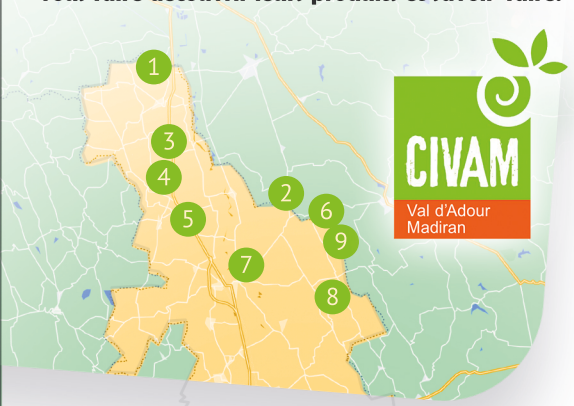
9 fermes vous ouvrent leurs portes le dimanche 28 Avril ainsi que 3 le samedi 27 Avril en Val d'Adour Madiran pour vous faire découvrir leurs produits et savoir-faire.



1. Trencalli : La Ferme Nature en Val d'Adour

Samedi et Dimanche - Morgane et Stéphane VITSE

Au milieu des cerfs, des daims et wallabies, venez découvrir les nouveaux hébergements et activités pour un séjour insolite en amoureux. Goûter nos produits : fromages et crèmes glacées avec le lait de nos Vaches Jersiaises, viandes de taurillon et de cervidés sous vide. Pensez à prendre une glacière!

Restauration sur place le midi - Réservation conseillée

Trencalli, 65700 Castelnau-Rivière-Basse

06 52 65 89 37 - morgane@trencalli.fr - www.trencalli.fr

2. La Ferme du Tucoulet

Dimanche - Charline Castera et Rémi

Charline et Rémi élèvent à Auriébat : Volailles, agneaux, veaux et boeufs.

Élevage Fermier, indépendant travaillant très localement, particuliers, épiceries, restaurateurs... nous avons fait le choix de privilégier des méthodes d'élevage sur nos animaux, les plus naturels afin de rendre nos viandes plus savoureuses...

109 route de Marciac, 65700 AURIEBAT

06 12 66 37 43 - www.facebook.com/fermedutucoulet

3. Ferme Soubiren

Dimanche - Isabelle Lauzin et Florie Peyou

La ferme soubiren, ferme biologique. Elevage de vaches mirandaises, de cochons noirs, de volailles, lapins... nourriture des animaux produite sur la ferme. Cultures de céréales (blé, méteil, maïs population...) de variétés anciennes. Fournil produisant du pain au levain naturel cuit dans un four à bois à gueulard. Farine moulue sur la ferme dans un moulin astrié à meule de pierre. Vente de pain les mardis et vendredis sur la ferme toute l'année.

Restauration sur place le midi - Réservation conseillé - pique-nique possible sur place

9 côte de Camales, 65700 Soublecause

Isabelle 06.66.87.30.28 / Florie 06.85.31.07.27 - fermesoubiren@orange.fr - http://fermesoubiren.fr

Repas sur réservation

4. Le jardin sur la colline

Dimanche - Lise et Maïwenn

Découvrez nos poules pondeuses avec vue sur les Pyrénées ! Visite de notre production sur deux sites, à Soublecause toute la journée (poules, légumes, fruits et plants), à 15h à Lascazères derrière le restaurant communal La Palombe Gourmande (maraîchage diversifié et découverte des outils auto-construits avec "l'Atelier Payzan"). Vente des légumes de saisons, oeufs et plants pour votre potager à Soublecause. Vous pouvez pique niquer sur place. Chien autorisé en laisse.

7 route de héchac, 65700 Soublecause

jardinsurlacolline@gmail.com - 06 81 66 33 40 - 06 88 97 22 72

5. Ferme Lebbe

Samedi et Dimanche - Pierre Lebbe

Nos 140 chèvres sont friandes de luzerne séchée en grange, de maïs et de drêche. 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.

1 Chem. de Mondegourat, 65700 Villefranque

lebbe.pierre@wanadoo.fr - 05 62 96 47 27

6. Domaine de Peyroge

Dimanche - Johan et Jessica

Au Domaine de Peyroge, à Auriébat Jessica et Johan élèvent une cinquantaine de chèvres et de chevrettes dans un joli bâtiment en bois ou y règne une jolie odeur de foin et de luzerne. Après la traite du matin et un bon repas,les chèvres sont accompagnées avec l'aide de notre chien Unik sur des parcelles boisées pour valoriser celles-ci en délicieux fromages. Visite et présentation de la ferme... Vente à la ferme fromages, confitures et pâtes de fruits. Différentes animations tout au long de l'année.

58 rue de Lasgrave, 65700 Auriébat

ledomainedepeyroge@hotmail.com - 06 34 90 53 74 ou 06 61 44 26 78

7. Miellerie Ballot-Flurin

Samedi et Dimanche - Jessie Quantinet

Toucher une abeille, gouter le miel pur, s'embellir le corps et le coeur. Chaque produit que nous fabriquons contient 100% de vie et vous soigne. Visite de l'éco lieu fabricant et du rucher jardin.

75 Pl. Lagardère, 65700 Maubourguet

jessiequantinet@ballot-flurin.com - 06 76 18 94 44

8. Les Légumes du moulin

Dimanche - Jacqueline TENET

Entre plaine et coteaux, venez visiter le moulin et nos cultures de légumes de saison en AB sous serre et en plein champs . Découvrez aussi une belle biodiversité sur les bords du canal de l'Alaric

10 ch du Moulin, 65140 Monfaucon

j.tenet@orange.fr - 06 30 18 07 56

9. Ferme Lalaque

Dimanche - Franck Lalaque

Eleveur de porcs lourds fermiers, élevés en libertés dans nos bois et parcours, nourris avec nos céréales.

Visitez notre élevage et notre laboratoire où nous fabriquons de la charcuterie traditionnelle, des conserves et des salaisons grâce aux bonnes recettes familliales d'antan. Venez dégustez nos produits dans une ambiance conviviale.

Route des Landes , lieu dit Menet, 65700 Sauveterre

contact@fermelalaque.fr - 06 15 23 11 14