



L'Almanach illustré



**BIENVENUE
à la ferme®**

en Lot-et-Garonne

Sommaire

QUI SOMMES-NOUS ?	3
CARTE DES PRODUCTEURS	4
JANVIER	6
FÉVRIER	12
MARS	16
AVRIL	20
MAI	24
Le printemps à la ferme	24
JUIN	30
Journée de l'élevage	30
JUILLET	36
Marchés des Producteurs de Pays	40
AOÛT	42
SEPTEMBRE	48
OCTOBRE	52
NOVEMBRE	56
DÉCEMBRE	60
Marché des Producteurs de Pays de Noël	60
INDEX	64

Nos partenaires :



Bienvenue à la Ferme®

NOUS SOMMES LES AGRICULTEURS DE BIENVENUE À LA FERME®,
RÉSEAU DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

L'univers des prestations **Bienvenue à la Ferme®** est vaste, il ne comporte pas moins de 18 activités regroupées sous quatre thématiques :
produits fermiers, restauration, séjours et loisirs.

Lors d'un passage, d'un séjour à la ferme ou d'une rencontre sur un **Marché des Producteurs de Pays®**, vous retrouverez ou conserverez ce lien qui nous unit tous à la nature. Notre réseau Bienvenue à la Ferme® est un acteur incontournable des **circuits de proximité** et du **tourisme vert**.

NOUS SOMMES FIERS DE NOTRE MÉTIER ET DE NOS PRODUITS

Nous garantissons des **valeurs** essentielles, centrées sur la **qualité** et l'**authenticité** de la relation. Nous vous faisons découvrir et partager notre passion dans une ambiance toujours chaleureuse et conviviale.
Visiter, séjourner ou acheter à la ferme, en balade ou en vacances, c'est l'assurance de faire le choix d'une rencontre de qualité, d'une agriculture à visage humain, d'une alternative utile et citoyenne, loin de l'uniformisation des modes de production et de consommation.

VENEZ NOUS VOIR !

Retrouver les producteurs de Bienvenue à la Ferme®

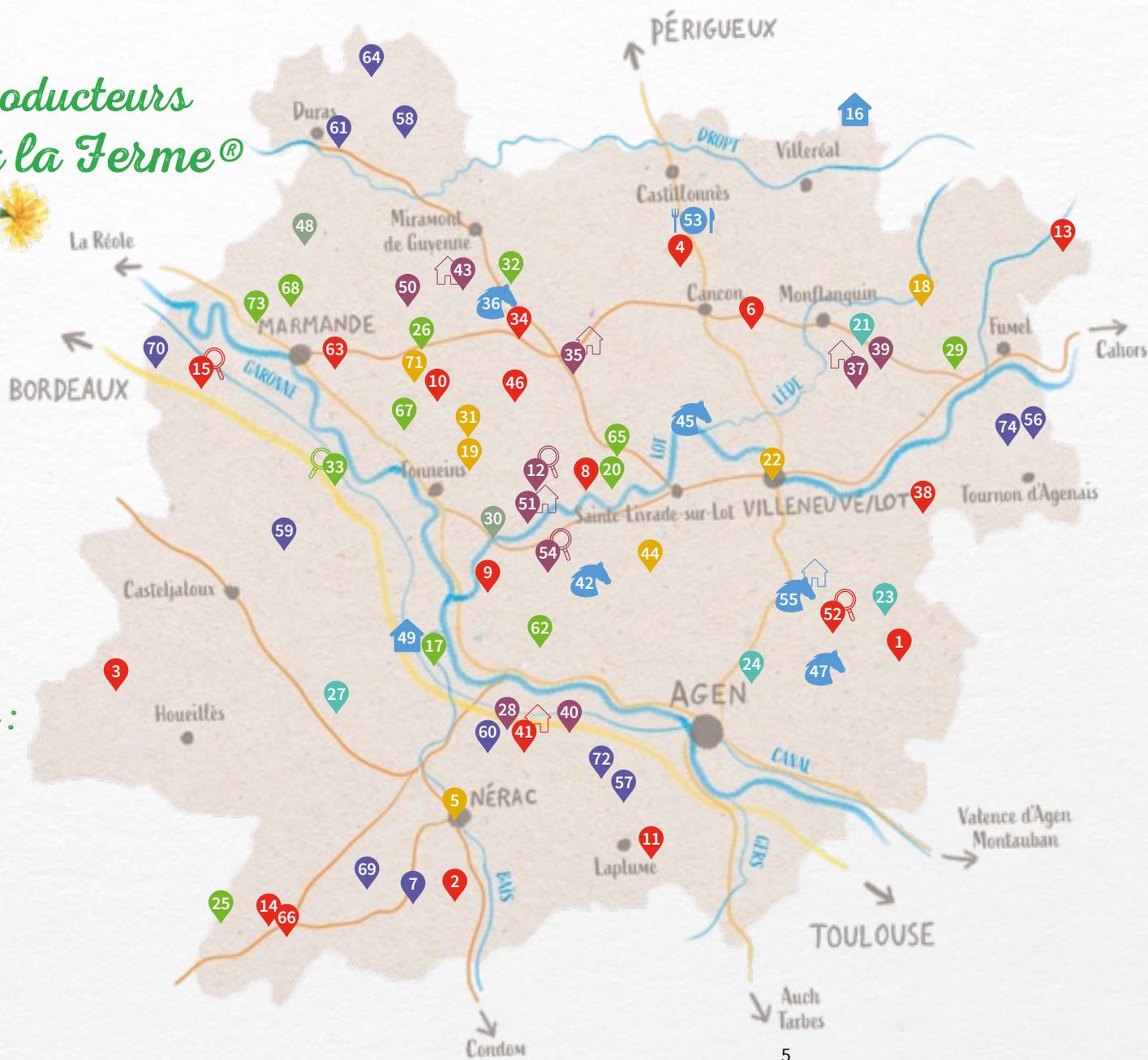


Produits :

-  Fruits & Légumes
-  Viandes & Poissons
-  Fromages & Produits Laitiers
-  Miel & Épicerie
-  Pruneaux & Fruits à coques
-  Vins, bières & Spiritueux
-  Fleurs & Produits cosmétiques

Activités à la ferme :

-  Ferme de Découverte
-  Hébergement
-  Ferme Équestre
-  Ferme Auberge



Fruits et légumes de saison



Janvier

"Janvier sec et sage,
est d'un bon présage."

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

TOURIN BLANCHI

Préparation : 10 minutes Cuisson : 30 minutes Pour 10 personnes

3 l d'eau
2 cuillères à soupe de graisse d'oie,
de canard ou de saindoux
50 g de farine
6 œufs
3 cuillères à soupe de vinaigre
Pain de campagne rassis
8 gousses d'ail
Sel fin
Poivre en grain

Mettez à bouillir trois litres d'eau dans une marmite.

