



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.

Chez nous, vous êtes les bienvenus !



**VENTE DIRECTE DE
PRODUITS FERMIERES**

p.6



**DÉCOUVRIR
ET S'AMUSER**

p.27



SE RESTAURER

p.31



DORMIR

p.34

ÉDITION 2024

Responsable de la publication : Alain ICHES. Responsable conception, rédaction : Lucille FAUCON. Collaboration : Thomas LOBRY. Crédit photos : producteurs BAF82, Chambres d'agriculture, Freepik, Metrop, Jérôme Morel. Conception et illustration : POPITA & Chambre d'agriculture 82. Impression : Impact Imprimerie. Parution : Mars 2024. Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2024



PRODUITS FERMISERS S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

VENTE DIRECTE PRODUCTEURS

VINS ET SPIRITUEUX	p6
BIÈRES	p9
FRUITS, JUS ET CONFITURES	p10
LÉGUMES	p14
PRODUITS LAITIERS ET GLACES	p16
MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE	p18
FARINE, PAIN, HUILE ET LÉGUMINEUSES	p18
VOLAILLE ET ŒUFS	p19
CANARDS GRAS ET FOIE GRAS	p20
PORCS ET CHARCUTERIE	p22
VIANDE DE BŒUF, VEAU ET AGNEAU	p24
COSMÉTIQUES ET PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES	p26

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

FERMES DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUES	p27
FERMES ÉQUESTRES	p30

SE RESTAURER

FERMES AUBERGES	p31
ANNIVERSAIRES ET GOÛTERS À LA FERME	p32
REPAS DE LA FERME À EMPORTER	p33

DORMIR

CAMPING À LA FERME	p34
GÎTES À LA FERME	p34
CHAMBRES D'HÔTE	p37





PRODUITS FERMERS S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Photo © La Ferme du Ramier

NOS FERMES

1 - Ferme des Trouilles - Jean-François GUFFROY	p10, 19, 24, 27, 31, 34 et 37
2 - Ferme Auberge de Lasbourdettes - Arlette DECAUNES	31, 35 et 37
3 - Ferme Auberge de Coutié - Famille LAFARGUE	p19, 20, 31
4 - Ferme du Mas d'Astruc - Jacques BES	p24
5 - Mas de Monille - Benoit LEVERRIER	p22 et 32
6 - Domaine Canto Coucut - Anaïs FOSSE	p27, 30, 32
7 - Domaine de Gabachou - Guy CAMMAS	p6
8 - Domaine de Guillau - Jean-Claude LARTIGUE	p6
9 - Ferme de la Grand Borde - Famille Coureau	p20
10 - Domaine de Montels - Philippe et Thierry ROMAIN	p6
11 - Château Boujac - Michelle et Philippe SELLE	p7, 27, 33 et 35
12 - Au près d'Idylle - Nicolas PROUT	p23, 24, 35
13 - Château Bouissel - Luc FLORES et Fanny THOMAS	p7
14 - Domaine des Ganapes - Mélanie et Guillaume BOUSSAC	p7, 10
15 - Domaine de Revel - Mickael RAYNAL	p7, 10, 28 et 32
16 - La Ferme de Sigoulène - Pierre et Magalie TUFFAL	p11, 14
17 - Château de Belaygues - Severine et Guillaume VEYRAC	p8, 28, 33 et 35
18 - L'Épi de Beaupuy - Adrien COLLET	p18
19 - Les Jardins de la Prade - Anselme PAILHIEZ	p11, 14
20 - Château Saint Louis - Benoit MAHMOUDI	p8 et 36
22 - Au Clair de La Brune - Isabelle, Sylvie et Axelle PORTAL	p16 et 28
23 - La Ferme du Ramier - Helene et Edith DEPIERRE	P16, 28
24 - La Ferme du Mourié - Émeline VADROT et Steeven PONAMA	p16, 25
25 - Le Cabri Ange - Marie-Ange MIRALES	p16
28 - Envies de Brebis - Esther LAURENS	p16
29 - La Ferme des Tilleuls - Damien et Michel CANTALOUBE	p17
31 - La Ferme de la Cabri'Olaït - Céline LAURENT	p17
32 - Les Vergers de Touticaud - Sabine MAURY et Hervé NERRIERES	p11, 26 et 29
34 - L'Abricot de Pompignan - Thomas MAGNANI	p8, 11 et 36
35 - Ferme des Merlis - Famille RAUJOL	p11
36 - La Ferme de la Gimone - Bertrand et Sébastien GUIRAUD	p14, 29



PRODUITS FERMERS S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Photo © Mierop

NOS FERMES

37 - Ferme fruitières des Rives de l'Aveyron - Olivier et Bertrand THIBAUT	p12
38 - Château du Clau - Étienne PRIEUR	p12
39 - Ferme de Guyraudelle - Sabine et Jean-Emmanuel RIGAL	p12
41 - Puneaux Cabos - Véronique CABOS	p8, 12, 29
42 - Lonjou Fruits - Eddy LONJOU	p13
43 - Ferme Las Planes - Guillaume AUDOUY et Laurent POURCEL	p19, 21, 25
44 - La Paillote - Dominique CHALAIN	p13 et 29
45 - Ferme de Cantepoul - Nadine OUSTRY	p17
46 - Les Jardins de Tatal - Lionel COURTIN	p15, 18
47 - La Ferme Maraichère - Nicolas ROMANZIN	p15
49 - Le Rucher de Lauriol - Françoise ROMANZIN	p18, 29, 32, 36
51 - Em'ane - Cécile BOUDON	p17, 26, 30, 33
52 - Ferme de la Souleille - Jérôme et Christiane DARO	p21, 25
53 - Ferme de Couleau - Aurélie REY	p21
54 - La Ferme Pezetis - Manuella SOCHELEAU et Jean-Paul ARNALDI	p21
55 - Ferme des Jauberts - Eric COUDERC	p21
56 - Maison Rapide - Theo et Jean-Marc RASPIDE	p22
57 - Ferme de Lacassagne - Maxime et Clara DELAYRE	p19, 23, 25, 33 et 37
58 - Ferme de la Mude - Béatrice et Jean-Pierre POINTU	p15 et 19
59 - La Ferme du Vieux Hameau - Christian, Francis et Joelle CLAVIERES	p20, 22
60 - Ferme de Loubejec - Gilles BESSIERES	p20
61 - Le Maraudeur - Hannah MILLE	p20
62 - Ferme de Pechevy - Sylvain CORDIER	p22
63 - Necty Apiculture - Valerie et Jean Pierre SARRAUT	p18, 30, 36
64 - Ferme de la Mondotte - Laurence et Jérôme LOUBIERES	p13, 23, 25
65 - Ferme de la Borde Blanche - Famille MOURGUES	p23, 26
66 - Domaine de la Tucayne - David DELPECH - Sebastien ALMENDROS	p9
67 - Ferme de Calvignac - Jean-Christophe GRILLAT	p24
69 - Pechbernou - Alain ICHES	p22
71 - Les Richesses de la Terre - Eric SCHIEVENE	p15, 30, 33
72 - Ferme de Gardezis - Pascal LEVADE	p13
73 - Camping AICI SEM PLA** - Chantal BOUTEILLER	p34
80 - Ferme de Lou Ranquet - Gerard et Amelie LARROQUE	p15, 26



Accueil camping-cars



Un arrêt pour une nuit dans un cadre champêtre ? Certaines de nos fermes vous accueillent avec des aires de stationnement pour vos camping-cars. Profitez-en !

CAMPING-CARS BIENVENUS !

p10, 19, 24, 27, 31, 34 et 37	1 - Ferme des Trouilles - Jean-François GUFFROY
p22 et 32	5 - Mas de Monille - Benoit LEVERRIER
p6	8 - Domaine de Guillaou - Jean-Claude LARTIGUE
p7, 27, 33 et 35	11 - Château Boujac - Michelle et Philippe SELLE
p7, 10, 28 et 32	15 - Domaine de Revel - Mickael RAYNAL
p8, 28, 33 et 35	17 - Château de Belaygues - Séverine et Guillaume VEYRAC
p8 et 36	20 - Château Saint Louis - Benoit MAHMOUDI
p16 et 28	22 - Au Clair De La Brune - Isabelle, Sylvie et Axelle PORTAL
p11, 26 et 29	32 - Les Vergers de Touticaud - Sabine MAURY et Hervé NERRIERES
p8, 11 et 36	34 - L'Abricot de Pompignan - Thomas MAGNANI
p13 et 29	44 - La Paillote - Dominique CHALAIN
p21	54 - La Ferme Pezetis - Manuella SOCHELEAU et Jean-Paul ARNALDI
p21	55 - Ferme Des Jauberts - Eric COUDERC
p9	66 - Domaine de la Tucayne - David DELPECH - Sébastien ALMENDROS
p34	73 - Camping AICI SEM PLA** - Chantal BOUTEILLER





S'APPROVISIONNER



Vente directe producteur

VINS ET SPIRITUEUX

7. DOMAINE DE GABACHOU (F2)

VINS ET SPIRITUEUX

Guy CAMMAS

📍 2895 route de Paris 82270 MONTPEZAT DE QUERCY

✉️ guy.cammas@orange.fr 📞 06 07 02 55 54 🌐 www.gabachou.fr



PRODUCTIONS : Vins rouges et rosés
Visites des vignes et du chai sur rdv,
dégustation au point de vente

OUVERTURE : 9h - 20h

8. DOMAINE DE GUILLAU (F2)

VINS ET SPIRITUEUX

Jean-Claude LARTIGUE

📍 181 route de Borredon 82270 MONTALZAT

📞 06 11 86 22 04 ✉️ jean-claude.lartigue@orange.fr

🌐 www.domainedeguillau.fr 📱



PRODUCTIONS : Vins AOC des
coteaux du Quercy rouge et rosé
Vins IGP du comté tolosan rouge et blanc
Dégustations des produits et visite du
chai : aux horaires d'ouverture et sur rdv

OUVERTURE : Tous les jours (17h30 -
19h30)
Samedi toute la journée (9h - 18h30)
Sur rdv

10. DOMAINE DE MONTELS (F4)

VINS ET SPIRITUEUX

Philippe et Thierry ROMAIN

📍 1531 chemin de la Tauge 82350 ALBIAS

📞 05 63 31 02 82 ✉️ philippe.romain.montels@orange.fr

🌐 www.domaine-de-montels.com

PRODUCTIONS : Vins IGP Coteaux et
terrasses de Montauban
Visite du chai et dégustations
Location de salle pour séminaires ou
mariages

OUVERTURE : Tous les jours (9h -
19h), fermé le dimanche



11. CHÂTEAU BOUJAC (E5)

VINS ET SPIRITUEUX

Michelle et Philippe SELLE

📍 427 chemin de Boujac 82370 CAMPSAS

☎ 05 63 30 17 79 ✉ chateauboujac@orange.fr

🌐 www.chateauboujac.com 📱



PRODUCTIONS : Vins AOP Fronton
Dégustation aux horaires d'ouverture de la boutique et visite de la ferme ludique
Activités de ferme découverte, pique-nique et séjour à la ferme : voir rubriques « Découvrir », « Se restaurer » et « Dormir »

