

Producteurs

2023

EN
QUERCY
CAUSSADAIS

Tarn-et-Garonne



MIDI-QUERCY
Gorges de l'Aveyron



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU
QUERCY CAUSSADAIS

AUTY



La ferme de Rebely

- VIANDE BOVINE

A la ferme de Rebely, exploitants depuis 1928, vous propose des colis de boeuf et des colis de veau de 5kg chacun : boeuf : jarret / plat de côte et/ou steak haché, bourguignon, assortiment de steaks (faux-filet, entrecôte, rumsteck, noix, sous-noix, steak épaule, basse-côte), rôti.- veau : blanquette, rôti, jarret, escalope, côte, steak haché, possibilité d'avoir de la saucisse sur commande (80% veau 20% porc). Possibilité d'avoir un colis avec exclusivement des morceaux à griller sur demande. Chaque morceau est emballé sous vide. Commandez sur le site internet, Damien vous livre gratuitement à domicile !

1120 Route de St Vincent
82220 Auty
06 86 02 78 16
gaederebely@orange.fr
www.ferme-de-rebely.fr

CAUSSADE



Denise Soulié

- SAFRAN

Cultivé en Quercy depuis le Moyen-Âge, la production du safran connut son apogée aux XVème/XVIIIème siècles. Depuis quelques années, la culture du safran du Quercy a été relancée. Le safran est une plante vivace de 20 à 40 cm de haut à fleurs violettes. Séparés et séchés, ce sont ces pistils qui constituent le fameux or rouge. Denise Soulier propose des visites de la safranière à la Revelle (à Penne 81140), située sur un chemin de randonnée entre le château d'eau de Cazals et le lieu-dit Senchet.

5, Rue Bourdelle
82300 Caussade
06 71 19 82 02
soulierspeleo@yahoo.fr



La p'tite ferme

- PRODUITS LAITIERS

Nicolas Teyssedou vous propose ses desserts gourmands au lait de vache de la ferme : produits laitiers, crème fraîche, lait cru entier, yaourts, flans, riz au lait, semoules, et glaces artisanales. Labellisé Agriculture Biologique. Retrouvez les produits de Nicolas à Caussade au petit Intermarché, à Quercy frais, à la Fromagerie Marie et Alain, au magasin BIO Sedona et Biocoop.

332 Chemin de Jagot
82300 Caussade
06 78 87 17 58
www.laptiteferme.fr
nicolas.laptiteferme@gmail.com



La ferme de Capelo

- VOLAILLES - OEUFS

Vente de cailles, poulets et pintades uniquement sur commande et selon la disponibilité.

Œufs fermiers de poules et œufs de cailles.

En vente, retrouvez aussi les produits laitiers de la Ferme de Cantepoul de St Vincent d'Autéjac

- Vente à la ferme : vendredi 15h-18h et samedi 9h30-12h.

707 route de cahors
82300 Caussade
06 04 06 52 97
marc.bonhomme3@orange.fr

CAYRIECH



Pascale Cournède

- VOLAILLES - OEUFS - FARINE

Installée en BIO sur la commune de Cayriech, Pascale élève des poulets et produit des céréales. En vente directe, elle propose sa farine de blé ou de petit-épeautre, ses œufs frais et ses poulets prêts à cuire. Et tout en BIO ! Passez commande par sms une semaine avant, et venez à la ferme le vendredi matin retirer votre colis...

505 chemin de Debes
82240 Cayriech
06 61 38 19 88
cournede.herve@orange.fr



LAVAURETTE



Jimmy Lepez

Vente à la ferme de veau bio en colis.

- VEAU

Les sanguinettes
82240 Lavaurette
06 84 81 44 20



Savons du Sud Ouest - SAVON AU LAIT D'ANESSE

Les savons au lait d'ânesse prennent soin de votre peau tout en l'adoucissant et en l'hydratant. Christelle et Eric Armand fabriquent artisanalement et commercialisent les savons et d'autres accessoires de toilette; savons au lait d'ânesse à l'huile d'Argan Bio, colorants naturels et plus de 20 parfums différents, savons de Marseille, savons d'Alep véritable, crèmes, baumes, gels douches au lait d'ânesse. Sans paraben et produits toxiques. Retrouvez Christelle sur les marchés de Caussade le lundi, de Septfonds le mercredi. Boutique en ligne, livraison en Colissimo. Sur le marché, Christelle vous accompagne dans votre transition écologique (recettes naturelles, etc...)

