

LOT



Vos adresses vente directe & accueil à la ferme

bienvenue-a-la-ferme.com/lot



ÉDITION 2025



**PROFITEZ
DES PLAISIRS
SIMPLES DE LA
VIE À LA FERME.**

Légende

- Capacité d'accueil
- Capacité d'hébergement
- Accueil autocar
- Traiteur
- Table d'hôtes
- Vente à la ferme
- Accueil camping-car
- Magasin de producteurs
- AOP Cahors
- Épis Qualité
- AOP Rocamadour
- Animaux autorisés
- Concours général agricole
- Haute Valeur Environnementale
- France Passion
- Agriculture Biologique
- Chèques vacances
- Marchés des Producteurs de Pays
- Vigneron Indépendant
- IGP Côtes du Lot
- Terra Vitis
- Qualité Tourisme Occitanie
- Gîtes de France

**INSTALLER UN MAXIMUM
D'EXPLOITANTS**



**POUR
MAINTENIR UN TISSU VIVANT**

LES ENVELOPPES DE FINANCEMENT * À L'INSTALLATION SONT PERSONNALISÉES POUR S'ADAPTER AUX TAILLES D'EXPLOITATIONS ET AUX TYPES D'AGRICULTURE.

* Offre de financement soumise à conditions et réservée aux personnes agissant pour les besoins de leur activité professionnelle, renseignez-vous auprès de votre conseiller. Sous réserve d'étude et d'acceptation de votre dossier par la Caisse Régionale, prêteur 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 : Getty Images



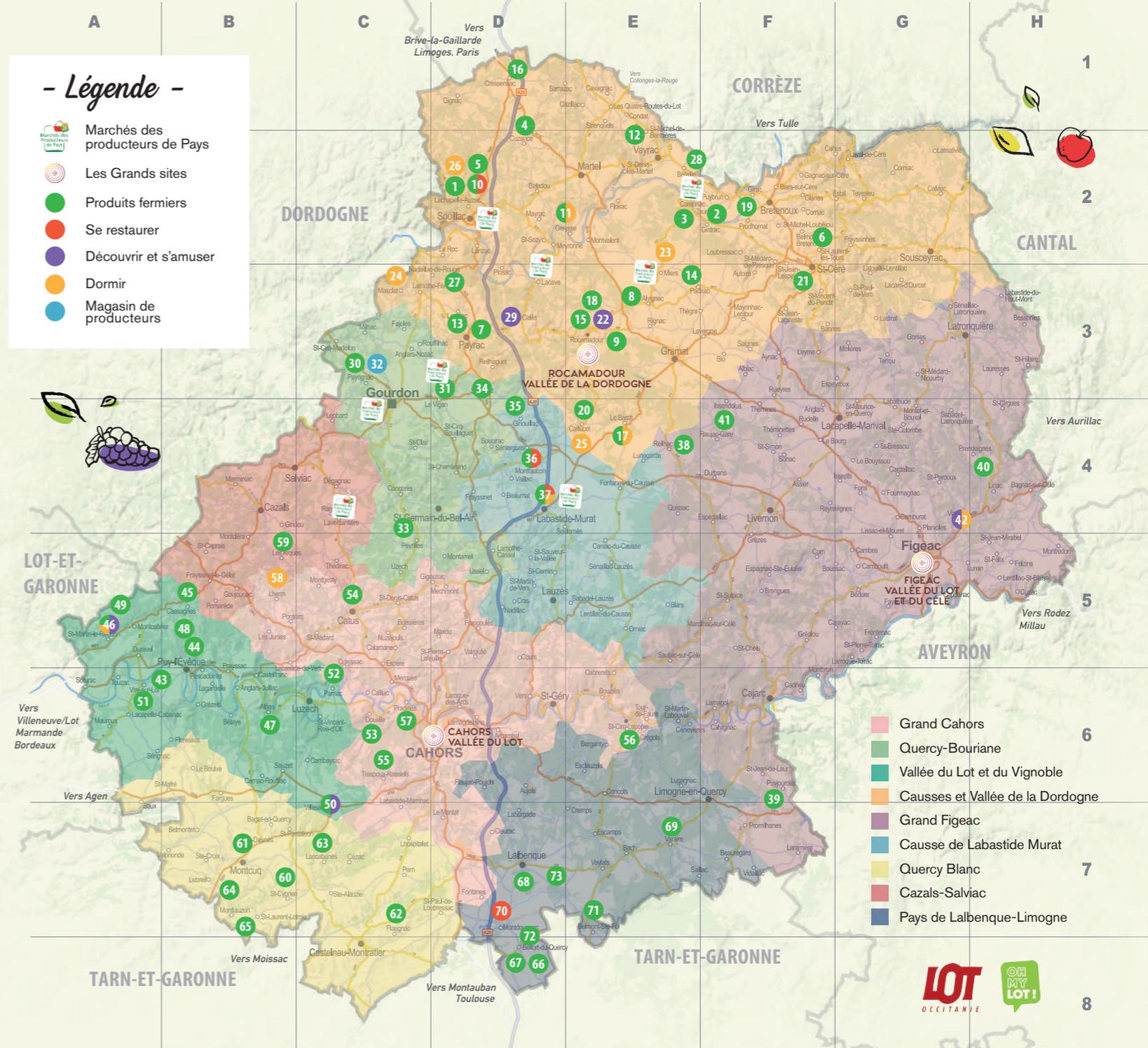
Groupama
la vraie vie s'assure ici

ASSURANCES AGRICOLES

Protéger votre exploitation,
votre activité et vos proches.

www.groupama-agri.fr

Crédits photos : Cochise Ory et Jérôme Morel - Lot tourisme - C Gourmand





MANGEZ *fermier*

VENTE DE PRODUITS FERMIS
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 FERMIS