OUVERTURE : Lundi au Samedi (9h - 12h et 14h - 18h)
Fermé le dimanche et les jours fériés

13. CHÂTEAU BOUISSEL (E5)

VINS ET SPIRITUEUX

Luc FLORES et Fanny THOMAS

📍 200 chemin du Vert 82370 CAMPSAS

☎ 05 63 30 10 49 ✉ d.francou@groupe-flores.fr 🌐 www.bouissel.com 📱



PRODUCTIONS : Vins rouges, rosés et blanc, 100% biologique - AOP Fronton
Visite du chai et dégustation sur rdv

OUVERTURE : Lundi au vendredi (14h-18h), samedi (10h-13h)

14. DOMAINE DES GANAPES (E3)

VINS ET SPIRITUEUX

Mélanie et Guillaume BOUSSAC

📍 2582 route de Mirabel 82440 REALVILLE

☎ 06 95 14 86 41 - 06 15 54 44 82 ✉ domainedesganapes@gmail.com

🌐 www.ganapes.com 📱

PRODUCTIONS : Fruits (cerises, abricots, pêches, nectarines, raisins, kiwis, pommes). Confiture avec les fruits de la ferme et miel des ruches de nos vergers
Kiwis produits en Agriculture Biologique
Vin rouge, rosé sec et doux, blanc sec et doux, vins IGP Tarn-et Garonne, Comté Tolosan
Dégustation aux horaires d'ouverture de la boutique et visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Mardi au samedi (10h - 12h et 14h - 19h)

15. DOMAINE DE REVEL (F4)

VINS ET SPIRITUEUX

Mickaël RAYNAL

📍 45 chemin des Brugues 82800 VAÏSSAC

☎ 06 77 11 93 31 ✉ domainederevel@yahoo.com

🌐 domainederevel.com 📱



PRODUCTIONS : Raisin de table, jus de raisin
Vins AOC Coteaux du Quercy, IGP comté tolosan rouge, rosé, sec et doux, vin orange, vin blanc sec et blanc doux
Ateliers pédagogiques adaptés au public, cours d'œnologie, visite et dégustations commentées
Activité de ferme découverte : voir rubrique « Découvrir » et possibilité de séjour sur place tiny house (4 pers.)

OUVERTURE : Mercredi et samedi pour les groupes pédagogiques
Vendredi et samedi (10h - 12h et 14h - 18h30) pour la vente des produits



17. CHÂTEAU BELAYGUES (E5)

VINS ET SPIRITUEUX

Séverine et Guillaume VEYRAC

 1755 chemin de Bonneval 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

 06 58 69 28 28  contact@chateaubelaygues.com

 www.chateaubelaygues.com  



PRODUCTIONS : Vins AOP Fronton et IGP Comté Tolosan

Épicerie fine : confit de vin et vinaigre en fût de chêne

Visite, dégustations, privatisation possible du chai pour un évènement (anniversaire, groupe, etc.) sur réservation Ateliers et évènements proposés tout au long de l'année, pique-niques dans les vignes, hébergement insolite : voir rubriques « Découvrir », « Se restaurer » et « Dormir »

OUVERTURE : Lundi, mardi, mercredi, jeudi et samedi (14h - 18h30)

Vendredi (9h - 18h30)

Dimanche sur rdv

20. CHÂTEAU SAINT LOUIS (E5)

VINS ET SPIRITUEUX

Benoit MAHMOUDI

 380 chemin Bois Vieux 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

 05 63 30 13 13  proprietaire@chateausaintlouis.fr

 www.chateausaintlouis.fr  



PRODUCTIONS : Raisins, vins et jus de raisins biologiques

Visite et dégustation des vins du domaine.

Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Lundi au vendredi (9h - 12h et 14h - 17h30)

Sur appel pour rdv

34. L'ABRICOT DE POMPIGNAN (E6)

VINS ET SPIRITUEUX

Thomas MAGNANI

 240 chemin de la Bordette 82170 POMPIGNAN

 06 84 76 00 80  abricotmagnani@gmail.com  



PRODUCTIONS : Abricots, prunes, vin rouge AOP Fronton, jus d'abricots

Visite de la ferme sur rdv

Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Tous les jours du lundi au samedi de 16h à 20h en saison

Fermé le dimanche

41. PRUNEAUX CABOS (E3)

VINS ET SPIRITUEUX

Véronique CABOS

 1098 route du Foyt 82440 MIRABEL

 05 63 31 04 16  prunauxcabos@wanadoo.fr

 www.prunauxcabos.fr  

PRODUCTIONS : Prune d'Ente
Pruniaux natures, crèmes de pruniaux, pulpes, jus de pruniaux, confitures de prunes d'Ente, pruniaux fourrés, eau de vie de prunes, eau de vie de pruniaux, pruniaux à l'eau de vie, apéritifs

Visionnage d'un film pour comprendre la production et une année sur la ferme et dégustation des produits de la ferme

OUVERTURE : 01/09 au 31/05 : lundi au vendredi (9h - 12h et 14h - 18h)

01/06 au 31/08 : mercredi (9h - 18h)

David DELPECH - Sébastien ALMENDROS

📍 5390 chemin des Crêtes 82600 BOUILLAC

☎ 06 49 49 35 65 - 06 75 79 60 46 ✉ latucayne@gmail.com

🌐 domainedelatucayne.blogspot.com  **PRODUCTIONS** : Vins rouge, blanc et rosé AOC Saint Sardos

Jus de raisin

Bières blanche, blonde, ambrée, brune, triple et IPA

Visite de la ferme, du chai et de la vinification sur rdv, dégustation sur les horaires d'ouverture

OUVERTURE : Mercredi et samedi (9h - 12h et 14h - 18h) ou sur rdv le reste de la semaine

BIÈRES

David DELPECH - Sébastien ALMENDROS

📍 5390 chemin des Crêtes 82600 BOUILLAC

☎ 06 49 49 35 65 - 06 75 79 60 46 ✉ latucayne@gmail.com

🌐 domainedelatucayne.blogspot.com  **PRODUCTIONS** : Vins rouge, blanc et rosé AOC Saint Sardos

Jus de raisin

Bières blanche, blonde, ambrée, brune, triple et IPA

Visite de la ferme, du chai et de la vinification sur rdv, dégustation sur les horaires d'ouverture

OUVERTURE : Mercredi et samedi (9h - 12h et 14h - 18h) ou sur rdv le reste de la semaine



Photo: C. S. / A. J. / A. J.

FRUITS, JUS ET CONFITURES

1. FERME DES TROUILLES (D3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Jean-François GUFFROY

 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE

 05 63 65 84 46  jean-francois.guffroy@wanadoo.fr

 www.lestrouilles.com



PRODUCTIONS : Œufs, agneaux, cassoulet, conserve porc, jus de pomme
Visite sur rdv avec randonnée sur la ferme
Séjour et repas à la ferme : voir rubriques « Dormir » et « Se restaurer »

OUVERTURE : Tous les matins sauf le mercredi ou rdv téléphonique

14. DOMAINE DES GANAPES (E3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Mélanie et Guillaume BOUSSAC

 2582 route de Mirabel 82440 REALVILLE

 06 95 14 86 41 - 06 15 54 44 82  domainedesganapes@gmail.com

 www.ganapes.com  



PRODUCTIONS : Fruits (cerises, abricots, pêches, nectarines, raisins, kiwis, pommes). Confitures avec les fruits de la ferme et miel des ruches de nos vergers
Kiwis produits en Agriculture Biologique
Vin rouge, rosé sec et doux, blanc sec et doux, vins IGP Tarn-et Garonne, Comté Tolosa.
Dégustation aux horaires d'ouverture de la boutique et visite de la ferme sur rdv : chais de vinification, élevage, chai de vente

OUVERTURE : Mardi au samedi (10h - 12h et 14h - 19h)

15. DOMAINE DE REVEL (F4)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Mickael RAYNAL

 45 chemin des Brugues 82800 VAÏSSAC

 06 77 11 93 31  domainederevel@yahoo.com

 domainederevel.com  



PRODUCTIONS : Raisin de table, jus de raisin
Vins AOC Coteaux du Quercy, IGP comté tolosan rouge, rosé, sec et doux, vin orange, vin blanc sec et blanc doux
Ateliers pédagogiques adaptés au public, cours d'œnologie, visite et dégustations commentées
Activité de ferme découverte : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE : Mercredi et samedi pour les groupes pédagogiques
Vendredi et samedi (10h - 12h et 14h - 18h30) pour la vente des produits

16. LA FERME DE SIGOULÈNE (E4)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Magalie et Pierre TUFFAL

 122 chemin de Sigoulène 82370 Saint Nauphary

 06 85 07 42 15  tuffalpierre@gmail.com 

PRODUCTIONS : Melons, pastèques, kiwis

Mais aussi : tomates, poivrons, courgettes, aubergines, concombres, salades, courges potimarrons et butternuts

Gâteaux à la broche avec la farine de la ferme d'octobre à mai

OUVERTURE : Mi-juin à mi-septembre : lundi au vendredi (17h - 19h) et samedi (10h - 12h)

Mi-septembre à mi-décembre : mercredi et vendredi (17h - 19h)

19. LES JARDINS DE LA PRADE (E4)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Anselme PAILHIEZ

 614 chemin des Meuzaguels 82290 Lavilledieu du Temple

 06 37 24 56 29  lesjardinsdelaprade@gmail.com 



PRODUCTIONS : Légumes variés de saison, cultivés en Agriculture Biologique, sous serre et plein champs

Pommes

Magasin de producteur sur place

Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi à samedi (9h - 12h30 et 14h30 - 18h30)

Dimanche (9h - 12h)

32. LES VERGERS DE TOUTICAUT (B3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Sabine MAURY et Hervé NERRIERES

 Touticaut 82340 DUNES

 06 87 90 19 17  vergersdetouticaut@gmail.com

 www.vergers-de-touticaut.fr  



PRODUCTIONS : Confitures extra traditionnelles et originales, tisanes, sauces (ketchup, bbq et autres), pruneaux et dérivés. Fruits frais de saison. Visite du verger / jardin sur rdv avec possibilité de goûter à la ferme : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE :

Lundi au vendredi (14h - 18h)

Le reste du temps sur rdv

34. L'ABRICOT DE POMPIGNAN (E6)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Thomas MAGNANI

 240 chemin de la Bordette 82170 POMPIGNAN

 06 84 76 00 80  abricotmagnani@gmail.com  



PRODUCTIONS : Abricots, prunes, vin rouge AOP Fronton, jus d'abricots
Visite de la ferme sur rdv

Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Tous les jours du lundi au samedi de 16h à 20h en saison

Fermé le dimanche

35. FERME DES MERLIS (F3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Famille RAUJOL

 2555 route d'Albias 82800 NEGREPELISSE

 06 15 44 38 40  gaecraujolfreres@live.fr

PRODUCTIONS : Pommes, poires, kiwis, jus de pommes, pétillants de pommes

OUVERTURE : Lundi au vendredi (9h - 12h et 14h - 18h) et samedi (9h - 12h)

