

MAGASINS DE
PRODUCTEURS

21 . LA HALLE DE COGNAC

Patrice PEULET
Cognac, 46300 PAYRIGNAC
05 65 27 29 72

SAMEDI 3 JUIN

Ouvret le samedi toute la journée, venez rencontrer les producteurs et déguster des produits locaux de qualité. Lieu de départ des deux balades gourmandes (voir 4^{ème} de couverture).



FERMES AUBERGES

22 . FERME D'ESPARNOL

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

SAMEDI 3 JUIN - Toute la journée

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

23 . FERME DE LARCHER

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

SAMEDI 3 JUIN (dîner)

ET DIMANCHE 4 JUIN (déjeuner)

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

FERMES
PÉDAGOGIQUES

24 . FERME DE CAFFOULENS

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

Productions : élevage de chevaux

DIMANCHE 4 JUIN

De 9h à midi : 20 € (sur réservation)

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

25 . FERME DE LA BORIE D'IMBERT

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

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

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN

De 10h à 19h

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



Un fléchage vous guidera
près des lieux de visite



Nouveau !

CINÉ-VIGNE
DE PLEIN AIR



avec
François
Cluzet

5€

Gratuit pour
les - 12 ans



Domaine Benejou à Vire-sur-Lot

Repas gourmand
à partir de 19h

Places limitées - Inscription et renseignements

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



Balades gourmandes

2 randonnées au départ de la Halle de Cognac



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

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

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

Réservation conseillée (places limitées)

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

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

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

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



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



© Lot Tourisme - BAF - Chambre d'agriculture du Lot
Carte autorisation N°1086-46/MP04-19 - Impression : Bossor





1. LA FORGE GOURMANDE

Karine ISSALY
La Forge, 46200 Lachapelle-Auzac
05 65 32 79 85

Production : canards gras

SAMEDI 3 JUIN (de 9h à 21h) ET DIMANCHE 4 JUIN (de 9h à 15h)

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

2. FERME DE LA TRUFFE

Delphine VIGNE
Pouzol, 46600 Cuzance
06 89 97 84 39

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

DIMANCHE 4 JUIN (sur réservation)

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

3. LA FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR

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

Production : truffes

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

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

4. EARL LES GRAVES HAUTES

Bruno CANET

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

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

**SAMEDI 3 JUIN – De 14h à 18h
ET DIMANCHE 4 JUIN – De 10h 12h et 14h 18h**

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

5. FERME DE DELPY

Ginette DELPY

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

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

6. EARL DU MOULIN GRAND

Sandrine & Thierry SIRIEYS

Le Moulin Grand, 46130 Gintrac
06 22 74 89 80

Productions : pommes de terre, salades et tomates

DIMANCHE 4 JUIN (sur réservation)

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



7. FERME DES ALIX

Rachel & Jean-Marc SOULAYRES

Les Alix, 46 500 Rocamadour
06 47 07 69 94

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

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN

Toute la journée

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

8. LE GOUFFRE DU BLAGOUR

Anne et Hans DINKLA

Blagour, 46200 Lachapelle-Auzac
05 65 37 83 93 / 06 61 87 58 33

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

**DIMANCHE 4 JUIN (réservation conseillée)
– Visite à 15h**

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

9. LES CANARDS D'EMBOLY

Stéphane LALBA

Lieu dit Emboly, 46350 Lamothe-Fénelon
06 67 32 92 58

Production : canards gras

SAMEDI 3 JUIN – À 10h et 15h

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

10. FERME DE LARROQUE

Frédéric DESSAINT

Larroque, 46700 Cassagnes
06 81 26 87 42

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

11. DAVID VERDIER

Cantemerle, 46500 Carluet

06 59 63 59 49

Productions : vin IGP du Comté Tolosan et bière BIO

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN

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

12. LES GOÛTS ET LES COULEURS

Olivier & Liesbeth DE POORTER

Pech de Bardy, 46 500 Rocamadour
06 46 84 74 81

Productions : glaces au lait de chèvre et de vache

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN
De 14h à 19h**

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

13. FERME DE LA VIGNE HAUTE

Famille CHAUFFETON

Vigne Haute, 46500 Reilhac
06 10 36 30 35

Productions : fromages de chèvre AOP Rocamadour, tommes et faisselles

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN
De 10h à 12h et de 17h30 à 19h30**

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



**TRAIN à VAPEUR
de MARTEL**

**Près la gare
46600 Martel**

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

trainduhautquercy.info / Tél. 05 65 37 35 81



14. PÂTES À PAUL

Paul ARNAL

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

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

SAMEDI 3 JUIN

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

15. DOMAINE DU PEYRET

Lionel CANTAGREL

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

Productions : vins rouges AOP Cahors, IGP Côtes du Lot

**SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN
De 9h à 18h30**

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

16. DOMAINE BENEJOU

Julie et Francis LOYGUES, Timoty THIELEN

Bénéjou, 46700 Vire-sur-Lot
06 07 99 37 35

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

CINÉ-VIGNE DE PLEIN AIR (VOIR AU DOS)

SAMEDI 3 JUIN

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

17. CHÂTEAU DES FONTANELLES

Estelle DEILHES

Lannac, 46090 Trespoux-Rassiels
06 18 75 19 43

Productions : miel, safran, vin AOP Cahors

DIMANCHE 4 JUIN – De 9h à 19h

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

SAMEDI 3 JUIN – De 10h à 20h sur réservation

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

**Printemps
à la ferme**

18. FERME DE LÉTOU

Famille VALETTE

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

Productions : fromages de chèvre AOP Rocamadour

SAMEDI 3 JUIN – De 10h à 20h ET DIMANCHE 4 JUIN – De 10h à 12h et de 15h30 à 20h

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



19. FERME DES CAZALOUS

Bruno GAYRAL

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

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

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN – De 10h à 21h

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

20. DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL

Cauquelle – 46170 St-Paul Flaugnac
06 82 59 54 59 / 06 79 82 19 65

Productions : vins des Coteaux du Quercy