MANGEZ *fermier*

VENTE DE PRODUITS FERMIERS PRÈS DE CHEZ VOUS

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 !

VENTE DIRECTE DE PRODUITS FERMIERS

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

SE RESTAURER

DORMIR

ÉDITION 2024
Directeur de la publication : Chambre d'Agriculture du Lot ▪ Crédit photos : Cochise ORY et Jérome MOREL ▪ Couverture : Syndicat de l'AOP Rocamadour ▪ Conception et illustration : POPITA, popita.fr
Impression : Impact Imprimerie ▪ Parution : Février 2024 ▪ Dépôt légal : 1er trimestre 2024

PRODUITS FERMIERS

FRUITS, LÉGUMES, PAINS, TRUFFES				
2	EARL le Moulin Grand (légumes)	Gintrac	F2	p.5
3	A l'odeur du pain (pain)	Saint Paul de Vern	G3	p.6
4	Ferme Delpy (légumes, noix)	Carennac	E2	p.6
5	Ferme de la Truffe (truffes)	Cuzance	D1	p.6
6	La ferme des sentiers du diamant noir (truffes, fruits, légumes)	Saint Laurent les Tours	F2	p.6
23	Clément Borie (légumes)	Saint-Céré	F3	p.11
21	EARL de Laulivier (spiritueux, fruits)	Prudhomat	F2	p.11
33	Vignes et vergers de Corrèze (fruits)	Bétaille	F2	p.14
34	La Plaine Maraîchère (légumes)	Payrignac	C3	p.15
49	Domaine de Bénejou (pruneaux)	Vire sur Lot	A6	p.22
50	Daniel Vigouroux (légumes)	Puy L'Evêque	B5	p.22
61	Domaine de Marcilhac (kiwi)	Douelle	C6	p.26
68	La Passade Maraîchage (légumes)	Les Arques	B5	p.28
69	GAEC Larroque (melons, raisins)	Lendou en Quercy	B7	p.29
70	Les Vergers de Montcuq (fruits)	Montcuq en Quercy blanc	B7	p.29
75	Les Pâtes à Paul (pâtes alimentaires)	Montcuq en Quercy blanc	B7	p.30
77	GAEC Verines Frères (pruneaux, melons)	Belfort du Quercy	D8	p.31
78	Les Vergers du Léouré (pommes, noix)	Belfort du Quercy	D8	p.31
82	GAEC Salgues (légumes)	Belmont Sainte Foi	E7	p.32
PRODUITS LAITIERS				
7	Fromagerie Lahore (AOP Rocamadour)	Payrac	D3	p.7
9	GAEC des Champs-bons (AOP Rocamadour)	Lachapelle Auzac	D2	p.7
10	Ferme de Raillette (fromages brebis)	Alvignac	E3	p.8
11	Les goûts et les couleurs (glaces, sorbets)	Rocamadour	E3	p.8
26	Ferme la Borie d'Imbert (AOP rocamadour)	Rocamadour	E3	p.12
38	Ferme de Trespecoul (produits laitiers vache)	Peyrilles	C5	p.16
41	GAEC de Lagarouste (produits laitiers vache)	Ginouillac	D4	p.18
45	Ferme de Vigne haute (AOP rocamadour)	Reilhac	E4	p.20
51	Ferme de Larroque (fromage chèvre)	Cassagnes	B5	p.22
57	Domaine du Buis (Glaces)	Saint Martin le Redon	A5	p.24
64	GAEC Ferme de Létou (AOP rocamadour)	Saint Cirq Lapopie	E6	p.27
83	Ferme Notre Dame (lait cru vache)	Belfort du Quercy	D8	p.32
TRUITES				
12	Le Gouffre du Blagour	Lachapelle Auzac	D2	p.8
52	Le Moulin de Guiral	Saint Martin le Redon	A5	p.23
OIES - CANARDS GRAS				
1	La Forge gourmande (petite restauration)	Lachapelle Auzac	D2	p.5
13	Les fermes de Boutières	Creysse	D2	p.9
14	La Ferme de Virginie (noix)	Saint Michel de Bannières	E2	p.9
15	Ferme la gourmande	Payrac	D3	p.9
16	Ferme de Borie	Lavergne	E3	p.9
17	Ferme des campagnes (vin, noix)	Rocamadour	E3	p.10
32	Les Canards d'Emboly	Lamothe Fenelon	D3	p.14
42	Ferme d'Esparnol	Montfaucon	D4	p.18
43	Ferme de Larcher (viande bovine)	Cœur de Causse	D4	p.19
46	Ferme des Cazalous	Puyjourdes	F6	p.20
53	Ferme du Mayne	Puy L'Evéque	B5	p.23
62	Foie Gras Robert	Catus	C5	p.26
72	Ferme de Versailles	Lendou en Quercy	C7	p.29
79	Ferme de Tandounet	Lalbenque	D7	p.31
NOIX - NOISETTES				
6	La ferme des sentiers du diamant noir	Saint Laurent les Tours	F2	p.6
13	Les Fermes de boutières	Creysse	D2	p.9
33	Vignes et vergers de Corrèze	Betaille	F2	p.14

76	Quercy'Noise (noisettes)	Montlauzun	B7	p.30
78	Les Vergers du Léouré	Belfort du Quercy	D8	p.31
	PORC FERMIER			
26	Ferme la Borie d'Imbert	Rocamadour	E3	p.12
42	Ferme d'Esparnol	Montfaucon	D4	p.18
80	GAEC de Pecanot	Varaire	E7	p.32
	VIANDE BOVINE			
16	Ferme de Borie (et volailles)	Lavergne	E3	p.9
80	GAEC de Pecanot	Varaire	E7	p.32
	AGNEAU			
1	La Forge gourmande	Lachapelle Auzac	D2	p.5
18	Ferme Du Mas Del bos	Cressensac-Sarrazac	D1	p.10
40	Grains d'Ô Vin	Saint Projet	D4	p.17
43	Ferme de Larcher	Cœur de Causse	D4	p.19
67	Ferme de Fargues	Cabrerets	E6	p.28
	VOLAILLE FERMIÈRE			
67	Ferme de Fargues	Cabrerets	E6	p.28
19	Ferme de Tartayrou (et agneau)	Le Bastit	E4	p.10
	LAVANDE ET PRODUITS DÉRIVÉS			
20	Ferme des Alix	Rocamadour	E3	p.11
58	Le mas de l'Essentiel	Villesèque	C6	p.24
	MIEL ET SAFRAN DU QUERCY			
35	Safranière La Borie blanche (safran)	Le Vigan	D3	p.15
63	Château des Fontanelles	Trespoux Rassiels	C6	p.26
	VINS			
10	Ferme de Raillette (noix)	Alvignac	E3	p.8
17	Ferme des campagnes	Rocamadour	E3	p.10
22	David Verdier (et bière)	Carlucet	E4	p.11
33	Vignes et vergers de Corrèze	Bétaille	F2	p.14
40	Grains d'Ô Vin	Saint Projet	D4	p.17
49	Domaine de Bénéjou	Vire sur lot	A6	p.22
54	Château Eugénie	Albas	B6	p.23
55	Domaine du Peyret	Puy l'Eveque	B5	p.24
56	Le Clos De Pougette	Saint Vincent Rive D'Olt	C6	p.24
59	Château Nozières	Vire sur Lot	A6	p.25
60	Château Saint-Sernin	Parnac	C6	p.25
61	Domaine de Marcilhac	Douelle	C6	p.26
63	Château des Fontanelles	Trespoux Rassiels	C6	p.26
65	Domaine du Souleillan	Pradines	C6	p.27
71	Domaine de Cauquelle	Saint Paul Flaugnac	C7	p.29
73	Domaine de Maison Neuve	Porte du Quercy	B6	p.30
	LAINE			
39	Camping Mohair Horizon (vêtements laine angora)	Saint Projet	D4	p.17

SE RESTAURER

FERME AUBERGE

12	Le Gouffre du Blagour	Lachapelle Auzac	D2	p.8
42	Ferme d'Esparnol	Montfaucon	D4	p.18
43	Ferme de Larcher	Cœur de Causse	D4	p.19
81	La Veillée Gourmande	Montdoumerc	D7	p.32

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

FERMES PÉDAGOGIQUES

26	Ferme la Borie d'Imbert	Rocamadour	E3	p.12
47	Ferme de Caffoulens	Viazac	G4	p.21
48	La Brebis Bavarde	Albiac	F3	p.21
52	Le Moulin de Guiral	St Martin le Redon	A5	p.23

FERMES DE DÉCOUVERTE

- Pêche -

12	Le Gouffre du Blagour	Lachapelle Auzac	D2	p.8
52	Le Moulin de Guiral	St Martin le Redon	A5	p.23

- Escape Game et Rallye -

20	Ferme des Alix	Rocamadour	E3	p.11
58	Le mas de l'Essentiel	Villesèque	C6	p.24

	- Visites truffières -			
5	Ferme de la Truffe	Cuzance	D1	p.6
6	La ferme des sentiers du diamant noir	Saint Laurent les Tours	F2	p.6
	- Découvertes du vignoble -			
54	Château Eugénie	Albas	B6	p.23
59	Château Nozières	Vire sur Lot	A6	p.25
60	Château Saint-Sernin	Parnac	C6	p.25
71	Domaine de Cauquelle	Saint Paul Flaugnac	C7	p.29

DORMIR

	CAMPINGS À LA FERME			
8	Ferme des Terres Hautes	Le Vignon en Quercy	E1	p.7
27	Les p'tits Equins	Miers	E2	p.12
31	Le Lac Rouge	Lachapelle Auzac	D2	p.13
39	Camping Mohair Horizon	Saint Projet	D4	p.17
47	Ferme de Caffoulens	Viazac	G4	p.21
66	Ferme de Bouzan	Lherm	B5	p.27
74	Le Baylou	L'hospitalet	C7	p.30
	GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES			
3	A l'odeur du Pain	Saint Paul de Vern	G3	p.6
13	Les fermes de Boutières	Creysse	D2	p.9
19	Ferme de Tartayrou	Le Bastit	E4	p.10
28	Gîte de la Croix de Fénelon	Masclat	C3	p.13
29	La ferme de la Jamonne	Carlucet	E4	p.13
37	Château Vieux	Milhac	C3	p.16
43	Ferme de Larcher	Cœur de Causse	D4	p.19
52	Le Moulin de Guiral	Saint Martin le Redon	A5	p.23
	ACCUEIL CAMPING CAR			
44	Ferme des Fallières	Saint Martin de vers	D5	p.19

MAGASINS DE PRODUCTEURS

24	Les Fermiers du Haut Quercy	Vayrac	E2	p.12
25	Les Fermiers du Haut Quercy	Saint-Céré	F3	p.12
30	Les Fermiers du Haut Quercy	Beaulieu sur Dordogne	G1	p.13
36	La Halle de Cougnac	Payrignac	C3	p.16

CAUVALDOR

Causses et vallée de la Dordogne

JUILLET & AOÛT : MARCHÉS HEBDOMADAIRES DES PRODUCTEURS DE PAYS

CARENNAC : 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

Marchés des Producteurs de Pays

1. LA FORGE GOURMANDE (D2)

CANARDS GRAS, AGNEAU
PETITE RESTAURATION

Karine ISSALY
La Forge - 46200 LACHAPELLE-AUZAC
karine.issaly@orange.fr **05 65 32 79 85 - 06 83 76 79 46**
forgegourmande.fr

PRODUITS DE LA FERME : canardgras et agneaux.
PRESTATIONS : visite de la ferme, vente de foie gras. L'été, balade gourmande les vendredis matins.
Petite restauration à la ferme.