37. FERME FRUITIÈRE LES RIVES DE L'AVEYRON (E3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Olivier et Bertrand THIBAUT

📍 1936 route de Cos 82350 ALBIAS

☎ 05 63 31 17 50 ✉ thibautservicefruits@gmail.com

🌐 www.rivesdelaveyron.com 📱



PRODUCTIONS : Poires, pommes, kiwis, jus de fruits et pétillants, eau de vie Vergers labellisés « Vergers Ecoresponsables »

Libre cueillette de fruits dans les vergers en saisons

Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Toute l'année

Lundi, mardi, jeudi (8h - 12h et 13h30 - 17h30)

Mercredi (8h - 12h et 13h30 - 17h)

Vendredi (8h - 12h et 13h30 - 18h)

38. CHÂTEAU DU CLAU (E5)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Etienne PRIEUR

📍 1460a route de Montauban 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

☎ 06 47 45 52 41 ✉ contact@chateauduclau.com

🌐 www.chateauduclau.com 📱



PRODUCTIONS : Pommes, jus et pétillants de fruits sans alcool

Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au vendredi (8h30 - 12h et 13h30 - 17h)

39. FERME DE GUYRAUDELLE (C3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Sabine et Jean-Emmanuel RIGAL

📍 670 chemin de Guyraudelle 82400 SAINT PAUL D'ESPIS

☎ 06 72 85 40 96 ✉ jmanurigal@gmail.com



PRODUCTIONS : Chasselas de Moissac AOP et AB, raisin muscat AB, asperges vertes AB et asperges blanches AB, collection de raisins sans pépins, cerise, abricots, pêche, maraîchage, poires, reine-claude

Production en conversion AB

Visite commentée dans les vignes AOP, dégustations et accueil de groupes sur rdv

OUVERTURE : Tous les jours du 01/05 au 30/10 sur rendez-vous

41. PRUNEAUX CABOS (E3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Véronique CABOS

📍 1098 route du Foyt 82440 MIRABEL

☎ 05 63 31 04 16 ✉ pruneauxcabos@wanadoo.fr

🌐 www.pruneauxcabos.fr 📱

PRODUCTIONS : Prune d'Ente, pruneaux natures, crèmes de pruneaux, pulpes, jus de pruneaux, confitures de prunes d'Ente, pruneaux fourrés, eau de vie de prunes, eau de vie de pruneaux, pruneaux à l'eau de vie, apéritifs

Visionnage d'un film pour comprendre la production et une année sur la ferme et dégustation des produits de la ferme

OUVERTURE : 01/09 au 31/05 : lundi au vendredi (9h - 12h et 14h - 18h)
01/06 au 31/08 : mercredi (9h - 18h)



42. LONJOU FRUITS (F2)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Eddy LONJOU

📍 1693 route de Maurel 82270 MONTALZAT

📞 06 12 57 38 10 ✉ eddylonjou@gmail.com



PRODUCTIONS : Cerise, abricot, prune, raisin de table AOP Chasselas de Moissac, jus de raisins chasselas et muscat, nectar d'abricots, pétillants de raisins

Cueillette. Visite de la ferme et de la station fruitière sur rdv

OUVERTURE : Lundi au samedi en saison (18h - 19h), visite sur rdv

44. LA PAILLOTTE (E4)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Dominique CHALAIN

📍 Chemin de Foulquie 82000 MONTAUBAN

📞 06 65 36 97 59 ✉ dominique.chalain@orange.fr



PRODUCTIONS : Cerises, pêches, nectarines, abricots, prunes et pommes, jus de pommes et pétillant, miel

Visite des vergers, dégustations et exposé photos : sur rdv

OUVERTURE : Été : lundi au vendredi (17h - 19h), samedi (10h - 12h)

Hiver : lundi, mercredi et vendredi (17h - 19h)

64. FERME DE LA MONDOTTE (D3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Laurence et Jérôme LOUBIERES

📍 5 chemin de la Mondotte 82100 LABASTIDE DU TEMPLE

📞 06 76 75 98 27 ✉ j.loubieres@orange.fr

🌐 www.fermedelamondotte.fr



PRODUCTIONS : Raisin muscat, kiwi et asperges

Élevage traditionnel de vaches Aubrac, de porc noir et volailles.

Magasin de vente au village avec d'autres produits locaux (Le Fournial 10 chemin de Sainte Livrade - Labastide du Temple)

Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE :

Horaires point de vente :

Lundi au vendredi (8h30 - 12h30 et 15h30 - 19h), samedi (8h30 - 12h30 et 15h30 - 18h30), dimanche (8h30 - 12h)

Fermé le mardi

72. FERME DE GARDEZIS (E5)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Pascal LEVADE

📍 155 chemin de Rigounel 82370 CORBARIEU

📞 06 09 44 83 07 ✉ fraisegardezis@orange.fr



PRODUCTIONS : Fraises

Point de vente sur la ferme

Visite de la production possible sur rdv

OUVERTURE : Vente directe : lundi au samedi (10h - 12h30 et 15h - 19h)

Fermeture le dimanche



80. FERME DE LOU RANQUET (D3)

FRUITS, JUS
ET CONFITURES

Gérard et Amélie LARROQUE

📍 1199 route de Martissant 82130 LAFRANCAISE

📞 06 17 44 31 85 ✉️ louranquet@gmail.com  



PRODUCTIONS : Raisins, prunes, abricots, maraîchage (courgettes et melons), jus de raisins, pétillant chasselas
Colis de viandes bovines / ovines
Production en conversion AB
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Tous les jours (17h - 20h)



LÉGUMES

16. LA FERME DE SIGOULÈNE (E4)

LÉGUMES

Magalie et Pierre TUFFAL

📍 122 chemin de Sigoulène 82370 SAINT NAUPHARY

📞 06 85 07 42 15 ✉️ tuffal pierre@gmail.com 

PRODUCTIONS : Melons, pastèques, kiwis
Mais aussi : tomates, poivrons, courgettes, aubergines, concombres, salades, courges potimarrons et butternuts
Gâteaux à la broche avec la farine de la ferme d'octobre à mai

OUVERTURE : Mi-juin à mi-septembre :
lundi au vendredi (17h - 19h) et samedi (10h - 12h)
Mi-septembre à mi-décembre :
mercredi et vendredi (17h - 19h)

19. LES JARDINS DE LA PRADE (E4)

LÉGUMES

Anselme PAILHIEZ

📍 614 chemin des Meuzaguels 82290 Lavilledieu du Temple

📞 06 37 24 56 29 ✉️ lesjardinsdelaprade@gmail.com 



PRODUCTIONS : Légumes variés de saison, cultivés en Agriculture Biologique, sous serre et plein champs
Pommes
Magasin de producteur sur place
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi à samedi (9h - 12h30 et 14h30 - 18h30)
Dimanche (9h - 12h)

36. LA FERME DE LA GIMONE (C5)

LÉGUMES

Bertrand et Sébastien GUIRAUD

📍 80 chemin des Nobis 82500 LARRAZET

📞 06 73 28 01 93 ✉️ guiraud.b@gmail.com



PRODUCTIONS : IGP Ail blanc de Lomagne, ail violet, oignons, échalottes
Visite de l'installation de séchage d'ail, oignon et échalote sur rdv

OUVERTURE : Lundi à vendredi (9h - 12h et 14h - 17h)

40. PETITE GARDONNE (C5)

LÉGUMES

Josette JUSTROBE

📍 881 route du Causse 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE

📞 05 63 65 24 34 ✉️ justrobe@orange.fr



PRODUCTIONS : Ail, oignons, échalottes
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi, mercredi et vendredi (9h - 12h et 15h - 18h)
Mardi et jeudi (15h - 18h)

46. LES JARDINS DE TITAL (F4)

LÉGUMES

Lionel COURTIN

📍 750 route de Chovastrac 82800 VAISSAC

📞 06 13 43 15 05 ✉️ lesjardinsdetital@orange.fr  



PRODUCTIONS : Tous légumes de saison, coulis de tomates, huile
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Uniquement sur commande par sms

47. LA FERME MARAÎCHÈRE (E4)

LÉGUMES

Nicolas ROMANZIN

📍 960 route de l'Aveyron 82000 MONTAUBAN

📞 06 87 68 22 05 ✉️ romanexploit@gmail.com



PRODUCTIONS : Légumes de saisons sous abri et plein champs
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Jeudi (17h - 19h) toute l'année

58. FERME DE LA MUDE (B6)

LÉGUMES

Béatrice et Jean-Pierre POINTU

📍 La Mude 82500 MAUBEC

📞 05 63 65 33 08 ✉️ jpb@lamude.com  fermedelamude.fr 



PRODUCTIONS : céréales, lentilles, pois chiches, ail blanc, oignons, échalotes, farines, huile, pâtes, conserves pois chiches
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Sur rdv pour un meilleur accueil

71. LES RICHESSES DE LA TERRE (E4)

LÉGUMES

Éric SCHIEVENE

📍 1053 route de St Nauphary 82000 MONTAUBAN

📞 06 86 27 96 81 ✉️ schievenne.eric@orange.fr

PRODUCTIONS : Légumes de saisons et pickels apéritifs
Anniversaire et gouter à la ferme, activité de ferme découverte : voir rubrique « Découvrir »
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Vendredi (17h - 20h)

80. FERME DE LOU RANQUET (D3)

LÉGUMES

Gérard et Amelie LARROQUE

📍 1199 route de Martissan 82130 LAFRANCAISE

📞 06 17 44 31 85 ✉️ louranquet@gmail.com  



PRODUCTIONS : Raisins, prunes, abricots, maraîchage (courgettes et melons), jus de raisins, pétillant chasselas
Colis de viandes bovines / ovines
Production en conversion AB
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Tous les jours (17h - 20h)



22. AU CLAIR DE LA BRUNE (D2)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Isabelle, Sylvie et Axelle PORTAL

 Dal Mayrac 82110 LAUZERTE

 06 31 44 24 41  famille.portal@wanadoo.fr  auclair-delabrune.fr  



PRODUCTIONS : Lait cru, yaourts, différents fromages, fromage blanc, confiture de lait

Participation à l'alimentation des génisses, découverte des vaches, veaux et génisses, traite quand c'est possible : sur rdv, voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE : Lundi au samedi (9h à 18h)

23. LA FERME DU RAMIER (E4)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Helene et Edith DEPIERRE

 2250 route de St-Étienne-de-Tulmont 82000 MONTAUBAN

 05 63 03 14 49  latomeduramier@orange.fr

 www.lafermeduramier.fr  



PRODUCTIONS : Lait, fromages
Visite de la ferme toute l'année (mercredi et samedi à 16h, groupes sur rdv)

Activité de ferme découverte : voir rubrique « Découvrir ».