Pelez les gousses d'ail, émincez-les et faites-les blondir dans une cocotte avec la graisse de canard. Ajoutez la farine en remuant sans laisser roussir.

Ensuite, versez l'eau de la marmite et délayez au fouet. Salez et poivrez.

Laissez cuire le tourin pendant 30 minutes.

12 minutes avant de servir, cassez les œufs et séparez les blancs et les jaunes.

Fouettez légèrement les blancs, jetez-les dans la marmite tout en continuant à battre afin de créer des fines lamelles et arrêtez la cuisson.

Dans un bol, mélangez le vinaigre avec les jaunes d'œufs et un peu de bouillon tiède. Ajoutez cette préparation à votre soupe : le tourin est ainsi lié et blanchi. Disposez les tranches de pain très fines dans les assiettes creuses bien chaudes et versez le tourin dessus.

RECETTE TIRÉE DU LIVRE "À TIRE D'ELLES, DE LA TERRE À LA TABLE" *

Retrouvez chaque mois
des illustrations à colorier!

1 Ferme de Cazelles
Cazelles - 47470 DONDAS



Vincent Bissières

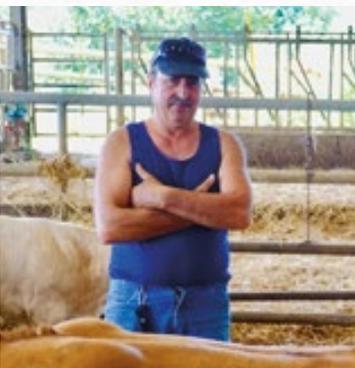
Blonde d'Aquitaine

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Veaux et bœufs - Blonde d'Aquitaine

Contact :
06 70 53 14 14 ou 06 83 41 52 54

2 Ferme de La Palombière
Peyroutet - 47600 MONCRABEAU



Georges Thiers

**Blonde d'Aquitaine - Volailles
- Spiritueux**

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Viande bovine Blonde d'Aquitaine,
poulets, Armagnac, produits
transformés (saucissons, pâtés...)

Contact :
06 08 33 64 44

LA P'TITE ASTUCE

LE THYM, UN ALLIÉ DE TAILLE CONTRE LE RHUME

On utilise souvent le thym pour donner du goût à nos plats cuisinés, mais il peut avoir d'autres utilités.

Le thym possède des propriétés antibactériennes et antiseptiques qui peuvent empêcher le rhume de s'installer, il faut pour cela le consommer en infusion !



3 Pisciculture du Ciron
Grand Trépelèbe - 47420 ALLONS



Olivier De Lataillade

Truite

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Truites et produits dérivés

Contact :
05 53 89 15 55
www.fermedeciron.fr

4 Ferme de Jean Marouty
Jean Marouty - 47290 CANCON



Marc Vincent

**Bœuf Highland et Hereford
Agneau**

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Bœufs de race Highland Cattle,
Hereford, agneaux

Contact :
06 78 71 83 37

5 Prukibio
Route de Condom - 47600 NÉRAC



Pascal et Agnès Courtade

Farine - Épicerie - Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Kiwis et pâtes fraîches

Contact :
06 47 29 12 35
www.prukibio.fr

6 Ferme du Vignal
Cailladelles
47290 CASTELNAUD-DE-GRATECAMBE

Canard

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Contact :
05 53 01 72 78



Damien Christ

7 Château de la Grangerie
Château de la Grangerie
47170 LANNES

Spiritueux et pruneaux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Armagnac, floc de Gascogne
et pruneaux d'Agen

Contact :
05 53 65 70 97
lagrangerie.net



Antoine De Langalerie

8 Ferme du Cauffour
Cauffour - 47260 FONGRAVE

Canard

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Contact :
05 53 71 20 83 ou 06 06 72 92 33



Carl Naibo

9 Ferme de Ramon
365 Chemin de la Ferme de Ramon
47190 LAGARRIGUE

Canard

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Contact :
05 53 88 11 88
ferme-de-ramon.fr



Julien Garez

10 Ferme Bessonnet
Coutié - 47400 HAUTESVIGNES

Canard

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Contact :
05 53 88 82 34
www.ferme-bessonnet.com



Laurence Le Guillou

LES BIENFAITS DES LÉGUMES D'HIVER

Carottes, choux, salades, courges, poireaux... Les légumes d'hiver renforcent les défenses immunitaires de l'organisme ! Riches en vitamines A, B et C, ils nous protègent contre les maladies hivernales. De plus, ces légumes possèdent des antioxydants qui préviennent de nombreux cancers.

Mangez 5 fruits et légumes LOCAUX par jour !



Fruits et légumes de saison



Février

"Au mois de février, chaque herbe fait son pied."

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	

FÊTEZ LA CHANDELEUR!

CRÊPES AUX NOISETTES

5 54 71

- 250 g de farine
- 125 g de noisettes en poudre
- 4 œufs
- 30 g de sucre en poudre
- ½ cuillère à café de sel
- ½ l de lait
- 5 cl de rhum
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 20 cl de crème liquide
- 65 g de noisettes décortiquées

Dans une terrine mélangez la farine, la poudre de noisettes, le sucre, le sel, les œufs, le lait, le rhum, la crème et l'huile. Laissez reposer 1 heure.

Ajoutez les noisettes concassées.

Pour la première crêpe, huilez la poêle et faites-la chauffer à feu vif.

Versez une louche de pâte et faites cuire chaque crêpe environ 1 minute sur chaque côté.



RECETTE TIRÉE DU LIVRE "À TIRE D'ELLES, DE LA TERRE À LA TABLE"*



11 La Ferme du Cabier
Cabier - 47310 LAPLUME

Volailles

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Volailles et conserves

Contact :
05 53 67 11 41
www.fermeducabier.com



Famille Labrousse - Labadie

12 Ferme et Musée du Pruneau
Gabach - 47320 LAFITTE/LOT

Pruneaux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux d'Agen et produits dérivés

Ferme de découverte

Musée unique en France
Visite et Labyrinthe Aventure (été)
Accueil de groupes et individuels

Contact :
05 53 84 00 69
www.musee-du-pruneau.com



Vanessa et Fabrice Guijarro-Avrand

VENEZ À LA FÊTE DE LA PRUNE ET
DU PRUNEAU FIN AOÛT À LA FERME!

13 La Ferme du Buguet
Le Buguet-Bas
47500 SAUVETERRE-LA-LEMANCE

Canard et oie

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et oies

Contact :
05 53 40 62 44



Bruno et Reine Lacoste

14 Ferme Régine et Fils
Labeyrie
47170 STE-MAURE-DE-PEYRIAC

Canard

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Contact :
06 30 74 63 35 ou 06 47 70 21 75



Régine et Laurent Ginglard

15 Aquitaine Escargots
La Bonté - 47200 MARCELLUS

Escargots

Ferme de découverte

Produits de la ferme :
Élevage d'escargots

Contact :
05 53 94 37 29 ou 06 59 67 61 55



Nicolas Hrgovic

Fruits et légumes de saison



DIY.
Printanier

JOLIE ÉTAGÈRE VÉGÉTALE

Mettez en valeur vos plantes en pot de manière originale dans votre intérieur avec cette astuce récup' simple et rapide !