BOUTIQUE DE PRODUITS LOCAUX : canard et agneau de la ferme, produits issus de fermes locales : charcuterie, viande (porc frais, vache), fruits et légumes de saison, produits laitiers et fromages rocamadour.
OUVERTURE : tous les jours de pâques à toussaint de 9 h à 20 h sur rendez-vous.

DESCRIPTIF : 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.
Venez déguster une assiette des produits fermiers ou un burger préparé par Karine sur son point de restauration à la ferme.

2. EARL LE MOULIN GRAND (F2)

MARAÎCHER

24

Sandrine & Thierry SIRIEYS
Le Moulin Grand - 46130 GINTRAC
cendrine.sirieys@sfr.fr **06 17 29 81 32 - 06 22 74 89 80**
thierry.sirieys@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : pomme de terre, salade, tomate.

RETROUVEZ NOS PRODUITS : magasin de producteurs « Les Fermiers du Haut Quercy » à VAYRAC .
OUVERTURE : toute l'année.

DESCRIPTIF : Thierry et Sandrine vous accueillent sur leur exploitation en polyculture : maraîchage, élevage et céréales.

3. À L'ODEUR DU PAIN (G3)

PAIN, GÎTE

Ghislaine & Christian RIBEYROL
Estival - 46400 ST-PAUL-DE-VERN
05 65 38 31 01 - 06 76 84 35 08 - 06 75 84 81 20
ribeyrolchristian@outlook.fr

PRODUITS DE LA FERME : céréales de la ferme et pain bio cuit au feu de bois, brioche et pâtisserie.
PRESTATIONS : venez apprendre à fabriquer votre pain. Gîte à la ferme.

OUVERTURE : toute l'année.

DESCRIPTIF: le Mardi et le Vendredi, Ghislaine et Christian fabriquent un pain bio traditionnel au levain, cuit dans un four à bois restauré.

4. FERME DELPY (E2)

HUILE DE NOIX, ASPERGES ET COURGES

Ginette DELPY
Le pont (Cabrette) - 46 110 CARENNAC
06 86 55 01 94 jeanpierredelpy@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME : asperges blanches, huile de noix, butternut et potimarron.

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.

DESCRIPTIF: Ginette exploite la ferme familiale depuis 1986. Elle produit des courges et des asperges blanches et porte un vrai soin à cette culture exigeante afin de vous proposer des asperges goutteuses et peu filandreuses. Elle récolte également des noix transformées en huile. Toute la ferme est en agriculture raisonnée pour la qualité des produits ainsi que le respect de l'environnement.

5. FERME DE LA TRUFFE (D1)

TRUFFE, NOIX AGNEAU, COCHON NOIR

Delphine VIGNE
Pouzol - 46600 CUZANCE
06 89 97 84 39 la.duchesse.truffe.quercy@orange.fr
lafermedelatruffe.fr

PRODUITS DE LA FERME : truffes noires du Périgord et produits à base de truffes, noix et huile de noix, agneau fermier, cochon noir fermier (nouvelle production de la ferme).

OUVERTURE : boutique ouverte toute l'année.
TARIFS VISITE GUIDÉE : adultes 6€ / gratuite pour les enfants.

DESCRIPTIF: balade de 1h30 dans les truffières, avec histoire de la truffe et démonstration de cavage avec le chien truffier, puis dégustation.
Jeux de piste sur la truffe.
Restauration (sur réservation) : Casse-croûte à la ferme possible tous les jours du mardi au dimanche midi, table paysanne Quercynoise, banquet paysan autour du brasero tous les mercredis soir en juillet et août.

6. LA FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR (F2)

TRUFFE, LÉGUMES

Patric & Raymond BORIS
130 route de la Brunie - 46400 SAINT-LAURENT-LES-TOURS
06 84 54 33 65 - 06 37 96 28 54 la-ferme-des-sentiers-du-diamant-noir.com
patric.boris@orange.fr - raymond.boris@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME : truffe, champignons frais, secs et en conserve. Fruits et légumes cultivés en biodynamie. Grande variété de légumes anciens : tomate (100 variétés), courgette, … Vente d'huile de noix (plusieurs médailles d'or).

OUVERTURE : du 15 juin au 15 septembre. Retrouvez nos produits dans la boutique Cassan Claudine Foie gras à Saint-Céré, au marché de Bretenoux et de Saint-Céré. Marché des Producteurs de Pays de Miers et au salon Régal à Toulouse en décembre et aux Tablées du Rheu en Bretagne (mars).
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.

DESCRIPTIF: « 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). Randonnée avec Patric ou son père Raymond, vers d'anciennes terrasses trufficoles. Avec un magnifique point de vue, vous partagerez sous les étoiles un repas à base de produits du terroir.

7. FROMAGERIE LAHORE (D3) — AOP ROCAMADOUR

Philippe LAHORE
La Séguinie - 46350 PAYRAC
05 65 41 54 94 - Port : 09 83 31 07 81 **fromagerie-lahore.com**
fromagerie.lahore@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour fromages de chèvre frais et secs, faisselle de chèvre.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : retrouvez nous au magasin de producteurs La Halle de Cougnac, au marché des Producteurs de Pays à Gourdon et au drive mangez lotois.

OUVERTURE : la boutique est ouverte du mardi au samedi de 14h30 à 19h. Fermé les dimanches et lundis. Période estivale : ouvert les lundis de 17h à 19h.

DESCRIPTIF: 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 18h tout au long de l'année sauf les dimanches.

8. FERME DES TERRES HAUTES (E1) — CAMPING

Lydie BOURDET
Les Terres Hautes - 46600 LE VIGNON EN QUERCY
05 65 32 00 48 - Port : 06 56 86 31 52 **joel.bourdet@orange.fr**

OUVERTURE :
CHALET : 1er Mai au 30 novembre
Capacité : 4 pers. - TARIFS : mai/juin/sept/nov : 350€/sem, juil. : 650€/sem., août : 700€/sem.

MOBIL- HOME : 1er mai au 30 septembre
Capacité : 3 pers - TARIFS : mai, juin, sept : 300€/sem. / juillet, août : 500€/sem.

3 EMPLACEMENTS POUR TENTE (tarif par nuitée, EDF et taxe de séjour compris) : 1 adulte : 20 € ; 1 couple : 30€ ; 1 couple + 1 enfant : 37€ ; 1 couple + 2 enfants : 42€.
Caravane : Suppl. : 3€.
Location réfrigérateur à la demande.

Le camping accueille un maximum de 15 personnes pour l'ensemble de ses hébergements.

CAMPING ET CHALET À LA FERME: sur les hauteurs de Cazillac, dans un environnement préservé et boisé, Lydie vous accueille dans son camping. Souhaitant vous réserver un accueil de qualité, elle ne reçoit qu'une quinzaine de personnes par séjour. Vous pouvez camper ou réserver un hébergement : chalets, mobil-home décoré chaque année avec goût. Vous disposerez d'un lieu de vie très bien équipé pour cuisiner ou vous détendre. Passionnée de cuisine et de pâtisserie, vous pourrez découvrir lors de votre séjour, la qualité de sa cuisine en partageant des moments conviviaux autour du four à pizza. Réservation de préférence par téléphone.

9. GAEC DES CHAMPS-BONS (D2) — AOP ROCAMADOUR

Dominique CHAMBON et Henri DELPEUCH
Lachapelle Basse - 46200 LACHAPELLE-AUZAC
des-champs-bons@orange.fr **05 65 37 82 52 - 06 87 12 81 32**
Gaec DES Champs-bons

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour, lingot du Causse (bûche) et yaourt à boire au lait de chèvre nature et aromatisé.

OUVERTURE : toute l'année, du lundi au vendredi 8h–12h30 et 14h-17h. Samedi et dimanche 8h-12h.

DESCRIPTIF: la traite est quotidienne, elle a lieu 2 fois par jour. Tout le lait de la ferme est transformé par nos soins en fromage.

10. FERME DE RAILLETTE (E3)

FROMAGE DE BREBIS, NOIX, VIN

Famille ARCOUTEL
Raillette - 46500 ALVIGNAC
gaec.de.raillette@orange.fr **06 78 55 65 68**
fermederaillette.fr **fermederaillette**

24 25 30 36

PRODUITS DE LA FERME : fromages frais et tomme de brebis, Noix et dérivés, vins de Roc Amadour.
PRESTATIONS : visite gratuite pour groupes de 10 personnes minimum sur RDV
SPÉCIALITÉS : Lou Salessou, une pointe de brebis, tomme de brebis, apéritif vin de noix, vins de Roc Amadour (élaborés sous l'égide d'une association à laquelle nous adhérons : Les Vignerons de Roc Amadour).

RETROUVEZ NOS PRODUITS : magasins de Producteurs : les Fermiers du Haut Quercy à Vayrac, St Céré, Beaulieu sur Dordogne ; La Halle de Cougnac.
MARCHÉS DE PRODUCTEURS : Été : Labastide Murat, Miers. Automne : Paris XII, Boulogne Billancourt, Issy les Moulineaux.
OUVERTURE : toute l'année avec horaires étendus d'avril à octobre. Nous contacter pour plus d'informations.

DESCRIPTIF: 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.

