

Autour de Souillac

7

9 h 30 : « La passion de l'agriculture au fil des générations »
Quentin et Francis RAYJAL SCEA de Benies Chapelonne
lieu dit la Chapelonne - 46200 LACHAPELLE-AUZAC

GPS / 44.911000, 1.521756



Lors de son installation en 2019, Quentin a repris l'exploitation familiale. Il a développé et modernisé la production de noix, production typique de la vallée de la Dordogne et certifiée AOP Noix du Périgord. Sur l'exploitation, on trouve également une production de châtaignes ainsi qu'un élevage de vaches allaitantes en système plein air. Les nombreuses prairies et pâturages permanents ainsi que des céréales et légumineuses leur permettent d'avoir une autonomie alimentaire du troupeau. Pour s'adapter aux changements climatiques, ils préservent les propriétés de leur sol avec un système de rotation des cultures, la pratique de semis direct et la mise en place de couverts végétaux. Venez rencontrer Quentin pour partager avec lui sa passion de l'agriculture.

8

11h : « Du champ à l'assiette ! »
Karine ISSALY - EARL la Forge Gourmande - lieu dit la Forge -
46200 LACHAPELLE-AUZAC

GPS / 44.937603, 1.441166



Bienvenue à la Forge Gourmande ! Depuis 4 générations, la famille ISSALY élève des brebis de la race « Causse Du Lot ». Race rustique et locale, élevée en plein air, pour la production d'agneau fermier du Quercy. Lors de son installation, Karine a mis en place en complément une activité de production de canards gars et transformation à la ferme. Passionnés par leur métier d'agriculteurs, Karine et son compagnon, Ludovic, ont ouvert un magasin de produits fermiers. Cela leur permet de promouvoir leurs produits : authentiques, locaux et de qualité. Venez à leur rencontre pour échanger avec eux et découvrir leurs produits autour d'un repas !

Repas pris ensemble sur la ferme de Karine ISSALY. Réservation pour le repas obligatoire

9

14 h 30 : « Des fruits à coques et à pépins »
Philippe MAILLARD - EARL le Cœur de la Noix - Terregaie - 46200 PINSAC

GPS / 44.862144, 1.496545



Chez Philippe, le végétal se cultive depuis des générations ! Après plusieurs années en production de tabac, asperges et maïs semence, Philippe se consacre désormais à la production historique de l'exploitation : la noix. En parallèle, pour conserver de la diversification, il met en place une production de kiwi, production adaptée au territoire et au marché croissant. A cette occasion, il décide de convertir toute son exploitation en agriculture biologique. Venez plonger au cœur de la noix en découvrant toute sa chaîne de production : la plantation, la récolte, le tri, leassage, le conditionnement et la commercialisation en partie en noix enrobées au chocolat.

Inscription au repas obligatoire
sur lot.chambre-agriculture.fr



La Communauté de Communes Causses et Vallée de la Dordogne et la Chambre d'agriculture du Lot, vous proposent une journée découverte sur le thème de l'agriculture et de ses produits de qualité.

Vous serez accompagnés tout au long de la visite par les organisateurs du circuit qui vous amèneront d'une ferme à l'autre à la rencontre d'agricultrices et d'agriculteurs passionnés.

Renseignements : territoires@lot.chambagri.fr ou 05 65 23 22 11

CAUVALDOR ET LA CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS INVITENT

FERMES OUVERTES

Dimanche 20 Octobre 2024

3 circuits de visite en voiture

Inscription au repas obligatoire

sur lot.chambre-agriculture.fr



Liste des fermes participantes sur www.cauvaldor.fr



Autour de Sousceyrac

1

9 h 30 : « Certifié 100% tétée »

Gérard LAFAGE - le Mazet - 46190 SOUSCEYRAC-EN-QUERCY

GPS / 44.928282, 2.051154



Venez à la rencontre de Gérard LAFAGE, éleveur passionné en veaux sous la mère, pour découvrir son exploitation. Située à Sousceyrac, elle abrite 50 vaches allaitantes de race Limousine. Avec 60 hectares de surface agricole utile (SAU) principalement en prairie et 3 hectares de céréales pour la paille, Gérard veille au bien-être de ses animaux et à la qualité de ses produits.

