



Toutes nos productions sont triées, stockées et transformées à la ferme par nos soins et vendues en circuits courts. La ferme Qu'ès Aquo possède son jardin pédagogique et accueille tous les types de publics depuis de

nombreuses années.

ANIMATIONS : De 10h15 à 11h 15 et de 14h30 à 15h30 : Lauriane et Delphine vous proposent une visite guidée à la découverte de leurs productions et transformations (cultures, matériel, installations).

De 11h30 à 12h : Dégustations gratuites guidées de vins, ratafias... accompagnés des tartinades aux légumineuses !

Sur place : une Boutique pour faire le plein de gourmandises avec tous nos produits !

Une exposition sur les grandes cultures et la Meunerie en libre consultation.

A partir de 16h : Animation «De la graine à la Crêpe» et réalisation de vos propres crêpes sur la billig !

Repas de midi sur RÉSERVATION OBLIGATOIRE avant la veille 12h (nombre de places limité) : repas fermier 100% Végétal et de saison avec bar à salades, soupes, gâteaux, semoule au lait, pruneaux au vin, sorbets prunes à l'eau de vie, café, thé... Tarifs : 20 €/ adulte ; 7€50/personne de 7 à 18 ans. Goûter offert avec Crêpes et confitures de la ferme !

Parking obligatoire sur la place de l'église de Bagat en Quercy (à 150 mètres) !

13 Cantagrel



ADRESSE : EARL Cantagrel - Mas de Cantagrel - 46330 SAINT CIRQ LAPOPIE

CONTACT : Gaëlle PETIT et Olivier BERTHELOT - 0565238145 / 0622743239 - gape46@gmail.com - www.cantagrel.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Le Mas de Cantagrel est une ferme en multi activités qui pratique l'accueil à la ferme et la programmation artistique pendant la saison d'été. La pépinière de printemps et d'automne est menée par Gaëlle et Olivier en agriculture biologique.

Ils produisent essentiellement des plants maraîchers, mais aussi des vivaces et des fleurs comestibles. L'ensemble de la production est vendu sur les marchés, en vente directe mais aussi auprès de maraîchers professionnels.

ANIMATIONS : Visite de la ferme à 11h00 14h00 et 15h00 et Atelier moulin à vent en origami.

Possibilité de pique-niquer sur place, buvette et crêpes dès 14h

14 Ferme de La Riviere



ADRESSE : Lieu-dit La Rivière - St-CERNIN 46360 LES PECHS DU VERS

CONTACT : Jean Luc MARCENAC et Stéphane TEVENART - 0780370058 / 0604406081 tourrildecebas@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Dans leur ferme maraîchère et fruitière, axée sur la biodiversité, Jean-Luc et Stéphane vous accueillent au paradis des plantes : venez régaler vos yeux, votre nez et votre palais et découvrir une quantité de savoir-faire, comme la culture des agrumes, le greffage des fruitiers, la lactofermentation, sans oublier la place importante des ânes dans notre organisation.

ANIMATIONS : (Prévoir 30 min à 1 heure pour les divers ateliers) Visite guidée de la ferme 9h. Atelier diversité et taille de tomates 10h. Soins, usages et domestication des ânes 11h. Techniques de greffage des fruitiers pour une production rapide 15h. Conserver ses légumes par la lactofermentation 16h. Vente de plants de légumes de saison toute la journée.

Repas gourmand et végétal sur réservation 10€ (maxi 30 pers., gratuit pour les - de 6 ans)



15 La Ferme de Belle Combe



ADRESSE : 261 Route de Labarrie 46310 FRAYSSINET

CONTACT : Aurélie COLIN - 0624687186 - colin.aurelia91@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme maraîchère avec petit élevage de poules pondeuses et poulets de chair en poulailler mobile.

ANIMATIONS : Inauguration à 9h de la ferme avec fournée de pain dans notre four à pain par le Maire de notre village. Découverte de la ferme et Visite guidée à 10h30 et 14h30. Marché producteur bio et artisanat local. Toute la journée. Jeu pour les petits et les grands, chasse aux trésors.

