

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

L'INVITÉE

Emmanuelle Béart

La comédienne rend hommage à son père avec un très bel album. Pour **Midi**, elle raconte cette aventure musicale

Visite guidée, Sète avec Brassens

p. 20



Reportage
Découvrir le cirque
de Navacelles, p.12

Dossier
Essayez les vacances
à la ferme, p.6

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34



Les jardins de Pitorre | Haute-Garonne

Besoin d'air pur

Et si vous passiez à la ferme ?

Pour des vacances différentes, Midi vous propose de prendre les chemins de traverse. Direction la campagne pour vivre de l'intérieur la vie à la ferme.

[Texte : Anne-Isabelle Six. Photos : DR]

Quel plus bel hommage à ceux qui ont continué d'œuvrer dans leur ferme pour nous nourrir durant le confinement que de leur rendre visite cet été.

Qu'ils soient éleveurs de brebis laitières, de taureaux, de poissons d'eau douce ou d'animaux de basse-cour, producteurs de céréales, de lavande ou de noisettes, ou encore cueilleurs de plantes sauvages, tous ont à cœur de faire connaître leur métier qui est aussi leur passion. L'Occitanie regorge de fermes toutes plus étonnantes les unes que les autres pour vous accueillir. Midi en a sélectionné une par département. Elles hébergent des randonneurs, accueillent des camping-cars, organisent du travail à la ferme, permettent d'apprendre à traire, faire des

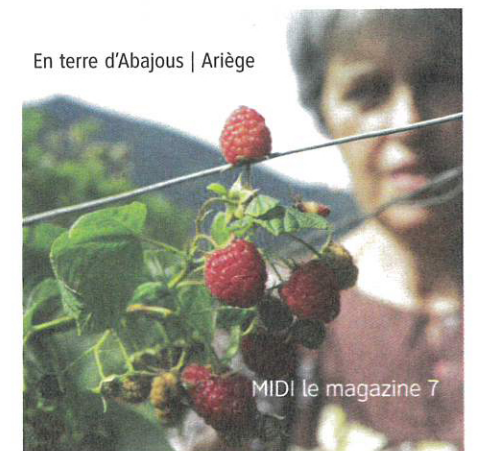
conserves ou même s'initier au lombricompostage. Bienvenue dans nos fermes régionales.

ARIÈGE

Cueillir des fruits et des plantes sauvages

Être woofeur, c'est être hébergé et nourri dans une ferme contre quelques ● ● ●

En terre d'Abajous | Ariège



Nous apprenons à nos visiteurs à composer eux-mêmes et à valoriser les déchets familiaux en engrais solide et liquide grâce à l'action de nos vers. Tout un processus au grand pouvoir pédagogique ! ». Depuis 2002, Vers La Terre accompagne particuliers, entreprises ou collectivités voulant se convertir au lombricompostage. La société a notamment imaginé une solution d'habitat vertical pour les vers de compost qui permet aux habitants des villes n'ayant pas de jardin de réduire leur poubelle de... 50 % !

L'INFO EN Vers La Terre - ZA Les Aires, rue Pierre David, 34120 Pézenas - Tél. : 04 67 31 75 23 ou 06 72 48 48 35 - www.verslaterre.com

LOT

Découvrir le monde des poissons

Dans sa ferme piscicole, Laurent Gastou élève des truites arc-en-ciel et farios, gardons, tanches, carpes et carpes koï. Calme, en pleine nature, entre Cahors et Villeneuve-sur-Lot, cette ferme avec les étangs aux alentours offrent un cadre idéal pour pratiquer la pêche qui saura combler pêcheurs chevronnés ou débutants. « Le monde aquatique reste méconnu et très mystérieux pour la plupart des gens. Avec moi, dans notre élevage artisanal, extensif, petits et grands peuvent appréhender tout ce qui se passe dans l'eau et pêcher. On met les poissons dans des seaux, on les touche, on les respecte. Je leur explique comment ils vivent, de quoi ils se nourrissent, quel est leur cycle de vie. On découvre les plantes, insectes et animaux qui vivent dans ce milieu naturel ». Pas besoin de carte ni de matériel de pêche qui peut être mis à votre disposition. Un hébergement dans une grange est possible pour des vacances en famille ou entre amis.