DÉCOUVRIR
ET S'AMUSER



SE RESTAURER



DORMIR

ÉDITION 2025

Directeur de la publication : Chambre d'Agriculture du Lot • Crédit photos : Clara GOUBAULT, Cochise ORY, Jérôme MOREL et Arnaud ENJALBERT • Couverture : Arnaud ENJALBERT • Conception et illustration : POPITA, popita.fr Impression : Impact Imprimerie • Parution : Février 2025
Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2025

PRODUITS FERMISERS

FRUITS, LÉGUMES, PAINS, TRUFFES

2	EARL le Moulin Grand (légumes)	Gintrac	F2	p.5
3	Ferme Delpy (légumes, noix)	Carennac	E2	p.6
4	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.7
21	Clément Borie (légumes)	Saint-Céré	F3	p.11
19	EARL de Laulivier (spiritueux, fruits)	Prudhomat	F2	p.11
28	Vignes et vergers de Corrèze (fruits)	Bétaille	F2	p.14
30	La Plaine Maraîchère (légumes)	Payrignac	C3	p.15
43	Domaine de Bénéjou (pruneaux)	Vire sur Lot	A6	p.22
44	Daniel Vigouroux (légumes)	Puy L'Evêque	B5	p.22
53	Domaine de Marçilhac (kiwi)	Douelle	C6	p.26
59	La Passade Maraîchage (légumes)	Les Arques	B5	p.27
60	GAEC Larroque (melons, raisins)	Lendou en Quercy	B7	p.28
61	Les Vergers de Montcuq (fruits)	Montcuq en Quercy blanc	B7	p.28
64	Les Pâtes à Paul (pâtes alimentaires)	Montcuq en Quercy blanc	B7	p.29
66	GAEC Verines Frères (pruneaux, melons)	Belfort du Quercy	D8	p.30
67	Les Vergers du Léouré (pommes, noix)	Belfort du Quercy	D8	p.30
71	GAEC Salgues (légumes)	Belmont Sainte Foi	E7	p.31
40	Damien Lafragette (myrtilles)	Prendeignes	H4	p.20
73	Grégory Cagnac (ails, melons)	Lalbenque	D7	p.32

PRODUITS LAITIERS

5	GAEC des Champs-bons (AOP Rocamadour)	Lachapelle Auzac	D2	p.6
7	Fromagerie Lahore (AOP Rocamadour)	Payrac	D3	p.7
8	Ferme de Raillette (fromages brebis)	Alvignac	E3	p.8
9	Les goûts et les couleurs (glaces, sorbets)	Rocamadour	E3	p.8
22	Ferme la Borie d'Imbert (AOP rocamadour)	Rocamadour	E3	p.12
33	Ferme de Trespecoul (produits laitiers vache)	Peyrilles	C5	p.16
35	GAEC de Lagarouste (produits laitiers vache)	Ginouillac	D4	p.18
38	Ferme de Vigne haute (AOP rocamadour)	Reilhac	E4	p.20
45	Ferme de Larroque (fromage chèvre)	Cassagnes	B5	p.22
49	Domaine du Buis (Glaces)	Saint Martin le Redon	A5	p.24
56	GAEC Ferme de Létou (AOP rocamadour)	Saint-Cirq-Lapopie	E6	p.27
72	Ferme Notre Dame (lait cru vache)	Belfort du Quercy	D8	p.32
41	Ferme du Lac des Termes (chèvre)	Issendolus	F4	p.21

TRUITES

10	Le Gouffre du Blagour	Lachapelle Auzac	D2	p.8
46	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
11	Les fermes de Boutières	Creyse	D2	p.9
12	La Ferme de Virginie (noix)	Saint Michel de Bannières	E2	p.9
13	Ferme la gourmande	Payrac	D3	p.9
14	Ferme de Borie	Lavergne	E3	p.9
15	Ferme des campagnes (vin, noix)	Rocamadour	E3	p.10
27	Les Canards d'Emboly	Lamothe Fenelon	D3	p.14
36	Ferme d'Esparnol	Montfaucon	D4	p.18
37	Ferme de Larcher (viande bovine)	Cœur de Causse	D4	p.19
39	Ferme des Cazalous	Puyjourdes	F6	p.20
54	Foie Gras Robert	Catus	C5	p.26
63	Ferme de Versailles	Lendou en Quercy	C7	p.29
68	Ferme de Tandounet	Lalbenque	D7	p.30

NOIX - NOISETTES

6	La ferme des sentiers du diamant noir	Saint Laurent les Tours	F2	p.7
11	Les Fermes de boutières	Cressse	D2	p.9
28	Vignes et vergers de Corrèze	Betaille	F2	p.14
65	Quercy/Noise (noisettes)	Montlauzun	B7	p.29
67	Les Vergers du Léouré	Belfort du Quercy	D8	p.30

PORC FERMIER

22	Ferme la Borie d'Imbert	Rocamadour	E3	p.12
41	Ferme du Lac des Termes (chèvre)	Issendolus	F4	p.21
36	Ferme d'Espagnol	Montfaucon	D4	p.18
69	GAEC de Pécanot	Varaire	E7	p.31

VIANDE BOVINE

14	Ferme de Borie (et volailles)	Lavergne	E3	p.9
69	GAEC de Pécanot	Varaire	E7	p.31

AGNEAU

1	La Forge gourmande	Lachapelle Auzac	D2	p.5
16	Ferme Du Mas Del bos	Cressensac-Sarrazac	D1	p.10
34	Grains d'Ô Vin	Saint Projet	D4	p.17
37	Ferme de Larcher	Cœur de Causse	D4	p.19

VOLAILLE FERMIERE

17	Ferme de Tartayrou (et agneau)	Le Bastit	E4	p.10
----	--------------------------------	-----------	----	------

MIEL ET SAFRAN DU QUERCY

31	Safranière La Borie blanche (safran)	Le Vigan	D3	p.15
55	Château des Fontanelles	Trespoux Rassiels	C6	p.26

VINS

8	Ferme de Raillette (noix)	Alvignac	E3	p.8
15	Ferme des campagnes	Rocamadour	E3	p.10
20	David Verdier (et bière)	Carluçet	E4	p.11
28	Vignes et vergers de Corrèze	Betaille	F2	p.14
34	Grains d'Ô Vin	Saint Projet	D4	p.17
43	Domaine de Bénéjou	Vire sur lot	A6	p.22
47	Château Eugénie	Albas	B6	p.23
48	Domaine du Peyret	Puy-l'Evêque	B5	p.23
51	Château Nozières	Vire sur Lot	A6	p.25
52	Château Saint-Sernin	Parnac	C6	p.25
53	Domaine de Marilhac	Douelle	C6	p.26
55	Château des Fontanelles	Trespoux Rassiels	C6	p.26
57	Domaine du Souleillan	Pradines	C6	p.27
62	Domaine de Cauquelle	Saint Paul Flaugnac	C7	p.28

COSMÉTIQUES

18	Ferme des Alix (lavande)	Rocamadour	E3	p.11
50	Le mas de l'Essentiel (lavande)	Villesèque	C6	p.24
29	Camel Ranch (lait de chamelle)	Lacave	D3	p.14



Pour savourer
nos produits
fermiers,

Retrouvez-nous sur :

bienvenue-a-la-ferme.com/lot

10 000 agriculteurs près de chez
vous pour découvrir, déguster,
séjourner, s'amuser



DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

FERMES PÉDAGOGIQUES

22	Ferme la Borie d'Imbert	Rocamadour	E3	p.12
42	Ferme de Caffoulens	Viazac	G4	p.21
46	Le Moulin de Guiral	St Martin le Redon	A5	p.23
29	Camel Ranch (lait de chamelle)	Lacave	D3	p.14

FERMES DE DÉCOUVERTE

- Pêche -

10	Le Gouffre du Blagour	Lachapelle Auzac	D2	p.8
46	Le Moulin de Guiral	St Martin le Redon	A5	p.23
41	Ferme du Lac des Termes (chèvre)	Issendolus	F4	p.21

- Escape Game et Rallye -

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

- Visites truffières -

4	Ferme de la Truffe	Cuzance	D1	p.6
6	La ferme des sentiers du diamant noir	Saint Laurent les Tours	F2	p.7

- Découvertes du vignoble -

47	Château Eugénie	Albas	B6	p.23
51	Château Nozières	Vire sur Lot	A6	p.25
52	Château Saint-Sernin	Parnac	C6	p.25
62	Domaine de Cauquelle	Saint Paul Flaugnac	C7	p.28

SE RESTAURER

FERME AUBERGE

10	Le Gouffre du Blagour	Lachapelle Auzac	D2	p.8
36	Ferme d'Esparnol	Montfaucon	D4	p.18
37	Ferme de Larcher	Cœur de Causse	D4	p.19
70	La Veillée Gourmande	Montdoumerc	D7	p.31

DORMIR

CAMPINGS À LA FERME

23	Les p'tits Equins	Miers	E2	p.12
26	Le Lac Rouge	Lachapelle Auzac	D2	p.13
42	Ferme de Caffoulens	Viazac	G4	p.21
58	Ferme de Bouzan	Lherm	B5	p.27

GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES

11	Les fermes de Boutières	Creyse	D2	p.9
17	Ferme de Tartayrou	Le Bastit	E4	p.10
24	Gîte de la Croix de Fénelon	Masclat	C3	p.13
25	La ferme de la Jamonne	Carluçet	E4	p.13
37	Ferme de Larcher	Cœur de Causse	D4	p.19
46	Le Moulin de Guiral	Saint Martin le Redon	A5	p.23

MAGASINS DE PRODUCTEURS

32	La Halle de Cougnac	Payrignac	C3	p.16
----	---------------------	-----------	----	------





CAUVALDOR

Causses et vallée de la Dordogne

JUILLET & AOÛT : MARCHÉS HEBDOMADAIRES
DES PRODUCTEURS DE PAYS



CARENAC : 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

SOULLAC : mercredi de 17 h à 20 h



1. LA FORGE GOURMANDE (D2)

CANARDS GRAS, AGNEAU
PETITE RESTAURATION

Karine ISSALY

📍 **La Forge - 46200 LACHAPPELLE-AUZAC**

✉ karine.issaly@orange.fr ☎ **05 65 32 79 85 - 06 83 76 79 46**

🌐 forgegourmande.fr 📍 **forge gourmande - Tradition paysanne**



PRODUITS DE LA FERME : canard gras et agneaux.

PRESTATIONS : visite de la ferme, vente de foie gras. 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 du 15/06 au 15/09 de 9h à 20h le reste de l'année sur rendez-vous.

DESSCRIPTIF : 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

Clémentine, Sandrine & Thierry SIRIEYS

📍 **Le Moulin Grand - 46130 GINTRAC**

✉ cendrine.sirieys@sfr.fr - thierry.sirieys@wanadoo.fr

☎ **06 17 29 81 32 - 06 22 74 89 80** 🌐 moulin-grand.fr

PRODUITS DE LA FERME : légumes et fleurs de saison (pomme de terre, salade, tomate...) et fleurs de saison.

OUVERTURE : vente directe à la ferme tous les vendredis.

RETROUVEZ NOS PRODUITS : Drive fermier : <https://moulin-grand.fr>, magasins de producteurs les fermiers du haut quercy (Vayrac, Saint-Céré, Beaulieu sur Dordogne), marchés de producteurs de pays : Miers & Padirac

DESSCRIPTIF : Thierry, Sandrine et Clémentine vous accueillent sur leur exploitation en polyculture. Ici, vous découvrirez un cadre authentique et convivial où se mêlent fleurs, maraîchage, élevage et culture de céréales.

