

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

Chaque année, en direct des fermes basques et béarnaises, venez échanger avec ceux qui vous nourrissent !



14^{ème} édition

26 fermes

3 circuits

DE FERME EN FERME

dimanche 24 avril 2022
10h - 18h

Au Pays Basque et en Béarn



Gratuit !

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



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.



CIVAM B.L.E.*, Pays Basque - Euskal Herri
*Biharko Lurraren ElkarLea/
Pour la terre de demain
→ ble.martta.irigoiien@gmail.com



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



Pour en savoir plus et se tenir informé, rendez-vous sur defermeenferme.com

Un grand merci aux partenaires !



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

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

1 Ferme Ametzalde
FROMAGES DE BREBIS : TOMMES OSSAU-IRATY & AMETZA
Petite ferme familiale située sur la vallée et une équipe de choc prête à vous recevoir.
AB + IDOKI
Visite pédagogique des vignes

2 Les cochons du Berger
COSMÉTIQUES ET ŒUFS
VIANDE PORC, CONSERVES, SALAISONS,
Cochons nés et élevés en liberté à la ferme, poules élevées en liberté dans un verger. La ferme est en bio depuis 2010 et je suis installé depuis juin 2017.
AB
Sylvain Regnier
Xubialdeko Borda, 64220 Lasse
06 84 34 77 91 | sylvainregnier@hotmail.com



Si vous voulez aller plus loin, d'autres fermes vous ouvrent leurs portes dans le Val d'Adour !

DE FERME EN FERME 2022, ÇA SE PASSE OÙ ET COMMENT ?

- **Repérez les fermes qui vous intriguent**
26 fermes ouvrent leurs portes cette année pour vous expliquer les principes de l'agriculture durable dans le cadre de visites dédiées. Ce sont 26 occasions de découvrir des productions variées, du vin à l'élevage d'escargots, mais aussi d'échanger sur le travail de transformation des produits : conserves, salaisons, confitures, yaourts... 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.
- **Baladez-vous de Ferme en Ferme !**
Repérer la ferme en allant sur le site où se trouvent les données GPS. Suivez les indications pour vous garer, et profitez des visites commentées et gratuites. Certaines fermes proposent de la restauration sous réservation, d'autres des aires de pique-nique, au choix !

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 demander en amont.



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, notre environnement, 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.

Tous les détails des fermes participantes, leurs coordonnées GPS et la mise à jour des règles sanitaires vous attendent sur :

defermeenferme.com



3 Espila

VIN BLANC BIO AOC IROULÉGUY

Ferme avec élevage de 9 pottoks, 10 ha de prairies et 1,5 ha de vignes. Chai pour vinification (30 hl) et production de 3 500 bouteilles commercialisées en vente directe à la ferme, aux cavistes et aux restaurateurs.

AB + AOC Irouleguy

Paul Carricaburu
Maison espila, 64220 Ascarat
06 08 03 35 52 | carricaburu.paul@wanadoo.fr



Village d'Ascarrat à 50 m

4 Urrutigaraia - Icimeme

CONFITURE, PÂTE DE COING, FRUITS SÉCHÉS

J'ai planté un verger mutlifruits et des petits fruits rouges fin 2019, je transforme toute ma récolte en confiture «icimème» et autres gourmandises. Je ramasse également des châtaignes dans la forêt autour de la ferme pour en faire de la crème de marron.

AB Atelier découverte des saveurs et dégustation

Pascale de Charentenay
Urrutigaraia, 64120 Hosta
06 37 42 72 28 | icimeme64@gmail.com
icimeme64.fr



5 Ferme Oihanartea

CONSERVES, SALAISONS ET CHARCUTERIE DE PORC, NAVARRIN DE BREBIS, VIANDE DE VEAU, BŒUF, AGNEAU ET PORC EN FRAIS

La ferme Oihanartea est en AB depuis 2010. Jean-Marie y élève des vaches blondes d'Aquitaine et Pyrénéennes, des brebis laitières Manex Têtes Noires et des porcs en plein air.

