

RALLYE GOURMAND EN VALLÉE DU LOT



vous invitent



La Communauté de Communes Vallée du Lot et du Vignoble et la Chambre d'agriculture du Lot, vous proposent une journée découverte sur le thème de l'agriculture et de ses produits de qualité.

Cet événement est l'occasion d'ouvrir les fermes du territoire aux habitants pour mieux se connaître, découvrir les productions locales et échanger sur des thématiques d'actualité : installation/transmission de fermes, mode de production biologique, facteur de production, respect de l'environnement et du bien-être animal...

Vous serez accompagnés tout au long de la visite par les organisateurs du circuit qui vous amèneront d'une ferme à l'autre à la rencontre d'agricultrices et d'agriculteurs passionnés.

Serge BLADINIÈRES
Président de la Communauté
de Communes Vallée du Lot
et du Vignoble

Christophe CANAL
Président
de la Chambre d'agriculture du Lot



© Lot Tourisme, E. Ruffat

Pour assurer une bonne organisation des circuits de visite nous vous demandons de bien vouloir vous inscrire,

soit par mail territoires@lot.chambagri.fr, soit par téléphone au 05 65 23 22 11

Des mini-bus de la Communauté de Communes sont mis à votre disposition gratuitement

* Possibilité de visite au choix sur la journée, sur réservation - Places limitées aux 1^{ères} inscriptions

RALLYE GOURMAND EN VALLÉE DU LOT

Samedi 7 octobre
- GRATUIT -

1
CIRCUIT
de visite en bus*
De 9^h à 17^h

DÉPART
Puy
L'Evêque



Découverte de 4 fermes

Repas gourmand OFFERT

Rencontres avec les agriculteurs



Programme sur lot.chambre-agriculture.fr et ccvlv.fr

* Inscription obligatoire →

05 65 23 22 11

ou territoires@lot.chambagri.fr



Départ 9h en bus*

rdv sur le parking de la communauté
de communes à Puy-L'Evêque (13 Av. de la Gare)



1^{ère} ÉTAPE → 9h30 - Daniel VIGOUROUX
Lieu-dit Toirac 46700 PUY-L'ÉVÊQUE

« La nature nous offre les quatre éléments que j'associe afin de pouvoir vous offrir des fruits, des légumes et des plantes à partir de la graine ».
La ferme se situe au bord de la rivière (Lot) à Puy-L'évêque. C'est une exploitation familiale, avec une production sous serre verre et plastique chauffés en énergie bois et plein champ. Production de légumes, plants et fleurs. Présent au marché de Puy-L'évêque, pour vous faire partager sa passion et ses bons légumes.

