





# Programme des visites des fermes ouvertes en Périgord


*Le réseau des fermes ouvertes en Périgord est une association qui regroupe des agricultrices et des agriculteurs du Périgord qui vous reçoivent gratuitement et communiquent sur leur métier pour que leur ferme soit aussi un lieu d'échanges et de dialogues.*

 signale un partenariat avec l'office de tourisme (OT) ou le syndicat d'initiative (SI) avec ou sans activité associée


**24 avril à 14h** - Sylvie Laborie et Mickaël Duverneuil "Les Brousses" 24340 La Rochebeaucourt - Tél. 06 22 19 43 30. Sylvie et son associé Mickaël vous accueillent dans leur élevage de 60 vaches laitières Primholstein qui produisent 489000 l de lait /an, et leurs 55 génisses. Vous découvrirez leur passion pour la génétique et ferez la connaissance de Triomphe, la vache des salons ! Après avoir vu tous les équipements de la ferme, un verre de lait vous sera offert.

 > Mareuil : 05 53 60 99 85


**12 juin à 15h** - Françoise David "Le Verdier" 24110 Saint-Astier - Tél. 06 73 16 10 06. Françoise est maraîchère. Elle vous accueille au printemps pour vous montrer son jardin en pleine activité et vous raconte le rythme de ses plantes, du semis à la récolte.

 > Saint-Astier : 05 53 54 13 85.


**20 juillet à 10h** - Annie-France Lasfargeas "Le Maloubier" 24270 Lanouaille - Tél. 05 52 62 71. Annie-France vous accueille dans sa ferme à 11h ; vous ferez la connaissance de Câline, une brunette des Alpes, et vous découvrirez le laboratoire où Dominique transforme sa production de canards gras. A midi, pique-nique à la ferme : tiré du panier ou proposé sur place (sur réservation au 06 82 44 20 91, au plus tard la veille).

 > Lanouaille. RV à 10 h à l'office de tourisme (05 53 62 17 82) pour visiter la Maison de la Pomme (2,30 € l'entrée). Après le repas direction Sarlat pour la visite de l'asinerie du Périgord Vert où sont fabriqués des savons au lait d'ânesse.

**20 juillet à 15h** - Denis Bourgin, Rue du château 24360 Varaignes – Tél. 06 03 76 49 79 - bourgin.denis@orange.fr Denis, installé en agriculture biologique, fait pousser des châtaigniers et élève un troupeau d'une centaine de brebis dans un environnement protégé au cœur du Parc Naturel Régional Périgord Limousin.


 > Varaignes : 05 53 56 35 76. Dès 18h, retrouvez-le, en compagnie d'autres producteurs locaux sur le Marché des Producteurs de Varaignes.

**21 juillet à 15h** - Landry Versos "La Peyrade" 24140 Douville - Tél. 06 20 36 66 06. Sous un bosquet de chênes, Landry Versos vous fera découvrir son élevage de poulets labellisés et vous pourrez profiter d'une vue remarquable sur la vallée de la Crempse.

 > SI de Villambard : 05 53 82 26 28 ou mairie : 05 53 81 90 18.

**22 juillet à 10h** - Christian Chastenet "Maumont" 24390 Hautefort - Tél. 05 53 50 40 53 - gaec.de.maumont@wanadoo.fr. La famille Chastenet, tous


3 éleveurs de plus de 100 vaches limousines, vous fera découvrir l'environnement de leur ferme ainsi que les mères qui pâturent dans les prés.

 > Hautefort. OT : 05 53 50 40 27. Insertion de la visite dans une journée de visites de ferme en ferme.


**22 juillet à 15h** - Christine et Frédéric Dupont "Les Grèzes" 24510 Sainte-Foy de Longas - Tél. 05 53 22 71 14. Chez Christine et Frédéric, à quelques kilomètres de Sainte-Alvère, venez visiter leur élevage de vaches laitières, découvrir la production laitière et déguster un bon verre de lait frais.

 > Sainte-Alvère : 05 53 27 59 99.


**22 juillet à 15h** - Geneviève et Claude Bost "Chantegros" 24800 Eyzerac - Tél. 05 53 55 06 60 - Geneviève et Claude, éleveurs de brebis, vous feront découvrir leur ferme. Après avoir fait une petite randonnée sur les sentiers ombragés, vous pénétrerez dans la bergerie où vous attendent 200 moutons.

 > Thiviers : 05 53 55 12 50. Partenariat avec l'association Balade Gourmande. Randonnée de ferme en ferme autour de Vaunac. Tél. Fouquet : 05 53 62 06 39.

**22 juillet à 10h** - Ginette et Kléber Lasserre "La Grézelie" 24620 Marquay - Tél. 05 53 29 67 31 - fermedelagrezelie@wanadoo.fr. Au cœur du Périgord Noir, à quelques kilomètres de Sarlat, Ginette et Kléber vous invitent dans leur ferme familiale à Marquay. Ils vous feront découvrir l'élevage, le gavage et la transformation d'oies et de canards et vous raconteront leur métier d'agriculteur. Retrouvez Ginette en compagnie d'autres producteurs sur le Marché des Producteurs de Pays de Marquay, les dimanches matins en juillet et août.

 > Sarlat : 05 53 31 45 45.

**23 juillet à 14h** - Jean-Louis et Laurence Chapeyroux "Lingringeau" 24800 Sarrazac - Tél. 05 53 62 50 50. Laurence et Jean-Louis, éleveurs à la tête d'un magnifique troupeau de vaches limousines, vous feront découvrir leurs équipements modernes pour nourrir les animaux. Attention, les animaux chez eux pèsent plus d'une tonne ! Le soir, retrouvez-les sur le Marché des Producteurs de Pays de Sarrazac.

 > Lanouaille : 05 53 62 17 82.

**27 juillet à 14h30** - Isabelle et Olivier Lasternas "La Champagne" 24270 St-Cyr les Champagnes - Tél. 05 53 55 08 12.

Isabelle et Olivier, sélectionneurs de bovins allaitants limousins, vous font découvrir leur ferme. Vous y verrez de belles bêtes de concours habituées à fréquenter les salons parisiens et à en remporter des médailles.

☞ > Lanouaille : 05 53 62 17 82. À 11h, rendez-vous à l'office de tourisme de Lanouaille pour une promenade au Puy des Ages, point de vue panoramique, et découverte du paysage. Un pique-nique vous est proposé par Ludovic Lacombe. Réservez la veille à l'OT.

**27 juillet à 16h** - Guy et Alain Germain "EARL la ferme de Turnac" Turnac 24250 Domme - Tél. 05 53 28 10 84 - alain-guy.germain@wanadoo.fr. Au cœur du cingle de Montfort, une magnifique plantation de noyers abrite un élevage d'oies. À la ferme de Turnac, la famille Germain vous fera partager sa passion du foie gras et de la noix. De la naissance des oisons jusqu'à la transformation, venez explorer tout un savoir-faire et profitez d'un site exceptionnel : le cingle de Montfort.

☞ > Domme : 05 53 31 71 00.

**28 juillet à 11h** - Philippe Rougier "Ladosse" 24340 Rudeau-Ladosse - ladosse@wanadoo.fr. A 20 km de Brantôme, rencontre avec Philippe Rougier, producteur de bœuf limousin et éleveur de chevaux de trait. Il vous fera découvrir toute sa ferme et son élevage et vous expliquera comment le bœuf arrive dans votre assiette. La ferme c'est aussi les poules, les lapins, les cochons, les oies...

☞ > Mareuil : 05 53 60 99 85.

**28 juillet à 15h** - Jean-Jacques Pommier (fraise), Nathalie Pasquet (châtaigne), site : SCI Agri Expé à Maison Jeanette 24140 Douville - Tél. 05 53 82 92 31 - 05 53 81 94 32.

Entre Périgueux et Bergerac, venez visiter une ferme expérimentale. Vous y découvrirez les travaux de la recherche et de la culture des deux productions phares du Périgord : la fraise et la châtaigne. A la fin de la visite, vous pourrez déguster différentes variétés de fraises.

☞ > Mairie : 05 53 81 90 18 (Sylvie Beyney).