11. LES GOÛTS ET LES COULEURS (E3)

GLACES, SORBET

Olivier et Liesbeth de POORTER
2923 route de Gramat - 46500 ROCAMADOUR
info@goutsetcouleurs.fr **06 46 84 74 81**
goutsetcouleurs.fr **Les goûts et les couleurs de Rocamadour**

24 25 30

PRODUITS DE LA FERME : glaces au lait de vache et de chèvre. Sorbets à déguster sur place ou à emporter en barquettes.
SPÉCIALITÉ : de savoureuses glaces fermières aux parfums locaux : miel des Causses, noix du Quercy, lavande-menthe et verveine de Rocamadour, ou traditionnels (vanille, chocolat…). Bûches glacées et omelettes norvégiennes pour les fêtes de fin d'année.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : magasins de producteurs : Les Fermiers du Haut Quercy (Vayrac, Saint-Céré, Beaulieu s. Dordogne), La halle de Cougnac à Gourdon, Spar à Saint-Céré, Lot en vrac et 8à8 à Gramat.

OUVERTURE : AVRIL/JUIN :tous les jours de 14h à 19h - sauf mardi et jeudi
Haute Saison. JUILLET/AOUT : tous les jours de 11h jusqu'à 20h sauf samedi jusqu'à 22h30. SEPTEMBRE : tous les jours de 14h à 19h - sauf mardi et jeudi
OCTOBRE : samedi et dimanche de 13h30 - 19h. DECEMBRE :(uniquement à emporter) du 15 au 24 décembre (inclus) de 11h -18h.

DESCRIPTIF: Olivier, Liesbeth et Julian DE POORTER vous accueillent sur leur ferme à Rocamadour pour une pause fraîcheur et gourmande, dans un cadre champêtre agréable et ombragé.

12. LE GOUFFRE DU BLAGOUR (D2)

TRUITE, FERME AUBERGE

Anne et Hans DINKLA
Blagour - 46200 LACHAPELLE-AUZAC
info@gouffredublagour.com **05 65 37 83 93 - 06 61 87 58 33**
gouffredublagour.com **gouffredublagour**

24 25

PRODUITS DE LA FERME : truite fraîche, filet frais, truite fumée, œufs et terrine de truite, grosse truite saumonée, plats à emporter pour les fêtes de fin d'année.

FERME AUBERGE : menu élaboré sur place à base de truite de notre élevage.

RETROUVEZ NOS PRODUITS : à 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 aux marchés des Producteurs de Pays.
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 18 h tous les jours. Ferme auberge. Accueil de groupes.

DESCRIPTIF: 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.

13. LES FERMES DE BOUTIÈRES (D2)

OIE ET CANARD GRAS
GÎTE À LA FERME

Joël & Cécile CAVARROT
Boutières - 46600 CREYSSE
cavarrot2@wanadoo.fr **05 65 32 21 70 - 06 61 72 73 32**
lesfermesdeboutieres.fr

PRODUITS DE LA FERME : oies et canards gras, noix.

OUVERTURE : toute l'année, du lundi au samedi de 9 h à 19 h.

DESCRIPTIF : exploitation agricole spécialisée dans l'élevage de palmipèdes gras (oies et canards) et dans la noix (9 ha. de noyers).
GÎTES À LA FERME : propriétaire de 3 gîtes ruraux.

14. LA FERME DE VIRGINIE (E2)

CANARD GRAS

Virginie CEROU
La Mejoul - 46110 SAINT-MICHEL-DE-BANNIÈRES
la-mejoul@orange.fr **06 79 72 25 82 - 07 88 66 01 45**
lafermedevirginie46.fr **lafermedevirginieofficiel** **la_ferme_de_virginie**

PRODUITS DE LA FERME : foie gras, confit de canard, magrets, figues fourrées au foie gras, huile de noix…
RETROUVEZ NOS PRODUITS : marchés de producteurs : Carennac, Gourdon et Miers.

OUVERTURE : tous les après-midi jusqu'à 19h et le dimanche sur rendez-vous.

DESCRIPTIF : sur la commune de Saint-Michel-De-Bannières JM Cerou et sa fille Virginie produisent des canards gras. Depuis plus de 35 ans ils élaborent des conserves, des magrets, confits… Les canards sont élevés en plein air jusqu'à pleine maturité (14 à 16 semaines). Ils sont engraissés avec du maïs en grain entier produit à la ferme.

15. LA GOURMANDE FOIE GRAS JACQUIN (D3)

CANARD GRAS

Mathieu LIEBUS
Le Bourg - 46350 PAYRAC
contact@foiegras-jacquin.com **05 65 37 65 67**
foiegras-jacquin.com

PRODUITS DE LA FERME : élevage de canetons d'un jour, gavage traditionnel, conserverie agréée CE.

OUVERTURE : boutique ouverte toute l'année. Parking, climatisation, toilettes, distributeur automatique de nos produits. Boutique en ligne avec paiement sécurisé.

PRESTATIONS : l'été, visite de la p'tite Ferme avec canards, oies et brebis en plein air, dégustation gratuite de 4 produits. Le reste de l'année, accueil dans notre boutique « La Gourmande » à Payrac tous les jours, sauf le week-end. Notre restaurant Le Séchoir vous accueille d'avril à octobre. Au menu, des recettes simples réalisées à partir des produits de notre ferme et des producteurs alentours.

16. FERME DE BORIE (E3)

CANARD GRAS,
POULET ET BŒUF DE RACE AUBRAC

Isabelle et Guillaume Lavergne
Borie - 46500 MIERS
courrier@lafermedeborie.com **05 65 33 43 03**
lafermedeborie.com **La Ferme de Borie**

PRODUITS DE LA FERME : canard (foie gras, confit, ...), poulet et bœuf Aubrac.
Lauréat du prix d'excellence du concours général agricole en 2023.

OUVERTURE : toute l'année.
Vente sur place et sur notre boutique en ligne.

DESCRIPTIF : entre Causse et Limargue, notre famille produit depuis 1978 des canards, volailles et génisses Aubrac. Ici, on élève au grand air, on nourrit sans OGM avec des céréales cultivées en partie sur la ferme, on transforme sur place sans conservateur ni colorant. Ce qui nous tient à cœur, c'est la qualité du produit : une viande goûteuse, mûre, avec un bon goût de terroir, tout simplement. Aujourd'hui, nous veillons sur la tradition tout en innovant dans des recettes qui mettent en valeur nos productions de foie-gras, terrines, rillettes, plats cuisinés, viandes et charcuteries.

17. FERME DES CAMPAGNES (E3)

CANARD GRAS, VIN, NOIX

Stéphanie SALGUES & Jérôme VERGNES
28 rte des Campagnes - 46500 ROCAMADOUR
05 65 33 62 54 **ferme-des-campagnes@wanadoo.fr**
ferme-des-campagnes.com **La ferme des campagnes**

80 emplac.

PRODUITS DE LA FERME : canards gras (foie gras, magrets, confits, salaisons, plats cuisinés), vins de Rocamadour, noix (huile et farine). Magret fumé : médaillé au Concours Général Agricole.
PRESTATIONS : visite de la ferme et dégustation gratuite : d'avril à septembre : horaires selon saison, voir notre site web, ou appelez-nous au 05 65 33 62 54. Nous sommes situés à 800m de Rocamadour. Nous vous accueillerons avec plaisir : bienvenue chez nous !
Vente de nos produits par correspondance et en ligne.

OUVERTURE : toute l'année, du lundi au samedi 9h/12h – 14h/18h. En été, horaires élargis à 19h et aux jours fériés.

DESCRIPTIF : nos canards sont élevés en plein air depuis leur naissance et gavés dans notre ferme. Nous transformons nos produits dans notre conserverie, sans intermédiaire. Tous nos produits sont sans conservateur et nos plats cuisinés sont à base de sauces et bouillons « maison » . Nous sommes aussi vignerons et produisons du vin de Rocamadour (IGP Côtes du Lot Rocamadour), sur notre beau Causse propice à la vigne : vin rouge, rosé et blanc à partir de merlot, gamay, malbec et viognier pour le blanc. Nos noyeraies de franquette et marbot, nous donnent de beaux cerneaux dorés, transformés en huile de noix, farine de noix et Choc'O Noix.

18. FERME DU MAS DEL BOS (D1)

AGNEAU

Roxanne MOUILHAYRAT et Michel DELMAS
Mas del Bos - 46600 CRESSENSAC-SARRAZAC
06 59 75 51 31 - 06 20 74 14 10 **fermedumasdelbos@gmail.com**
L'agneau du Mas del Bos

PRODUITS DE LA FERME : Viande d'agneaux vendue en colis, merguez de brebis.

OUVERTURE : vente directe avec livraison à domicile sur prise de commande.

DESCRIPTIF : élevage en plein air de brebis pour la production d'agneaux nourris à l'herbe. Notre ferme pratique l'agriculture de conservation des sols depuis plus de 10 ans, ce qui renforce la vie de nos sols et le bien être de nos animaux.

19. FERME DE TARTAYROU (E4)

POULET FERMIER, AGNEAU
GÎTE À LA FERME

Cyril GARRIGUES
Dagues - 46500 LE BASTIT
06 30 32 14 44 **info@tartayrou.fr** **tartayrou.fr**

24 25 36

PRODUITS DE LA FERME : poulet, pintade fermière, chapon et dinde (pour les fêtes), agneau.

RETROUVEZ NOS PRODUITS : Locavhors à Cahors – Magasin de producteurs La Halle de Cougnac et Les Fermiers du Haut Quercy.

DESCRIPTIF : la ferme de Tartayrou est une exploitation extensive familiale spécialisée dans l'élevage de brebis « Causses du Lot » et l'élevage en plein air de volaille fermière.
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.

20. FERME DES ALIX (E3)

LAVANDE BIO

Rachel et Jean-Marc SOULAYRES
Les Alix - 46500 ROCAMADOUR
fermedesalix@gmail.com **07 67 07 04 06**
fermedesalix.fr **Ferme des alix**

36 24 25

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 artisans locaux (sirop, liqueur, chocolat blanc à la lavande, produits cosmétiques…). Cet été, venez visiter la boutique de vente à la ferme.

PRESTATIONS : visite guidée en saison sur RDV, parcours de jeu interactif.
OUVERTURE : de pâques à toussaint.

DESCRIPTIF : 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 depuis quelques années et pourtant très présente autrefois.

21. EARL DE LAULIVIER (F2)

FRUITS, PRUNEAUX ET EAU DE VIE

Nadine et Pascal BERGUES
St-Martin-des-Bois - 46130 PRUDHOMAT
berguesnadine@hotmail.fr **05 65 38 62 27 - 06 84 06 05 92**

36

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.

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.

DESCRIPTIF : Nadine & Pascal Bergues vous accueillent dans une grange traditionnelle, située au cœur d'un lieu enchanteur, en vallée de la Dordogne.

22. DAVID VERDIER (E4)

VIN ET BIÈRE BIO

David VERDIER
Cantemerle - 46500 CARLUCET
david.verdier46@orange.fr **06 59 63 59 49**
cantemerle4c.fr **Cantemerle4C**

PRODUITS DE LA FERME : vins bio IGP Côtes du Lot (rouge, rosé et blanc sec), ratafia et bières bio.