Récupérez une échelle et retapez-la. Découpez des planches de bois correspondant à la largeur de votre échelle. Déposez les planches sur les barreaux de l'échelle et positionnez à votre guise les plantes.



Mars

" En Mars, quand le merle a sifflé, l'hiver s'en est allé. "

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					



16 La Pantère
Pantère - 47210 TOURLIAC

Hébergement

En pleine nature, au cœur des bastides, la Pantère vous accueille dans ses trois chalets.

Contact :
05 53 36 07 41 ou 06 38 44 89 73
www.lapantere.fr



Famille Beyeler

17 Ferme Bisetto
Domaine De Baise
47230 FEUGAROLLES

Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Fruits et légumes de saison,
confitures et jus de fruits

Contact :
09 75 56 91 04



Patricia Bisetto

18 Horizon des Bastides
Cureau - 47150 SALLES

Épicerie

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pâtes sous plusieurs formes
et pruneaux

Contact :
07 72 38 60 67
www.horizondesbastides.fr



Famille Cabanes

19 Retour aux Sources
La Grangette - 47320 CLAIRAC



Épicerie - Farine - Pain

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Petit épeautre, farine et pain

Contact :
06 52 90 91 88
www.retour-aux-sources.fr



Pascal Capitan

20 La Ferme des Tuileries
Les Tuileries - 47260 FONGRAVE

Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Fruits et légumes de saison

Contact :
06 28 51 66 70
www.ferme-tuileries.com



Jean-François et Céline Chauvel

5 18 21

MACARONI A LA TOMME

Préparation : 5 minutes Cuisson : 45 minutes Pour 5 personnes

500 g de macaronis	40 ml de lait	1 oignon
400 g de viande hachée	3 œufs	Sel et Poivre
100 g de tomme de vache		

Faites cuire les macaronis à la casserole. En parallèle, faites revenir l'oignon émincé dans une poêle puis rajoutez la viande hachée.

Salez et poivrez. Remuez régulièrement. Mélangez le lait, les œufs, le sel et le poivre dans un bol.

Égouttez les macaronis et mélangez avec la viande hachée. Disposez-les dans un plat à four. Versez par-dessus le contenu du bol et terminez en saupoudrant de tomme râpée. Mettez à mi-hauteur au four et laissez cuire 30 minutes, à 225 °C.

Fruits et légumes de saison



AGNEAU DE PÂQUES

41 25

Préparation : 30 minutes Cuisson : 3 heures Pour 4 personnes

- 1 épaule d'agneau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 échalote
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 60 cl de vin blanc
- 45 cl de fond brun

Faites colorer l'épaule dans un peu d'huile dans une cocotte bien chaude puis réservez-là. Pelez l'oignon, les carottes et l'échalote. Coupez le tout en morceaux.

Dans la même cocotte, suer l'oignon, les carottes et les échalotes. Ajoutez les gousses d'ail en chemise, puis déposez l'épaule et le bouquet garni sur les légumes. Versez le vin blanc, le fond brun et laissez cuire durant 3h à feu doux.

Égouttez la viande et les légumes pour récupérer un maximum de bouillon. Faites-le réduire afin d'obtenir un jus assez épais.

Au moment de servir, répartissez ce jus bien chaud sur toute l'épaule pour la glacer.

Auril

" En Avril, ne te découvre pas d'un fil! "

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30



21 Ferme Bio de Crozefond

961 Allée de Crozefond
47150 SAINT-AUBIN



**Fromages et produits dérivés -
Porc - Épicerie**

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Fromages de vache et produits
laitiers, pain, charcuterie fermière,
produits frais, pâtes

Contact :

06 95 86 47 71 ou 06 84 05 25 29

www.oleonagre.fr



Famille Pozzer

22 Abbaye Saint Martial

21 rue Lakanal
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT



Épicerie

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Ail noir Bio, huile de Chia, miel à
l'ail noir, échalote noire

Contact :

07 81 52 90 19



Hervé Rivière

23 Ferme de la Séoune

Fournié - 47470 BEAUVILLE



Produits laitiers ultra-frais

Produits de la ferme :

Yaourts et desserts lactés au lait de
vache

Accueil à la ferme les premiers
mercredi du mois (hors jours fériés)
sur demande

Contact :

05 53 95 44 30

www.fermedelaseoune.fr



Patrick et Éléna Roux

24 La Ferme de la Bosse

Route de Cassou
47240 BON-ENCOTRE

Fromages et produits laitiers

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Fromages de vache, desserts lactés,
lait cru en bouteille, confiture de lait,
yaourts, œufs

Contact :

05 53 68 37 95



Corinne Taret

25 Ferme des Quatre Chemins

Quatre Chemins - 47170 GUEYZE

Fruits et légumes - Agneaux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Fruits et légumes de saison, agneaux

Contact :

05 53 65 60 79 ou 06 72 39 66 50



Olivia et Nathalie Tourné

26 GAEC du Plainier

1994 route de Gontaud
Ld Plainié - 47350 PUYMICLAN



Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Légumes de saison, pommes, poires,
amandes, jus et produits transformés,
ratatouille et lentilles

Contact :

06 19 93 18 70 ou 06 22 24 80 31

www.gaecduplainier.fr



Bruno et Jérôme Da Ros

Fruits et légumes de saison



LE PRINTEMPS À LA FERME : LES PORTES OUVERTES DES FERMES

LES BEAUX JOURS ARRIVENT ET AVEC EUX L'ENVIE DE PRENDRE L'AIR !

Les agriculteurs vous proposent de fêter l'arrivée du printemps avec eux. Sur un week-end de mai/juin, ils mettent en place une programmation spéciale et vous ouvrent leur porte dans le but de découvrir leur métier et leurs produits.



Marchés, visites, ateliers pédagogiques, randonnées gourmandes, dégustations, etc...
Autant d'activités pour petits et grands !

Mai

" En Mai, fais ce qu'il te plaît! "

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

27 Chèvrerie La Clairière
Ld Guiron - 47230 POMPIEY

Fromages et produits laitiers

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Fromages de chèvre

Contact :

06 01 35 05 75

www.chevrerielaclairiere.com



Fannie Sabatini

28 Les Vergers de Briteste
Briteste - 47130 BRUCH

Pruneaux - Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Pruneaux d'Agen IGP mi-cuits et ses dérivés, fruits et légumes de saison, produits transformés (jus, ratatouille, huile, ...)

