



De Ferme en Ferme est une opération originale qui mêle visites pédagogiques, échanges de savoir-pédagogiques, échanges de savoir-faire et dégustations pour expliquer l'agriculture durable.

circuits

5

fermes

41

16^{ème} édition

Au Pays Basque et en Béarn DE FERME EN FERME

Arbres & Biodiversité

dimanche
28 avril
2024
10h - 18h



Gratuit !

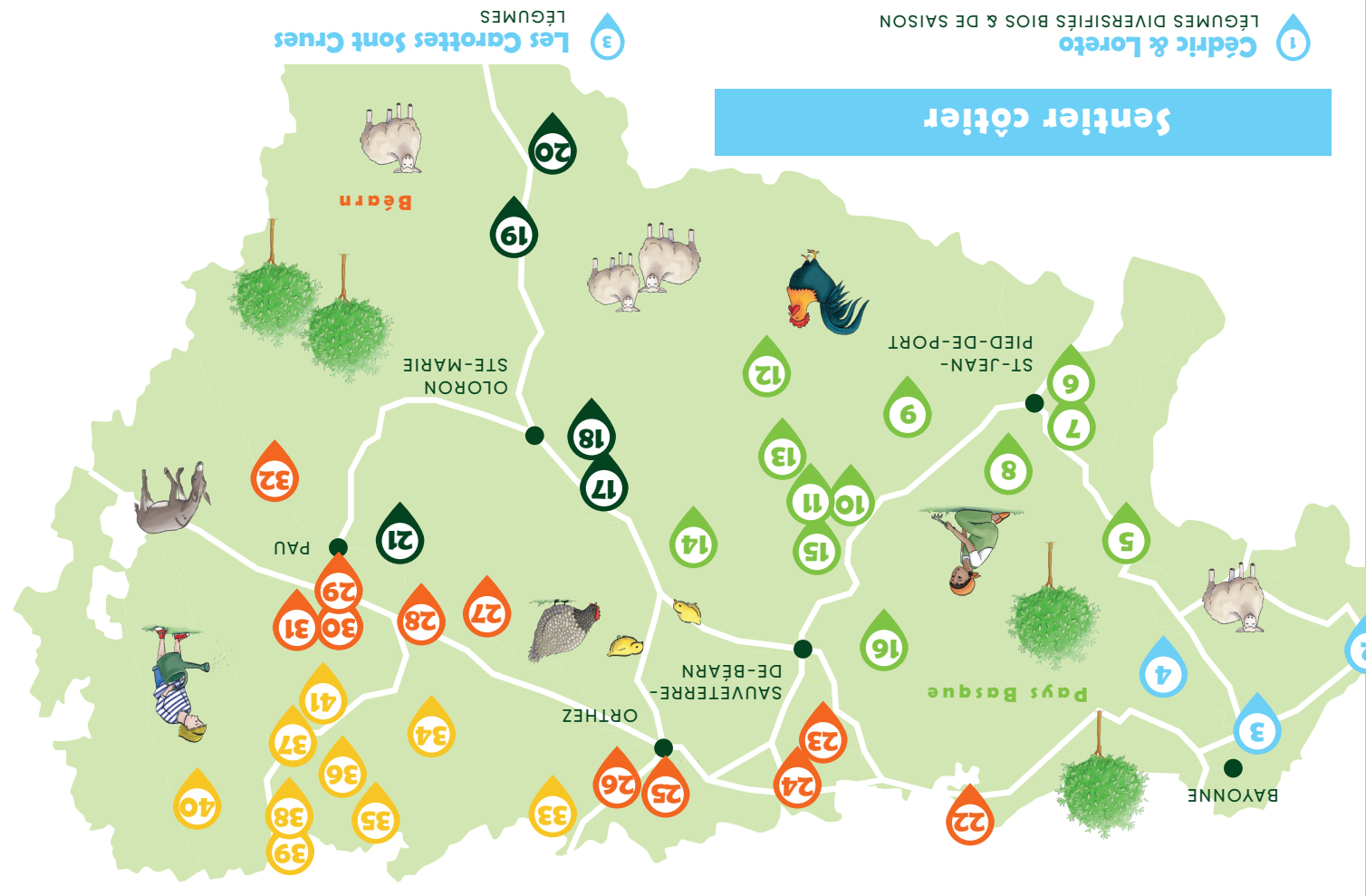
Des fermes à découvrir, des fermiers-ières à rencontrer et des produits à déguster !