OUVERTURE : toute l'année. Sur RDV.

DESCRIPTIF : 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 2ha 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.

23. CLÉMENT BORIE (F3)

LÉGUMES

Clément Borie
Siramon - 46400 SAINT-CÉRÉ
clement.borie@orange.fr **06 86 68 12 04**

PRODUITS DE LA FERME : horticulture, maraîchage, légumes de saison : tomates, aubergines, concombres… sous abri et en plein champ.

OUVERTURE : d'avril à octobre, sur rendez-vous.

DESCRIPTIF : 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.

24. LES FERMIERS DU HAUT DU QUERCY (E2)

MAGASIN DE PRODUCTEURS

Jean-Guy CAZAL
61, avenue Henri Barbier - 46110 VAYRAC
09 82 61 73 76 **09 82 61 73 76** **Les fermiers du Haut Quercy**

MAGASIN DE PRODUCTEURS : Des 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 d'épicerie salée et sucrée. Les producteurs sont présents à la vente.

OUVERTURE : toute l'année.
Du Mardi au Samedi : 9h30/12h30 – 15h30/18h30 (à partir de 9h le jeudi et Samedi).
Dimanche & jours fériés : 10h/12h30.
Horaires en Juillet & Août : Lundi 9h/12h30, du Mardi au Samedi 9h/12h30 – 16h/19h, Dimanche et jours fériés 9h30/12h30. Fermé le dimanche et les jours férie de Toussaint à pâques.

25. LES FERMIERS DU HAUT DU QUERCY (F3)

MAGASIN DE PRODUCTEURS

Norbert JOYEUX
10 place de la République - 46400 SAINT-CÉRÉ
lesfermierduhautquercy2@bbox.fr **09 86 79 05 75**
Les fermiers du Haut Quercy Saint Céré

MAGASIN DE PRODUCTEURS : vous trouverez dans ce point de vente, 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 : 9h00/12h30 – 15h30/19h30.
Dimanche & jours fériés : 9h00/12h30.
Horaires en Juillet & Août : Lundi 9h/12h30, du Mardi au Samedi 9h/12h30 – 15h30/19h30, Dimanche et jours fériés 9h00/12h30.

26. FERME LA BORIE D'IMBERT (E3)

FERME PÉDAGOGIQUE, AOP ROCAMADOUR, PORC

Sophie & Marc VILARD
La Borie d'Imbert - 46500 ROCAMADOUR
chevrerieboriedimbert@wanadoo.fr **05 65 33 20 37**
fermelaboriedimbert.com **La borie d'Imbert**

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour, fromage de chèvre, charcuterie de porc.
PRESTATIONS : visite libre et gratuite, aire ombragée et jeux pour enfants, grand parking et accès de plain-pied. Accueil de groupes sur réservation.

OUVERTURE : d'octobre à Toussaint : tous les jours de 10h à 18h.
De Toussaint à Pâques : mardi et vendredi 10h/12h – 14h/17h.

DESCRIPTIF : 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 17h à 18h30. Cochons nourris au petit lait de chèvre.
Composez votre panier pique-nique dans notre boutique de produits du terroir d'avril à toussaint (couverts fournis).

27. LES PETITS EQUINS (E2)

CAMPING

Myriam DECROOCQ
1826 routede Carennac - 46500 MIERS
jacquesdecroocq@yahoo.fr **05 65 38 00 69 - 06 12 10 07 94**

OUVERTURE : d'avril à octobre pour le camping et toute l'année pour les chalets et le gîte.
TARIFS CAMPING : adulte : 5 €/ personne.
Enfant : 4 € Emplacement : 8 €.

TARIFS CHALET : chalet 6 places : 600€/ semaine (haute saison) - 400€/semaine (basse saison) - 80€ nuitée (minimum 2 nuits)
Chalet 5 places :550€/semaine (haute saison) - 400€/semaine (basse saison) - 70€ nuitée (minimum 2 nuits).
Gîte 2 places :450€/semaine (haute saison) - 350€/semaine (basse saison) - 70€ nuitée (minimum 2 nuits).

CAMPING À LA FERME : sur un parc de 30 ha, 5 emplacements spacieux pour un séjour au calme. élevage de chevaux, poneys et ânes avec possibilité de balade pour les enfants, piscine au sel de 14m*4m. Sanitaires avec frigo et machine à laver. Je loue également deux chalets de 5 ou 6 places.

28. GÎTES DE LA CROIX DE FÉNELON (C3) — GÎTE À LA FERME

Boris et Mélanie GUILLANNEUF
Les Fournels la Croix de Fenelon - 46350 MASCLAT
bguillanneuf@hotmail.com **06 35 91 55 01**
Ferme de la croix de Fénelon

TARIFS : juillet/aout , 1 semaine minimum, arrivée le samedi , 220€/nuit.

TARIFS HORS SAISON : à partir de 90€/nuit, 2 nuits minimum. Gîte de 8 places, 3 chambres avec piscine.

GÎTE À LA FERME : maison individuelle à 5 min des plages de la Dordogne, au centre des sites touristiques majeurs du Périgord et du Lot : Sarlat 25min, Rocamadour 55min, Padirac 45min... Le gîte bénéficie d'une situation privilégiée, sans voisin proche, très calme, idéal pour se détendre et se reposer.
Situé à proximité de la maison des propriétaires sur une ferme maraîchère bio, le gîte bénéficie d'un accès privé, avec parking et un jardin privatif de 1200m². Les draps et les serviettes sont fournis.

29. LA FERME DE LA JAMONNE (E4) — GÎTE, CHAMBRES D'HÔTES

Laurence et Michel JOLY
La Jamonne - 46500 CARLUCET
lafermedelajamonne@gmail.com **06 24 43 45 67** **lafermedelajamonne**

GÎTE À LA FERME : situé en pleine nature, au coeur du Parc Regional des Causses du Quercy, gite tout équipé avec accès à la piscine, jacuzzi, balançoire, table de ping pong... Terrasse privée avec barbecue pour l'été et feu de bois en hiver. A proximité de Rocamadour, Padirac, les moulins du Saut et de Cougnaguet…
TARIFS : à partir de 80€ la nuit 4 nuits minimum hors vacances et à la semaine en période de vacances.
Piscine accessible.

CHAMBRES D'HÔTES : Laurence vous accueille dans ses chambres d'hôtes entièrement refaites à neuf .
TARIFS : une chambre 2 personnes à partir de 55€ la nuit. Une suite de 2 chambres jusqu'à 8 personnes, à partir de 100€/4 personnes et 25€ de supplément/personne du 5ème au 8 ème. Petits déjeuners compris repas en table d'hôtes à 21€/personne et 10€/enfant de moins de 10 ans.
Piscine accessible.

PRESTATION : Laurence et Michel vous proposent aussi des pension de chevaux, 10 € / cheval au pré, 15 € / cheval au box + complément floconné.

30. LES FERMIERS DU HAUT DU QUERCY (G1) — MAGASIN DE PRODUCTEURS

Les Fermiers du Haut Quercy
54, rue Général De Gaulle - 19120 BEAULIEU-SUR-DORDOGNE
lesfermiersduhautquercy3@bbox.fr **09 87 12 78 18**
lesfermiersduhautquercybeaulieusurdordogne

MAGASIN DE PRODUCTEUR :
Des producteurs se sont réunis pour ouvrir ce point de vente en Corrèze. Fruits et légumes frais, produits laitiers, viande fraîche, vin et une gamme d'épicerie salée et sucrée. Les producteurs sont présents à la vente.

OUVERTURE : toute l'année.
Du mardi au samedi : 9h30/12h30 - 15h30/18h30. Dimanche et jours fériés : 10h/12h30. Juillet & août : lundi 9h/12h30, du mardi au samedi : 9h/12h30 - 16h/19h, dimanche et jours fériés 9h30/12h30. Fermé le dimanche et les jours fériés de toussaint à pâques.

31. LE LAC ROUGE (D2) — CAMPING

Georges FAUREL
Lhom - 46200 LACHAPELLE-AUZAC
o.campinglelacrouge@gmail.com **09 88 28 41 64 - 06 82 92 55 67**

6 emplac. ancv

OUVERTURE : du 1er avril au 15 octobre.

TARIFS : adulte : 3€30/personne. Enfant : 2€. Emplacement : 4€50. Électricité : 2€20. 3 caravanes aménagées à partir de 35 €/jour.

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.

32. LES CANARDS D'EMBOLY (D3) — CANARD GRAS

Stéphane LALBA
Emboly - 46350 LAMOTHE FENELON
s.lalba@laposte.net **06 67 32 92 58**

PRODUITS DE LA FERME : foie gras, confits, fritons, pâtés, saucisson secet plats cuisinés à base de canard.

OUVERTURE : juillet à août - Du lundi au vendredi.

DESCRIPTIF : Stéphane Lalba est installé sur la commune de Lamothe Fénelon en vallée de la Dordogne. Il reçoit des canetons âgés d'un jour, qu'il élève en plein air sur sa ferme. Les canards reçoivent une alimentation de qualité et ont accès à de vastes parcours extérieurs. Afin de vous garantir des produits de qualité, Stéphane contrôle chaque étape de la production. Passionné par son métier, il souhaite avoir un contact direct avec ses clients afin de transmettre son savoir-faire et présenter ses méthodes de travail traditionnelles. Venez découvrir l'ensemble de sa gamme dans son point de vente à la ferme.

33. VIGNES ET VERGERS DE CORRÈZE (F2) — NOIX, VIN, FRUITS

Myriam et Benjamin VASSEUR
Le Pilou - 46110 BETAILLE
accueil@vignesetvergersdecorreze.fr **06 12 02 49 20 - 06 33 78 47 55**
vignesetvergersdecorreze.fr

PRODUITS DE LA FERME : vins paillés, pêches, nectarines, Noix bio, Huile de Noix, cerneaux, noisettes, amandes.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : vente sur les marchés : marchés de producteurs Paris et Lyon, autres voir sur notre site.

OUVERTURE : saison fruit 2023 (du 25/06 à fin août selon la météo) Du lundi au samedi 10h-12h30 et 15h-19h - Dimanche 10h-12h Le reste de l'année, appelez avant au 06 12 02 49 20 ou au 06 33 78 47 55.

DESCRIPTIF : 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 régionaux dans notre magasin. Associé à la cave de Branceilles, nous avons la gamme de vins de Corrèze 1001 Pierres. Nous vous accueillerons pour une visite et dégustation sur l'exploitation.