AB + EHKO

Jean-Marie Irigoin
Oihanartea, 64120 Ibarolle
05 59 37 82 10 | oihanart@hotmail.com



Sur réservation

6 Paxkoteia

AGNEAU BIO, CHIPOLATAS, MERGUEZ, GELÉE DE POMMES, CHAUSSONS DE PEAUX D'AGNEAUX TANNÉS

Édouard est installé depuis 30 ans sur la ferme Paxkoteia. Il élève des brebis Manex Tête Rousse, son troupeau est constitué de 330 mères. Les brebis pâturent tous les jours et sont nourris en plus avec les céréales produits sur la ferme. Le lait de brebis est livré à la fromagerie Saint-Michel et les agneaux de lait sont vendus en majorité en direct.

AB Visite de la bergerie, bineuse, chauffe-eau solaire, assainissement à roseaux, pompe hydraulique bélier.

Édouard Exilard
Route de Pagolle, 64120 Lohitzun
07 71 61 64 03 | paxkoteia@wanadoo.fr
agneau-bio-edouard.eu



Sur réservation

7 Jauberria

LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS

Maraîchage biologique et diversifié en traction animale moderne avec des ânes. Autoproduction des plants, irrigation à l'eau de pluie, travail progressif en biodynamie, transformation et vente à la ferme, plantation de fruitiers et de haies champêtres.

AB + EHKO Illustration du travail avec les ânes (sur inscription et sous réserve de la météo)

Aymar & Amandine Bourgy
103 route de Garris, 64120 Amendeuix
06 18 49 14 14 | jauberria@yahoo.com



N'oubliez pas de prendre des chaussures adaptées et une bouteille d'eau.

Vous pouvez également joindre les fermes que vous voulez visiter pour bien préparer votre journée

8 Goyhenetxea

JUS, CIDRE, VINAIGRE

Maité et Olivier Latchere, installés sur la ferme familiale de 13 ha. Avec notre verger de 1500 pommiers (variétés anciennes) et notre noiseraie de 600 noisetiers, nous proposons en vente directe nos jus de pommes, noisettes, sagarno et vinaigre de sagarno, transformés sur place.

AB

Olivier & Maité Lachere
5151 Limagnen Bordaltia Maison Goyhene, 64130 Garindein
07 70 01 26 52 | latchereolivier@free.fr



9 Les jardins d'Anahita

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES, TISANES, HYDROLATS, PLANTS...

Entre gave et montagne, à la croisée du Béarn et du Pays Basque, venez découvrir notre jardin de plantes aromatiques et médicinales. Nos terres sont entourées de prairies et d'une grande forêt, cadre idéal pour faire pousser ces belles plantes. C'est un travail minutieux et passionnant où nous sommes présents sur toutes les étapes: semis, plantations, cueillettes, transformations.

AB Atelier fabrication de baume (sur réservation)

Eddy Ghatti & Macha Zniber
23 bis route du lacé, 64400 Gèronce
06 86 45 90 23 | lesjardinsdanahita@gmail.com

10 Gaec Ferme Loustau

LÉGUMES, HUILE, FARINES, PRODUITS TRANSFORMÉS

Venez découvrir notre aventure écologique et familiale et goûter nos bonnes frites maison !

AB

Sylvain et Laure Loustau
Avenue de l'atré de tassigny, 64400 Oloron-Sainte-Marie
06 32 59 13 13 | sylvainloustau@gmail.com
fermeloustau.civam.fr



Sur réservation

11 Ferme Planterose

VIANDES FRAÎCHES, SALAISONS ET CHARCUTERIES DE PORC NOIR GASCON

Nous élevons des porcs noirs gascons tout en plein air. Tous nos produits sont transformés par nous-mêmes. Garantie sans OGM, 100 % montagne et 200 % fermier.

Parcours de découverte du cochon sous forme de jeu de piste

Marie-France Sabatier
349 route d'Issaux, 64570 Lourdios-Ichère
06 08 63 97 66 | fermeplanterose@gmail.com



Sur réservation

12 Ferme Ekoto

VIN AOP JURANÇON BIOLOGIQUE. FRAIS, CONSERVES ET SALAISONS DE PORCS NOIRS GASCONS

Domaine de 20 ha situé sur les coteaux de Lasseube, en Béarn, nous cultivons 3 ha de vignes (Jurançon petit manseng) en AB. Depuis 2020, nous avons lancé un atelier porcs noirs gascons élevés en plein air. Les animaux vivent dans un grand parc de plusieurs ha de forêt de chênes, hêtres et châtaigniers.