RÉSEAU CIVAM
CAMPAGNES VITALITÉ

© Philippe CRIVELLI - Leaf Design

- Cédric & Loreto**
LÉGUMES DIVERSIFIÉS BIOS & DE SAISON
La ferme Urtilu est une agroécologie à 10 min de la frontière d'Hendaye. Cédric et Loreto ont implanté 2000m² de serre froide sur 2ha de terrain. Ils cultivent le plein champ sans irrigation et sans plastique ! Objectif : laisser une place à la biodiversité.
Ateliers semis et rempotage pour votre potager
Caserio Urreku, donbanaide Balarra 15, 20100 Lezo Espagne
07 68 78 68 12 | cedric.loreto@gmail.com
- Pépinière Indartia**
PLANTS
Jeune pépinière basée sur les principes de la permaculture et spécialisée dans la production de plants nourriciers pour les êtres humains, les bûcherons, les petits mammifères et les oiseaux.
mini-conférence
Maylis Echegoyhen
1091 chemin d'Indartia 64310 Ascain
06 50 75 83 08 | contact@indartia.fr
www.pepiniere-indartia.fr

Sentier côtier



DE FERME EN FERME 2024, ÇA SE PASSE OÙ ET COMMENT ?

- Repérez les fermes qui vous intriguent**
41 fermes ouvrent leurs portes cette année pour vous expliquer les principes de l'agriculture durable dans le cadre de visites dédiées. Ce sont 41 occasions de découvrir des productions variées, des plantes aromatiques et médicinales à l'élevage de chèvres angora, des pratiques respectueuses de l'environnement, mais aussi d'échanger sur le travail de transformation des produits : tisanes, glaces, salaisons, cosmétiques, laine... vous allez avoir le choix ! Certaines fermes proposent des animations : une occasion de mettre la main à la pâte !

- Équipez-vous !**
Prenez des chaussures adaptées, une bouteille d'eau, votre voiture ou votre vélo pour les plus courageux ! Si vous comptez acheter des produits frais, pensez à votre sac isotherme. S'il pleut, bottes et parapluie sont très recommandés car les visites seront maintenues.

- Baladez-vous de Ferme en Ferme !**

Repérez les fermes en allant sur le site internet defermeenferme.com où se trouvent les données GPS. Suivez les indications pour vous garer, et profitez des **visites commentées et gratuites**. N'oubliez pas de bien respecter les règles de sécurité par rapport aux animaux notamment avec les enfants, et ne vous aventurez pas au-delà des clôtures et barrières. Les compagnons à 4 pattes ne sont pas toujours acceptés dans toutes les fermes, pensez à bien vérifier sur le site internet.
À la fin de la visite, profitez des **dégustations** proposées par les paysans-nnes ! Certaines fermes proposent de la restauration sous réservation, d'autres des aires de pique-nique, au choix !



Nous avons hâte de vous retrouver !

« C'est avec plaisir et impatience que nous vous attendons sur nos fermes pour échanger avec vous sur notre métier, nos pratiques durables et les choix que nous faisons pour produire une alimentation saine, solidaire et diversifiée. »
- LES PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS DU RÉSEAU CIVAM
ENGAGÉS POUR UNE CAMPAGNE VIVANTE.

Pour la suite des fermes participantes, c'est à l'intérieur !