Lentarenque Haute
82240 Lavaurette
07 83 41 07 17

savonsdusudouest@gmail.com
www.savons-du-sud-ouest.com

MIRABEL



Domaine de Laffitte

- JUS - VINAIGRES

Situé à Mirabel, sur les coteaux du Quercy, le Domaine Laffitte est au cœur d'une production fruitière renommée : chasselas de Moissac, pommes, poires, kiwi avec 30 ans d'expériences... Avec le savoir-faire et le soin de l'artisan, ils créent des jus de fruits à la personnalité unique et originale. La mise en place d'une démarche Qualité HACCP vient témoigner du sérieux et de la qualité de leurs produits et de l'entreprise. Jus de golden, reinette, poire, muscat, chasselas, pomme-coing, pomme-framboise, fruit rouge, vinaigres de pomme, poire, chasselas, raisin rouge, muscat, coing, pétillant. Les prestations du Domaine Laffitte (sur rdv) : élaboration de jus de fruits : pressage de vos fruits (pommes, raisins, poires, assemblage de fruits), puis filtration et pasteurisation du jus. Embouteillage et conditionnement de votre choix : bouteille 1 Litre, 75 cl, bag in box 3 Litres ou 5 Litres.

5 Route d'Ardus
82440 Mirabel
05 63 31 30 26

info@domaine-laffitte.com
www.domainelaffitte.com
Sur Facebook



Gaec Pecharman del Boscla

- FRUITS

A Mirabel, le GAEC Pecharman del Boscla vous propose des fruits de saison en vente directe ! Cerise, abricot, pêche jaune ou blanche, prune, raisin, figue, voilà de beaux fruits frais et locaux dans votre assiette de mai à novembre. Il suffit de commander par téléphone, vos fruits choisis seront récoltés le matin et vous pourrez venir chercher votre panier l'après-midi ! Retrouvez ces produits sur le marché d'été de Mirabel...

3993 Route du Foyt
82440 Mirabel
07 87 29 17 77

gaecpecharmandelboscla@sfr.fr



Nathalie Cabos

- FRUITS - LÉGUMES - DÉRIVÉS

Sur les coteaux de Mirabel, Nathalie a repris une partie de l'exploitation familiale en 2000, 11Ha qu'elle a converti en bio en 2002. Elle y produit : Fruits : cerises, reines-claude, prunes d'ente, pruneaux. Légumes d'été: tomates, haricots verts, courgettes, herbes aromatiques, confitures. Et du 100% BIO ! Commandez par téléphone, concoctez le panier qui vous fait envie, et passez le chercher à la ferme, de 18h à 20h.

885 route du Foyt
82440 Mirabel
06 77 60 11 44

nathaliecabos82@gmail.com





La ferme de Patouquet

- PRODUITS LAITIERS

Claudia Horn et Julien Volle vous proposent, en vente directe, des produits laitiers BIO ! Fromage de chèvre, tomme de chèvre, glaces et yaourts au lait de chèvre... (mais aussi des cerises en saison) un régal... Vous pouvez passer commande par téléphone.

840 Rte de Carrière, Payrac
82440 Mirabel
06 15 50 71 76
julien.volle@hotmail.com



Christophe Catusse

- VIANDE BOVINE

Depuis 1998, Christophe Catusse élève, avec passion, ses bovins sur la commune de Mirabel. Aujourd'hui en BIO, Christophe vous propose des colis de veau et de bœuf de 5 ou de 10kg (sachets de 2 personnes). Rôti, blanquette, côte à l'os, saucisse de veau, jarret ou alors bourguignon, steak, beef, bavette, etc... Passez commande par téléphone ou par mail 10 à 15 jours avant. Christophe livre à domicile gratuitement entre Cahors et Toulouse.

2340 Route de St Barthélémy
82440 Mirabel
06 82 48 99 18
christophe.catusse82@gmail.com



Pruneaux Cabos

- PRUNEAUX - DÉRIVÉS

Retrouvez les gammes gourmandises sur la boutique en ligne : pruneaux fourrés, pruneaux à l'eau de vie de prune, coffrets cadeaux... Depuis 4 générations, la maison Cabos produit et transforme le pruneaux de façon artisanale. L'entreprise familiale soigne ses vergers pour que les fruits développent les parfums les plus subtils. Ainsi, lorsque vous goûtez un pruneau Cabos, c'est une prune cueillie sur ces arbres, à pleine maturité, triée, puis séchée juste le jour de la cueillette, dans leurs propres fours.

- Vente à la ferme : du 01/06 au 31/08, tous les mercredis de 9h à 18h. Du 01/09 au 31/05 le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

1098 Route du Foyt
82440 Mirabel
06 83 79 51 41
pruneauxcabos@wanadoo.fr
www.pruneauxcabos.fr

MOLIÈRES



Bouzerand Philippe

- LÉGUMES

Vente de légumes en direct chez le producteur : Oignons (jaunes, rouges), patates, poireaux... Contactez Philippe pour connaître sa disponibilité !