**29 juillet à 15h** - Guy et Maïté Lafon "Moulin de Feuyas" 24800 Saint-Romain Saint Clément - Tél. 05 53 55 03 99 - lafon.moulin-de-feuyas@wanadoo.fr.

Maïté et Guy vous accueillent dans leur jolie ferme en bord de rivière. Vous y découvrirez leur élevage de vaches limousines.

☞ > Thiviers : 05 53 55 12 50.

**29 juillet à 15h** - Michel Laroumagne "Lac Nègre" 24330 Milhac d'Auberoche - Tél. 05 53 04 45 15.

Michel vous fera découvrir son troupeau de vaches limousines à travers une balade dans les prés autour de la ferme.

☞ > Thenon : 05 53 06 35 10.

**29 juillet à 15h30** - Magalie Gayerie "GAEC des trois Tilleuls" La Chapelle Gaillard - 24210 Saint-Rabier - Tél. 05 53 50 61 47 - gayerie.michel@neuf.fr.

Magalie vous fera découvrir son troupeau de vaches limousines ainsi que la culture du tabac à travers une balade dans les prés autour de la ferme. Elle vous racontera l'histoire de son exploitation au fil des générations.

☞ > Terrasson : 05 53 50 37 56.

**3 août à 15h** - Geneviève et Claude Bost "Chantegros" 24800 Eyzeraç - Tél. 05 53 55 06 60.

Geneviève et Claude, éleveurs de brebis, vous feront découvrir leur ferme. Après avoir fait une petite randonnée sur les sentiers ombragés, vous pénétrerez dans la bergerie où vous attendent 200 moutons.

☞ > Thiviers : 05 53 55 12 50.

**3 août à 15h** - Sabine Vandekerckhove "Benlaret" 24210 Ajat - Tél. 06 83 09 31 27. Sabine vous fera visiter sa noyeraie et vous montrera l'atelier de transformation de la noix. Une dégustation des produits de la ferme clôturera la visite.

☞ > Thenon : 05 53 06 35 10. Le matin, Marché des Producteurs de Pays à Thenon, repas à l'Auberge du Château à Ajat puis découverte du village d'Ajat avant la visite de la ferme.

**3 août à 10h** - Doriane Chantreau "Le Seignal" 24240 Thénac - Tél. 06 12 44 49 68. A une petite dizaine de kilomètres de Sigoulès, Doriane vous accueille dans son domaine viticole. Vous apprécierez le nectar bergeracois.

☞ > Sigoulès : 05 53 58 48 16.

**4 août à 11h** - Bénédicte Puyrigaud "Le Puy" 24800 Chalais Tél. 06 76 79 49 97. Avec Bénédicte, éleveuse de veaux sous la mère, vous découvrirez toutes les facettes du métier d'agriculteur.

☞ > Jumilhac le Grand et PNR Périgord-Limousin. Possibilité de partager un pique-nique entre midi et 14h (tiré du panier ou réservation de pique-nique avant le 3 août). Pour suivre, une balade sur les prairies et chemins, animée par Michel Evrard, ethnobotaniste du PNR Périgord-Limousin vous sera proposée pour compléter cette découverte. Tél. 05 53 52 55 43.

Le soir à Sarrazac, sur la ferme de Laupilière, vous pourrez aller au marché à la ferme. Vous y retrouverez de nombreux producteurs. Tél. Jérôme Blondy : 05 53 62 52 57.

**4 août à 10h** - Jean-François Chapoulie, GAEC des Campagnolles, La Campagnolle 24200 Proissans. Tél. 05 53 31 23 90 - 06 23 17 35 01 - chapoulievjf@wanadoo.fr.

Jean-François vous invite dans la ferme familiale dans un magnifique corps de ferme. Le lait n'aura bientôt plus de secrets pour vous après avoir suivi la visite guidée.

☞ > Sarlat : 05 53 31 45 45.

**4 août à 15h** - La Ferme du "Lac Noir" 24260 Saint-Avit de Vialard - Tél. 05 53 07 11 59. A quelques kilomètres du Bugue, Jean-François Roudier, Josiane et Ludovic Dubos vous feront découvrir le foie gras au travers de la visite de l'élevage, du gavage et la transformation des canards.

