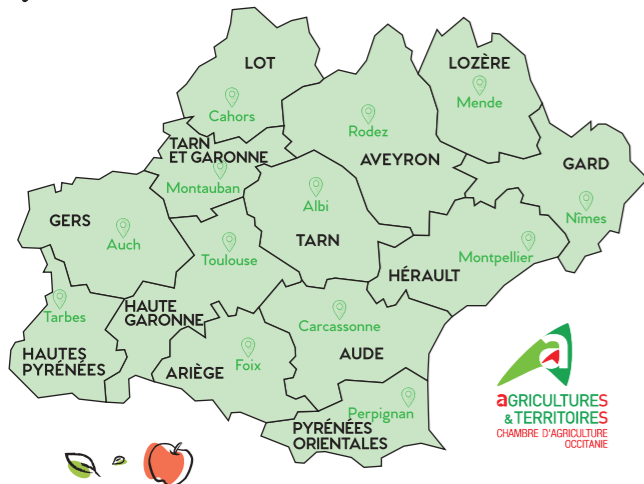




EN OCCITANIE

MANGEZ
VIVEZ
fermier

1 300
AGRICULTEURS
près de chez vous



RETROUVEZ
AUSSI NOS
PRODUCTEURS

Bienvenue à la ferme
dans les rendez-vous
régionaux

Dates & informations sur :
f CR'OC AGRI

20 . 21 . 22 MAI 2021
Semaine de l'agriculture
française à Montpellier

13 MAI > 13 JUIN 2021
Opération Printemps à la Ferme
(week-end portes ouvertes
dans les fermes d'Occitanie)

9 . 10 . 11 JUILLET 2021
Capitole Fermier Sud de France
à Toulouse

MI DÉCEMBRE 2021
Salon REGAL de Toulouse

bienvenue-a-la-ferme.com



CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE

24 chemin de Borde Rouge
31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX
Tél : 05 61 75 26 00
accueil@occitanie.chambagri.fr

Mas de Saporta
Maison des agriculteurs
34875 LATTES CEDEX
Tél : 04 67 20 48 08



MARCHÉS DES
PRODUCTEURS DE PAYS

Les Marchés des Producteurs de Pays garantissent des produits en direct, du producteur au consommateur, avec en prime, la convivialité et l'échange. Réservés exclusivement aux producteurs fermiers ou artisans, les Marchés des Producteurs de Pays sont des lieux d'accueil chaleureux et colorés. Ils valorisent pleinement la richesse et la diversité de nos terroirs.



En juillet & août

MARCHÉS HEBDOMADAIRES

- CARENNAC : Mardi de 17 h à 20 h
- GOURDON : Jeudi de 8 h 30 à 12 h
- LABASTIDE-MURAT : Dimanche de 9 h à 12 h
- LACAVE : Lundi et Jeudi de 16 h à 19 h 30
- MIERS : Vendredi de 17 h à 20 h
- SOUILLAC : Mercredi de 17 h à 20 h
- LE VIGAN : Mardi de 17 h à 21 h
(à partir de 19 h marché gourmand)
- DÉGAGNAC : Vendredi de 17 h à 20 h

- ISSY LES MOULINEAUX : 19, 20 juin / 6, 7 novembre
- BOULOGNE BILLANCOURT : 8, 9, 10 octobre

Retrouvez toutes les informations sur ces marchés
et leurs producteurs sur le site :
www.marches-producteurs.com/lot

Suivez-nous sur f
Marchés des producteurs de Pays - Lot

Venez
NOUS VOIR

Bienvenue à la Ferme est le premier réseau d'accueil à la ferme en France avec plus de 8 000 agriculteurs partenaires. De l'amateur de vin, au vacancier en quête de verdure, chacun trouvera son bonheur dans les 80 fermes labellisées « Bienvenue à la Ferme » dans le Lot. Nous aurons à cœur de partager la passion de nos métiers et de nos produits et vous invitons entre amis ou en famille à découvrir notre territoire. Retrouvez-nous, pour nos portes ouvertes dans le cadre de l'opération Printemps à la Ferme du 13 au 24 mai 2021!

Une question ?

CONTACTEZ LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

430 avenue Jean Jaurès - 46004 CAHORS
Tél : 05 65 23 22 20
Mail : f.melet@lot.chambagri.fr

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



RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
f Bienvenuealaferme-Lot



LOT



BIENVENUE
à la ferme
MANGEZ
VIVEZ
fermier

VENTE DE PRODUITS FERMIS
ET ACCUEIL À LA FERME

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





MANGEZ fermier
VENTE DE PRODUITS FERMIS PRÈS DE CHEZ VOUS

Nous sommes environ 80 agriculteurs adhérents à Bienvenue à la ferme dans le Lot prêts à vous faire découvrir nos produits et la passion de notre métier. Faites-vous plaisir, venez nous voir ! À travers ce guide vous dénicherez les bonnes adresses et les bons plans fermiers de notre département. Partez à notre rencontre pour déguster nos produits : légumes, fruits, fromages AOP Rocamadour, viandes... en direct sur nos fermes, sur nos marchés de producteurs de pays, dans nos 4 magasins de producteurs et nos manifestations. Venez vous ressourcer, faites une pause à la campagne et partez à la découverte du Lot et de nos savoir-faire ! En suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture et l'économie locale de la région Occitanie.

-  **VENTE DIRECTE DE PRODUITS À LA FERME**
-  **MAGASINS DE PRODUCTEURS**

➡ Légende

-  Capacité d'accueil
-  Capacité d'hébergement
-  Table d'hôtes
-  Traiteur
-  Sac pique-nique
-  Vente à la ferme
-  Animaux admis
-  Accueil autocar
-  Accueil camping-car
-  France Passion



Accompagner

EN SAVOIR (+) CREDIT-AGRICOLE.FR/CA-NMP

NOTRE TERRITOIRE VOTRE AVENIR

 Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé au 219 avenue François Verdier - 81000 ALBI - 444 953 830 RCS ALBI - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 019 259. Crédit photo : Studio End.



PRINTEMPS à la ferme 13 > 24 MAI 2021

EN VRAI, QUAND ON VIENT DE LA TERRE, ON EN COMPREND MIEUX LES RÉALITÉS.

Groupama, 1^{er} réseau* de professionnels sur le terrain avec plus de 2000 conseillers et experts.

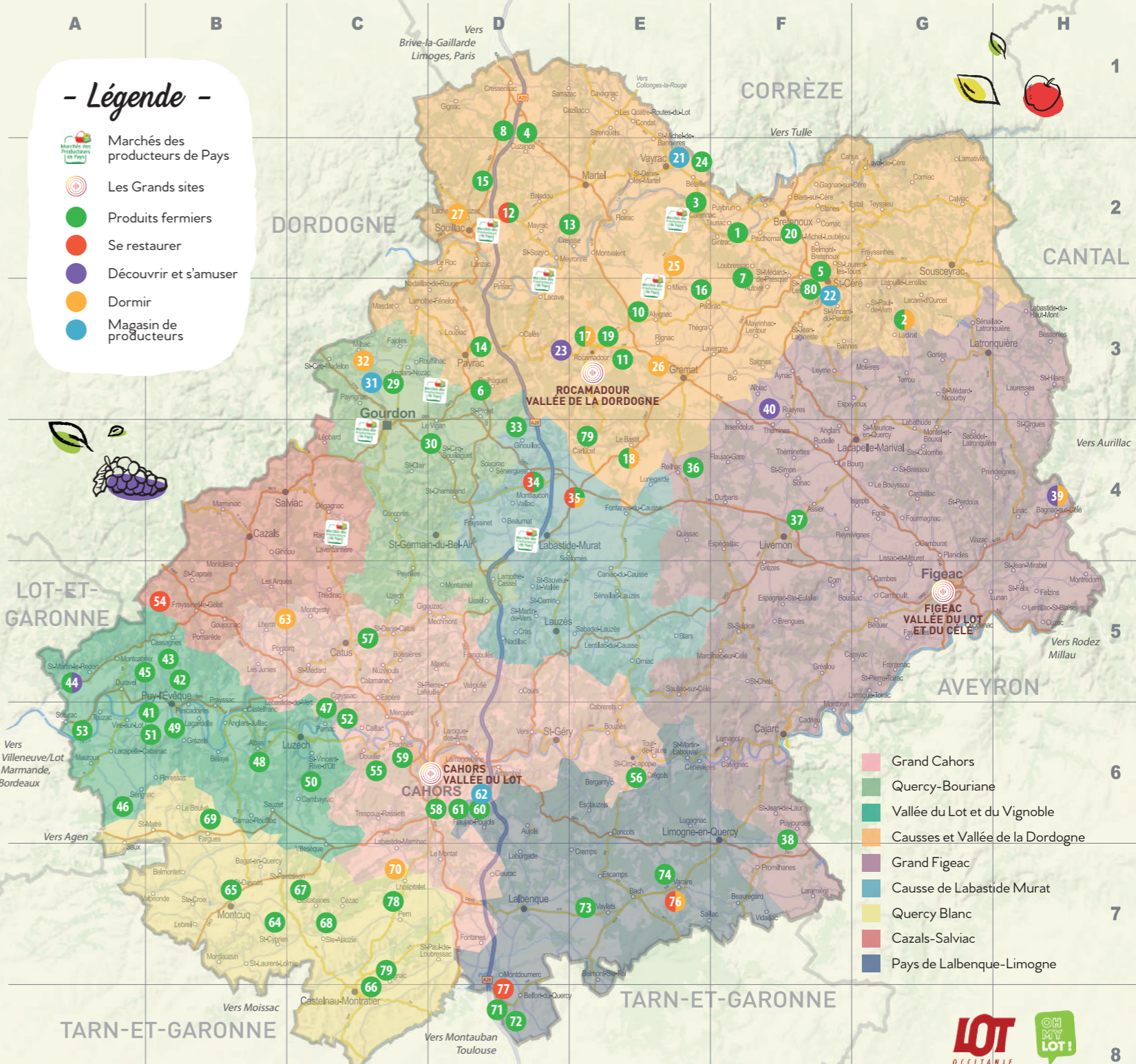
groupama-agri.fr

 N° Cristal 0 969 320 319 APPEL NON SURTAXÉ

 **Groupama**
la vraie vie assure ici

*Source : Groupama 2015
Groupama d'OC - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles d'OC - Siège social : 14 rue de Vidalhan, CS 93105, 31013 BALMA Cedex - 391 651 537 R.C.S. TOULOUSE - Entreprise régie par le code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution (ACPR), 61 Rue de La Boétie, 75566 Paris cedex 09. Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marrel

Crédits photos : Cochise Ory et Jérôme Morel - Lot tourisme - C Gourmand





VIVEZ fermier

ACCUEIL À LA FERME
PARTOUT EN FRANCE

Découvrir la traite des animaux, se réveiller au chant du coq, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs... Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ? Découvrez nos séjours à la ferme, nos activités de loisirs et de restauration fermière. Pour quelques jours ou simplement quelques heures, venez profiter en famille ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme. Derrière chacun de nos produits ou activités, se trouve un agriculteur qui s'engage à partager son savoir-faire et vous faire découvrir les coulisses de sa ferme. Vous êtes les bienvenus !



DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

Fermes pédagogiques



SE RESTAURER

Fermes auberges



DORMIR

Campings à la ferme

Chambres d'hôtes

Gîtes à la ferme



Haute valeur
environnementale



Vigneron Indépendant

21

Magasin de producteurs



Marchés des
Producteurs de Pays



Concours
général agricole



Gîtes de France



Épis : niveau de qualité



Chèques-vacances



Agriculture
Biologique



Causses et Vallée de la Dordogne



JUILLET & AOÛT : MARCHÉS HEBDOMADAIRES DES PRODUCTEURS DE PAYS

CARENAC : mardi de 17 h à 20 h
LACAVE : lundi et jeudi de 16 h à 19 h 30
MIERS : vendredi de 17 h à 20 h
SOUILLAC : mercredi de 17 h à 20 h



1. EARL LE MOULIN GRAND

Sandrine & Thierry SIRIEYS

Le Moulin Grand - 46130 GINTRAC

Port. 06 17 29 81 32 - 06 22 74 89 80

cendrine.sirieys@sfr.fr - thierry.sirieys@wanadoo.fr

21 F2

PRODUITS DE LA FERME : pomme de terre, salade, tomate. Vous retrouverez toute la gamme de légumes à Vayrac, au magasin de producteurs « Les Fermiers du Haut Quercy ». **INFORMATIONS** : Thierry et Sandrine vous accueillent sur leur exploitation en polyculture : maraîchage, élevage et céréale. **OUVERTURE** : toute l'année.

2. GÎTE À L'ODEUR DU PAIN



Ghislaine & Christian RIBEYROL

Estival - 46400 ST-PAUL-DE-VERN

Tél. 05 65 38 31 01 - Port. 06 76 84 35 08 - 06 75 84 81 20

ribeyrolchristian@outlook.fr

PRODUIT DE LA FERME : céréale et pain BIO cuit au feu de bois, brioche et pâtisserie. **INFORMATIONS** : le mardi et vendredi, Ghislaine et Christian fabriquent un pain BIO traditionnel au levain, cuit dans un four à bois restauré. **NOUVEAU** : venez apprendre à fabriquer votre pain avec Ghislaine et Christian au cours de stages organisés à la journée ou à la demi-journée. **OUVERTURE** : toute l'année.

GÎTE À LA FERME : Ghislaine et Christian sont heureux de vous accueillir dans leur gîte restauré dans le style du pays, avec accès à une piscine privée de 5 m x 10 m.

3. FERME DELPY



Jean-Pierre et Ginette DELPY

Le Pont (Cabrette) - 46110 CARENNAC

Port. 06 86 55 01 94 - ljeanpierredelpy@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : asperges blanches, Huile de Noix, Butternut et Potimarron. **INFORMATIONS** : Jean-Pierre exploite la ferme familiale depuis 1986. Elle est située à Carennac dans le Lot, au sein de la vallée de la Dordogne. Il des asperges blanches, et des courges. Il porte un vrai soin à cette culture exigeante afin de vous proposer des asperges gouteuses et peu filandreuses. Il récolte également des noix qu'il transforme en huile. Toute la ferme est en agriculture raisonnée car il est soucieux de la qualité des produits qu'il propose ainsi que de l'environnement. **OUVERTURE** : en avril/mai, pendant la saison des asperges, tous les jours sur rendez-vous (vente sur place). Le reste de l'année, sur rendez-vous.

4. FERME DE LA TRUFFE



Delphine VIGNE

Pouzol - 46600 CUZANCE

Tél. 05 65 37 82 57 - Port. 06 89 97 84 39

la.duchesse.truffe.quercy@orange.fr - www.agritourismetruffe.fr

PRODUITS DE LA FERME : truffes et produits à base de truffes. **INFORMATIONS** : balade de 1 h 30 dans les truffières, avec histoire de la truffe et démonstration de cavage avec le chien truffier, puis dégustation. **NOUVEAUTÉ 2018** : parcours de visite libre dans la truffière grâce à des panneaux explicatifs français-anglais. Visite tous les jours sauf le Dimanche. **TARIFS** : circuit découverte : Adulte : 5 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 2,50 €. **OUVERTURE** : boutique ouverte toute l'année du mardi au Samedi. Envoyez un SMS à votre arrivée. Sur réservation du Mardi au Samedi : 10 h 30 début de la visite.

5. LA FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR



Patric & Raymond BORIS

130 route de la Brunie - 46400 ST-LAURENT-LES-TOURS

Port. 06 84 54 33 65 - 06 37 96 28 54

patric.boris@orange.fr - raymond.boris@orange.fr

www.la-ferme-des-sentiers-du-diamant-noir.com

PRODUITS DE LA FERME : truffe, champignon frais et en conserve. Fruits et légumes cultivés en biodynamique. Grande variété de légumes anciens : tomate (100 variétés), courgette, ... Vente d'huile de noix AOP Périgord (plusieurs Médailles d'Or). **INFORMATIONS** : « Escapade Poétique & Gourmande dans les Truffières » du 15 Juin au 15 Septembre les Mercredis, Jeudis et Vendredis soir de 19 h à 23 h (sur réservation). Partez en randonnée avec Patric ou son père Raymond, en direction d'anciennes terrasses trufficoles. Autour d'une cabane du XIII^e siècle et face au château illuminé de St Laurent-les-Tours, vous partagerez sous les étoiles un repas à base de produits du terroir. **TARIFS** : « Escapades Poétiques & Gourmandes dans les Truffières ». Adulte : 25 €. Enfant : 1 € / an jusqu'à 20 ans (8 ans = 8 €). **OUVERTURE** : du 15 Juin au 15 Septembre. Retrouvez nos produits dans la boutique Cassan Claudine Foie gras à St Céré, au marché de Bretenoux et de St Céré, au marché des Producteurs de Pays de Miers et au salon Régat à Toulouse en Décembre.

6. FROMAGERIE LAHORE



Philippe LAHORE

La Séguinie - 46350 PAYRAC

Tel : 05 65 41 54 94 - Port : 06 87 51 82 26

fromagerie.lahore@gmail.com - www.fromagerie-lahore.com

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour, faisselle de chèvre. **INFORMATIONS** : depuis 1984 et déjà deux générations, nous fabriquons du fromage de chèvre AOP Rocamadour. Nos chèvres pâturent dans nos prés. Venez découvrir une ferme authentique et assister à la traite tous les soirs à partir de 18 h. **OUVERTURE** : visite et traite de 15 Février au 31 Décembre, tous les jours de 18 h à 19 h. Boutique : ouverte du Mardi au Samedi de 15 h 30 à 19 h. Dimanche et Lundi fermé, sauf pendant les vacances scolaires et estivales de 18 h à 19 h. Magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Marché des Producteurs de Pays à Gourdon. Driveur mangez lotois.

7. EARL LES ALPINES



Jean-Guy CAZAL

Le Rouquet - 46130 LOUBRESSAC

Tél. 05 65 33 61 04 - Port. 06 72 71 98 84 - les-alpines@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : fromage de chèvre AOP Rocamadour, faisselle au lait de chèvre, huile de noix. **INFORMATIONS** : assistez à la traite à 17 h 30, 350 chèvres alpines vous accueillent. **OUVERTURE** : période scolaire de 8 h 30 à 19 h. Hors période scolaire de 8 h 30 à 12 h 30. Magasin de producteurs Les Fermiers du Haut Quercy.

8. GAEC DES CHAMPS-BONS



Dominique CHAMBON et Henri DELPEUCH

Lachapelle Basse - 46200 LACHAPELLE-AUZAC

Tél. 05 65 37 82 52 - Port. 06 87 12 81 32

des-champs-bons@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour, lingot du Causse (bûche). **INFORMATIONS** : la traite est quotidienne, elle a lieu 2 fois par jour. Tout le lait de la ferme est transformé par nos soins en fromage. **OUVERTURE** : toute l'année + du mardi au samedi + SMS à l'arrivée.

10. FERME DE RAILLETTE



Famille ARCOUDEL

Raillette - 46500 ALVIGNAC - Port. 06 78 55 65 68

gaec.de.raillette@orange.fr - www.fermederaillette.fr

fermederaillette

PRODUITS DE LA FERME : produits laitiers et fromages de brebis, noix et dérivés, vins de Roc Amadour. **INFORMATIONS** : ferme familiale dont la passion et le dynamisme des 5 générations successives ont permis de développer différentes productions avec une touche de modernisme tout en respectant les traditions et les saisons. **SPÉCIALITÉS** : Lou Salessou, Une Pointe de brebis, Tomme de Brebis, Vin de Noix, Vins de Roc Amadour (élaborés sous l'égide d'une association à laquelle nous adhérons : Les Vignerons de Roc Amadour). **OUVERTURE** : toute l'année ; du lundi au samedi de 10 h à 12 h - 14 h 30 à 18 h. De début avril à mi octobre horaires étendus à 19 h et le dimanche sur RDV. Magasins de producteurs Les Fermiers du Haut Quercy à Vayrac et St Céré, La Halle de Cougnac, Le Pré d'à Côté (Brive). MPP Miers et Labastide Murat l'été. À l'automne : Boulogne Billancourt, Issy les Moulineaux, Paris IX, XI, XII, XVII. **AUTRES PRESTATIONS** : visite gratuite sur RDV d'avril à fin septembre.

11. LES GOÛTS ET LES COULEURS



Olivier et Liesbeth DE POORTER

Pech de Bardy - 46500 ROCAMADOUR

Port. 06 46 84 74 81 - Les goûts et les couleurs de Rocamadour
info@goutsetcouleurs.fr - www.goutsetcouleurs.fr

PRODUITS DE LA FERME : glaces au lait de chèvre et de vache. **INFORMATIONS** : Olivier et Liesbeth DE POORTER vous accueillent sur leur ferme à Rocamadour. **SPÉCIALITÉS** : de savoureuses glaces fermières aux parfums locaux : miel des Causse, noix du Quercy et lavande de Rocamadour, ou traditionnels (chocolat, vanille, ...). À emporter ou à déguster sur place, pour une pause fraîcheur, dans un cadre champêtre agréable et ombragé. **OUVERTURE** : tous les jours de 10 h à 22 h en saison (Juillet/Août). Du Mardi au Dimanche de 10 h à 19 h en hors-saison (Septembre à fin Juin). Magasin de producteurs La Halle de Cougnac, L'Oustal et Les Fermiers du Haut Quercy (à Vayrac et St Céré). Vente sur les marchés.