OUVERTURE : Lundi au samedi (9h - 12h30 et 15h - 18h30)

24. LA FERME DU MOURIÉ (E3)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Émeline VADROT et Steeven PONAMA

 2009 route de Saulo - Mourié 82220 PUYCORNET

 06 63 39 54 60  fermedumourie@gmail.com

PRODUCTIONS : Fromages de brebis, yaourts, crèmes desserts, tomes, viande d'agneau, viande de porc, conserves de porc
Magasin à la ferme

OUVERTURE : Samedi matin (10h30 - 12h30)

25. LE CABRI ANGE (E4)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Marie-Ange MIRALES

 2075 chemin de la Tauge 82000 MONTAUBAN

 06 13 07 31 24  marie-ange.mirales@orange.fr 

PRODUCTIONS : Lait de chèvre et fromages

OUVERTURE : Lundi au vendredi (9h - 12h et 15h - 18h30), samedi (9h - 12h30)
Fermé le dimanche
Marché de producteurs locaux le vendredi (15h30 à 19h)

28. ENVIES DE BREBIS (D6)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Esther LAURENS

 Tournefeuille 82600 AUCAMVILLE

 06 50 87 48 19  contact@enviesdebrebis.fr

 www.enviesdebrebis.fr  



PRODUCTIONS : Fromages frais et affinés, yaourts au lait de brebis
Visite et vente à la ferme sur rdv

OUVERTURE : Vendredi (17h30 - 19h)

29. LA FERME DES TILLEULS (E4)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Damien et Michel CANTALOUBE

📍 5365 route de Saint Nauphary 82000 MONTAUBAN

📞 06 81 47 20 73 ✉ cantaloube.damien@gmail.com

🌐 www.ferme-des-tilleuls.com



PRODUCTIONS : Lait entier, desserts lactés Bleu-Blanc-Cœur (yaourts, riz au lait, crèmes dessert)
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Toute l'année sur rdv

31 LA FERME DE LA CABRI'OLAÏT (E5)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Céline LAURENT

📍 1727 route de Salcevert 82700 MONTBARTIER

📞 06 08 18 81 08 ✉ celine.laurent@orange.fr  



PRODUCTIONS : Fromages et yaourts de chèvres
Élevage traditionnel d'un petit troupeau
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE :

Fin mars jusqu'à Noël : mercredi et vendredi (16h - 18h)

45. FERME DE CANTEPOUL (F3)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Nadine OUSTRY

📍 Cantepoul 82300 ST VINCENT D'AUTEJAC

📞 06 28 34 64 27 ✉ sebastien.oustry@orange.fr  



PRODUCTIONS : Glaces et sorbets
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Sur rdv

51. EM'ANE (C3)

PRODUITS LAITIERS
ET GLACES

Cécile BOUDON

📍 1025 côte de la Serre 82400 SAINT VINCENT LESPINASSE

📞 06 50 93 74 16 ✉ contact@emane.fr 🌐 www.emane.fr  



PRODUCTIONS : Cookies au lait d'ânesse toute l'année et glaces au lait d'ânesse sur la période estivale
Savons, shampoing et cosmétiques au lait d'ânesse. Savonnerie sur place
Visite et découverte de la ferme sur rdv : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE :

Boutique ouverte toute l'année sur rdv
Horaires d'été du 08 juillet au 25 août 2024 :

Mercredi au samedi (10h30 - 15h) et sur rdv (15h - 18h)

Lundi et dimanche : ouvert sur rdv

Mini-soigneur sur réservation en juillet / août : mercredi au samedi (9h - 10h30), sur rdv en dehors de ces jours



49. LE RUCHER DE LAURIOL (D5)

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Françoise ROMANZIN

📍 271 route de Lauriol 82700 MONTECH

☎ 06 80 84 89 77 ✉ lerucherdelaurlol@hotmail.fr

🌐 www.lerucherdelaurlol.fr 📱 📺



PRODUCTIONS : Miel, récolte de pollen, récolte de propolis, vinaigre de miel, pains d'épices, pâtes à tartiner, nougat, cocktail de la ruche, confitures aux miels + fruits

Visite de la ferme pour les scolaires, centre aéré, groupe de marcheurs, association : sur rdv d'avril à octobre printemps / été

Activité de ferme découverte : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE :

Dégustation vente :

Toute l'année : vendredi au samedi (15h - 18h30) et sur rdv les autres jours

Été (juillet - 15 août) : mercredi, vendredi et samedi (15h - 18h30) et sur rdv les autres jours

Printemps / Été : extraction de miel les vendredis et samedis suivant les récoltes de la ruche au pot

63. NECTY APICULTURE (B4)

MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Valerie et Jean Pierre SARRAUT

📍 213 rue de la Forge 82340 LE PIN

☎ 06 78 56 31 62 ✉ necty.apiculture@gmail.com 📱 📺

PRODUCTIONS : Pain d'épices, nougat, limonade, hydromel, glaces, miel, bonbons, cire

Visite de la miellerie, démonstration du métier d'apiculteur et dégustation de nos produits sur rdv

Activité de ferme découverte et séjour à la ferme : voir rubriques « Découvrir » et « Dormir »

OUVERTURE : Tous les jours (10h - 12h30 et 15h30 - 18h)



FARINE, PAIN, HUILE ET LÉGUMINEUSES

18. L'ÉPI DE BEAUPUY (C6)

FARINE, PAIN, HUILE ET LÉGUMINEUSES

Adrien COLLET

📍 661 chemin du Pelut 82600 BEAUPUY

☎ 06 01 79 07 65 ✉ adrien@epidebeaupuy.fr 🌐 www.epidebeaupuy.fr



PRODUCTIONS : Culture de céréales biologiques, mouture sur meules de pierre et transformation en pains au levain, huile de tournesol
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi et vendredi (16h30 - 19h30)

46. LES JARDINS DE TOTAL (F4)

FARINE, PAIN, HUILE ET LÉGUMINEUSES

Lionel COURTIN

📍 750 route de Chovastrac 82800 VAISSAC

☎ 06 13 43 15 05 ✉ lesjardinsdetotal@orange.fr 📱 📺



PRODUCTIONS : Tous légumes de saison, coulis de tomates, huile
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Uniquement sur commande par sms

58. FERME DE LA MUDE (B6)

FARINE, PAIN, HUILE
ET LÉGUMINEUSES

Béatrice et Jean-Pierre POINTU

📍 La Mude 82500 MAUBEC

📞 05 63 65 33 08 ✉️ jpb@lamude.com 📍 fermedelamude.fr 📺



PRODUCTIONS : céréales, lentilles, pois chiches, ail blanc, oignons, échalotes, farines, huile, pâtes, conserves pois chiches
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Sur rdv pour un meilleur accueil

VOLAILLE ET ŒUFS

1. FERME DES TROUILLES (D3)

VOLAILLE ET ŒUFS

Jean-François GUFFROY

📍 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE

📞 05 63 65 84 46 ✉️ jean-francois.guffroy@wanadoo.fr

🌐 www.lestrouilles.com



PRODUCTIONS : Œufs, agneaux, cassoulet, conserve porc, jus de pomme
Visite sur rdv avec randonnée sur la ferme
Séjour et repas à la ferme : voir rubriques « Dormir » et « Se restaurer »

OUVERTURE : Tous les matins sauf le mercredi ou rdv téléphonique

3. FERME AUBERGE DE COUTIÉ (E2)

VOLAILLE ET ŒUFS

Famille LAFARGUE

📍 1585 Route de Coutié 82220 MOLIERES

📞 05 63 67 73 51 ✉️ phil.lafargue@orange.fr

PRODUCTIONS : Volailles et canards gras
Repas à la ferme : voir rubrique « Se restaurer »

43. FERME LAS PLANES (F3)

VOLAILLE ET ŒUFS

Guillaume AUDOUY et Gilles AUDOUY

📍 2683 route de Caussade 82800 MONTRICOUX

📞 06 10 29 99 75 ✉️ gaec.lasplanes@gmail.com

🌐 www.ferme-las-planes.fr 📺



PRODUCTIONS : Poulet, pintade, canette, canard gras de barbarie, veau
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au samedi (9h - 12h et 14h - 18h)

57. FERME DE LACASSAGNE (E2)

VOLAILLE ET ŒUFS

Maxime et Clara DELAYRE

📍 1197 route du Château d'eau - Lacassagne 82220 VAZERAC

📞 05 63 67 38 04 - 06 84 45 90 72 ✉️ fermedelacassagne@wanadoo.fr

🌐 www.fermedelacassagne.fr 📺



PRODUCTIONS : Volailles, cochons, moutons, poulets crus et rôtis, porcs et moutons en colis ou à la découpe
Visite de la ferme sur rdv avec possibilité de ramasser les œufs et nourrir les moutons si pique-nique
Piques-niques d'avril à octobre avec les produits de la ferme (tous les midis sur rdv) : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE : Retrait des produits les jeudis (19h) sur rdv



59. LA FERME DU VIEUX HAMEAU (E3)

VOLAILLE ET ŒUFS

Francis et Joelle CLAVIERES

📍 540 route du Raoussou 82220 MOLIERES

📞 06 67 73 22 12 ✉ jf.clavieres@wanadoo.fr

PRODUCTIONS : Canards gras de barbarie, poulets.
Conserves et frais.
Visite de la ferme sur rdv et commande

OUVERTURE : Sur rdv

60. FERME DE LOUBEJAC (F2)

VOLAILLE ET ŒUFS

Gilles BESSIERES

📍 70 chemin de Loubejac 82300 MONTEILS

📞 06 15 16 88 09 ✉ gilles.bessieres@sfr.fr



PRODUCTIONS : Poulets et pintades prêtes à cuire.
Visite de la ferme sur rdv.

OUVERTURE : Mercredi (14h - 18h).