3. FERME DELPY (E2)

HUILE DE NOIX, ASPERGES
LÉGUMES DE SAISON

Ginette DELPY

 **Le pont (Cabrette) - 46 110 CARENNAC**

 **06 86 55 01 94**  **jeanpierredelpy@wanadoo.fr**

 **ferme delpy**



PRODUITS DE LA FERME : Huile de noix, asperges, fraises, légumes de saison, produits transformés (soupes, tartinables, pickles d'asperges).

OUVERTURE : Tous les jours en libre service dans la cabane de 9h à 19h.

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 gouteuses 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. Depuis 2024, un laboratoire est présent sur l'exploitation pour transformer les légumes de la ferme.

4. 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**  **la ferme de la truffe**



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).

PRESTATIONS : visite guidée sur réservation (en ligne sur le site lafermedelatruffe.fr ou par téléphone).

CHAMBRES D'HOTES : réservation en ligne sur le site lafermedelatruffe.fr

OUVERTURE : boutique ouverte toute l'année (sauf novembre).

TARIFS VISITE GUIDÉE : Adultes 8€ (5€ associé à un repas à la ferme), enfants 12-18 ans 5€, gratuite pour les enfants de moins de 12 ans).

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.

5. GAEC DES CHAMPS-BONS (D2)

AOP ROCAMADOUR

Paul et Dominique CHAMBON,

Sophie DELPEUCH, Evelyne CLUZAN

 **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.



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).

RETROUVEZ NOS PRODUITS : boutique «Cassan Claudine Foie gras» à St Céré, marché de Bretenoux et de St Céré, Marché des Producteurs de Pays de Miers, salon Régal à Toulouse (Décembre) et Tablées du Rheu en Bretagne (mars).

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 : Randonnées « Escapades Poétiques & Gourmandes dans les Truffières ». Adulte : 30€.

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 Mardis, Mercredis et Jeudis soir de 19 h à 23 h (sur réservation). Partez en randonnée avec Patric ou son père Raymond, en direction d'anciennes terrasses trufficoles. Autour d'une cabane du XIIIe siècle et face au château illuminé de St Laurent-les-Tours, vous partagerez sous les étoiles un repas à base de produits du terroir (nombre de participants limité - sur RDV).

7. FROMAGERIE LAHORE (D3)

AOP ROCAMADOUR

Philippe LAHORE

📍 725 route de Toulas - 46350 PAYRAC

☎ 09 83 31 07 81

✉ 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 : Venez découvrir la fromagerie Lahore, la ferme des chèvres qui pâturent. Une ferme familiale et authentique où nous fabriquons notre fromage de chèvres AOP Rocamadour depuis 1984 et deux générations. Nous vous proposons de visiter notre ferme gratuitement tous les après-midi du mardi au samedi à partir de 17h lors d'une balade au champ afin de faire rentrer les chèvres ou nourrissage des chevreaux selon la saison. Par la suite vous pourrez assister à la traite à partir de 18h jusqu'à 19h (initiation traite à la main) et observer tout le processus de fabrication du fromage. Vous y trouverez notre petite boutique ouverte de 14h30 à 19h du mardi au samedi où vous pourrez déguster gratuitement notre fromage et découvrir de nombreux autres produits locaux.

8. FERME DE RAILLETTE (E3)

FROMAGE DE BREBIS,
NOIX, VIN

Famille ARCOUDEL

📍 240 chemin de Raillette - 46500 ALVIGNAC
✉ gaec.de.raillette@orange.fr 📞 06 78 55 65 68
🌐 fermederaillette.fr 📱 [fermederaillette](https://www.facebook.com/fermederaillette)



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
SPECIALITÉS : 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.

DESSCRIPTIF : 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.

9. 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



PRODUITS DE LA FERME : glaces au lait de vache et de chèvre. Sorbets à déguster sur place ou à emporter en barquettes.

SPECIALITÉ : 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 : Consultez nos horaires sur notre site www.goutsetcouleurs.fr/horaires, ou sur google.

DESSCRIPTIF : 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.

10. LE GOUFFRE DU BLAGOUR (D2)

TRUITE, FERME AUBERGE

Anne et Hans DINKLA

📍 Blagour - 46200 LACHAPPELLE-AUZAC
✉ info@gouffredublagour.com 📞 05 65 37 83 93 - 06 61 87 58 33
🌐 gouffredublagour.com 📱 [gouffredublagour](https://www.facebook.com/gouffredublagour)



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. Horaires à consulter sur le site gouffredublagour.com Ferme auberge. Accueil de groupes.

DESSCRIPTIF : 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.

11. LES FERMES DE BOUTIÈRES (D2)

OIE ET CANARD GRAS
GÎTE À LA FERME

Joël & Cécile CAVARROT

 1311 route de Béral - 46600 CREYSSE
 cavarrot@free.fr  05 65 32 21 70 - 06 61 72 73 32
 lesfermesdeboutieres.com



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

OUVERTURE : toute l'année, du Mardi au Samedi de 9h à 19h, le dimanche sur RDV. Fermé en janvier

DESSCRIPTIF : 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.

12. 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.

DESSCRIPTIF : 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 engraisés avec du maïs en grain entier produit à la ferme.

13. LA GOURMANDE FOIE GRAS JACQUIN (D3)

CANARD GRAS

Mathieu LIEBUS

 493 avenue de Toulouse - 46350 PAYRAC
 contact@foiegras-jacquin.com  05 65 37 65 67
 foiegras-jacquin.com  FoieGrasJacquin



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.

14. 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.

DESSCRIPTIF : 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.



15. FERME DES CAMPAGNES (E3)

CANARD GRAS, VIN, NOIX

Stéphanie SALGUES & Jérôme VERGNE

28 rte des Campagnes - 46500 ROCAMADOUR

05 65 33 62 54 ferme-des-campagnes@wanadoo.fr

ferme-des-campagnes.com [La ferme des campagnes](#)



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.

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

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.

DESSCRIPTIF : 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 vigneron 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.