Déjeuner sur place avec poulet rôti de la ferme, pommes de terre (à réserver) ou plat végétarien. Pour le dessert ou le goûter, la Roulotte Givrée propose ses merveilleux sorbets et «Une touche de breizh» fera chauffer sa crêpière. En cas de pluie, l'espace repas sera couvert !

Légende



Nos petits conseils fermiers pour la journée

S'il a plu, prenez des bottes !

Prévoyez des couverts pour les repas

Gardez votre chien en laisse

Prenez une glacière pour garder vos achats au frais

Renseignements

Bio 46 : 06 23 24 75 91

www.bio46.fr



Le Lot de Ferme en Ferme

DIMANCHE 30 AVRIL 2023

10h - 18h

VISITES

ANIMATIONS

DÉGUSTATIONS

GRATUITES

SOIRÉE CONVIVIALE

LE SAMEDI SUR CERTAINES FERMES

Les Fermes Bio du Lot vous ouvrent leurs portes

Retrouvez la liste des fermes participantes sur www.defermeenferme.com



Evènement organisé par

Renseignements

06 23 24 75 91

fanelli.bio46@bio-occitanie.org



Le Dimanche 30 avril 2023 et le samedi soir sur certaines fermes

15 FERMES BIO LOTOISES VOUS ACCUEILLEN

Dans le cadre de l'évènement national «De ferme en ferme», à retrouver dans toute la France sur : www.defermeenferme.com



01 Les Aurochs du Causse



ADRESSE : Le souc 46 500 Issendolus
CONTACT : Catherine et Dominique MALAVERGNE - 0674240084
aurochsducausse@orange.fr

DESCRIPTION DE LA FERME : En plein cœur du Parc Naturel des Causses du Quercy, nous élevons des bovins de race Aurochs-reconstitué, proches parents de l'Aurochs de la Pré-histoire, qui produisent une viande que les vrais amateurs apprécient. Nous avons fait le choix d'un mode d'élevage très extensif : nos animaux vivent en totale harmonie avec le milieu naturel tout au long de l'année.

ANIMATIONS : Visite du troupeau d'Aurochs. Possibilités de balades sur les chemins caussenards. **Repas le midi sur inscription.**

02 La Ferme du Pilou



ADRESSE : Le Rastoul 46190 TEYSSIEU
CONTACT : 0675600827
lafermedupilou@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme en plein air intégral sur 20 hectares, nous faisons naître, élevons et transformons des porcs et des vaches. Nous organisons des visites de ferme, pour les petits et les grands, orientées sur la biodiversité du site.

ANIMATIONS :

Samedi à partir de 18h
Visite à la ferme et apéro concert.

Dimanche : Visite de la ferme à 10h30 le matin et 15h l'après midi. Chasse aux oeufs avec départ libre à partir de 14h30.

Repas sur réservation le midi entrée, plat, dessert (15€/adultes 10 €/enfants)

03 Ferme du Dariben



ADRESSE : Le Dariben 46200 LACHAPPELLE-AUZAC
CONTACT : Emeline MAGNE 0625010145 - contact@fermedudariben.fr
www.fermedudariben.fr

DESCRIPTION DE LA FERME : Située entre Causses du Quercy et Vallée de la Dordogne, perchée en haut d'une colline au lieu dit «Le Dariben», venez découvrir notre ferme en Agriculture Biologique. Nous cultivons les plantes aromatiques et médicinales que nous transformons en totalité sur la ferme en divers produits alimentaires : infusions, aromates, confitures, sirops, huiles et vinaigres infusés, liqueurs, chocolats... Lors de la visite du jardin et de l'atelier, Emeline et David vous feront découvrir les différentes étapes pour passer du semis au produit fini ! Nous accueillons également des chevaux de propriétaires en pension à l'année, vous pourrez donc également observer dans les prés les neuf chevaux présents sur la ferme.

ANIMATIONS : Des visites du jardin et de l'atelier de transformation auront lieu le matin et l'après-midi (10h et 15h). Jeux de reconnaissance des plantes : balade en autonomie avec parcours devinette autour de la ferme, Mémoire des plantes. Vente de plants.

Repas avec produits locaux associés aux plantes de la ferme (apéritif, plat, fromage, dessert) sur réservation. Prévoir couverts, assiettes et verres.

