# Aire pour Camping-Car

#### 23 - GAEC DES FALLIÈRES

Iulie et Florent MASTRAPASQUA Fages, 46360 SAINT MARTIN DE VERS 06 89 36 72 89

# Dimanche 19 juin (sur RDV à l'heure de la traite

Florent et Julie viennent de créer une activité d'accueil des campings-cars à la ferme. Ils vous accueilleront sur leur ferme de production de lait de chèvre (utilisé pour la fabrication du fromage AOP Rocamadour) à l'heure de la traite à 17h30.

# Fermes auberges

#### 24 - FERME D'ESPARNOL

Angélique RAPIN Esparnol, 46240 MONTFAUCON 05 65 21 18 32 / 06 85 44 05 60 **Productions:** Porc noir

#### Samedi 18 (déjeuner et dîner) et dimanche 19 juin (déjeuner) - Sur réservation

Venez nous rejoindre pour manger un bon repas gastronomique de nos produits de la ferme et faire une visite de l'exploitation avec tous nos cochons noirs. (sur

#### 25- FERME DE LARCHER

Famille COLDEFY Larcher, 46240 CŒUR DE CAUSSE 05 65 31 10 39 / 06 79 88 50 43

**Productions**: Canards gras, bovins et agneaux.

Samedi 18 (dîner) et dimanche 19 juin (déjeuner) Régalez-vous avec un repas 100 / terroir composé d'authentiques produits fermiers. Un apéritif vous est offert.





Un fléchage vous guidera près des lieux de visite

# Ferme pédagogique

#### 27 - FERME DE LA BORIE D'IMBERT

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

**Production :** Fromages de chèvre AOP Rocamadour et charcuterie de porc.

#### Du vendredi 17 au dimanche 19 juin (10h-19h)

Venez à la rencontre des chèvres, des vaches et des cochons. Découvrez la fabrication du Rocamadour AOP. assistez à la traite des chèvres à 17h. Paniers pique-nique à composer soi-même toute la journée.

# Magasin de producteurs

#### LES FERMIERS DU HAUT QUERCY

Contact : Jean Guy Cazal

10 place de la république, 46110 VAYRAC 09 82 61 73 76



54 rue du Général De Gaulle, 19120 BEAULIEU 32 SUR DORDOGNE 09 87 12 78 18

#### 33 - LA HALLE DE COUGNAC

Patrice PEULET Cougnac, 46300 PAYRIGNAC 05 65 27 29 72

Samedi 18 iuin (9h-18h30)

Venez nous rendre visite et découvrir l'ensemble des produits proposés dans notre magasin de producteurs.



# Marchez d'une ferme à l'autre

#### FERME DES ALIX

Venez vous promener avec Rachel dans ses champs de lavande biologique, elle vous fera découvrir la culture et la distillation. Vous pourrez déguster les produits à base de cette plante aromatique.

RDV à partir de 9h, départ 9h30



Stéphanie vous racontera l'histoire de sa ferme, elle vous présentera les secrets de fabrication d'un bon foie gras et vous vous régalerez grâce à la dégustation qu'elle a préparée pour vous.

#### FERME DE LA BORIE D'IMBERT

Sophie vous initiera à la fabrication du Roca-Pique-nique tiré du sac ou possibilité de le composer soi-même à la boutique. Aire de pique-nique ombragée





RETOUR FERME DES ALIX

Départ en voiture (env. 2 km)

Etape 3



Olivier et Liesbeth vous feront visiter leur ferme et leurs élevages de chèvre et de vache. Ils vous expliqueront comment on fabrique de la glace, vous pourrez aussi assister à la traite du soir.

Si vous avez fait cocher le passeport et visité les trois fermes précédentes au cours de la randonnée gourmande, une glace à la lavande, à la noix ou au lait de chèvre vous sera offerte par Olivier.

## **RANDO GRATUITE - 5 KM**









INSCRIPTION (conseillée) ET RENSEIGNEMENTS





# LE PROGRAMME DÉTAILLÉ

www.bienvenue-a-la-ferme.com/lot









**BIENVENUE À LA FERME / LOT** Tél. 05 65 23 22 20 f.melet@lot.chambagri.fr

@bienvenuealafermelot

















MANGEZ VIVEZ FERMIER: ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS

DANS LE LOT





www.bienvenue-a-la-ferme.com/lot



















EN PARTENARIAT AVEC LES

# Vente directe de produits à la ferme

#### 1 - FERME DU MAS DEL BOS

Roxanne MOUILHAYRAT et Michel DELMAS Mas del Bos, 46600 CRESSENSAC 06 59 75 51 31 - 06 20 74 14 10

**Productions:** Colis de viande d'agneau

#### Dimanche 19 juin (10h-2h et 14h-16h)

Nous vous invitons à venir découvrir notre ferme avec nos brebis et agneaux élevés en plein air! Vous pourrez percevoir notre mode d'élevage et nos pratiques. Une visite riche de sens vous attend!

