

**BIENVENUE A LA FERME /** Comme tous les ans, les producteurs fermiers du réseau Bienvenue à la ferme du Gers fêtent le printemps avec des portes ouvertes durant tout un week-end.



## Fermes en fête, les 3 et 4 juin prochains

Cette année dans le Gers, cinq fermes participent. Le public a le choix aux 4 coins du département pour passer un week-end au rythme du « Mangez et vivez fermier ! ». Tout le week-end, les cinq familles vont partager avec les visiteurs autour de leur travail, leurs produits et leur environnement. Visites, randonnées pour tous les goûts, jeux d'odeurs, expositions et dégustations rimeront avec passion. Passion de ces agricultrices et agriculteurs gersois qui ont hâte d'accueillir les visiteurs locaux et touristes en quête du 100 % fermier. Dans le programme, on retrouve les spécificités inconditionnelles que sont le canard du côté de Saint-Ost et le trio viticole gersois à Auch

et à Montréal-du-Gers. Avec les deux fermes récemment estampillées de notre fleur rouge-jaune-verte, il sera possible d'en savoir plus sur le maraîchage en hydroponie du côté de Puylausic, ou sur la production d'huiles de tournesol linoléique, de colza et de lin bio à Saint-Jean-le-Comtal.

### Les cinq fermes participantes :

- Mongez-moi à Puylausic, les 3 et 4 juin
- Ferme Earl Cap d'Aouba à Saint Jean le Comtal, les 3 et 4 juin
- Domaine du Tucoulet à Auch, le 4 juin
- Domaine de Gaturlon à Montréal du Gers, les 3 et 4 juin
- Ferme de Rantoy à Saint Ost, le 3 juin.



(Photographie Jean-Bernard Latiffié)

## Les fermes se dévoilent...

### ✓ Mongez-moi

#### Samedi 3 et dimanche 4 juin

Marlène AURIA et Arnaud CASSAGNE, 647 chemin du Monge, 32220 Puylausic, Tél. 06 48 55 62 49 • mongez-moi@hotmail.com

**Productions** - Maraîchage en hydroponie : légumes, plantes aromatiques, feuilles fleurs comestibles de saison.

#### Animations

10 h : Visite guidée de la serre pour découvrir le maraîchage en hydroponie / Durée : 2 h. Possibilité d'acheter sur place légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles. Dégustation gratuite des plantes à la découverte des nouvelles saveurs. Gratuit.

### ✓ Ferme Earl Cap d'Aouba

#### Samedi 3 et dimanche 4 juin

Sylvain DUPUY, 314 chemin de Cap d'Aouba, 32550 Saint Jean le Comtal, tél. 06 86 57 72 40 • fermecapdaouba@yahoo.com

**Productions** - Huiles de tournesol linoléique, colza et lin issues de l'agriculture biologique.

#### Animations

9 h 30 : Ouverture de la ferme au public avec café offert.

10 h : Départ pour la marche à pied à travers les cultures et la nature (2 € pour la surprise) en suivant un des 3 parcours au choix : 5 km, 8,5 km ou 11,5 km et départ de la marche des enfants de 3 km avec explications et jeu de senteurs et parfums.

11 h 30 : Visite de l'atelier de trituration et explication des méthodes de travail et dégustation des huiles.

A partir de 12 h, verre offert et possibilité de restauration sur place sur réservation au 06 86 57 72 40.

Salade de lentilles de la ferme à assaisonner avec les huiles et frites maison ainsi que d'autres produits du terroir proposés :

- hamburger par La Ferme d'Emberay,
- conserves et foies gras de La Ferme Famille Latapie,
- fromages de vaches et pain de La Ferme du Lorient,
- fromages de brebis de La Ferme Les Brebis de Pavie,
- croustades, tourtes et cannelés de La Croustade Mirandaise.

Tout le week-end, production d'huile.

Les après-midi, jeux de sen-

teurs et parfums pour les enfants.

### ✓ Domaine du Tucoulet

#### Dimanche 4 juin

Sébastien LOPEZ, route de Roquelaure, 32000 Auch, tél. 05 62 05 15 98 • 06 07 42 26 60 earlderoubin@orange.fr

**Productions** - Vins IGP Côtes de Gascogne rouge, rosé et blanc, vrac et bib, mousseux blanc et rosé. Apéritif du Terroir : « Pêcher de Roubin », Armagnac XO (10 ans) l'Auscitain Haut Armagnac.

#### Animations

10 h à 17 h : Randonnées libres dans les vignobles ; Initiation à la corderie avec Orens ; Initiation à la radiesthésie avec Michel ; Exposition d'œuvres en métal du sculpteur Roger ; Jeux pour petits et grands, structure gonflable ; Exposition de peinture de l'artiste Isabelle ; Dégustation des vins, d'Armagnac, de l'apéritif le vin de pêche et des pétillants.

15 h 30 : chasse aux œufs. Petite restauration : panier pique-nique composé de produits du terroir à consommer sur l'aire de pique-nique, 12 €/ adulte et 9 € / enfant. Sur réservation 48 h avant au 06 07 42 26 60.

### ✓ Domaine de Gaturlon

#### Samedi 3 et dimanche 4 juin

Famille BOUSQUET, Gaturlon, 32250 Montréal du Gers, tél. 06 19 26 71 25 • 06 48 86 14 61 earl.bousquet@cerfrance.fr

**Productions** - Armagnacs millésimés, floc de Gascogne blanc et rosé, vins de table en cubi.

#### Animations

9 h à 19 h : visite commentée, dégustation et vente de Floc de Gascogne et Armagnac. Gratuit.

### ✓ Ferme du Rantoy

#### Samedi 3 juin

Claire et Sébastien LEFEVRE, Au Rantoy, 32300 Saint Ost, tél. 06 89 53 48 45 • fermedurantoy@gmail.com

**Productions** - Foies gras d'oie et canards, confits, pâtés, rillettes, garbure. Veau de la ferme en caissettes sur commande.

#### Animations

10 h à 2 h et 15 h à 18 h : visite commentée.

Le programme **Fermes en fête Gers** est disponible en ligne sur [www.bienvenue-a-la-ferme.com/gers/](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/gers/) ou par téléphone au 05.62.61.77.40.

## Fête des mères

En clin d'œil à la Fête des Mères le 4 juin, Bienvenue à la ferme propose une tombola avec à la clé un séjour dans une ferme de la Région Occitanie et un panier gourmand.

La tombola peut se jouer dans les 5 fermes du programme Fermes en fête, pendant les heures d'ouverture mentionnées par chacune d'elles.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE