

La France
De Ferme en Ferme®
25 & 26 avril 2026



Des visites pédagogiques sur
l'agriculture durable dans les fermes



- Dossier de presse -

« Plus que des portes-ouvertes, notre ambition est d'expliquer concrètement et directement dans nos fermes la mise en application de pratiques durables dans un esprit convivial et festif. Ceci afin que les citoyens et citoyennes aient accès à une meilleure connaissance des enjeux agricoles et reviennent à la source de leur alimentation. »

Initiée dans la Drôme il a 31 ans, l'opération De Ferme en Ferme devenue aujourd'hui nationale attire chaque année des visiteurs soucieux de comprendre les démarches des producteurs engagés dans l'agriculture durable et biologique.

A la prise de conscience des consommateurs·trices de la nécessité de favoriser l'autonomie alimentaire des territoires, s'ajoute également une volonté de plus en plus présente de faire des choix alimentaires éclairés pour sa santé et l'environnement. Dans cette optique, le thème de l'année est « **Notre alimentation au cœur des fermes** » pour proposer au grand public de se réapproprier les enjeux de l'alimentation.

C'est également l'importance de préserver des systèmes agricoles durables et vertueux qui crée l'occasion pour les paysans et les consommateurs de se rencontrer. Cet événement festif rassemble ainsi chaque année un nombre croissant de participants : **dans les Pyrénées-Atlantiques en 2025, 4 500 visites ont été comptées sur les 42 fermes participantes à l'opération.**

Par la découverte et la rencontre avec des producteurs engagés dans des pratiques durables et pour la grande majorité certifiées (label bio, AOC, AOP ...), l'opération De Ferme en Ferme® contribue à créer un espace d'échanges avec les consommateurs sur les fermes, à éclairer sur les modes de production et de consommation et à renforcer le lien entre le monde agricole et la société.



L'épouvantail, mascotte de l'opération, accueillera petits et grands. En 2025, plus de 4 500 visites ont eu lieu dans le département.

En 2026, 45 fermes offriront des visites pédagogiques sur l'agriculture durable dans le département. Nouveauté cette année : certains producteurs accueilleront le samedi et le dimanche.

Les Pyrénées-Atlantiques participeront au côté des 28 autres départements, rassemblant ainsi 700 fermes en France

Pourquoi cette opération ?

Car sensibiliser largement à l'agriculture durable est devenu un enjeu d'utilité publique

C'est une notion complexe

L'agriculture durable n'est ni une marque, ni un label, ni une certification. Pourtant elle existe bien, et s'appuie sur une définition solide et unanimement partagée qui repose sur la considération des dimensions économique, environnementale et sociale.

Pour le réseau des CIVAM, l'agriculture durable est avant tout une démarche d'amélioration qui guide la réflexion permanente des producteurs sur la résilience de leur ferme et plus largement sur la vie des campagnes de demain.

Et il y a urgence

Le changement climatique bouleverse d'ores et déjà certaines productions, et la transition n'est plus seulement écologique, elle est aussi agricole et alimentaire. Les habitudes d'achats, les régimes alimentaires entretiennent une agriculture intensive et déconnectée de son territoire.

Ainsi, 19 milliards d'euros de réparations et compensations des dégâts sociaux, santé et environnementaux sont causés par notre système alimentaire, quasi le double du budget alloué pour la planification écologique en 2024.

Car plus que des portes-ouvertes, l'objectif des producteurs·trices est de proposer une opération pédagogique originale au grand public

Une marque déposée définie collectivement par un cahier des charges précis

Les paysans·nes s'engagent, à travers cette opération :

- à se former pour être en mesure de proposer des parcours de visite sur leurs pratiques durables
- à accueillir le public sans contraintes horaires, afin qu'il puisse « se balader de ferme en ferme »
- à faire déguster gratuitement leurs produits.

Le visiteur est toujours accueilli de la même façon sur chaque ferme : il repère l'épouvantail, mascotte de l'opération, puis est reçu en petit groupe par l'agriculteur·trice qui le guide sur sa ferme.

