

20 Fermes Bio Lotoises
 Entrée Libre !
 Visites, Animations, Dégustations

Organisation et renseignements
 06 23 24 75 91 - www.bio46.fr
www.defermeenferme.com

Le Lot
 27/28 AVRIL 2024



Créez votre parcours avec La Carte du Lot!

Le Dimanche 28 Avril 2024 et le Samedi soir sur certaines fermes

de génisses reproductrices et colis de bœuf et veau. Atelier de fabrication de pain au levain à la ferme dans un four à bois traditionnel.

ANIMATIONS : Cuisson du pain dimanche en fin de matinée de 11h à 12h et repas à la ferme sur réservation (places limitées), viande Aubrac et possibilité repas végétarien.

01 - Emmanuelle PIRON Des Racines et des Fruits
ADRESSE : Chemin de Champ Nègre 46 330 TOUR DE FAURE
CONTACT : 06 77 52 01 15
DESCRIPTION DE LA FERME : pépinière fruitière conduite en pleine terre et en Agriculture Biologique, située au bord du Lot. Production et vente de plants en racines nues d'arbres fruitiers greffés, petits fruits et essences champêtres. Conseil en conception et plantation de haies fruitières et champêtres diversifiées.
ANIMATIONS : Visite de la pépinière et zoom sur les haies fruitières et champêtres, et la biodiversité avec la LPO «Ligue pour la protection des oiseaux».

02 - Carole et Yann - La Paysannerie des Versanes
ADRESSE : 1349 Av. de Montagnac - Les Versanes 46 330 TOUR DE FAURE
CONTACT : 06 07 22 85 34
lapaysannerie46@orange.fr
DESCRIPTION DE LA FERME : petite structure en maraîchage et fruits, poules ponduses avec la particularité d'avoir une serre enterrée Bioclimatique : une serre Wallipini. Nous produisons des apéritifs.
ANIMATIONS : Visite de la serre Wallipini et du jardin à 11h, 14h et 16h ; Suivre d'une dégustation des apéritifs à 12h.
Possibilité de déjeuner sur place avec le food truck de «La Cabane de Julia».

03 - Cantagrel
ADRESSE : EARL Cantagrel - Mas de Cantagrel 46 330 SAINT CIRQ LAPOPIE
CONTACT : Gaëlle PETIT et Olivier BERTHELOT 05 65 23 81 45 / 06 22 74 32 39
gape46@gmail.com - www.cantagrel.com
DESCRIPTION DE LA FERME : Le Mas de Cantagrel est une ferme en multi activités qui pratique l'hébergement à la ferme et la programmation artistique pendant la saison d'été. La pépinière de printemps et d'automne est menée par Gaëlle et Olivier en Agriculture Biologique. Ils produisent essentiellement des plants maraichers, mais aussi des vivaces et des fleurs à jardiner.
ANIMATIONS : Visite du chemin de l'eau à Cantagrel (14h et 15h), atelier Identification «Les pieds dans la mare» à 16h (apportez vos bottes !). Vente de plants.

04 - Jason et Nanou D'HAESE GAEC La Ferme du Bousquet
ADRESSE : 4446 Chemin du Bousquet Haut 46 240 CARNIAC DU CAUSSE
CONTACT : 06 18 23 21 03
 Pour réserver votre repas le midi : 06 19 13 78 83
dhausejason@gmail.com
DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme Bio en polyculture élevage sur le Causse. Un troupeau de vaches Aubrac, vente

05 - La Ferme de Belle Combe
ADRESSE : 261 Route de Labarrie 46 310 FRAYSSINET
CONTACT : Aurélie COLIN - 06 24 68 71 86
colin.aurelia91@gmail.com
DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme maraîchère avec petit élevage de poules ponduses et poulets de chair en poulailler mobile.
ANIMATIONS : 9h tournée de pain, marché de producteurs Bio et artisanat local toute la journée. Jeux pour les petits et les grands. Ateliers créations de brachets pour adultes et enfants sur inscription. Découverte de la ferme et visite guidée à 15h. **Repas gourmand complet sous abris sur réservation avec poulet rôti de la ferme et pommes de terre (Tarifs : Enfant 10€ / Adulte 20€ et ramenez vos couverts).**