04 La Ferme de la Croix de Fénelon



ADRESSE : 879 route de Fénelon 46350 MASCLAT

CONTACT : Boris GUILLANNEUF 0635915501 - bguillanneuf@hotmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : La Ferme de la Croix de Fénelon est une ferme maraîchère bio qui se destine à fournir les cantines locales et les marchés locaux en vente directe.



Des oeufs bio sont proposés à la vente. Elle est située dans le triangle Gourdon, Souillac, Sarlat, au cœur de la vallée de la noix et accueille aussi dans son gîte, des hôtes toute l'année.
ANIMATIONS : Visite de la ferme, atelier de semis pour les enfants à 10h et 16h. Vente de plants et de légumes, coin pique-nique avec vente de galettes de sarrasin bio préparées sur place.

05 Bio-Loc Du Val



ADRESSE : 11 rte des bois 46300 PAYRIGNAC
CONTACT : 0618113744
biolocduval@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Notre ferme est très représentative de l'agriculture lotoise. Ferme poly-culture élevage, nous avons des poules pondeuses, des poulets, des vaches et produisons des légumes, notamment des endives, des asperges, des pommes de terre ...

ANIMATIONS :

Samedi à partir de 18h, visite de l'exploitation et repas sur réservation en amenant vos couverts

Dimanche : Visite de la ferme et découverte des animaux.

06 Domaine Les Bouriettes



ADRESSE : 169 Chemin des Bouriettes 46250 POMAREDE

CONTACT : Eric CRASSAT - 0678147864
crassat.eric@orange.fr

DESCRIPTION DE LA FERME :

Le Domaine des Bouriettes est une petite ferme viticole située en Bouriane entourée de forêts. Nous produisons également des châtaignes, quelques noix et un peu de légumes. Nos vins naturels sont issus de plusieurs cépages : Cabernet, Merlot, Malbec, Jurançon, Chardonnay, ...

ANIMATIONS : Nous vous proposons une visite par groupe sur notre ferme suivie d'une dégustation de nos vins avec des explications par Vincent Neuville - Œnologue. Horaires : 10h, 11h30, 15h, 16h30.

Exposition Photo Vincent Neuville
Nous vous proposons à la vente pour midi : grillades, charcuterie, légumes, fromage, desserts à base de châtaignes, vin Les produits sont issus de producteurs bio locaux. Charcuterie et grillades : Serge Bley producteur à Pomarède. Desserts : Domaine de Rapatel producteur à Villefranche du Périgord. Prévoir vos couverts, assiettes et verres.

07 Domaine des Gonies



ADRESSE : Domaine Les Gonies 46 700 MAUROUX

CONTACT : Ton et Mirella KODDEN (Ferme Les Gonies) et Tom et Linda LUCHIES (Jardin Les Gonies) - 0674566059/0750435630
info@lesgonies.org / www.lesgonies.org

DESCRIPTION DE LA FERME : L'équipe vous invite à découvrir leur petite ferme biologique en agriculture régénérative. C'est une ferme très diversifiée en maraîchage avec un élevage de Porcs Gascons de plein air, de moutons Causse du Lot, de vaches Dexter et des poules.

ANIMATIONS : Visite de la ferme. En plus de pouvoir vous approcher des animaux, vous pourrez découvrir la permaculture au travers du potager et du verger. Vente et dégustation des produits du domaine.

Un repas (12h - 14h) sera proposé à midi (menu du jour à 16€/pers.)

08 Le Fournil de Marie



ADRESSE : Monville 46140 BELAYE

CONTACT : Marie MOULY - 0687923565
mariemouly@hotmail.com fermesdebelaye.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme cé-

réalière en agriculture biologique et petits fruits. Je produis une grande diversité de cultures pour la production de farine sur meule de pierre, transformée ensuite en pain au levain ou pâtes sèches, légumes secs et huile.

ANIMATIONS : 10h - 11h petit casse croute 6€ (tartines, brioche, thé, café) et visite guidée du fournil toute la journée avec la présentation du métier de paysan boulanger.