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

Marchés des Producteurs de Pays

34. LA PLAINE MARAÎCHÈRE (C3) — LÉGUMES

Patrice PEULET
Cougnac - 46300 PAYRIGNAC
patrice.peulet@orange.fr **05 65 37 77 72 - 06 21 12 34 43**

36

PRODUITS DE LA FERME : maraîchage, légumes anciens et plantes aromatiques.

OUVERTURE : toute l'année. Magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Marché de Gourdon et Marchés des Producteurs de Pays à Labastide-Murat.

DESCRIPTIF : 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.

35. SAFRANIÈRE LA BORIE BLANCHE (D3) — MIEL, SAFRAN

Pierre Olivier DURAND
La Borie Blanche - 46300 LE VIGAN
safranlaborieblanche@gmail.com **06 20 69 94 59**
safranierelaborieblanche.fr **safran la borie blanche**

PRODUITS DE LA FERME : safran du Quercy bio, bulbes de crocus sativus bio, large gamme de produits safranés et miel

RETROUVEZ NOS PRODUITS :
- À la ferme toute l'année, tous les Jours (17h à 19h), l'été sur rendez-vous.
- Marchés des Producteurs de Pays : Lacave (lundi et jeudi), Le Vigan (mardi) , Gourdon (jeudi), Labastide Murat (dimanche)
- Marchés de Payrac, Gourdon, La Roque Gageac, Labastide Murat, et Lacave.
- Boutique de la ferme de Quinte à Cenac, Mémé du Quercy à Valroufié, Sudreau à Cahors
- Salon Gastronomie de Poitiers, Salon terroir de Rueil Malmaison à l'hippodrome de St Cloud….

OUVERTURE : dégustation et visite gratuite sur rdv toute l'année.

DESCRIPTIF : culture de safran bio et fabrication d'une large gamme de produits safranés : Safran en stigmates, gelées et confitures safranées, sel safrané, vinaigre de cidre safrané, sirop de safran, thés au safran , gamme de Safranelli, miel au safran et bien d'autres gourmandises! mais aussi les bulbes de crocus sativus souche Quercy .
Miel issu de nos ruches installées à la ferme.
Installés sur les hauteurs du Vigan, nous cultivons du safran souche Quercy , des fruitsNous créons et transformons nos produits à la ferme. Retrouvez nous tout l'été sur les marchés de producteurs du pays du Lot ou à la ferme pour venir visiter notre exploitation, découvrir l'histoire et la culture du safran et déguster nos produits.

36. LA HALLE DE COUGNAC (C3)

MAGASIN DE PRODUCTEURS

Patrice PEULET
Lieu-dit Cougnac - 46300 PAYRIGNAC
patrice.peulet@orange.fr **05 65 27 29 72**
La Halle de Cougnac

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 (bœuf, porc, agneau, veau, canard, poulet), 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.

37. CHÂTEAU VIEUX (C3)

CHAMBRES D'HÔTES

Francine et Thierry BOUDET
Château vieux - 46300 MILHAC
château_vieux2@hotmail.com **chambres-dhotes-quercy-perigord.com**
05 65 41 02 11 - 06 86 74 69 83 - 06 20 70 24 08

13

OUVERTURE : de pâques au 11 novembre.

TARIFS : (petit déjeuner compris) :
Chambres d'hôtes : 1 personne 67€, 2 personne (1 lit) 73€, 2 personnes (2 lits) 83€, 3 personnes 93€. Chambre familiale : 2 personnes 73€, 3 personnes 113 €, 4 personnes 140 €. Prise des repas sur place dans notre auberge à la ferme (prix entre 16€ et 29€).

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.

38. FERME DE TRESPÉCOUL (C5)

PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Sophie CHRISTOPHE
Trespecoul - 46310 PEYRILLES
fermedetrespecoul@gmail.com **06 58 47 36 17**

PRODUITS DE LA FERME : yaourt bio nature, fromage blanc bio battu au lait pasteurisé, fromage blanc bio en faisselle au lait cru, fromage blanc bio caillé au lait cru.

OUVERTURE : vente de produit et visite de la ferme du lundi au vendredi de 11hà 18h. Il est préférable d'appeler avant de venir.

DESCRIPTIF : la ferme est située au coeur de la Bouriane. Nous élevons 30 vaches laitières sur 50 ha de prairie. Les vaches pâturent au moins 8 mois de l'année et elles ne sont traites qu'une fois par jour. Elles nous donnent un lait encore plus riche pour une plus grande qualité gustative des produits transformés.

39. CAMPING MOHAIR HORIZON (D4)

CAMPING À LA FERME, LAINE

Arnaud WATTE et Christel LESOURD
L'hébrard-Haut- 46300 SAINT-PROJET
horizon.mohair@gmail.com **06 31 14 68 47**
camping-horizon-mohair.fr

PRODUITS DE LA FERME : pelote et vêtements en laine angora.
OUVERTURE : juillet à fin septembre.

CAMPING À LA FERME : à la limite du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy et de la vallée de la Dordogne, nous vous invitons à venir nous rencontrer à la ferme.Au milieu de rien mais au centre de tout, notre ferme est le lieu idéal pour élever nos chèvres et partager nos passions dans notre belle région. Venez découvrir nos chèvres angoras et les produits issus de leurs toisons. Dans notre camping, vous serez au calme pour vous ressourcer avant vos excursions.

40. GRAINS D'Ô VIN (D4)

VIN DE CAHORS ET AGNEAU

Valérie et Jean-Christophe ALIBERT
46300 Saint Projet
grainsdovin@gmail.com **06 74 78 51 06 - 06 08 68 77 87**

PRODUITS DE LA FERME : agneau fermier, vin rouge, rosé, ratafia et apéritifs

OUVERTURE : venez découvrir notre ferme, nous avons à cœur de faire pétiller vos papilles, et vous recevrons sur rendez-vous pour déguster, visiter et partager avec vous notre passion et notre métier.

DESCRIPTIF : entre la cité médiévale de Gourdon et le village de Rocamadour, perché sur une hauteur appelée le Mas d'Estieu, se trouve la ferme familiale de Jean Christophe, Valérie, Léa, et Rémi Alibert, baptisée «Grains d'Ô Vin».
Eleveurs de moutons depuis plusieurs générations, la ferme propose de l'agneau traditionnel élevé avec les fourrages et céréales, produits sur la ferme et plus récemment différents vins.
Depuis 2010, Jean-Christophe, applique les savoir-faire de l'Agriculture de Conservation des Sols, la ferme est labellisée « Au Cœur des Sols », signe d'une agriculture durable, dynamique, innovante qui place le sol au cœur du métier.
Valérie vigneronne, cultive la vigne et élabore les vins, dans la même philosophie d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Les raisins cueillis à la main, la vinification et l'élevage traditionnel des vins permettent d'obtenir des vins souples, fruités ou plus charpentés. Les vins sont principalement issus du cépage emblématique du Lot, Le Malbec.
La ferme Grains d'Ô vin vous propose une alliance de produits authentiques. Vous aurez le choix du vin pour accompagner parfaitement une côte grillée, un carré ou bien un gigot d'agneau de la ferme.

Causse de Labastide Murat

JUILLET & AOÛT : MARCHÉ HEBDOMADAIRE DES PRODUCTEURS DE PAYS

LABASTIDE MURAT :
dimanche de 9 h à 12 h

Marchés des Producteurs de Pays

41. GAEC DE LAGAROUSTE (D4)

PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Famille BONNET
Lagarouste - 46300 GINOUILLAC
sarah.bonnet@free.fr **06 89 11 75 94**

36

PRODUITS DE LA FERME : yaourt nature et aux fruits, fromage blanc, faisselle, fromage affiné.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Drive Mangez Lotois, marché de Gourdon (Samedi matin) et Marché des Producteurs de Pays à Labastide Murat (l'été).

OUVERTURE : toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 12h.

DESCRIPTIF : au cœur du Parc Naturel 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.

42. FERME D'ESPARNOL (D4)

CANARD GRAS, PORC NOIR GASCON

Angélique RAPIN
46240 MONTFAUCON
angeliquerapin3@gmail.com **05 65 21 18 32 - 06 85 44 05 60**
esparnol.fr

40

PRODUITS DE LA FERME : élevage cochons noirs.
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.
DESCRIPTIF : Angélique, vous accueille sur un site verdoyant pour vous faire découvrir sa transformation de canard gras et de cochon noir.

FERME AUBERGE : Angélique vous propose différentes formules à base de canards et de porcs noirs 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 : du 1er mai au 15 septembre, sur réservation.

43. FERME DE LARCHER (D4)

CANARD GRAS, BŒUF DE RACE AUBRAC ET AGNEAU, CHAMBRE D'HÔTES

Famille COLDEFY
Larcher - 46240 COEUR DE CAUSSE
contact@fermedelarcher.com **05 65 31 10 39 - 06 89 08 38 27**
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. Vente de viande : agneaux, veau et bœuf en colis de 5 ou 10 Kg. Vente de plats cuisinés.

PRESTATIONS : 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 (SPÉCIALITÉS) : salade quercynoise, côtelettes d'agneaux, pavé de veau race aubrac, magret grillé/pommes de terres quercynoises, cabecou, tarte aux noix. Sur place, vente de produits de la ferme. Ticket restaurant accepté / chèques vacances acceptés. Capacité d'accueil : 50 personnes + terrasse. Accueil de groupes : 50 personnes. Accès handicapés.

44. FERME DES FALLIÈRES (D5)

AIRE D'ACCUEIL DE CAMPING CAR

Julie et Florent MASTRAPASQUA
Fages - 46360 ST MARTIN DE VERS
juliemastrapasqua@gmail.com **06 89 36 72 89**

OUVERTURE : toute l'année.

TARIF : 10€ par nuit par camping-car.

ACCUEIL CAMPING CAR : arrêtez-vous sur l'aire d'accueil de camping-car à la ferme de Florent et Julie. Vous pourrez installer votre véhicule en toute sécurité sur l'un de nos 6 emplacements. Sur la ferme, nous élevons 400 chèvres pour la production du lait du fromage AOP Rocamadour.

Grand Figeac

45. FERME DE VIGNE HAUTE (E4) — AOP ROCAMADOUR

Famille CHAUFFETON
Vigne Haute - 46500 REILHAC
eric.chauffeton@sfr.fr **06 10 36 30 35**

PRODUITS DE LA FERME : AOP Rocamadour, tomme de chèvre, faisselle.
PRESTATIONS : visite et dégustation gratuite. Traite le soir à 18h (sauf Janvier et Février). Démonstration de traite.