Une opération en local, dont la portée est nationale

Cela fait plus de 30 ans que l'évènement a vu le jour dans la Drôme et que chaque année, De Ferme en Ferme® propose au grand public de **venir se balader de ferme en ferme et échanger avec celles et ceux qui les nourrissent.**

L'opération rassemble cette année 28 départements de métropole.

« Un rendez-vous annuel qui donne l'opportunité au consommateur de comprendre les pratiques des paysans, leur savoir-faire, et d'échanger sur la durabilité de l'agriculture. »

La pédagogie dans une ambiance conviviale

Comprendre ce que signifie concrètement « agriculture durable »

Par la découverte et la rencontre avec des producteurs engagés à proposer des visites, **l'opération De Ferme en Ferme® contribue à créer un espace d'échange avec les consommateurs sur les lieux de production**, à éclairer sur les modes de production et de consommation et à renforcer le lien entre monde agricole et société civile en permettant :

- **d'interroger sur les pratiques agricoles** respectueuses de l'eau, du sol, de la biodiversité, mais aussi de l'Humain, en valorisant la vie paysanne et les savoir-faire associés ;
- de **faire le lien entre les systèmes de production agricole et leur alimentation** : part des légumineuses ou des produits de saison dans la consommation, achat en local, bien-être animal ...
- de **comprendre comment les paysans construisent des modèles autonomes et résilients**, c'est-à-dire au sein duquel ils essayent de rester maître de ses décisions ;

... autant de leviers pour inciter au développement d'une agriculture durable.



« L'agriculture durable ne se développera pas sans changement de comportement alimentaire, donc sans pédagogie : de la nécessité d'expliquer et démontrer, encore et encore au citoyen, son rôle en tant que consommateur. »

Une ambiance conviviale autour de dégustations et d'animation gratuites

Si l'opération se veut pédagogique et utile, elle n'en demeure pas moins festive.

En complément des visites guidées les producteurs proposent de déguster leurs produits et mettent en place des ateliers pédagogiques et des animations :

- Démonstrations de travaux agricoles : traction animale, chiens de troupeau, tonte de brebis, récolte, atelier de traite mobile ...
- Démonstrations d'atelier de transformation : fabrication de sorbets, confitures, yaourt fermiers, huiles essentielles de plantes aromatiques ...
- Dégustations des produits de la ferme, petite restauration.

« Un dimanche convivial pendant lequel les visiteurs se promènent de ferme en ferme : c'est ce que proposeront les producteurs·trices le dimanche 26 avril. Cette année, certains ouvriront aussi le samedi 25 après-midi pour recevoir d'avantage de visiteurs. »



L'édition 2026 : un haut niveau de participation confirmé

Au Pays Basque et en Béarn

DE FERME EN FERME

25 & 26 avril 2026

SAM 14h - 18h
DIM 10h - 18h

Thème : Alimentation

45 fermes

8 circuits

Un site internet pour permettre au visiteur de préparer son circuit : www.defermeenferme.com

Au niveau national, plus de 700 fermes inscrites

De Ferme en Ferme est devenu en 30 ans un rendez-vous incontournable dans 28 départements français

Reflet de la conscience grandissante des consommateurs face aux enjeux alimentaires et environnementaux, cet évènement festif national devrait rassembler cette année **plus de 700 fermes, et donc dépasser les 300 000 visites sur le week-end.**

Dans les Pyrénées Atlantiques, 8 circuits, 45 fermes ouvertes, soit le dimanche soit les 2 jours

Un programme riche pour le weekend avec un haut niveau de participation qui se maintient

Toutes les fermes ouvriront leurs portes le dimanche de 10h à 18h, et d'autres accueilleront également le public le samedi de 14h à 18h.

Les visiteurs auront 45 opportunités pour aller à la rencontre des producteurs et productrices engagés-ées dans l'agriculture durable.

Fruits, porc, légumes, chèvres, poulets, escargots, œufs, bœufs, brebis, pain paysan, spiruline ou encore plantes aromatiques et médicinales : la diversité des productions à découvrir est grande.