09 La Ferme De L'Origan



ADRESSE : Monville 46140 BELAYE

CONTACT : Maïlys et Jean-Baptiste MOULY 0677736157 - lafermedelorigan@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme diversifiée en Agriculture Biologique ; nous cultivons une grande gamme de légumes pour la vente directe ainsi que des kiwis. Nous sommes aussi éleveurs de vaches Blondes d'Aquitaine et Aubrac ainsi que quelques poules pondeuses, en complète autonomie en fourrages et céréales

ANIMATIONS :

Samedi à partir de 18h : dégustation de vins nature des copains suivi d'un apéro concert.

Dimanche : Visite libre de la ferme 11h : visite guidée de la ferme, rencontre avec les animaux. 14h30 : visite guidée Jardins de Juillac lieu-dit les Malayries Basses ; uniquement sur réservation (point GPS : 44.487616702485624, 1.195920126152005) Toutes les visites et animations sont harmonisées et se succèdent avec celles du «Fournil de Marie» dont la ferme est attenante. Vente des produits de la ferme : légumes, Transfo et viande. **Repas : samedi soir et dimanche midi possibilité d'acheter de la viande de bœuf (de la ferme !) à griller (barbecue à dispo), des frites et autres produits du «Fournil de Marie» à déguster sur place. Prévoir couverts, assiettes et verres**

10 Las Perieres



ADRESSE : Lieu Dit Les Grèzes 46140 CAM-BAYRAC

CONTACT : Marie-Jo & Jean-Marc LACOUE 0565217107 - 0608721355 - lasperieres@laposte.net

DESCRIPTION DE LA FERME : Sur le flan d'une colline caillouteuse d'un causse lotois, nous semons, bouturons, divisons, rempotons, taillons... des plants de plantes aromatiques et autres ornementales ; des classiques : persil, coriandre, basilic, menthe, ciboulette, estragon, sauge, verveine, romarin, thym, sarriette... et bien d'autres plantes aux saveurs douces, poivrées, fruitées, fortes, épicées, exotiques ...

surprenantes. Surprise qui ouvre les portes de l'imaginaire du jardinier-cuisinier.

ANIMATIONS : Découverte de la ferme et animations complémentaires par Eva LACOUE qui propose toute la journée une dégustation des vins d'Ostalad'Oc (Villesèque) et Anne JALABER qui expose ses compositions florales des Fleurs du Moulinat (Douelle).

11 Ferme du Tessou



ADRESSE : Route de la Gentillade 46090 VILLESÈQUE

CONTACT : Eric et Noëlie CAILLARD - 0613804602 - ateliersnature@tessou.fr
www.tessou.fr

DESCRIPTION DE LA FERME : Située dans un écrin de verdure à quelques kilomètres de Cahors, notre ferme est un élevage de porcs noirs gascons bio en plein air intégral. Nous maîtrisons toute la chaîne de production : de la naissance à l'engraissement jusqu'à la vente directe.

ANIMATIONS :

En visite libre toute la journée : Tour de la ferme le long d'un sentier bordant les enclos des cochons, au cœur des bois, avec des panneaux expliquant nos techniques d'élevage et un jeu de piste « agent secret des bois » pour toute la famille. Sur réservation : 10h30 : une visite guidée pour observer la flore et 16h00 : un atelier en famille.

Venez déguster nos délicieux produits autour d'un repas fermier le midi ! Vente de nos produits secs et frais, toute la journée. Sur réservation, couverts fournis : 15 euros/adulte, 10 euros/enfant (jusqu'à 10 ans).

12 Ferme Qu'es Aquo



ADRESSE :

Delphine LASVENES
Lieu-dit les Prats à Bagat en Quercy
46800 BARGUELONNE EN QUERCY

CONTACT : 0685328372 - delphine@fermequesaquo.fr
www.fermequesaquo.fr

DESCRIPTION DE LA FERME : La fête s'est organisée en partenariat avec Lauriane VOLLET de la Ferme de Bonarme qui partagera son savoir-faire et ses produits tout au long de la journée. Proches l'une de l'autre, nos deux fermes, situées dans le Quercy Blanc à deux pas de Montcuq sont en Polyculture Végétale : céréales & légumineuses (pois chiche et lentilles) pour la ferme de Bonarme et pruniculture, nuciculture, petits fruits, truffes et vignes pour la ferme Qu'Es Aquo accueillant les visiteurs.