Alexandra & Loïc Kalna
1440 chemin du haut d'Aubertin, 64290 Lasseube
06 71 57 48 80 | contactekoto@gmail.com
ekoto.fr



Sur réservation

13 La Ferme du Rapatou

VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE, VOLAILLES PLEIN AIR

En famille, nous cultivons des fruits en agriculture biologique sur les coteaux. La ferme est située sur les coteaux de Saint-Faust. J'y élève des volailles en plein air (poulets et pintades), ainsi qu'un troupeau de vaches gasconnes en production de veau élevés sous la mère. Les produits sont vendus aux particuliers prêts à cuire ou sous forme de plats cuisinés !

Label Rouge

Fabien Rapatel
478 chemin Serrot, 64110 Saint-Faust
06 86 62 11 23 | lafermedurapatou@hotmail.com



14 Clos Labrée

VIN DE JURANÇON

Venez au cœur des coteaux de Jurançon visiter le Clos Labrée. Nous produisons du Jurançon depuis plusieurs décennies et nous serons heureux de pouvoir partager notre expérience de vigneron. Après une petite visite du chai et des vignes, vous pourrez apprécier les saveurs de nos Jurançon sec et moelleux lors d'une dégustation.

AB

Thomas Pissondes
1197 route de Chapelle de Rousse, 64110 Jurançon
05 59 21 61 47 | closlabree@gmail.com
clos-labree-jurancon-bio.fr



15 Clos Lapeyre

VINS DE JURANÇON

Domaine familial de 18 ha de vignes en AOC Jurançon sur les coteaux au Sud de Pau face aux Pyrénées, nous sommes certifiés en AB depuis 15 ans. Nous produisons une gamme de vins blancs secs et moelleux typés, expressifs de notre terroir. Un tiers de la production est commercialisée en vente directe sur place ou par correspondance avec une proposition cenotouristique originale.

AB

Dégustation et concert de blues

Jean-Bernard Larrieu
Ch^{me} de Rousse, 257 chemin du Couday, 64110 Jurançon
05 59 21 50 80 | contact@jurancon-lapeyre.fr
jurancon-lapeyre.fr



16 Ferme de Bourdettes

LÉGUMES, AROMATIQUES ET FRUITS BIO

Ferme en maraîchage bio diversifié sur 7000 m² produisant une cinquantaine de légumes sur l'année, des plantes aromatiques et petits fruits rouges. Les cultures sont bordées par le verger de Michel Lanusse, propriétaire des lieux et maraîcher bio depuis plus de 30 ans.

AB

Atelier semis et parcours vinettes (enfants), exposition d'aquarelles (si météo favorable)

Véronique Ducos
29 route de Pau, 64800 Bourdettes
07 81 46 53 39 | veroducos64@gmail.com



17 Gaec Espérance - Ferme Landa

FROMAGES FERMISERS, ŒUFS ET VIANDE

Mon premier est une race de vaches qui a failli disparaître, Mon second est reconnaissable à ses grandes cornes en lyre, Mon tout est l'emblème du Béarn. Découvrez les sur leur ferme avec brebis et chèvres... aussi de races locales ! Choisissez vos botes et partagez notre univers de vacher, berger, fromager !

Géraldine Landa
8 bis rue de beuste, 64420 Lucgarier
06 73 47 25 97 | gaec.esperance64420@gmail.com

18 La Ferme Marcotte

POULETS FERMISERS FRAIS ET TRANSFORMÉS, ŒUFS PLEIN AIR

Venez découvrir notre élevage de poulets et poules pondeuses en plein air, vue sur les Pyrénées. Lors de la visite de la ferme, nous vous présenterons la fabrication de l'aliment à partir de céréales locales (soja, maïs) et le projet d'agroforesterie, pratique associant arbres et animaux.

Vente à la ferme tous les mercredis et vendredis 17h -19h

Florence Cossou & Aurélien Laforge
575 chemin de Marucat 64530 Ger
06 64 38 69 24 | delamarcotte@gmail.com
ferme-marcotte-64.fr



19 Microferme Terra Preta

PANIER DE LÉGUMES DE SAISON

Production artisanale de légumes sur une petite surface inspirée par la permaculture et l'agroécologie.

