

## 11 - GAEC Bio-Loc du Val



**ADRESSE :** 11 Route des Bois 46 300 PAYRIGNAC  
**CONTACT :** 06 18 11 37 44 - 06 89 98 04 92  
biolocduval@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. Réservation demandée. Amenez vos couverts.**

## 12 - Amandine REY



**ADRESSE :** Le Pech de l'Abeille, Bout, 46 250 LES ARQUES  
**CONTACT :** 06 98 99 68 04 - dadou1610@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, sous mention 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 Bouriane, 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 Bouriane et vente. (CB non acceptée).

## 13 - Éric CRASSAT - Domaine des Bouriettes



**ADRESSE :** 169 Chemin des Bouriettes 46 250 POMAREDE  
**CONTACT :** 06 78 14 78 64 - crassat.eric@orange.fr  
**DESCRIPTION DE LA FERME :** Le Domaine des Bouriettes est une petite ferme viticole située en Bouriane, 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 Bensonneries Saint-Denis-Catus), vin, légumes ... Prévoir vos couverts, assiettes et verres.** Justine Chassain de Mauvaise 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 - Mailys et Jean-Baptiste MOULY La Ferme de l'Origan



**ADRESSE :** Monville 46 140 BELAYE  
**CONTACT :** 06 77 73 61 57  
lafermedelorigan@gmail.com www.fermesdebelaye.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, elles 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 manouche). **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 Malayries Basses ; uniquement sur réservation (point GPS : 44.487616702485624, 1.195920126152005). 15h : Visite guidée de la ferme, rencontre avec les animaux et les asperges !  
**REPAS : samedi soir et dimanche midi : restauration sur place avec CAN'THIB 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

**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, nuciculture, 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 des 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, ratafias.  
**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



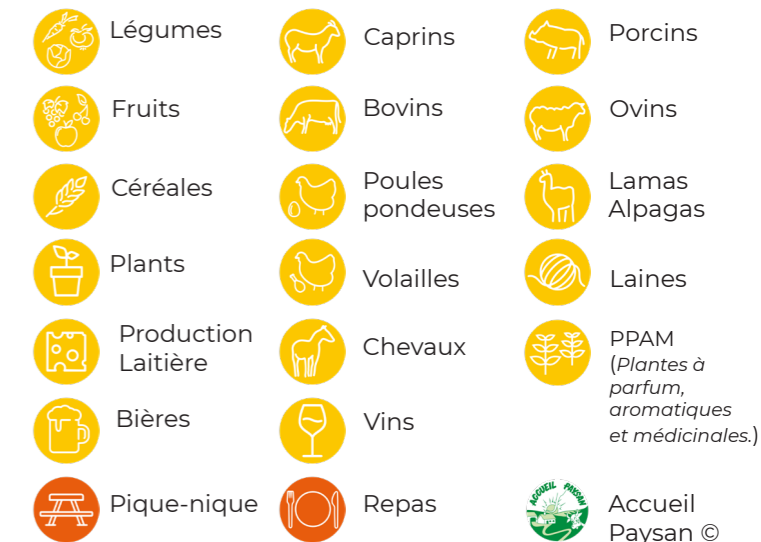
**ADRESSE :** Lieu-dit Les Grèzes 46 140 CAMBAYRAC  
**CONTACT :** 05 65 21 71 07 - 06 08 72 13 55  
lasperieres@laposte.net  
**DESCRIPTION DE LA FERME :** Sur le flan d'une colline caillouteuse d'un causse lotois, nous semons, bouturons, divisons, repotons, taillons des plants de plantes aromatiques 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'Oc (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 Noëlie CAILLARD



**ADRESSE :** La Ferme du Tessou, Route de la Gentillade 46 090 VILLESEQUE  
**CONTACT :** 06 13 80 46 02 ericcaillard@tessou.fr www.tessou.fr  
**DESCRIPTION DE LA FERME :** Élevage 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 Vilatte 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 Périé (vin en biodynamie), Thomas Griaux (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.**

## Légende :



## Nos petits conseils pour la journée :

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

## Renseignements :

Bio 46 : 06 23 24 75 91 [www.bio46.fr](http://www.bio46.fr)  
[bio46@bio-occitanie.org](mailto:bio46@bio-occitanie.org)

## Partenaires :