12. LE GOUFFRE DU BLAGOUR



Anne et Hans DINKLA

Blagour - 46200 LACHAPELLE-AUZAC

Tél. 05 65 37 83 93 - Port. 06 61 87 58 33 - gouffredublagour
info@gouffredublagour.com - www.gouffredublagour.com

PRODUITS DE LA FERME : truite fraîche : arc-en-ciel et farios, saumon de fontaine, truite fumée, œufs et terrine de truite, grosse truite saumonée, plats à emporter pour les fêtes de fin d'année. **INFORMATIONS** : situé en Vallée de la Dordogne, le Gouffre du Blagour est entouré de sources. Vous pourrez y pratiquer la pêche rapide au poids dans un étang, la pêche à la truite dans le gouffre ou le ruisseau du Blagour. Possibilité de location de matériel et vente d'appâts sur place. Retrouvez nos produits : A la pisciculture, Magasins de producteurs Fermiers du Haut Quercy (à Vayrac et St. Céré), Le Drive Paysan du Figeacois à Figeac, Ventes sur les marchés, Marché de Souillac, Participation au marchés des Producteurs de Pays. Animaux admis ! **OUVERTURE** : toute l'année. Du Lundi au Vendredi 9 h / 12 h - 14 h / 17 h et Samedi de 9 h à 12 h. En Juillet / Août de 8 h à 19 h tous les jours. Accueil de groupes.

FERME AUBERGE : **SPÉCIALITÉS** : sur la terrasse ombragée, au bord de l'eau, nous servons un menu autour de la truite : truite fumée par nos soins, truite grillée au barbecue accompagnée des produits de notre jardin. Vous pouvez également déguster le produit de votre pêche. **INFORMATIONS** : au cœur d'une vallée préservée, la pisciculture est alimentée par trois sources donnant une eau fraîche et riche en oxygène parfaitement adaptée pour l'élevage de truites. **OUVERTURE** : en Juin et Septembre : ouvert le Dimanche midi. En Juillet et Août : ouvert du Mercredi au Dimanche midi. **TARIFS** : Menu à 19,95 € : entrée, plat, fromage ou dessert du jour, et 25 cl. de vin. Menu enfant (- de 10 ans) : 9,95 €. Accès handicapés. Accueil de groupes.

13. LES FERMES DE BOUTIÈRES



Joël & Cécile CAVARROT

Boutières - 46600 CREYSSE

Tél. 05 65 32 21 70 - Port. 06 61 72 73 32

cavarrot2@wanadoo.fr - www.lesfermesdeboutieres.fr

PRODUITS DE LA FERME : oies et canards gras, noix. **INFORMATIONS** : exploitation agricole spécialisée dans l'élevage de palmipèdes gras (oies et canards) et dans la noix (9 ha. de noyers). **OUVERTURE** : toute l'année, du Lundi au Samedi de 9 h à 19 h. Propriétaire de 3 gîtes ruraux.

14. FERME LA GOURMANDE FOIE GRAS JACQUIN



Mathieu LIEBUS

Le Bourg - 46350 PAYRAC

Tél. 05 65 37 65 67 - Port. 06 73 79 14 74

contact@foiegras-jacquin.com - www.foiegras-jacquin.com

PRODUITS DE LA FERME : élevage des canetons d'un jour, gavage traditionnel de canards au maïs en grain entier, conserverie sur place (agrée CE).
PRESTATIONS : l'été tous les jours à 18 h, sauf le week-end, visite de l'élevage de canards en plein air, dégustation gratuite de 4 produits. Le reste de l'année, accueil tous les jours, sauf le week-end, dans notre boutique « La Gourmande » à Payrac : dégustation gratuite. **OUVERTURE** : toute l'année. Groupe sur rendez-vous, parking grand car, climatisation, toilettes. Boutique en ligne avec paiement sécurisé.

15. LA FORGE GOURMANDE



Karine ISSALY

La Forge - 46200 LACHAPELLE-AUZAC

Tél. 05 65 32 79 85 - Port. 06 83 76 79 46

karine.issaly@orange.fr - www.forgegourmande.fr

INFORMATIONS : Karine ISSALY vous reçoit sur son exploitation agricole. Elle assure le gavage des canards avec le maïs produit sur l'exploitation. Production d'agneaux fermiers de race Causse du Lot et de canards gras. **PRESTATIONS** : visite de la ferme, vente de foie gras. L'été, balade gourmande les Vendredis matins. **OUVERTURE** : tous les jours de Pâques à Toussaint de 9 h à 20 h sur rendez-vous.



16. FERME DE BORIE



Isabelle et Guillaume LAVERGNE

Borie - 46500 MIERS

Tél. 05 65 33 43 03 - La Ferme de Borie

courrier@lafermedeborie.com - www.lafermedeborie.com

PRODUITS DE LA FERME : canard (foie gras, confit, ...), poulet et bœuf Aubrac. **INFORMATIONS** : notre petite ferme se situe à Miers près du célèbre gouffre de Padirac. Nous pratiquons le gavage des canards depuis 3 générations et plus de 25 ans. Nos animaux sont élevés en plein air et nourris de céréales. Le gavage se fait au maïs en grain entier. Nous élevons également des volailles fermières, nourries aux céréales ainsi que du bœuf Aubrac (vendu au détail ou en colis). **OUVERTURE** : toute l'année. Vente sur place et sur notre boutique en ligne. Nos rillettes pur canard ont été médaillées plusieurs fois au concours agricole de Paris.

17. FERME DES CAMPAGNES



Stéphanie SALGUES & Jérôme VERGNES & Olivier BRANCHE

Campagnes - 46500 ROCAMADOUR

Tél. 05 65 33 62 54 - Port. 06 09 56 68 68

ferme-des-campagnes@wanadoo.fr - www.ferme-des-campagnes.com

PRODUITS DE LA FERME : élevage, gavage et transformation de canard gras. **INFORMATIONS** : exploitation située à 500 mètres du site de Rocamadour. Nos canards sont élevés en plein air dans des parcours bordés de murets de pierres. Présentation de toute l'élaboration, de l'élevage au produit final. **SPECIALITÉS** : foie gras, confit, plat cuisiné, magret fumé, ... Viticulture (producteur de vin de Rocamadour), noix. Vente par correspondance et vente en ligne (paiement sécurisé). **OUVERTURE** : toute l'année, du Lundi au Samedi 9 h / 12 h - 14 h / 18 h. En été, horaires élargis à 19 h et au Dimanche matin. **PRESTATIONS** : visite de la ferme et dégustation gratuite : Avril et Mai à 17 h - Juin, 1^{ère} quinzaine de Juillet et Septembre à 10 h 30 et 17 h - du 15/07 au 30/08 à 10 h 30, 16 h, 17 h et 18 h ; sauf le Dimanche.

CAMPING À LA FERME : le camping est heureux de vous recevoir sur son terrain calme, spacieux et ombragé. Un sentier vous permet de rejoindre la Cité de Rocamadour. Accueil camping-car à l'année (borne vidange 4 saisons et barrière de paiement CB). Aire de services : wifi, dépôt pain ; bloc de glace, petit déjeuner, épicerie à 1 km. **OUVERTURE** : du 01/04 au 30/10 - camping-car autonome (toute l'année). **TARIFS** : Hors-saison : 9,50 € (forfait unique électricité et recharge eau comprise). Basse-saison : 12,50 € (forfait unique tout compris). Haute-saison : 13 € pour 2 adultes, branchement électrique à 3,50 €, personne supplémentaire à 4 € pour les + de 8 ans (enfant de 3 à 8 ans + 3 €, enfant de - de 3 ans = gratuit). Service camping-car à 5 € (pour celui qui ne séjourne pas, compris pour celui qui séjourne).

18. FERME DE TARTAYROU



Cyril GARRIGUES

Dagues - 46500 LE BASTIT

Port. 06 30 32 14 44 - info@tartayrou.fr - www.tartayrou.fr

PRODUITS DE LA FERME : poulet, pintade fermière, chapon et dinde (pour les fêtes), agneau. **INFORMATIONS** : le GAEC de Tartayrou est une exploitation extensive familiale spécialisée dans l'élevage de brebis « Causse du Lot » et l'élevage en plein air de volaille fermière. **OUVERTURE** : Locavhors à Cahors - Magasin de producteurs La Halle de Cougnac et Les Fermiers du Haut Quercy.

GÎTE À LA FERME : pour une étape, un week-end ou une semaine, séjournez en toute indépendance dans une maison entièrement équipée. Nous vous proposons le gîte du moulin d'une capacité de 6 personnes et le gîte de la vigne pouvant accueillir 8 personnes. **OUVERTURE** : toute l'année. Piscine privative pour chaque gîte.

19. FERME DES ALIX



Rachel et Jean Marc SOULAYRES

Les Alix - 46500 ROCAMADOUR

Port. 06 47 07 69 94 - 06 07 65 31 95 - Ferme des alix

fermedesalix@gmail.com - www.fermedesalix.fr

PRODUITS DE LA FERME : la production de lavande est conduite en Agriculture Biologique. Rachel a développé une gamme produite sur l'exploitation (huile essentielle, eau florale, tisane, bouquet de lavande, ...) et une gamme en partenariat avec des producteurs fermiers (glace à la lavande, ...) ou des artisans locaux (sirop, liqueur, chocolat blanc à la lavande, ...). Cet été, venez visiter la boutique de vente à la ferme. **INFORMATIONS** : sur une terre de tradition agricole, Jean-Marc perpétue le métier de berger tout en diversifiant ses activités. Il a relevé le défi de réimplanter de la lavande sur le Causse de Rocamadour. Une production oubliée et pourtant très présente autrefois.

20. EARL DE LAULIVIER



Nadine et Pascal BERGUES

St-Martin-des-Bois - 46130 PRUDHOMAT

Tél. 05 65 38 62 27 - Port. 06 84 06 05 92 - berguesnadine@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME : arboriculture, eau-de-vie de fruits, ratafia, vin de noix, vin de pêche, fruits à l'alcool, pruneaux d'Agen mi-cuits pasteurisés, crème de pruneaux. **INFORMATIONS** : Nadine & Pascal BERGUES vous accueille dans une grange traditionnelle, située au cœur d'un lieu enchanteur, sur la vallée de la Dordogne. **PRESTATIONS** : dégustation gratuite de tous les produits sur place. Exposition de vieilles machines. Tous les matins sur les marchés et foires de la région. **OUVERTURE** : du Lundi au Vendredi de 15 h 30 à 18 h 30, fermé le Samedi, Dimanche et jours fériés.

79. CANTEMERLE



David VERDIER

Cantemerle - 46500 CARLUCET

Port. 06 59 63 59 49 - david.verdier46@orange.fr

www.cantemerle4c.com - Cantemerle4C

PRODUITS DE LA FERME : vins bio IGP Comté Tolosan (rouge et rosé), vin bio IGP Côtes du Lot (blanc) ; ratafia et bière bio. **INFORMATIONS** : petits-enfants et enfants de paysans, nos origines nous ont conduits à faire d'un rêve une réalité : cultiver et respecter la terre de nos aïeux pour produire des vins de qualité... tout en respectant l'environnement. Cinq cépages différents recouvrent les 2 ha du vignoble : syrah, merlot et malbec pour les vins rouges et rosés, chenin et sémillon pour les vins blancs. 3 bières paysannes bio (blanche, blonde, ambrée) orge cultivé sur l'exploitation. **OUVERTURE** : toute l'année. Sur RDV.