L'édition 2026 met en avant un enjeu majeur : « Notre alimentation au cœur des fermes »

Avec cette thématique, l'opération invite à revenir à l'origine de notre alimentation pour mieux comprendre les liens avec les choix agricoles

Un contexte tendu pour les producteurs·trices produisant notre alimentation au cœur des fermes

Ces dernières années ont mis en lumière les tensions qui traversent notre système alimentaire : inflation alimentaire, fragilisation des revenus agricoles, inquiétudes sur la qualité des produits, crises sanitaires, enjeux environnementaux... La situation est particulièrement complexe pour celles et ceux qui produisent notre alimentation.

Ce contexte démontre l'importance de tisser des liens entre producteurs·trices et consommateurs·trices.

Modes de production, pratiques agroécologiques, transformation des produits, modes de commercialisation et relations avec les territoires : les choix pris au cœur des fermes sont la première étape pour produire une alimentation durable et accessible tout en limitant les impacts sur l'environnement, sans oublier l'enjeu d'assurer un revenu digne aux paysan·nes.

Le rôle des consommateurs·trices est ensuite crucial pour soutenir les pratiques durables de production alimentaire : acheter local, sous signes de qualité, en vente directe, en AMAP... sont autant de soutiens aux producteurs·trices locaux.

Ces équilibres sont au cœur des réflexions et des pratiques développées par les agriculteur·ices engagés dans les CIVAM qui défendent le droit de toutes et tous à une alimentation choisie, durable et accessible.



Les fermes participantes

Circuit	Nom de la ferme		Productions
Labourd	1	Patinenea	Miel, propolis, pollen, formation à l'apiculture
	2	Lore Kanta	Tisanes et fleurs coupées
	3	Lurraska	Piment d'Espelette bio, légumes bio et œufs fermiers
Garazi Baigorri	4	Etxegionberria	Tisanes médicinales, eaux florales, pommades, condimentaires
	5	Domaine Etxondoa	Vin
	6	Les cochons du Berger	Viande fraîche et salaisons de porc bio fruits frais en saison
Soule et Amikuze	7	Jauberia	Légumes diversifiés de saison, plants de légumes, conserves
	8	Pedronia	Fromage de chèvre des Pyrénées - bio et chevreaux viande et chevrettes pour la vie
	9	Paxkoteia	Ovin lait
	10	Kalamu Cosmetik	Cosmétiques à base d'huile de chanvre. Hydrolat distillation de plantes médicinales
	11	Goyhenetxia	Jus de pommes, vinaigre de cidre, noisettes en bio
Le long des gaves	12	La ferme à fleurs/ Les fleurs de Lucie	Fleurs fraîches
	13	Lait Ptit's Béarnais	Fromage et produits laitiers fermiers de vache bio, viande de bœuf et de porc gascon, charcuterie
	14	Les Jardins du Lien	Semences paysannes et plants biologiques
	15	Maithai	Plants et semances paysannes
	16	La Pépinière de Salies-de-Béarn	Plants d'arbres fruitiers et d'agrumes résistants au froid
	17	Les fées des Aromates	Plantes Aromatiques et Médicinales, infusions, aromates, sirops, hydrolats, gemmothérapie
	18	La Ferme Saint Martin	Bovin viande, kiwis, porc.