☞ > Le Bugue : 05 53 07 20 48.

**5 août à 10h** - Christian Chastenet "Maumont" 24390 Hautefort - Tél. 05 53 50 40 53 - gaec.de.maumont@wanadoo.fr. La famille Chastenet : tous 3 éleveurs de plus de 100 vaches limousines. Ils vous feront découvrir l'environnement de leur ferme ainsi que les mères qui pâturent au milieu des prés.

☞ > Hautefort : 05 53 50 40 27. Insertion de la visite dans une journée de visite de ferme en ferme (partenariat avec l'OT de Hautefort).

**5 août à 14h** - Sylvie Laborie et Mickaël Duverneuil "Les Brousses" 24340 La Rochebeaucourt - Tél. 06 22 19 43 30. Sylvie et son associé Mickaël vous accueillent dans leur élevage de 60 vaches laitières Primholstein qui produisent 489 000 litres de lait /an, et leurs 55 génisses. Vous découvrirez leur passion pour la génétique et ferez la connaissance de Triomphe, la vache des salons ! Après avoir vu tous les équipements de la ferme, un verre de lait vous sera offert.

☞ > Mareuil : 05 53 60 99 85.

**5 août à 15h** - Patricia et Régis Rebillou "La Rigonie" 24380 Cendrieux - Tél. 05 53 06 74 47. Au fil de la visite, Patricia et Régis vous feront découvrir fraises, framboises, myrtilles cultivées sur leur exploitation. Vous pourrez même goûter les confitures de Patricia.

☞ > St de Vergt : 05 53 03 45 10.

**5 août à 10h** - Joëlle et Thierry Bauchet "La Peyruche" Fongalop 24170 Belvès - Tél. 05 53 29 06 16 - 06 83 06 64 01. Entre Périgord noir et Pays des Bastides, Joëlle et Thierry vous feront découvrir l'élevage, le gavage et la transformation des oies et des canards de Barbarie.

☞ > Belvès : 05 53 29 10 20.

**10 août à 15h** - Denis Bourgin, Rue du château, 24360 Varaignes – Tél. 06 03 76 49 79 - bourgin.denis@orange.fr. Denis, installé en agriculture biologique, fait pousser des châtaigniers et élève un troupeau d'une centaine de brebis dans un environnement protégé au cœur du Parc Naturel Régional Périgord-Limousin. Dès 18h, retrouvez-le, en compagnie d'autres producteurs locaux, sur le Marché des Producteurs de Pays de Varaignes.

☞ > Varaignes : 05 53 56 35 76.

**10 août à 14h30** - Serge Devaux "Le Mercier" 24270 Saint-Mesmin - Tél. 05 53 52 20 82. Visite de la ferme, rencontre avec le troupeau de vaches qui vous conduira, sous l'œil amusé de l'éleveur, dans un des lieux les plus pittoresques du Périgord Vert.

☞ > Lanouaille : 05 53 62 17 82. Possibilité de se retrouver à l'OT de Lanouaille à 14h15.

**10 août à 10h** - Ginette et Kléber Lasserre "La Grézelie" 24620 Marquay - Tél. 05 53 29 67 31 - fermedelagrezelie@wanadoo.fr. Au cœur du Périgord Noir, à quelques kms de Sarlat, Ginette et Kléber vous invitent à découvrir l'élevage, le gavage et la transformation d'oies et de canards et vous raconteront leur métier d'agriculteur. Retrouvez Ginette en compagnie d'autres producteurs locaux sur le Marché des Producteurs de Pays de Marquay les dimanches matins en juillet et août.

☞ > Sarlat : 05 53 31 45 45.

**11 août à 15h** - David et Bénédicte Peyrot "La Pénétie" 24510 Paunat - Tél. 06 87 58 31 58. David et Bénédicte vous feront découvrir leur élevage de vaches laitières et la production de lait. Un verre de lait sera offert à tous les amateurs de lait frais.

☞ > Sainte-Alvère : 05 53 27 59 99.

**12 août à 15h** - David Coyral "Lescurette" 24210 Fossemagne - Tél. 05 53 05 00 23. David vous fera découvrir son élevage de vaches laitières et la production laitière. Un verre de lait sera offert à tous les amateurs de lait frais.