80. CLÉMENT BORIE



Clément BORIE

Siramont - 46400 ST CÉRÉ

Port. 06 86 68 12 04 - clement.borie@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : légumes de saison : tomates, aubergines, concombres... sous abri et en plein champ. **INFORMATIONS** : Clément vous accueille sur sa ferme pour vous faire partager sa passion de l'agriculture. Il dispose d'un petit magasin de vente à la ferme où vous trouverez les légumes fraîchement cueillis. **OUVERTURE** : sur RDV.

21. LES FERMERS DU HAUT QUERCY



Jean-Guy CAZAL

61, avenue Henri Barbier - 46110 VAYRAC

Tél. 09 82 61 73 76 - Les fermiers du Haut Quercy

lesfermiersduhautquercy@bbox.fr

MAGASIN DE PRODUCTEURS : 15 producteurs se sont réunis pour ouvrir ce point de vente. Vous y trouverez des fruits et légumes frais, des produits laitiers, une gamme variée de viande fraîche issue des exploitations des associés, du vin de Roc'Amadour et de Cahors, du vin paillé et de l'épicerie salée et sucrée. Les producteurs sont présents à la vente. **OUVERTURE** : toute l'année. Du Mardi au Samedi : 9 h 30 / 12 h 30 - 15 h 30 / 18 h 30 (à partir de 9 h le jeudi et Samedi). Dimanche & jours fériés : 10 h / 12 h 30. Horaires en Juillet & Août : Lundi 9 h / 12 h 30, du Mardi au Samedi 9 h / 12 h 30 - 16 h / 19 h, Dimanche et jours fériés 9 h 30 / 12 h 30.

22. LES FERMERS DU HAUT QUERCY



Norbert JOYEUX

10 place de la République - 46400 ST CÉRÉ

Tél. 09 86 79 05 75 - Les fermiers du Haut Quercy Saint Céré

lesfermiersduhautquercy2@bbox.fr

MAGASIN DE PRODUCTEURS : 15 producteurs du magasin de Vayrac « Les fermiers du Haut Quercy » ont ouvert un deuxième magasin de producteurs à St Céré. Vous y trouverez tout au long de l'année et en fonction des saisons des fruits et légumes frais, des produits laitiers de vache, de chèvre et de brebis, une gamme variée de viande fraîche issue des exploitations des associés, du vin de Roc'Amadour et de Cahors, du vin paillé et toute une gamme d'épicerie salée et sucrée. Les producteurs sont présents à la vente. **OUVERTURE** : toute l'année. Du Mardi au Samedi : 9 h / 12 h 30 - 15 h 30 / 19 h 30 - Dimanche & jours fériés : 9 h / 12 h 30. Horaires en Juillet & Août : Lundi 9 h / 12 h 30, du Mardi au Samedi 9 h / 12 h 30 - 15 h 30 / 19 h 30, Dimanche et jours fériés 9 h / 12 h 30.

23. FERME LA BORIE D'IMBERT



Sophie & Marc VILARD

La Borie d'Imbert - 46500 ROCAMADOUR

Tél. 05 65 33 20 37 - La borie d'Imbert

chevrieboriedimbert@wanadoo.fr - www.laboriedimbert.com

FERME PÉDAGOGIQUE : AOP Rocamadour, fromage de chèvre, charcuterie de porc. **INFORMATIONS** : visitez gratuitement notre ferme. Approchez chèvres, chevreaux, boucs, cochons et vaches ; observez la fabrication le matin et assistez à la traite tous les soirs de 17 h à 18 h 30. Cochons nourris au petit lait de chèvre. L'été, participez à notre atelier traite à la main le Mercredi à 16 h et à nos visites guidées de 11 h avant de descendre les chèvres à la pâture. Composez votre panier pique-nique dans notre boutique de produits du terroir de Pâques à Septembre (couverts fournis). **OUVERTURE** : de Avril à Septembre : 10 h / 19 h, du Lundi au Dimanche (jours fériés compris). De Octobre à Mars : 10 h / 12 h - 14 h / 17 h 30, du Lundi au Vendredi ; et 11 h / 12 h le week-end. **PRESTATIONS** : visite libre et gratuite, dégustation, aire ombragée et jeux pour enfants, grand parking et accès de plain-pied. Accueil de groupes sur réservation.

25. LES P'TITS ÉQUINS



Myriam DECROOCQ

Route de Carennac - 46500 MIERS

Tél. 05 65 38 00 69 - 06 12 10 07 94 - jacquesdecroocq@yahoo.fr

CAMPING À LA FERME : vous cherchez un séjour au vert en pleine nature, « Les P'tits Équins » est fait pour vous. Sur un parc de 30 ha., Myriam DECROOCQ élève des poneys, des ânes et des chevaux. Les emplacements sont spacieux et isolés pour vous garantir un séjour calme et reposant. Vous disposerez également d'une piscine au sel de 14 m x 4 m. Vous préférez plus de confort, Myriam met à votre disposition un chalet pour 5 personnes ou des caravanes, qu'elle a entièrement réaménagées. Des promenades à poneys sont proposées. **OUVERTURE** : de Avril à Octobre. **TARIFS CAMPING** : adulte : 4 €/personne. Enfant : 3,50 €. Emplacement : 7 €. **TARIFS CARAVANE** : 1 semaine à 200 € pour 2 personnes, + 20 €/enfant supplémentaire. **TARIFS CHALET** : Haute-saison : 500 €/semaine pour 2 personnes. Hors-saison : 350 € pour 2 personnes (+ 20 €/enfant supplémentaire).

26. GAEC FERME DE LAGORCE - FERM'ACCUEIL



Élodie & Fabien LACARRIÈRE

Route de Rocamadour - 46500 GRAMAT

Port. 06 71 08 30 47 - fermedelagorce@gmail.com - fatou046@gmail.com

CAMPING À LA FERME : terrain spacieux et ombragé. Lave-linge, tables, barbecue. Sur place : location de caravanes, gîte d'étape et de séjour. Promenade en calèche, salle de jeux, baby-foot, ping-pong, ... Visite de la ferme et découverte des moutons, ânes et des chevaux ainsi que de l'attelage. **OUVERTURE :** du 1^{er} Mars au 31 Octobre. **TARIFS :** tarifs dégressifs suivant le nombre de nuit : 1 nuit = 6 €/personne tout compris - plusieurs nuits = 5 €/personne tout compris.

27. LE LAC ROUGE



Georges FAUREL

Lhom - 46200 LACHAPPELLE-AUZAC

Tél. 09 88 28 41 64 - Port. 06 82 92 55 67 - jo.campinglacrrouge@gmail.com

CAMPING À LA FERME : à l'ombre de grands chênes, en pleine nature, 3 ha. ombragés. Sur commande : petits déjeuners à la ferme, pain et croissant tous les matins, restauration. Lave-linge : 3 €. Restaurant à 500 m. Terrain de pétanque éclairé, jeux pour enfants, tennis de table. Animaux : poules, canards, moutons, dindes et chevaux. Noix et œufs. **OUVERTURE :** du 1^{er} Avril au 15 Octobre. **TARIFS :** adulte : 3,30 €/personne. Enfant : 2 €. Emplacement : 4,50 €. Électricité : 2,20 €. Dont, 3 caravanes aménagées à partir de 35 €/jour.



Quercy Bouriane



JUILLET & AOÛT : MARCHÉS HEBDOMADAIRES DES PRODUCTEURS DE PAYS

GOURDON : jeudi de 8 h 30 à 12 h
DEGAGNAC : vendredi de 17 h à 20 h
LE VIGAN : mardi de 17 h à 21 h



24. VIGNE ET VERGERS DE CORRÈZE



Myriam et Benjamin VASSEUR

Le Pilou - 46110 BETAÏLLE - Port. 06 12 02 49 20 ou 06 33 78 47 55

accueil@vignesetvergersdecorreze.fr - www.vignesetvergersdecorreze.fr

PRODUIT DE LA FERME : vins paillés, pêches, nectarines, Noix, Huile de Noix et Noisettes bios. **INFORMATIONS :** exploitation arboricole et viticole en vallée de la Dordogne, limitrophe avec la Corrèze. Sa bonne exposition ensoleillée nous permet de vous proposer de beaux fruits (pêches, nectarines, abricots, noix et noisettes Bio), accompagnés d'un petit verre de vin paillé, (rouge ou blanc. Nous vous proposerons également une gamme de produits élaborés (jus de fruits, confitures, huiles, cerneaux, gâteaux). Associé à la cave de Branceilles, nous avons la gamme de vins de Corrèze 1001 Pierres Benjamin et Myriam vous accueilleront pour une visite et dégustation sur l'exploitation. **OUVERTURE :** saison fruit 2021 (du 25/06 à fin août selon la météo). Du lundi au samedi 10 h - 12 h 30 et 15 h - 19 h - Dimanche 10 h - 12 h. Le reste de l'année, appelez avant au 06 12 02 49 20 ou au 06 33 78 47 55. Vente sur les marchés : marchés de producteurs Paris et Lyon, autres ; voir sur notre site.

29. LA PLAINE MARAÎCHÈRE



Patrice PEULET

Cougnac - 46300 PAYRIGNAC

Tél. 05 65 37 77 72 - Port. 06 21 12 34 43 - patrice.peulet@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : maraîchage, légumes anciens et plantes aromatiques. **INFORMATIONS :** exploitation maraîchère de 17 ha. Située sur la commune de Payrignac à proximité des grottes de Cougnac. Patrice PEULET produit 30 variétés de légumes de saison en production raisonnée. En fonction des légumes, ils sont cultivés en plein champs ou sous abris. **OUVERTURE :** toute l'année. Magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Marché de Gourdon et Marchés des Producteurs de Pays à Labastide Murat.

30. SAFRANIÈRE LA BORIE BLANCHE



Pierre Olivier DURAND

La Borie Blanche - 46300 LE VIGAN

Port. 06 20 69 94 59 - safran la borie blanche

safranlaborieblanche@gmail.com - www.safranierelaborieblanche.fr

PRODUITS DE LA FERME : stigmate de safran, bulbe de crocus sativus souche Quercy et produits safranés fabriqués par nos soins : sirop de safran, gelée, confiture, sel safrané, ... **INFORMATIONS :** installés sur les hauteurs du Vigan, nous cultivons du safran souche en Agriculture Biologique. Afin de faire découvrir toute la palette des saveurs du safran, nous avons mis au point dans notre atelier des recettes salées et sucrées. **OUVERTURE :** toute l'année, tous les jours de 10 h à 12 h. L'été sur rendez-vous. Marché des Producteurs de Pays, boutique Fromagerie Lahore à Payrac, Marché de Soisy-sur-Seine, Essonne et Etiolles.