- Paul Carricaburu**
AB + AOP
Maison Espilla, 64220 Ascacrat
06 08 03 35 52 | carricaburu.paul@wanadoo.fr
- Domaine Bordatto**
CIDRES, VINS DE POMME, JUS DE POMME, VIN AOP
IRIOULEGUY, VIN IGP PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
4ha de vergers de variétés de pommes locales pour la transformation en cidres, jus et vins de pommes, et 2,5ha de vigne en AOP Iroulegu et vin de ppy.
- Les Carottes sont Crues**
LÉGUMES
Ferme maraîchère comprenant également deux parcelles de vergers avec une grande diversité d'arbres.
- GAEC Lurrashka**
PIMENT D'ESPELETTE, LÉGUMES ET OEUFS
Nous sommes producteurs de piment d'Espelette, de légumes BIO et diversifiés nos oteilles.
AB + AOP
Martxu & Eric Amestoy
265 Elizabidea, 64480 Haisou
06 22 90 13 54 | lurrask64@gmail.com
www.lurraska.fr
- Les Petits Naufragés**
TISANES & AROMATES
Paysans herboristes, nous cultivons des plantes aromatiques et médicinales que nous transformons en infusions pour le plaisir gustatif et le bien-être de chacun.
AB + IdoKI
Balades botaniques & marché aux plantes
- Les cochons du Berger**
SALAISONS, VIANDE FRAÎCHE & CONSERVES
Petite ferme bio au bord de la nive d'Arneguy. Mes cochons vivent le plus librement possible. Un verger pousse doucement ainsi que de nombreux autres arbres.
- Espilla**
VIN BLANC BIO AOC IROULEGUY
Ferme avec élevage de 9 porcs, 10 ha de prairies et 1,5 ha de vignes. Chai pour vinification (20 hl) et production de 3 500 bouteilles commercialisées en vente directe à la ferme, aux cavistes et aux restaurateurs.
- Sylvain Regnier**
AB
Xubioldeko Borda, 64220 Lasse
06 84 34 77 91 | sylvainregnier64@hotmail.com
- Les cochons du Berger**
SALAISONS, VIANDE FRAÎCHE & CONSERVES
Petite ferme bio au bord de la nive d'Arneguy. Mes cochons vivent le plus librement possible. Un verger pousse doucement ainsi que de nombreux autres arbres.
- Cécile Vivant**
AB + IdoKI
Balades botaniques & marché aux plantes
Paysans herboristes, nous cultivons des plantes aromatiques et médicinales que nous transformons en infusions pour le plaisir gustatif et le bien-être de chacun.

Cœur de la montagne basque

Qui sommes-nous ?

Des productrices et des producteurs engagés dans une démarche d'agriculture durable.

Nous travaillons collectivement au sein du réseau CIVAM, un réseau national de développement d'une agriculture économe et autonome répondant aux attentes sociétales.

Dans les Pyrénées-Atlantiques, ce réseau existe depuis près de 40 ans, constitué en une association basque et une association béarnaise.

Biharko Lurraren Elkartea
POUR LA TERRE DE DEMAIN

CIVAM Béarn
Pour une agriculture citoyenne
→ civambearn@orange.fr

CIVAM B.L.E.* Pays Basque - Euskal Herri
*Biharko Lurraren Elkartea/
Pour la terre de demain
→ ble-arrapitz@wanadoo.fr



Pour en savoir plus sur d'éventuels changements, pré-inscriptions aux repas, etc... rendez-vous sur

defermeenferme.com

Un grand merci aux partenaires !

Union Européenne
La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

PAYS BASQUE EUSKAL HERRIA
COMMUNAUTÉ PAROISSIALE NEUREUX ELKARROA

VALLEY BIOGAVE
PYRÉNÉES ATLANTIQUES

EAU GRAND SUD-OUEST

Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé par IBG. Création graphique : sachastudio.fr