61. LE MARAUDEUR (G3)

VOLAILLE ET ŒUFS

Sylvie MILLE / Hannah GRAULEAU

📍 Ferme de Maletterre 82140 SAINT ANTONIN NOBLE VAL

📞 07 66 83 52 16 - 05 63 30 62 36 ✉ lemaraudeur@lemaraudeur.fr

🌐 www.lemaraudeur.fr  



PRODUCTIONS : Volailles de chair (poulets, pintades), volailles festives (chapons, poulardes, pintades chaponnées), conserves (pâtés de volailles, marbré de volailles), volaille entière + découpe sous vide
Visite de l'élevage, découverte de l'atelier de transformation CEE, abattoir sur rdv

OUVERTURE : Lundi au jeudi (8h - 12h et 14h - 17h30)
Sur demande le week-end et vendredi

CANARDS GRAS ET FOIE GRAS

3. FERME AUBERGE DE COUTIÉ (E2)

Famille LAFARGUE

📍 1585 route de Coutié 82220 MOLIERES

📞 05 63 67 73 51 ✉ phil.lafargue@orange.fr

PRODUCTIONS : Volailles et canards gras
Repas à la ferme : voir rubrique « Se restaurer »

9. FERME DE LA GRAND BORDE (B6)

CANARDS GRAS ET FOIE GRAS

Famille Coureau

📍 801 route de la Fabardenque 82500 LE CAUSE

📞 07 88 43 77 22 ✉ conserveriecureau@gmail.com

🌐 www.ferme-grandborde.fr

PRODUCTIONS : Canards gras, foie gras, confits et conserves des produits de l'élevage
Visite de la ferme et des locaux, dégustation de nos produits

OUVERTURE : Lundi au vendredi (9h - 12h et 14h - 18h)

43. FERME LAS PLANES (F3)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Guillaume AUDOUY et Gilles AUDOUY

📍 2683 route de Caussade 82800 MONTRICOUX

☎ 06 10 29 99 75 ✉ gaec.lasplanes@gmail.com

🌐 www.ferme-las-planes.fr ⓘ



PRODUCTIONS : Poulet, pintade, canette, canard gras de barbarie, veau
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au samedi (9h - 12h et 14h à 18h)

52. FERME DE LA SOULEILLE (E2)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Jérôme et Christiane DARO

📍 840 route de Molières 82270 MONTFERMIER

☎ 05 63 02 01 47 ✉ christiane.daro@orange.fr



PRODUCTIONS : Canards gras, agneaux et produits transformés sous vide ou en conserve
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Mardi (14h - 16h30)
Mercredi et vendredi (9h - 11h30)

53. FERME DE COULEAU (E3)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Aurélien REY

📍 535 chemin de Couleau 82130 L'HONOR DE COS

☎ 06 17 14 11 37 ✉ lafermedecouleau@gmail.com

PRODUCTIONS : Oie et canard gras ouverts, foie gras d'oie et de canard
Oie et canard en conserve
Foie gras, confit
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au vendredi (9h - 12h et 15h - 17h)

54. LA FERME PEZETIS (B4)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Manuella SOCHELEAU et Jean-Paul ARNALDI

📍 2253 route de Castelsarrasin 82120 LAVIT

☎ 05 63 94 09 79 ✉ lafermepezetis@orange.fr ⓘ



PRODUCTIONS : Canards gras frais : entiers, découpés, morceaux divers, foie gras, magrets, cuisses, etc.
Conserves de foies gras, confits, cuisses confites, gésiers confits, rillettes, pâtés, cou farcis, etc.
Visite de la ferme sur rdv (surface 150ha, 1500 canards)

OUVERTURE : Sur rdv

55. FERME DES JAUBERTS (C4)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Éric COUDERC

📍 2160 route des Jauberts 82210 ANGEVILLE

☎ 05 63 95 40 32 ✉ eric.couderc5@wanadoo.fr



PRODUCTIONS : Canards gras, foie gras, confits, pâtés, rillettes, cassoulet

OUVERTURE : Tous les jours (8h - 10h et 14h - 18h)



56. MAISON RASPIDE (D5)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Théo et Jean-Marc RASPIDE

 10 rue Gustave Eiffel 82600 VERDUN SUR GARONNE

 05 63 64 35 10  jraspide@wanadoo.fr

 www.raspidefoiegrasdirect.fr 

PRODUCTIONS : Canards gras frais et conserves, fruits, légumes, pâtés, rillettes, foie-gras, confits
Magasin

OUVERTURE : Lundi au vendredi (9h - 12h et 15h - 19h) Samedi (9h - 12h)

59. LA FERME DU VIEUX HAMEAU (E3)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Francis et Joelle CLAVIERES

 540 route du Raoussou 82220 MOLIERES

 06 67 73 22 12  jf.clavieres@wanadoo.fr

PRODUCTIONS : Canards gras de barbarie, poulets
Conserves et frais
Visite de la ferme sur rdv et commande

OUVERTURE : Sur rdv

62. FERME DE PECHEVY (F5)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Sylvain CORDIER

 851 impasse Pechevy 82230 MONCLAR DE QUERCY

 06 47 54 89 72  fermedepechevy@orange.fr

PRODUCTIONS : Canards gras, foie gras (frais et conserves), plats cuisinés, magrets et saucisse sèche
Point de vente à la ferme
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Toute l'année et tous les jours (10h - 19h) sauf dimanche

69. PECHBERNOU (H2)

CANARDS GRAS
ET FOIE GRAS

Alain ICHES

 Mas de Carrié 82160 PARISOT

 06 10 85 34 54  alain.iches@gmail.com

PRODUCTIONS : Canard de barbarie, foie gras, confits
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : À partir de l'été 2024 : sur rdv du lundi au vendredi

PORCS ET CHARCUTERIE



5. MAS DE MONILLE (H2)

PORCS
ET CHARCUTERIE

Benoit LEVERRIER

 Mas de Monille 82160 LOZE

 05 63 65 76 85  benoit.leverrier@wanadoo.fr

 www.masdemonille.com



PRODUCTIONS : Élevage porcs noirs gascons en plein air, viande fraîche, charcuterie, plats cuisinés, conserves
Visite sur rdv de l'élevage plein air des porcs gascons
Repas à la ferme : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE : Sur réservation à la ferme

12. AU PRÈS D'IDYLLE (H2)

PORCS
ET CHARCUTERIE

Nicolas PROUT

 Caudesaygues 82160 CAYLUS

 06 49 10 32 34  aupresdidylle@gmail.com

 aupresdidylle.fr - canto-perdidal.fr  



PRODUCTIONS : Viande d'agneau en colis et produits transformés à griller ou en conserves, viande de porc

Ferme en cours de conversion en Agriculture Biologique

Visite de la ferme sur rdv

Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Sur rdv par mail ou par téléphone

57. FERME DE LACASSAGNE (E2)

PORCS
ET CHARCUTERIE

Maxime et Clara DELAYRE

 1197 route du Château d'eau - Lacassagne 82220 VAZERAC

 05 63 67 38 04 - 06 84 45 90 72  fermedelacassagne@wanadoo.fr

 www.fermedelacassagne.fr  



PRODUCTIONS : Volailles, cochons, moutons, poulets crus et rôtis, porcs et moutons en colis ou à la découpe

Visite de la ferme sur rdv avec possibilité de ramasser les œufs et nourrir les moutons si pique-nique

Piques-niques d'avril à octobre avec les produits de la ferme (tous les midis sur rdv) : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE : Retrait des produits les jeudis (19h) sur rdv

64. FERME DE LA MONDOTTE (D3)

PORCS
ET CHARCUTERIE

Laurence et Jérôme LOUBIERES

 5 chemin de la Mondotte 82100 LABASTIDE DU TEMPLE

 06 76 75 98 27  j.loubieres@orange.fr

 www.fermedelamondotte.fr 



PRODUCTIONS : Élevage traditionnel de vaches Aubrac, de porc noir et volailles.

Raisin muscat, kiwi et asperges

Magasin de vente au village avec d'autres produits locaux (Le Fournial 10 chemin de Sainte Livrade - Labastide du Temple)

Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au vendredi (8h30 - 12h30 et 15h30 - 19h), samedi (8h30 - 12h30 et 15h30 - 18h30), dimanche (8h30 - 12h)
Fermé le mardi

65. FERME DE LA BORDE BLANCHE (E3)

PORCS
ET CHARCUTERIE

Famille MOURGUES

 Borde Blanche 82220 PUYCORNET

 05 63 31 35 80 - 06 15 06 55 52 - 06 23 81 86 77  claudomi@hotmail.fr 

PRODUCTIONS : Vaches Blondes d'Aquitaine, porcs élevés à la ferme
Boucherie à la ferme et point de vente

OUVERTURE : Mardi (14h - 19h) et vendredi (10h - 12h et 14h - 19h), toute l'année.



67. FERME DE CALVIGNAC (F3)

PORCS
ET CHARCUTERIE

Jean-Christophe GRILLAT

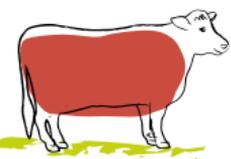
📍 1116 route de Calvignac 82300 SAINT VINCENT D'AUTEJAC

☎ 05 63 93 73 91 ✉ sarlfermedecalvignac@gmail.com

PRODUCTIONS : Viande de porc et charcuterie diverses sous vide

Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi, mardi, jeudi et vendredi (8h - 16h)



VIANDE DE BŒUF, VEAU ET AGNEAU

1. FERME DES TROUILLES (D3)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Jean-François GUFFROY

📍 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE

☎ 05 63 65 84 46 ✉ jean-francois.guffroy@wanadoo.fr

🌐 www.lestrouilles.com



PRODUCTIONS : Œufs, agneaux, cassoulet, conserve porc, jus de pomme

Visite sur rdv avec randonnée sur la ferme

Séjour et repas à la ferme : voir

rubriques « Dormir » et « Se restaurer »

OUVERTURE : Tous les matins sauf le mercredi ou rdv téléphonique

4. FERME DU MAS D'ASTRUC (H2)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Jacques BES

📍 Mas d'Astruc 82160 CAYLUS

☎ 06 09 30 27 72 ✉ besjacques.jb@gmail.com 📱

PRODUCTIONS : Viande de jeunes bovins, conserves (axoa, sauté de veau marengo, veau au curry) conditionnées

en 550g ou 800g, saucisson sec de veau, bolognaise en 400g et 550g, tripes de bovins en 550g, blanquette de veau

en 800 et 550g, pâté de bovin en 190g

Livraison à domicile

Visite de la ferme sur rdv

12. AU PRÈS D'IDYLLE (H2)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Nicolas PROUT

📍 Caudesaygues 82160 CAYLUS

☎ 06 49 10 32 34 ✉ aupresdidylle@gmail.com

🌐 aupresdidylle.fr - canto-perdigeal.fr 📱



PRODUCTIONS : Viande d'agneau en colis et produits transformés à griller ou en conserves, viande de porc

Ferme en cours de conversion en Agriculture Biologique

Visite de la ferme sur rdv

Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Sur rdv par mail ou par téléphone

24. LA FERME DU MOURIÉ (E3)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Émeline VADROT et Steeven PONAMA

📍 2009 route de Saulo - Mourié 82220 PUYCORNET

📞 06 63 39 54 60 ✉ fermedumourie@gmail.com

PRODUCTIONS : Fromages de brebis, yaourts, crèmes desserts, tomes, viande d'agneau, viande de porc, conserves de porc
Magasin à la ferme

OUVERTURE : Samedi matin (10h30 - 12h30)

43. FERME LAS PLANES (F3)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Guillaume AUDOUY et Gilles AUDOUY

📍 2683 route de Caussade 82800 MONTRICOUX

📞 06 10 29 99 75 ✉ gaec.lasplanes@gmail.com

🌐 www.ferme-las-planes.fr 



PRODUCTIONS : Poulet, pintade, canette, canard gras de barbarie, veau
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au samedi (9h - 12h et 14h à 18h)

52. FERME DE LA SOULEILLE (E2)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Jérôme et Christiane DARO

📍 840 route de Molières 82270 MONTFERMIER

📞 05 63 02 01 47 ✉ christiane.daro@orange.fr



PRODUCTIONS : Canards gras, agneaux et produits transformés sous vide ou en conserve
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Mardi (14h - 16h30)
Mercredi et vendredi (9h - 11h30)

