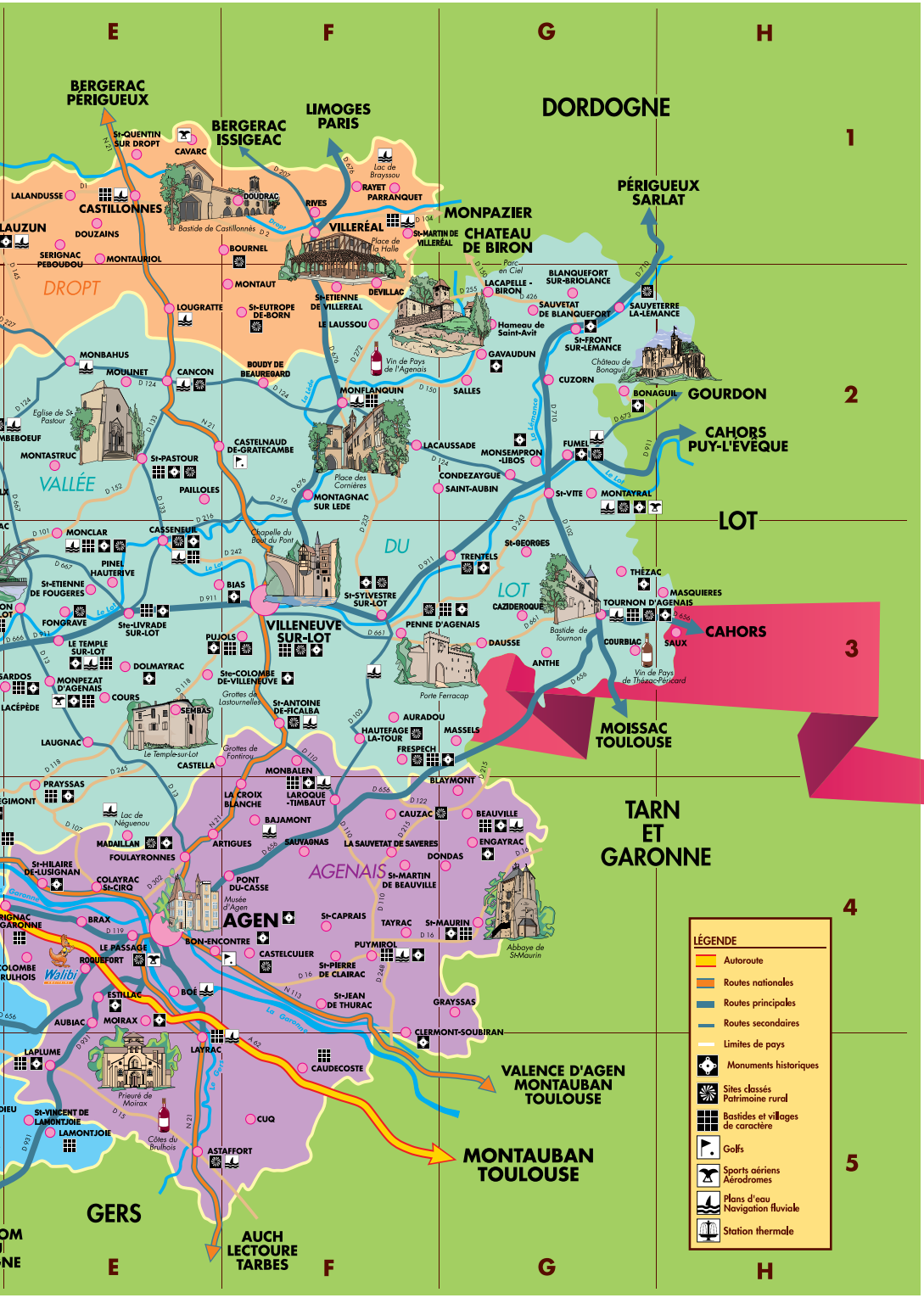
Produits du terroir

TOURISME À LA FERME EN LOT-ET-GARONNE 2015

LOT-ET-GARONNE
Conseil général
www.cg47.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE

LOT-ET-GARONNE
SUD-OUEST AQUITAINE
FABRIQUÉ CHEZNOUS
VACANCES ET SAVEURS
WWW.TOURISME-LOTETGARONNE.COM
A
B
C
D
1
2
3
4
5
GIRONDE
LANDES
LA RÉOLE
LA RÉOLE BORDEAUX LIBOURNE
BORDEAUX
BAZAS LANGON
MONT DE MARSAN PAU
MONT DE MARSAN
MONTRÉAL EAUZE
CONDOM
EYMET BERGERAC PÉRIGUEUX
Ste FOY LA-GRANDE
DURAS
MARMANDE
TONNEINS
CASTELJALOUX
NÉRAC
PAYS DU VAL DE GARONNE
GASCOGNE
ALBRET
Château de Duras
Cloître de Marmande
Halle de Gontaud
Mairie de Castelmoron
Forêt du Mas et de Senestis
Maison du Roy
Site de Gouts
Forêt Domaniale de Campet
Moulin des Tours
Château Henri IV
Armagnac et Floc de Gascogne
Château de Poudenas
Base de Loisirs de Lislebonne
Halte de la Fallotte
Vapeur Conservatoire
A.O.C. Côtes de Duras
A.O.C. Côtes du Marmandais
A.O.C. Côtes de Buzet
Température°
Avril 17
Mai 22
Juin 26
Juillet 29
Août 29
Septembre 25
Octobre 15
PARIS
BORDEAUX
TOULOUSE
N
O
E
S


E
F
G
H
1
2
3
4
5
BERGERAC PÉRIGUEUX
BERGERAC ISSIGEAC
LIMOGES PARIS
DORDOGNE
PÉRIGUEUX SARLAT
MONPAZIER
CHATEAU DE BIRON
DROPT
VALLÉE
DU
LOT
GOURDON
CAHORS PUY-L'ÉVÊQUE
CAHORS
MOISSAC TOULOUSE
TARN ET GARONNE
AGENAIS
VILLENEUVE SUR-LOT
AGEN
VALENCE D'AGEN MONTAUBAN TOULOUSE
MONTAUBAN TOULOUSE
GERS
AUCH LECTOURE TARBES
CASTILLONNES
VILLERÉAL
LÉGENDE
Autoroute
Routes nationales
Routes principales
Routes secondaires
Limites de pays
Monuments historiques
Sites classés Patrimoine rural
Bastides et villages de caractère
Golfs
Sports aériens Aérodromes
Plans d'eau Navigation fluviale
Station thermale

Guide des saveurs, échappez-vous en Lot-et-Garonne

Le Lot-et-Garonne possède un terroir de caractère et de traditions, qui font de notre département une destination gourmande. Partez à la découverte de ses multiples facettes grâce aux agricultrices et agriculteurs et dégustez nos produits du terroir lot-et-garonnais.

A travers ce guide, savourez toutes les productions, les savoir-faire agricoles et gastronomiques. Nos producteurs vous ouvrent grand leurs portes et partagent avec vous leur convivialité.

Je vous invite à consommer, sans modération, ces produits de proximité et de qualité et vous souhaite une belle découverte. Tout est là, près de chez vous !

Nathalie Roussille,
Présidente de la Commission
Promotion Tourisme

Apprenez à reconnaître ces signes de qualité

Charte de qualité de produits des « Marchés des Producteurs de Pays : Les saveurs de la vie ».

Charte de qualité de l'accueil et des produits agricoles (fermes auberges, hébergements, campings et produits de la ferme...).

Charte de qualité des hébergements ruraux (gîtes, chambres d'hôtes, campings,...)

Charte de qualité des hébergements (gîtes, chambres d'hôtes maisons, villas,...)

Conception
et réalisation :
Publications Agricoles
BP 20131 - 51, rue Albert Camus
47004 Agen cedex
Tél. 05 53 77 83 70
Fax 05 53 77 83 71
contact@reussirfl.com
Imprimé par Centre Impression
Document édité par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne
271, rue de Péchabout -
47000 Agen
Tél. 05 53 77 83 83 /
www.ca47.fr
Janvier 2015
Crédit photos : Chambre d'agriculture 47, Phototèque BIP, Phototèque Phovoir, OT Bastide Castillonès, OT Casteljaloux, OT Nérac, Mairie de Monflanquin, OT Agen, OT Penne d'Agenais, OT Lot-Tolzac

Document réalisé avec le concours de :

LOT-ET-GARONNE Conseil général www.cg47.fr

SOMMAIRE

Pays de l'Agenais

Du parc Walibi aux visites du vieil Agen et des villages environnants, en passant par le musée ou l'église des Jacobins... **p.8**

Pays d'Albret

De Nérac, au riche passé historique, à la forêt landaise qui le couvre en partie, le Pays d'Albret vous invite à découvrir ses plans d'eau, ses villages, ses productions agricoles et la navigation sur la Baïse. **p.16**

Pays du Dropt

De Duras à Villeréal, le Pays du Dropt a une vocation agricole importante ; élevages, vergers, mais aussi vignobles, font de cette région un pôle d'attraction fort et riche en produits de la ferme. **p.22**

Pays du Lot

De Damazan à Bonaguil, le Pays du Lot développe un fort potentiel culturel, mais également une grande diversité de milieux naturels. L'agrotourisme y est largement présent. **p.28**

Pays du Marmandais

Pays célèbre par ses légumes et ses vins, le Pays du Marmandais propose un tourisme rural original avec des visites d'entreprises agro-alimentaires et la navigation sur le canal. **p.40**

Découvrez nos Marchés des de Lot-et-Garonne en 2015

MARCHÉ ÉVÉNEMENTIEL

Festi Vino : Les Vignerons du Marmandais présentent FESTI VINO à Cocumont.
SAMEDI 25 JUILLET de 18 h à 24 h.
DIMANCHE 26 JUILLET de 9 h à 24 h.
Contact : O.D.G. : Céline ROSE-LEY :
Tél. : 05 53 20 74 46

MARCHÉS FESTIFS

Cancon : halle de Cancon.
Tous les MERCREDIS de 18 h à 23 h.
Du 22 JUILLET au 12 AOUT.
Contact : Mairie : Tél : 05 53 01 60 24

Damazan : place Armand Fallières.
Tous les MARDIS de 18 h à 24 h.
Du 07 JUILLET au 1er SEPTEMBRE.
Contact : Mairie : Tél : 05 53 79 40 15
Fax Mairie : 05 53 79 26 92

Fongrave : place de la mairie.
Tous les JEUDIS à partir de 18 h 30.
Du 02 JUILLET au 27 AOUT.
Contact : M. BARBOT : Tél. : 05 53 01 40 56

Foulayronnes : site de Flottis.
Tous les JEUDIS de 18 h à 23 h.
Du 23 JUILLET au 20 AOUT.
Contact : Mairie : Tél : 05 53 95 61 09
Fax Mairie : 05 53 95 83 42

Lamontjoie : Tous les JEUDIS de 18 h à 23 h.
Du 16 JUILLET au 27 AOUT.
Contact : Mairie (ouverte jusqu'au samedi matin – fermée le mercredi) :
Tél. : 05 53 95 11 19

Laparade : sur le site du jardin public.
Tous les MARDIS de 18 h 30 à 24 h.
Du 07 JUILLET au 1er SEPTEMBRE.
Contact : Mme YRIEIX :
Tél./ Fax : 05 53 84 32 64

Le Fréchou : sous la halle.
Tous les VENDREDIS de 19 h à 23 h.
Du 3 JUILLET au 28 AOUT.
Contact : Mairie :Tél. : 05 53 97 00 37
Fax : 05 53 65 32 23

Meilhan-sur-Garonne : place d'Armes.
Tous les MERCREDIS de 19 h à 23 h.
Du 1er JUILLET au 26 AOUT.
Contact : M. TARASCON :
Tél. : 05 53 94 18 58 – Fax : 05 53 64 65 11

Monclar d'Agenais : au cap.
Les DIMANCHES 19 et 26 JUILLET,
de 18 h à 23 h.
Les DIMANCHES 02, 16 et 23 AOUT,
de 18 h à 23 h.
Contact : M. BOUISSIERE :
Tél. : 06 84 50 20 55

Monflanquin : place des arcades.
Tous les JEUDIS, de 18 h à 23 h.
Du 02 JUILLET au 03 SEPTEMBRE
Contact : Mme REIGNE :
Tél. 06 45 50 51 19 –
Mme DAULAN-POMMIER :
Tél. : 05 53 01 45 15

Penne d'Agenais : place Gambetta.
Contacter Mairie pour les horaires.
DIMANCHE 09 AOUT
Contact : Mairie : Tél. : 05 53 36 25 25

Producteurs de Pays®

Puymirol : place du foirail.
Tous les SAMEDIS de 18 h 30 à 23 h.
Du 04 JUILLET AU 22 AOUT.
Contact : Mme RAFFIN : Tél. : 06 16 31 22 20

Sainte-Livrade-sur-Lot : place de la petite halle.
Les VENDREDIS 17, 24, et 31 JUILLET,
de 18 h 30 à 23 h.
Les VENDREDIS 07 et 21 AOUT,
de 18 h 30 à 23 h.
Contact : Mairie : Tél : 05 53 49 69 00

Sauveterre-la-Lémance : place des platanes.
Tous les MARDIS de 18 h 30 à 23 h.
Du 7 JUILLET au 25 AOUT.
Contact : M. ou Mme LACOSTE :
Tél. : 05 53 40 62 44

Sos : place Armand Fallières.
Tous les MERCREDIS de 19h à 23 h.
Du 08 JUILLET au 26 AOUT.
Contact : Mme TOURNÉ : Tél. : 06 72 39 66 50
Mairie : Tél : 05 53 65 60 11

Soumensac : chemin de ronde.
Tous les DIMANCHES de 9 h à 15 h.
Du 05 JUILLET au 06 SEPTEMBRE.
Contact : M. DEMARET : Tél. : 06 22 21 84 83

Villeréal : sous la halle.
Tous les LUNDIS à partir de 18 h.
Du 06 JUILLET au 14 SEPTEMBRE.
Contact : Mme BENOIT : Tél. : 05 53 36 07 50

Marché de Noël

CHAMBRE D'AGRICULTURE D'AGEN
sur le parking de la Chambre d'agriculture
271, rue de Péchabout.

VENDREDI 18 DECEMBRE,
de 14 h à 19 h,
SAMEDI 19 DECEMBRE,
de 9 h à 19 h,
DIMANCHE 20 DECEMBRE,
de 9 h à 18 h.

Contact : Chambre d'agriculture
au 05 53 77 83 49.

Les saveurs de la vie

Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne - 271, rue Péchabout - BP 80349 - 47008 AGEN CEDEX
Tél : 05.53.77.83.49 - Fax : 05.53.68.04.70

Pays de l'Agenais

Du parc Walibi aux visites du vieil Agen et des villages environnants, en passant par le musée ou l'église des Jacobins, il y en a pour tous les goûts et tous les âges dans ce Pays aux richesses variées.

Les producteurs

1. *Avi Christophe*
   47310 LAPLUME
2. *Les Vignerons du Brulhois*
   47390 LAYRAC
3. *Confiserie P. Boisson*
   47000 AGEN
4. *La Ferme de la Bosse*
   47240 BON-ENCONTRE
5. *EARL Carrière*
   47270 PUYMIROL
6. *SARL Pom d'Aqui*
   47450 SAINT HILAIRE DE LUSIGNAN
7. *Ferme Roques*
   47130 MONTESQUIEU

Visiter...

Le prieuré de Moirax.

L'abbaye de Saint-Maurin.

Déguster...

Agneau

Armagnac, eaux de vie...

Fromages, lait...

Fruits

Jus de fruits

Légumes

Poulets

Pruneaux

Veau

Vins

CONCOURS DES VINS ET DES PRODUITS

Le meilleur du Lot-et-Garonne dans une médaille

Depuis 6 ans, chaque année, le Concours Départemental des Vins et des Produits de Lot-et-Garonne, organisé par la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne, dévoile les meilleurs produits de notre terroir grâce aux palais avertis d'une soixantaine de dégustateurs.

Un peu d'histoire...

Ce sont les professionnels viticoles du Lot-et-Garonne qui, les premiers, ont émis l'idée de créer un Concours des Vins de Lot-et-Garonne, afin que les différents terroirs viticoles du département puissent être valorisés auprès des consommateurs, mais également au niveau commercial. Devant l'importance quantitative et qualitative des produits du département, une réflexion plus générale a révélé la nécessité d'élargir la notion de Concours à d'autres spécialités de notre terroir. La prune d'Ente, fruit emblématique de notre département, fut à l'honneur avec le concours des Confitures Extra de Lot-et-Garonne. La filière arboricole avec la pomme a également son Concours des Jus de Pomme. En 2011, la Chambre d'agriculture a lancé parallèlement aux deux autres concours, le concours des pruneaux d'Agen. Des producteurs et des transformateurs de l'appellation IGP Pruneau d'Agen mettent en avant leurs plus beaux fruits.

Reconnaissance et professionnalisme

Le Concours des Vins et des Produits de Lot-et-Garonne a une valeur officielle. Il est reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Le Jury professionnel est constitué de techniciens, de producteurs, de consommateurs, de restaurateurs, de viticulteurs qui goûtent des échantillons de produits prélevés directement à la propriété par les conseillers Chambre d'agriculture animateurs du Concours. La procédure permet d'assurer que le produit inscrit par l'agriculteur est bien celui qui sera dégusté le jour du concours et de vérifier les volumes. Les dégustations se déroulent à l'aveugle pour une totale neutralité. Les produits sont bien entendu, totalement anonymes. Impossible donc pour le dégustateur d'identifier le producteur !

Des produits faciles à reconnaître

Difficile de se repérer dans les rayons vin de son super ou de son hypermarché ou même parfois chez son caviste. Jusqu'à 500 références sont proposées... Alors quel critère retenir ? Le choix devient difficile également pour apprécier un bon jus de pomme ou une confiture, ou un pruneau d'Agen. Avec les produits médaillés au Concours Départemental, plus de problème : vous savez quel produit choisir... Et vous pouvez être sûr de ne pas vous tromper, vous avez la garantie de faire plaisir et de vous faire plaisir. Pour reconnaître les produits médaillés au Concours Départemental rien de plus simple : cherchez la médaille sur la bouteille ou le produit ! Un symbole facile à repérer en toute sérénité...

Contacts :
Pour les Produits : Marie-Cécile Bonhomme, Chef de service
05.53.77.83.22
Pour le Vin : Christine Rives, Conseiller Technique Viticulture
05.53.77.83.85

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOT-ET-GARONNE

1

Avi Christophe

Laclède (D7) - 47310 LAPLUME
Tél. 05 53 67 84 38 - Port. 06 09 85 71 91
E.mail : avi6@orange.fr
Site : www.domaineduboisdesimon.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sur les coteaux sud de la Garonne, la famille Avi produit du vin depuis 3 générations. L'accession du Brulhois en AOC récompense les efforts de toute une appellation et les médailles, le travail du vigneron.

Découverte et dégustation des vins rouges, rosés et blancs le vendredi après-midi, le samedi et sur rendez-vous.

2

Les Vignerons du Brulhois

Cellier du Brulhois - «Goulens»
47390 LAYRAC
Tel: 05 53 87 01 65
site:www.vigneronsdubrulhois.com
GPS : 44°06'43''N - 0°39'26''E

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Découvrez les nouvelles boutiques ! Dégustation, vente, vins et produits régionaux.

Accueil de groupes sur rendez-vous - dégustation gratuite
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h00 et 14h00 à 18h00- fermé les dimanches et jours fériés
Juillet - Août ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 14h00 à 19h00- fermé les dimanches et jours fériés .

3

Confiserie P. Boisson

20, rue Grande Horloge - 47000 AGEN
Tél. 05 53 66 20 61
Fax 05 53 87 76 64
E.mail : confiserie.boissonsarl@orange.fr
Site : www.confiserie-boisson.fr

Dans la grande tradition agenaise, la famille Boisson possède ses propres vergers dont elle ramasse les prunes lentement mûries au soleil. C'est dans leur confiserie, fondée en 1835, qu'elle vous recevra tous les jours, sauf le dimanche, et vous fera découvrir de délicieuses gourmandises à base de pruneaux et de chocolat.

Une visite guidée avec vidéoprojection sur nos recettes vous est proposée tout au long de l'année.

AGRICULTEURS, ENVOLEZ-VOUS VERS DE NOUVELLES TERRES

BPCE – Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 467 726 960 € – Intermédiaire en assurance inscrit à l'ORIAS sous le numéro 08045100 – Siège social : 50, av. Pierre-Mendès-France – 75201 Paris Cedex 13 – RCS Paris n° 493 455 042 – © Mécanique Générale – ®, TM 08005 CMO – Document à caractère publicitaire.

PARCE QU'UNE GRANDE HISTOIRE COMMENCE TOUJOURS PAR UNE BELLE RENCONTRE.

La Banque Populaire reconnaît depuis toujours vos valeurs et votre implication dans la vie économique. Pour soutenir votre volonté de réussir, elle vous donne les moyens d'agir et de réaliser vos objectifs, tant professionnels que personnels, en vous apportant des solutions personnalisées.

BANQUE & ASSURANCE
www.banquepopulaire.fr

BANQUE POPULAIRE

LA BANQUE QUI DONNE ENVIE D'AGIR

4

La Ferme de la Bosse

Corinne TARET - « La Bosse »
47240 BON-ENCONTRE
Tél. : 05 53 68 37 95
E.mail : lafermedelabosse@wanadoo.fr
Site : www.lafermedelabosse.fr

Une ferme authentique ouverte au public. Circuit de visite de l'exploitation et de la fromagerie. Troupeau de vaches laitières, traite mécanique visible, point de vente avec vue sur la cave d'affinage, dégustation de fromages frais et affinés, lait en bouteille comme autrefois, confiture de lait de la ferme.

A 5 minutes d'Agen - route de Cahors. Au-dessus de Pont-du-Casse, 3e feu à droite, direction Cassou et suivre fléchage. Données GPS : 44°13.326'E0°42.05. Visite libre et gratuite aux heures d'ouverture du point de vente : les lundis, mercredis, vendredis de 14 h à 19 h et samedis de 9 h à 19 h. Marché de Bon-Encontre le dimanche matin.

5

EARL Carrière

Gilbert et Véronique CARRIERE
«Gaffardis» - 47270 PUYMIROL
Port. : 06 26 96 54 72
Tél. / Fax : 05 53 98 20 65
E.mail : earl.carriere@orange.fr

Du boeuf, du veau, des poulets, de l'agneau pour vous régaler. Découvrez l'élevage traditionnel, les cuisinés «prêts à déguster» en famille. Heureux de vous faire partager notre passion de l'élevage, nous vous attendons sur notre ferme.

A 15 km d'Agen, direction Toulouse puis D215 Beauville. Téléphonez avant pour nous trouver. Présents sur les marchés nocturnes de producteurs en juillet et août.

6

SARL Pom d'Aqui

R.N. 113 - Route de Bordeaux
47450 SAINT HILAIRE DE LUSIGNAN
Port. 06 74 18 60 43
E.mail : pomdaqui47@orange.fr
Site : www.fruitsetlegumes47.com

Nous sommes trois producteurs. Nous vous accueillons dans notre magasin de vente en direct aux particuliers. Nous vous proposons notre production de fruits et légumes de saison, spécialités de producteurs locaux ou régionaux, produits laitiers, spécialités au canard, noisettes, miel, confitures, huiles, vins, jus de fruits...

7

Ferme Roques

SARL Saveurs de Gascogne
Pascal ROQUES
Le Vacqué - 47130 MONTESQUIEU
Tél. 05 53 68 60 39
E.mail : fermeroques@gmail.com - Site: www.fermeroques.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Vente directe à la Ferme : pruneaux d'Agen, spécialités aux pruneaux, eau de vie, liqueurs et cocktails, pur jus de fruits.
Fruits de saison : cerises, pêches, brugnons, prunes, poires, pommes et kiwis.

Ouvert tous les jours (sauf dimanche).
A 15 km d'Agen, direction Mont-de-Marsan.
Services : film vidéo à la demande. Accueil camping-car (France Passion).

Vue du Canal du Midi à Agen.

Prix des Entrées : 5 euros
Gratuit du lundi au samedi
Gratuit pour les moins de 25 ans.

Hippodrome Agen-Le Passage :
Tél. 05 53 96 51 06
Restaurant Panoramique :
Tél. 05 53 96 23 66

HIPPODROME
AGEN-LE PASSAGE

La Société Sportive des Courses de l'Agenais
et son partenaire la Chambre d'Agriculture de Lot et Garonne

CALENDRIER 2015

- Mercredi 14 janvier *(12h)*
- Dimanche 1er février
- Samedi 14 février
- Dimanche 1er mars
- Dimanche 15 mars
- Mercredi 18 mars *(Quinté +)*
- Dimanche 22 mars
- Dimanche 29 mars
- Lundi 30 mars
- Dimanche 12 avril
- Lundi 13 avril
- Dimanche 19 avril
- Dimanche 3 mai
- Dimanche 10 mai
- Samedi 6 juin *(Semi-nocturne - 18h)*
- Dimanche 7 juin
- Samedi 13 juin *(Semi-nocturne - 18h)*
- Dimanche 20 septembre
- Dimanche 4 octobre
- Dimanche 18 octobre
- Lundi 19 octobre
- Dimanche 25 octobre
- Dimanche 15 novembre
- Dimanche 22 novembre
- Dimanche 29 novembre
- Dimanche 6 décembre

500 trufficulteurs
500 hectares

La truffe renaît en Lot et Garonne

Association des Trufficulteurs de Lot et Garonne

Plantez et récoltez

Aide aux nouveaux planteurs, agriculteurs ou particuliers, dans leurs démarches et leurs choix.
Organisation d'une vingtaine de marchés aux truffes fraîches et contrôlées d'hiver et d'été, à la rencontre du grand public.

Nos missions

- Diagnostic des terrains par des professionnels
- Demande des subventions départementales et/ou régionales
- Conseil aux nouveaux exploitants de truffières
- Formation aux techniques pour ses adhérents
- Rencontre entre planteurs
- Organisation de voyages d'études dans les autres régions productrices en France ou en Europe

Siège Social : Chambre d'Agriculture du Lot et Garonne – 271, rue de Péchabout - 47008 AGEN CEDEX
Secrétariat : Brigitte Duprat – tel 05 53 77 83 33 mail brigitte.duprat@lot-et-garonne.chambagri.fr

PAYS D'ALBRET

De Nérac, au riche passé historique, à la forêt landaise qui le couvre en partie, le Pays d'Albret vous invite à découvrir ses plans d'eau, ses villages, ses productions agricoles et la navigation sur la rivière Baïse.

Les producteurs

1. *Vignerons de Buzet*
   47160 BUZET-SUR-BAÏSE
2. *Jean-Pierre Caillau*
   47230 MONTGAILLARD
3. *Domaine de Campet*
   47170 SOS
4. *GAEC des Flots Blancs*
   47170 MEZIN
5. *La Ferme de Gagnet*
   47170 MEZIN
6. *Domaine de Lapeyrade*
   47600 CALIGNAC
7. *Cave des coteaux du Mézinais*
   47170 MEZIN
8. *Château Pierron*
   47600 NERAC
9. *Domaine Salisquet*
   47230 VIANNE
10. *Château de Salles*
    47230 FEUGAROLLES

Visiter...

Le moulin des Tours, à Barbaste.

La voie verte en bordure du canal latéral à la Garonne.

Déguster

Armagnac, eaux de vie...

Foies gras, confits, pâtés...

Fromages, lait...

Plats cuisinés, conserves

Vin

1

Vignerons de Buzet

Appellation d'origine contrôlée - CŒUR DU SUD-OUEST
Avenue des Côtes de Buzet - BP 17
47160 BUZET-SUR-BAÏSE
Tél. 05 53 84 17 16 - Fax 05 53 84 74 24
Site : www.vignerons-buzet.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Dégustation gratuite.
Visite guidée :
- 3 euros, remboursée dès 10 euros d'achat
- gratuite pour les moins de 18 ans.

Ouvert toute l'année du 1er mai au 30 septembre : du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Du 1er octobre au 30 avril : du lundi au samedi de 10 h à12 h 30 et de 14 h à 18 h. Visite à 15 h sur RDV.
JUILLET ET AOÛT : 2 VISITES GUIDÉES DU SITE À 10 H ET 16 H.
VISITE GUIDÉE EN ANGLAIS TOUS LES JOURS À 14 H SUR RÉSERVATION.
Fermé les dimanches et jours fériés.

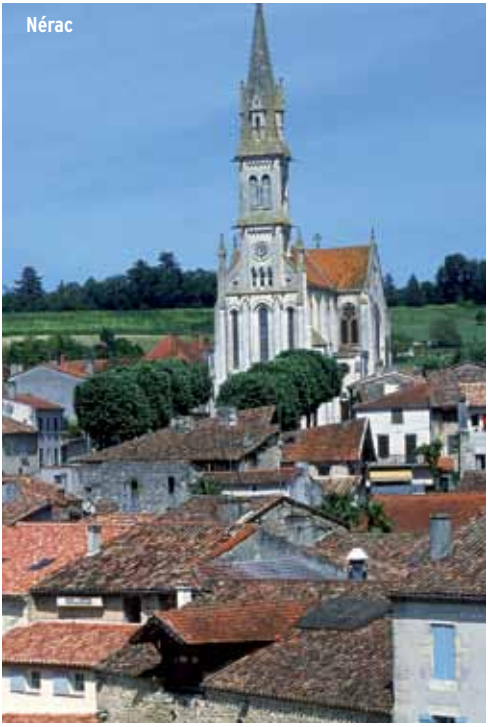
2

Jean-Pierre Caillau

Ferme de Lafitte
« Lafitte » - 47230 MONTGAILLARD
Tél. 05 53 97 20 04 - Port. 06 29 36 68 96
Fax 05 53 65 50 01 - E.mail : emilie@fermedelafitte.com
www.fermedelafitte.com

Au coeur d'une vieille ferme, visite gratuite, élevage de canards, volailles, ânes nains, chèvres, poney. Dégustation gratuite, foie gras, terrines, charcuterie, saucisson, pâté. Repas à la ferme dans une ancienne étable. Visite d'une palombière.

Visites et dégustations tous les jours (groupes et particuliers).



3 Domaine de Campet

Carole et Joël BUISSON - Propriétaires récoltants
«Campet» - 47170 SOS
Tél. 05 53 65 61 47 - Port. 06 83 85 62 99
E.mail : domainedecampet@sfr.fr
Site : www.domainedecampet.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Niché aux confins du Gers et des Landes, le Domaine de Campet étend ses vignes sur un plateau situé en zone d'A.O.C. Armagnac-Ténarèze. Nous vous offrons la dégustation de nos vins, armagnacs et apéritif au pied de l'alambic où vous découvrirez l'alchimie de la distillation et la saveur de nos produits.

Accueil tous les après-midi de juillet et août de 15h à 18h. Dimanches, jours fériés et hors-saison : sur RDV..

4 GAEC des Flots Blancs

Romain CHAPOLARD
Baradieu - 47170 MEZIN
Tél : 06 38 38 14 85
E.mail : romainchapolard@gmail.com
Site :www.les-flots-blancs.fr

La ferme : exploitation laitière de 50 vaches Normandes nourries avec 60 ha de prairies. Les produits : lait cru, yaourts aromatisés, fromages blancs et 5 parfums de crèmes glacées. Situation : sur l'axe Nérac-Mézin.

Localisation des 2 distributeurs de lait et fromage blanc: parking du Super U à Lavardac et d'Intermarché à Condom.
Présents toute l'année sur les marchés de Nérac (samedi), Lavardac (mercredi) et Casteljaloux (mardi et samedi), Sos, Le Fréchou et sur le marché nocturne de Nérac.

5 La Ferme de Gagnet

47170 MEZIN
Tél. 05 53 65 73 76 - Port. 06 82 36 19 82
Fax 05 53 97 22 04
E.mail: lafermedegagnet@orange.fr / Site www.gagnet.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

En plein coeur de la Gascogne, venez déguster nos produits : confits et foie gras de canard, Floc de Gascogne médaillé d'Or à Paris, Armagnac appellation Ténarèze, pruneaux à l'eau-de-vie... Nous sommes à votre disposition tous les jours !

Visites et dégustations gratuites.

6 Domaine de Lapeyrade

47600 CALIGNAC
Tél. 05 53 97 56 45 - Port. 06 76 11 27 29
E.mail : contact@armagnac-lapeyrade.fr
www.armagnac-lapeyrade.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Situés à 5 km de Nérac, route du Nomdieu (D131), nous produisons de l'Armagnac Ténarèze depuis plusieurs générations.
Venez découvrir le chai de vieillissement où l'Armagnac se bonifie au fil des ans. Notre Armagnac est millésimé, vous trouverez toutes les années depuis 1970.

Accueil particuliers et groupes. Dégustation gratuite et vente directe, étiquettes personnalisées. Permanence du lundi au samedi (sauf jours fériés) : toute l'année de 14 h 30 à 17 h 30. Juin, juillet, août de 14 h 30 à 19 h. Ou sur RDV.
GPS : Long 0°24'28"E Lat. 44° 6'53"N.

Nérac

Vianne

7

Cave des Coteaux du Mézinais

Bd du Colomé - 47170 MEZIN
Tél. 05 53 65 53 55 - Fax 05 53 97 16 73
E.mail : cavedemezin@free.fr / Site : www.lacavedemezin.fr

la Cave de mézin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Entre forêt des Landes et Coteaux de Gascogne, le Mézinais offre un paysage varié aux couleurs et reliefs changeants.
Terre de tradition et de respect des valeurs authentiques, la CAVE DE MEZIN reflète ce caractère gascon.

Nos vignerons vous invitent aussi à découvrir leur savoir-faire aux multiples saveurs à travers leurs Armagnacs et leurs Flocs de Gascogne.

8

Château Pierron

Société civile du Château Pierron
47600 NERAC
Tél. 05 53 65 05 52 - Fax 05 53 65 75 03
E.mail : chateau.pierron@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Au cœur de l'Albret, à 1 km de Nérac, le Château Pierron est un domaine de 27 ha sur la route de Mézin. Venez découvrir notre gamme de vins rouges et rosés, ainsi que notre Floc et Armagnac.

Horaires d'ouverture : du lundi 14h au samedi 12h. Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Vente et dégustation sur place.

9

Domaine Salisquet

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Famille Chassenard
Calezun - 47230 VIANNE
Tél. 05 53 97 53 22 - Fax. 05 53 97 07 47
Port. 06 25 51 09 78
E.mail : salisquet@gmail.com
Site Internet : www.domaine-salisquet.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Un vignoble familial de 10 ha situé entre Vianne et Buzet, cultivé en Agriculture Biologique : des vins rouge et rosé en AOC Buzet. Venez au cœur du domaine, visiter notre chai, déguster nos vins et découvrir leur authenticité !

Nous vous accueillons tous les samedi de 10h à 12h30, en période estivale : du mercredi au samedi 10h à 12h30, visites sur inscription à 11h,
A tout autre moment sur simple demande. Fermé les dimanches et jours fériés. Visites et dégustations gratuites.

10

Château de Salles

Henry de Batz de Trenquelleon
Producteur de vin de Buzet - 47230 FEUGAROLLES
Tél. 05 53 95 27 49 Port. 06 83 42 69 93
E.mail : henrydebatz@wanadoo.fr
Site : www.chateau-salles-buzet.com

vigneron indépendant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Découvrez et dégustez mes vins de Buzet, vifs et plein de fraicheur à l'image de mon ancêtre d'Artagnan.

Portes ouvertes:8 au 17 Mai 2015 et portes ouvertes du 6 au 16 août 2015 avec le marché à la ferme le Dimanche 9 Août 2015

Pays du Dropt

De Duras à Villeréal, stations touristiques réputées, le Pays du Dropt a une vocation agricole importante. Elevages, vergers, mais aussi vignobles, font de cette région de coteaux un pôle d'attraction fort et riche en produits de la ferme.

Les producteurs

1. *Domaine Amblard*
   47120 SAINT-SERNIN-DE-DURAS
2. *l'Oisonnière*
   47410 BOURGOUGNAGUE
3. *Ferme de Michaumaillé*
   47210 BOURNEL
4. *Corinne et Patrick Sallier*
   47210 SAINT-ETIENNE-DE-VILLEREAL

Déguster...

Foies gras, confits, pâtés...

Plats cuisinés, conserves

Vins

Visiter...

Château de Duras

La halle de Villeréal.

Duras

Le magazine de la Chambre d'agriculture et de la ruralité

Campagnes 47

Quatre fois par an, découvrez les trésors de l'agriculture de votre département

A chaque numéro :

- **Un dossier thématique,**
- **Des rencontres avec des producteurs du département**
- **L'actualité agricole, etc.**

Magazine gratuit
de la Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne
Contact : Fanny Marcati - Tél. 05 53 77 84 24 - fanny.marcati@ca47.fr
Contact publicitaire : Christiane Bulit - Tél. 05 53 77 83 70 - c.bulit@reussirfl.com

1

Domaine Amblard

Vignobles PAUVERT
47120 SAINT-SERNIN-DE-DURAS
Tél. 05 53 94 77 92 - Port. : 06 08 52 60 73
Fax : 05 53 94 27 12
Email : domaine.amblard@wanadoo.fr

Le Domaine Amblard, en appellation AOP Côtes de Duras, vous propose une riche palette de vins rouges, rosés, blancs secs et moelleux, méthode traditionnelle blanc brut et rosé sec.

Au domaine, vous serez accueilli du lundi au vendredi, sauf jours fériés, de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Ouvert le samedi de juin à septembre de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h.

2

L'Oisonnière

Olivier et Juliette DEMARET - Moulin de St Laurent
47410 BOURGOUGNAGUE
Tél. 05 53 94 17 58 - Port. 06 22 21 84 83
E.mail : b3g@orange.fr - loisonniere2@wanadoo.fr

Située à mi-chemin entre Miramont-de-Guyenne et Lauzun, L'oisonnière vous accueille en famille ou en groupe pour une visite guidée. Sur réservation, vous pourrez y déguster nos spécialités issues d'une production de canards gras de qualité (élevage en plein air, gavage sur paille au maïs grain).

Ouverture : toute l'année, sauf les dimanches, de juillet à août. Fermeture : vacances de février. Présents sur les MPP® de Damazan et Soumensac.

3

Ferme de Michaumaillé

Marie-Thérèse et Jean-Marie RANC - 47210 BOURNEL
Tél. 05 53 36 64 67 - Port. 06 78 93 37 63
E.mail: jean-marie.ranc@wanadoo.fr
Site : www.michaumaillefoiegras.com

Visite à la ferme des animaux élevés en liberté, du gavage au maïs grain entier, de l'atelier agréé de transformation d'oies et canards gras.

Accueil et vente directe toute l'année.
Nous sommes présents sur les Marchés des Producteurs de Pays® de Villeréal les lundis soir de juillet-août.

4

Corinne et Patrick Sallier

St Serbe - 47210 SAINT-ETIENNE-DE-VILLEREAL
Tél. : 05 53 36 37 50 - Port. : 06 99 75 67 40
Email : sallier.patrick@wanadoo.fr
Site: villeral-tourisme.com/sallier

Fleuron de l'art culinaire français, l'escargot est apprécié pour sa finesse gustative. Sa chair, dépourvue de graisse et riche en éléments minéraux, est un modèle de diététique. Héliciculteur à St-Etienne-de-Villeréal, je vous propose : conserves d'escargots au naturel, à la Bordelaise, à l'Espagnole, confits délices d'escargots.

Dégustation « Escargolade » sur les Marchés des Producteurs de Pays® du Lot-et-Garonne, en juillet et août et à la ferme.

Terroir, Tradition, Qualité...

Les Marchés des Producteurs de Pays ® vous offrent fruits, légumes et produits transformés du producteur au consommateur.

Retrouvez tous les lieux, jours et horaires en pages 6 et 7

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA SARTHE

Marchés des Producteurs de Pays

AQUITAINE
Le bon sens a de l'avenir
Quand on s'engage dans notre région, ça profite à tous.
Crédit photo : Getty Images. Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel d'Aquitaine : Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Société de courtage d'assurances immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le N° 07 022 491.
304, bd du Président Wilson - 33076 BORDEAUX CEDEX. RCS BORDEAUX 434 651 246.
ca-aquitaine.fr

Pays du Lot

De Damazan à Bonaguil en passant par Monflanquin et Tombeboeuf, le Pays du Lot développe un fort potentiel culturel, mais également une grande diversité de milieux naturels. L'agrotourisme y est largement présent.

Visiter...

Le pont suspendu de Castelmoron-sur-Lot.

La bastide de Monflanquin.

Les producteurs

1. *Ferme du Buguet*
   47500 SAUVETERRE-LA-LEMANCE
2. *Ferme-brasserie de Bourret*
   47130 PORT-SAINTE-MARIE
3. *Pruneaux de Cailladelles*
   47290 CASTELNAUD-DE-GRATECAMBE
4. *Les Vergers d'Escoute*
   47140 PENNE D'AGENAIS
5. *Musée du Foie Gras*
   47140 FRESPECH
6. *Ferme du Lacaÿ*
   47140 PENNE D'AGENAIS
7. *La Boutique Koki*
   47290 CANCON
8. *Le Lopin malin*
   47360 MONTPEZAT
9. *Mella & Fils*
   47360 MONTPEZAT
10. *Marie-Anny Moïzo*
    47160 RAZIMET
11. *EARL de Moncaubette*
    47320 CLAIRAC
12. *Côtes des Oliviers*
    47140 AURADOU
13. *Fromagerie de Parrouty*
    47380 MONCLAR D'AGENAIS
14. *Unicoque*
    47290 CANCON
15. *Parc des Pirates*
    47140 PENNE D'AGENAIS
16. *Ferme du Plessis*
    47150 SAINT AUBIN
17. *Maison du Pruneau*
    47320 LAFITTE-SUR-LOT
18. *Ferme de Sarboise*
    47260 COULX
19. *Vin du Tsar*
    47370 THEZAC
20. *EARL du Vignal*
    47290 CASTELNAUD-DE-GRATECAMBE

Déguster...

Armagnac, eaux de vie...

Bière

Confitures

Foies gras, confits, pâtés...

Fromage

Jus de fruits

Légumes

Poulets

Plats cuisinés, conserves

Pruneaux

Vins

1

Ferme du Buguet

Bruno LACOSTE
47500 SAUVETERRE-LA-LEMANCE
Tél. 05 53 40 62 44 (HR)

C'est dans la cuisine traditionnelle du Périgord, comme on la pratique à la Ferme du Buguet, que la gastronomie locale trouve ses plus belles expressions, dans les foies gras, bien sûr, mais aussi dans les confits d'oies et de canards. A consommer sans modération..

Marchés des Producteurs de Pays® de Sauveterre-la-Lémance le mardi soir et Montcabrier (46) le vendredi soir.

2

Ferme-brasserie de Bourret (en construction)

Sébastien PHILIPPE et Stéphanie BUCAILLE
Lieu-dit Bourret - 47130 PORT-SAINTE-MARIE
Tél. 05 53 47 75 75
E.mail : bieresnaturalmystick@gmail.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Une bière artisanale issue de l'agriculture biologique, une production locale et familiale. Venez découvrir la bière au chanvre dans les coteaux du pays de serres. La natural mystick se décline en blanche, blonde, ambrée selon la saison et l'humeur du moment...

Ouverture boutique et visite sur RDV. Présents sur les Marchés des Producteurs de Pays® nocturnes de Laparade et Meilhan-sur-Garonne, en juillet et août.

3

Pruneaux de Cailladelles

Josiane et Philippe BROUSSE
GAEC de Lamère
47290 CASTELNAUD-DE-GRATECAMBE
Tél. 05 53 01 71 41
Email : philippe.brousse@wanadoo.fr

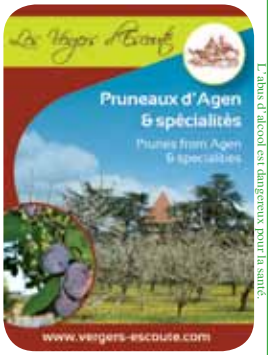
Située sur les coteaux nord-est du Lot-et-Garonne, toute la famille Brousse, producteurs depuis cinq générations, vous accueillera pour vous proposer des prunes d'Ente récoltées, séchées et emballées à la ferme, en prenant soin de ne pas les dénaturer pour que les pruneaux gardent tout leur mœlleux et leur saveur, naturellement, sans conservateur.

Visite et dégustation gratuites. Tél.: 06 82 50 58 78.

4

Les Vergers d'Escoute

Gilles VERGNES - Stort - 47140 PENNE D'AGENAIS
Tél. 05 53 41 25 42 - Fax 05 53 41 76 63
E.mail : contact@vergers-escoute.com
Site : www.vergers-escoute.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Gratuit : visite guidée de la fabrique artisanale de pruneaux et du musée le lundi à 15h et du mardi au vendredi à 10h30, 14h30 et 16h30, du 15 juillet au 21 août. Film gratuit de mai à septembre. Dernières projections à 11h45 et 18h15.

Boutique : pruneaux natures, enrobés de chocolat, fourrés à la crème de pruneaux, produits régionaux, dégustation gratuite.

Ouvert toute l'année. Lundi : 8 h à 12 h et 14 h à 19 h. Mardi au vendredi 8 h à 12 h 30 et 14 h à 19 h. Samedi matin : 9 h à 12 h.

5

Musée du Foie Gras

Terre du Foie Gras - « Souleilles »
47140 FRESPECH
Tél. 05 53 41 23 24 - Fax 05 53 41 31 90
Site : www.souleilles-foiegras.com
E.mail : contact@souleilles-foiegras.com

Le musée raconte l'histoire du Foie Gras, des Egyptiens à nos jours. Découvrez un nouvel espace ludique et pédagogique installé dans un éco-bâtiment. Vidéo de 10 minutes et dégustation de Foie Gras et spécialités. En juillet-août, démonstration de cuisine. Assiette Pique Nique sur réservation.

Visite 7j/7, toute l'année du lundi au samedi de 10 h à 19 h, dimanche et jours fériés de 15 h à 19 h. Juillet-Août : de 10 h à 19 h, même le dimanche.

6

Ferme du Lacaÿ

Apéritif aux pruneaux - Spécialités maison
47140 PENNE D'AGENAIS
Tél./Fax 05 53 41 24 23
E.mail : lafermedulacay@orange.fr
Site: www.fermedulacay.com

Unique en Lot-et-Garonne. Venez découvrir notre musée découverte ludique, pédagogique sur la rivière Lot, une nouvelle boutique où vous dégusterez tous nos produits en agriculture biologique : pruneaux mi-cuits, apéritifs, eaux-de-vie, confitures, pruneaux fourrés.

Accueil de groupes sur rendez-vous. Accès grands campings-cars, wc handicapés. Quai d'accostage, location de barques. Ouvert à partir du 1er avril jusqu'au 31 octobre, 7jours/7, de 10 h à 12h30 et de 14 h à 19 h. Hors-saison, sur rendez-vous. Fête de la prune d'Ente : 13 août 2015.

7

LA BOUTIQUE KOKI À CANCON

Découvrez KOKI La Boutique, dédiée aux noix, noisettes et produits dérivés ! Pour toutes vos envies, vous trouverez une gourmandise ou une idée cadeau pour chaque occasion !

8

Le lopin malin

Anna SIMMONS
Lieu-dit Tourau - 47360 MONTPEZAT D'AGENAIS
Tél. 06 77 70 98 36
Mail : lelopinmalin@gmail.com
Site : lelopinmalin.fr

La ferme du lopin malin vous propose une gamme d'une trentaine de légumes de saison : légumes soupes, ratatouilles, salades ... L'achat se fait par précommande via le site internet, ou par mail ou téléphone, puis votre commande vous est mise à disposition dans l'un de nos points de distribution.

9

Mella & Fils

Jean MELLA
EARL La Barraque
«Sous les vignes» - 47360 MONTPEZAT
Port. 06 88 46 70 30
Email : mellaetfils@gmail.com

La famille Mella vous accueille dans sa ferme. Découvrez les oies et les canards élevés en plein air, nourris et gavés traditionnellement au maïs cultivé sur place puis transformés à la ferme selon des recettes familiales. Retrouvez tous leurs produits dans leur boutique : foies gras, confits, rillettes, pâtés, cous farcis.

Accueil tous les jours. Visite commentée sur rendez-vous.

10

Marie-Anny Moïzo

« Le Tauzia »
47160 RAZIMET
Tél. 05 53 93 43 51 - Port. : 06 40 07 14 99
E.mail : denis.moizo@orange.fr
Site Internet à venir

La ferme Le Tauzia : élevage de volailles, oeufs. Produits : volailles vivantes ou prêtes à cuire - transformations - conserves - pâtés - rillettes - confitures de fruits à la vanille. Spécialités : christophines : gâteaux, tartes.

Services, point de vente. Situation : DP E120 C1 Calonge. Tout près de Casteljaloux. Ouverture toute l'année sauf février. Gîte pour 4 adultes et chambre d'hôtes, tout près de Casteljaloux.

11

EARL de Moncaubette

Marc-André et Aline FAUGERON
« Rigau » - 47320 CLAIRAC
Port. 06 26 96 71 79 ou 06 13 31 07 68
E.mail : moncaubette@gmail.com
Site : earl-delamoncaubette.com

Producteurs de légumes et fruits bio, Marc et Aline vous accueillent tous les vendredis à la ferme, de 16 à 19h. Notre ferme familiale se situe sur les coteaux du sud du Lot avec un ensoleillement très favorable pour la qualité gustative de nos cultures.

12

Côtes des Oliviers

Jean-Pierre RICHARTE - 47140 AURADOU
Tél. 05 53 41 28 59
E.mail : cotes-des-oliviers@wanadoo.fr
Site Internet : www.cotes-des-oliviers.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Aux « Oliviers », nous travaillons notre vignoble dans le respect de la nature ; nos vins de terroir rouges, rosés, blancs sec et mœlleux sont riches, généreux et équilibrés. Nous serons heureux de vous accueillir dans notre environnement protégé, de vous présenter nos vins, nos noix et nos pruneaux de coteaux pasteurisés sans conservateur.

Dégustation et visite gratuites. Ouvert toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h.

13

Fromagerie de Parrouty

Théo et Magalie CANO-HERNANDEZ
Parrouty
47380 MONCLAR D'AGENAIS
Tél. 05 53 41 15 05 - Port. 06 20 28 08 39
Email : fromagesdeparrouty@orange.fr

Bienvenue à la Fromagerie de Parrouty, Théo et Magalie Cano-Hernandez vous accueillent sur la ferme familiale pour découvrir notre élevage de chèvres laitières et déguster nos fromages de chèvre fermiers.

Ouvert les mardis, jeudis et vendredis de 16h à 19h et les mercredis et samedis de 10h à 12h30.

14

KOKI
Le Excellence

UNICOQUE

Coopérative de noisettes et noix à Cancon (47)

«Des vergers et des hommes»

Découvrez les savoirs-faire et les projets de cette coopérative créée en 1979 à Cancon, Lot-et-Garonne !

Découvrez à travers son unité de production l'histoire des 350 producteurs et salariés qui ont construit la coopérative Unicoque pour défendre le fruit de leur travail : les noix et les noisettes produites en France

VISITE GRATUITE DE L'USINE ET DES VERGERS
Tous les jeudis à 15 h du 15 juin au 30 août

(Durée : 1 h 30 env., 25 pers. maxi, sur réservation uniquement au +33 (0)5 53 70 15 98)

Coopérative Unicoque – Lamouthe – - BP 10 - 47290 CANCON

www.koki.com

Centre Régional de la Propriété Forestière
6, Parvis des Chartrons
33075 Bordeaux Cedex
05-56-01-54-70

Groupement Sylvicole des Coteaux du Lot-et-Garonne
Vincent Lechevalier
CRPF Aquitaine / Terres du Sud
Avenue François Mitterrand
47200 Marmande
Tèl. 06 07 85 11 44
E.mail : v.lechevalier@crpfaquitaine.fr

GPF Lot-et-Garonne
Michel Rault
Union Forestière
44, Grand Rue
47700 Casteljaloux
Tèl. 06 71 01 83 97
E.mail : casteljaloux@crpfaquitaine.fr

15

Parc des Pirates

«Mounet» 47140 PENNE D'AGENAIS
Tél. 05 53 41 36 23
E.mail : contact@parc-des-pirates.com
Site : www.parc-des-pirates.com

Le capitaine Barbeprune a caché son bateau et son trésor dans la colline sacrée. Retrouvez le trésor !
25 épreuves, 4 labyrinthes, jeu gonflable, ludothèque...

Tarifs : 6,50 (adultes), 5,50 euros (enfants). Ouverture : vacances de Pâques (zone C) de 14h à 18h ; juillet-août de 10h30 à 18h. Aire de pique-nique couverte.

16

La Ferme du Plessis

Alexandra et Pascal POUEYMIDANETTE
Plessis - 47150 SAINT AUBIN
Port. 06 73 21 68 89
E.mail : ferme.plessis@orange.fr

Venez vous initier à la vie paysanne en un lieu où production rime avec passion et tradition. Visite gratuite tous les jours à 11h et 15h30, sauf dimanche de juillet à septembre. «De la prune d'Ente au pruneau d'Agen», boutique à la ferme : pruneaux d'Agen, confitures, sorbets, pâtisseries.

Boutique ouverte de 10h à 12h et de 15h à 18h. Hors-saison sur rendez-vous.

17

Maison du Pruneau

Christine MESSINES-CADREILS
«Braunès» - 47320 LAFITTE-SUR-LOT
Tél. 05 53 84 04 17 - Port. 06 09 53 10 47
Fax : 05 53 84 23 09 - Email : maison.du.pruneau@wanadoo.fr
Site : www.maisondupruneau.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

La famille Messines Cadreils, producteurs depuis 4 générations, vous propose des pruneaux d'Agen IGP sans conservateur, pruneaux fourrés à la crème de pruneaux, pruneaux à l'Armagnac, eau-de-vie de prune et nos fameux Prun'choco et pruneaux truffés au chocolat, pruneaux au vin, vanille ou Monbazillac.

Boutique ouverte tous les jours de 9h à 19h. Visite guidée du Musée, salle vidéo de 10h30 à 12h et de 14h à 18h et sur réservation H.S. Aire de pique-nique, dégustation gratuite. Le midi en saison, nous vous proposons des casse-croûte et plats régionaux qui réveilleront vos papilles. De Ferme en Ferme, les 25 et 26 avril. Portes Ouvertes et concours de cracheurs de noyaux le 28 juin. Fête du mi-cuit et concours de cracheurs de noyaux le 6 septembre. Venez vous restaurer avec les fermers buissonières à 12h. Coordonnées GPS : Lat: 44°21'19.36"N - long : 0°26'24.49"E.

18

Ferme de Sarboise

Laurent FURLAN
Sarboise
47260 COULX
Tél./Fax. 05 53 88 80 50
Email : contact@fermedesarboise.com
Site : www.fermedesarboise.com

La ferme est une exploitation agricole familiale, céréalière, dont l'une des activités est la transformation et la vente de canards gras. Produits : foies gras, pâtés, rillettes, confits.

A la belle saison, participe aux Marchés des Producteurs de Pays® de Laparade. Situation 18 km de Tonneins D120, 7 km de Castelmoron D667.

Coeur de Verger

Le Meilleur des Coteaux de Prayssas

La différence qui fait la qualité

Toute notre attention d'arboriculteur converge vers la qualité gustative de nos fruits :

- Le choix du terroir et des variétés,
- La limitation volontaire des rendements à l'hectare (peu d'engrais - irrigation contrôlée - éclaircissement manuel des fruits),
- La cueillette des fruits le plus près possible de la maturité physiologique,
- Le respect de la nature : adhérent au COVAPI (Comité français pour la VAlorisation de la Production fruitière Intégrée)

Nos vergers respectent l'écologie, symbole de santé et de saveur sans égal.

Vente aux particuliers de fruits cueillis mûrs à point

Coop Prayssica
47360 PRAYSSAS
Tel : 05 53 95 02 98 - Fax : 05 53 95 00 89

19

Vin du Tsar

« Plaisance » - 47370 THEZAC
Tél. 05 53 40 72 76 - Fax 05 53 40 78 76
E.mail : info@vin-du-tsar.fr
Site : www.vin-du-tsar.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Venez découvrir nos vins rosés : Roches du Tsar (sec), Rosé des Pierres (léger et fruité), Douceur de l'impératrice (moelleux) ; nos vins rouges : Tradition (typé et fruité), Le Bouquet (rond et corsé), Cuvée du millénaire (élevé 12 mois en fûts de chêne) et notre vin blanc Trés'or du Tsar.

20

EARL du Vignal

Damien CHRIST - Cailladelles
47290 CASTELNAUD-DE-GRATECAMBE
Tél. 05 53 01 72 78
E.mail : vignalgastronomie@orange.fr
Site : www.vignalgastronomie.fr

Avec Vignal Gastronomie, achetez en ligne les produits de notre ferme, préparés selon nos recettes traditionnelles : foies gras (oie, canard), confits, pâtés... Venez nous rencontrer directement sur les marchés ou à la boutique de la Ferme du Vignal, à Castelnaud-de-Gratecambe.

Informations sur notre site Internet.

L'UMIH 47 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Lot-et-Garonne)
et la Chambre d'Agriculture sont partenaires à part entière
dans le cadre de la valorisation des produits de Lot et Garonne.

Nos Hôtels, Cafés, Restaurants et Discothèques mettent en valeur les richesses
du terroir lot et garonnais tout au long de l'année.

