

## MAGASINS DE PRODUCTEURS

### 21. LA HALLE DE COGNAC

Patrice PEULET  
Cognac, 46300 PAYRIGNAC  
05 65 27 29 72

#### SAMEDI 3 JUIN

Ouvert le samedi toute la journée, venez rencontrer les producteurs et déguster des produits locaux de qualité. Lieu de départ des deux balades gourmandes (voir 4<sup>ème</sup> de couverture).



## FERMES AUBERGES

### 22. FERME D'ESPARNOL

Angélique RAPIN  
Esparnol, 46240 Montfaucon  
05 65 21 18 32 / 06 85 44 05 60  
Production : porcs gascons

#### SAMEDI 3 JUIN - Toute la journée

Découverte de la ferme : naissance et élevage de porcs noirs en plein air et transformation de tous nos produits. Au programme une visite de la ferme (sur réservation) et une dégustation des produits fermiers.

### 23. FERME DE LARCHER

Famille COLDEFY  
Larcher, 46240 Cœur-de-Causse  
05 65 31 10 39 / 06 79 88 50 43  
Productions : canards gras, bœufs Aubrac et agneaux

#### SAMEDI 3 JUIN (dîner)

#### DIMANCHE 4 JUIN (déjeuner)

Régalez-vous avec un repas 100 % terroir composé d'authentiques produits fermiers. Un apéritif vous est offert.

## FERMES PÉDAGOGIQUES

### 24. FERME DE CAFFOULENS

Yannick THERONDEL  
Lieu-dit Maison Neuve, 46100 Viazac  
06 85 66 41 51

Productions : élevage de chevaux

#### DIMANCHE 4 JUIN

De 9h à midi : 20 € (sur réservation)

Séance d'éthologie équine, venez découvrir cette science qui s'intéresse au comportement des chevaux. Cette animation unique dans le département du Lot saura satisfaire la curiosité des petits et grands. Pour l'occasion de l'évènement « Fermes en fête », le prix est de 20 €/personne au lieu de 25 €.

### 25. FERME DE LA BORIE D'IMBERT

Sophie et Marc VILARD  
La Borie d'Imbert, 46 500 Rocamadour  
05 65 33 20 37

Productions : fromages de chèvre AOP Rocamadour et charcuterie de porcs fermiers

#### SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN

De 10h à 19h

Venez découvrir toutes les étapes de fabrication du rocamadour AOP de la « fourche à la fourchette ». A travers un parcours balisé de panneaux pédagogiques, observez la traite, les caves d'affinage et découvrez pourquoi nous avons des cochons et des vaches avec des chèvres. Possibilité de se restaurer sur place en composant votre panier avec les fromages et charcuteries de la ferme.

Un fléchage vous guidera près des lieux de visite



Nouveau !

CINÉ-VIGNE  
DE PLEIN AIR



avec  
François  
Cluzet

5€

Gratuit pour  
les - 12 ans



Domaine Benejou à Vire-sur-Lot

Repas gourmand (portez vos couverts)  
à partir de 19h

Places limitées - Inscription et renseignements

Marius Delcambre : 05 65 23 22 88  
circuitscourts.stag1@lot.chambagri.fr



## Balades gourmandes

2 randonnées au départ de la Halle de Cognac



9h30 -> Petite randonnée : pour aller chez un producteur de fraise et dégustation gratuite (Philippe Bouygues), petite boucle vers le plan d'eau, puis retour au magasin en passant par un lavoir et la chapelle de Cognac.

9h -> Grande randonnée : rdv à la Halle, visite de La plaine maraîchère. Départ de la randonnée à 10h pour aller chez un producteur de fraise (Philippe Bouygues). Dégustation, puis reprendre le chemin pour aller au Fournil de Compassy à la découverte d'un artisan boulanger avec dégustation de pain.

Au retour, dégustation d'un pique-nique lotois que les visiteurs peuvent composer au magasin. (Un stand dédié sera installé, portez vos couverts)

Réservation conseillée (places limitées)

Halle de Cognac, sur place, par téléphone au 05 65 27 29 72 ou par mail : lahalledecognac@orange.fr  
Marius DELCAMBRE 05 65 23 22 88 ou par mail : circuitscourts.stag1@lot.chambagri.fr

BIENVENUE à LA FERME est une marque  
des Chambres d'agriculture

Dans le Lot, nous sommes 80 agriculteurs. Nous développons une activité d'accueil ou de vente à la ferme, afin de vous faire découvrir notre métier, nos produits et nos fermes.