Les fermes participantes

Coteaux du Nord-Béarn	19	Pépinière Damisèla	Plants bio d'aromatiques et médicinales, légumes perpétuels, fleurs comestibles, ornementales
	20	Ferme Routis Cabé	Poulets, escargots
	21	Lasserre en Fleurs	Fleurs coupées
	22	Bòrda d'Arsaut	Fibre mohair issue de l'élevage de chèvres angora
	23	La Miellerie du Soubestre	Miel, Pollen, Propolis
	24	Les Jardins du Bergons	Légumes variés de saison, plantes aromatiques, plants potagers
	25	Ferme des Luys	Légumes, fruits, oeufs, champignons, miels
	26	Ferme Prétou	Elevage de porcs et culture de céréales
Des coteaux de Monein à la vallée d'Aspe	27	Le Jardin de Cathy	Plants potagers et plantes aromatiques
	28	La Régalade	Légumes bio diversifiés
	29	Maison Prouane Paysan Glacier	Fruits et sorbets : fraise, framboise, groseille, cassis, pomme, poire
	30	Les Fromages d'Agnès et Nico	Tommes de brebis, greuil, colis d'agneau, merguez, kefta
	31	GAEC Elorri	Plantes médicinales : Alcoolatures, Hydrolats, Sydrolats
	32	Le Rucher d'Aïtañi	Miel & produits de la ruche
	33	Ferme Soubille	Ovin allaitant, chevaux, fruits
Du Jurançon à la vallée d'Ossau	34	Domaine Ekoto	Vin AOC Jurançon Biologique. Frais, conserves et salaisons de porcs noirs gascons
	35	Domaine Tinou	Jurançon, Jurançon sec, jus de pomme et veloutés de légumes
	36	Ferme Cazalé	Viande de veau, bœuf et porc noir
	37	Ô Les Pains	Pains au levain et farines
	38	GAEC Pietometi	Légumes, fraise, pomme
	39	La truite d'Ossau	Truite Arc en Ciel
Plaines de Pau et de Nay	40	EARL de Lisarce	Canards et ânes des Pyrénées
	41	La Chèvrerie Henry IV	Chèvres laitières, fromages, yaourts, fromages blancs, glaces
	42	Clos Labrée	Jurançon et Jurançon secs
	43	Microferme Terra Preta	Légumes, bientôt fruits
	44	La Ferme Pau de vaches	Vaches laitières, fromages, porcs noirs et poules pondeuses plein air
	45	Spir'up - Spiruline des Pyrénées	Spiruline en paillettes, en comprimés, fraîche et en barres énergétiques

Au Pays Basque et en Béarn

DE FERME EN FERME

25 & 26
avril 2026

SAM 14h · 18h
DIM 10h · 18h

Thème : Alimentation



45

fermes

8

circuits

Le réseau des CIVAM

La résilience et l'autonomie des territoires est une des missions des groupes CIVAM, représentés par B.L.E au Pays Basque et le CIVAM Béarn en Béarn. **D'autres missions sont menées par le réseau des CIVAM :**

- Appui à la **création des AMAP** : le CIVAM Béarn est à l'initiative de la création des AMAP il y a 25 ans sur le territoire, participant au développement d'un des réseaux les plus denses de France avec 38 associations de consommateurs.
- **Structuration de l'approvisionnement de la restauration collective** dans le cadre du programme Manger Bio et Local : en resserrant les liens entre producteurs et responsables des approvisionnements, le CIVAM Béarn et B.L.E contribuent à la relocalisation de l'alimentation.
- **Appui au développement de filières bio de proximité, à la commercialisation et à la promotion de productions paysannes bio** : B.L.E participe à accompagner la valorisation de l'agneau de lait bio, de marques collectives bio comme Arto Gorria (maïs Grand Roux) ainsi que la mise en relation des producteurs bio avec les clients professionnels, via la plateforme Iparlab par exemple.



Biharko Lurraren Elkartea Civam, littéralement Association pour la Terre de demain, est une association créée en 1993, par et pour les paysans. Son objectif est de développer une agriculture économe et autonome au Pays Basque, dans le cadre de l'agriculture biologique de proximité. Pour cela, elle se réfère notamment aux valeurs du réseau CIVAM en s'appuyant et mettant en avant l'importance d'un travail en collectif.



Le CIVAM Béarn est un centre d'initiatives et de développement de projets agricoles, présent depuis plus de 30 ans en Béarn. Il propose une vingtaine de formations pour les agriculteurs chaque année, de l'accompagnement collectif et individuel sur l'ensemble des thématiques de gestion d'une exploitation agricole, et favorise la création des liens entre agriculture et société notamment sur les 11 ha de terres qu'il gère au cœur de Pau. Animé par des agriculteurs, c'est la seule association professionnelle béarnaise qui associe des citoyens consommateurs au sein de son Conseil d'Administration et dans ses projets.

Partenaires et soutien



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION

Contacts presse



Julia Marigliano
ble.julia.marigliano@gmail.com
06 37 11 44 96



Jessica Thomas
jessica.bearn@civam.org
07 57 18 15 55

defermeenferme.com