Pech de la vigne
82220 Molières
06 12 23 08 89
fifi.82@hotmail.fr



Gaec de la Maurinie

- FARINES - PAINS
- LÉGUMINEUSES

La principale activité de cette exploitation familiale bio est de produire du blé et du petit épeautre de variétés anciennes pour faire du pain au levain cuit au four à bois. Céréaliériste-meunier-boulangier, Miguel et Térésa vous proposent des farines de blés anciens moulues grâce au moulin Astrié à meule de pierre. Mais aussi pois-chiches, lentilles, de la farine de lentilles et de la farine de pois-chiche, plusieurs sortes de pain frais, des biscuits,... Vente en direct au fournil, passez commande sur le site internet, et récupérez votre Drive le vendredi. Produits à la Biocop et chez Sédona à Caussade.

- Vente à la ferme : vendredi de 17h à 19h.

Saint Christophe - Raoussou
82220 Molières
06 64 17 11 49
miguel.coulon@hotmail.fr
Sur Facebook





La ferme du Vieux Hameau

- VOLAILLES
- CANARDS GRAS

La principale activité de cette exploitation familiale bio est de produire du blé et du petit épeautre de variétés anciennes pour faire du pain au levain cuit au four à bois. Céréaliier-meunier-boulangier, Miguel et Térésa vous proposent des farines de blés anciens moulues grâce au moulin Astrié à meule de pierre. Mais aussi pois chiches, lentilles, de la farine de lentilles et de la farine de pois-chiche, plusieurs sortes de pain frais, des biscuits,...Vente en direct au fournil, passez commande sur le site internet, et récupérez votre Drive le vendredi.



Les Volailles de Molières

- POULE NOIRE CAUSSADE
- VOLAILLES - ŒUFS

Passionné depuis l'enfance par l'élevage traditionnel, Frédéric Goguet s'est reconverti professionnellement vers l'élevage de volailles de qualité. L'exploitation est spécialisée dans l'élevage de volailles fermières plein air. Vente à la ferme : poulets fermiers, pintades fermières, poule noire de Caussade, œufs consommation de poule noire de Caussade, verrines de volailles. Volailles prêtes à cuire sur commande. Si vous venez récupérer votre commande ou bien acheter à la ferme, Frédéric se fera un plaisir de vous faire visiter son élevage.



Saint Amans Gin

- SPIRITUEUX

Anne adore la culture de fruits, de fleurs et d'herbes et Jean-Louis est fasciné par le marc de raisin. C'est cette harmonie de compétences qui a établi les bases parfaites pour créer leur gin. Bonne dégustation ! Ils sélectionnent le meilleur de leur jardin et de la région pour aromatiser leur gin. Provenant de la même terre que le raisin qui constitue sa base, Saint Amans Gin inclue 18 aromates différents. Vente directe du lundi au vendredi sur rendez-vous téléphonique. Labellisé produit Sud de France. Retrouvez le Saint Amans Gin dans les meilleures caves et restaurants d'Occitanie. Master class sur le spiritueux sur demande.

MONTALZAT



Domaine de Guillau

- VINS - PRUNEAUX

Jean-Claude LARTIGUE vous invite à découvrir son domaine viticole et son chai, où vous pourrez ainsi déguster ses vins des Coteaux du Quercy, aux arômes subtils et parfumés...laissez-vous guider ! Le Domaine de Guillau s'étend dans le sud-ouest de la France, dans une région vallonnée, au cœur de l'appellation AOC Coteaux du Quercy. Jean-Claude Lartigue, vigneron indépendant, vous propose des vins ayant une belle personnalité, denses et généreux, issus des cépages cabernet franc, merlot, cot, tannat et gamay. Ferme traditionnelle et familiale située au cœur de l'appellation AOC Coteaux du Quercy. Produits proposés : AOP Coteaux du Quercy, rouge et rosé : vrac et bouteilles. Blanc IGP Comté Tolosan. Pruneaux. Visite de la ferme. Dégustation gratuite.

- Vente à la ferme : lundi au vendredi de 17h30 à 19h30, le samedi de 9h à 18h. Ou sur rdv.



Les Vergers de Moulet

- FRUITS - LÉGUMES
- DÉRIVÉS

Dans les fameux coteaux du Quercy gorgés de soleil, terre de prédilection du melon et des fruits d'été, la famille Rougeyres ouvre son exploitation à la vente directe de ses meilleurs produits. Ferme fruitière très diversifiée typique des coteaux du Quercy. La ferme produit des fruits (pommes, pêches, abricots, prunes, melons), des légumes de saison (tomates, courgettes, citrouilles, butternuts, aubergines, poivrons), et des jus de fruits, pétillants et confitures "maison".

- Vente à la ferme : de mai à septembre : tous les jours de 8h à 20h. De novembre à mars : 9h à 19h, fermé lundi et dimanche.