16. FERME DU MAS DEL BOS (D1)

AGNEAU

Roxanne MOUILHAYRAT et Michel DELMAS

Mas del Bos - 46600 CRESENSAC-SARRAZAC

06 59 75 51 31 - 06 20 74 14 10 fermedumasdelbos@gmail.com



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

OUVERTURE : vente directe avec livraison à domicile sur prise de commande (par tel ou sms)

DESSCRIPTIF : 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.

17. FERME DE TARTAYROU (E4)

POULET FERMIER, OEUF
GÎTE À LA FERME

Cyril GARRIGUES

Dagues - 46500 LE BASTIT

06 30 32 14 44 info@tartayrou.fr tartayrou.fr



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

RETROUVEZ NOS PRODUITS : Magasin de producteurs La Halle de Cognac et Les Fermiers du Haut Quercy. Le meilleur de nos fermes (Lamagdelaine).

DESSCRIPTIF : la ferme de Tartayrou est une exploitation extensive familiale spécialisée dans l'élevage de brebis « Causse 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.

18. 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



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, visites guidées en saison sur RDV, parcours de jeu interactif.

DESSCRIPTIF : sur une terre de tradition agricole, Jean-Marc perpétue le métier de berger tout en diversifiant ses activités. Avec Rachel, ils ont relevé le défi de réimplanter de la lavande sur le Causse de Rocamadour. Une production oubliée depuis quelques années et pourtant très présente autrefois.

19. EARL DE LAULIVIER (F2)

FRUITS, PRUNEAUX ET EAU DE VIE

Nadine et François BERGUES

📍 St-Martin-des-Bois - 46130 PRUDHOMAT

✉ berguesnadine@hotmail.fr 📞 05 65 38 62 27 - 06 84 06 05 92



PRODUITS DE LA FERME : arboriculture, eau-de-vie, ratafia, vin de noix, vin de pêche, fruits à l'alcool, pruneaux mi-cuits pasteurisés, crème de pruneaux. Nos fruits sont issus de l'agriculture biologique

PRESTATIONS : dégustation gratuite de tous les produits sur place. Exposition de vieilles machines. Présents 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.

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

20. DAVID VERDIER (E4)

VIN ET BIÈRE BIO

David VERDIER

📍 420 impasse de 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), limonade et bières Bio, ratafia, liqueurs.

OUVERTURE : toute l'année (jours & horaires d'ouverture à consulter sur google : David Verdier Cantemerle 4C)

DESSCRIPTIF : 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.

21. 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.

DESSCRIPTIF : Clément vous accueille sur sa ferme pour vous faire partager sa passion de l'agriculture.



22. FERME LA BORIE D'IMBERT (E3)

FERME PÉDAGOGIQUE,
AOP ROCAMADOUR, PORC

Sophie & Marc VILARD

La Borie d'Imbert - 46500 ROCAMADOUR

cheverrieboriedimbert@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'Avril à Toussaint : du lundi au dimanche jours fériés compris de 10h à 19h non stop. De Toussaint à Avril: le mardi et le vendredi 10h-12h / 14h-17h.

DESRIPTIF : visitez gratuitement notre ferme. Approchez chèvres, chevreux, 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).

23. LES PETITS EQUINS (E2)

CAMPING

Myriam DECROOCCQ

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.



24. GÎTES DE LA CROIX DE FÉNELON (C3)

GÎTE À LA FERME

Boris et Mélanie GUILLANNEUF

879 route de Fenelon - 46350 MASCLAT

bguillanneuf@hotmail.com 06 35 91 55 01

Ferme de la croix de Fénelon



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.

TARIFS : Réservations & tarifs sur : <https://gitedelacroixdefenelon.ellohaweb.com> - En juillet/août : arrivée le samedi, 1 semaine minimum. Hors saison : 2 nuits minimum.

25. 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.com lafermedelajamonne



GÎTE À LA FERME : situé en pleine nature, au cœur du Parc Régional des Causses du Quercy, gîte 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 85€ 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 60€ la nuit. Une suite de 2 chambres jusqu'à 8 personnes, à partir de 120€/4 personnes et 25€ de supplément par personne du 5ème au 8ème. Petits déjeuners compris, repas en table d'hôtes à 23€/personne et 10€/enfants de moins de 10 ans. Piscine accessible

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

26. LE LAC ROUGE (D2)

CAMPING

Georges FAUREL

Lhom - 46200 LACHAPPELLE-AUZAC

jo.campinglelacr rouge@gmail.com 06 82 92 55 67

**OUVERTURE :** du 1er avril au 15 octobre.

TARIFS : Adulte : 3€50/personne. Enfant : 2,50€. Emplacement : 4€50. Électricité : 2€20. 3 caravanes aménagées à partir de 50 €/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.





27. LES CANARDS D'EMBOLY (D3)

CANARD GRAS

Stéphane LALBA

📍 250 route d'Emboly - 46350 LAMOTHE FENELON

✉️ s.lalba@laposte.net 📞 06 67 32 92 58 📄 les canards d'emboly



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.

DESSCRIPTIF : 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.

28. VIGNES ET VERGERS DE CORRÈZE (F2)

NOIX, VIN, FRUITS

Myriam et Benjamin VASSEUR

📍 Le Pailou - 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 fruits 2025 (de mi-juin à fin août, selon dame nature !) du lundi au samedi 10h - 12h et 15h - 19h, le dimanche 10h - 12h. Ouvert le reste de l'année, préférable de téléphoner avant.

DESSCRIPTIF : 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.

29. CAMEL RANCH (D3)

SAVON AU LAIT DE CHAMELLE

Céline SWIERGIEL

📍 Canteloube - 46200 LACAVE

✉️ celswier@hotmail.fr 📞 06 22 17 40 54

🌐 camelranch46.fr 📄 Camel Ranch



PRODUITS DE LA FERME : Cosmétiques à base de lait de chamelle.

TARIFS : Visite à la ferme : 12€ adulte, 8€ enfant (Gratuit moins de 5 ans), balade à dos de dromadaires 25€.