57. FERME DE LACASSAGNE (E2)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Maxime et Clara DELAYRE

📍 1197 route du Château d'eau - Lacassagne 82220 VAZERAC

📞 05 63 67 38 04 - 06 84 45 90 72 ✉ fermedelacassagne@wanadoo.fr

🌐 www.fermedelacassagne.fr  



PRODUCTIONS : Volailles, cochons, moutons, poulets crus et rôtis, porcs et moutons en colis ou à la découpe
Visite de la ferme sur rdv avec possibilité de ramasser les œufs et nourrir les moutons si pique-nique
Piques-niques d'avril à octobre avec les produits de la ferme (tous les midis sur rdv) : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE : Retrait des produits les jeudis (19h) sur rdv

64. FERME DE LA MONDOTTE (D3)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Laurence et Jérôme LOUBIERES

📍 5 chemin de la Mondotte 82100 LABASTIDE DU TEMPLE

📞 06 76 75 98 27 ✉ j.loubieres@orange.fr 🌐 www.fermedelamondotte.fr 



PRODUCTIONS : Élevage traditionnel de vaches Aubrac, de porc noir et volailles.
Raisin muscat, kiwi et asperges
Magasin de vente au village avec d'autres produits locaux (Le Fournial 10 chemin de Sainte Livrade - Labastide du Temple)
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Lundi au vendredi (8h30 - 12h30 et 15h30 - 19h), samedi (8h30 - 12h30 et 15h30 - 18h30), dimanche (8h30 - 12h)
Fermé le mardi

65. FERME DE BORDE BLANCHE (E3)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Famille MOURGUES

 Borde Blanche 82220 PUYCORNET

 05 63 31 35 80 - 06 15 06 55 52 - 06 23 81 86 77  claudomi@hotmail.fr  



Label
d'Aquitaine

PRODUCTIONS : Vaches Blondes d'Aquitaine, porcs élevés à la ferme
Boucherie à la ferme et point de vente

OUVERTURE : Mardi (14h - 19h) et vendredi (10h - 12h et 14h - 19h), toute l'année.

80. FERME DE LOU RANQUET (D3)

VIANDE DE BŒUF, VEAU
ET AGNEAU

Gérard et Amélie LARROQUE

 1199 route de Martissan 82130 LAFRANCAISE

 06 17 44 31 85  louranquet@gmail.com  



Label
d'Aquitaine

PRODUCTIONS : Raisins, prunes, abricot, maraîchage (courgettes et melons), jus de raisins, pétillant chasselas
Colis de viandes bovines / ovines
Production en conversion AB
Visite de la ferme sur rdv

OUVERTURE : Tous les jours (17h - 20h)

– COSMÉTIQUES ET PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES –

32. LES VERGERS DE TOUTICAUT (B3)

COSMÉTIQUES & PLANTES
AROMATIQUES & MÉDICINALES

Sabine MAURY et Hervé NERRIERES

 Touticaut 82340 DUNES

 06 87 90 19 17  vergersdetouticaut@gmail.com

 www.vergers-de-touticaut.fr  



Label
d'Aquitaine

PRODUCTIONS : Confitures extra traditionnelles et originales, tisanes, sauces (ketchup, bbq et autres), pruneaux et dérivés. Fruits frais de saison.
Visite du verger / jardin sur rdv avec possibilité de goûter à la ferme : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE :
Lundi au vendredi (14h - 18h)
Le reste du temps sur rdv

51. EM'ANE (C3)

COSMÉTIQUES & PLANTES
AROMATIQUES & MÉDICINALES

Cécile BOUDON

 1025 côte de la Serre 82400 SAINT VINCENT LESPINASSE

 06 50 93 74 16  contact@emane.fr  www.emane.fr  



Label
d'Aquitaine

PRODUCTIONS : Savons, shampoing et cosmétiques au lait d'ânesse.
Savonnerie sur place
Cookies au lait d'ânesse toute l'année et glaces au lait d'ânesse sur la période estivale
Visite et découverte de la ferme sur rdv : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE :
Boutique ouverte toute l'année sur rdv
Horaires d'été du 08 juillet au 25 août 2024 :
Mercredi au samedi (10h30 - 15h) et sur rdv (15h - 18h)
Lundi et dimanche : ouvert sur rdv
Mini-soigneur sur réservation en juillet / août : mercredi au samedi (9h - 10h30), sur rdv en dehors de ces jours



Photo © Jérôme Moreau

S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Découvrir et s'amuser

1. FERME DES TROUILLES (D3)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUES

Jean-François GUFFROY

📍 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE

☎ 05 63 65 84 46 ✉ jean-francois.guffroy@wanadoo.fr

🌐 www.lestrouilles.com



PRESTATIONS : Visite sur rdv avec randonnée sur la ferme
Séjour et repas à la ferme : voir rubriques « Dormir » et « Se restaurer »

OUVERTURE : Tous les matins sauf le mercredi ou rdv téléphonique

6. DOMAINE CANTO COUCUT (D5)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUES

Anaïs FOSSE

📍 404 impasse de Ricaumont 82600 SAINT SARDOS

☎ 06 19 15 11 18 🌐 www.domainecantocoucud.com 📱

✉ ferme equestre : domaine.canto.coucud@outlook.fr

ferme découverte : lerefugedudomaine@outlook.fr

PRESTATIONS : Ferme équestre et découverte
Accueil du public pour des visites, des ateliers découverte, des journées à thème (pâques, fête de la musique, halloween,...)
Nourrissage des animaux, présentation de nos petits rescapés
Gouter et anniversaire à la ferme sur réservation : voir rubrique « Se restaurer »
Vente uniquement l'été et sur commande : miel, oeufs, confitures.

OUVERTURE :
Ferme équestre : toute l'année pour les pensionnaires
Ferme découverte : avril à octobre
Visites guidées : mercredi et samedi à 10h et 17h
Ateliers : tous les jours (sauf dimanche) à 14h, uniquement sur réservation

11. CHÂTEAU BOUJAC (E5)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUES

Michelle et Philippe SELLE

📍 427 chemin de Boujac 82370 CAMPSAS

☎ 05 63 30 17 79 ✉ chateauboujac@orange.fr

🌐 www.chateauboujac.com 📱



PRESTATIONS : Formules de dégustation « Dégustation découverte » (2 vins), « A la découverte de la Négrette » (3 vins)
Visite de la vigne à la cave + dégustation de 3 vins
Visite de la vigne à la cave + dégustation de 3 vins et plateau de fromages affinés
Escape Game dans le chai (avril à août)
Pique nique dans les vignes et séjour à la ferme : voir rubriques «Se restaurer» et « Dormir »

OUVERTURE : Sur réservation toute l'année sauf le dimanche

15. DOMAINE DE REVEL (F4)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Mickael RAYNAL

📍 45 chemin des Brugues 82800 VAISSAC

☎ 06 77 11 93 31 ✉ domainederevel@yahoo.com

🌐 domainederevel.com 📱



PRESTATIONS : Ateliers pédagogiques adaptés au public
Cours d'œnologie
Visite et dégustations commentées
Apéritif, goûter et anniversaire à la ferme : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE : Sur réservation : mardi au samedi (14h - 18h)
Fermé le lundi et le dimanche et la 1ère semaine de janvier

17. CHÂTEAU BELAYGUES (E5)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Séverine et Guillaume VEYRAC

📍 1755 chemin de Bonneval 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

☎ 06 58 69 28 28 ✉ contact@chateaubelaygues.com

🌐 www.chateaubelaygues.com 📱



PRESTATIONS : Visite, dégustations
Pique Nique dans les vignes. Sur réservation pour événement ou lors des visites
Privatisation du chai (anniversaire, groupe, etc.), ateliers et événements proposés tout au long de l'année
Hébergement insolite : voir rubriques « Se restaurer » et « Dormir »



22. AU CLAIR DE LA BRUNE (D2)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Isabelle, Sylvie et Axelle PORTAL

📍 Dal Mayrac 82110 LAUZERTE

☎ 06 31 44 24 41 ✉ famille.portal@wanadoo.fr

🌐 auclair-delabrune.fr 📱



PRESTATIONS : Participation à l'alimentation des génisses, découverte des vaches, veaux et génisses, traite quand c'est possible
Animations et événements à thèmes selon les saisons

OUVERTURE : Lundi au samedi (9h - 18h) sur réservation

23 LA FERME DU RAMIER (E4)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Hélène et Edith DEPIERRE

📍 2250 route de St-Étienne-de-Tulmont 82000 MONTAUBAN

☎ 05 63 03 14 49 ✉ latomeduramier@orange.fr

🌐 www.lafermeduramier.fr 📱



PRESTATIONS : Visite guidée et de groupe : élevage (vaches, génisses, petits veaux), innovation et tradition (robot de traite exceptionnel), fromagerie fermière et cave d'affinage.
Ferme pédagogique : visite pour les écoles, adaptée aux cycles 1, 2 et 3, sortie scolaire en demi journée ou journée
Anniversaire à la ferme

OUVERTURE : Mercredi et samedi (16h)
Animation enfant tous les mercredis de vacances à 16h.
Groupes sur rdv
Toute l'année



32. LES VERGERS DE TOUTICAUT (B3)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Sabine MAURY et Hervé NERRIERES

 **Touticaut 82340 DUNES**

 **06 87 90 19 17**  **vergersdetouticaut@gmail.com**

 **www.vergers-de-touticaut.fr**  



PRESTATIONS : Visite du verger /
jardin sur rdv, avec possibilité de goûter à
la ferme.

Visite 3€ / personne et gratuit pour les
enfants de -10 ans. Goûter 4€ / pers.