☞ > Thenon : 05 53 06 35 10. Possibilité de terminer la soirée à la guinguette de l'étang.

**12 août à 10h** - Nadia et Bernard Faget "Langlade" 24220 Marnac - Tél. 05 53 30 30 26 - auberge-tilleuls@wanadoo.fr et Jean-François Gazard-Maurel 24220 Castels - Tél. 05 53 29 36 15 / 06 10 50 65 52 - jfgazard@9business.fr. A la ferme Les Tilleuls, chez Nadia et Bernard, venez découvrir l'élevage, le gavage et la transformation des canards et l'élevage de bovins viande. Ils travaillent uniquement des produits frais issus de l'exploitation : viande de bœuf, canard, légumes, fruits... Possibilité de casse-croûte avec produits de la ferme (10,50€ sur réservation) ou prévoir votre pique-nique, un espace vous sera réservé. L'après-midi, ferme Les Recouzes à Castels. Jean-François vous fera découvrir la culture du tabac et des céréales, la production de noix à travers une exploitation qui privilégie le travail en commun avec les voisins et la qualité de l'environnement (zone vulnérable, irrigation et gestion de la ressource en eau).

☞ > Saint-Cyprien. Rendez-vous à 10h pour une journée complète de visite de fermes. Tél. 05 53 30 36 09.

**13 août à 15h** - Célia Javerzac "Beausoleil" 24140 Villamlard - Tél. 06 84 53 78 73. La famille Javerzac vous fera visiter son élevage de chèvres laitières et de bovins viande. La visite se terminera par une dégustation de fraises produites sur l'exploitation.  
N > Mairie : 05 53 81 90 18 (Sylvie Beyney).

**17 août à 15h** - Michel Larue "La Besse" 24390 Teillots - Tél. 05 53 51 50 89. Michel, éleveur de vaches limousines, vous accueille dans sa ferme. Une randonnée dans les prés sera l'occasion de partager la passion d'un métier.

☞ > Hautefort : 05 53 50 40 27.

**17 août à 10h** - Nicolas Mortemousque "Gleyze d'Als" 24440 Nojals et Clottes - Tél. 05 53 27 27 63. Nicolas vous accueille dans sa ferme. L'occasion de découvrir l'élevage de vaches laitières avant d'aller visiter son verger de pruniers.

☞ > Beaumont : 05 53 22 39 12.

**17 août à 15h** - Jean-Louis Dumaure "La Brugère" 24210 Limeyrat - Tél. 05 53 04 44 63. Jean-Louis vous fera partager son expérience du métier d'agriculteur en production laitière. Un verre de lait frais sera offert à la fin de la visite puis balade dans le bois à la découverte de dolmens.

☞ > Thenon : 05 53 06 35 10. Marché des Producteurs de Pays le matin à Thenon. Possibilité de terminer la soirée au restaurant la Bodéga à Limeyrat.

**18 août à 14h30** - Laurence et Jean-François Vigier "Les Canquilloux" 24530 Champagnac de Belair. Vous visiterez un élevage de brebis laitières. Les agneaux seront nés, venez les compter ! Itinéraire fléché à partir du bourg de Champagnac.

👉 > Villars : 05 53 03 50 79.

18 août à 15h - Thierry Lesvigne "Bernaudie" 24220 Alles sur Dordogne - Tél. 05 53 63 21 20.

Après une visite de la ferme de la Bernaudie, au cœur de la vallée de la Dordogne, la culture du tabac et la production de lait n'auront plus de secrets pour vous.

👉 > Le Buisson de Cadouin : 05 53 22 06 09.

**19 août à 10h** - Christian Chastenet "Maumont" 24390 Hautefort - Tél. 05 53 50 40 53 - gaec.de.maumont@wanadoo.fr.

La famille Chastenet : tous 3 éleveurs de plus de 100 vaches limousines. Ils vous feront découvrir l'environnement de leur ferme ainsi que les mères qui pâturent au milieu des prés.

👉 > Hautefort : 05 53 50 40 27. Insertion de la visite dans une journée de visite de ferme en ferme (partenariat avec l'OT de Hautefort).