Saint-Christophe - La pérugie
82220 Molières
06 67 73 22 12
jf.clavieres@wanadoo.fr



Miquel
82220 Molières
06 83 05 64 29
frederic.go@wanadoo.fr
www.les-volailles-de-
molières.com

La marche - Saint Amans
82220 Molières
06 58 28 97 17
anne@saintamans.com
http://saintamans.com/fr
Sur Facebook

181 Route de Borredon
82270 Montalzat
06 11 86 22 04
jean-claude.lartigue@orange.fr
www.domainedeguillau.fr
Sur Facebook



1007 Route de Sainte Victoire
82270 Montalzat
06 67 62 73 16
http://lesvergersde
moulet.wixsite.com





Les cochons d'abord, le verger ensuite

Les porcs sont nés et élevés en plein air intégral, en sous bois, avec des cabanes à disposition. Production : Viande fraîche sur commande (colis de viande possibles), saucisse sèche, saucisson, lonzo, coppa, pancetta, jambon, mais aussi pâtés, fritons, couennes en confit, jambonneau. Production végétale : cerises, abricots, melons, pastèques, tomates, raisins, courgettes, potimarrons, courges spaghetti, butturnut. Mais encore : confitures, jus de raisin et pétillant de raisin. Il est possible de réserver les produits par téléphone et venir les récupérer. Ou directement à la ferme.

- Vente à la ferme : tous les jours de 9h à 19h30. L'été la boutique est délocalisée au bord de la D820.

- PORC - FRUITS

- LÉGUMES - JUS

1320 route de Paris

82270 Montalzat

06 29 43 09 36

Sur Facebook

Changement d'exploitant

en mai 2023.



MONTEILS



Drive Fermier 82

Le drive fermier 82 regroupe 39 producteurs du Tarn-et-Garonne qui se réunissent à des points de collecte sur le département pour vous proposer leurs produits à la vente. Tous leurs produits proviennent de leurs exploitations locales, et les producteurs adhèrent au label national « Bienvenue à la Ferme ». Leurs produits sont vendus aux prix pratiqués sur l'exploitation ou encore sur les marchés. L'absence d'intermédiaires permet aux producteurs de toucher l'intégralité de la marge sur la vente de leurs produits. Aucuns produits importés, juste du local !

- Drive : tous les vendredis de 12h30 à 13h suite à votre commande internet.

- TOUT TYPE



Earl du Candé

C'est à Monteils, près du rond point du Parc de la Lère, au bord de la route, que Joëlle et Thierry vous présentent leur belle production : asperge, fraise et encore d'autres produits... Rendez-vous sous la grange de la ferme d'avril à juin. Le reste de l'année, selon les productions, n'hésitez pas à appeler Joëlle qui vous renseignera avec grand plaisir.

- Vente à la ferme : d'avril à juin, le vendredi et samedi de 9h à 20h. Ou sur rdv.

- FRUITS - LÉGUMES



La Ferme de Loubéjac

A Loubéjac, Gilles Bessière et ses enfants élèvent des volailles de chair et des poules pondeuses en plein air. Elles sont nourries et finies aux céréales de l'exploitation et préparées sur place dans un atelier agréé. Ici, le savoir-faire de l'éleveur garantit la qualité fermière de sa production ! Vente de poulets et pintades à la ferme.

- Vente à la ferme : mercredi de 14h à 18h.

- VOLAILLES



La Ferme du Mas de Perry

A la Ferme du Mas de Perry, Anne vous propose de bons produits BIO. Des œufs, des œufs blancs de la noire de Caussade, des confitures de fruits rouges (fraise, framboise, groseille, cassis) et de la farine de petit épeautre. Passez commande par téléphone et récupérez vos produits à la ferme, ou bien par livraison à domicile (à voir à la commande selon la disponibilité).

- ŒUFS - FARINE
- CONFITURE

Parking CER France
37 Chemin des Amoureux
82300 Monteils
www.drive-fermier-82.fr

Lapeyre Haute
82300 Monteils
06 22 70 00 21
joelle.bergougnoux@sfr.fr

70 Chemin de Loubéjac
82300 Monteils
06 15 16 88 09
gilles.bessiere@sfr.fr

726 Chemin de Loubéjac
82300 Monteils
06 67 32 68 66
acleradin@gmail.com



MONTFERMIER



La Souleille

- CANARDS GRAS - AGNEAUX

A la Souleille, Jérôme et Christiane Daro ont conservé le meilleur du passé et des traditions. Producteurs de gras, les canards sont élevés en liberté à leur rythme, puis gavés au maïs grain entier de la ferme et transformés sur place. Et ils élèvent également des agneaux fermiers. Vente directe à la ferme. Visite de la ferme sur rdv. Service traiteur et présence sur les marchés gourmands. Accueil camping cars.

- Vente à la ferme : Ouverture le lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 17h. Le jeudi de 9h30 à 12h.