Contact :

06 80 99 75 62 ou 06 44 19 22 80

www.vergers-de-briteste.com



Famille De La Croix-Vaubois

29 Domaine de Lamothe
Lamothe - 47500 CONDEZAYGUES

Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Fruits, fraises

Contact :

06 87 74 84 67



Rémy Ferret

30 Les Serres de Monplaisir
Monplaisir - 47320 BOURRAN

Fleurs

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Plantes, fleurs

Contact :

05 53 79 23 42

www.les-serres-de-monplaisir.com



Christophe Lajarthe

31 Ferme de Gratebio
259 Chemin du Rose - Ld Jacquetendon
47400 - GRATELOUP-ST-GAYRAND

Graines - Légumes secs

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Diverses graines (lentilles, haricots, chia, ...) et produits transformés (soupes, sauces, conserves)

Contact :

06 11 68 39 05

www.gratebio.fr



Alain et Tiphaine Leglise



CONSERVEZ PLUS LONGTEMPS VOTRE BOUQUET DE FLEURS

Versez 2 cuillères à café de vinaigre blanc et 1 cuillère à café de sucre dans l'eau de votre vase pour que votre bouquet garde sa vitalité ! Le sucre apportera des nutriments végétaux que les plantes ne reçoivent plus lorsqu'elles ne sont plus au sol. Le vinaigre, lui, empêchera les bactéries de se développer.

32 Ferme d'Ayssard
Lieu-Dit Ayssard - 47800 LAPERCHE

Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Légumes

Contact :
06 23 50 15 61



Joao et Jessica Hochart

33 Du Jardin à votre Assiette
1906 Chemin du Château de Calonges
47430 LE MAS D'AGENAIS

Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Fruits et légumes de saison, fraises

Ferme de découverte
Découverte d'une exploitation
agricole, visite du potager

Contact :
07 80 40 49 92



Daniel et Annie De Zorzi

LA RECETTE DU PRODUCTEUR

CONFITURE DE FRAISES AU MIEL D'ACACIA

- 2 kg de fraises
- 1 kg de sucre roux
- 250 g de miel d'acacia
- 1 citron

Lavez et équeutez les fraises.
Mettez les fruits, le sucre et le jus de citron dans une bassine à confitures.
Portez à ébullition et cuire de 25 à 30 minutes.
Faites fondre au bain-marie le miel d'acacia puis l'ajoutez à la confiture.
Prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes.
Répartissez dans des pots immédiatement.



LA P'TITE ASTUCE

CONSERVER FACILEMENT SON POT DE CONFITURE

Si vous utilisez les mêmes pots d'une année sur l'autre, il est très important de les stériliser.
Pour cela, mettez les pots et les couvercles dans une casserole, couvrez d'eau et portez le tout à ébullition. Laissez bouillir environ une demi-heure.



Ensuite, sortez-les et posez-les à l'envers pour les laisser s'égoutter naturellement (les essuyer au torchon risquerait de redéposer des bactéries).

Une fois la confiture prête, remplissez le pot à ras bord, fermez-le et posez-le à l'envers pendant 5 minutes.

TARTE AUX ASPERGES VERTES ET FROMAGE DE CHÈVRE

Préparation: 20 minutes Cuisson: 30 minutes Pour 6 personnes

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1 botte d'asperge vertes | Poivre |
| 1 cuillère à soupe d'huile | 1 pâte brisée |
| 25 g de noisettes concassées | 1 oignon rouge |
| 25 cl de crème fraîche | 200 g de fromage de chèvre |
| Sel | 2 œufs battus |

Garnissez le moule à tarte et piquez la pâte avec une fourchette.
Coupez les asperges en morceaux (long. env. 5 cm) et faites cuire dans l'eau bouillante environ 3/4 minutes. Égouttez-les.
Faites revenir l'oignon rouge finement haché dans un peu d'huile.
Versez les asperges, les oignons et les noisettes concassées sur le fond de tarte.
Battez au fouet (ou mixez) le fromage de chèvre coupé en morceaux avec la crème, les œufs jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
Recouvrez de cette préparation et assaisonnez généreusement de sel et poivre.
Faites cuire environ 30 minutes au four préchauffé à 195°C.

Fruits et légumes de saison



LA JOURNÉE DE L'ÉLEVAGE

Organisée par la Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne, la Journée départementale de l'élevage est animée tous les ans un samedi du mois de juin dans une commune différente.



C'est un point de rencontres et d'échanges pour les éleveurs et le grand public dans une ambiance festive : marché, spectacles, expositions... Tous les animaux de la ferme sont présents. C'est un peu notre salon de l'agriculture !

Juin

" Beau mois de Juin,
change l'herbe en beau foin."

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30



34 **Domaine des Peyries**
475 route des Peyries
47350 ST BARTHÉLÉMY D'AGENAIS

Porc noir plein air

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Charcuterie et miel

Contact :
06 11 17 89 29
www.leporcnoirdespeyries.fr



Daniel Duclos

35 **Les Folies de Sophie**
Lamérique - 47260 COULX

Pruneaux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux, fruits, confitures, œufs

 **Hébergements insolites**

Cabanes perchées et bulle d'amour dans des arbres centenaires.

Contact :
06 08 91 50 05
www.lesfoliesdesophie.com



Sophie Billat

ASTUCE ANTI-GASPI'
**LES COQUILLES D'ŒUFS POUR REPOUSSER
LES LIMACES ET LES ESCARGOTS DE VOS PLANTES**



Gardez vos coquilles d'œufs vides et réduisez-les en morceaux. Placez-les tout autour des pieds de vos plantes dans le but de créer un barrage que les limaces et les escargots ne pourront plus franchir. (Le petit + : la coquille d'œuf est aussi un excellent engrais pour enrichir votre terreau !)

36 **Ranch du Bel Air**
3583 Route de Tourtrès
47350 LABRETONIE

Ferme équestre

Balades, randonnées équestres

Contact :
06 74 87 46 39
www.rand-du-bel-air.com



Carole Dhuit

37 **La Prune Musicale**
Monredon - 47150 ST AUBIN

Pruneaux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux d'Agen et produits dérivés

 **Hébergement**

Camping à la ferme :
Emplacement confortable à proximité de la ferme.

Contact :
06 22 68 28 51



Céline Doumares

LA RECETTE DU PRODUCTEUR

APÉRITIF AGENAIS POUR 6 FLÔTES DE CHAMPAGNE

- 10g de sucre
- 1 citron
- 6 pruneaux à l'Eau de vie « Pruneaux de Monredon »
- 1 bouteille de méthode champenoise

Coupez le citron en 2, pressez une moitié dans un ramequin et coupez l'autre en tranche. Versez le sucre dans une sous-tasse. Givrez les flûtes. Mettez un pruneau et une cuillère à soupe de jus dans chaque flûte. Finissez de remplir avec une méthode champenoise. Décorez d'une tranche de citron posée à cheval sur la flûte.