#### 2 - FERME DE LA TRUFFE



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

#### Dimanche 19 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.

#### l 3 - LA FERME DE VIRGINIE

Virginie CEROU La Méioul. 46110 SAINT-MICHEL-DE-BAN-NIERES 06 79 72 25 82

Productions: Canards gras, foie gras, plats cuisinés et confits, noix, huile de noix

## Samedi 18 juin (16h-19h) et dimanche 19 juin

Venez découvrir notre nouvel espace de vente à la ferme avec une dégustation de notre foie gras, magret

#### 4 - VIGNES ET VERGERS DE CORRÈZE

Myriam et Benjamin VASSEUR Le pilou (croisement RD 119 RD 12) 19020 VEGENNES 06 33 78 47 55

Productions: Fruits à coque, pêches, vins de Corrèze

#### Vendredi 17, samedi 18 (10h-12h30 et 15h-19h) et dimanche 19 juin (10h-12h30)

Découverte du métier d'arboriculteur et des productions grâce à une visite de l'exploitation avec dégustation des produits.

#### 5 - FERME 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 19 juin - Sur réservation (places limitées)

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 surplombante sur la vallée de la Dordogne!

Rendez-vous à 10h au lieu-dit Les Estlaces, 46 130 TAURIAC

#### 7 - EARL LES GRAVES HAUTES

Bruno et Cécile CANET 5 rue du Ségala, 46130 GLANES 06 83 11 22 69 / 06 03 37 97 53

**Productions:** Noix, marrons, vignes, châtaignes

#### Dimanche 19 juin - Sur réservation

Venez nous rencontrez lors d'une marche pour découvrire nos productions et nos produits connues sous le nom des « Bétises de Gab & Lou » (sur inscription de préférence pour l'organisation).

#### 8 - LE GOUFFRE DE 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 19 juin, visite guidée à 16h

Rencontre basée sur l'échange et le partage autour de l'aquaculture. La visite de la pisciculture sera suivie d'une dégustation de produits élaborés à la ferme, accompagnés d'un verre de vin blanc.

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.



#### 9 - SAFRANIÈRE LA BORIE BLANCHE

Nadine et Pierre Olivier DURAND La Borie Blanche, 46300 LE VIGAN 06 20 69 94 59

Productions: Safran, bulbes et produits safranés

#### Samedi 18 juin (14h-18h) et dimanche 19 juin (14h-18h)

Venez découvrir la culture du safran et ses saveurs. Les secrets de ce crocus violet vous serons dévoilés.

#### 10 - FROMAGERIE LAHORE

Philippe LAHORE La Séguinie, 46350 PAYRAC 05 65 41 54 94 / 06 87 51 82 26

**Productions:** Fromages de chèvre AOP Rocamadour et faisselles

#### Du vendredi 17 au dimanche 19 juin (14h30-19h)

Partagez un moment convivial en complète immersion dans le monde agricole! Départ de la démonstration de traite à 18h.

#### 11- DAVID VERDIER



Cantemerle, 46500 CARLUCET 06 59 63 59 49

Productions: Vin IGP du Comté Tolosan et bière BIO

## Samedi 18 juin et Dimanche 19 juin – (10h-17h)

Vigneron passionné, David vous accueille à Carlucet pour vous faire découvrir son vignoble et les différents vins qu'il produit. Il vous initiera à la fabrication de la

#### 1 2- FERME DE TARTAYROU

Cyril GARRIGUES Dagues, 46500 LE BASTIT 06 30 32 14 44

**Productions:** Poulets, pintades et agneaux.

#### Samedi 18 juin

Venez découvrir avec vos veux et vos papilles gustatives un élevage traditionnel de volailles fermières en plein air!





#### 13 - FERME DE VIGNE HAUTE

Famille CHAUFFETON Vigne Haute, 46500 REILHAC 06 10 36 30 35

**Productions:** Fromages de chèvre AOP Rocamadour, tommes et faisselles.

#### Du vendredi 17 au dimanche 19 iuin (10h-12h et 17h30-19h30)

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.

#### 14- LA PASSADE MARAÎCHAGE



Thierry BOUSQUET La Passade, 46250 LES ARQUES 06 43 62 69 32

Productions: Légumes Bio

#### Vendredi 17 (15h-19h) samedi 18 et dimanche 19 iuin (10h-15h)

Venez découvrir notre exploitation maraîchère et partager la passion des « bons » légumes le temps d'une rencontre avec Thierry.

#### 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 et rosés.

#### Du vendredi 17 au dimanche 19 juin (9h- 18h30)

Ce domaine familial vous convie à une visite des vignobles et à une dégustation de vin aux mille et une saveurs locales!