OUVERTURE : avril à Septembre de 10 h à 12 h 00 et de 17 h 30 à 19 h 30
Octobre à Mars de 17 h 30 à 19 h 00
Fermé les dimanches matins et en Janvier et Février.

DESCRIPTIF : nous sommes heureux de vous accueillir dans notre petite ferme familiale. Nous transformons toute notre production de lait de chèvres en fromages. Nous vous proposons une visite et dégustation gratuite TOUS LES SOIRS à 18 h00 «pétante».

46. FERME DES CAZALOUS (F6) — CANARD GRAS

Bruno GAYRAL
Le Soulier - 46260 Puyjourdes
lafermedescazalous@orange.fr **07 77 85 70 20 - 06 15 26 33 65**
lafermedescazalous.fr

PRODUITS DE LA FERME : canards gras : boites ; bocaux ; produits frais et cuisinés sous-vide.
PRESTATIONS : sur réservation, visite guidée de l'exploitation avec sa dégustation ou repas.

OUVERTURE :
1er janvier au 30 avril : du lundi au samedi 10h-12h. Du 1er mai au 31 décembre : du lundi au samedi 10h-12h / 16h-18h.

DESCRIPTIF : élevage de canards en plein air ; gavage traditionnel ; transformation et vente directe sur l'exploitation familiale.

47. FERME DE CAFFOULENS (G4)

FERME PÉDAGOGIQUE
CAMPING À LA FERME

emplac. 6

Yannick THERONDEL
Lieu dit Maison Neuve - 46 100 VIAZAC
yannicktherondel@hotmail.fr **05 65 34 95 81 - 06 85 66 41 51**
fermedecaffoulens.com
Ferme équestre de Caffoulens - Yannick Therondel

FERME PÉDAGOGIQUE : sur 16 hectares nous élevons un troupeau d'une vingtaine de chevaux et de poney sur un modèle extensif. A travers la ferme de découverte, vous pourrez observer son fonctionnement, les atouts de la vie en liberté du cheval. Un parcours dans la nature avec différentes activités vous guidera et vous permettra de mieux comprendre cet animal. La ferme pédagogique a un axe plus éducatif et elle peut être mobile (venir à vous) : démonstrations de dressage ethnologique, de ferrage, et ateliers divers : « cro-magnon / cro-mignon ».

OUVERTURE : début des vacances de printemps jusqu'à la fin des vacances de Toussaint.
TARIFS : ferme de découverte : enfants 3,50€, adultes 7,50€. Location poney bâté : 20€. Ferme pédagogique : enfants 6,00€, adultes 7,00€ ou devis pour l'animation sur site ou dans les écoles toute l'année. A votre disposition : aire de pique-nique au bord d'un petit ruisseau, tables et toilettes sèches. A la ferme, un espace ouvert pour le repas. Propriétaire d'un camping à la ferme + TIPI de 4 à 6 personnes.

CAMPING À LA FERME : la ferme propose un nouveau concept de camping qui est de partager la nature avec l'animal : en campant dans des petits enclos ombragés dans le parc des chevaux, avec toilette sèche et douche solaire.
Camping à la ferme + TIPI de 4 à 6 personnes.

OUVERTURE : début des vacances de printemps jusqu'à la fin des vacances de Toussaint. Fermeture de la ferme et du camping du 25 août au 10 septembre
TARIFS : 15 € par personne.
Vous pouvez aussi camper dans une ferme comme il y a 100 ans ; deux lieux vous sont proposés, la partie habitée 6 personnes ou la grange 6 personnes. Coin douche, cuisine, couchage atypique, toilette sèche, acheminement des clients à cheval.
TARIFS : 90 € la nuitée (jusqu'à 6 personnes).

48. LA BREBIS BAVARDE (F3)

FERME PÉDAGOGIQUE

Nathalie & Jérôme VIGUIE - GAEC La Flore
Le Bourg - 46500 ALBIAC
jerome.viguie123@orange.fr **05 65 34 90 50 - 06 84 14 39 66**

OUVERTURE : des visites guidées et payantes sont proposées toute l'année aux groupes, sur réservation ; puis en juillet et en août tous les mardis matin à 10 h 30, sur réservation.

TARIFS : 4 € à 7 €.
TARIF DE GROUPE : nous consulter.
Salle d'accueil et sanitaires sont à disposition. Possibilité de pique-niquer sur place.

FERME PÉDAGOGIQUE : Nathalie et Jérôme travaillent sur la ferme familiale, dans l'élevage de brebis Causse du Lot et de vaches Aubrac. Leur objectif est de remettre du lien entre les agriculteurs, les consommateurs, les enfants et toutes les personnes intéressées par la découverte d'une vraie ferme en activité. Les visites évoluent en fonction des travaux de la ferme et du temps, elles sont ludiques et actives (donner à manger aux animaux, changer les troupeaux de parcelles, découvrir le travail du chien de berger, voir le foin, la céréale, changer les clôtures, faire les premiers soins aux animaux…). En été, une petite activité pour les enfants clôture notre rencontre et nos échanges.

Vallée du Lot et du Vignoble

49. DOMAINE DE BÉNEJOU (A6)

VIN DE CAHORS, PRUNEAUX

Julie LOYGUES et Timothy THIELEN
Bénejou - 46700 VIRE-SUR-LOT
domainedebenejou@gmail.com **09 71 50 71 50 - 06 07 99 37 35**

PRODUITS DU DOMAINE : vin de Cahors AOP et vin IGP Côtes du Lot (rouge et rosé), pruneaux d'Agen: moelleux et sec, jus et crème de pruneaux. Ratafia, eau de vie de prune.

OUVERTURE : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 9 à 12h

DESCRIPTIF : le Domaine de Bénéjou est une exploitation familiale depuis 4 générations, les vergers de pruniers et le vignoble entourent la propriété. Venez découvrir nos pruneaux issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Notre exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale et notre vignoble en Agriculture biologique.

50. DANIEL VIGOUROUX (B5)

LÉGUMES

Toirac - 46700 PUY L'ÉVÊQUE
05 65 21 35 59 - 06 72 68 96 94

PRODUITS DE LA FERME : légumes de saison et plants de légumes cultivés à partir de la graine.

OUVERTURE : tous les jours de 9 h à 18 h.

DESCRIPTIF : exploitation familiale située au bord du Lot. Daniel VIGOUROUX vous accueille toute l'année sur son exploitation maraîchère. Les plantes sont cultivées en plein champ et sous une serre chauffée par une chaudière à bois.

51. FERME DE LARROQUE (B5)

FROMAGE DE CHÈVRE

36

Frédéric et Françoise DESSAINT
Larroque - 46700 CASSAGNES
05 65 36 67 13 - 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, …).
RETROUVEZ NOS PRODUITS : magasin de producteurs La Halle de Cougnac. Vente sur le marché de PRAYSSAC (Vendredi matin)

OUVERTURE : toute l'année.

DESCRIPTIF : venez goûter le crottin de Bouriane, un autre fromage de chèvre du Lot. Notre troupeau se compose de chèvres élevées en plein air.

52. LE MOULIN DE GUIRAL (A5)

TRUITE, FERME PÉDAGOGIQUE

Laurent GASTOU
Moulin de Guiral - 46700 SAINT-MARTIN-LE-REDON
05 65 36 53 26 - 06 79 84 89 34 **pisciculture.guiral@orange.fr**
moulindeguiral.fr **Moulin de Guiral**

PRODUITS DE LA FERME : truite arc-en-ciel et farios, gardons, tanche, carpe et carpe koï, truite fumée, truite gravlax.
Vente directe à la ferme de poissons frais.

OUVERTURE : toute l'année. De mars à septembre et vacances scolaires : de 9h à 19h. De octobre à février : de 9h à 19h le week-end : de 14h à 19h la semaine.

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.

PRESTATIONS : visite découverte et initiation à la pêche. Gîte 2 à 6 places.
OUVERTURE : toute l'année.

53. FERME DU MAYNE (B5)

CANARD GRAS

Fabien VERGNES, Régis et Vanessa ZAIMEN
Le Mayne - Loupiac - 46700 Puy-L'Évêque
contact@fermedumayne.fr **05 24 84 83 34**
fermedumayne.fr **Ferme du Mayne**

PRODUITS DE LA FERME : canard gras frais et en conserve.

OUVERTURE : toute l'année. Visite gratuite. Dégustation pour les groupes.

DESCRIPTIF : nous recevons 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.

54. CHÂTEAU EUGÉNIE (B6)

VIN DE CAHORS, IGP CÔTES DU LOT

Famille COUTURE
Rivière Haute - 46140 ALBAS
couture@chateaueugenie.com **05 65 30 73 51**
chateaueugenie.com

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, vin IGP Côtes du Lot (blanc, rosé et rouge), apéritif ratafia et jus de raisin.
PRESTATIONS : visite, dégustation, vente. Groupe sur rendez-vous. Parking ombragé, aire de pique-nique, balançoire et espace coloriage pour les enfants, emplacement camping-car. Circuits de randonnées pédestres.

OUVERTURE : tous les jours 9 h 30 / 12 h 30 – 14 h / 19 h, sauf les dimanches du 1er septembre au 12 juillet. Fermé les 25/12, 01/01 et 01/05, dimanches et lundi de Pâques.
LABEL : château certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2013.

DESCRIPTIF : 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 visitez notre chai à barriques.

55. DOMAINE DU PEYRET (B5)

VIN DE CAHORS

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

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors (rouge), vin de table rouge et rosé. En bouteilles et en bag in box.

OUVERTURE : tous les jours 9 h / 12 h 30 - 15 h / 19 h en saison juillet, août et septembre.

DESCRIPTIF : 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.

56. LE CLOS DE POUGETTE (C6)

VIN DE CAHORS, IGP CÔTES DU LOT

Pierre BENAC
Cournou - 46140 ST-VINCENT-RIVE-D'OLT
closdepougette.cahors@gmail.com **06 22 50 51 42**
closdepougette.fr **Clos de pougette**

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, IGP Côtes du Lot (rouge et rosé), ratafia et jus de raisin.
Présent sur les marchés gourmands l'été.
PRESTATIONS :visite de l'exploitation et de la cave, dégustation.

RETROUVEZ NOS PRODUITS : présent sur les marchés gourmands l'été.
OUVERTURE : tous les jours, de préférence sur réservation, de 8h à 20h. Présent sur les marchés gourmands l'été.

DESCRIPTIF : vigneron indépendant, Pierre BENAC exploite 23 hectares de vigne en cépage Malbec sur une exploitation familiale.

57. DOMAINE DU BUIS (A5)

GLACES, VIN DE CAHORS

Christelle GRIALOU
140 route de la Bouriane - 46700 ST MARTIN LE REDON
domainedubuis@wanadoo.fr **05 65 36 53 29 - 06 33 59 26 44**

PRODUITS DE LA FERME : lait de vache; vin rouge et rosé.