38 La Ferme de Pachamel

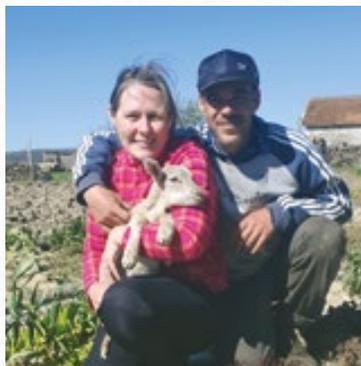
1439, Route de Bonal
47140 PENNE-D'AGENAIS

Agneau - Légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Agneaux et légumes de saison
(toute l'année)

Contact :
06 77 10 31 56



Angeline et Julien Mazet

39 Ferme du Plessis

Plessis - 47150 ST AUBIN

Pruneaux - Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux d'Agen, fruits, sorbets,
produits transformés...

Contact :
05 53 70 64 90 ou 06 73 21 68 89



Alexandra et Pascal Poueymidanette

40 La Ferme Roques

800 route de l'Océan
47130 MONTESQUIEU

Pruneaux - Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux d'Agen et produits dérivés
Boutique à la ferme
Aire de camping-car

Contact :
05 53 68 60 39
www.fermeroques.com



Sandrine Roques

41 Ferme de Causens

Causens
47600 MONTAGNAC/AUVIGNON

Sanglier - Agneau

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Sangliers et agneaux

🏠 Hébergement

Produits de la ferme :
Deux gîtes 3 épis de 6 à 7 personnes dans
un ancien relais de chasse d'Henri IV

Contact :
06 15 51 79 77



Marie-José Paul

LE QUATRE HEURES DE L'ÉCUREUIL

54 71

Préparation : 30 minutes Cuisson : 30 minutes Pour 6 personnes

120 g de farine 40 g d'éclat de noisettes + 20 g pour la décoration
100 g de sucre 600 g de pommes et framboises
70 g de beurre

Préchauffez le four à 210°C.

Versez la farine, le sucre, la noisette dans un cul-de-poule.

Ajoutez le beurre bien froid en petits morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que l'appareil fasse des grains de sable.

Beurrez le fond de 6 coupelles ou d'un moule et déposez les fruits coupés en morceaux.

Je commence toujours par le fruit donnant le moins de jus à la cuisson. Recouvrez avec l'appareil, puis terminez avec le reste d'éclats de noisettes. Enfournez 20 à 30 minutes et servez tiède.

RECETTE DE MARIE-ANGE RUMEAU - "À TIRE D'ELLES, DE LA TERRE À LA TABLE" *



Fruits et légumes de saison



Juillet

" Juillet ensoleillé
remplit cave et grenier. "

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

BROCHETTES DE PORC AUX ABRICOTS 21 34 46

Préparation : 20 minutes Cuisson : 20 minutes Pour 4 personnes

- 600 g d'échine de porc
- 8 abricots
- 4 oignons
- 2 courgettes
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de curry
- Sel et poivre

Coupez les courgettes en rondelles puis faites-les cuire 5 min à la vapeur.
Coupez l'échine de porc en cubes. Épluchez les oignons et coupez-les en deux.
Dénoyautez les abricots et coupez-les en 2. Entourez chaque abricot d'une demi-tranche de poitrine fumée.

Confectionnez les brochettes en alternant les oignons, les cubes de viande, les rondelles de courgettes et les abricots au lard.

Mélangez dans une coupelle l'huile et le curry. Salez et poivrez.

Badigeonnez les brochettes sur toutes les faces avec l'huile assaisonnée et faites-les cuire sous le gril du four pendant 15 à 20 min et retournez-les régulièrement.



42 **Domaine d'Équitaine**
Mézard - 47360 PRAYSSAS

Ferme équestre

Initiation à l'équitation, balade à cheval

Contact :
06 20 07 38 78
www.domainedequitaine.ffe.com



Marie-Pierre Favretto

43 **EARL JOCAL**
556 Route Bois de Pièce
47350 MONTIGNAC-TOUPINERIE

Pruneaux - Miel

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux d'Agen, miel et confitures

 **Gîte à la ferme**

Gîte rural 2 épis situé sur l'exploitation agricole

Contact :
06 78 48 31 76



Famille Jocal

LE MIEL, UN REMÈDE CONTRE LES COUPS DE SOLEIL ! 34 43 44

C'est l'été, le soleil revient et notre peau n'y est plus habituée :

On attrape facilement un coup de soleil.

Pour soulager la douleur, vous pouvez utiliser du miel, qui a des vertus apaisantes. Appliquez simplement le miel sur votre peau et laissez agir pendant 15 minutes, puis rincez à l'eau tiède. Vous pouvez réitérer cela trois fois par jour.



44 **Une Abeille à l'Orée du Bois**
St Médard - 47360 MONTPEZAT

Miel

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Miel, pollen et produits dérivés

Contact :
07 86 49 32 71
www.uneabeillealoreedubois.fr



Maryline Lamire et Alain Boudie

45 **Ferme Équestre de La Gravade**
Bouillaguet - 47110 STE LIVRADE/LOT

Ferme équestre

Initiation, balades, randonnées, Horse ball, compétitions d'obstacles, babys poneys, stages pour tout niveau

Contact :
05 53 41 04 60 ou 06 84 51 42 84
www.ferme-equestre-lagravade.sitew.com



Pascale Gomez

46 **Ferme de Baruteau**
Baruteau - 47260 BRUGNAC

Viande porcine

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Charcuteries fermières, produits frais et cuits

Contact :
05 53 84 43 63
www.mon-cochon.com



Pierre Grosz



Marchés des Producteurs de Pays®

En **Juillet et Août**, des communes du département accueillent les **Marchés des Producteurs de Pays®**. Ils vous donnent rendez-vous tous les jours de la semaine dans un site différent. Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des **producteurs locaux**, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques, garantissant ainsi au consommateur : **la qualité fermière des productions, des produits locaux, de saison.**

-  **CANCON** : Rue des écoles
Le mercredi de 19h à 23h.
-  **CUZORN** : Salle des fêtes
Le mardi de 19h à 23h.
-  **FONGRAVE** : Place de la Mairie
Le jeudi de 19h à 23h.
-  **LAMONTJOIE** : Parc de la salle des fêtes et Place du Dominé
Le jeudi de 19h à 23h.
-  **LAPARADE** : Site du Jardin Public
Le mardi de 18h30 à 23h.
-  **LE FRÉCHOU** : sous la Halle
Le vendredi de 19h à 23h.
-  **MARMANDE** : Esplanade de Maré
Le jeudi de 19h à 23h.
-  **MEILHAN-SUR-GARONNE** :
Place d'Armes
Le mercredi de 19h à 23h.
-  **MONFLANQUIN** :
Place des Arcades
Le jeudi de 18h à 23h.
-  **MONCLAR-D'AGENAIS** : au Cap
Le dimanche de 18h à 23h.
-  **PINEL-HAUTERIVE** :
Saint-Pierre-de-Caubel
Le vendredi de 19h à 23h.
-  **SOS** : Place Armand Fallières.
Le mercredi de 19h à 23h.
-  **TONNEINS** : Place Jean Jaurès.
Le mercredi de 19h à 23h.
-  **VIANNE** : Place des Marronniers
Le vendredi de 19h à 23h.
-  **VILLENEUVE-SUR-LOT** :
Place de l'Amiral Courbet,
Bord de Lot
Le vendredi de 19h à 23h.
-  **VILLERÉAL** : Sous la Halle
Le lundi de 18h à 23h.