Tél. 05 65 23 22 20  
f.melet@lot.chambagri.fr

Retrouvez nous sur :  
bienvenue-a-la-ferme.com/lot



PRÉSENTE

LES 3 ET 4  
JUN 2023

# FERMES en fête

DANS LE LOT

CINÉ-VIGNE  
DE PLEIN AIR

RANDONNÉES GOURMANDES

ANIMATIONS GRATUITES

UNE INITIATIVE DE



# Fermes en fête

VENTE DIRECTE DE PRODUITS À LA FERME



Venez NOUS VOIR



## 1. LA FORGE GOURMANDE

**Karine ISSALY**  
La Forge, 46200 Lachapelle-Auzac  
06 65 32 79 85

**Production** : canards gras

**SAMEDI 3 JUIN** (de 9h à 21h)

**DIMANCHE 4 JUIN** (de 9h à 15h)

Découverte de la boutique et restauration rapide fermière sur place. Profitez d'une pause gourmande pour découvrir le goût vrai des produits fermiers.

## 2. FERME DE LA TRUFFE

**Delphine VIGNE**  
Pouzol, 46600 Cuzance  
06 89 97 84 39

**Productions** : truffes et produits à base de truffes. et noix

**DIMANCHE 4 JUIN** (sur réservation)

Baladez-vous dans les truffières et remontez l'histoire du diamant noir de la gastronomie ! Les gourmands pourront aussi savourer un délicieux repas et faire leurs provisions à la boutique.

## 3. LA FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR

**Patric et Raymond BORIS**  
130 Rue de Labrunie, 46400 St-Laurent-les-Tours  
06 84 54 33 65 / 06 37 96 28 54

**Production** : truffes

**SAMEDI 3 JUIN** (10h à 12h) - 7,5€/personne

Venez découvrir l'univers magique de la truffe du Quercy au cours d'une démonstration de cavage suivi d'un apéro au goût du fameux beurre truffé.



## 4. EARL LES GRAVES HAUTES

**Bruno CANET**  
5 rue du Ségala, 46130 Glanes  
06 83 11 22 69 / 06 03 37 97 53

**Productions** : noix, marrons, vins des côteaux de Glanes, châtaignes

**SAMEDI 3 JUIN** - De 14h à 18h

**DIMANCHE 4 JUIN** - De 10h 12h et 14h 18h

Venez nous rencontrer lors d'une balade à la découverte de nos productions et de nos produits sous le nom des « Bêtises de Gab&Lou »

## 5. FERME DE DELPY

**Ginette DELPY**  
Le Pont (Cabrette), 46110 Carennac  
06 86 55 01 94

**Productions** : asperges blanches, huile de noix, butternuts et potimarrons

## 6. EARL DU MOULIN GRAND

**Sandrine & Thierry SIRIEYS**  
Le Moulin Grand, 46130 Gintrac  
06 22 74 89 80

**Productions** : pommes de terre, salades et tomates

**DIMANCHE 4 JUIN** (sur réservation)

Ces deux fermes se réunissent pour vous proposer une visite de leurs productions légumières. Pensez à prendre votre pique-nique pour déjeuner tous ensemble au Château de Taillefer qui offre une vue panoramique sur la vallée de la Dordogne ! Rendez-vous à 10h au lieu-dit Les Estlacs, 46130 Tauriac.

## 7. FERME DES ALIX

**Rachel & Jean-Marc SOULAYRES**  
Les Alix, 46 500 Rocamadour  
06 47 07 69 94

**Productions** : lavande BIO (huile essentielle, eau florale) et produits à base de lavande (tisanes, chocolats, sirop...)

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN**

*Toute la journée*

Promenez-vous dans les champs en fleurs ou lancez-vous armés d'une tablette numérique dans une partie éfrénée de chasse aux trésors !

## 8. LE GOUFFRE DU BLAGOUR

**Anne et Hans DINKLA**  
Blagour, 46200 Lachapelle-Auzac  
05 65 37 83 93 / 06 61 87 58 33

**Productions** : truite, filets de truite fumés, œufs de truite, rillettes, terrines de truite

**DIMANCHE 4 JUIN** (réservation conseillée)

*Visite à 15h*

Ce dimanche 4 juin, la ferme aquacole du Gouffre du Blagour ouvre ses portes pour une rencontre basée sur l'échange et le partage autour d'une filière gourmande : l'aquaculture. La visite de la pisciculture sera suivie d'une dégustation de produits élaborés à la ferme. Accès libre et gratuit. Une ambiance conviviale dans un cadre paisible. Les visiteurs pourront découvrir notre exploitation, qui dispose d'une infrastructure dédiée à la truite. Il est ainsi possible de venir la pêcher et de repartir avec le produit de sa pêche ou une des spécialités transformées sur place : filets de truite fumés, oeufs de truite, rillettes, terrines de truite, etc...