OUVERTURE :

Sur rdv

36. LA FERME DE LA GIMONE (C5)

FERMES DE DÉCOUVERTE
ET PÉDAGOGIQUES

Bertrand et Sébastien GUIRAUD

 **80 chemin des Nobis 82500 LARRAZET**

 **06 73 28 01 93**  **guiraud.b@gmail.com**



PRESTATIONS : Visite de l'installation de
séchage d'ail, oignon et échalote sur rdv

OUVERTURE : Lundi à vendredi (9h -
12h et 14h - 17h)

41. PRUNEAUX CABOS (E3)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Véronique CABOS

 **1098 route du Foyt 82440 MIRABEL**

 **05 63 31 04 16**  **prunauxcabos@wanadoo.fr**

 **www.prunauxcabos.fr**  

PRESTATIONS : Visionnage d'un film
pour comprendre la production et une
année de la ferme et dégustation des
produits de la ferme

OUVERTURE : 01/09 au 31/05 : lundi
au vendredi (9h - 12h et 14h - 18h)
01/06 au 31/08 : mercredi (9h - 18h)

44. LA PAILLOTTE (E4)

FERMES DE DÉCOUVERTE
ET PÉDAGOGIQUES

Dominique CHALAIN

 **Chemin de Foulquie 82000 MONTAUBAN**

 **06 65 36 97 59**  **dominique.chalain@orange.fr**  



PRESTATIONS : Visite des vergers,
dégustations et exposé photos : sur rdv

OUVERTURE : Été : lundi au vendredi
(17h - 19h), samedi (10h - 12h)
Hiver : lundi, mercredi et vendredi (17h - 19h)

49. LE RUCHER DE LAURIOL (D5)

FERMES DE DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES

Françoise ROMANZIN

 **271 route de Lauriol 82700 MONTECH**

 **06 80 84 89 77**  **lerucherdelauriol@hotmail.fr**

 **www.lerucherdelauriol.fr**  



PRESTATIONS : De juin à mi -aout,
visite et démonstration de l'extraction de
miel (de la ruche au pot de miel),
Toute l'année visite de la miellerie,
dégustation et vente
Sur rdv pour groupe et période de
vacances scolaires
Gouter et anniversaire à la ferme
possibles : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE :

Juin à mi-aout : mardi, mercredi, vendredi
et samedi (15h30 - 18h30)
Groupes : sur réservation

Cécile BOUDON

📍 1025 côte de la Serre 82400 SAINT VINCENT LESPINASSE

☎ 06 50 93 74 16 ✉ contact@emane.fr

🌐 www.emane.fr 📱 📺



PRESTATIONS : Visite libre en autonomie sur des parcours pédestres autour des parcs des animaux
Activité mini soigneur et atelier papouilles
Jeux géants
Point de vente sur place
Gouter et anniversaire à la ferme sur réservation : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE :

Horaires d'été du 08 juillet au 25 août 2024 :

Mercredi au samedi (10h30 - 15h) et sur rdv (15h - 18h)

Lundi et dimanche : ouvert sur rdv

Hors horaires d'été : boutique ouverte toute l'année sur rdv

Mini-soigneur sur réservation en juillet / août : mercredi au samedi (9h - 10h30), sur rdv en dehors de ces jours

Valerie et Jean Pierre SARRAUT

📍 213 rue de la Forge 82340 LE PIN

☎ 06 78 56 31 62 ✉ necty.apiculture@gmail.com 📱 📺

PRESTATIONS : Visite de la miellerie, démonstration du métier d'apiculteur et dégustation de nos produits sur rdv
Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Tous les jours (10h - 12h30 et 15h30 - 18h)**Éric SCHIEVENE**

📍 1053 route de St Nauphary 82000 MONTAUBAN

☎ 06 86 27 96 81 ✉ schievenne.eric@orange.fr

PRESTATIONS : Location de salle et cours de cuisine
Thème Ratatouille pour les enfants : découverte des légumes au champ, transformation en cuisine et dégustation
Gouter et anniversaire à la ferme sur réservation : voir rubrique « Se restaurer »

OUVERTURE : Renseignement par téléphone

FERMES ÉQUESTRE

Anaïs FOSSE

📍 404 impasse de Ricaumont 82600 SAINT SARDOS

☎ 06 19 15 11 18 🌐 www.domainecantocoucud.com 📱 📺

✉ ferme equestre : domaine.canto.coucud@outlook.fr

ferme découverte : lerefugedudomaine@outlook.fr

PRESTATIONS : Pension de chevaux (accès libre pour les propriétaires)
Gouter à la ferme et activité de ferme découverte : voir rubriques «Se restaurer » et « Découvrir »

OUVERTURE : toute l'année pour les pensionnaires



S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Se restaurer

FERMES AUBERGES

1. FERME DES TROUILLES (D3)

FERMES AUBERGES

Jean-François GUFFROY

📍 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE

☎ 05 63 65 84 46 ✉ jean-francois.guffroy@wanadoo.fr

🌐 www.lestrouilles.com



PRESTATIONS : Repas à la ferme à partir des produits de la ferme ou de produits locaux

Spécialités : charcuterie, salade du quercy, foie gras et magret, cassoulet, dessert d'antan

Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

Location de salle

OUVERTURE :

01/01 au 31/12 : tous les jours sauf le dimanche soir

01/11 au 01/03 : fermé mardi et mercredi

TARIFS :

32,50€ à 45,50€

(14€ pour les menus enfants)

2. FERME AUBERGE DE LASBOURDETTES (C2) FERMES AUBERGES

Arlette DECAUNES

📍 Lasbourdettes 82190 BOURG DE VISA

☎ 05 63 94 26 75 - 06 75 34 62 62 ✉ arlette.decaunes82@gmail.com

PRESTATIONS : Séjour et repas en ferme gourmande

Spécialité : foie gras d'oie, rillettes aux cèpes, cous farcis, confit, magrets, fromages de ferme, desserts familiaux

OUVERTURE :

01/02 au 31/12 : tous les jours sur réservation (Noël et Toussaint compris)

TARIFS :

22 à 38€

3. FERME AUBERGE DE COUTIÉ (E2) FERMES AUBERGES

Famille LAFARGUE

📍 1585 route de Coutié 82220 MOLIERES

☎ 05 63 67 73 51 ✉ phil.lafargue@orange.fr

PRESTATIONS : Repas à partir des produits de la ferme

Spécialités : foie gras, poule farcie, coq au vin, cassoulet, tourte au confit, croustade du Quercy

OUVERTURE :

Toute l'année sur réservation

TARIFS :

26 à 40€ (10€ pour les menus enfants)



5. MAS DE MONILLE (H2)

FERMES AUBERGES

Benoit LEVERRIER

 **Mas de Monille 82160 LOZE**

 **05 63 65 76 85**  **benoit.leverrier@wanadoo.fr**

 **www.masdemonille.com**



PRESTATIONS : Repas avec produits de la ferme et locaux, traiteur
Spécialités : menu de saison avec les légumes du potager, charcuterie-salaison de porc noir gascon, viandes au grill-barbecue, volailles roties, poule farcie

OUVERTURE :

Toute l'année sur réservation



ANNIVERSAIRES ET GOÛTERS À LA FERME

6. DOMAINE CANTO COUCUT (D5)

ANNIVERSAIRES ET
GOÛTERS À LA FERME

Anais FOSSE

 **404 impasse de Ricaumont 82600 SAINT SARDOS**

 **06 19 15 11 18**  **www.domainecantocoucud.com**  

 **ferme equestre : domaine.canto.coucud@outlook.fr**

ferme découverte : lerefugedudomaine@outlook.fr

PRESTATIONS : Anniversaire et goûter à la ferme, snacking
Activité de ferme découverte : voir rubrique « Découvrir »

OUVERTURE :

Sur réservation

15. DOMAINE DE REVEL (F4)

ANNIVERSAIRES ET
GOÛTERS À LA FERME

Mickael RAYNAL

 **45 chemin des Brugues 82800 VAÏSSAC**

 **06 77 11 93 31**  **domainederevel@yahoo.com**

 **domainederevel.com**  



PRESTATIONS : Apéritifs fermiers sur la ferme
Anniversaire et goûter à la ferme

OUVERTURE : Sur réservation

TARIFS : Information par téléphone

49. LE RUCHER DE LAURIOL (D5)

ANNIVERSAIRES ET
GOÛTERS À LA FERME

Françoise ROMANZIN

 **271 route de Lauriol 82700 MONTECH**

 **06 80 84 89 77**  **lerucherdelauriol@hotmail.fr**

 **www.lerucherdelauriol.fr**  



PRESTATIONS : Goûter à la ferme possible après la visite du rucher et la présentation du métier d'apiculteur

OUVERTURE : Sur réservation

TARIFS : Information par téléphone



51. EM'ANE (C3)

ANNIVERSAIRES ET
GOÛTERS À LA FERME

Cécile BOUDON

📍 1025 côte de la Serre 82400 SAINT VINCENT LESPINASSE

☎ 06 50 93 74 16 ✉ contact@emane.fr

🌐 www.emane.fr 📱 📧



PRESTATIONS : Petite restauration sur place au snack, buvette, goûter à la ferme

OUVERTURE : 01/04 au 01/11
Sur réservation

TARIFS : Information par téléphone

71. LES RICHESSES DE LA TERRE (E4)

ANNIVERSAIRES ET
GOÛTERS À LA FERME

Éric SCHIEVENE

📍 1053 route de St Nauphary 82000 MONTAUBAN

☎ 06 86 27 96 81 ✉ schievenne.eric@orange.fr

PRESTATIONS : Anniversaire et goûter à la ferme avec activité découverte du potager

OUVERTURE : Sur réservation

TARIFS : Information par téléphone

REPAS DE LA FERME À EMPORTER

11. CHÂTEAU BOUJAC (E5)

REPAS DE LA FERME
À EMPORTER

Michelle et Philippe SELLE

📍 427 chemin de Boujac 82370 CAMPSAS

☎ 05 63 30 17 79 ✉ chateauboujac@orange.fr

🌐 www.chateauboujac.com 📱 📧



PRESTATIONS : Pique-niques dans les vignes
Activités de ferme découverte et séjour à la ferme : voir rubriques « Découvrir » et « Dormir »

OUVERTURE : Sur réservation (24h à l'avance) et en fonction de la météo de la saison

TARIFS : Information par téléphone

17. CHÂTEAU BELAYGUES (E5)

REPAS DE LA FERME
À EMPORTER

Séverine et Guillaume VEYRAC

📍 1755 chemin de Bonneval 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

☎ 06 58 69 28 28 ✉ contact@chateaubelaygues.com

🌐 www.chateaubelaygues.com 📱 📧



PRESTATIONS : Pique-niques dans les vignes
Privatisation possible du chai pour un événement
Séjour à la ferme : voir rubrique « Dormir »

OUVERTURE : Sur réservation

TARIFS : Information par téléphone

57. FERME DE LACASSAGNE (E2)

REPAS DE LA FERME
À EMPORTER

Maxime et Clara DELAYRE

📍 1197 route du Château d'eau - Lacassagne 82220 VAZERAC

☎ 05 63 67 38 04 - 06 84 45 90 72 ✉ fermedelacassagne@wanadoo.fr

🌐 www.fermedelacassagne.fr 📱 📧



PRESTATIONS : Pique-niques sur place avec les produits de la ferme et locaux
Repas de groupe de 6 à 12 personnes sur réservation

OUVERTURE : Avril à octobre tous les midis sur rdv

TARIFS : Information par téléphone



Photo © Jacques Morel

S'AMUSER. SE RESTAURER. DORMIR

Dormir

CAMPING À LA FERME

73. CAMPING AICI SEM PLA** (F4)

CAMPING À LA FERME

Chantal BOUTEILLER

📍 2855 route de Montricoux 82800 VAISSAC

☎ 06 85 27 14 49 - 05 63 30 98 01 ✉ bouteiller8@orange.fr

🌐 www.aicisempla.com ⓘ



PRESTATIONS : Camping 2 étoiles, 25 emplacements (dont 8 « grand confort »), 4 mobil-homes climatisés 5 pers., 4 mobil-homes 2/4 pers., 6 caravanes 1 pers.

3 douches chauffées dont une accessible handicapés, 3 lavabos, 3 éviers, 3 wc (dont un accessible handicapés)
Branchement caravane emplacements (8)

1 location de tentes Inuit 2 pers.