La Souleille
82270 Montfermier
06 86 68 46 36
06 11 79 29 41
christiane.daro@orange.fr



MONTPEZAT-DE-QUERCY



Domaine de Lafage

- VINS - VIANDE BOVINE

La ferme de Lafage est située dans l'Appellation Coteaux du Quercy à Montpezat-de-Quercy. Domaine en polyculture, 12 hectares de vignes sont cultivés en Biodynamie depuis 1992.

Kévin Barbet propose une gamme de vins naturels : rouges, rosé et bientôt du blanc. Les 24 ha restant sont cultivés en prairie ou céréale pour satisfaire l'alimentation d'un troupeau de 12 vaches, qui produiront la fumure pour nourrir les vignes. Visites commentées avec dégustation sur rdv. Vente au Domaine : Vins, eau de vie de prune, huile de tournesol et quelques produits locaux. Colis de viande bovine sur commande et selon abattage.

- Vente à la ferme : lundi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h. Samedi sur rdv.

3340 route de Paris
82270 Montpezat-de-Q
05 63 02 06 91
domainedelafage82@
gmail.com
www.domainedelafage82.fr



Domaine du Gabachou

- VINS

L'exploitation familiale de père en fils produit du vin depuis trois générations. Ce vignoble de 12 ha se trouve au cœur de l'appellation Coteaux du Quercy autour du chai et des coteaux de La Madeleine. Les vins sont élaborés dans le respect des meilleures traditions et le plus naturellement possible pour vous offrir un produit sain et d'excellente qualité. Guy CAMMAS vous attend pour la visite de ses vignes et de son chai où vous pourrez déguster son vin d'appellation d'origine protégé AOP Coteaux du Quercy. Produits proposés : Vin AOP Coteaux du Quercy : rouge et rosé (vrac et bouteilles).

2895 Route de Paris
82270 Montpezat-de-Q
06 07 02 55 54
domaine.gabachou@
orange.fr



www.gabachou.fr



Ferme Baret

- TOME - PAIN - FRUITS - JUS

Guillaume et Capucine vous accueillent sur leur exploitation familiale depuis de nombreuses générations. Ils vous proposent des produits de la ferme en agriculture biologique : tome de vache (nature, basilic, romarin, fenugrec), du pain bio (blé et petit épeautre avec sésame, pavot ou style campagne). Mais aussi prunes et raisin en saison puis du jus de raisin.

- Vente à la ferme : mardi et vendredi de 17h à 19h.

1885 route de Belfort
82270 Montpezat-de-Q
06 87 17 31 71
g.baret@hotmail.fr



Ferme élevage de la Forge

- AGNEAU

Thomas et Jean-François vous proposent des colis d'agneaux fermiers de 5 à 10 kilos (demi-agneau : gigot, épaule, côtelettes,..) confectionnés à votre guise. Passez commande par téléphone et comptez 1 semaine de délais. Date et horaire de livraison à voir ensemble (entre Montauban et Cahors).

195 route de Rigal
82270 Montpezat-de-Q
06 70 44 32 58
thomas.combadazou
@yahoo.fr
Sur Facebook



Gaec des Garennettes

- FRUITS - LÉGUMES

Créé en 2015, le GAEC des Garennettes est la reprise d'un verger originellement planté en 1991. Découvrez des produits d'une grande fraîcheur, cultivés dans les règles de l'art. Romuald jeune agriculteur passionné et Sandrine sa maman sont heureux de vous proposer une gamme variée de produits savoureux : Fruits : pêches, nectarines, prunes, melons, abricots, raisins, etc. Légumes : tomates, courgettes, ail, oignons, échalotes, etc. Passez commande par téléphone. Calendrier de récoltes sur le site web et la page Facebook.

190 route de Burgeres
82270 Montpezat-de-Q
07 81 30 04 07
gaec.garennettes@laposte.net
Sur Facebook



Les jardins d'Ernestine

- FRUITS - LÉGUMES

Association de permaculture en production de fruits et légumes de saison. A 3 km de Montpezat, dans un cadre paisible, Sylvie et Laurent vous amènent à la découverte des jardins, au cœur de la production de permaculture. Chez eux, ayez la certitude de déguster fruits et légumes de grande qualité, produits dans le respect des pratiques ancestrales et naturelles.

- Vente à la ferme : mardi et vendredi de 11h à 12h et de 17h à 19h et le samedi de 11h à 12h.

515 Rte des Bordes Blanches
82270 Montpezat-de-Q
06 75 43 22 60



La Cave des Vignerons du Quercy

- VIN

Cette cave coopérative est une histoire collective, une histoire d'hommes et de femmes, une coopérative à taille humaine qui regroupe une vingtaine de producteurs dont certains en bio pour 100 hectares de vignes répartis sur les terroirs de l'AOP coteaux du Quercy. En juillet et en août ; les mardis 18h et les vendredis 11h : visites guidées et dégustations.