## 9. LES CANARDS D'EMBOLY

**Stéphane LALBA**  
Lieu dit Emboly, 46350 Lamothe-Fénélon  
06 67 32 92 58

**Production** : canards gras

**SAMEDI 3 JUIN** - À 10h et 15h

Venez tout découvrir sur le canard d'Emboly, visite guidée et dégustation pour finir en beauté. Deux visites dans la journée à 10h et 15h. Possibilité de restauration sur place (sur réservation au 06 67 32 92 58).



## 10. FERME DE LARROQUE

**Frédéric DESSAINT**  
Larroque, 46700 Cassagnes  
06 81 26 87 42

Présence et vente de fromage au cinéma de plein-air au Domaine de Bénéjou. Le fromage vient d'un troupeau qui se compose de 40 chèvres élevées en plein air.

## 11. DAVID VERDIER

**Cantermerle, 46500 Carluet**  
06 59 63 59 49

**Productions** : vin IGP du Comté Tolosan et bière BIO

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN**

Visite de l'exploitation, détente au rendez vous et bien sûr dégustation. Possibilité de manger sur place (si la météo le permet), en amenant son pique-nique, abrité sous les arbres.

## 12. LES GOÛTS ET LES COULEURS

**Olivier & Liesbeth DE POORTER**  
Pech de Bardy, 46 500 Rocamadour  
06 46 84 74 81

**Productions** : glaces au lait de chèvre et de vache

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN**

*De 14h à 19h*

Il y en a pour tous les goûts, et de toutes les couleurs ! Les glaces et la visite de la ferme vous attendront tout le week end.

## 13. FERME DE LA VIGNE HAUTE

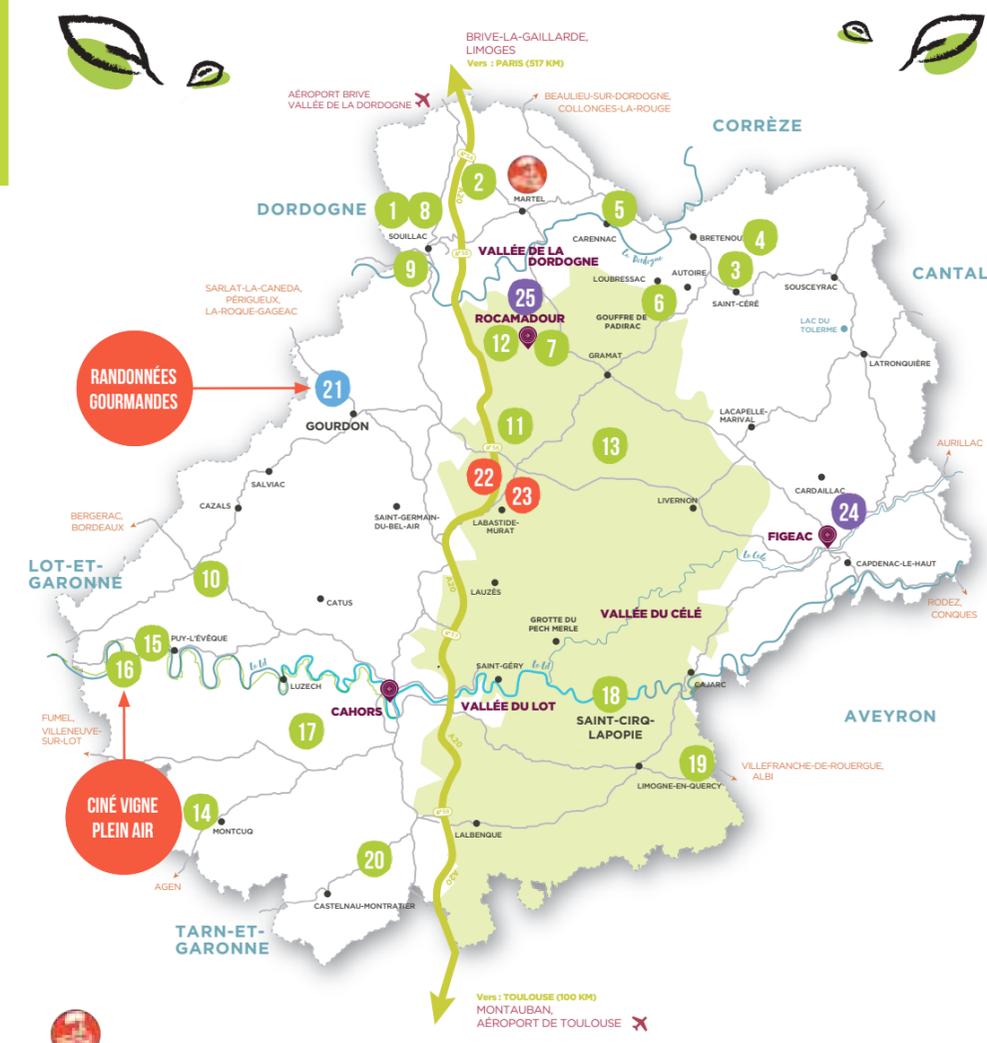
**Famille CHAUFFETON**  
Vigne Haute, 46500 Reilhac  
06 10 36 30 35

**Productions** : fromages de chèvre AOP Rocamadour, tommes et faisselles

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN**

*De 10h à 12h et de 17h30 à 19h30*

Partez à la rencontre du roi des fromages de chèvre au sein d'une exploitation familiale ! Départ de la visite guidée et de la démonstration de traite à 18h.