06 - Catherine et Dominique MALAVERGNE Les Aurochs du Causse
ADRESSE : 159 Chemin du Souc 46 500 ISENDOULUS
CONTACT : 06 74 24 00 84 - aurochsducausse@orange.fr
DESCRIPTION DE LA FERME : En plein cœur du parc naturel des Causse de Quercy, nous élevons des bovins de race Aurochs-reconstitué, proches parents de l'Aurochs de la préhistoire. Ils produisent une viande que les vrais amateurs apprécient. Nous avons fait le choix d'un mode d'élevage très extensif : nos animaux vivent en totale harmonie avec le milieu naturel tout au long de l'année.
ANIMATIONS : Visite du troupeau d'Aurochs à 10h et 11h, 14h, 15h et 16h. Possibilités de balades sur les chemins caussenards. Dégustations et vente sur place. **Repas le midi sur réservation.**

07 - La Jumenterie du Pech Blanc Agathe BODO & JB HANNEBIQUE
ADRESSE : Pech Blanc 46 120 THEMINETTES
CONTACT : 06 87 77 47 72
contact@galega.fr - www.galega.fr
DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme en polyculture élevage en AB et N&P. Production principale lait de jument, vente en lait cru, transformation du lait en cosmétique. Viande de bœuf Salers en caissette, Camping à la ferme. Balades, randonnées à cheval et en attelage.
ANIMATIONS : De 15h à 18h visite de la ferme, découverte de l'élevage de chevaux Haflinger et Henson (rencontre avec les juments, poulains, chevaux) et bœufs de race Salers. Présentation du lait et de ses dérivés (savons fabriqués sur la ferme à base de lait de jument). Dégustation de crêpes et de glaces au lait de jument concoctées par nos soins.

08 - La Ferme du Pilou
ADRESSE : Le Rastoul 46 190 TEYSSIEU
CONTACT : 06 75 60 08 27 ou 06 46 75 55 43
lafermedupilou@gmail.com
DESCRIPTION DE LA FERME : Sous le soleil, et parfois la pluie. Cochons, veaux, vaches et deux jeunes paysans sympas et dynamiques vous accueillent pour vous présenter leur métier passion. De la naissance à l'assiette, ils vous montreront les animaux et vous aurez le droit à une dégustation.
ANIMATIONS : Samedi à partir de 18h30 Apéro avec planches de charcuteries et bières de la brasserie paysanne lotoise, vin et boissons sans alcool.
Repas fermier à partir de 19h30, entrée plat dessert. Sur réservation avant le 25 avril 2024. (Adulte 20€ et -12 ans 12€).
Dimanche : Marché aux plants et des produits locaux Bio avec fromages, bières, plantes, ... Possibilité de pique-niquer sur place avec les produits du marché. 15h00 visite guidée de l'élevage.

09 - Émeline MAGNE Ferme du Dariben
ADRESSE : Le Dariben 46 200 LACHAPPELLE-AUZAC
CONTACT : 06 25 01 41 45
contact@fermedudariben.fr - www.fermedudariben.fr
DESCRIPTION DE LA FERME : Située entre Causse de Quercy et Vallée de la Dordogne, perchée en haut d'une colline au Lieu-dit "Le Dariben", venez découvrir notre ferme en Agriculture Biologique. Nous cultivons les plantes aromatiques et médicinales que nous transformons en totalité sur la ferme en divers produits alimentaires : infusions, aromates, confitures, sirops, huiles et vinaigres infusés, liqueurs, chocolats... Lors de la visite du jardin et de l'atelier, Emeline et David vous feront découvrir les différentes étapes pour passer du semis au produit fini !
 Nous accueillons également neuf chevaux de propriétaires en pension à l'année. Vous pourrez donc également les observer dans les prés.
ANIMATIONS : Des visites guidées du jardin et de l'atelier de transformation auront lieu le matin et l'après-midi. Visite libre du jardin toute la journée. Jeux de reconnaissance des plantes : balade en autonomie avec parcours devinette autour de la ferme.
Repas avec les produits de la ferme (apéritif, plat, fromage, dessert) sur réservation avant le 26 avril 2024. Amenez vos couverts - (adulte : 16€ et -12 ans : 10€). Vente des produits de la ferme.