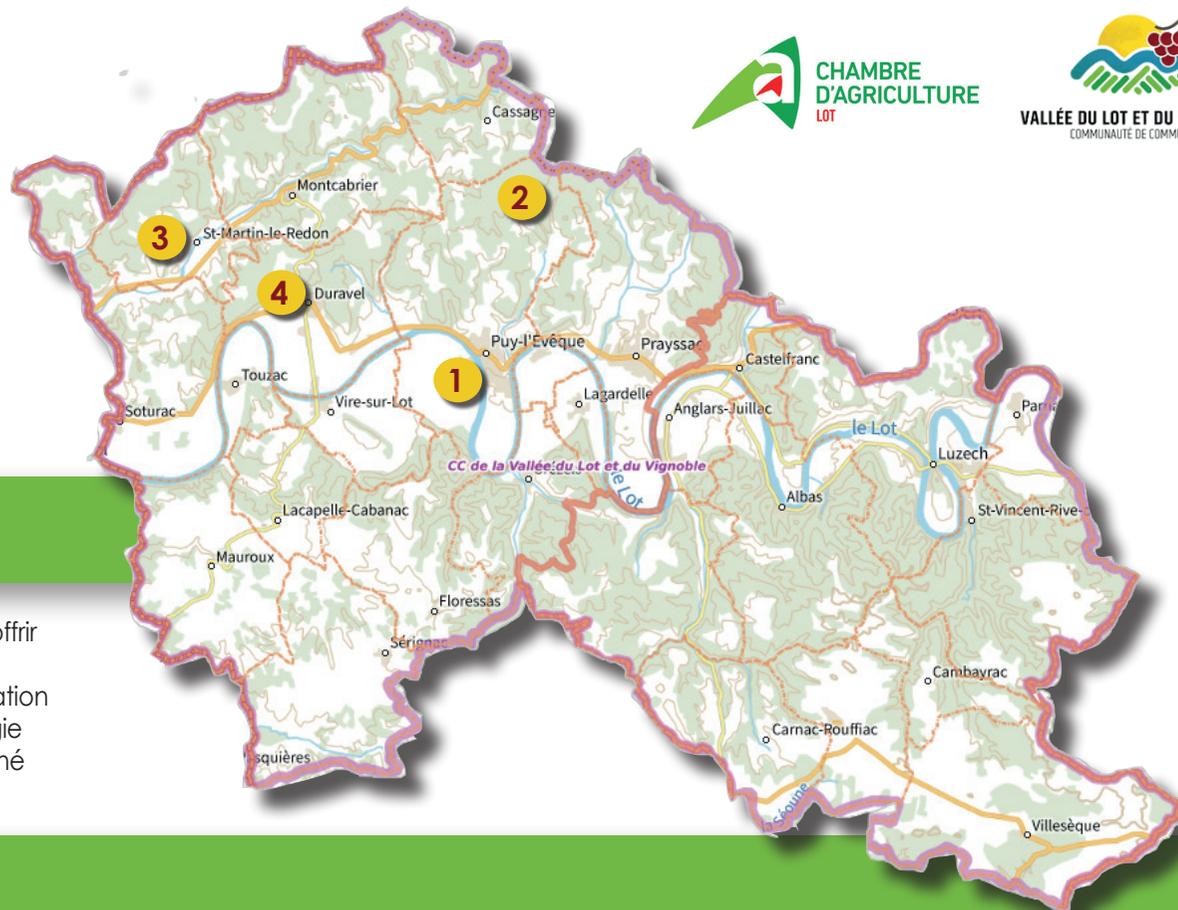
2^e ÉTAPE → 11h - Ferme du Mayne
Lieu-dit Le Mayne 46700 PUY-L'ÉVÊQUE

Au cœur de l'appellation Cahors, située à Puy l'évêque. La Ferme du Mayne c'est 30 ans d'expérience. Nos canards sont nourris au grain de maïs afin d'obtenir le meilleur foie gras possible. Elevés en plein air, au cœur d'une forêt de châtaigniers, c'est dans ce cadre authentique que nous élevons nos canards et que nous préparons nos plats cuisinés.

3^e ÉTAPE → 14h - Laurent GASTOU
Lieu-dit Moulin de Guiral 46700 SAINT-MARTIN-LE-REDON

Ferme piscicole à St-Martin-le-Redon, qui propose de découvrir l'aquaculture et le milieu aquatique. Composée d'un élevage extensif dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, la pisciculture propose aussi une activité de pêche pour petits et grands. Vente directe à la ferme.

* Possibilité de visite au choix sur la journée, sur réservation



Repas offert par la Communauté de Communes (Réservation obligatoire)

Le repas du midi est composé d'une entrée à base de truite fumée du Moulin de Guiral et d'un plat principal avec les produits de canards de la Ferme du Mayne. Du fromage de chèvre de la ferme de Larroque et un dessert. Le repas est pris en charge par la ComCom et se déroulera au Moulin de Guiral.

4^e ÉTAPE → 16h00 - Valérie ROUSSILLE
Le Clos du chêne 46700 DURAVEL

Le Clos du chêne est une affaire de famille, qui perdure depuis 5 générations avec Marie-Françoise, Jean-Paul et leurs filles Valérie et Ingrid. Domaine viticole en appellation Cahors qui pratique un mode de culture raisonnée, pour aboutir d'ici 3 à 4 ans au passage de la totalité du vignoble en culture biologique. Production de vin rouge, rosé et blanc, afin de satisfaire les papilles de chacun.