31. LA HALLE DE COGNAC

C3

Patrice PEULET

📍 Lieu-dit Cougnac - 46300 PAYRIGNAC

📞 Tél. 05 65 27 29 72 - 🌐 La Halle de Cougnac

patrice.peulet@orange.fr

MAGASIN DE PRODUCTEURS : géré par 9 producteurs associés dont les fermes se situent à proximité du magasin. À La Halle de Cougnac, vous pourrez trouver des fruits, des légumes, de la charcuterie, différents types de viande (boeufs, porcs, agneaux, veaux, canards, poulets), des fromages fermiers de vache et de chèvre (AOP Rocamadour), des produits laitiers, du foie gras, des conserves, du vin et du pain. Tous les produits sont issus des fermes des environs. Le magasin se trouve sur l'exploitation maraîchère de Patrice PEULET ce qui vous garantit des légumes frais tous les jours. **OUVERTURE** : toute l'année. Du Lundi au Jeudi : 9 h / 13 h 15 h / 18 h 30. Vendredi et Samedi : 9 h / 18 h 30 (sans interruption). Dimanche (été uniquement) : 9 h / 12 h. Du 15 juin au 15 sept. : lundi au samedi : 9 h / 18 h 30.



32. CHÂTEAU VIEUX



Francine et Thierry BOUDET

📍 Château vieux - 46300 MILHAC

📞 Tél. 05 65 41 02 11 - Port. 06 86 74 69 83 - 06 20 70 24 08

château_vieux2@hotmail.com - www.chambres-dhotes-quercy-perigord.com

CHAMBRE D'HÔTES : 5 chambres. Au cœur de la Bouriane, entre Quercy et Périgord, la famille BOUDET vous accueille au Château Vieux dans leurs 5 chambres d'hôtes à la ferme : 1 chambre familiale au rez-de-chaussée accessible aux personnes à mobilité réduite et 4 à l'étage. Proche de nombreux sites touristiques tels que Sarlat, Gourdon, Rocamadour. **OUVERTURE** : de Pâques au 11 Novembre. **TARIFS** : 60 € pour 2 personnes. 102 € pour 2 personnes en demi-pension.



Causse de Labastide Murat



JUILLET & AOÛT : MARCHÉS HEBDOMADAIRES DES PRODUCTEURS DE PAYS

LABASTIDE MURAT : dimanche de 9 h à 12 h



33. GAEC DE LAGAROUSTE

31



D4

Famille BONNET

📍 Lagarouste - 46300 GINOUILLAC

📞 Tél. 05 65 31 06 55 - Port. 06 89 11 75 94 - sarah.bonnet@free.fr

PRODUITS DE LA FERME : yaourt nature et aux fruits, fromage blanc, faisselle, fromage affiné. **INFORMATIONS** : au cœur du Parc Régional des Causses du Quercy, la ferme de Lagarouste est un élevage familial de vaches laitières. Christophe, Élisabeth et Sarah vous accueillent sur leur exploitation, où vous pourrez découvrir une large gamme de produits laitiers. **OUVERTURE** : toute l'année, du Lundi au Samedi matin. Magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Marché de Gourdon (Samedi matin) et Marché des Producteurs de Pays (l'été).

34. FERME D'ESPARNOL



D4

Angélique RAPIN

📍 46240 MONTFAUCON

📞 Tél. 05 65 21 18 32 - Port. 06 85 44 05 60

angeliquerapin3@gmail.com - www.esparnol.fr

PRODUITS FERMIERS : Angélique, vous accueille sur un site verdoyant pour vous faire découvrir sa transformation de canard gras et de cochon noir. **PRESTATIONS** : sur une exploitation de 7 ha, nichée au cœur du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, vous pourrez durant la période estivale, visiter l'élevage de cochons noirs. **OUVERTURE** : toute l'année.

FERME AUBERGE : Angélique vous propose différentes formules à base de canards et de porcs noirs gascons élevés à la ferme. Venez découvrir les métiers de la ferme ainsi que ses produits et son terroir. **SPÉCIALITÉS** : vous pourrez déguster des recettes du pays élaborées à partir des produits de la ferme. **OUVERTURE** : tous les soirs du 1^{er} mai au 15 Septembre, sur réservation. Apéritif de bienvenue offert.

35. FERME DE LARCHER



Famille COLDEFY

📍 Larcher - 46240 LABASTIDE-MURAT

Tél. 05 65 31 10 39 - Port. 06 89 08 38 27

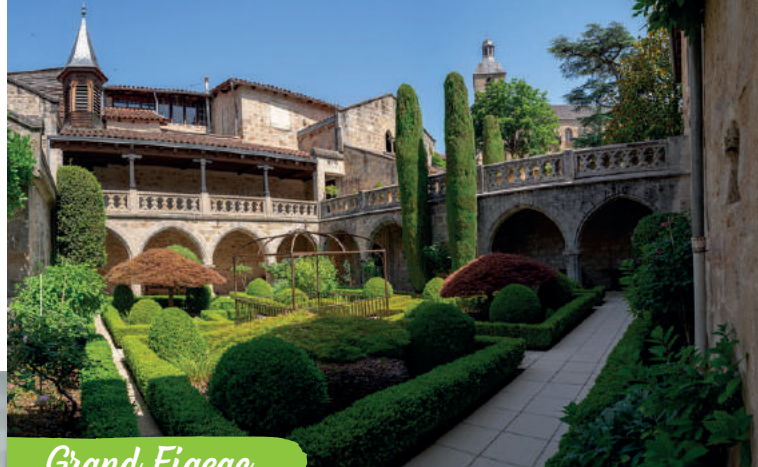
contact@fermedelarcher.com - www.fermedelarcher.com

PRODUITS DE LA FERME : élevage, gavage et transformation de canards gras à l'ancienne : pâté, foie gras, confit, cou farci, saucisse sèche, magret séché, ... Élevage de bovin de race Aubrac et d'agneau. **INFORMATIONS :** sur place, vente et dégustation gratuite de produits de la ferme. **OUVERTURE DU MAGASIN :** du Lundi au Samedi 8 h 30 / 12 h 30 - 14 h / 18 h 30. .



FERME AUBERGE : salade quercynoise, côtelettes d'agneaux ou magret grillé/ pommes de terre quercynaises, cabecou, tarte aux noix. Sur place, vente de produits de la ferme. **OUVERTURE :** Juin et Septembre : ouvert le week-end (samedis soirs et dimanches midis). Juillet et Août : ouvert tous les jours : midi et soir. **TARIFS :** minimum 13,90 € - maximum 25 €. **CAPACITÉ D'ACCUEIL :** 50 personnes. Accueil de groupes. Accès handicapés. Tickets restaurants acceptés.

CHAMBRE D'HÔTES : deux chambres d'hôtes au sein de notre exploitation agricole, de plain-pied avec entrées indépendantes et coin cuisine. 1 chambre (1 lit de 140 cm + 2 lits superposés de 90 cm), et 1 chambre (1 lit de 140 cm). Salle d'eau et WC particuliers pour chaque chambre. Salon de jardin à disposition. Piscine, barbecue. **OUVERTURE :** toute l'année. **TARIFS :** 50 € pour 2 personnes.



Grand Figeac

36. FERME DE VIGNE HAUTE



Famille CHAUFFETON

📍 Vigne Haute - 46500 REILHAC

Port. 06 10 36 30 35 - eric.chauffeton@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour, tomme de chèvre, faisselle. **INFORMATIONS :** nous sommes heureux de vous accueillir dans notre ferme familiale de petite taille. Nous élevons une soixantaine de chèvres et transformons toute notre production de lait en fromage. Visite et dégustation gratuite. Traite le soir à 18 h (sauf Janvier et Février). Démonstration de traite. **OUVERTURE :** de Avril à Septembre : tous les jours 10 h / 12 h - 17 h 30 / 19 h 30 (traite des chèvres). De Octobre à Mars : tous les jours de 17 h 30 à 19 h 30.

37. FERME CAUSSANEL



Maryse et Jean-Pierre CAUSSANEL et Nathalie MAS

📍 Viazac - 46320 LIVERNON

Tél. 05 65 40 41 96 - Port. 06 24 88 50 44

ferme.caussanel@orange.fr - www.fermecaussanel.com

PRODUITS FERMIS : exploitation familiale en agriculture traditionnelle respectueuse du bien-être animal. Atelier de canard gras, gavage au maïs en grain entier (sans OGM), transformation à la ferme dans un atelier agréé CE. Vente directe à la ferme afin de garantir ce lien de confiance entre le producteur et le consommateur. Élevage de brebis de race Causse du Lot et production d'agneaux. **OUVERTURE :** toute l'année. **PRESTATIONS :** vente de foie gras, plats cuisinés, saucisse sèche pur canard, confits, ...

38. FERME DES CAZALOUS



Bruno GAYRAL

📍 Le Soulier - 46260 PUYJOURDES

Tél. 05 65 40 61 32 - Port. 06 78 93 65 59

lafermedesczalous@orange.fr - gayraljlc@me.com

PRODUITS DE LA FERME : canards gras, plats cuisinés, confits. **INFORMATIONS :** élevage en plein air de canards, gavage traditionnel et transformation à la ferme. **OUVERTURE :** vente sur place et par correspondance.

39. FERME DE CAFFOULENS

Yannick THERONDEL

📍 Caffoulens - 46270 BAGNAC-SUR-CÉLÉ

Tél. 05 65 34 95 81 - Port. 06 85 66 41 51

📧 Ferme équestre de Caffoulens - 📞 Yannick Therondel
yannicktherondel@hotmail.fr - www.fermedecaffoulens.com

FERME PÉDAGOGIQUE : élevage de chevaux et dressage avec méthode douce. Exploitation agricole de 17 ha, spécialisée dans l'élevage de poneys et la location d'équidés. Ferme découverte : on y découvre l'univers particulier du cheval, dans son milieu naturel. Un parcours pédestre illustré de panneaux explicatifs permet de comprendre notre approche. Ferme pédagogique : on apprend à travers des démonstrations et des ateliers ce qu'est un parage, un ferrage, l'alimentation du cheval au naturel et comment on peut le dresser avec les méthodes douces (l'éthologie). **TARIFS** : Ferme de découverte : 3 € le parcours - 2,50 € pour les groupes (+ de 10 pers.). Location poney bâti : 20 €. Ferme pédagogique : 5 € la demi-journée - 4,50 € pour les groupes. À votre disposition : aire de pique-nique au bord d'un petit ruisseau avec terrasses dans les arbres, tables et toilettes sèches. À la ferme, un espace ouvert pour le repas.

CAMPING À LA FERME : camping ombragé de 7 000 m² avec salle commune. Four électrique, gazinière, feu de camps sur place. Tir à l'arc, VTT sur place, pêche avec parcours no-kill à 2 km, et baignade en rivière à 15 km. Possibilité de randonnées accompagnées à cheval. **OUVERTURE** : de Pâques à Toussaint. **TARIFS** : Adulte : 3,70 €/personne. Enfant : 3,20 € pour les - de 10 ans. Emplacement : 3,50 € (sans électricité) - 4,50 € (électricité comprise).



