

Avec Le Sillon Belge en **Hongrie**
du 1^{er} au 8 septembre 2019

Un voyage qui vous fera découvrir les multiples facettes de son histoire, son agriculture et ses élevages.

Date limite des inscriptions : 30 juin 2019



1 septembre :

Rendez-vous des participants à 13h00 devant le comptoir du vol SN 2825 de Brussels Airlines à destination de Budapest. Vous y serez accueilli par votre accompagnateur.

Départ à 15h15 et arrivée à Budapest à 17h10.

Accueil par le guide hongrois et transfert vers l'hôtel.

Dîner dans un restaurant traditionnel.

Logement à l'hôtel Anna Budapest

2 septembre :

Après le petit déjeuner, départ pour Agárd, un petit village situé sur les rives du lac Velence à 60 km de Budapest.

Visite d'une exploitation agricole de taille moyenne, axée sur la modernisation de l'élevage.

Le cheptel compte près de 1.120 bovins et en ajoutant la progéniture, on arrive à un total de 2.220 têtes de pure race Holstein Friesian. La production agricole est répartie sur 5.850 ha.



Déjeuner à la distillerie Agárdi. Active depuis 1967, elle produit le brandy Palinka, l'eau de vie traditionnelle hongroise, fabriquée à base de baies sauvages comme la corolle de rose, myrtille et aubépine. Dégustation.

Continuation vers Balatonfenyves (120 km) avec arrêt à la ville de Siofok, étendue sur 17 km le long du lac Balaton. Pause café au sommet du château d'eau avec une vue imprenable sur la ville et le lac.



Arrivée en fin d'après-midi à l'hôtel Hubertus Hof.
Dîner et logement à l'hôtel

3 septembre :

Après le petit déjeuner, visite professionnelle à la coopération agricole « Hubertus ». Les exploitations s'étendent sur 9.000 ha, dont 2.400 ha sont exploités pour la culture, 2.000 ha en région forestière et 2.000 ha en pâturage. La culture est principalement centrée sur le maïs, le maïs à grains pour l'ensilage, le blé, les oléagineux, le colza et le tournesol. Sur place, déjeuner des produits de la ferme.



Route vers Héviz (45 minutes) et découverte de la ville.

Possibilité de baignade dans le lac naturel alimenté par des sources chaudes (35°) qui ont des effets curatifs, surtout conseillées en cas de rhumatisme et problèmes musculaires.

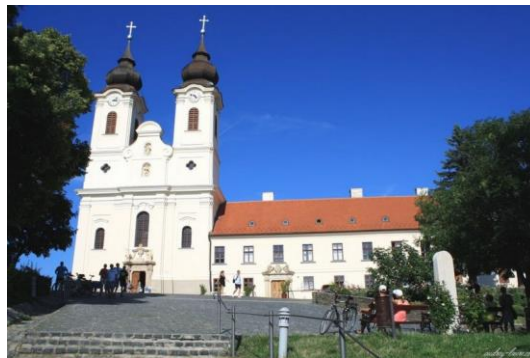


En exploitation depuis le 18^e siècle, ce lac s'étend sur une surface de 4,4 hectares et est entouré d'une réserve naturelle de 60 ha. Il y a de nombreuses cabines à disposition pour se changer. Pour les non baigneurs, on y trouve de nombreux établissements.

Retour vers Balatonfenyves, dîner et logement.

4 septembre :

Après le petit déjeuner, route vers la presqu'île de Tihany, que l'on rejoindra par ferry. Découverte avec visite de l'église abbatiale située sur le point culminant de la presqu'île. Vue imprenable sur le Lac Balaton et les environs. Le village en lui-même est également une attraction, avec ses boutiques d'artisanat local et ses anciennes demeures.



Route vers Enying (50 km).

Visite d'une importante exploitation dans le domaine agricole et aussi de l'élevage, une des plus anciennes de Hongrie.

La production agricole est diversifiée sur 5.000 hectares. On trouve principalement du maïs, du blé et de l'orge, du fourrage (maïs et luzerne). Tout ceci est destiné aux animaux, à la production de semences et au commerce. L'exploitation est la plus grande productrice de betteraves sucrières du pays. Elle possède également une grande laiterie et un cheptel de 3.500 bovins de type Holstein Friesian. Déjeuner sur place.



Départ vers Kecskemet (130 km).

Dîner et logement à l'hôtel Haron Gunar.

5 septembre :

Après le petit déjeuner, visite de la ferme familiale « Kujani ».

En 2003, Olga Kujanu a fondé la société du même nom, ainsi que la ferme dont l'activité est axée principalement sur l'agriculture. L'exploitation s'étend sur 14 ha de vignes, et 16 ha de plantation d'arbres fruitiers à noyaux, essentiels pour la production de la confiture d'abricots, d'abricots à la cannelle, de pommes-abricots, fraises et cerises.



Olga a pu intégrer le programme Sapard, aide aux pays d'Europe Centrale et Orientale, et a investi dans un système de surveillance alimentaire et de prévision en temps réel pour les agriculteurs, ce qui rend possible une production de haute qualité, répondant aux normes de sécurité alimentaire de l'Union Européenne.