10 - Boris GUILLANNEUF
ADRESSE : 879 Route de Fénélon 46 350 MASCLAT
CONTACT : 06 35 91 55 01 - bguillanneuf@hotmail.com
DESCRIPTION DE LA FERME : La Ferme de la Croix de Fénélon est une ferme maraîchère Bio qui se destine à fournir les cantines locales et les marchés locaux en vente directe. Des œufs bio sont aussi proposés à la vente. Elle est située dans le triangle Gourdon, Souillac, Sarlat, au cœur de la vallée de la noix et accueille aussi dans son gîte, des hôtes toute l'année.
ANIMATIONS : Visite de la ferme de 10h à 16h, vente de produits et de légumes. Atelier Art Graphique, ateliers de semis pour les enfants et massage sur siège de 13h30 à 16h. Dégustation et vente des produits transformés de Stive Gomez (Saveurs et Vertus) à base de safran, ail noir et ail des ours. **Pour midi, Galettes de sarrasin bio préparées sur place.**

11 - GAEC Bio-Loc du Val



ADRESSE : 11 Route des Bois 46 300 PAYSIGNAC
CONTACT : 06 18 11 37 44 - 06 89 98 04 92
bioocculava@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme en polyculture élevage de poules pondeuses, volailles, bovins et légumes.
ANIMATIONS : Venez découvrir notre ferme ainsi que la récolte des asperges. **Un bon poulet fermier et ses pommes de terre sont proposés à midi. Réservez votre mandée. Amenez vos couverts.**



12 - Amandine REY



ADRESSE : Le Pech de l'Abelle, Bout, 46 250 LES ARQUES
CONTACT : 06 98 99 68 04 - dadoulet10@yahoo.fr

DESCRIPTION DE LA FERME : Installée au cœur de la forêt, notre ferme est spécialisée dans la production de laines Mohair et Alpaga, connues pour leur douceur, leur légèreté et leur chaleur. Éleveurs de chèvres Angora et d'Alpagas, nous mentionnons Nature et Progrès, nous proposons une large gamme de produits façonnés, allant des chaussettes jusqu'au bonnet. Venez découvrir notre élevage et les différentes étapes de transformation : de la fibre brute au produit fini. La brasserie La Bourriane, installée dans le village voisin est née sur la ferme. Elle proposera une dégustation et vente de bières.
ANIMATIONS : Accueil et visites guidées à 10h30 et 15h, ventes de laines et produits transformés. Dégustation de bières, brasserie La Bourriane et vente. (CB non acceptée).

13 - Éric CRASSAT - Domaine des Bourriettes



ADRESSE : 169 Chemin des Bourriettes 46 250 POMAREDE
CONTACT : 06 78 14 78 64 - crassat.eric@orange.fr

DESCRIPTION DE LA FERME : Le Domaine des Bourriettes est une petite ferme viticole située en Bourriane, entourée de forêts. Nous produisons des châtaignes, quelques noix et un peu de légumes. Nos vins naturels sont issus de plusieurs cépages : cabernet, merlot, malbec, jurançon, syrah, chardonnay, viognier.
ANIMATIONS : 10h, 11h30, 15h, 16h30 : Visite de la ferme suivie d'une dégustation des vins avec Vincent Neuville, œnologue.

Pour le repas de midi, nous vous proposons à la vente : grillades de porc et charcuterie (Serge Bley Pomarède), grillades d'agneau et fromages de brebis (Ferme du Clot. Les Arques), desserts à base de châtaignes (Domaine de Rapatel Villefranche du Périgord), Pain (Les Bénédictines Saint-Denis-Catus), vin, légumes ... **Prévoir vos couverts, assiettes et verres.** Justine Chassain de Mauvaisse Herbe sera présente sur la ferme avec des tisanes, sirops et cosmétiques.

14 - Julien MONBAILLY - La Ferme du Théron



ADRESSE : 529 Route de Ruffat 46 220 PRAYSSAC
CONTACT : 06 82 21 34 02 - lafermedutheron@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme maraîchère en Vallée du Lot au cœur du vignoble, nous cultivons des légumes de saison diversifiés et des pommes. Des poules pondeuses viennent compléter l'activité.

