

Programme des animations

samedi 29 et dimanche 30 mai

TOUTES LES ANIMATIONS SONT PROPOSÉES DANS LE RESPECT DES RÈGLES SANITAIRES ET SOUS RÉSERVE DES DERNIÈRES MESURES EN VIGUEUR. NOUS VOUS INVITONS À VÉRIFIER LA FAISABILITÉ DES ANIMATIONS AUPRÈS DES FERMES PARTICIPANTES.



➤ **Ferme de Turnac** - Sylvain Germain

contact@fermedeturnac.com - 05 53 28 10 84

Turnac - 24250 **Domme**

Samedi à 15h45 et dimanche de 10h à 12h30

Le samedi, visite commentée de la ferme afin de présenter l'élevage, le gavage, l'atelier de transformation, la production de noix, suivie d'une dégustation. Durée: environ 1h30.

Le dimanche, visite libre de l'exploitation.

Vente directe sur la ferme.

Tarif (réduit pour l'occasion) : 3€ / adulte et gratuit pour les enfants. Tout public.



➤ **La ferme de Fage** - Thierry Grave thgrave@orange.fr

06 81 85 39 92 - Fage - 24220 **St Cyprien**

Samedi et dimanche à 15h

Visite guidée de l'exploitation pour présenter la production de noix en conduite Biologique et l'élevage ovin avec la présence de jeunes agneaux. Présentation des différents produits à base de noix (huile, noix enrobées...)

Tarif: entrée libre et gratuite. Tout public.



➤ **Domaine de la ferme des 4 Vents** - Audrey Lauvie

domainef4v@gmail.com - 06 31 11 99 56

Millac - 24370 **Peyrillac et Millac**

Samedi et dimanche à 10h30 et 15h30

Visite guidée ludique et pédagogique (durée : env 1h30) et présentation de l'élevage de chèvres angora Découverte de la filière Mohair française et de l'exploitation.

Boutique de vêtements en Mohair issu de la ferme.

Tarif: 3€ (réduit pour l'occasion). Tout public.





VIVEZ
fermier
ACCUEIL À LA FERME
PARTOUT EN FRANCE

PRINTEMPS *à la ferme*



➤ **Domaine de la Tuque** - Gilles Detilleux
domainedelatuque@orange.fr - 05 53 63 13 14
La Tuque – 24540 **Biron**
Samedi et dimanche de 10h à 18h



Week-end gastronomique « terre et mer » pour fêter la sortie de notre vin blanc « Tausin cuvée 2020 ». Accords huîtres et vin blanc. Atelier culinaire avec un chef cuisinier. Création d'une recette originale et dégustation. Vente directe des nouveaux millésimes et des huîtres en direct de l'ostréiculteur.

Tarif : entrée libre. Tout public.



➤ **Aromatignac** - Emilie Seve - aromatignac@gmail.com
06 61 69 73 21 – 53 rue de la république
24210 **La Bachellerie**
Samedi et dimanche de 9h à 18h



Visite - découverte de l'exploitation et de la culture de 160 variétés de plantes aromatiques. Collection de poivrons et piments. Animations autour de la pollinisation et des abeilles. Vente de plants.

Tarif : Entrée libre et gratuite. Tout public.



➤ **Les Jardins de Condaminas** – Astrid Vanmoorleghem
contact@condaminas.fr – 07 76 23 25 25
Condaminas – 24120 **Villac**
Dimanche de 10h30 à 16h



Visite - découverte de l'exploitation et de la culture de lavande. Pique niques à emporter avec la viande et les légumes de la ferme.

Vente de plants de lavande.

Tarif : Sacs piquenique sur réservation. Tout public.



➤ **Domaine de Rapatel** – Isabelle de Rosambo
contact@chataigneduperigord.fr – 06 87 91 15 24
Rapatel - 24550 **Villefranche du Périgord**

Dimanche de 10h à 18h

A 10h, visite commentée du Domaine et découverte de la châtaigne « de la fourche à la fourchette ». Puis découverte de l'utilisation culinaire et médicinale de plantes sauvages avec Julie Diaz. A 12h, apéritif offert. A 15h, visite commentée du Domaine « de la fourche à la fourchette ».

Réservation souhaitée. Tout public.