L'INFO EN Le Moulin de Guiral - 46700 Saint-Martin-le-Redon - Tél. : 05 65 36 53 26 ou 06 79 84 89 34 www.moulindeguiral.fr

LOZÈRE

Déguster des fromages de brebis au Causse Méjean

C'est au cœur du hameau de Hyezas, sur le Causse Méjean que Florence Pratlong a créé la Fromagerie Le Fédou en 1990. Venir lui rendre visite sur la terrasse du



Ferme des Cascades | Hautes-Pyrénées



Fromagerie Le Fédou | Lozère



Fédou qui surplombe les gorges de la Jonte, c'est conjuguer plaisir des papilles et des yeux. Un guide vous expliquera les métiers des éleveurs de brebis et des fromagers puis accompagnera pour la dégustation avec une assiette de sept fromages au lait cru de brebis, différents par leur affinage, leur texture et leur saveur, peut-être avec du miel du Causse Méjean, certainement avec un vin des Gorges du Tarn. Vous pourrez vous renseigner sur les fermes alentours qui se visitent, celle devenue écomusée où la vie s'est arrêtée en 1950 et celle de deux jeunes éleveurs qui portent leur lait à la fromagerie. Ne manquez pas ces fromages des grands espaces !

L'INFO EN Fromagerie Le Fédou Hyezas, 48150 Hures-la-Parade - Tél. : 04 66 45 66 74 ou 06 77 79 80 13

HAUTES-PYRÉNÉES

Pour des vacances actives

Venez travailler comme woofeur dans une ferme vraiment pas comme les autres, à taille humaine, gérée par un collectif d'associés. À la Ferme des Cascades, la production est manuelle et traditionnelle avec traite à la main, permaculture, système pastoral et cueillette de plantes sauvages. Cette ferme propose une immersion d'un mois minimum durant laquelle vous allez découvrir et partager le travail des agriculteurs, selon des thématiques différentes chaque matin : fromagerie pour les fabrications du jour (caillage, émouillage, soins en saloir, barattage du beurre), soin des petits animaux, récolte et entretien des jardins en terrasse, préparation de conserves. Vous pourrez rejoindre le berger à la cabane en estive (traite des brebis, fabrication de tome et de fromage blanc de brebis), participer à la restauration paysagère ou encore reconnaître et préparer des plantes sauvages comestibles. « Faire venir des gens à la ferme est une façon pour nous de faire de belles rencontres. Certains deviennent passionnés et restent avec nous pour continuer l'aventure. C'est le but ! », confie Lucas Cazals, l'un des associés. Venez également faire vos emplettes à la boutique de la ferme.

L'INFO EN Ferme des Cascades - 65120 Sazos - Tél. : 05 62 92 86 58 ou 06 13 69 88 24

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Prendre le temps parmi des ânes

« Nous ne sommes pas là pour fournir une activité ou être dans l'hyper-consom-



Maison de la Noisette | Lot-et-Garonne



La Ferme aux ânes | Pyrénées-Orientales

mation. Ici, enfants et adultes peuvent profiter d'espace et de calme, être contemplatifs. Nous défendons une vision écologique, proche de la nature, de notre métier ». Alain Melich élève des ânes dans sa ferme au cœur des Aspres, dans un univers vallonné, parmi des chênes-lièges et des arbustes de type arbousier. Il propose de louer ses animaux pour des promenades à dos d'âne ou des randonnées. Vous serez illico plongé en pleine nature, avec une vue panoramique sur tout le département, de Leucate à Argelès. Magique !