ANIMATIONS : Visite libre toute la journée. Visite guidée à 10h30 et 15h30. Balades en calèche sur la ferme. **Buvette et restauration sur place le midi avec le camion pizza C & C (possibilité de commander au 07 70 35 10 52).**

15 - Ferme Les Gonies



ADRESSE : 367, Route des Gonies, 46 700 MAUROUX
CONTACT : 06 74 56 69 59 / 07 50 43 56 30
info@lesgonies.org, jardin@lesgonies.org

DESCRIPTION DE LA FERME : L'équipe vous invite à découvrir leur petite ferme biologique en agriculture régénérative. C'est une ferme très diversifiée avec des élevages de porcs noirs Gascons de plein air, de moutons des Causses du Lot, de vaches Dexter et de poules. En plus de pouvoir vous approcher des animaux, vous pourrez découvrir la permaculture au travers du potager et du verger avec sa production de saison et ses graines germées.

ANIMATIONS : Visite de la ferme. **Un repas (12h - 14h) sera proposé le dimanche à midi (menu du jour à 16 €).**

16 - Maïlys et Jean-Baptiste MOULY La Ferme de l'Origian



ADRESSE : Monville 46 140 BELAYE
CONTACT : 06 77 73 61 57
lafermedelorigian@gmail.com www.fermesdelayel.com

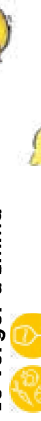
DESCRIPTION DE LA FERME : Ferme en polyculture élevage certifiée en Agriculture Biologique, nous cultivons principalement une grande gamme de légumes pour la vente directe, ainsi que des vergers de kiwis. Nous sommes éleveurs de vaches Aubrac et Blonde d'Aquitaine, en complète autonomie en fourrages, céréales, prairies et parcours boisés... Et sans oublier le petit atelier de poules pondeuses, ellés aussi, nourries avec les céréales de la ferme !

ANIMATIONS : Samedi : à partir de 18h dégustation et vente de vins des copains, suivies d'un apéro-concert avec : Swing Léon (Jazz manouché). **Attention, en cas de pluie les animations du samedi soir seront annulées !**

Dimanche : Visite libre de la ferme toute la journée. 10h : visite guidée des Jardins de Juillac : Lieu-dit les Ma-layries Basses ; uniquement sur réservation (point GPS : 44.4876167024485624, 1.195520126152005). 15h : Visite guidée de la ferme, rencontre avec les animaux et les asperges !

REPAS : samedi soir et dimanche midi : **restauration sur place avec CANTHIB qui vous préparera des salades et plats chauds à base de légumes de la ferme. Nous vous proposerons aussi notre viande à aller griller soit même (plancha à dispo). Prévoir couverts, assiettes, verres...**

17 - Le Verger d'Emma



ADRESSE : 221 Route de Rouzet, Lasgardes 82 110 BOULOC EN QUERCY
CONTACT : 07 82 04 60 41 businmaeva@gmail.com

DESCRIPTION DE LA FERME : Petite exploitation familiale de vergers conduits en Agriculture Biologique de pommes, pêches, poires.

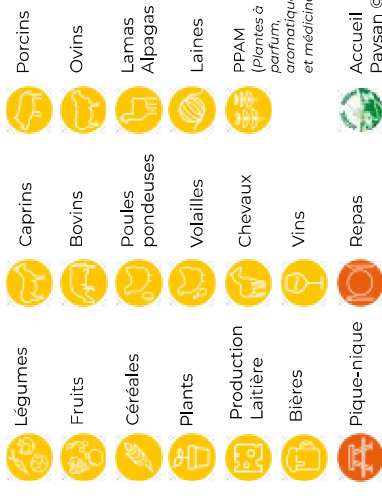
ANIMATIONS : Visite guidée de la ferme : présentation de la partie transformation du jus de pomme, vinaigre, cidre. Visite guidée des vergers : atelier greffe, atelier taille des vergers et dégustation à la ferme des produits.

18 - Delphine LASVENES Ferme Qu'es Aquo Lauriane VOLLET Ferme de Bonarme



ADRESSE : 114 Chemin des Prats à Bagat en Quercy 46 800 BARGUELONNE EN QUERCY
CONTACT : 06 85 32 83 72 (Delphine) delphine@fermequesaquo.fr www.fermequesaquo.fr

Légende :



Nos petits conseils pour la journée :

- S'il a plu, prenez des bottes !
- Prévoyez des couverts pour les repas.
- Cardez votre chien en laisse.
- Prenez une glacière pour garder vos achats au frais.

