

RALLYE GOURMAND EN QUERCY BLANC

Depuis 2022, le Rallye Gourmand ouvre les portes des fermes du Quercy Blanc aux habitants pour une journée de découvertes, de rencontres et de dégustations.

Cette nouvelle édition met à l'honneur des thèmes tels que la diversification de productions, le rôle de l'irrigation et l'importance de nouvelles technologies. Les agricultrices et agriculteurs partageront leur passion, leur engagement et leurs pratiques respectueuses de l'environnement.

Guidés par les organisateurs, les participants pourront visiter plusieurs fermes, goûter des produits locaux et échanger sur des sujets comme la transmission ou l'agriculture durable.

Il est possible de suivre le circuit complet ou de rejoindre une étape. Le repas de midi est réservé aux personnes inscrites pour la journée entière. Il n'est pas possible de venir uniquement pour le déjeuner.

Une belle occasion de (re)découvrir le Quercy Blanc à travers celles et ceux qui le cultivent.

Rendez-vous le samedi 20 septembre 2025 pour une journée gourmande, conviviale et engagée !

Bernard VIGNALS
Président de la Communauté
de Communes du Quercy Blanc

Stéphane PONS
Président
de la Chambre d'agriculture du Lot



** Inscription obligatoire*

sur le site internet
lot.chambres-agriculture.fr

Des mini-bus sont mis à disposition gratuitement
par la Communauté de Communes du Quercy Blanc
(places limitées aux premières inscriptions).

Réservation du repas et paiement en ligne
Informations au 05 65 23 22 11



vous invitent



RALLYE GOURMAND 2025 en Quercy Blanc

Samedi 20 septembre

CIRCUIT

de visite en bus*
ou en voiture

De 9^h à 17^h

DÉPART

Porte-Du-Quercy
St Matré

Découverte de 3 fermes

Repas gourmand*

12 €
Par personne

Temps d'échange et de partage avec les agriculteurs



**Inscription obligatoire (bus et repas)*

Programme sur lot.chambres-agriculture.fr et ccquercyblanc.fr

Avec le soutien financier du conseil départemental du Lot, du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt.

1

➤ 1^{ère} étape ➤ 9 h - Accueil café**OLIVERAIE DU QUERCY BLANC,**

415 Chemin des Oliviers - SAINT MATRE - 46800 PORTE DU QUERCY



Découvrez l'univers de l'olivier en plein cœur du Quercy Blanc ! **Carole** vous ouvre les portes de son oliveraie cultivée en agriculture biologique et vous invite à découvrir la culture de l'olivier ainsi que les différentes étapes de l'extraction de l'huile. Soyez surpris par la dégustation **d'huiles d'olive** aux arômes subtils, intenses ou maturés. Une expérience authentique, entre nature, savoir-faire et plaisir des sens !

2

➤ 2^e étape ➤ 11 h**CHÂTEAU DES CLOUTOUS**

Claire GHILBERT - 445 Route du Sanayre - SAUX

46800 PORTE DU QUERCY



Au Château des Cloutous, à la rencontre de **Claire**, vigneronne passionnée qui cultive ses vignes sur le plateau argilo-calcaire du Quercy, dans un écrin de nature préservée. Héritière d'un savoir-faire familial transmis depuis quatre générations, elle élabore avec soin des **vins rouges et rosés** en **AOP Cahors** et **IGP Côtes du Lot**. Elle diversifie également son activité autour de **la noix**, en valorisant les richesses de son terroir.

Participation au repas 12€ par personne.

Inscription et paiement obligatoire : <https://lc.cx/5MDPvt>

3

➤ 3^e étape ➤ 14 h 30**GAEC LE THIRONDEL**

1768 route de Mondounet - FARGUES

46800 PORTE DU QUERCY



Héloïse et Rémi du GAEC le Thirondel vous ouvrent les portes de leur **élevage laitier** pour une immersion au cœur de leur quotidien. Ils vous feront découvrir les coulisses de leur exploitation : la traite des vaches, le rôle essentiel de **l'irrigation** pour les cultures et leur démarche en faveur des **énergies renouvelables**, notamment grâce à l'énergie solaire. Une belle occasion d'échanger et de mieux comprendre leur métier !



Point de départ de la journée :
SAINT MATRE - Parking
face au restaurant «Chez Nadine»