2

11 h 30 : « Local, vous avez dit local ? »

Cindy et Sylvain DIAZ
GAEC la Ferme du Pilou -
46190 TEYSSIEU

GPS / 44.93349, 1.963722



Découvrez La Ferme du Pilou à Teyssieu, où Cindy et Sylvain élèvent en plein air des porcs noirs et des vaches allaitantes. Leurs porcs sont transformés en charcuterie et conserves. Ils proposent également des colis de veaux transformés, des pièces de viande et des produits pour les collectivités. Ce qu'ils aiment dans leur métier ? Fournir aux consommateurs des produits finis de qualité, élevés dans les meilleures conditions.

Repas pris ensemble sur la ferme du Pilou. Réservation pour le repas obligatoire

3

14 h 30 : « Cultiver, transformer et conseiller »

Camille BONNET
Les Jardins d'Alquimer - 46400 LATOUILLE-LENTILLAC

GPS / 44.854324, 1.963783 (RDV au parking de l'église de Latouille)



Passionnée par l'herboristerie, Camille s'est lancée dans son projet de plantes médicinales pharmaceutiques sur la commune de Latouille-Lentillac. Elle cultive diverses plantes annuelles et cueille des plantes vivaces sauvages aux alentours. Vous découvrirez les secrets de l'utilisation des plantes dans différentes tisanes, sirops, alcool et leur bienfait sur votre santé.

Autour de Loubressac

4

9 h 30 « Qu'est-ce qu'on mange à midi ? »

Laetitia et Jérôme BIROU - Alexandre BERGOUNIUX
GAEC de Gontal - 824 Route de Gontal - 46 500 MAYRINHAC-LENTOUR

GPS / 44.8189, 1.819178



Depuis janvier 2024, Laetitia a rejoint Jérôme et Alexandre dans le GAEC. L'exploitation, certifiée HVE, élève des vaches allaitantes et des porcs nourris avec les céréales et le fourrage produits sur place. Une partie des animaux est commercialisée en circuits courts à Gramat, Leyme, Souillac et Saint-Céré, et se retrouve aussi au menu de restaurants collectifs (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite).

Venez rencontrer Laetitia, Jérôme et Alexandre pour découvrir comment leurs cochons sont élevés

5

11 h 30 « Culture de diversification »

Sébastien GISCARD - Ségonzac -
46 400 AUTOIRE

GPS / 44.871901, 1.821674



Installé sur l'exploitation familiale depuis 2009, Sébastien, éleveur de vaches allaitantes, exploite une petite surface particulièrement morcelée qui implique une charge de travail importante.

Certifié en Agriculture Biologique depuis environ 10 ans, l'exploitant a cherché à diversifier ses activités tout en réduisant la charge de travail. Sébastien a opté pour la culture du chanvre CBD.

En tant que membre de l'Association Française des Producteurs de Chanvre (AFPC), Sébastien vous expliquera tout sur cette culture : du semis à la récolte, en passant par le séchage et la commercialisation !

Repas pris ensemble sur la ferme de Jean-Guy CAZAL. Réservation pour le repas obligatoire

6

14 h 30 « Du Rocamadour 24 h / 24 »

Jean-Guy CAZAL
EARL des Alpines - Le Rouquet - 46 130 LOUBRESSAC

GPS / 44.851994, 1.7860662



Depuis 1998, Jean-Guy élève un troupeau de 330 chèvres laitières. La totalité du lait produit est transformé à la ferme, majoritairement en AOP Rocamadour, et commercialisé en vente directe, sur les marchés ou auprès des restaurateurs. Depuis 3 ans, un distributeur automatique assure une continuité de service ! Découvrez une journée type d'un élevage caprin et assistez à la traite des chèvres à 17 h 30 !