- Boutique ouverte le lundi de 14h à 19h. Le mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

4555 route de Paris
82270 Montpezat-de-Q
05 63 02 03 50
les-vignerons-du-quercy.com



Les ailes du Quercy

- OEUFS

Pierre Yves a une petite ferme en polyculture et élevage qui valorise les savoirs faire d'antan. Vente d'œuf à la ferme et sur le marché de Montpezat le samedi matin, et boutique de produits locaux à la cabane sur la D820 entre Montpezat et Caussade.

Pernet Bas
82270 Montpezat-de-Q
06 01 18 46 45
lesailesduquercy@posteo.net
Sur Facebook



Lonjou Fruits

- FRUITS - JUS - MIEL

C'est au grès des pentes des coteaux de Montalzat que les vergers d'Eddy Lonjou profitent d'un terroir argilo-calcaire spécifique à cette petite région du Quercy et se gorgent de soleil. A la ferme, on y trouve cerises, abricots (procédé de zéro résidu de pesticides), prunes, raisins de table. Retrouvez également des jus de fruits, des jus pétillants et du miel en vente directe. Visite du Domaine sur rendez-vous.

- Vente à la ferme : de mai à octobre du lundi au vendredi de 18h à 19h. Ou sur rdv.

1693 Route de Maurel
82270 Montpezat-de-Q
06 12 57 38 10
eddylonjou@gmail.com
Sur Facebook



PUYLAROCQUE

Bee au Top, le rucher de Fontabeille

- MIEL - PRODUITS APICOLE

Dans les coteaux du Quercy Caussadais, Giani élève ses abeilles. Dans ce terroir diversifié, elles récoltent nectars et pollens pour notre plus grand bonheur ! Dans sa boutique, Giani vend du miel de pays, gelée royale, pain d'épice, nougats, propolis, savons, cire, bougies. Découvrez également une expo ludique sur les abeilles au premier étage. Visites de groupes possibles. Visites individuelles estivales les dimanches. Sur réservation à l'Office de Tourisme.

- Vente à la ferme : le mercredi de 9h à 12h et le samedi de 14h à 18h ou sur rdv.

Saint Hugues
82240 Puylaroque
06 64 13 36 85
beeaupop@orange.fr
www.beeautop.com





Domaine de Mazuc

- VINS

Le domaine de Mazuc propose du vin rouge et rosé AOC Coteaux du Quercy. Domaine familial de 7,3 ha de vignes cultivées sur des terrains pentus et très calcaire. Depuis 4 générations, la famille Carles travaille un vin intensément parfumé aux arômes de fruits rouges et cassis.

- Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 11h à 12h et de 17h30 à 19h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

801 route de Figeac
82240 Puylaroque
05 63 64 90 91 - 06 15 71 16 29
domainedemazuc@
wanadoo.fr



RÉALVILLE



Drive de nos Fermes

- TOUT TYPE

Plusieurs producteurs se sont associés afin de proposer à l'achat leurs produits Tarn-et-Garonnais 100% locaux, à récupérer dans différents lieux sur le département. Pour voir la liste des produits proposés et commander, rien de plus simple il suffit de vous rendre sur notre site

- Drive : mercredi de 18h00 à 19h30 suite à votre commande internet.

164 chemin de château vieux
82440 Réalville
05 63 03 14 49
lemaraudeur@lemaraudeur.fr
www.drivedenosfermes.fr



Les Légumes de Château Vieux

- LÉGUMES

Frédéric vous propose ses beaux légumes de saison, fraîchement ramassés : tomate, salade, mâche, épinard, choux, poireaux, carottes, aubergine, poivrons, courgettes, fenouil, céleris, persil, haricots verts, pomme de terre, oignons, radis, blettes, citrouille, potiron, butternut, etc... et du melon ! Venez directement à la ferme ou passez commande par SMS.

- Vente à la ferme : vendredi de 17h à 19h30.

164 chemin de château vieux
82440 Réalville
06 87 51 13 76
chateauvieux82@orange.fr
Sur Facebook



Les Coteaux d'Almon

- FRUITS - LÉGUMES

Passez votre commande 2 jours avant par téléphone ou SMS et venez récupérer votre panier à la ferme. Dans une exploitation familiale depuis 4 générations, Julien propose une production raisonnée, un large choix, et des produits locaux, qu'attendez-vous ? Poireau, navet, céleri, épinard, salades, patate, carotte, choux, radis, blette, fève, asperge, artichaut, tomates, courgette, poivron, aubergine, etc... Mais aussi pomme, melon...

Retrouvez Julien sur les marchés, le lundi à Caussade, le samedi à Réalville.