RETROUVEZ ÉGALEMENT TOUTS LES MARCHÉS SUR :

Site internet : www.marches-producteurs.com/lotetgaronne



Retrouvez toutes les informations complémentaires des Marchés des Producteurs de Pays sur l'application mobile **Mangez Vivez Fermier 47**.

Fruits et légumes de saison



Août

"C'est le mois d'août qui donne bon goût."

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

RÉSERVEZ UN REPAS À LA FERME AUBERGE DE SELLES 53

Réservez un repas à la Ferme Auberge de Selles, la seule Ferme Auberge du département ! Profitez de l'authenticité d'un repas à la ferme, dégustez les produits du terroir et découvrez ce cadre unique, raffiné et chaleureux.

Et bien sûr, ne repartez pas sans avoir visité leur boutique !

Adresse :
Ferme Auberge de Selles
Selles - 47290 LOUGRATTE

Contact :
05 53 01 66 06
www.fermedeselles.com



47 Les Écuries de Saint-Damien
Saint-Damien
47270 LA SAUVETAT-DE-SAVÈRES

Ferme équestre

Élevage de poneys de sport et de loisir, initiation et perfectionnement, balade équestre, pension, débouillage

Contact :
06 83 34 17 03
www.ecuriesdesaintdamien.fr



Sandrine Viannay

48 Des Vignes et des Ânes
La Grange de Caubon
La grange, Route de St Géraud
47120 CAUBON-ST-SAUVEUR

Élevage d'âne - Savonnerie

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Savon au lait d'ânesse fabriqués sur la ferme

Contact :
06 81 27 02 38
www.desvignesetdesanes.fr



Héloïse Brunel

49 Le Domaine de Michelet
Michelet - 47160 BUZET-SUR-BAÏSE

Hébergement

Gîtes de France 4 épis au cœur d'un domaine viticole AOP BUZET. Capacité d'accueil de 10 personnes.

Contact :
06 84 95 64 65
www.domainedemichelet.com



Nathalie Roussille

50 Vergers des Deux Côteaux
Petite Laubie - 47350 PUYMICLAN

Pruneaux - Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux et produits dérivés, pommes

Contact :
05 53 83 61 38



Famille Bordes-Dauba

51 La Maison du Pruneau
Braunes - 47320 LAFITTE-SUR-LOT

Pruneaux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Pruneaux d'Agen et produits dérivés



Hébergement

Gîte à la ferme : la Prunéloise
(capacité d'accueil de 14 personnes)

Contact :
05 53 84 04 17 ou 06 09 53 10 47
www.maisondupruneau.com



Christine Cadreils

LA RECETTE DU PRODUCTEUR

TARTE AUX PRUNEAUX

- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 75 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pâte feuilletée
- Pruneaux dénoyautés

Préchauffez le four à 180°C (th6).
Piquez le fond de la tarte après l'avoir mis dans un moule.
Mettez les pruneaux sur le fond de la tarte.
Battez les œufs avec le sucre et la crème.
Versez sur les pruneaux, et faites cuire 25 minutes environ.

52 **Le Musée du Foie Gras,
Ferme de Souleilles**
1010 route de Comberatière
Souleilles - 47140 FRESPECH

Canard

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Ferme de découverte
Découverte du musée du foie gras

Contact :
05 53 41 23 24
www.souleilles-foiegras.com



Yves et Geneviève Boissière

53 **Ferme Auberge de Selles**
Selles - 47290 LOUGRATTE

Ferme Auberge

Produits de la ferme :
Canards et produits dérivés

Contact :
05 53 01 66 06
www.fermedeselles.com



Bernard Roussely



54 **La Maison de la Noisette**
350 route de Saint-Vincent
47360 LACÉPÈDE

Fruits à coques

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Noisettes et produits dérivés

Ferme de découverte
Vidéo, parcours découverte,
dégustation... Une visite unique
pour découvrir tous les savoureux
secrets de la noisette.

Contact :
05 53 95 98 29
www.lamaisondelanoisette.com



Augustin et Amalia Durand

55 **Crinière au Vent**
Bouillon - 47340 MONBALEN

Ferme équestre

Initiation à l'équitation, balade
à cheval, pension d'équidés

Hébergement
Camping familial en pleine nature
au milieu des bois.

Contact :
09 70 35 48 90 ou 06 70 68 79 92
www.centre-equestre-47.com



Jean-Marc Soulacroix



Fruits et légumes de saison



Septembre

" À la bonne Dame de septembre, tout fruit est bon à prendre. "

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

CROQUEZ LA FEUILLE D'AUTOMNE AUX NOIX DU PÉRIGORD CARAMÉLISÉES 71

Pour 4 personnes Préparation: 30 minutes Cuisson: 20 minutes

- 250 g de noix du Périgord
- 600g de pommes Belchard
- 300 g pâte brisée
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de beurre
- 30 cl de crème fraîche
- 30 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'Armagnac

Étalez la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur. Détaillez en forme de jolies feuilles.

Mélangez 50g de beurre, 100g de sucre, 1 œuf et 100g de poudre de noix.

Étalez une cuillère à soupe de ce mélange sur la pâte, enfournez et cuire 20 min.

Réalisez un sirop avec 100g de sucre et 150g d'eau.

Faites bouillir 10 min et ajoutez l'Armagnac.

Coupez les pommes en petits cubes et pochez-les délicatement dans le sirop avec quelques cerneaux de noix.

Laissez refroidir et disposez harmonieusement sur les feuilles.

Saupoudrez de sucre glace et croquez la feuille!



