

Les événements de l'été *Bienvenue à la ferme*, des incontournables dans le Gers !

Cet été encore, les 140 producteurs du réseau *Bienvenue à la ferme* dans le Gers se sont mobilisés pour proposer aux locaux et aux visiteurs le meilleur de leurs produits. Comme toujours, ils ont eu à cœur de faire découvrir le métier d'agriculteur, de la production à la commercialisation en passant par la transformation.

Bienvenue à la ferme réseau leader de la vente directe et de l'accueil chez le producteur

Créé en 1988 par des agriculteurs, le réseau *Bienvenue à la ferme* est la marque des Chambres d'agriculture pour promouvoir la vente directe, les circuits courts et l'accueil à la ferme. 8 000 agriculteurs adhérents au niveau national ; le label est attribué suite à la visite réalisée par des conseillers *Bienvenue à la ferme*.

Une charte assure que les produits proposés à la vente sont issus de l'activité agricole du producteur et garantit un accueil de qualité sur l'exploitation.

Dans le Gers, département agricole par excellence, les hommes et les femmes du réseau *Bienvenue à*

la ferme sont particulièrement dynamiques et proposent tout au long de l'année des rencontres avec le grand public.

L'idée : chaque visiteur sensibilisé à la qualité des produits et aux savoir faire des producteurs devient un ambassadeur du Gers et de ses richesses culinaires !

Des temps forts estivaux de rencontre entre grand public et agriculteurs

L'accueil à la ferme : chaque jour les producteurs se rendent disponibles pour rencontrer et échanger avec les visiteurs sur leurs produits. Ils proposent aux visiteurs la découverte des modes de production et la visite de l'exploitation, la dégustation des produits à la ferme auberge ou à la boutique à la ferme. Le réseau *Bienvenue à la ferme* regroupe également des fermes découverte et centres équestre, permettant un contact privilégié avec les animaux et la découverte du monde animal et végétal.

Les marchés à la ferme : plus de 10 000 visiteurs !

En 2018, 21 marchés à la ferme se sont déroulés dans le Gers. Les orages n'ont pas entâchés l'enthousiasme des organisateurs ni la motivation des visiteurs... ce sont plus de 10 000 visiteurs qui ont pris part à ces moments festifs !

Le principe : un membre du réseau invite d'autres producteurs sur son exploitation pour un marché ouvert au grand public. Ce marché se prolonge par un repas élaboré à base d'assiettes gourmandes achetées auprès des producteurs. Ces soirées conviviales sont agrémentées d'animations musicales et d'activités pour les enfants...

Chaque année de nouveaux producteurs se testent à l'organisation d'un marché, d'autres sont aguerris à l'exercice depuis plus de 10 ans comme Pierre Lava à Aubiet, les sœurs Menegazzo, domaine d'Embidouze à Réjeumont, La famille Della Vedove au Domaine de Bile ou Marie Gamot à La Maison de l'Ail de Saint Clar !

Retour d'ambiance sur un nouveau marché : la ferme d'Empluhaut.

Chez Christelle et Christophe Roux à Saint Antonin le 8 août, les

animations, les produits locaux et artisanaux étaient au rendez-vous. C'est avec un temps agréable que les 700 visiteurs sont venus à partir de 17 h rencontrer les producteurs de miel, confitures de safran, pâte végétale et légumes bio, ail, porc noir, produits à base de lait d'ânesse, ainsi que la boutique de conserves de canards.

Les assiettes gourmandes composées des produits de la ferme ont ravi les papilles des petits et des grands avec les salades gasconnes, assiette de toast de foie gras et confit frites, fromage de chèvre, pain bio, vin, desserts à base de miel, et pâtisseries. La banda «Les Meteils» d'Aubiet assurait l'ambiance musicale. Les plus jeunes se sont régalés sur le château gonflable ou lors de balades à dos d'âne.

Les Marchés à la ferme : des soirées sous les étoiles qui ravissent les visiteurs.



A la Ferme de Bidache - Castéra Verduzan : 650 gourmands ont pu déguster le porc noir Gascon d'Audrey et Benoît Borrust, le 5 août à midi.



A la Ferme du Choucou Michel et Céline Touron ont proposé leur Bœuf à la Broche, un succès en dépit du violent orage de cette soirée de juillet



Tablee Gourmande du 27 juillet à Auch allées d'Etigny : 400 personnes sont venues rencontrer les producteurs à l'ombre des platanes.

Rendez-vous est déjà pris pour 2019 : les marchés à la ferme gersois fêteront leurs 20 ans

Les Tablees Gourmandes et de 3 pour 2018 !

En collaboration étroite avec les communes, les représentants professionnels du réseau *Bienvenue à la ferme* ont souhaité porter un nouveau concept d'évènement dans le Gers.

Les Tablees Gourmandes ont donc investi, à 3 reprises cet été, les centres-ville d'Auch (juillet en haute ville et août en basse ville) et de Fleurance lors du festival d'astronomie. A ces occasions, une douzaine de produc-

teurs se sont donnés rendez-vous chaque soir pour proposer leurs produits et concocter les assiettes gourmandes dont ils ont le secret.

La complicité des villes a permis d'agrémenter ces soirées d'animations musicales et pour enfants. Près de 1500 visiteurs ont pu découvrir ce nouveau rendez-vous du réseau. 2019 permettra de déployer encore le concept en relation avec les communes qui le souhaitent.