OUVERTURE : visite pédagogique - Balades à dos de dromadaires. Sur réservation. Chamelier d'un jour. Nourrissage à l'aube - Sur devis. Groupe/scolaires. Privatisation du site (anniversaire, assemblée...)

DESSCRIPTIF : Un élevage qui a de la bosse ! C'est au cœur du Parc Naturel des Causses du Quercy, dans un petit village du Lot, à 5km de la cité médiévale de Rocamadour que Sabah, Arvana, Anzarane...et leurs petits évoluent. Envie d'une activité insolite, un moment unique ? Je vous propose un moment privilégié avec nos dromadaires. Venez découvrir leur univers. Boutique à la ferme. Tente/aire de pique-nique couverte. Toilettes sèches.



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



30. LA PLAINE MARAÎCHÈRE (C3)

LÉGUMES

Patrice PEULET

📍 **Cougnac - 46300 PAYRIGNAC**

✉️ patrice.peulet@orange.fr 📞 **05 65 37 77 72 - 06 21 12 34 43**



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.

DESSCRIPTIF : 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.

31. SAFRANIÈRE LA BORIE BLANCHE (D3)

MIEL, SAFRAN

Pierre Olivier DURAND

📍 **272 chemin de 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.

DESSCRIPTIF : 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 fruits. Nous 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.



32. LA HALLE DE COGNAC (C3)

MAGASIN DE PRODUCTEURS

Patrice PEULET

Lieu-dit Cognac - 46300 PAYRIGNAC

patrice.peulet@orange.fr 05 65 27 29 72

La Halle de Cognac

MAGASIN DE PRODUCTEURS : géré par 9 producteurs associés dont les fermes se situent à proximité du magasin. À La Halle de Cognac, 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.

33. FERME DE TRESPÉCOUL (C5)

PRODUITS LAITIERS
DE VACHE

Sophie CHRISTOPHE

Trespécul - 46310 PEYRILLES

fermedetrespécul@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 11h à 18h. Il est préférable d'appeler avant de venir.

DESRIPTIF : la ferme est située au cœur 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 traitées qu'une fois par jour. Elles nous donnent un lait encore plus riche pour une plus grande qualité gustative des produits transformés.





34. GRAINS D'Ô VIN (D4)

VIN & APÉRITIFS
AGNEAU FERMIER DU QUERCY

Valérie et Jean-Christophe ALIBERT

46300 Saint Projet

grainsdovin@gmail.com 06 74 78 51 06 - 06 08 68 77 87

Grains d'Ô Vin



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.

DESSCRIPTIF : 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».

Éleveurs 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



35. GAEC DE LAGAROUSTE (D4)

PRODUITS LAITIERS DE VACHE

Famille BONNET

Lagarouste - 46300 GINOULLAC
sarah.bonnet@free.fr 06 89 11 75 94



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.

36. 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
La Ferme d'Esparnol



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.



37. 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 quercynaises, 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.





Grand Figeac

38. FERME DE VIGNE HAUTE (E4)

AOP ROCAMADOUR

Famille CHAUFFETON

Vigne Haute - 46500 REILHAC

fermevignehaute46@gmail.com 06 10 36 30 35

fermevignehaute.com



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.

DESSCRIPTIF : 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 gratuite tous les soirs à 18 h00 «pétante», d'avril à septembre et pendant les vacances de toussaint.

39. FERME DES CAZALOUS (F6)

CANARD GRAS

Bruno GAYRAL

Le Soulier - 46260 PUYJOURDES

lafermedescazolous@orange.fr 07 77 85 70 20 - 06 15 26 33 65

lafermedescazolous.fr la ferme des cazalous



PRODUITS DE LA FERME : canards gras : boîtes ; 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.

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

40. DAMIEN LAFRAGETTE (H4)

MYRTILLES

Damien LAFRAGETTE

Lavente - 46270 PRENDEIGNES

damien.lafragette@yahoo.com 07 66 25 97 76



PRODUITS DE LA FERME : myrtilles.
RETROUVEZ NOS PRODUITS : Halle de Cougnac

OUVERTURE : du 15 juillet au 15 août sur RDV.

DESSCRIPTIF : Passionné, Damien Lafragette a choisi de se spécialiser dans la culture de myrtilles, un fruit savoureux et riche en vitamines A et C. Découvrez son verger, niché sur les hauteurs de Prendeignes dans un cadre enchanteur. Damien a fait le choix de diversifier ses plants de myrtilles pour étaler la période de production avec des variétés précoces et d'autres plus tardives. Chaque baie est soigneusement récoltée à la main, assurant une qualité exceptionnelle et une saveur inégalée.



41. FERME DU LAC DES TERMES (F4)

FROMAGES DE CHÈVRE
COLIS VIANDE DE PORC

Charlotte LETIENT et Laura MAUGENEST

Lieu dit Lac des Termes

628 chemin de Gruffiel - 46500 ISSENDOLUS

lacdestermes@gmail.com **06 88 49 53 77**

fermedulacdestermes.com



PRODUITS DE LA FERME : Fromages de chèvre - Colis viande de porc.

PRESTATIONS : Visites de la ferme sur rendez-vous de mai à septembre.

OUVERTURE : A partir de mars 2025 : Sur rendez-vous // boutique ouverte le mercredi et le vendredi de 16h à 19h.

DESRIPTIF : Notre ferme familiale rassemble un troupeau de 25 chèvres poitevines, quelques cochons, une petite basse cour, le tout conduit selon une agriculture biologique soucieuse de l'environnement et du bien-être des animaux. Venez découvrir toute notre gamme de fromages fermiers et bio: frais ou affinés, nature ou épicés, il y en a pour tous les goûts !

42. FERME DE CAFFOULENS (G4)

FERME PÉDAGOGIQUE
CAMPING À LA FERME

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 ».

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

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 bâti : 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.

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).