56 **Domaine de Lancement**
817 Chemin de Lancement
47370 THÉZAC



Sandrine Annibal

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins IGP Thézac Perricard

Contact :

05 53 41 17 02

www.domainelancement.fr

57 **Domaine du Bois de Simon**
Laclède - 47310 LAPLUME

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins AOP Bruhlois, AOP Buzet,
IGP Agenais

Contact :

05 53 67 84 38 ou 06 09 85 71 91

www.domaineduboisdesimon.com



Christophe Avi

58 **Domaine de Laplace**
Domaine de Laplace
47120 SAINT-JEAN-DE-DURAS

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins AOP Côtes de Duras

Contact :

05 53 83 00 77 ou 06 88 75 02 13

[www.domainedelaplace47.](http://www.domainedelaplace47.pagesperso-orange.fr)

[pagesperso-orange.fr](http://www.domainedelaplace47.pagesperso-orange.fr)



Jean-Luc et Marianne Carmelli

59 **Château de Moncassin**
Château de Moncassin
47700 LEYRITZ-MONCASSIN

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins AOP Buzet et IGP Agenais

Contact :

06 85 21 03 93 ou 06 37 23 79 69

www.chateaumoncassin.com



Étienne Delmotte

60 **Domaine Calbo**
Saint Julien - 47600 ESPIENS

Vins

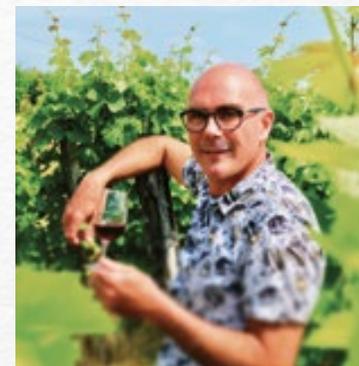
Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins AOP Buzet

Contact :

06 24 76 81 53



Thierry Calbo

TARTE AUX POMMES

17 20 26 28 50 65 68 73

Préparation : 20 minutes **Cuisson : 40 minutes** **Pour 6 personnes**

1 pâte sablée

3 œufs

20 cl de crème liquide

3 pommes Golden

3 cuillères à soupe de sucre

1 pincée de cannelle

1 sachet de sucre vanillé

Déroulez, étalez et piquez la pâte dans un moule à tarte. Pelez, videz et coupez en fines tranches les pommes. Posez-les en rosace sur la pâte.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la crème et la cannelle.

Versez le mélange sur les pommes. Mettez au four à 210°C pendant 40 minutes.

Vers la fin de la cuisson, répartissez sur la tarte le sucre vanillé et remettez au four pour caraméliser.

Fruits et légumes de saison



Octobre

"Octobre à moitié pluvieux, rend le laboureur joyeux."

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

LA PALOMBE DE NOS CHASSES EN 2 CUISSONS, AUX CÈPES.

- 1 palombe
- 2 tranches de lard salé
- 40 g. de foie gras cru
- 2 carottes
- 1 oignon
- Fines herbes
- Cèpes
- Ail, persil, échalote

Désossez la palombe en gardant à part les cuisses entières et en conservant les blancs solidaires. Avec les abats, ajoutez une ½ échalote, une ½ gousse d'ail. Hachez finement le tout puis incorporez le Foie Gras coupé en dès. Farcir la palombe et reconstituez-la comme une petite crépinette. Bardez-la avec 2 tranches de lard. Faites cuire à 150° pendant 15 à 20 minutes au four puis laissez reposer. Avec les carcasses, préparez un jus : Faites revenir les carcasses, les carottes, les oignons et les fines herbes. Mouillez avec 3 à 4 cl de Floc de Gascogne et après avoir laissé réduire, rajoutez 1 grand verre d'eau. Laissez encore réduire, puis passez au chinois. Réservez. Faites rissoler les cuisses à la poêle. Finissez la cuisson avec la crépinette au four pendant les 10 minutes restantes. Faites revenir les cèpes avec l'ail et le persil.

61 **Domaine de Laulan**
Petit St Foy- 47120 DURAS

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Vins AOP Côte de Duras

Contact :
05 53 83 73 69
www.domainelaulan.com



Famille Geoffroy

62 **Bulles de Poire**
Au Bourg de Saint Médard
47130 CLERMONT-DESSOUS

Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Poires et compotes de poire

Contact :
06 23 07 64 14
www.bullesdepoire.com



Jean-Philippe Malbec

63 **Boeuf de Garrigues**
Le Tuquet - Garrigues
47200 MARMANDE

Blonde d'Aquitaine

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Bœufs - Blonde d'Aquitaine

Contact :
05 53 20 80 26 ou 06 81 51 46 96



David Maurin

64 **Domaine Amblard**
Amblard
47120 ST SERNIN DE DURAS

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Vins AOP Duras

Contact :
05 53 94 77 92 ou 06 08 52 60 73
www.domaineamblard.com



Guy Pauvert

65 **Les Vergers de Roussel**
Roussel - 47260 FONGRAVE

Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Fruits et jus de pommes

Contact :
05 53 40 17 13



Thierry et Isabelle Moll

ASTUCE ANTI-GASPI'

CHIPS SUCRÉES AUX ÉPLUCHURES DE POMMES

Saupoudrez de sucre et/ou de cannelle les pelures de pommes et placez-les au four chaud à 165°C afin de les rendre légèrement craquantes.
Servez les seules ou accompagnées d'une boule de glace !



Fruits et légumes de saison



Novembre

"À la Sainte Catherine tout bois prend racine."

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

SOUPE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE 17 20 32

Préparation : 30 minutes Cuisson : 1 heure Pour 4 personnes

- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 poireau
- 1 courgette
- 1 pincée de sel et de poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 20 cl de crème fraîche
- 1 navet
- 250 g de potiron
- 1 oignon rouge

Lavez et épluchez vos légumes, coupez-les grossièrement en morceaux. Dans une marmite, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 10 g de beurre salé. Faites revenir votre oignon pendant quelques minutes, puis ajoutez progressivement les légumes. Faites revenir 5 à 10 min à feu doux. Salez, poivrez et ajoutez la pincée d'herbes de Provence. Recouvrez les légumes avec de l'eau, fermez la marmite et laissez cuire une bonne heure. Mixez le tout et servez avec une cuillère à soupe de crème fraîche... Dégustez!



66 Ferme de Piréou
Piréou
47170 SAINTE-MAURE-DE-PEYRIAC

Blonde d'Aquitaine - Porc

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Bœufs (Blonde d'Aquitaine),
porcs noirs

Contact :
06 73 29 15 96



Céline Roche

67 La Ferme de Bernardin
1218 Route de Bernardin
47400 FAUILLET

Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Fruits et légumes, huiles végétales

Contact :
06 19 46 80 02



Famille Roumat

68 Ferme de Laclavette
Beyssac -47200 MARMANDE

Fruits

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Fruits (abricots, cerises, prunes,
pommes,...) et jus de fruits

Contact :
05 53 64 22 19



Thierry Roy

69 Ferme de Gagnet
Gagnet - 47170 MEZIN

Spiritueux

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Floc de gascogne, Armagnac

Contact :
05 53 65 73 76 ou 06 82 36 19 82



Marielle Tadiou

70 Château Bois Beaulieu
Beaulieu
47180 MEILHAN-SUR-GARONNE



Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :
Vins AOP Côtes du Marmandais

Contact :
06 25 70 43 51



Fabien Tarascon

FOIE GRAS MI-CUIT À L'ARMAGNAC

Préparation : 40 minutes Cuisson : 15 minutes

1 foie gras 3 cuillères à soupe d'Armagnac Sel, poivre

Dénervez délicatement votre foie gras. Mixez-le dans un saladier jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez ensuite l'Armagnac. Salez et poivrez généreusement. Préchauffez le four à 150°C. Mettez le mélange de foie gras dans une terrine puis tassez. Mettez un poids par dessus afin que le foie gras reste bien au fond du plat durant la cuisson. Versez un peu d'eau dans un plat et disposez votre terrine de foie gras par dessus pour une cuisson au bain-marie. Enfouissez pendant 15 minutes. Retirez du four et attendez que votre plat refroidisse. Ôtez les poids et mettez au réfrigérateur.

