



Partez à la découverte de **nos itinéraires fermiers !**

VENEZ

LE TEMPS D'UN WEEK-END

nous voir | *les 6 et 7 juin*

**Bienvenue à la ferme est une
marque des Chambres d'Agriculture**

Le réseau regroupe des agriculteurs qui développent une activité d'accueil ou de vente directe, afin de faire découvrir leurs métiers, leurs productions agricoles et leurs exploitations. Ils s'engagent dans une démarche de qualité à travers plusieurs chartes.

Retrouvez la liste des

 *fermes participantes :*

www.bienvenue-a-la-ferme-hautes-pyrenees.com

Retrouvez tous les contacts des
adhérents dans
notre **brochure départementale**
«ÉDITION 2026»



Commandez-là sur notre site internet

Conception / réalisation : Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées



BIENVENUE
à la ferme

PRÉSENTE

6 & 7
JUN
2026

FERMES
en fête
EN OCCITANIE

BIENVENUE DANS LES
HAUTES-PYRÉNÉES

LISTE DES
FERMES OUVERTES

*& Programme
d'animations*

www.bienvenue-a-la-ferme.com/occitanie

UNE INITIATIVE DES



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural» CASADAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



BIENVENUE À LA FERME
HAUTES-PYRÉNÉES

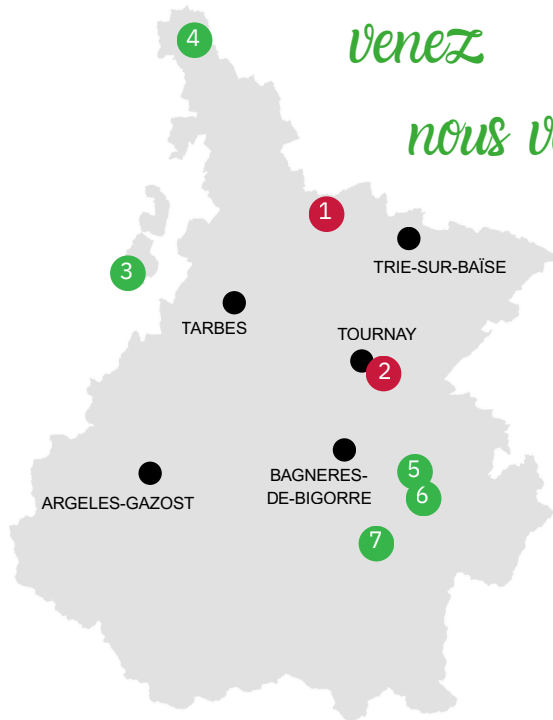
bienvenuealaferme65@hautes-pyrenees.chambagri.fr



1er réseau national d'accueil à la ferme et de vente directe



Les 6 et 7 juin,
venez
nous voir !



IMPORTANT : Les fermes ont des jours et horaires spécifiques. Pour en savoir plus, référez-vous aux descriptifs suivants.

SAMEDI & DIMANCHE

1



La Ferme Rustanaise

Patrice Raymond
22 chemin de la Serre,
65140 Saint-Sever-de-Rustan

CONTACT : 06 61 79 44 21 - spectequestre@orange.fr

PRODUCTIONS : Glaces au lait de chèvre.

ANIMATIONS : Les samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 18h. Visite de la ferme, contact avec les chevreaux. Dégustations et vente de glaces.

2



Pépinières de Tournay - Des racines et des rêves

Sandrine Lamarque & Clément Bruinaud
Cami de Castera, 65190 Ozon



CONTACT : 06 22 36 27 29 - pepinieredetournay@gmail.com

PRODUCTIONS : Arbustes, arbres ornementaux, plantes vivaces, arbres fruitiers et plants de légumes printaniers.

ANIMATIONS : Les samedi 6 et dimanche 7 juin de 10h à 19h. Découverte des pépinières. Échanges et conseils sur le thème du jardin dans sa globalité.

3



Ferme des 2 CAP

Amélie Menvielle
19 bis route de Tarbes, 65320 Gardères



CONTACT : 06 58 03 57 13 - lafermedes2cap@gmail.com

PRODUCTIONS : Viande bovine race Gasconne des Pyrénées, œufs et volailles Noire d'Astarac-Bigorre, Haricots Tarbais IGP/Label Rouge.

ANIMATIONS : Le dimanche 7 juin de 10h à 18h.

Repas fermier et marché de producteurs, animations et jeux autour de l'agriculture (escape game et jeux divers).

Découverte de la ferme et rencontre avec les animaux.

4



Ferme de Trencalli

Morgane & Stéphane Vitse
3, Trencalli, 65700 Castelnaud Rivière Basse



CONTACT : 06 52 04 97 29 - ferme.trencalli@gmail.com

PRODUCTIONS : Produits laitiers, élevage de cervidés, ferme pédagogique et hébergements insolites. Tyroliennes géantes.

ANIMATIONS : Le dimanche 7 juin de 10h à 18h.

Visite guidée, atelier fabrication de crèmes glacées. Sentier pédagogique pour découvrir biches, daims et wallabies. L'après-midi, visite de la maison des hobbits et possibilité de descentes en tyroliennes géantes. Dégustations, vente de fromages et crèmes glacées. En fin de journée nourrissage des biches et cerfs.

5



Les Jardins d'Olha

Grégory Sorin
6 chemin de Payssa, 65130 Asque



CONTACT : 06 15 34 15 27 - lesjardinsdolha@gmail.com

PRODUCTIONS : Tisanes, thés, sels aromatiques et fleurs séchées BIO.

ANIMATIONS : Le dimanche 7 juin de 10h à 17h.

Visite des jardins et du séchoir. Dégustations des produits.

6



GAEC du Cilh

Famille Labat
5 chemin de la Serre, 65130 Asque



CONTACT : 06 84 92 02 27 - loic-labat@laposte.net

PRODUCTIONS : Viande fraîche de veau, bœuf et porc. Conserves, salaisons et plats cuisinés.

ANIMATIONS : Le dimanche 7 juin de 10h à 12h.

Visite guidée et commentée de la ferme. Vente directe.

7



Les Confitures de Solange

Solange Baylac-Troy
100 route du Peyras, Quartier Rimoula,
65710 Campan



CONTACT : 06 72 59 73 83 - lesconfituresdesolange@orange.fr

PRODUCTIONS : Confitures BIO maison avec les fruits cultivés sur la ferme.

ANIMATIONS : Le dimanche 7 juin de 10h à 18h.

Visite du jardin, atelier du goût et jeux pédagogiques. Apéritif offert à midi. Repas grillades avec l'association AFDI65, Vente de crêpes et boissons toute la journée.