DESCRIPTIF : le Domaine du Buis est une exploitation agricole située à Saint-Martin-le-Redon dans la vallée de la Thèze. Christelle élève un troupeau de 45 vaches laitières prim holstein, en agriculture conventionnelle, qui produisent du lait vendu en coopérative laitère. Un projet de transformation du lait fermier en produits glacés est à l'étude. Elle cultive également 5ha de vignes AOC Cahors et vin de table rouge et rosé, vendu au caveau.

58. LE MAS DE L'ESSENTIEL (C6)

VIN DE CAHORS ET LAVANDE

Sophie & David GIRARD
25, chemin de la Serre - Trébaïx - 46090 VILLESEQUE
contact@masdelessentiel.fr **masdelessentiel.fr** **06 79 06 19 32**

PRODUITS DE LA FERME : huile essentielle de lavande vraie, eau florale, savons artisanaux, savons à barbe, shampoings solides, bouquets de lavande, bougies à la lavande, vin AOP Cahors et IGP côtes du Lot. Des produits dérivés de la lavande sont également conçus en partenariat avec des artisans locaux : sirop, bière à la lavande, miel, produits cosmétiques.

OUVERTURE : visite et boutique de mai à Toussaint. Accueil de groupes et ateliers savons toute l'année, sur RDV.

DESCRIPTIF : David cultive de la vigne sur son exploitation depuis 2006. En 2020, il diversifie sa production et plante de la lavande fine en agriculture biologique.
En 2023, Sophie le rejoint sur l'exploitation et crée une savonnerie artisanale valorisant les produits de la ferme.
A partir de mai 2024, ouverture d'un espace de vente à la ferme, ateliers de réalisation de savons artisanaux, visite guidée de l'exploitation (culture de la lavande, distillation de l'huile essentielle, savonnerie), rallye-game de découverte de la lavande et du patrimoine local.

59. CHÂTEAU NOZIÈRES (A6)

VIN DE CAHORS, IGP CÔTES DU LOT

Famille GUITARD
Bru - 46700 VIRE-SUR-LOT
chateaunozieres@orange.fr **05 65 36 52 73 - 06 84 50 69 17**
chateaunozieres.com

PRODUITS DU DOMAINE : vins IGP Côtes du Lot allant du blanc au rosé, en passant par le Malbec Primeur.
OUVERTURE : tous les jours de la semaine 9h/12h - 14h/19h. Dimanche matin et jours fériés sur rendez-vous. Accueil de groupes sur rendez-vous.

MANIFESTATIONS : pique-nique le 19 mai 2024.
Festival des vignes le 16 août 2024.

DESCRIPTIF : le Château Nozières est une exploitation familiale située au cœur de l'appellation Cahors. Par sa volonté de faire découvrir, le cépage ancestral du Cahors « Le Malbec », le Château Nozières a développé une gamme diversifiée en IGP Côtes du Lot, allant du blanc au rosé, en passant par le Malbec Primeur. Au château Nozières, vous êtes sûr de trouver un vin à votre convenance.

60. CHÂTEAU SAINT-SERNIN (C6)

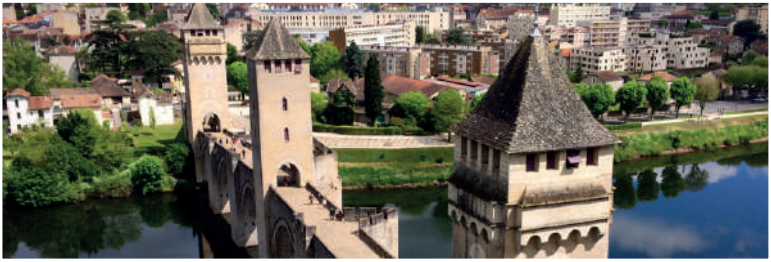
VIN DE CAHORS, IGP CÔTES DU LOT

Anne CAVALIE & Heifara SWARTVAGHER
Les Landes - 46140 PARNAC
contact.saintsernin@gmail.com **05 65 20 13 26 - Anne au 06 21 69 42 46**
château-saint-sernin **chateausaintsernin**
chateau-saint-sernin.com

PRODUITS DU DOMAINE : AOP Cahors, IGP Côtes du Lot (blanc, rouge et rosé), jus de raisin, blanc de blanc effervescent.

OUVERTURE : de novembre à mars 9h-12h et 14h-18h d'avril à octobre 9h-12h et 14h-19h, we et jours fériés sur RDV.

DESCRIPTIF : 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 tous les vendredis, marché de Noël le deuxième dimanche de décembre. Pour les marcheurs, vous pourrez découvrir le village de Parnac avec deux itinéraires de randonnées.
NOUVEAU : privatisation des lieux !
Vous souhaitez fêter un anniversaire, organiser une journée avec une association ou un comité d'entreprise, l'équipe de Saint-Sernin vous accueille.



Grand Cahors

61. DOMAINE DE MARCILHAC (C6)

VIN DE CAHORS ET KIWI

Jean-François CAGNAC
1260 rue des Tonneliers - 46140 DOUELLE
domaine-marcilhac@wanadoo.fr **05 65 30 90 32 - 06 14 54 32 11**
domaine-marcilhac.com

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors (rouge) et IGP Côtes du Lot (rosé). Kiwi.

OUVERTURE : tous les jours de 8 h à 20 h.

DESCRIPTIF : 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.

62. FOIE GRAS ROBERT (C5)

FOIE GRAS

Yves et Marie-Pierre ROBERT
Terrié - 46150 CATUS
quercy.village@gmail.com **05 65 22 73 58 - 06 19 05 73 17**
foiegras-robert.com

PRODUITS DE LA FERME : la famille Robert, vous propose toute une gamme de produits à base d'oie et de canard : confits, plats cuisinés, terrines , produits frais ...

OUVERTURE : lundi : de 14h30 à 17h30. Mardi au vendredi : de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30 sauf mercredi après-midi. Juillet/août : de 9h30 à 19h30. L'été, du mardi au vendredi (sur réservation) : à 18h : visite de l'élevage et dégustation et à 19h : casse- croûte à la ferme.

DESCRIPTIF : située dans un hameau typique du Lot, nos canards sont élevés sur 60 ha de parc. Une visite de l'élevage et une dégustation sont possibles en saison (vérifier les possibilités sur notre site internet).

63. CHÂTEAU DES FONTANELLES (C6)

VIN DE CAHORS, SAFRAN, MIEL

Estelle DEILHES
Lannac - 46090 TRESPOUX-RASSIELS
château.des.fontanelles@gmail.com **06 18 75 19 43**

PRODUITS DU DOMAINE : miel, safran, vin AOP Cahors.

PRESTATIONS : visite et dégustation des produits.
OUVERTURE : toute l'année.

DESCRIPTIF : exploitation viticole de 15 ha. située à 8 km de Cahors, Estelle Deilhes vous accueille sur son exploitation pour vous parler avec passion de son travail de la vigne et de la culture du safran.

64. GAEC FERME DE LETOU (E6)

AOP ROCAMADOUR

Famille VALETTE
Letou - 46330 SAINT-CIRQ-LAPOPIE
valette.bernard@gmx.fr **06 17 58 84 17**

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, viande de chevreaux et d'agneaux.

OUVERTURE : tous les jours 10h/12h - 16h30/20h.
Marché de Limogne en Quercy (Dimanche matin), Concots (Dimanche matin) et Villefranche de Rouergue (Jeudi matin).

DESCRIPTIF : nichée au cœur d'une forêt verdoyante, à proximité de St Cirq Lapopie, la Ferme de Létou 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 18h, venez assister à la traite des chèvres.

65. DOMAINE DU SOULEILLAN (C6)

VIN DE CAHORS, IGP CÔTES DU LOT

Sébastien ALAZARD
Flottes - 46090 PRADINES
contact@domainedusouleillan.com **domainedusouleillan.com**
05 65 35 61 72 - 06 31 90 89 41 - 06 40 12 89 80

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.

OUVERTURE : du 1er mai au 30 septembre (été) : du lundi au samedi 11h / 19 h du 1er octobre au 30 avril (hiver) : du lundi au samedi 14 h / 18 h. Ou sur simple rendez-vous.

DESCRIPTIF : 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.

66. FERME DE BOUZAN (B5)

CAMPING À LA FERME

Serge VIALARD
Bouzan - 46150 LHERM
campingbouzan@gmail.com **05 65 30 63 14 - 06 86 13 80 68**

6 emplac.

OUVERTURE : toute l'année.

TARIF : Adulte : 4€/personne.
Enfant : 3,50€. Taxe de séjour : 0€20. Électricité : 3,50€.

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.

67. FERME DE FARGUES (E6)

AGNEAU FERMIER DES CAUSSES DU LOT

Famille DELPECH
470 Impasse de Fargues - 46330 CABRERETS
gaecfargues@gmail.com **06 07 03 66 56**
agneauxfermiersdescaussesdulot.fr **Ferme de Fargues**

PRODUITS DE LA FERME : agneaux fermiers expédiés en colis de 4 à 8 kg disponible sur notre boutique en ligne et à la ferme au détail (côtelettes, épaule, gigots, foie, collier et poitrine) à la demande.

OUVERTURE : variable selon les saisons et sur réservation téléphonique. Visite complète d'1 h 30 environ (5€ / pers).

DESCRIPTIF : au coeur du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, notre troupeau de brebis « à lunettes » produit des agneaux élevés au grand air sur nos meilleures prairies, tout en réalisant l'entretien pastoral de ces territoires arides. A 3 km des grottes de Pech Merle, nous vous accueillerons sur la ferme afin de vous faire découvrir la biodiversité qui nous entoure et la qualité de notre production.

68. LA PASSADE MARAÎCHAGE (B5)

LÉGUMES BIO DIVERSIFIÉS

Elisabeth et Thierry BOUSQUET
La Passade - 46250 LES ARQUES
lpm46@orange.fr **06 43 62 69 32 - 06 64 92 62 52**
La Passade Maraichage AB **lapassademaraichage.com**

PRODUITS DE LA FERME : légumes diversifiés bio, salade, carotte, courgette, butternut.

OUVERTURE : vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h.

DESCRIPTIF : depuis 2019 Thierry Bousquet produit des légumes en agriculture biologique. Ils sont principalement produits en plein champ et les variétés sont adaptées au terroir de production.
NOUVEAU : commandez en ligne vos légumes (avant le mercredi 20h), en cliquant sur le lien de notre page Facebook : commande.kuupanda.com/producteur/3539/particulier
Livraison sur Cahors (parking du Conseil Départemental) le jeudi soir, commande à passer sur notre site.