Fruits et légumes de saison



Décembre

"Au temps de l'Avent, les coqs chantent par tous les temps!"

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					

Marché des Producteurs de Pays® de Noël

Organisé par la Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne le dernier week-end avant Noël à Agen.

Tout pour réussir ses repas de fête !

71 Ferme des Trois Soleils

Lanrou
47400 GONTAUD-DE-NOGARET



Épicerie - Fruits à coques

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Fruits secs : noisettes, noix, amandes, noix de pécan, pruneaux + torréfaction de café sur place...

Contact :

07 88 45 70 02



Famille Tesson

72 Château Sauvagnères

Sauvagnères - 47310
SAINTE-COLOMBE-EN-BRUILHOIS

Vins

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins AOP Buzet

Contact :

05 53 67 20 23

www.sauvagneres.fr



Olivier et Pierre Therasse

73 Ferme de la Bergerie

La Bergerie
47180 SAINTE-BAZEILLE

Fruits et légumes

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Pommes, jus de pommes, kiwis, pêches, abricots, cerises, tomates, tomates anciennes, salades

Contact :

05 53 64 19 40 ou 06 84 84 23 06



Famille Tillos

74 Domaine de Lions

Lions - 47370 THÉZAC

Vins - Bœuf

Vente directe à la ferme

Produits de la ferme :

Vins IGP Thézac-Perricard, viande de bœuf, visite du chai et dégustation gratuite

Contact :

05 53 40 70 58 ou 06 80 01 29 74



Yannick Montel et Adrien Costes

FABRIQUEZ VOTRE HÔTEL À INSECTES

Fabriquer un hôtel à insectes, une activité ludique à faire en famille! Les hôtels à insectes sont des aménagements qui permettent aux insectes (auxiliaires, pollinisateurs...) de passer l'hiver. Ils complètent les abris naturels que peuvent déjà trouver les insectes dans votre jardin.



Index

Produits



Fruits & Légumes



n° des fermes



n° des pages

5 PrukiBio	9
17 Ferme Bisetto	18
20 La Ferme des Tuileries	19
22 Abbaye Saint Martial	22
25 Ferme des Quatre Chemins	23
26 GAEC du Plainier.....	23
28 Les Vergers de Briteste	26
29 Domaine de Lamothe	26
32 Ferme d'Ayssard	28
33 Du Jardin à votre Assiette	28
35 Les Folies de Sophie	32
38 La Ferme de Pachamel	34
39 Ferme du Plessis	34
40 La Ferme Roques	34
50 Vergers des Deux Côteaux	45
62 Bulles de Poire	54
65 Les Vergers de Roussel	55
67 Ferme de Bernardin	58
68 Ferme de Laclavette	58
73 Ferme de la Bergerie	62

Viandes

Bovin

1 Ferme de Cazelles	8
2 Ferme de La Palombière	8
4 Ferme de Jean Marouty	9
63 Boeuf de Garrigues	54
66 Ferme de Piréou	58
74 Domaine de Lions	63

Escargot

15 Aquitaine Escargots	15
------------------------------	----

Ovin

4 Ferme de Jean Marouty	9
25 Ferme des Quatre Chemins	23
38 La Ferme de Pachamel	34
41 Ferme de Caussens	35

Porc

21 Ferme Bio de Crozefond	22
34 Domaine des Peyries	32
46 Ferme de Baruteau	39
66 Ferme de Piréou	58

Sanglier

41 Ferme de Caussens	35
----------------------------	----

Volailles / Canards et oies

2 Ferme de La Palombière	8
6 Ferme du Vignal	10
8 Ferme du Cauffour	10
9 Ferme de Ramon	11
10 Ferme Bessonnet	11
11 La Ferme du Cabier	14
13 La Ferme du Buguet	15
14 Ferme Régine et Fils	15
52 Le Musée du Foie Gras	46
53 Ferme Auberge de Selles	46

Poissons

Truite

3 Pisciculture de Ciron	9
-------------------------------	---

Fromages & Produits Laitiers

21 Ferme Bio de Crozefond	22
23 Ferme de la Séoune	22
24 La Ferme de la Bosse	23
27 Chèvrerie La Clairière	26

Épicerie

5 PrukiBio	9
18 Horizon des Bastides	18
19 Retour aux Sources	19
21 Ferme Bio de Crozefond	22
22 Abbaye Saint Martial	22
31 Ferme de Gratebio	27
67 Ferme de Bernardin	58
71 Ferme des Trois Soleils	62

Miel

34 Domaine des Peyries	32
43 EARL JOCAL	38
44 Une Abeille à l'Orée du Bois	39

Pruneaux

7 Château de la Grangerie	10
12 Ferme et Musée du Pruneau	14
18 Horizon des Bastides	18
28 Les Vergers de Briteste	26
35 Les Folies de Sophie	32
37 La Prune Musicale	33
39 Ferme du Plessis	34
40 La Ferme Roques	34
43 EARL JOCAL	38
50 Vergers des Deux Côteaux	45
51 La Maison du Pruneau	45

Fruits à coques

26 GAEC du Plainier	23
54 La Maison de La Noisette	47
71 Ferme des Trois Soleils	62

Spiritueux

2 Ferme de La Palombière	8
7 Château de la Grangerie	10
69 Ferme de Gagnet	59

Vins

56 Domaine de Lancement	50
57 Domaine du Bois de Simon	50
58 Domaine de Laplace	50
59 Château de Moncassin	51
60 Domaine Calbo	51
61 Domaine de Laulan	54
64 Domaine Amblard	55
70 Château Bois Beaulieu	59
72 Château Sauvagnères	62
74 Domaine de Lions	63

Fleurs

30 Les Serres de Monplaisir	27
-----------------------------------	----

Produits cosmétiques

48 Des vignes et des Ânes	44
---------------------------------	----

** «A Tire d'Elles» : livre de recettes réalisé par
l'Association Bienvenue en Haut Agenais Périgord
Mairie de Villeréal - 47210 Villeréal
www.hautagenaisperigord.com
hautagenaisperigord@gmail.com*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Retrouvez-nous sur notre application mobile



MANGEZ
VIVEZ
fermier
47

Scannez le
QR Code



Télécharger dans
l'App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play