UMIH 47
42, rue Lamouroux – 47000 AGEN
Tél. : 05 53 66 88 39 - Fax : 05 53 66 82 55
E-mail : umih47@orange.fr - site Internet : www.umih-47.fr

PALMARÈS

Concours Départemental des vins et produits de la Chambre d'Agriculture 47 2014

Vins de Lot-et-Garonne

AOC BRULHOIS

Médaille d'OR

■ Carrelot des Amants/1808 Rosé 2013
VIGNERONS DU BRULHOIS
3458, avenue du Brulhois
82340 DONZAC
Tél : 05 63 39 91 92 - Fax : 05 63 39 82 83
Mail : info@vigneronsdubrulhois.com
www.vigneronsdubrulhois.com

■ Château Grand Chêne Rouge 2012
VIGNERONS DU BRULHOIS
3458, avenue du Brulhois
82340 DONZAC
Tél : 05 63 39 91 92 - Fax : 05 63 39 82 83
Mail : info@vigneronsdubrulhois.com
www.vigneronsdubrulhois.com

■ Domaine du Bois Simon Rouge 2012
DOMAINE DU BOIS DE SIMON
CHRISTOPHE AVI
Laclède - 47310 LAPLUME
Tél : 05 53 67 84 38 / 06 09 85 71 91
Fax : 05 53 67 84 38
Mail : avi6@orange.fr
www.domaineduboisdesimon.com

AOC BUZET

Médaille d'OR

■ Tradition Rouge 2012
LES VIGNERONS DE BUZET
56, avenue des Côtes de Buzet – BP 17
47160 BUZET SUR BAISE
Tél : 05 53 84 74 30 - Fax : 05 53 84 74 24
Mail : buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

■ Le Lys Rosé 2013
LES VIGNERONS DE BUZET
56, avenue des Côtes de Buzet – BP 17
47160 BUZET SUR BAISE
Tél : 05 53 84 74 30 - Fax : 05 53 84 74 24
Mail : buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Médaille d'ARGENT

■ Baron d'Ardeuil Rouge 2012
LES VIGNERONS DE BUZET
56, avenue des Côtes de Buzet – BP 17
47160 BUZET SUR BAISE
Tél : 05 53 84 74 30 - Fax : 05 53 84 74 24
Mail : buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

AOC DURAS

Médaille d'OR

■ Cuvée sans Nom Rouge 2012
CAVE DE BERTICOT
47120 DURAS
Tél : 05 53 83 71 12 - Fax : 05 53 83 83 26
Mail : vldc.berticot@wanadoo.fr
www.berticot.com

■ Domaine de la Tuilerie-La Breille Rosé 2013
DOMAINE DE LA TUILERIE-LA BREILLE
EARL DES MONTS D'OR
La Tuilerie - 47120 LOUBES-BERNAC
Tél : 05 53 94 78 32 / 06 18 36 90 24
Fax : 05 53 94 58 32
Mail : latuilerie47@lgtel.fr
www.latuilerie.unblog.fr

■ Domaine de la Tuilerie-La Breille Blanc moelleux 2012
DOMAINE DE LA TUILERIE-LA BREILLE
EARL DES MONTS D'OR
La Tuilerie - 47120 LOUBES-BERNAC
Tél : 05 53 94 78 32 / 06 18 36 90 24
Fax : 05 53 94 58 32
Mail : latuilerie47@lgtel.fr
www.latuilerie.unblog.fr

■ Domaine de Laulan Blanc sec 2013
DOMAINE DE LAULAN
EARL GEOFFROY
Laulan - 47120 DURAS
Tél : 05 53 83 73 69 - Fax : 05 53 83 81 54
contact@domainelaulan.com
www.domainelaulan.com

Médaille d'ARGENT

■ BB de Berticot Bio AB Rouge 2012
CAVE DE BERTICOT
47120 DURAS
Tél : 05 53 83 71 12 - Fax : 05 53 83 83 26
Mail : vldc.berticot@wanadoo.fr
www.berticot.com

■ Duc de Berticot Rouge 2012
CAVE DE BERTICOT
47120 DURAS
Tél : 05 53 83 71 12 - Fax 05 53 83 83 26
Mail : vldc.berticot@wanadoo.fr
www.berticot.com

■ Domaine de la Tuilerie-La Breille Sauvignon Blanc sec 2013
DOMAINE DE LA TUILERIE-LA BREILLE
EARL DES MONTS D'OR
La Tuilerie - 47120 LOUBES-BERNAC
Tél : 05 53 94 78 32 / 06 18 36 90 24
Fax : 05 53 94 58 32
Mail : latuilerie47@lgtel.fr
www.latuilerie.unblog.fr

PALMARÈS

Concours Départemental des vins et produits de la Chambre d'Agriculture 47 2014

AOC MARMANDAIS

Médaille d'OR

■ Château Terrebert Rouge 2012
CAVE DU MARMANDAIS
La Cure - 47250 COCUMONT
Tél : 05 53 94 50 21
Fax : 05 53 94 19 05
Mail : chai@cavedumarmandais.fr
www.cave-du-marmandais.fr

■ Tap d'e Perbos Rouge 2012
CAVE DU MARMANDAIS
La Cure - 47250 COCUMONT
Tél : 05 53 94 50 21
Fax : 05 53 94 19 05
chai@cavedumarmandais.fr
www.cave-du-marmandais.fr

■ Les Astéries Rouge 2012
DOMAINE BONNET
Mondésir – Bouilhats
47200 MARMANDE
Tél : 05 53 83 00 77 / 06 14 74 78 90
www.vinsdemarmande.com

Médaille d'ARGENT

■ Vieille Eglise Réserve Rouge 2012
CAVE DU MARMANDAIS
La Cure - 47250 COCUMONT
Tél : 05 53 94 50 21
Fax : 05 53 94 19 05
Mail : chai@cavedumarmandais.fr
www.cave-du-marmandais.fr

■ Secret de Vigneron Rouge 2012
CAVE DU MARMANDAIS
La Cure - 47250 COCUMONT
Tél : 05 53 94 50 21
Fax : 05 53 94 19 05
Mail : chai@cavedumarmandais.fr
www.cave-du-marmandais.fr

IGP THEZAC-PERRICARD

Médaille d'OR

■ Douceur de l'Impératrice Rosé 2013
VIGNERONS DE THÉZAC-PERRICARD
Plaisance
47370 THEZAC
Tél : 05 53 40 72 76
Fax : 05 53 40 78 76
Mail : info@vin-du-tsar.fr
www.vin-du-tsar.fr

Produits de Lot-et-Garonne

JUS DE POMME trouble

Médaille de Bronze

■ EARL Les Vergers de Roussel
THIERRY ET ISABELLE MOLL
Roussel
47260 FONGRAVE
Tél : 05 53 40 17 13 / 06 12 11 80 94
Fax : 05 53 41 77 05
Mail : vergers-roussel@orange.fr

JUS DE POMME filtré

Médaille d'ARGENT

■ Conservatoire Végétal d'Aquitaine
Domaine de Barolle
47130 MONTESQUIEU
Tél : 05 53 47 29 14 / 06 89 77 95 93
Mail : conservatoire@conservatoirevegetal.com
www.conservatoirevegetal.com

CONFITURE Extra de Prune d'Ente

Médaille d'OR

■ EARL de la Ferme du Plessis
PASCAL ET ALEXANDRA POUEYMIDANETTE
Plessis
47150 SAINT AUBIN
Tél : 05 53 70 64 90 / 06 73 21 68 89
Fax : 05 53 70 64 90
Mail : ferme.plessis@orange.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOT-ET-GARONNE

Pays du Marmandais

Pays célèbre par ses produits agricoles, notamment ses légumes et ses vins, le Pays du Marmandais propose un tourisme rural original avec notamment des visites d'entreprises agro-alimentaires et la navigation sur le canal.

Les producteurs

① *EARL des Vergers d'Esquerdes*
47250 GUERIN

② *Cave du Marmandais*
47250 COCUMONT

Visiter...

Lac de Clarens, à Casteljaloux.

Moulin à vent de Gibra,
à Gontaud-de-Nogaret.

Déguster...

Fruits

Jus de fruits

Vins

Retrouvez la saveur du Lot-et-Garonne chaque jour sur votre table

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE

www.ca47.fr

1

EARL des Vergers d'Esquerdes

Dominique DUFAU - Chemin d'Esquerdes - 47250 GUERIN
Tél. 05 53 89 26 71 ou 06 76 21 48 11
E.mail : d.dufau@orange.fr

Les Vergers d'Esquerdes
Vente à la ferme
Pommes et poires de coteaux
Jus de pommes

Venez goûter la différence.
Cadre magnifique (Eglise du XIIème siècle).

2

Cave du Marmandais

« La Vieille Eglise » - 47250 Cocumont
Tél. 05 53 94 50 21 - Fax : 05 53 94 19 05
E.mail : info@cavedumarmandais.fr
Site : www.cavedumarmandais.fr

Située à quelques kilomètres de la ville de Marmande, la Cave du Marmandais produit des vins blancs, rosés et rouges issus d'assemblages traditionnels mais aussi d'assemblages spécifiques à l'appellation Côtes du Marmandais grâce à l'utilisation de cépages locaux tels que l'Abouriou et le Malbec.

Nous vous invitons à venir déguster nos vins dans nos magasins de Beaupuy (mardi au samedi, 10h-12h et 14h-18h) et de Cocumont (lundi au vendredi 10h-12h et 14h-18h).
Tél : 05 53 94 50 21.

Lac de Leyritz-Moncassin

Retrouvez toute l'actualité
et les services
de la Chambre
d'Agriculture
de Lot-et-Garonne
sur

www.ca47.fr

MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS® de Noël

Invitez les produits de Lot-et-Garonne à vos tables de fêtes.

Chaque année, le dernier week-end avant Noël, le traditionnel Marché des Producteurs de Pays® de Noël s'installe du vendredi au dimanche sur le parking de la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne à Agen.