#### 16 - DOMAINE BENEJOU

Iulie et Francis LOYGUES, Timoty THIELEN Bénéjou, 46700 VIRE-SUR-LOT 06 07 99 37 35

**Productions:** Vin de Cahors – Pruneaux d'Agen

# Samedi 18 (10h à 18h) et dimanche 19 juin (10h à

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.

# LOT-ET-GARONNÉ VALLÉE DU LOT SAINT-CIRQ-TARN-ET-GARONNE

AIN à VAPEU

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 / Tél. 05 65 37 35 8

DORDOGNE

VAL

#### 17 - CHÂTEAU EUGÉNIE

AÉROPORT DE TOULOUSE



Productions: Vins rouges AOP Cahors, IGP Côtes du Lot, ratafias et jus de raisin.

CORRÈZE

CANTAL

**AVEYRON** 

# Vendredi 17 et samedi 18 juin (9h30-12h30 et

(Re) découvrez le vignoble lotois en visitant notre cave. Dégustation gratuite.

#### 18 - FERME DE FARGUES

Francis, André et Agnès DELPECH Fargues, 46330 CABRERETS 06 07 03 66 56

**Productions:** Agneaux fermiers

#### Samedi 18 juin et dimanche 19 juin (10h-12h et **16h-18h)** (évitons la pleine chaleur!)

Visite insolite de la ferme puis dégustation d'agneau formule apéro. Venez profiter de la qualité de nos produits élevés en plein air pour le respect des cycles naturels et régaler vos papilles.

Produits en vente sur place tout le WE (Préparation hachée de brebis, sauté d'agneau, saucisse de brebis,

#### 19- FERME DE LÉTOU

Famille VALETTE



06 18 42 46 28 **Productions:** Fromages de chèvre AOP Rocamadour, yaourts et faisselles.

Samedi 18 juin (déjeuner) - Sur réservation Vous êtes un fin gourmet? Dégustez un délicieux

#### repas de produits locaux! Dimanche 19 juin (10h- 12h et 17h30-19h30)

Participez à une visite guidée chaleureuse et pédagogique pour connaître tous les secrets de la production caprine!

#### 20 - FERME DES CAZALOUS



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

Productions: Canards gras, magrets, foies gras, plats cuisinés et confits.

#### Vendredi 17 et samedi 18 juin - Sur réservation Un week-end riche en émotions! Visite de

l'exploitation, dégustation, repas midis et soirs ,marche gourmande, jeux pédagogiques et pour finir en beauté repas à la ferme le samedi soir avec un concert avec le groupe « Les Chromatisés trio en chansons françaises »

#### 21- DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIRE|OL

Cauquelle – 46170 SAINT PAUL FLAUGNAC 06 82 59 54 59 ou 06 79 82 19 65 **Productions:** Vin des Coteaux du Quercy

#### Samedi 18 juin et Dimanche 19 juin (à 14h) Partagez un moment convivial avec Nadège et Émilien,

vignerons dans le Quercy blanc! Balade dans le vignoble, visite commentée du chai et dégustation de vins! Départ de la visite, le samedi et le dimanche à 14h

#### 22 - GAEC SALGUES

Anne Sophie, Nathalie et Eric SALGUES 2. place du Souvenir (Le Bourg) **46230 BELMONT SAINTE FOI** 05 65 31 65 16 / 06 11 50 67 58

**Productions:** Vaches laitières de race Montbéliarde - Vaches de race Aubrac - Melons du Quercy et légumes de plein champs

#### Samedi 18 juin et dimanche 19 juin (10h30h-18h)

Venez découvrir nos productions et profiter des premiers légumes primeurs disponibles!

#### 26 - FERME DES CAMPAGNES

# Stéphanie SALGUES, Jérôme VERGNES, Olivier

Campagnes- 46500 ROCAMADOUR Productions: canards gras fermiers (foies gras, magrets, confits, etc.), Vins de Rocamadour, huile de

Vendredi 17 juin à 17h : visite guidée et gratuite Vendredi 17 et Samedi 18 juin : 9h-12h et 14h-18h30 (Fermé le dimanche 19 juin)

Accueil, découverte et vente de nos produits. Dégustations gratuites (foie gras, pâtés, vins)

#### 28 - LES GOÛTS ET LES COULEURS

Olivier & Liesbeth DE POORTER Pech de Bardy, 46 500 ROCAMADOUR - 06 46

Productions: Glaces au lait de chèvre et de vache.

#### Du vendredi 17 au dimanche 19 iuin (10h-18h30) Lève-tôt ? Assistez à la traite des animaux. Plutôt

grasse-matinée ? Les glaces et la visite de la ferme vous attendront toute la journée !

#### 29 - 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...).

#### Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin (toute la journée)

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

Samedi visite guidée à 16h. Explor Games<sup>®</sup> tous les jours (dernier départ 16h30).