40. LA BREBIS BAVARDE

GAEC La Flore - Nathalie & Jérôme VIGUIE

📍 Le Bourg - 46500 ALBIAC

Tél. 05 65 40 85 85 - Port. 06 84 14 39 66 - jerome.viguie123@orange.fr

FERME PÉDAGOGIQUE : visite de la ferme avec découverte des animaux de la ferme essentiellement des brebis Causses du Lot. Les visites s'adaptent à la saison. Elles sont actives et ludiques (mots mêlés, fabrication d'objets avec les produits venant de la ferme, ...). Les visites sont à la demi-journée ou à la journée. **OUVERTURE** : en Juillet et Août, visite sans réservation tous les mardis à 10 h 30. Le reste de l'année, tous les jours sur réservation. **TARIFS** : 3,75 € à 6 €. Tarif de groupe : nous consulter. Salle d'accueil et sanitaires sont à disposition. Possibilité de pique-niquer sur place.



Vallée du Lot et du Vignoble

41. DOMAINE DE BÉNEJOU

Julie & Francis LOYGUES, Thimoty THIELEN

📍 Bénéjou - 46700 VIRE SUR LOT

Tél. 09 71 50 71 50 - Port. 06 07 99 37 35 - domainedebenejou@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : vin AOP Cahors (rouge) et vin IGP Côtes du Lot (rosé). Pruneaux : moelleux et mi-cuits. **INFORMATIONS** : le Domaine de Bénéjou est une exploitation familiale depuis 3 générations. Les vergers de pruniers d'Ente entourent la propriété. Venez découvrir nos produits du terroir : vins et pruneaux issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement. **OUVERTURE** : du Lundi au Samedi 9 h / 12 h 30 - 14 h / 18 h 30. Vente à la ferme. Magasin de producteurs L'Oustal. **LABEL** : vin AOP Cahors.

42. DANIEL VIGOUROUX

📍 Toirac - 46700 PUY L'ÉVÊQUE

Tél. 05 65 21 35 59 - Port. 06 72 68 96 94

diversifier-vigouroux@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : légumes de saison et plants de légumes cultivés à partir de la graine. **INFORMATIONS** : exploitation familiale située au bord du Lot. Daniel VIGOUROUX vous accueille toute l'année sur son exploitation maraîchère. Les plantes sont cultivées en plein champs et sous une serre chauffée par une chaudière à bois. **OUVERTURE** : tous les jours de 9 h à 18 h. Magasin de producteurs L'Oustal.

43. FERME DE LARROQUE

Frédéric et Françoise DESSAINT

📍 Larroque - 46700 CASSAGNES

Tél. 05 65 36 67 13 - Port. 06 81 26 87 42 - dessaint.fred@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : crottin de chèvres, bûche cendrée de Bouriane, tomme et fromage frais aux épices (tomates, ail, ...). **INFORMATIONS** : venez goûter le crottin de Bouriane, un autre fromage de chèvre du Lot. Notre troupeau se compose de chèvres élevées en plein air. **OUVERTURE** : toute l'année. Magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Vente sur les marchés.

44. LE MOULIN DE GUIRAL



Laurent GASTOU

Moulin de Guiral - 46700 ST MARTIN LE REDON
Tél. 05 65 36 53 26 - Port. 06 79 84 89 34 - f Moulin de Guiral
pisciculture.guiral@orange.fr - www.moulindeguiral.fr

PRODUITS DE LA FERME : truite arc-en-ciel et farios, gardons, tanche, carpe et carpe koi. **OUVERTURE** : toute l'année. De mars à septembre et vacances scolaires de 9 h à 19 h. D'octobre à février : de 9 h à 19 h le week-end : de 14 h à 19 h la semaine. **INFORMATIONS** : Magasin de producteurs L'Oustal.

FERME PÉDAGOGIQUE : préparez-vous pour un voyage étonnant à la découverte de l'eau douce et de ses habitants ! Nos étangs offrent un cadre idéal pour pratiquer la pêche. Ils sauront combler les pêcheurs chevronnés comme tous ceux qui souhaitent découvrir les milieux aquatiques. Vous n'avez pas besoin de carte de pêche, le matériel est mis à votre disposition gracieusement. Des concours de pêche sont organisés. **OUVERTURE** : toute l'année. **PRESTATIONS** : visite découverte et initiation à la pêche. Gîte 2 à 6 places. Vente directe à la ferme de poissons frais.



45. FERME DU MAYNE



Fabien & Francis VERGNES

Le Mayne - Loupiac - 46700 PUY L'ÉVÊQUE
Tél. 05 65 21 31 38 - www.fermedumayne.fr
francis.vergnes4@orange.fr - fabien.vergnes@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME : canard gras frais et en conserve. **INFORMATIONS** : nous élevons des canetons d'un jour, puis nos canards sont élevés en prairies et sous bois de chênes et de châtaigniers. Ils sont gavés de façon traditionnelle au maïs en grain entier. **OUVERTURE** : toute l'année. Visite gratuite. Dégustation pour les groupes.

46. LES QUERCYNES



Jean Baptiste ROUQUIE

Fontfau - 46700 SERIGNAC
Port. 06 73 50 12 28 - jb@lesquercynes.com - www.lesquercynes.com

PRODUITS DE LA FERME : agneau de la ferme vendu en colis et vin AOP Cahors. **INFORMATIONS** : la ferme Les Quercynes est une exploitation familiale depuis 4 générations. Jean-Baptiste élève des brebis Caussenardes pour la production d'agneaux en agriculture biologique. Les brebis pâturent dans les prés du printemps à l'automne. Il produit également du vin rouge fruité et de tradition en appellation Cahors. **OUVERTURE** : retrouvez nos produits à la Halle Fermière à Fumel, à l'épicerie « Au bout de la Rue » à Sérignac, ainsi qu'à Proxi à Sauzet et Montcuq.

47. CHÂTEAU DE PARNAC



Georges DELMAS

609, Rue des Condamines - 46140 PARNAC
Tél. 05 65 30 73 84 - 05 65 30 98 21 HR - Port. 06 80 13 84 98
contact@domainesdelmas.fr - lecruduquercy@wanadoo.fr - www.domaine-delmars.fr

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, vin IGP Côtes du Lot : rouge et rosé. Château de Parnac, Prieuré la Condamine avec chai climatisé. Noix en cerneaux et leurs spécialités gourmandes. **INFORMATIONS** : agriculteur et fervent viticulteur installé à Parnac sur la vallée du Lot. **PRESTATIONS** : dégustation des produits, visite de l'exploitation, possibilité d'accéder à la propriété par bateau. Aire de pique-nique à proximité des berges du Lot. **OUVERTURE** : toute l'année 9 h / 12 h 30 - 14 h / 19 h. Propriétaire d'un gîte rural et de 4 chambres d'hôtes.

48. CHÂTEAU EUGÉNIE



Famille COUTURE

Rivière Haute - 46140 ALBAS
Tél. 05 65 30 73 51
couture@chateaueugenie.com - www.chateaueugenie.com

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, vin IGP Côtes du Lot (blanc, rosé et rouge), apéritif ratafia et jus de raisin. **INFORMATIONS** : propriété familiale située au cœur du vignoble de Cahors, nos vignes sont plantées sur les meilleurs terroirs de l'appellation. Venez découvrir notre gamme de vins. Ils sont régulièrement médaillés. Venez visiter notre chai à barriques. **PRESTATIONS** : visite, dégustation, vente. Groupe sur rendez-vous. Parking ombragé, aire de pique-nique, balançoire et espace coloriage pour les enfants, emplacement camping-car. Plans de randonnées pédestres. **OUVERTURE** : tous les jours 9 h 30 / 12 h 30 - 14 h / 19 h, sauf les Dimanches du 1^{er} Septembre au 12 Juillet. Fermé les 25 / 12 et 01 / 01. **LABEL** : Château certifié Haute Valeur Environnementale (HVE).

49. DOMAINE DU PEYRET



Lionel CANTAGREL

46700 PUY L'ÉVÊQUE
Port. 06 89 73 47 33 - lepeyret@hotmail.com

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors (rouge), vin de table rouge et rosé. En bouteilles et en bag in box. **INFORMATIONS** : installé depuis 2004 sur l'exploitation familiale, Lionel CANTAGREL produit principalement du vin. Dans cette exploitation traditionnelle située dans la vallée du Lot, vous recevrez un accueil chaleureux et personnalisé. **OUVERTURE** : tous les jours 9 h / 12 h 30 - 15 h / 19 h en saison Juillet, Août et Septembre.

50. LE CLOS DE POUGETTE



Pierre BENAC

Cournou - 46140 ST-VINCENT-RIVE-D'OLT
Tél. 05 65 30 73 83 - Port. 06 22 50 51 42 - f Clos de pougette
closdepougette.cahors@gmail.com - www.closdepougette.fr

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, IGP Côtes du Lot (rouge et rosé), ratafia et jus de raisin. **INFORMATIONS** : vigneron indépendant, Pierre BENAC exploite 23 hectares de vignes en cépage Malbec sur une exploitation familiale. **PRESTATIONS** : visite de l'exploitation et de la cave, dégustation. **OUVERTURE** : tous les jours, de préférence sur réservation, de 8 h à 20 h. Présent sur les marchés gourmands l'été.

51. CHÂTEAU NOZIÈRES



Famille GUITARD

📍 Bru - 46700 VIRE SUR LOT

Tél. 05 65 36 52 73 - Port. 06 84 50 69 17

chateauozieres@wanadoo.fr - www.chateauozieres.com

PRODUITS DU DOMAINE : le Château Nozières est une exploitation familiale située au cœur de l'appellation Cahors. Par sa volonté de faire découvrir sous d'autres aspects, le cépage ancestral du Cahors « Le Malbec », le Château Nozières a développé une gamme diversifiée en IGP Côtes du Lot, avec notamment le Malbec Primeur. Au château Nozières, vous êtes sûr de trouver un vin à votre convenance. **OUVERTURE** : tous les jours 9 h / 12 h - 14 h / 19 h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous.

52. CHÂTEAU ST SERGIN



Anne CAVALIE & Heifara SWARTVAGHER

📍 Les Landes - 46140 PARNAC

Tél. 05 65 20 13 26 - Anne au 06 21 69 42 46 - 📧 chateau-saint-sergin

saint-sergin@sfr.fr - www.chateau-saint-sergin.com

PRODUITS DU DOMAINE : AOP Cahors, IGP Côtes du Lot (blancs, rouge et rosés), jus de raisin. **INFORMATIONS** : le château Saint-Sernin est situé au cœur du vignoble, à 15 km de Cahors. Anne et Heifara vous feront partager leur passion du vin à travers de nombreuses activités et manifestations organisées à la propriété : exposition Barriq'Art de juin à septembre. Apéro concert durant l'été, ateliers covignerons, escapade vititrotteuse... Une expérience gustative et artistiques à vivre en famille ou entre amis tout au long de l'année. **OUVERTURE** : toute l'année, du Lundi au Vendredi 9 h / 12 h - 14 h / 19 h. **NOUVEAUTÉ** : Escapade Vititrotteuse « Mille & Un Ceps » : munis de votre vitinéraire, vous découvrirez le village de Parnac, ses vignes, ses terroirs et décrypterez l'énigme de Saint Sernin. **LABELS** : HVE3. Haute valeur environnementale, Qualité Tourisme Occitanie.