Vallée du Lot et du Vignoble

43. DOMAINE DE BÉNEJOU (A6)

VIN DE CAHORS, PRUNEAUX

Julie LOYGUES et Timothy THIELEN

Bénéjou - 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

DESRIPTIF : 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.

44. DANIEL VIGOUROUX / TONY MULLER (B5)

LÉGUMES

Toirac - 46700 PUY L'ÉVÊQUE

06 95 39 70 51 tyno24420@gmail.com



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

OUVERTURE : tous les jours de 9h à 18h. Retrouvez nos produits au Marché de Puy l'Evêque (mardi matin) et de Prayssac (Vendredi matin).

DESRIPTIF : Exploitation familiale située au bord du Lot. Daniel VIGOUROUX et Tony MULLER son successeur, vous accueillent toute l'année sur leur exploitation maraîchère. Les plantes sont cultivées en plein champs et sous une serre chauffée par une chaudière à bois.

45. FERME DE LARROQUE (B5)

FROMAGE DE CHÈVRE

Françoise DESSAINT

Larroque - 46700 CASSAGNES

06 37 00 49 10 francoise.dessaint.46@gmail.com



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 Salviac (mercredi matin), de Prayssac (Vendredi matin).

OUVERTURE : toute l'année. Sur RDV.

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



46. LE MOULIN DE GUIRAL (A5)

TRUITE,
FERME PÉDAGOGIQUE



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

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.

47. CHÂTEAU EUGÉNIE (B6)

VIN DE CAHORS,
IGP CÔTES DU LOT

Famille COUTURE

 1468 Route de Rivière Haute - 46140 ALBAS

 couture@chateaeugenie.com  05 65 30 73 51

 chateaeugenie.com



PRODUITS DU DOMAINE : vins AOP CAHORS, vins IGP Côtes du Lot (blanc, rosés, rouge), vins IGP Comté Tolosan, 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 : Du Lundi au Samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Ouvert 7 j/7 du 12 juillet au 30 août. Ouvert les jours fériés sauf les 25/12, 1er janvier, Pâques et 1er mai.

DESRIPTIF : Vignerons Indépendants de père en fils, nous perpétons la tradition familiale et élaborons une large gamme de vins de Cahors AOP et IGP Côtes du Lot, traduisant la grande diversité des fabuleux terroirs de la vallée du Lot. Venez nous rendre visite pour partager un moment convivial dans nos chais et déguster le fruit de notre travail et passion.

48. DOMAINE DU PEYRET (B5)

VIN DE CAHORS

Lionel CANTAGREL

 Le Peyret - 46700 PUY-L'ÉVÊQUE

 lepeyret@hotmail.com  06 89 73 47 33

 Domaine du Peyret  domainedupeyret



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

OUVERTURE : tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

DESRIPTIF : 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.



49. DOMAINE DU BUIS (A5)

PRODUITS LAITIERS DE VACHE
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

📱 les Delices de la Thèze 📺 lesdelicesdelatheze



PRODUITS DE LA FERME : glaces en pot 125ml ou 750ml, desserts glacés et skyr (fromage blanc 0%), vin.

RETROUVEZ NOS PRODUITS :

Marchés d'été.

PRESTATIONS : Visite de l'exploitation.

OUVERTURE : ouverture tous les jours de 10h à 18h sauf le dimanche de 10h à 12h. à Toussaint. Accueil de groupes et ateliers savons toute l'année, sur RDV.

DESSCRIPTIF : Le domaine du buis est une exploitation agricole située à St Martin le redon dans la vallée de la Theze . Christelle élève un troupeau de 45 vaches laitière prim holstein, en agriculture conventionnelle dont une partie est vendue à une coopérative et l'autre est transformée en Produits glacés et skyr.

50. LE MAS DE L'ESSENTIEL (C6)

VIN DE CAHORS
LAVANDES

Sophie & David GIRARD

📍 25, chemin de la Serre - Trébaix - 46090 VILLESEQUE

✉️ contact@lemasdelessentiel.fr 📞 06 79 06 19 32

📱 lemasdelessentiel.fr



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 avril à décembre. Accueil de groupes et ateliers de création de savons toute l'année, sur RDV.

TARIF : Visite guidée gratuite. Rallye-game «Le Mystère du Mas» : 12 €/adulte, 10 € de 7 à 12 ans, gratuit moins de 7 ans. Ateliers de création de savon : 35 € (2 heures).

DESSCRIPTIF : 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.

Depuis 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 «Le Mystère du Mas».

51. CHÂTEAU NOZIÈRES (A6)

VIN DE CAHORS

Famille GUITARD

📍 1251 Route de Bru - 46700 VIRE-SUR-LOT

📧 chateauozieres@orange.fr

☎ 05 65 36 52 73 - 06 84 50 69 17

🌐 chateauozieres.com 📱 📺 Château Nozières



PRODUITS DU DOMAINE : Vins AOP CAHORS, 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 Dimanche 8 Juin 2025. Festival des Vignes : 14 Août 2025.

DESRIPTIF : 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 Côte 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.

52. 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

🌐 chateau-saint-sernin.com 📱 📺 [chateau-saint-sernin](https://www.instagram.com/chateau-saint-sernin) 📺 [chateausaintsernin](https://www.facebook.com/chateausaintsernin)



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.

DESRIPTIF : 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 août, «Apéro concert» durant l'été tous les vendredis, les «ça me dit de St Sernin», soirées intimistes et musicales, marché de Noël. Pour les marcheurs, vous pourrez découvrir le village de Parnac avec deux itinéraires de randonnées.

NOUVEAU : Ateliers initiation à la dégustation, team Building, balade botanique, rando en trottinette, location de vélo, restauration : le domaine vous propose de nombreuses activités à faire en groupe : n'hésitez pas à les contacter pour connaître le programme.





Grand Cahors

53. DOMAINE DE MARCILHAC (C6)

VIN DE CAHORS ET KIVI

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.

DESSCRIPTIF : 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.

54. 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 Foie Gras Robert



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.