**19 août à 14h** - Raymonde Treille "Manobre" 24370 Sainte-Mondane - Tél. 05 53 29 82 28.

A la ferme de Manobre, Raymonde vous fera découvrir la production de noix. La visite du verger de noyers, avec ses arbres de 7 à 50 ans, vous permettra de comprendre l'agriculture raisonnée.

👉 > Carlux : 05 53 59 10 70.

**19 août à 14h** - Françoise David "Le Verdier" 24110 Saint-Astier - Tél. 06 73 16 10 06.

Françoise, maraîchère, vous propose de découvrir son activité. Vous aurez le plaisir de partager avec elle une vraie passion pour son métier. En repartant, la culture des légumes n'aura plus aucun secret pour vous !

👉 > L'office de tourisme de Saint-Astier (Tél. 05 53 54 13 85) vous propose un après midi découverte : "les circuits du Jeudi", l'occasion de découvrir le pays de Saint-Astier lors d'un après-midi convivial. Une découverte originale, hors des sentiers battus, à la rencontre de sites originaux, d'artisans ou de producteurs locaux. Déplacement en

minibus assuré. Départ à 14h à l'office de tourisme. Retour prévu à 18h. Participation : 6€/adulte.

**20 août à 15h** - Cécile et Christophe Deveaux "Fougeyrollas" 24210 Sainte-Orse - Tél. 05 53 05 37 64 - 06 86 90 80 22. Cécile et Christophe vous feront découvrir la production laitière et déguster un verre de lait frais. Après la visite, Cécile et sa chienne Virgule vous feront une démonstration de cavage (recherche de la truffe).

👉 > Thenon : 05 53 06 35 10.

**25 août à 14h30** - Jérôme Blondy "Laupilière" 24800 Sarrazac - Tel 05 53 62 52 57. contact@lafermedelau-piliere.com. Jérôme vous propose une visite de sa belle ferme. Un jeu de piste vous fera découvrir sa production de canards gras et son élevage de bovin.

👉 > Lanouaille : 05 53 62 17 82. Possibilité de se retrouver à l'OT de Lanouaille à 14h15.

**4 septembre** - Damien Marty "La Fouillardie" 24800 Corgnac/L'Isle. Damien, jeune agriculteur, aura le plaisir de vous recevoir sur sa ferme ou il élève des vaches limousines. Vous découvrirez ses animaux au milieu des prés et, tout à côté, sa noyeraie.

👉 > Thiviers : 05 53 55 12 50. Possibilité de réserver une rando en vélorail. Renseignement à l'OT.

**4 septembre à 14h** - Michel et Philippe Roussel "GAEC Roussel de Moissière" - 24520 Saint-Sauveur - Tél. 06 85 70 06 68. Sur les coteaux de Bergerac, Michel et Philippe vous présenteront leur élevage de vaches laitières et vous feront découvrir leur production céréalière. Pour clôturer la visite, un verre de lait vous sera offert.

👉 > Saint-Sauveur (Bergerac : 05 53 57 03 11)

**11 septembre à 10h** - Jean et Guillaume Barrou "Le Garenou" 24560 Boisse - Tél. 06 25 40 16 40. Sur le plateau d'Issigeac, Jean et Guillaume vous feront découvrir leur élevage de chèvres ainsi que la transformation fromagère avant de vous présenter leur activité viticole.

👉 > Issigeac : 05 53 58 79 62.

### Renseignements pratiques

Les visites sont prévues pour des groupes limités de 20 à 30 personnes maximum.

Prévoir une durée de 2 h environ avec des déplacements à pied sur l'exploitation. Suivant le temps, prenez des vêtements appropriés.

Des conseils de sécurité vous seront communiqués en début de visite, veillez à les respecter. Le réseau et l'agricultrice ou l'agriculteur se dégagent de toute responsabilité en cas d'accident.

**Réservations** : auprès de l'office de tourisme ou directement sur la ferme.

**Contact** : Chambre d'Agriculture Dordogne

Lucette DUBREUIL-LACHAUD

Animatrice du réseau des fermes ouvertes en Périgord

Tél. 05 53 55 05 09

www.dordogne.chambagri.fr