53. DOMAINE DE CAUSE



Martine et Serge COSTES

📍 Lieu-dit Cavagnac - 46700 SOTURAC

Tél. 05 65 36 41 96 - contact@domainedecause.fr - www.domainedecause.fr

PRODUITS DU DOMAINE : le Domaine de Cause propose des vins blanc, rosé et rouge, en appellation IGP Côtes du Lot et des rouges en AOP Cahors. **INFORMATIONS** : entre Quercy et Périgord, le Domaine de Cause est reconnu pour la qualité de ses vins et de ses terroirs. Le Domaine est labellisé (HVE), Haute valeur environnementale et sera labellisé en Bio dès le début de l'année 2022. **OUVERTURE** : d'avril à fin Décembre (sur rendez-vous de préférence).

54. AUX DÉLICES DE LA SERPT



Jean-Claude et Marie-France SOULIE

📍 La serpt - 46250 FRAYSSINET-LE-GELAT

Tél. 05 65 36 66 15 - 05 65 36 62 07 - mfsoulie46@orange.fr

FERME AUBERGE : exploitation familiale spécialisée dans les vaches allaitantes et les canards. Aux portes du Périgord, dans un cadre calme et verdoyant, proposant les spécialités du Quercy. **SPÉCIALITÉS** : chou farci au foie gras, rôti de magret farci au foie gras, poule au pot, mique levée, veau maison servi sur place, pastis. Des assiettes copieuses et une ambiance comme à la maison, voilà ce qui vous attend Aux Délices de la Serpt. **OUVERTURE** : tous les jours sur réservation, sauf le lundi pendant les périodes de vacances scolaires. **TARIFS** : minimum 16 € - maximum 28 €. Tarif enfant : 8 €. Capacité d'accueil : 45 personnes en individuel ou en groupe. Salle climatisée.



Grand Cahors

55. DOMAINE DE MARCILHAC



Jean-François CAGNAC

📍 1260 rue des Tonneliers - 46140 DOUELLE

Tél. 05 65 30 90 32 - Port. 06 14 54 32 11

domaine-marcilhac@wanadoo.fr - www.domaine-marcilhac.com

PRODUITS DE LA FERME : vin AOP Cahors (rouge) et IGP Côtes du Lot (rosé). Kiwi. **INFORMATIONS** : vigneron de père en fils depuis 1848, chaque génération a su transmettre son expérience, son savoir-faire et surtout son amour pour la vigne et le vin à ses descendants. **OUVERTURE** : tous les jours de 8 h à 20 h.

56. GAEC FERME DE LETOU



Famille VALETTE

📍 Letou - 46330 SAINT CIRQ LAPOPIE

Port. 06 18 42 46 28 - valette.bernard@gmx.fr

PRODUITS DE LA FERME : fromage de chèvre : AOP Rocamadour, yaourt au lait de chèvre (nature et aux fruits), faisselle, fromage frais aux épices, fromage sec. **INFORMATIONS** : nichée au cœur d'une forêt verdoyante, à proximité de St Cirq Lapopie, La Ferme de Letou vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir la production de fromage AOP Rocamadour chez un producteur fermier. Nous élevons des chèvres alpines en plein air. A travers les vitres de la fromagerie, vous pourrez voir toutes les étapes de fabrication de nos fromages. Tous les soirs à 18 h, venez assister à la traite des chèvres. **OUVERTURE** : tous les jours 10 h / 12 h - 16 h 30 / 20 h. Marché de Limogne en Quercy (Dimanche matin), Concots (Dimanche matin et Villefranche de Rouergue (Jeudi matin).



57. FOIE GRAS ROBERT



Yves ROBERT

Terrié - 46150 CATUS

Tél. 05 65 22 73 58 - Port. 06 12 17 85 62

quercy.village@gmail.com - www.foiegras-robert.com

PRODUITS DE LA FERME : produits de la ferme : la famille robert vous propose toute une gamme de produits à base d'oie et de canard : foie gras d'oie et de canard, confit, plat cuisiné, terrine, ... **INFORMATIONS** : sur une ferme de 60 ha. située dans un hameau typique du lot, durant la saison, vous pourrez visiter l'élevage et assister à une démonstration de gavage. **OUVERTURE** : du Lundi au Vendredi de 9 h à 12 h. Lundi, Mardi et Jeudi 14 h / 18 h, et Vendredi 14 h / 17 h 30. À 18 h, en été, du Lundi au Vendredi : visite de l'élevage de canards, démonstration de gavage et casse-croûte à la ferme après la visite du soir. Le reste de l'année, visite et démonstration sur rendez-vous du Lundi au Vendredi.

58. CHÂTEAU DES FONTANELLES



René DEILHES

Lannac - 46090 TRESPoux-RASSIELS

Tél. 05 65 35 10 50 HR

PRODUITS DE LA FERME : miel, safran, vin AOP Cahors. **INFORMATIONS** : exploitation viticole de 15 ha. située à 8 km de Cahors, Mr. DEILHES vous accueille sur son exploitation pour vous parler avec passion de son travail de la vigne et de la culture du safran. **OUVERTURE** : toute l'année. **PRESTATIONS** : visite et dégustation des produits. Propriétaire de 2 gîtes ruraux.

59. DOMAINE DU SOULEILLAN



Sébastien ALAZARD

Flottes - 46090 PRADINES

Tél. 05 65 35 61 72 - Port. 06 31 90 89 41 - 06 40 12 89 80

contact@domainedusouleillan.com - www.domainedusouleillan.com

PRODUITS DU DOMAINE : apéritif : ratafia et vin de noix, vin rouge AOP Cahors Malbec, Popi's Wine : 100 % Merlot et 100 % Chardonnay, vins de pays IGP Côtes du Lot (rouge, blanc, rosé), et eau de vie. **INFORMATIONS** : vigneron de père en fils, nous cultivons la vigne depuis plus de cent ans. Amoureux de la terre et passionné de vin, je travaille mes vignes dans le respect de l'environnement. Le Domaine du Souleillan est certifié HVE : Haute Valeur Environnementale. **OUVERTURE** : du 1^{er} Mai au 30 Septembre (été) : du Lundi au Samedi 11 h / 19 h - du 1^{er} Octobre au 30 Avril (hiver) : du Lundi au Samedi 14 h / 18 h. Ou sur simple rendez-vous.

60. LES HAUTS DE SAINT-GEORGES



Frédéric, Abdon & Gérard OULIE

733, route de la Marchande - 46000 CAHORS

Tél. 05 65 35 53 85 - 05 65 35 69 59

oulie.vindecahors@orange.fr - http://oulievindecahors.jimdo.com

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors et IGP Côtes du Lot : vin rouge rosé. **INFORMATIONS** : vous serez accueillis dans le chai que vous pourrez visiter. Depuis plusieurs générations, Abdon, Gérard et Frédéric OULIE cultivent la vigne et produisent du vin sur la commune de Cahors. Les « Hauts de Saint Georges » proviennent de sols typiques du Causse. Rocailleux et peu profonds : les « Cayrasses ». Les travaux d'élevages en fûts de chêne et de mise en bouteille sont effectués à la propriété. **OUVERTURE** : tous les jours 9 h / 12 h 30 - 13 h 30 / 19 h (hiver), jusqu'à 20 h en été. **PRESTATIONS** : vente directe et visite du chai.

61. DOMAINE RESSEGUIER - LA CADOURQUE



Laurent RESSEGUIER

Lacapelle - 46000 CAHORS

Tél. 09 65 30 56 07 - Port. 06 86 61 85 12

laurent@domaine-resseguier.fr - www.domaine-resseguier.fr

PRODUITS DU DOMAINE : vin rouge en AOP Cahors, vin rosé et ratafia maison (recette traditionnelle régionale). **INFORMATIONS** : en famille, entre amis ou en groupe, vous souhaitez vivre l'expérience Cahors Malbec, nous rencontrer, déguster nos vins et comprendre nos terroirs ? Je vous accueille personnellement sur le domaine pour suivre l'itinéraire du raisin, depuis la vigne jusqu'au caveau de dégustation. Un parcours initiatique gratuit proposé tous les jours de la semaine (sur réservation). **OUVERTURE** : tous les jours de 9 h à 19 h. **PRESTATIONS** : visite de l'exploitation et dégustation gratuite.



62. L'OUSTAL - MAGASIN DE PRODUCTEURS DU QUERCY



Henri BONNAUD

880, route de Toulouse - 46000 CAHORS

Tél. 05 65 23 63 76 - Port. 06 83 82 54 01

L'oustal Du Quercy - loustalduquercy@orange.fr

MAGASIN DE PRODUCTEURS : magasin de producteurs proposant fruit et légume frais, charcuterie, viande et volaille, fromage à la coupe, foie gras et conserve, vin de Cahors. Les producteurs assurent des permanences pour vous conseiller et répondre à vos questions. **NOUVEAU** : « LA TABLE DE L'OUSTAL », le midi, les producteurs vous proposent une formule simple et rapide préparée avec les produits du magasin. Vous serez servi par les producteurs de permanence au magasin et vous dégusterez des plats élaborés sur place avec les produits du magasin. **OUVERTURE** : toute l'année. Du Mardi au Samedi : 9 h 30 / 19 h. Dimanche (Juillet & Août) : 9 h / 12 h. Du 15 juin au 15 sept : Lundi au samedi 9 h / 18 h 30.

63. FERME DE BOUZAN



Serge VIALARD

Bouzan - 46150 LHERM

Tél. 05 65 30 63 14 - Port. 06 86 13 80 68 - campingbouzan@gmail.com

CAMPING À LA FERME : camping aménagé sur un terrain herbeux, ombragé et plat, séparé de l'exploitation agricole par une petite route et un bâtiment agricole. Sur place présence d'animaux de la ferme. **OUVERTURE** : toute l'année. **TARIFS** : Adulte : 3,50 €/personne. Enfant : 3 €. Taxe de séjour : 0,20 €. Électricité : 3 €.



Quercy Blanc

64. GAEC LARROQUE

62 B7

Famille MICHEL SOLACROUP

📍 Larroque - 46800 ST CYPRIEN

Tél. 05 65 22 94 81 - Port. 06 70 38 33 82 - jean-michelsolacroup@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : IGP melon du Quercy, raisin de table : AOP Chasselas de Moissac, raisin Ribol. Magasin de producteurs L'Oustal (62).

65. LES VERGERS DE MONTCUU

B7

Jean-Luc CARRIÈRES

📍 Le Cayrel - 46800 MONTCUU

Tél. 05 65 22 96 60 - Port. 06 85 69 71 82 - cairef@aol.com

PRODUITS DE LA FERME : pomme, prune, raisin, cerise, pêche plate, jus de fruit, pétillant. **INFORMATIONS :** passionné par l'arboriculture, Jean-Luc vous fera partager son expérience et vous présentera ses dernières créations de pommes. **OUVERTURE :** venez découvrir tous les fruits de saison, toute l'année. Magasin de producteurs La Halle de Cougnac (à Payrignac) et Le meilleur de nos fermes.