Continuation vers Lajosmizse (20 km) pour découvrir une petite exploitation familiale qui élève près de 460 « Charolais ». Le cheptel est gardé sur 850 hectares loué au Parc National de Kiskundag. On fait pousser le paprika en utilisant le fumier animal. Cette exploitation cultive également des cerises, cerises amères, des abricots et des prunes japonaises.



Déjeuner et continuation vers Eger (150 km). Installation à l'hôtel.

Ensuite départ vers Noszvaj pour visiter l'exploitation vinicole de la famille Thummerer.



La région vinicole entourant la ville d'Eger est associée à un vin rouge robuste, le fameux « sang du taureau », ou Egri Bikavér. C'est probablement le vin rouge hongrois le plus connu. Le cellier de la famille est à ce jour une cave privée qui réussit de magnifiques cuvées. Le programme comprendra la visite des lieux, une dégustation et un dîner.

Retour à Eger pour le logement à l'hôtel Eger Park.

6 septembre :

Après le petit déjeuner, visite de la ville d'Eger, riche en monuments historiques parmi lesquels le château médiéval du 13^{ième} siècle, le minaret datant de la domination ottomane (17^{ième} siècle) et nombre d'autres monuments de styles baroque et néoclassique.



Visite du haras de Szilvasvarad et ses Lippizan ainsi que le musée forestier de plein air.
Déjeuner : truite venant de l'élevage local.



En fin d'après-midi, route vers Budapest (150 km).
Installation à l'hôtel Anna et dîner.

7 septembre :

Après le petit déjeuner, visite des Halles Centrales de Budapest. De styles Art nouveau et néogothique, ce marché couvert a été construit en 1896. La superficie est de 10.000 m². La visite se fait sur deux niveaux. Des produits alimentaires au rez-de-chaussée parmi lesquels beaucoup d'épices et de produits phares de la gastronomie hongroise (salami, canard, paprika, ...). L'artisanat hongrois se trouve à l'étage (broderie, verrerie, ...).



Route vers Gödöllő et visite du Palais Royal, le deuxième plus grand château baroque du monde. Il est particulièrement connu pour avoir été une des résidences préférées de l'Impératrice Sissi.



Après le déjeuner au centre équestre Lazar, promenade classique en calèche suivie d'un spectacle équestre traditionnel.



Retour vers Budapest et dîner-croisière sur le Danube.
Logement à hôtel Anna.

8 septembre :

Après le petit-déjeuner, visite de la ville de Budapest.



Déjeuner léger et temps libre avant le transfert vers l'aéroport.
Départ avec le vol Brussels Airlines à 18h00 vers Bruxelles et arrivée à 20h00.

PRIX – INFORMATIONS UTILES – CONDITIONS GENERALES

Prix sur base d'une chambre double : 1.425 € p.p. (sur base de minimum 35 participants)

Ce prix comprend :

- Le vol Bruxelles – Budapest – Bruxelles avec SN Brussels Airlines
- Toutes les visites, entrées et excursions prévues au programme.
- Le guide local
- Notre accompagnateur bilingue connaissant le monde agricole
- Le logement en hôtel très bon confort 3- 4 étoiles
- La pension complète du dîner Jour 1 au léger lunch le Jour 8 (dernier jour).
- La tva belge

Ce prix ne comprend pas :

- Les taxes aéroport : à ce jour 138 € (sujet à modification)
- Le supplément en chambre individuelle : 142 €
- Les assurances (voir Renseignements Pratiques)
- Les services et extras non mentionnés au programme
- Les boissons
- Les pourboires
- Les dépenses personnelles

Renseignements pratiques :

- Formalités : Pour les participants de nationalité belge, la carte d'identité suffit.
- Monnaie : Le Forint (1 € = 319.29 HUF)
- Assurance annulation : 5,8 % du montant total du voyage (non remboursable)
- Assurance annulation + assistance : 7 % du montant total (non remboursable)

Conditions de paiement :

L'inscription sera effective qu'après paiement de l'acompte de 300 € par personne. Cet acompte doit être en notre possession dans les 10 jours après l'envoi du bon de commande. Global Agritourism / Traviter Sprl se réserve le droit d'annuler le voyage si cette condition n'est pas respectée.

Le solde doit être payé au plus tard le 01 juillet 2019.

Frais d'annulation

Jusqu'au 31 mai 2019 : 300 € par personne

Du 01 juin au 30 juin 2019 : 50 % du montant total

A partir du 01 juillet 2019 : 100 % de frais (pas de remboursement)

Inscription :

Par courrier : Global Agritourism c/o Traviter Sprl, 300 Avenue Georges Henri à 1200 Bruxelles

Par mail : globalagritourism@gmail.com ou traviter@skynet.be.

Par téléphone : 02/733.42.73. du lundi au vendredi de 11h00 à 15h30. Contact : Thierry ou Myriam Lacroix (FR NL)

Si suite à un événement de force majeure une modification de l'ordre du programme est imposée, tout sera mis en œuvre pour contribuer à la bonne marche des visites.