Renseignements :

Bio 46 : 06 23 24 75 91 www.bio46.fr
bio46@bio-occitanie.org

Partenaires :



DESCRIPTION DE LA FERME : Nos deux fermes, situées dans le Quercy Blanc à deux pas de Montcuq, sont en polycultures végétales : céréales et légumineuses pour la ferme de Bonarme, et pruniculture, nuiciculture, petits fruits, truffes et vignes pour la ferme Qu'Es Aquo accueillant les visiteurs. Toutes nos productions sont triées, stockées et transformées à la ferme par nos soins et vendues en circuits courts. La ferme Qu'Es Aquo possède son jardin pédagogique et accueille tous les types de public depuis de nombreuses années ! La ferme de Bonarme, située à quelques minutes de la ferme Qu'Es Aquo, s'associe à cet événement pour vous faire découvrir son mode de production basé sur plusieurs variétés anciennes, ainsi que ses différentes transformations issues de farines de la ferme dont les toutes nouvelles productions de pâtes avec ou sans gluten !

ANIMATIONS : 10h15 / 15h : Visite guidée à la découverte de leurs productions et transformations (cultures, matériel, installations). 11h30 : Dégustations gratuites guidées de vins, ratafiyas.

Repas sur RÉSERVATION : Buffet fermier complet 100% Végétal et de saison (20 €/adulte ; 7€/50 - 12 ans). Boissons vins, café, thé compris. Desserts : crêpes fermières aux confitures de la ferme et gâteaux. Vente à la boutique, parking obligatoire sur la place de l'église de Bagat en Quercy (à 150 mètres du jardin).

19 - Marie-Jo & Jean-Marc LACOUE LAS PERIERES



ADRESSE : Lieu-dit Les Grèzes 46 140 CAMBAYRAC
CONTACT : 05 65 21 71 07 - 06 08 72 13 55
lasperieres@laposte.net

DESCRIPTION DE LA FERME : Sur le flanc d'une colline calcaire d'une autre colline lotoise, nous semons, bouturons, divisons, rempotons, taillons des plants de plantes aromatiques et autres ornementales : des classiques persil, coriandre, basilic, menthe, ciboulette, estragon, sauge, verveine, romarin, thym, sarriette et bien d'autres plantes aux saveurs douces, poivrées, fruitées, fortes, épicées, exotiques, surprenantes. Surprise qui ouvre les portes de l'imaginaire du jardinier-cuisinier.

ANIMATIONS : Découverte de la production des plants et petit marché végétal : Eva LACOUE offre toute la journée une dégustation des vins d'Ostalad'Occ (Villesèque), Anne JALABER expose ses compositions florales des Fleurs du Moulinat (Douelle), Caroline HAN présente ses transformations tisanes, sirops, sels et liqueurs de Los Calhaus (St. Pantaléon) et Julie DIAZ propose ses hydrolats, baumes et huiles de soin de Plantes Vagabondes (Marminiac).

20 - Eric et Noëlle CAILLARD



ADRESSE : La Ferme du Tessou, Route de la Gentillade 46 090 VILLESEQUE

DESCRIPTION DE LA FERME : Elevage de porcs noirs Gascons en plein air intégral, naissance, engraissement, vente directe.

ANIMATIONS :

Le samedi de 18h à 20h, nous vous attendons pour un bal occitan animé par Fabienne Vialatte et le groupe Tornarem Dançar (entrée libre et restauration sur place). Vous pourrez goûter nos hot-dogs de cochons gascons et vous rafraîchir avec la bière des Acolytes.

Le dimanche, nous vous proposons une visite libre de la Ferme et un jeu de piste pour les enfants toute la journée. Venez rencontrer nos amis producteurs et artisans présents sur place : le Mas del Périer (vin en biodynamie), Thomas Criaux (tournage sur bois), la Ferme des tabliers (laine mohair).

Un repas à midi (sur réservation) vous fera découvrir nos délicieux produits : adulte 16 euros, enfant (-8 ans) 10 euros. Couverts fournis et Vente à la ferme.