66. GAEC LATREILLE

C8

Famille FOURNIOLS

📍 Ganic, La Treille - 46170 CASTELNAU-MONTRATIER

Tél. 05 65 21 92 26 - Port. 06 72 44 36 54 - gaeclatreille46@outlook.fr

PRODUITS DE LA FERME : nous cultivons en famille depuis de nombreuses années des fruits et des légumes au rythme des saisons. Notre exploitation familiale située sur la commune de Castelnaud, suit les principes de l'agriculture raisonnée. **OUVERTURE :** vente sur les marchés de Cahors (Mercredi et Samedi matin), Prayssac (Vendredi matin) et Espère (Dimanche matin).

79. DOMAINE DE CAUQUELLE

C7.8

Famille Cauquelle et fils

📍 Cauquelle - 46170 SAINT-PAUL-FLAUGNAC

Port. 06 82 59 54 59 ou 06 79 82 19 65

domaine.cauquelle@orange.fr - https://domaine-cauquelle.fr

PRODUITS DE LA FERME : vins rouge et rosé AOP Côteaux du Quercy, vins blancs (IGP Côtes du Lot), jus de raisin gazéifié. **INFORMATIONS :** Situé au cœur de l'appellation AOP Côteaux du Quercy, à Flaugnac, le domaine de Cauquelle est une propriété familiale de 25ha de vignes plantées sur un sol argilo-calcaire de coteaux et de plateaux, bénéficiant d'un fort ensoleillement. Nadège et Emilien vous donneront du plaisir en vous faisant déguster leur large gamme de vins Rouge, Rosé et Blanc. **OUVERTURE :** toute l'année du lundi au samedi de 8 h à 19 h et le dimanche de 9 h à 13 h. Aperos-concerts en juillet-août. Marché à la ferme 2^{ème} mardi d'août. Vendanges à l'ancienne le 1^{er} samedi de septembre

67. FERME DE VERSAILLES

C7

Famille ROBERT

📍 Lieu-dit Versailles - 46800 LASCABANES

Tél. 05 65 30 15 04 - Port. 06 47 71 57 06

fermedeversailles@orange.fr - www.fermedeversailles.fr

PRODUITS DE LA FERME : petite exploitation familiale située au cœur du Quercy Blanc, nous élevons des canards à la ferme. Ils sont nourris avec du maïs en grain, produit par nos soins. Nous sommes éleveur-producteur, ce qui signifie que nous maîtrisons toute la production : de l'élevage des canetons d'un jour à la transformation des canards sur la ferme. À la ferme de Versailles, le canard est roi ! **OUVERTURE :** toute l'année, tous les jours sur rendez-vous.

68. GAEC FERME DES FONTENELLES

C7

Gilles & Vincent RESSEGUIER

📍 Fontenelles - 46170 SAINTE-ALAUZIE

Tél. 05 65 31 83 46 - Port. 06 48 91 57 80 - gaec.des.fontenelles@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : bœuf race Limousine, veau et porc au grain. **INFORMATIONS :** la Ferme des Fontenelles est située au cœur du Quercy Blanc. Depuis de nombreuses générations, la tradition de l'élevage se perpétue aux Fontenelles. Gilles et Vincent ont repris la ferme familiale et développent depuis 1999, la vente directe de viande. **PRESTATIONS :** vente directe de colis de bœuf, de veau rosé élevé sous la mère (race Limousine) et de porc nourri au grain. Visite de l'exploitation sur rendez-vous.

69. DOMAINE DE MAISON NEUVE

B6

Michèle et Cyrille DELMOULY

📍 Maison Neuve - 46800 LE BOULVE

Tél. 05 65 31 95 76 - Port. 06 88 58 10 05 - domainemaisonneuve@wanadoo.fr

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, vin IGP Côtes du Lot (rosé). **INFORMATIONS :** exploitation viticole située dans le Quercy Blanc à 10 km de la vallée du Lot, en deuxième année de conversion bio. **PRESTATIONS :** dégustation de vin AOP Cahors. Sur rendez-vous, vous pourrez déguster rilette, foie gras et magret servis avec du vin de Cahors. **OUVERTURE :** tous les jours, toute l'année. L'été du 01 / 07 au 15 / 09.

70. LE BAYLOU

C7

Micheline GIRMA

📍 Route du Montat D47 - Le Baylou - 46170 L'HOSPITALET

Tél. 05 65 21 00 57 - Port. 06 33 66 40 32

CAMPING À LA FERME : camping au calme partiellement ombragé, à 10 km de Cahors, possibilité de bénéficier d'une grande salle (anciennement bergerie restaurée) pour y manger. Produits fermiers dans les environs. Salle de ping-pong. **OUVERTURE :** du 1^{er} Avril au 30 Octobre. **TARIFS :** adulte : 3 €/personne. Enfant : 2 € pour les - de 7 ans. Emplacement : 2 €. Électricité : 3 €. Taxe de séjour : 0,20 €. Emplacement camping-car : 3 €. Service camping-car : 3 €.

78. EARL DE SAGNET

C7

Henri BONNAUD

📍 Sagnet - 46170 PERN - Port. 06 83 82 54 01 - henryb46@aol.com

PRODUITS DE LA FERME : colis de viande fraîche, viande des grisons, saucisson de veau. **INFORMATIONS :** ferme d'élevage bovin viande menée en agriculture biologique. Les vaches de notre troupeau sont de race Blonde d'Aquitaine.



Pays de Lalbenque Limogne

71. GAEC VERINES FRÈRES

Jean-Luc et Christophe VERINES

📍 Gaubille - 46230 BELFORT DU QUERCY

Tél. 05 65 31 66 83 - Port. 06 15 41 00 62 - 06 87 01 74 12

gaec.verines@wanadoo.fr - www.veri-good.fr

PRODUITS DE LA FERME : pruneaux d'Agen (IGP) et melon. **INFORMATIONS** : fort d'un savoir-faire de plusieurs générations, nous perpétuons la tradition de la culture de la prune d'Ente mais pas seulement... Nous transformons une partie de notre récolte pour vous proposer une gamme complète de pruneaux d'Agen. **OUVERTURE** : au printemps sur réservation. Drive mangez lotois.



72. LES VERGERS DU LÉOURÉ

Guy et Thierry LUC

📍 Clavel - 46230 BELFORT DU QUERCY

Port : 06 82 80 52 85 - 06 75 60 34 72 - gaecduleoure46@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : les Vergers du Léouré est une exploitation familiale située sur le Quercy Blanc. Thierry et Guy LUC cultivent différentes variétés de pommes bio et des noix, des plus précoces aux plus tardives, sur 40 ha. Les noix sont ramassées, triées sur l'exploitation. Puis elles sont commercialisées entières en coques, en cerneaux ainsi qu'en huile vierge de première pression, en bouteille de 25, 50 ou 100 cl. **OUVERTURE** : toute l'année, sur rendez-vous. Drive mangez lotois.



73. FERME DE TANDOUNET

Anne-Marie DELON

📍 Tandounet - 46230 LALBENQUE

Port. 06 75 54 39 75 - a.m.delon@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : canards gras, foie gras, confit, fritons, melon. **INFORMATIONS** : nous élevons selon une méthode traditionnelle, des canetons d'un jour qui ont accès à des espaces extérieurs. Lorsqu'ils ont atteint la pleine maturité, ils sont nourris au maïs en grain entier ce qui permet d'obtenir des produits fermiers de qualité. **OUVERTURE** : toute l'année. **PRESTATIONS** : visite accompagnée de l'exploitation, dégustation gratuite et vente directe sur place.



74. GAEC DE PÉCANOT

Patrice BES & Fabien LONJOU

📍 Le Bourg - 46260 VARAIRE

Port. 06 71 71 35 45 - patrice.bes@wanadoo.fr - lonjou.fabien@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : la Ferme de Pécanot est représentée par Patrice BES et Fabien LONJOU. Ils élèvent des porcs en plein air et des vaches de race Aubrac et Salers. L'alimentation est garantie sans OGM. Visite de l'exploitation sur rendez-vous. **PRESTATIONS** : vente directe en colis de bœuf, de veau et de porc élevé en plein air. Magasin L'Oustal.



76. LA FERME DES QUATRE GÎTES

Pierre D'ARMAGNAC

📍 Château de Couanac - 46260 VARAIRE

Tél. 05 65 31 52 32 - chateau.de.couanac@yahoo.fr

FERME AUBERGE : grillades d'agneaux élevés sur le causse de Limogne en Quercy. Omelette aux truffes (en saison). **INFORMATIONS** : les bâtiments de cette demeure du XII^e siècle forment un petit hameau. Vous serez émerveillés par le cadre enchanteur du Château de Couanac situé en pleine nature. **OUVERTURE** : toute l'année, uniquement sur réservation. **TARIFS** : minimum 25 € (vin de pays compris) - maximum 35 €. Tarif enfant (- de 11 ans) : 11 €. Accès handicapés.

GÎTE À LA FERME : Château du XII^e siècle situé au milieu de 365 hectares de terre. L'ensemble de cette propriété vous offre 4 gîtes entourés d'arbres centenaires, de sentiers en pierres d'autrefois et d'une piscine. Toutes les maisons ont chacune un jardin privé avec une cuisine équipée, salle d'eau, vue sur le parc. **OUVERTURE** : de Pâques à Toussaint. **TARIFS** : 1 semaine à partir de 364 € jusqu'à 1 456 €. **HÉBERGEMENT** : gîte pour 4 à 8 personnes ou pour 24 personnes en totalité. Visite guidée du château de mai à octobre.



77. LA VEILLÉE GOURMANDE

Philippe BLANCHOU

📍 Granier - 46230 MONTOUMERC

Tél. 05 65 31 70 88 - Port. 06 82 22 13 42 - La veillee gourmande
blanchou.philippe@orange.fr - http://laveilleegourmande.eresto.net/index.php

FERME AUBERGE : canards gras, foie gras, plats cuisinés, confits, ... **INFORMATIONS** : ferme auberge située au cœur d'une ferme du XVII^e siècle. Dans un cadre paisible, les repas sont servis en terrasse extérieure. Vous disposerez d'une vue panoramique. À partir du 13 juillet, tous les Vendredis soirs, des repas concerts vous sont proposés. **OUVERTURE** : l'été, uniquement le soir à partir de 19 h 30. Fermé le Lundi. **TARIFS** : prix menus : minimum 15,50 € - maximum 29,50 €.





AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOT

Association de producteurs "Mangez Lotois"



Commandez votre panier sur le site
avant le mardi soir et retirer le
vendredi dans le point de retrait de
votre choix !



drive.mangezlotois.fr



Les points de retrait du Lot :

Flaujac-Poujol, Sainte Alauzie, Gramat,
Douelle, Payrac, Cahors, Prayssac...