1 emplacement barnum

Location du site pour groupes

Animaux en laisse

Sur place : animaux de la ferme, barbecue, boules, volley, badminton, tennis de table, vélo-rosalie, vélo-carts gratuits pour les campeurs

TARIFS : 7€ /personne et 2,5€ /enfant (dégressif suivant la durée)

Branchement électrique : 2€ /jour

Mobil-home :

200€ /semaine en basse saison

300€ /semaine en haute saison



GÎTES À LA FERME

1. FERME DES TROUILLES (D3)

Jean-François GUFFROY

📍 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE

☎ 05 63 65 84 46 ✉ jean-francois.guffroy@wanadoo.fr

🌐 www.lestrouilles.com



PRESTATIONS : 4 chalets 5/6 personnes dont 1 accessibles handicapés. Séjour avec coin cuisine, 1 ch. (1x140), 1 ch. (3x90), sdb-wc. Terrasse couverte, salon de jardin, barbecue, piscine, TV, lave linge, draps et linge fournis, ménage en option.

Repas à la ferme : voir rubrique « Se restaurer »

TARIFS :

320 à 530€/semaine

140€ à 160€/weekend

(plus taxe de séjour à 0,86€/adulte/ nuit)

2. FERME-AUBERGE DE LASBOURDETTES (C2) GÎTES À LA FERME

Arlette DECAUNES

 82190 BOURG DE VISA

 05 63 94 26 75 - 06 75 34 62 62  arlette.decaunes82@gmail.com

 www.gite-lasbourdettes.com



PRESTATIONS : 1 gîte rural 3 personnes, 3 épis Gîtes de France. Séjour, coin cuisine, 1 ch. (1x140 + 1x90 + lit bébé), sdb-wc. Terrasse couverte, salon de jardin, barbecue, TV, lave-linge, draps et linge fournis.

Accueil, panier garni à l'arrivée, toboggan

Ménage en option

Repas à la ferme : voir rubrique « Se restaurer ».

TARIFS : 180 à 490€ /semaine

11. CHÂTEAU BOUJAC (E5)

GÎTES À LA FERME

Michelle et Philippe SELLE

 427 chemin de Boujac 82370 CAMPSAS

 05 63 30 17 79  chateauboujac@orange.fr

 www.chateauboujac.com  



PRESTATIONS : 1 gîte, 4 pers., cuisine toute équipée et coin salon, 1 chambre en mezzanine avec vue sur les vignes. Activités de ferme découverte et pique-nique à la ferme : voir rubriques « Découvrir » et « Se restaurer ».

TARIFS : Gîte : 75€/nuit en basse saison et 85€/nuit en haute saison (tarif dégressif en fonction de la durée)

12. AU PRÈS D'IDYLLE (H2)

GÎTES À LA FERME

Nicolas PROUT

 Caudesaygues 82160 CAYLUS

 06 49 10 32 34  aupresdidylle@gmail.com

 aupresdidylle.fr - canto-perdigal.fr  



PRESTATIONS : Gîte au cœur de la ferme 6/8 personnes avec 3 chambres, une cuisine équipée et une terrasse avec vue imprenable sur la campagne voisine

TARIFS : Tarifs et réservation par téléphone

17. CHÂTEAU BELAYGUES (E5)

GÎTES À LA FERME

Séverine et Guillaume VEYRAC

 1755 chemin de Bonneval 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

 06 58 69 28 28  contact@chateaubelaygues.com

 www.chateaubelaygues.com  



PRESTATIONS : Hébergements insolites en tipis, jusqu'à 4 pers. 2 lits en 90 et 1 lit en 140. Draps et linges de maison fournis. Possibilité de réserver un petit déjeuner à base de produits locaux. Activités de ferme découverte et pique-nique à la ferme : voir rubriques « Découvrir » et « Se restaurer ».

TARIFS : 1er avril au 31 octobre : 70€ pour 2 pers. et 12€ /pers. supplémentaire. Petit déjeuner : 8€ /adulte et 5€ /enfant (- de 12 ans)

20. CHÂTEAU SAINT LOUIS (E5)

GÎTES À LA FERME

Benoit MAHMOUDI

📍 380 chemin Bois Vieux 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

☎ 05 63 30 13 13 ✉ proprietaire@chateausaintlouis.fr

🌐 www.chateausaintlouis.fr  



PRESTATIONS : Appartement privé avec une terrasse spacieuse avec une magnifique vue sur les vignes du domaine, 2ch. (2 lits jumeaux dans chaque chambre convertibles en lit king size) avec un espace bureau, 2 WCs, un salon/salle à manger cosy, une cuisine toute équipée, salle de bain avec une douche à l'italienne et une baignoire balnéothérapie pour deux, télévision et accès Internet WiFi

TARIFS : 200€/nuit, 2 nuits min.

34. L'ABRICOT DE POMPIGNAN (E6)

GÎTES À LA FERME

Thomas MAGNANI

📍 240 chemin de la Bordette 82170 POMPIGNAN

☎ 06 84 76 00 80 ✉ abricotmagnani@gmail.com  



PRESTATIONS : Gîte rural dans un ancien corps de ferme pour 6 pers. 3 ch (lit en 140), grand séjour-salon, 2 cheminées, cuisine équipée, lave-vaisselle, sdb-wc, terrasse, salon de jardin, barbecue, TV, lave-linge. Lit pour bébé sur demande Linge de maison et bois de chauffage en option. Jacuzzi. Animaux acceptés.

TARIFS :
Minimum 2 nuits : 432€
(216€ /nuit)

49. LE RUCHER DE LAURIOL (D5)

GÎTES À LA FERME

Françoise ROMANZIN

📍 271 route de Lauriol 82700 MONTECH

☎ 06 80 84 89 77 ✉ lerucherdelauriol@hotmail.fr

🌐 www.lerucherdelauriol.fr  



PRESTATIONS : 2 gîtes meublés de 6 pers. (gîtes d'Elia et des Acacias). Gîtes entièrement en rdc avec 1 pièce à vivre avec espace salon, cuisine équipée, cellier, sdb et wc indépendant, 3 ch. (2 ch. avec lit 160 + 1 ch. avec 2 lits 90). Terrasse couverte avec salon de jardin, barbecue, pelouse, garage. Activités de ferme découverte et goûter à la ferme : voir rubriques « Découvrir » et « Se restaurer »

TARIFS : à partir de 79,71€/nuit

63. NECTY APICULTURE (B4)

GÎTES À LA FERME

Valerie et Jean Pierre SARRAUT

📍 213 rue de la Forge 82340 LE PIN

☎ 06 78 56 31 62 ✉ necty.apiculture@gmail.com  

PRESTATIONS : 2 gîtes, dans le même bâtiment, séparés par une porte, pouvant accueillir 15 pers. avec 7 grandes ch., avec cuisines toutes équipées et grande salle à manger 1^{er} gîte : 2 ch., sdb cuisine équipée, salon salle à manger et terrasse. 2nd gîte : 5 ch. (11 pers.), sdb, cuisine équipée, grande salle à manger de 50m² et grand balcon. Visite de la ferme et présentation du métier d'apiculteur possible sur demande

TARIFS : 30€ /nuit /pers. avec un tarif dégressif dès la 3^{ème} nuit 35€ /nuit en hiver



1. FERME DES TROUILLES (D3)

CHAMBRES D'HÔTE

Jean-François GUFFROY

📍 620 chemin des Trouilles 82130 LAFRANÇAISE
 📞 05 63 65 84 46 ✉️ jean-francois.guffroy@wanadoo.fr
 🌐 www.lestrouilles.com



PRESTATIONS : 5 chambres d'hôtes 15 personnes, 3 épis Charmance, dans la maison du propriétaire.

Rdc : 4ch. (1x140 + 1x90), étage 1 ch. (1x140 + 1x90), sdb-wc /ch. Salle de réunion, piscine.

Ferme auberge et séjour à la ferme : voir rubriques « Se restaurer » et « Dormir »

TARIFS : Nuitée 1 personne : 60€

Nuitée 2 personnes : 76€

Nuitée 3 personnes : 86€

Nuitée 4 personnes : 100€

Repas : 25€

2. FERME-AUBERGE DE LASBOURDETTES (C2)

CHAMBRES D'HÔTE

Arlette DECAUNES

📍 82190 BOURG DE VISA

📞 05 63 94 26 75 - 06 75 34 62 62 ✉️ arlette.decaunes82@gmail.com
 🌐 www.gite-lasbourdettes.com

PRESTATIONS : 2 chambres d'hôtes 4 personnes, 3 épis Charmance, rdc dans la maison du propriétaire.

Accès indépendant, 1 ch. (1x140), 1 ch. (2x90), sdb/wc séparés. Coin cuisine à disposition.

Repas à la ferme : voir rubrique « Se restaurer ».

TARIFS : 50€/nuit.

63€/nuit 2 pers.

28€/nuit pers sup.

Repas (ferme auberge) : 21€

57. FERME DE LACASSAGNE (E2)

CHAMBRES D'HÔTE

Maxime et Clara DELAYRE

📍 1197 route du Château d'eau - Lacassaigne 82220 VAZERAC

📞 05 63 67 38 04 - 06 84 45 90 72 ✉️ fermedelacassagne@wanadoo.fr
 🌐 www.fermedelacassagne.fr



PRESTATIONS : chambre d'hôtes (studio familial) pour un couple et 2 jeunes enfants, 2 ch. et un salon de 36m², sdb non attenante.

Restauration possible sur place midi et soir. Visite de la ferme, nourrir les animaux, etc.

TARIFS : 85€ + 10€ / enfants (petit déjeuner inclus)

Formule pension complète 7 jrs :

450€ /adulte - 150€ /enfant



RESTER TOUJOURS PROCHE DE VOUS.



**14 AGENCES PRÈS DE CHEZ VOUS
DANS LE TARN-ET-GARONNE**

À MONTAUBAN

- 416 Av. Jean Moulin - 05 63 20 16 66
- 170 Av. Marcel Unal - 05 63 21 60 25



Groupama
la vraie vie s'assure ici

QUAND ON A 1 HABITANT SUR 2 COMME CLIENT



ON PEUT DIRE QU'ON CONNAÎT BIEN NOTRE TERRITOIRE.

NOTRE TERRITOIRE VOTRE AVENIR



Source interne : 46% de parts de marché clients à décembre 2022.
03/2023 - Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Nord-Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé au 219 avenue François Verdier - 81000 ALBI - 444 953 830 RCS ALBI - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 019 259. Crédit photo : Félix Marchet, Agence HIGHLIGHT.



**BESOIN D'UN SALARIÉ ?
À LA RECHERCHE D'UN
EMPLOI ?**

> Contactez-nous !

Service gratuit

ANEFA Tarn-et-Garonne

05 63 63 91 22

anefa82@anefa.org

Chambre d'agriculture 82

130 av. Marcel Unal

82017 Montauban



Association Nationale des Entrepreneurs Agricoles
88 Avenue de la République
92000 Nanterre



BIENVENUE
à la ferme

Drive82
fermier

Les produits de
la Ferme
viennent à vous !

drive-fermier-82.fr

100% LOCAL
AGRICULTEURS
VENTE DIRECTE

RDV tous les VENDREDIS
sur un de nos
8 POINTS DE RETRAIT !