Quercy Blanc

69. GAEC LARROQUE (B7) — FRUITS

Jean-Michel SOLACROUP
1015 route de Larroque - 46800 LENDOU-EN-QUERCY
jean-michelsolacroup@orange.fr **05 65 22 94 81 - 06 70 38 33 82**

PRODUITS DE LA FERME : IGP melon du Quercy, raisin de table : AOP Chasselas de Moissac, raisin Ribol.
DESCRIPTIF : exploitation familiale du Quercy blanc, nous sommes spécialisés dans la production de melon du Quercy, et de différentes variétés de raisins.

70. LES VERGERS DE MONTCUQ (B7) — FRUITS

Jean-Luc CARRIÈRES
Le Cayrel - 46800 MONTCUQ-EN-QUERCY-BLANC
cairef@aol.com **05 65 22 96 60 - 06 85 69 71 82**

36

PRODUITS DE LA FERME : pomme, prune, raisin, cerise, pêche plate, jus de fruit, pétillant.

OUVERTURE : venez découvrir tous les fruits de saison, toute l'année. Magasin Le meilleur de nos fermes (à Lamagdelaine), la Halle de Cougnac (à Gourdon).

DESCRIPTIF : passionné par l'arboriculture, Jean-Luc vous fera partager son expérience et vous présentera ses dernières créations de pommes.

71. DOMAINE DE CAUQUELLE (C7) — VIN, COTEAUX DU QUERCY

Famille SIREJOL
Cauquelle - 46170 SAINT-PAUL-FLAUGNAC
domaine.cauquelle@orange.fr **06 82 59 54 59 - 06 79 82 19 65**
domaine-cauquelle.fr

PRODUITS DU DOMAINE : vins rouge et rosé AOP Coteaux du Quercy, vins blancs (IGP Côtes du Lot), jus de raisin gazéifié.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au samedi de 8h à 19h et le dimanche de 9h à 13h. Apéros-concerts en juillet-août. Marché à la ferme 2ème mardi d'août. Les printanières, journée portes-ouvertes en mai-juin.

DESCRIPTIF : Situé au cœur de l'appellation AOP Coteaux 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.

72. FERME DE VERSAILLES (C7) — CANARD GRAS

Famille ROBERT
Versailles – Lascabanes - 46800 LENDOU-EN-QUERCY
fermedeversailles@orange.fr **05 65 30 15 04 - 06 47 71 57 06**
wfermedeversailles.fr

PRODUITS DE LA FERME : canards.

OUVERTURE : toute l'année, tous les jours sur rendez-vous.

DESCRIPTIF : petite exploitation familiale située au cœur du Quercy Blanc, nous élevons des canards à la ferme. Il 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. A la ferme de Versailles, le canard est roi !

73. DOMAINE DE MAISON NEUVE (B6)

VIN DE CAHORS, IGP CÔTES DU LOT

Michèle et Cyrille DELMOULY
Maison Neuve – Le Boulve - 46800 PORTE-DU-QUERCY
domainemaisonneuve@wanadoo.fr
05 65 31 95 76 - 06 88 58 10 05

PRODUITS DU DOMAINE : vin AOP Cahors, vin IGP Côtes du Lot (rosé).
PRESTATIONS : dégustation de vin AOP Cahors. Sur rendez-vous, vous pourrez déguster rillette, 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.

DESCRIPTIF : exploitation viticole située dans le Quercy Blanc à 10 km de la vallée du Lot, en bio.

74. LE BAYLOU (C7)

CAMPING À LA FERME

Eric et Micheline GIRMA
694 chemin du Baylou - 46170 L'HOSPITALET
06 33 66 40 32

6 emplac.

OUVERTURE : de pâques à la toussaint.

TARIF : adulte : 3,50€/personne. Enfant : 2,50€ pour les – de 7 ans. Emplacement : 3,50€. Électricité : 4€. Taxe de séjour : 0€35. Emplacement camping-car et caravane : 4,50€. Pain de glace : 1,50€.

CAMPING À LA FERME: camping au calme partiellement ombragé, à 10 km de Cahors, possibilité de bénéficier d'une grande salle (ancienne bergerie restaurée) pour y manger. Produits fermiers dans les environs. Salle de ping-pong.

75. LES PATES À PAUL (B7)

PÂTES ALIMENTAIRES

Paul ARNAL
75 Chemin de la Métairie basse - 46800 MONTCUQ-EN-QUERCY-BLANC
earl.arnal46@gmail.com **06 75 10 62 23**

PRODUITS DE LA FERME : pâtes alimentaires à base de blé dur complet ou semi-complet : coquillettes, tagliatelles en nid, tortis, etc. certifiées haute valeur environnementale.

DESCRIPTIF : Paul Arnal s'est installé en tant que jeune agriculteur pour développer un nouvel atelier de transformation des céréales produites sur la ferme, en pâtes alimentaires. Sans additif, ni améliorant, riches en éléments nutritifs et d'une jolie couleur dorée, ses pâtes sont 100 % lotoises. Elles sont commercialisées en vente directe sous la marque Patapaul.

76. QUERCY'NOISE (B7)

NOISETTES

Dominique et Marie DEVILLERS
Couty - 46800 MONTLAUZUN
quercynoise@sfr.fr **06 19 98 15 55** **quercynoise7**

PRODUITS DE LA FERME : Noisettes

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.

DESCRIPTIF : à mi-chemin de la tour de Montcuq en Quercy Blanc et de la citadelle de Lauzerte, la Quercy'noise est spécialisée dans la production, la vente et la transformation de noisettes. Le verger s'étend sur une surface de 33 ha et est composé de 5 variétés de noisetiers plantés entre 1993 et 2013.
Les noisettes sont ramassées, lavées, séchées puis triées avant commercialisation sur l'exploitation et via une coopérative de producteurs.Entières en coques, décortiquées ou bien encore en grains, en poudre ainsi qu'en huile, la noisette vous surprendra par tous ses bienfaits naturels pour la santé.

Pays de Lalbenque Limogne

77. GAEC VERINES FRÈRES (D8)

PRUNEAUX D'AGEN ET MELON DU QUERCY

Jean-Luc et Christophe VERINES
Gaubille - 46230 BELFORT-DU-QUERCY
gaec.verines@wanadoo.fr **veri-good.fr**
05 65 31 66 83 - 06 15 41 00 62 - 06 87 01 74 12

PRODUITS DE LA FERME : pruneaux d'Agen (IGP) et melons.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : Drive Mangez Lotois.

OUVERTURE : au printemps sur réservation.

DESCRIPTIF : 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.

78. LES VERGERS DU LÉOURÉ (D8)

NOIX ET POMMES BIO

Guy et Thierry LUC
Clavel - 46230 BELFORT-DU-QUERCY
gaecduleoure46@orange.fr **06 82 80 52 85 - 06 75 60 34 72**

PRODUITS DE LA FERME : noix et pommes bio.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : Drive Mangez Lotois.

OUVERTURE : toute l'année, sur rendez-vous.

INFORMATIONS : Les Vergers du Léouré est une exploitation familiale située sur le Quercy Blanc.Thierry et Guy Luc cultivent différentes variétés de 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.

79. FERME DE TANDOUNET (D7)

CANARD GRAS

Anne-Marie DELON
Tandounet - 46230 LALBENQUE
a.m.delon@orange.fr **06 75 54 39 75**

PRODUITS DE LA FERME : canards gras, foie gras, confit, fritons, melon.
PRESTATIONS : visite accompagnée de l'exploitation, dégustation gratuite et vente directe sur place.

OUVERTURE : toute l'année.

DESCRIPTIF : 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.

80. GAEC DE PÉCANOT (E7)

PORC ET BŒUF

Patrice BES & Fabien LONJOU
Le Bourg - 46260 VARAIRE
patrice.bes@wanadoo.fr - fabien.lonjou@gmail.com 06 71 71 35 45

PRODUITS DE LA FERME : porc plein air.

PRESTATIONS : vente directe en colis de bœuf, de veau et de porc élevé en plein air. Visite de l'exploitation sur rendez-vous.

DESCRIPTIFS : 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.

81. LA VEILLÉE GOURMANDE (D7)

FERME AUBERGE, CANARD GRAS

Philippe BLANCHOU
189 Chemin deGranié - 46230 MONTDOUMERC
blanchou.philippe@orange.fr 05 65 31 70 88 - 06 82 22 13 42
laveilleegourmande.com La veillee gourmande

SPÉCIALITÉS : canards gras, foie gras, plats cuisinés, confits, …
Vente à la ferme.

OUVERTURE : l'été, uniquement le soir à partir de 19h30. Fermé le Lundi.
TARIFS : prix menus : 16,50€ à 32€ tout compris.

FERME AUBERGE : ferme auberge située au cœur d'une ferme du XVIIe siècle. Dans un cadre paisible, les repas sont servis en terrasse extérieure. Vous disposerez d'une vue panoramique. A partir du 13 Juillet, tous les Vendredis soirs, des repas concerts vous sont proposés.

82. GAEC SALGUES (E7)

MARAICHAGE, BOVINS

Eric SALGUES, Nathalie SALGUES, Anne-Sophie SALGUES
Le Bourg - 46230 BELMONT-SAINTE-FOI
gaecsalgues@orange.fr 05 65 31 65 16 - 06 11 50 67 58 - 06 17 75 55 84

PRODUITS DE LA FERME : melon, tomate, aubergine, courgette, piment, poivron, ail, échalote, oignon, potimarron, butternut.

OUVERTURE : vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h.

DESCRIPTIF : exploitation familiale spécialisée dans l'élevage et le melon depuis plus de 50 ans. Une production diversifiée de plein champ en saison.

83. FERME NOTRE DAME (D8)

PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Isabelle LAVERGNE, Solenne et Isaure FERRER-DIAZ
La Figouze - 46230 BELFORT-DU-QUERCY
ferme-notre-dame@outlook.fr 06 47 80 12 62
Ferme Notre Dame ferme_notre_dame

PRODUITS DE LA FERME : lait de vache fermier.
PRESTATIONS : traite des vaches laitières ouverte au public, commentée.

OUVERTURE : toute l'année, tous les jours de 17h30 à 19h30.

DESCRIPTIF : exploitation familiale (mère et filles) située dans le PNR des Causses du Quercy. Notre troupeau de vaches, composé d'une dizaine de races, est élevé au pâturage, au foin et aux céréales de la ferme. La flore variée des prairies donne un goût authentique et riche au lait produit par nos vaches. Vente de lait frais à la ferme.