L'INFO EN La Ferme aux ânes - Chemin de Thuir, 66300 Torderes - Tél. : 06 84 76 07 46 ou 06 10 70 85 99 - www.ferme-ane66.com

TARN

Camper à la ferme

Située sur une colline aux portes du Lauragais, cette ferme familiale traditionnelle

vous permet de loger sur place dans deux chambres d'hôtes. Dans un cadre naturel apaisant, profitez aussi d'un emplacement de camping aménagé pouvant accueillir camping-car et caravane. Tous les hôtes bénéficient d'une visite personnalisée par Geneviève Bru qui a l'habitude de recevoir des enfants toute l'année pour une découverte éducative du milieu agricole. Elle vous montrera la chèvrerie, l'élevage de chèvres laitières, ainsi que la salle de traite durant la période où les chèvres sont en production. Grâce à la patience de la vache « mimi cracra », vous vous essayerez peut-être à la traite à la main. Les enfants et leurs parents pourront voir les veaux qui têtent et observer la vie de la basse-cour où se côtoient petits poussins, poulets de tout âge, poules pondeuses et un fier coq aux couleurs moirées. Le contact avec les animaux se prolonge par la rencontre des cochons, tous baptisés Coca-Cola, pour le plus grand bonheur des enfants. La ferme cultive toute l'alimentation de ses animaux, notamment du blé et du maïs.

L'INFO EN Un jour une ferme - En Galinier, 81390 Briatexte - Tél. : 05 63 42 04 01 ou 06 09 83 49 00



Ferme de Lacontal | Tarn-et-Garonne

TARN-ET-GARONNE

Sentir la lavande du Quercy

Bienvenue à la ferme de Lacontal où Hélène Lafon et Xavier Leplaideur cultivent de la lavande sur leurs terres, en zone sèche et caillouteuse du sud du Quercy, entre Moissac et Montcuq. « Nous renouons avec la culture traditionnelle pratiquée par nos grands-parents. Vous pourrez apprécier nos huiles essentielles de lavandes officinales cultivées naturellement et distillées à la ferme. Chacun peut découvrir notre production à son rythme, selon sa curiosité, en s'instruisant grâce à des panneaux d'information, en allant dans nos champs en fleurs tous les après-midi, puis dans notre atelier de senteur ». La ferme s'est diversifiée dans l'héliochryse italienne, le romarin et le thym. Elle élève aussi des brebis Lacaune qui sont nourries avec les céréales, le foin et la paille produits par la ferme. Et à leur naissance, les agneaux dorment sur un lit de paille de lavande !

L'INFO EN Ferme de Lacontal - Lacontal, 82190 Touffailles - Tél. : 05 63 95 78 12 ou 06 33 31 24 74 www.lavande-quercy.fr

LOT-ET-GARONNE

Noisettement votre

Paysanne depuis huit générations, la famille Durand dispose d'un verger de 50 hectares au cœur du Lot-et-Garonne, dans le pays de Serres, où les noisetiers se plaisent particulièrement sur les coteaux. « La combinaison du terroir argilo-calcaire et du climat, été sec et hiver doux, est parfait pour la culture de la noisette. D'ailleurs 55 % de la production nationale est réalisée dans ce département ». Augustin et sa sœur Amalia cultivent, conditionnent, transforment et commercialisent sur place des variétés de ce petit fruit à coque savoureux et excellent pour la santé. Ils proposent de découvrir tous leurs secrets lors d'une visite commentée. « Accueillir des gens permet d'être acteur du monde agricole, d'argumenter, de partager le mode de vie que nous avons choisi ». Venez rencontrer des paysans d'aujourd'hui et dégustez leurs spécialités aux odeurs de noisettes grillées, de pralinés et de chocolats. Miam !

L'INFO EN La Maison de la Noisette - Ferme la Campelière, 47360 Lacépède - Tél. : 05 53 95 98 29 ou 06 78 76 71 57