaussez vos bottes à la rencontre de nos poulets, agneaux brebis et de nos cultures biologiques. Ensemble parlons passions, savoirs faire traditionnels, cuisine et alimentation saine.  
Odile et André Britis  
3 ch betbeder - 64160 SAINT ARMOU  
andre.britis-betbeder@wanadoo.fr  
GPS 43.417876, -0.299882  
**05 59 68 92 59 - 06 50 96 39 94**  
Méchoui partagé le dimanche midi (apportez votre couvert). En fonction du temps, théâtre d'improvisation par la Cie Boite à idées"

- 19** **Le Jardin de Pyrene**  
Légumes bios et plants  
Quelques petites graines, de la terre, de l'eau. Un peu de patience. Et voilà des légumes ! C'est tout ? Pas tout à fait peut-être... Je cultive des légumes de saison en Agriculture Biologique, sous serre et en plein champ. Des formes et des couleurs variées pour des consommateurs locaux.  
Nathalie Destephen  
10 rue du centre - 64420 LUCGARIER  
lejardindepirene@gmail.com  
GPS 43°14'14" nord, 0°11'26"  
**06 75 37 54 81**

- 21** **Ferme Bibane**  
Ânes de randonnées, ferme pédagogique, vaches laitières bio  
A la découverte de nos races domestiques, modernes et anciennes, réveille le "paysan qui sommeille en vous" !! Embarquez quelques heures pour un voyage au cœur de la ferme et partagez notre métier d'agriculteur, à travers différents ateliers. Vous serez tour à tour ânier, berger, porcher et... roi de la basse-cour ! Visitez notre nouvelle stabulation pour nos vaches laitières. Possibilité d'acheter du lait bio, pensez à vos bouteilles !  
Fabienne et Mathilde Castetbielh  
Route de Pau - 64410 MERACQ  
bibane64@wanadoo.fr - www.bibane.fr  
GPS 43.518507, -0.390050  
**06 83 12 14 30**

- 23** **Clos Labrée**  
Vins de Jurançon  
Venez au cœur des coteaux de Jurançon visiter le Clos Labrée. Nous produisons du Jurançon depuis plusieurs décennies, et nous serions heureux de pouvoir vous faire partager notre expérience de vigneron. Après une petite visite du chai et des vignes, vous pourrez apprécier les saveurs de nos Jurançon sec et moelleux lors d'une dégustation.  
Francette, Géraldine et Cédric Landa  
8 bis rue de Beuste - 64420 LUCGARIER  
gaec.esperance64420@orange.fr  
**06 73 32 33 83**

# Que se passe-t'il en Val d'Adour ?

Pour cette 20<sup>ème</sup> édition, nous avons choisi d'échanger avec vous sur l'une de nos préoccupations essentielles : la préservation de l'eau. Vous découvrirez dans chaque ferme les techniques et les moyens mis en place pour gérer l'eau dans tous ses états, en quantité et qualité !

Soirée Cinéma le samedi 27 avril 20h30 :  
Domaine Moulié à Cagnet (n°28),

projection du documentaire d'Antony Martin "comme un poisson dans l'eau" suivie d'une collation avec les produits de nos fermes (Tarif : 7€. Moins de 12 ans : 2€.)

Où se restaurer dans notre circuit :  
Ferme Trencalli (n°32) et Spirulines (n°35) et aux restaurants  
La Palombe Gourmande à Lascazères 09 52 64 59 43,  
L'Adourable Auberge à Soulecause 05 62 96 76 88.

Menus composés avec les produits fermiers du circuit tout au long du week-end.

## Hébergement

Ferme Trencalli (n°32) et aux chambres d'Hôtes "Aou Bernes" à Labatut Rivière 05 62 96 40 99.