DESSCRIPTIF : 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).

55. CHÂTEAU DES FONTANELLES (C6)

VIN DE CAHORS, SAFRAN, MIEL

Estelle DEILHES

1405 route de Lannac - 46090 TRESPoux-RASSIELS

chateau.des.fontanelles@gmail.com 06 18 75 19 43



PRODUITS DU DOMAINE : miel, safran, vin AOP Cahors, ratafia & romogme.

PRESTATIONS : visite et dégustation des produits.

OUVERTURE : toute l'année.

DESSCRIPTIF : 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.

56. GAEC FERME DE LETOU (E6)

AOP ROCAMADOUR

Famille VALETTE

 Letou - 46330 SAINT-CIRQ-LAPIOIE
 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).

DESSCRIPTIF : 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.

57. 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/19h - du 1er Octobre au 30 Avril (hiver) : les lundi et vendredis de 10h à 18h - autre sur rendez-vous.

DESSCRIPTIF : 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.

58. FERME DE BOUZAN (B5)

CAMPING À LA FERME

Serge VIALARD

 2896 route de Lapèze - Bouzan - 46150 LHERM
 campingbouzan@gmail.com
 05 65 30 63 14 - 07 87 37 11 61 - 07 57 43 22 03



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.

59. LA PASSADE MARAÎCHAGE (B5)

LÉGUMES BIO DIVERSIFIÉS
OEUFS BIO

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 et œufs bio.

OUVERTURE : vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h. Commandez vos légumes en ligne avant jeudi 7h00 sur lapassademaraichage.com. Livraison à Cahors le jeudi entre 15h45 et 17h30, parking du département (Regourd), rue Victor-Hugo, place des Consuls.

DESSCRIPTIF : 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.



Quercy Blanc

60. 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.

DESRIPTIF : exploitation familiale du Quercy blanc, nous sommes spécialisés dans la production de melon du Quercy, et de différentes variétés de raisins.

61. LES VERGERS DE MONTCUQ (B7)

FRUITS

Jean-Luc CARRIÈRES

📍 547 chemin de Cayrel - 46800 MONTCUQ-EN-QUERCY-BLANC

✉️ demontcuq@aol.com 📞 06 85 69 71 82

PRODUITS DE LA FERME : pomme, prune, raisin, cerise, pêche plate, jus de fruit, pétillant. Commande en ligne : <https://commande.kuupanda.com/producteur/2568/particulier>

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).

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

62. DOMAINE DE CAUQUELLE (C7)

VIN AOC COTEAUX DU QUERCY
IGP CÔTES DU LOT

Famille SIREJOL

📍 507 route de Cauquelle

46170 SAINT-PAUL-FLAUGNAC

✉️ domaine.cauquelle@orange.fr 📞 06 82 59 54 59 - 06 79 82 19 65

🌐 domaine-cauquelle.fr 📺 Domaine de Cauquelle @cauquelle1910



PRODUITS DU DOMAINE : Vins AOC COTEAUX DU QUERCY (Rouge et Rosé) Vins IGP Côtes du Lot (Blanc sec et moelleux).

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.

DESRIPTIF : 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.



63. FERME DE VERSAILLES (C7)

CANARD GRAS

Famille ROBERT

235 chemin de Versailles - Lascabanes

46800 LENDOU-EN-QUERCY

fermedeversailles@orange.fr 05 65 30 15 04 - 06 47 71 57 06

fermedeversailles.fr fermesdeversailles



PRODUITS DE LA FERME : canards.

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

DESSCRIPTIF : petite exploitation familiale située au cœur du Quercy Blanc, nous élevons des canards à la ferme. Ils 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 !

64. LES PÂTES 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 faites avec de la farine T65 et semi complète : coquillettes, tagliatelles en nid, tortis, etc. certifiées haute valeur environnementale.

DESSCRIPTIF : 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.

65. 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.

DESSCRIPTIF : 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

66. 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.

DESRIPTIF : fort d'un savoir-faire de plusieurs générations, nous perpétons 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.

67. LES VERGERS DU LÉOURÉ (D8)

NOIX ET POMMES BIO

Guy et Thierry LUC

📍 1370 chemin de 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.

68. FERME DE TANDOUNET (D7)

CANARD GRAS

Anne-Marie DELON

📍 570 chemin de 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 : dégustation gratuite et vente directe sur place.

OUVERTURE : toute l'année.

DESRIPTIF : 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.

69. 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.

70. LA VEILLÉE GOURMANDE (D7)

FERME AUBERGE,
CANARD GRAS

Philippe & Romain BLANCHOU

189 Chemin de Granié - 46230 MONTOUMERC

blanchou.philippe@orange.fr

05 65 31 70 88 - 06 10 73 60 92 - 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. ouverture Boutique : de 8h30 à 12h30 / 14h30 à 18h30 - fermé samedi & dimanche.**TARIFS** : menus : 18€ à 33€ 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.

71. 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, patate douce, citrouille, pastèque.**OUVERTURE** : tous les jours de 9h à 19h, du mois de juin au mois de novembre.**DESCRIPTIF** : exploitation familiale spécialisée dans l'élevage et le melon depuis plus de 50 ans. Une production diversifiée de plein champ en saison.



72. 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. Vente de colis de viande de veau rosé (saisonnièrement)

PRESTATIONS : traite des vaches laitières ouverte au public, commentée.

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

DESRIPTIF : 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.

73. GRÉGORY CAGNAC (D7)

MARAICHAGE

Grégory CAGNAC

📍 425 Chemin de Balach Haut - 46230 LALBENQUE

✉ greg.cagnac46@gmail.com 📞 06 14 27 75 94



PRODUITS DE LA FERME : Ail/melon

OUVERTURE : sur RDV.

DESRIPTIF : Petite exploitation familiale du Quercy Blanc orientée sur l'élevage bovins viande et cultures maraîchères type ail/melon.



Retrouvez-nous sur
bienvenuealaferme_lot