2060 Chemin de Roumieu
82440 Réalville
06 78 20 62 48
julienj82@live.fr
Sur Facebook



Légumes de Bel Air

- LÉGUMES

Depuis 3 générations, la famille Martinasso travaille les terres de sa ferme, située sur les coteaux de la commune de Réalville. Aujourd'hui, Olivier produit une vingtaine de variétés de légumes tout au long de l'année, toutes issues d'une agriculture raisonnée. Tomate, mâche, épinard, oignons, fève, petit pois, courgette, pastèque sans pépin, melon jaune, melon,... Retrouvez les légumes de Bel Air le vendredi et samedi matin sur le parking de la Boucherie Pinto à Réalville, au Super U de Caussade et à Mirabel lors des marchés d'hiver les dimanches.

2377 Chemin de bel air
82440 Réalville
06 05 11 52 23
oliviermartinasso@orange.fr
Sur Facebook

SEPTFONDS



Les copains du Querc'ici

- REGROUPEMENT

Les copains du Querc'ici regroupent différents producteurs du Tarn-et-Garonne. Ils vous proposent chaque semaine divers produits, fruits et légumes, viande, jus,... de saison et en agriculture raisonnée. Les réservations se font par téléphone avant le mercredi 12h. Et les retraits, à la ferme de Monsieur Sabreris située à Septfonds route de Puylaroque.

- Drive : tous les vendredis après-midi de 16h à 19h après avoir commandé.

Route de Puylaroque
82240 Septfonds
06 40 68 48 42
Sur Facebook



Gaec des Teulieres

- VEAU

Avec passion, Sébastien et Laetitia élèvent les veaux sous la mère et les complètent avec des céréales et du foin récoltés par leurs soins. Ils proposent des colis de 5kg de veau et veau de lait en vente directe. Sous vides et en portions individuelles ! 1 colis de 5kg traditionnel à 14€/kg : escalopes, côtes à l'os, 1 rôti de 1 kg bardé, tendrons ou steaks hachés, blanquette, pot-au-feu. 1 colis de 5 kg grillade à 14€/kg : escalopes, côtes à l'os, 1 rôti de 1 kg bardé, tendrons ou steaks hachés, saucisse. Conserves de viandes. Il vous suffit de passer commande (autour du 10 de chaque mois) par téléphone, et Laetitia vous préviendra quand vous pourrez venir la récupérer (autour du 20 de chaque mois...)

Route de Puylaroque
Teulieres
82240 Septfonds
06 10 39 71 52
sabreri.sebastien@orange.fr

SAINT VINCENT D'AUTÉJAC

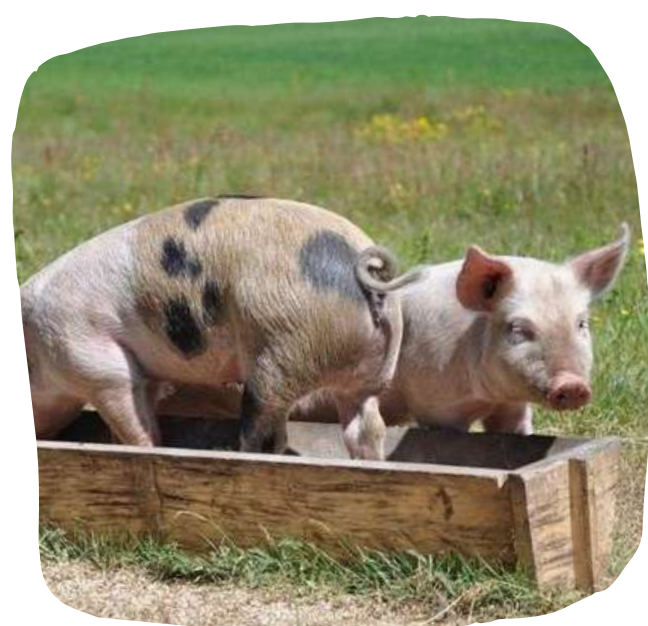


Eric Lamolinarie

- FRUITS

Eric Lamolinarie produit ses fruits sur les coteaux de Saint Vincent en agriculture raisonnée. A partir de mi-mai jusque début octobre, c'est tout simplement sous la grange, sur quelques palettes, qu'Eric vous propose cerises, abricots, melon, tomate, pomme, raisin. Voilà de bons produits du Quercy ! Vous pouvez passer à la ferme à midi, en début d'après-midi, ou alors en fin de journée. Passez commande par téléphone, ou bien choisissez vos produits tout frais directement sur place...

Barrau
82300 St-Vincent-d'Autéjac
06 11 03 47 68
ericlamo@hotmail.fr



Ferme de Calvignac

- PORC - SALAISONS

Cette exploitation familiale est située sur les coteaux du Bas Quercy où Jean-Christophe Grillat vous propose de découvrir son élevage de porcs "de la Terre à l'Assiette!". Productions de la ferme : charcuteries de porcs fraîche, sous-vide, découpe de viande et salaison, saucisse sèche, jambon sans sel nitrité, rôti cuit tranché, rosette, coppa. Passez commande par téléphone ou par mail et venez la récupérer à la ferme. Autres lieux de vente : grandes surfaces, magasins bio et de producteurs.