Gourmand'ici : magasin de producteurs locaux à Ju-belloco ouvert de 10 à 18 H les 27 et 28/04

## Soirées Apéro Gourmand 2019

9 août : Domaine du Moulié à Cagnet  
14 septembre : GAEC les légumes du moulin à Monfaucou  
12 octobre : Castelnau rivière basse - Madiran



# Val d'Adour

- 24** **EARL Mariege**  
Du grain au pain, vente de pain et farine  
Découvrez les champs de blé, le moulin et sa farine, le fournil et ses pâtons, les pains qui sortent de notre four à bois.  
Côme Germani  
9, route des Pyrénées - 65700 LABATUT RIVIÈRE  
**06 84 14 58 30**
- 25** **Ferme Au Grit**  
Pigeons  
Après les frimas de l'hiver, c'est le vent du renouveau qui soufflera sur la ferme. Les pigeons vous joueront leur meilleure roucolade. Venez partager cet esprit de fête et déguster, en découvrant les différentes races de pigeons.  
Thierry Barrouillet  
"au Grit" - 32400 PROJAN  
**05 62 09 44 93**
- 26** **Hop Hop Hop**  
Haricots Tarbais et Pommes de terre  
HOP HOP HOPI Haricots (IGP/Label Rouge sur tuteur maïs, sans traitement), oignons, patates côtoient les céréales et les oléo-protéagineux. La diversification des productions et leur rotation permettent les économies d'eau d'irrigation, de produits phytosanitaires et d'énergie.  
Jean-Luc Laffonta  
13 route de Maubourguet - 65700 LARREULE  
jeanlucLaffonta@orange.fr  
**06 87 77 11 00**
- 27** **EARL Lebbe**  
Fromage de chèvre, bière, Biogaz  
Nos 140 chèvres sont friandes de luzerne séchée en grange, de maïs et de drèche. Le fumier méthanisé procure un engrais très riche pour les champs tandis que le méthane contribue au séchage du malt à la fabrication de la bière.  
Lebbe Annick, Pierre et Paul Emile  
65700 VILLEFRANQUE  
lebbe.pierre@wanadoo.fr  
**05 62 96 47 27**

- 28** **Domaine du Moulié**  
Madiran certifié HVE et Pacherenc du Vic Bilh certifié HVE ET AB  
Bienvenue à la ferme du Moulié principalement en viticulture ! Le domaine a de tout temps préservé l'eau . Découvertes des sources, lavoir, puits,... et techniques culturales afin de lutter contre stress hydrique et pollution. Nous serons ravis d'expliquer, d'échanger autour d'une dégustation des différentes cuvées.  
Lucie et Michèle Charrier  
32400 CANNET  
domainedumoulie@orange.fr  
**06 37 16 90 04**

- 30** **Clos Fardet**  
Vins de Madiran, Pacherenc, Bigorre, Côtes de Gascogne  
Vigneron indépendant à Madiran « village », je vinifie mes vins sur ce domaine familial, en alliant la culture raisonnée et la qualité. Vous êtes invités à découvrir mes vins de Madiran et de Bigorre par le biais d'initiation à l'oenologie et ateliers de dégustation.  
Pascal Savoret  
A Bel Air 3, chemin de Beller  
65700 MADIRAN  
closfardet@gmail.com  
madiran-clos-fardet.blogspot.com  
GPS 45.554860, -0.085965  
**06 888 06 889**

- 32** **Ferme Trencalli**  
Fromage de vache Bio , beurre, desserts lactés, viandes de cervidés, bœuf, gîtes et hébergements insolites  
Sur un parcours aménagé autour de la ferme, au milieu des daims et wallabes, venez découvrir la nouvelle cabane des hobbits, puis dégustez le fromage ou les glaces de nos Vaches Jersiaises. L'après-midi, descentes en tyroliennes au dessus du parc des cerfs (participation 5€).  
Morgane et Stéphane Vitte  
trencalli - 65700 CASTELNAU RIVIÈRE-BASSE  
morgane@trencalli.fr  
www.trencalli.fr  
**06 52 65 89 37**  
Restauration rapide le midi (réservation conseillée), aire de pique nique.