Randonnées Gourmandes

Cinéma Vigne Plein Air

**TRAIN à VAPEUR de MARTEL**  
Près la gare  
46600 Martel

Découvrez les paysages de la vallée de la Dordogne, et la riche histoire de cette ligne de chemin de fer, à bord d'un train à vapeur ou diesel, circulant à flanc de falaise.

[trainduhautquercy.info](http://trainduhautquercy.info) / Tél. 05 65 37 35 81



## 14. PÂTES À PAUL

**Paul ARNAL**  
75, chemin de la Métairie basse,  
46800 Montcuq-en-Quercy-Blanc  
06 75 10 62 23

**Productions** : pâtes alimentaires à base de blé dur complet ou semi complet

**SAMEDI 3 JUIN**

Avez-vous déjà visité une fabrique de pâte artisanale ? Fermes en fête sera l'occasion de découvrir le laboratoire de conception des pâtes.

## 15. DOMAINE DU PEYRET

**Lionel CANTAGREL**  
Le Peyret, 46700 Puy-L'Évêque  
06 89 73 47 33

**Productions** : vins rouges AOP Cahors, IGP Côtes du Lot

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN**

*De 9h à 18h30*

Ce domaine familial vous convie à une visite de son vignoble et une dégustation gratuite de vin aux saveurs locales.

## 16. DOMAINE BENEJOU

**Julie et Francis LOYGUES, Timoty THIELEN**  
Bénéjou, 46700 Vire-sur-Lot  
06 07 99 37 35

**Productions** : vin de Cahors - Pruneaux d'Agen (IGP)

**CINÉ-VIGNE DE PLEIN AIR (VOIR AU DOS)**

**SAMEDI 3 JUIN**

Venez découvrir notre vignoble et nos vergers de prunes d'ente. Nous nous ferons un plaisir de vous faire déguster nos vins et pruneaux d'Agen qui expriment toute la richesse de nos terroirs.

## 17. CHÂTEAU DES FONTANELLES

**Estelle DEILHES**  
Lannac, 46090 Trespoux-Rassiels  
06 18 75 19 43

**Productions** : miel, safran, vin AOP Cahors

**DIMANCHE 4 JUIN** - De 9h à 19h

Découvrez la culture du safran et de la vigne grâce à la visite de l'exploitation, suivie d'une dégustation de vin. Présentation du monde des abeilles (ruche vitrée).

## 18. FERME DE LÉTOU

**Famille VALETTE**  
Létou, 46330 St-Cirq-Lapopie  
06 17 58 84 17 / 06 18 42 46 28

**Productions** : fromages de chèvre AOP Rocamadour

**SAMEDI 3 JUIN** - De 10h à 20h

**DIMANCHE 4 JUIN** - De 10h à 12h et de 15h30 à 20h

Visite de la chèvrerie (200 chèvres), jeu pour les enfants et repas convivial le samedi avec tous les bons produits de la ferme (sur réservation).



## 19. FERME DES CAZALOUS

**Bruno GAYRAL**  
Le Soulier, 46 260 Puyjourdes  
06 15 26 33 65 / 06 78 93 65 59

**Productions** : canards gras, magrets, foies gras, plats cuisinés et confits

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN**

*De 10h à 21h*

Un week-end riche en émotions ! Visite de l'exploitation, dégustation, repas midis et soirs, marche gourmande, jeux pédagogiques.

## 20. DOMAINE DE CAUQUELLE

**Famille SIREJOL**  
Cauquelle - 46170 St-Paul Flaugnac  
06 82 59 54 59 / 06 79 82 19 65

**Productions** : vins des Coteaux du Quercy

**SAMEDI 3 JUIN** - De 10h à 20h sur réservation

Venez découvrir le domaine de Cauquelle au travers d'une courte randonnée pédestre commentée sur la propriété. Petits et grands sont les bienvenus pour se régaler au travers d'une dégustation unique de nos vins accompagnée de produits locaux. Enfin, profitez d'une belle soirée au soleil couchant avec un verre de vin pour les adultes et un bon jus de raisin pour les enfants. Ce week-end au Domaine de Cauquelle restera gravé dans vos papilles, soyez certains !

**Printemps à la ferme**