Depuis plus de 10 ans, la Chambre d'agriculture fait office de table d'hôtes et organise le Marché des Producteurs de Pays® de Noël (sous chapiteau chauffé). A l'approche des fêtes de fin d'année, toutes les spécialités de nos producteurs vous attendent. Des idées pour réveillonner, des cadeaux pour vos proches... Sans compter sur la générosité et la convivialité de nos producteurs qui vous offrent sur un plateau, toute la qualité et le savoir-faire agricole de notre département : conseils, recettes et autres confidences pour réussir vos plats de fête. Les artisans d'art et leurs créations, donnent également l'occasion d'offrir des objets originaux à vos proches ou amis pour les fêtes. Pour les petits et les grands... le Père Noël vient faire un petit tour le dimanche. Ateliers maquillage, dégustation et autres animations font le plaisir des 8 000 visiteurs.

C'EST LEUR AVIS !

« Nous venons chaque année nous approvisionner en produits frais et conserves pour les fêtes de fin d'année. Pour nous, c'est devenu un rendez-vous avec nos producteurs qui nous connaissent. En plus c'est pratique, car c'est le week-end avant Noël, donc nos produits restent bien frais pour nos repas. »
Monique et Richard, habitants de l'agglomération agenaise.

« Nous sommes originaires du Lot-et-Garonne, mais habitons Toulouse. Tous les ans, nous venons chez nos parents pour les fêtes. Nous ne ratons jamais le Marché des Producteurs de Pays® de Noël pour sa convivialité et la générosité des agriculteurs. Les producteurs nous font goûter leurs produits et on achète des cadeaux culinaires sympas. C'est plutôt ma mère qui vient acheter les canards ou autres produits le samedi. Il y a aussi les artisans d'art où l'on peut trouver des présents uniques. Et puis les enfants adorent, le dimanche, il y a le Père Noël et le maquillage. On ne peut pas rater cela... »
Laure et Patrick, la trentaine, de Muret à côté de Toulouse.

SERVICE PROMOTION DES PRODUITS / Tél : 05 53 77 83 49 / www.ca47.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE

Marchés des Producteurs de Pays

Le Lot-et-Garonne vous ouvre...

Les papilles

Les yeux

La curiosité

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOT-ET-GARONNE

Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne
271 rue de Péchabout - BP 80349 - 47008 AGEN Cedex
Tél. 05.53.77.83.83
http://wwww.lot-et-garonne.chambagri.fr

Hôtels-Restaurants Logis en Lot-et-Garonne

Les restaurateurs-hôteliers Logis proposent de véritables lieux de vie, tous uniques et différents. Ce sont des professionnels passionnés au service de leurs hôtes.
Pour satisfaire toutes les envies, ils s'appuient sur 4 piliers forts :

- un accueil personnalisé et chaleureux,
- un hébergement confortable et moderne,
- une restauration de qualité et d'inspiration régionale,
- l'invitation à la découverte de la région et de ses richesses.

16 Logis en Lot-et-Garonne

Nos hôtels sont classés en cheminées ou Logis d'exception.
Nos restaurants sont classés en cocotte ou Table distinguée.

Hôtel**	Restaurant	LE PÉRIGORD	à AGEN	Tél. : 05 53 77 55 77
Hôtel**	Restaurant	L'ETAPE GASCONNE	à ALLEMANS DU DROPT	Tél. : 05 53 20 23 55
Hôtel**	Restaurant	L'AUBERGE DU BRULHOIS	à ASTAFFORT	Tél. : 05 53 66 04 79
Hôtel**	Restaurant	LA TABLE D'ANTAN	à BON ENCONTRE	Tél. : 05 53 77 97 00
Hôtel***	Restaurant	AU COLOMBIER DU TOURON	à BRAX	Tél. : 05 53 87 87 91
Hôtel**	Restaurant	LES CORDELIERS	à CASTELJALOUX	Tél. : 05 53 93 02 19
Hôtel***	Restaurant	L'HOSTELLERIE DES DUCS	à DURAS	Tél. : 05 53 83 74 58
Hôtel***	Restaurant	LES RIVES DU PLANTIE	à LE TEMPLE SUR LOT	Tél. : 05 53 70 22 26
Hôtel***	Restaurant	LE CAPRICORNE-LE TRIANON	à MARMANDE	Tél. : 05 53 64 16 14
Hôtel**	Restaurant	LE LION D'OR	à MARMANDE	Tél. : 05 53 64 21 30
Hôtel***	Restaurant	LA BASTIDE DES OLIVIERS	à MONFLANQUIN	Tél. : 05 53 36 40 01
Hôtel	Restaurant	MONFORM	à MONFLANQUIN	Tél. : 05 53 49 85 85
Hôtel***	Restaurant	LE PRINCE NOIR	à SÉRIGNAC SUR G.	Tél. : 05 53 68 74 30
Hôtel**	Restaurant	LES VOYAGEURS	à TOURNON D'AGENAIS	Tél. : 05 53 40 70 28
Hôtel***	Restaurant	LE GLACIER	à VILLENEUVE-SUR-LOT	Tél. : 05 53 70 70 14
Hôtel****	Restaurant	LE MOULIN DE MADAME	à VILLENEUVE-SUR-LOT	Tél. : 05 53 36 14 40

Demandez votre guide gratuit à :
Association des Logis Lot-et-Garonne - 42, rue Lamouroux – 47000 Agen
Tél. : 05 53 48 24 48 - www.hotelslogis47.com

VISITES DE FERMES

Infos

Valérie Chauveau - 06 48 50 16 66

Le Lot-et-Garonne de Ferme en Ferme®

25 et 26 avril 2015

Co-organisé par :

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOT-ET-GARONNE

BIENVENUE à la ferme

CIVAM CAMPAGNES VIVANTES

Calendrier des manifestations 2015

Brin de Culture

Les agriculteurs vous invitent sur leurs fermes pour découvrir spectacles, expositions…

- 12 61 27 et 28 juin : Exposition de peinture et artisanat d'art à la Ferme des Tuileries, 47260 Fongrave.

Flâneries gourmandes

Une balade ludique autour de la ferme avec lecture de paysage, découverte et dégustation des produits. En été à partir de 18h30. Réservation conseillée.

Contactez les fermes pour connaître les dates des flâneries gourmandes :

- 12 61 Ferme des Tuileries, 47260 Fongrave.
- 18 76 La Maison de la Noisette, 47360 Lacépède.

Les Fermes Buissonnières

Marché à la ferme, produits régionaux, dégustations

- 98 Domaine de Laplace, 47120 Saint-Jean-de-Duras :
  Dimanche 26 juillet, Dimanche 16 août, Dimanche 20 septembre de 11h à 16h.
- 93 Château de la Grangerie, 47170 Lannes : Dimanche 19 juillet.

Les Ripalhou

Découverte des produits du Haut-Agenais Périgord et danses traditionnelles.

- 02 80 17 juillet à 19h - 5 août à 19 h à la Ferme de Monredon, 47150 St-Aubin - sur réservation, 18 euros.
- 41 12 août à 19h, à la Ferme de Grangeneuve, 47210 Villeréal - sur réservation, 18 euros.

Balade en tracteur-remorque

Balade guidée en tracteur-remorque sur la ferme.

- 97 Juillet et août au Domaine de Lancement, 47370 Thézac. Les lundis et mercredis, à 17h.

Pique-nique chez le Vigneron Indépendant

- 96 24 et 25 mai de 11h à 18h, au Domaine Amblard, 47120 Saint-Sernin-de-Duras.
  Apportez votre pique-nique, vin offert.

Et aussi….

- 20 46 *Pâques et Toussaint :* Journées portes ouvertes au Musée du Foie Gras, 47140 Frespech.
- 19 78 *3 mai :* Rando'pruno au Musée et Ferme du Pruneau - Bérino-Martinet, 47320 Lafitte-sur-Lot.
- 86 *14 juin :* Gratiferia avec l'association L'Herbe Folle, à la Ferme des Clos de Palandran, 47140 Penne-d'Agenais.
- 19 78 *été :* Labyrinthe de maïs, nocturne lundi soir, au Musée et Ferme du Pruneau - Bérino-Martinet, 47320 Lafitte-sur-Lot.
- 65 *28 juin :* Balade dans les vergers, Les Vergers de Peyreton, 47180 Sainte-Bazeille
- 77 *28 juin :* Journée portes ouvertes et concours de cracheurs de noyaux à la Maison du pruneau, 47320 Lafitte-sur-Lot.
- 101 *juillet-août :* Soirées oenologiques au Domaine Lou Gaillot, 47440 Casseneuil (nous contacter).
- 32 *25-26 juillet :* Fête des Moissons à la Ferme auberge Lou Kakou, 47150 Paulhiac.
- 16 73 *13 août :* Fête de la prune d'Ente, à la Ferme du Lacaÿ, 47140 Penne d'Agenais.
- 77 *6 septembre :* Fête du mi-cuit et concours de cracheurs de noyaux à la Maison du pruneau, 47320 Lafitte-sur-Lot.
- 88 *15 septembre au 15 octobre :* Repas brame du cerf, 18 euros, à la Ferme de Largenté, 47420 Allons,
- 91 *27 septembre :* Fête des vendanges, Château Bois-Beaulieu, 47180 Meilhan-sur-Garonne.
- 65 *18 octobre :* « Cueillette de pommes », Les Vergers de Peyreton, 47180 Sainte-Bazeille.
- 16 73 *fin octobre :* Week-end gourmand à la Ferme du Lacaÿ, 47140 Penne d'Agenais.
- 97 *1er week-end de décembre (du vendredi au lundi) :* Portes ouvertes, ateliers accords mets-vins au Domaine de Lancement, 47370 Thézac.
- 19 78 *12 au 13 décembre :* Portes ouvertes au Musée et Ferme du pruneau - Bérino-Martinet, 47320 Lafitte-sur-Lot.