AB Initiation à l'utilisation d'outils manuels de préparation de sol

Julien Moreau
94 avenue Montardon, 64000 Pau
07 68 78 09 31 | microferme.terrapreta@hotmail.com



20 La ferme Pau de vaches

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS DE VACHES, CONSERVE ET SALAISONS DE PORC NOIR

Découverte d'une ferme traditionnelle et à taille humaine en agriculture raisonnée, aux portes de Pau. Nos vaches laitières et leurs veaux s'y épanouissent dans des vertes prairies donnant des produits exquis. Nous faisons également l'élevage du très apprécié porc noir, en plein air, que nous proposons en conserves et salaisons.

Agriculture Raisonnée

Alicia Lorenzo & Christophe Laplace
210 avenue de Buros, 64000 Pau
06 30 81 69 04 | alicia.lo@hotmail.com

21 Spir'up - Spiruline des Pyrénées

SPIRULINE EN PAILLETES, SPIRULINE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE, BARRES DE CÉRÉALES ET SAVONS À LA SPIRULINE.

La spiruline est considérée comme la source la plus complète de nutrition dans la nature ! Cultivée dans des bassins sous atmosphère tropicale, elle est récoltée et séchée en moins de 24h... Venez découvrir cette production innovante et partager notre passion !

Anthony Rambert & Julien Bataille
1153 chemin Roumieu, 64160 Buros
05 59 71 75 17 | contact@spirup.fr
spirup.fr



22 Jardin bio

PLANTS DE LÉGUMES, AROMATIQUES ET PLUS

Jardin d'éden, jardin de cocagne, jardin de curé, jardin secret, nous conjuguons les jardins de la graine à l'assiette depuis 25 ans. Découvrez la mention nature et progrès et sa bio participative.

AB + Nature et Progrès

Philippe Hingand
6 chemin de Pilhard, 64160 St Armou
05 59 68 94 65 | philippe.hingand@gmail.com

Auberge espagnole

23 Ferme Pretou

CHARCUTERIE, SALAISONS

La ferme Pretou est une ferme familiale de 25 ha, culture de maïs servant à l'alimentation des porcs. Engraissement de porcs dans une porcherie sur paille (porcs lourds de 160 à 180 kg) ; fabrication de l'aliment à la ferme sans OGM. Marché à la ferme tous les vendredis après-midi.

André Candau
1965 cd 42, 64160 Escoubes
06 08 82 81 01 | andre.candau@wanadoo.fr
fermepretou.com

Un panier fermier à gagner !

Cette année, les producteurs vous proposent de jouer et de gagner des paniers avec leurs produits.

Demandez toutes les informations aux producteurs lors de votre visite !

24 Ferme Routis Cabé

POULETS & ESCARGOTS

Qui suis-je ? Une bête à cornes calme et docile qui traîne avec sa bande de 200 000 copains. Vous trouvez ? Autre indice : mon «colloc» ici est le poulet qui ferait de moi son plat favori. Mais la ferme Routis veille... Venez faire ma connaissance ! Je suis l'escargot.

Laurie Routis Cabé
1 chemin Soubirou, 64350 Lannecaube
05 59 68 20 59 | fermeroutiscabe@orange.fr
fermeroutiscabe.fr

25 Ranch EP5

BŒUFS, POULETS ET ŒUFS

Petite ferme où sont élevés des vaches, des poulets et poules de façon la plus naturelle possible.

AB

Loïc Pouderau-Sansot
167 chemin Bordenaven, 64450 Lalouquette
06 40 45 00 19 | pouderau.loic@orange.fr
rancheps.civam.fr

26 Damisèla

PLANTS D'AROMATIQUES ET PLANTES MÉDICINALES, BIJOUX EN FLEURS SÉCHÉES ET RÉSINE

Installée depuis 2018, je propose de découvrir mes plantes aromatiques vivaces et annuelles ainsi que mes fleurs comestibles. Cultivés et multipliés de manière naturelle, sans intrants chimiques, je travaille dans le respect des saisons, sous serre non chauffée. Je confectionne également des bijoux en résine avec les fleurs du jardin.

AB Land art et fabrication de perchoirs à oiseaux et dégustation

Magali Laborde
61 Camin de Sant-Peir, 64410 Mialos
06 08 50 15 15 | damisela.mialos@gmail.com
damisela.mialos.wixsite.com

les plus ateliers & animations restauration possibilité de pique-nique accès handicapé animaux non conviés