- Vente à la ferme : de 8h à 16h, fermé mercredi, samedi et dimanche.

Pel de Bieau
82300 St-Vincent-d'Autéjac
05 63 93 73 91
sarlfermedecalvignac@gmail.com



Ferme de Cantepoul

- PRODUITS LAITIERS

Sébastien et Nadine produisent des glaces et des sorbets à partir du lait de leur troupeau de vaches laitières. Vous apprécierez l'ensemble des parfums sous la forme de glaces et de sorbets en bac de différentes contenances et également leur sélection de pâtisseries glacées. En parts individuelles ou pour repas de groupe, sensations garanties pour vos papilles et celles de vos convives. Découvrez tous leurs produits glacés fabriqués 100% à la ferme, du salé au sucré, de l'apéro au dessert. Vente à la ferme sur rdv.

Cantepoul
82300 St-Vincent-d'Autéjac
06 28 34 64 27
sebastien.oustry@orange.fr



Ferme de Lautardio

- CANARD GRAS

Sylvie vous accueille à la ferme ! Venez et vous découvrirez comment les canards sont élevés en plein air et gavés au maïs entier. A la Ferme de Lautardio, on respecte la charte départementale de Tradition Foie Gras. Elle réunit les producteurs à partir d'un cahier des charges basé sur des pratiques traditionnelles et ancestrales. En vente directe, sur commande (par téléphone) : - la vente de produits frais : foies gras, canards entiers et canards sans foie - la vente de foies gras entiers en conserves ou verrines : de 110g, 190g, 290g ou 450g - la vente de pâté au foies gras (25%) en boîte métal.

Lautardio
82300 St-Vincent-d'Autéjac
06 13 07 35 44
christian.viguie@alsatis.net

Paradis des fruits, surnommé le verger de l'Occitanie, royaume du foie gras et du magret, domaines viticoles à perte de vue, et immanquables truffes, le Quercy Caussadais vous régale !

Nos producteurs partagent avec vous la passion de leur métier. Venez à leur rencontre pour goûter leurs spécialités d'ici : dégustations, visites, boutiques...



NE MANQUEZ PAS NON PLUS NOS *marchés du Quercy Caussadais*

Ils mettent en valeur la richesse et la diversité des produits du terroir et racontent une histoire. Ici, faire son marché est bien plus qu'une tradition, c'est un art de vivre. Flâner, se laisser séduire par les couleurs, les odeurs et l'accent qui chante, une expérience inoubliable...

Lundi matin : Grand marché de Caussade (et marché au gras de novembre à mars)

Jeudi matin : Marché de Septfonds

Samedi matin : Marché de Montpezat-de-Quercy et de Réalville

Vendredi soir (de juillet à septembre) : Marché nocturne de producteurs à Mirabel

ET NOS *spécialités culinaires*

Le canard (foie gras, magret et etc...) de nos producteurs locaux

Le pruneau d'Agen et ses dérivés à Mirabel

Le melon "Coteaux du Quercy"

Le vin "Coteaux du Quercy"

Le pastis du Quercy, pâtisserie de Michele Cavallé à Lavaurette

La caussadaise, pâtisserie de Cournille à Caussade

La truffe du Quercy

Le Gin de Saint Amans à Molières et le Miel de Bee au Top à Puylaroque



Nous vous attendons dans notre Office de Tourisme !

BUREAU DE MONTPEZAT

-sept et juin : mar-jeu-vend 9h/12h30 - 14h/17h30
et mer-sam 9h/12h30

-oct et mai : mar-jeu-vend 9h/12h30 - 14h/17h et
mer 9h/12h30 et sam 9h/12h30

-nov à avril : mar-jeu-vend 9h/12h30 - 14h/17h et
mer 9h/12h30

-juillet et août : 9h30/12h30 - 14h/18h

BUREAU DE CAUSSADE

-septembre : lun au sam 9h/12h30 - 13h30/17h30

-octobre à avril : lun au vend 9h/12h30 - 13h30/17h

-mai : lun au vend 9h/12h30 - 14h/17h30

-juin : lun au sam 9h/12h30 - 13h30/17h30

-juillet et août : lun au sam 9h/18h et dim 9h/13h

Retrouvez-nous aussi sur nos réseaux sociaux
TOURISME QUERCY CAUSSADAIS



Office de Tourisme du Quercy Caussadais

Carré des Chapeliers - Récollets

05 63 26 04 04 - tourisme@quercycaussadais.fr

www.tourisme-quercy-caussadais.fr