



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

20 Fermes Bio Lotoises  
vous ouvrent leurs portes

Les Bio du Lot  
Bio46

LE DÉPARTEMENT

Visites, Animations, Dégustations, Entrée Libre !



27/28  
AVRIL  
2024

Le Lot  
de Ferme  
en Ferme



Créez votre parcours  
avec La Carte du Lot !



© Illustrations - Méline DEROUCHE

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

### 20 FERMES BIO LOTOISES VOUS ACCUEILLEN

dans le cadre de l'événement national «De Ferme en Ferme», à retrouver dans toute la France sur [www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)

#### 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

**DESCRIPTION DE LA FERME :** Petite structure en maraîchage et fruits, poules pondeuses avec la particularité d'avoir une serre enterrée Bioclimatique : une serre Walipini. Nous produisons des apéritifs.

**ANIMATIONS :** Visite de la serre Walipini et du jardin à 11 h, 14 h et 16 h ; Suivie d'une dégustation des apéritifs à 12 h.  
**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

**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 maraîchers, mais aussi des vivaces et des fleurs à jardiner.

**ANIMATIONS :** Visite du chemin de l'eau à Cantagrel (14 h et 15 h), atelier Identification «Les pieds dans la mare» à 16 h (apportez vos bottes !). Vente de plants.

#### 04 - Jason et Nanou D'HAESE GAEC La Ferme du Bousquet



**ADRESSE :** 446 Chemin du Bousquet Haut  
46 240 CANIAC DU CAUSSE  
**CONTACT :** 06 18 23 21 03

Pour réserver votre repas le midi : 06 19 13 78 83  
dhaese.jason@gmail.com  
**DESCRIPTION DE LA FERME :** Ferme Bio en polyculture élevage sur le Causse. Un troupeau de vaches Aubrac, vente

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.**

#### 05 - La Ferme de Belle Combe



**ADRESSE :** 261 Route de Labarrie 46 310 FRAYSSINET  
**CONTACT :** Aurélia COLIN - 06 24 68 71 86  
colin.aurelia91@gmail.com

**DESCRIPTION DE LA FERME :** Ferme maraîchère avec petit élevage de poules pondeuses et poulets de chair en poulailler mobile.  
**ANIMATIONS :** 9h fournée de pain, marché de producteurs Bio et artisanat local toute la journée. Jeux pour les petits et les grands. Ateliers créations de bracelets 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 ISSENDOLUS  
**CONTACT :** 06 74 24 00 84 - aurochsducausse@orange.fr  
**DESCRIPTION DE LA FERME :** En plein cœur du parc naturel des Causses du 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 THÉMINETTES  
**CONTACT :** 06 87 77 47 72  
contact@galega.fr - [www.galega.fr](http://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 01 45  
contact@fermedudariben.fr [www.fermedudariben.fr](http://www.fermedudariben.fr)

**DESCRIPTION DE LA FERME :** Située entre Causses du 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, Émeline 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 Fénelon 46 350 MASCLAT  
**CONTACT :** 06 35 91 55 01 - bguillanneuf@hotmail.com

**DESCRIPTION DE LA FERME :** La Ferme de la Croix de Fénelon 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 plants 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.**