- 34** **Le Jardin sur la Colline**  
Légumes, petits fruits, plantes aromatiques, poules et haies gourmandes en Bio  
Nous cultivons des légumes bio qui poussent avec eux sur les montagnes ! Nous travaillons avec des outils construits avec l'atelier paysan. Entre un vibroplanche et deux roulettes à poules, nous vous proposerons des plants pour votre potager, des œufs bio et des légumes de saison.  
Matiwenn Braud et Lise Lasbats  
7, Route de Héchac 65700 SOUBLECAUSE  
jardinsurcolline@gmail.com  
**06 81 66 33 40 - 06 88 97 22 72**

- 35** **Spiruline des Hautes Pyrénées**  
Sachets de spirulines en brindilles  
Microalge spiralée, je suis cultivée en bassin sous serre. Je suis un super aliment, riche en protéines, fer, vitamines pour donner du tonus à votre santé. Je consomme peu d'eau : Fabienne vous l'expliquera tout en me dégustant sous toutes mes formes !  
Fabienne Trech  
4 rue des Pyrénées - 65320 GAYAN  
spiruline65@orange.fr  
**06 35 95 16 85**  
Pique-nique sur la place.
- 36** **Les Jardins du Canal**  
Plants et maraichages en Agriculture Biologique  
"Bio" Printemps aux Jardins du Canal ! Venez choisir vos plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs comestibles pour un potager abondant ! Visitez le maraichage de saison et ses techniques respectueuses de l'eau. J'aurai le plaisir de vous accueillir !  
Elise Castello  
13 chemin du Canal - 65700 LABATUT-RIVIÈRE  
**06 49 25 21 89**

- 29** **Domaine Pichard**  
Vins Madiran et Pacherenc en AB  
Depuis 1955, le Domaine Pichard propose des Madiran et Pacherenc de grande qualité. Typicité et authenticité, sont les maîtres mots du Domaine Pichard. Nous vous attendons pour une visite et une dégustation. Nous vous proposons le label AB à partir de nos millésimes 2015.  
Rod Cork et Jean Sentilles  
Côte de Pichard - 65700 SOUBLECAUSE  
pichard65@orange.fr - www.domainepichard.com  
**05 62 96 35 73**

- 31** **GAEC - Les Légumes du Moulin**  
Légumes bio de saison  
Visitez, entre plaine et coteaux, sur les berges du canal de l'Alaric et de son moulin, notre production de légumes de saison en culture biologique en plein champ et sous serre. Croquez 2 ou 3 radis et pour les spécialistes découvrez le machinisme utilisé en AB.  
Tenet Jacqueline et Fazillault Jean-Pascal  
10 chemin du Moulin - 65140 MONFAUCON  
J.tenet@orange.fr  
**06 30 18 07 56**  
Aire de pique-nique.

- 33** **Miellerie Ballot-Flurin**  
Miels 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 100% de vie et vous soigne. Visitez des ruchers jardins en permaculture, fabrique de produits.  
Catherine Flurin, Jessie Quantinet, Danielle Heijboer  
75 Place Lagardère - 65700 MAUBOURGUET  
bonjour@ballot-flurin.com  
**05 62 96 49 57**

- 34** **Le Jardin sur la Colline**  
Légumes, petits fruits, plantes aromatiques, poules et haies gourmandes en Bio  
Nous cultivons des légumes bio qui poussent avec eux sur les montagnes ! Nous travaillons avec des outils construits avec l'atelier paysan. Entre un vibroplanche et deux roulettes à poules, nous vous proposerons des plants pour votre potager, des œufs bio et des légumes de saison.  
Matiwenn Braud et Lise Lasbats  
7, Route de Héchac 65700 SOUBLECAUSE  
jardinsurcolline@gmail.com  
**06 81 66 33 40 - 06 88 97 22 72**

- 36** **Les Jardins du Canal**  
Plants et maraichages en Agriculture Biologique  
"Bio" Printemps aux Jardins du Canal ! Venez choisir vos plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs comestibles pour un potager abondant ! Visitez le maraichage de saison et ses techniques respectueuses de l'eau. J'aurai le plaisir de vous accueillir !  
Elise Castello  
13 chemin du Canal - 65700 LABATUT-RIVIÈRE  
**06 49 25 21 89**