

Pourquoi ne pas devenir héliculteur (éleveur d'escargot)?



L'Escargot de Gascogne JULIEN SAVIGNI À ALLONS



Découvrez le cycle d'élevage et de reproduction des escargots : dégustation d'escargots cuisinés.

Date : 20 mars 2011

Horaires : 10h-12h ou 15h30-17h30

Effectifs : mini 2, maxi 10 (à partir de 12 ans)

Tarifs : 12€ / personne dégustation comprise

Contact : L'Escargot de Gascogne - Le Bourrut - 47420 Allons
Tél. : 06.16.20.56.67 / 05.53.94.73.37

savigni.julien@laposte.net - savigni.julien.over-blog.com

Comment réussir à coup sûr sa confiture de prune d'Ente?



La Ferme du Lacay

CLAIRE ET PATRICK POURCEL À PENNE D'AGENAIS



Ramassez des prunes d'Ente le matin. Un casse-croûte à midi (10 €/adulte sur réservation) vous attend et participez à la réalisation de la confiture l'après-midi. Date : Journée Portes Ouvertes du 17 août 2011 : Fêtes de la prune d'Ente. - Animations pour les petits (château gonflable : gratuit) et les grands (balade sur le Lot : participation : 2 €/personne). Entrée gratuite pour tous.

Contact : Claire et Patrick Pourcel

La Ferme du Lacay - 47140 Penne d'Agenais

Tél. : 05.53.41.24.23 - pourcel.patrick@orange.fr - www.fermedulacay.com

Comment cuisiner le canard gras à l'Oisonnière?



L'Oisonnière

JULIETTE ET OLIVIER DEMARET À BOURGOUNAGUE



Passez une journée en semaine ou en week-end pour vous initier à la préparation du canard gras : Abattez, plumez (pour les courageux !), découpez et préparez votre canard (vous repartirez avec). Déjeuner gastronomique à partir de nos spécialités.

Dates : d'octobre à fin avril (sauf en décembre).

1^{er} stage proposé : 24 octobre 2011.

Inscription : 3 semaines avant la date prévue

Tarifs : 110€/personne et 205 € pour un couple

Effectifs : 2 à 6 personnes

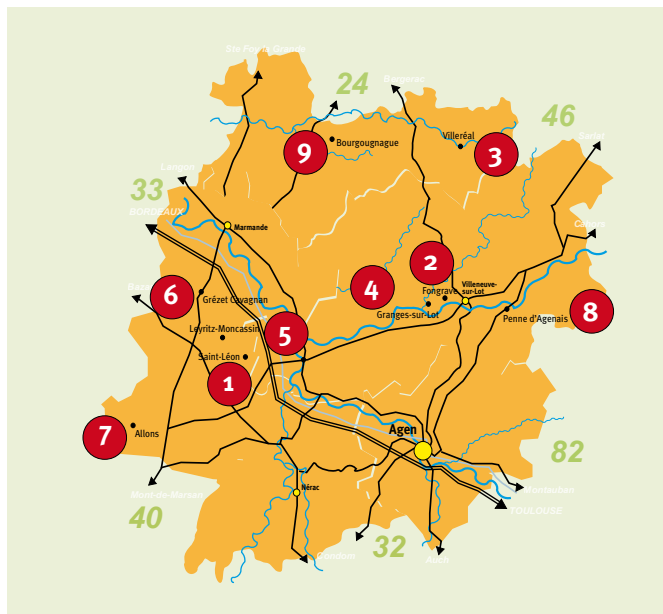
A prévoir : vêtements chauds et bottes.

Contact : L'Oisonnière - Juliette et Olivier Demaret

Moulin de St Laurent 47 410 Bourgougnague

Tél. : 05.53.94.17.58 - loisonniere2@wanadoo.fr

Amenez vos bottes
et votre bonne humeur,
on s'occupe du reste !



Savoir Paysan est une initiative du réseau Bienvenue à la Ferme de Lot-et-Garonne.



Bienvenue à la Ferme en Lot-et-Garonne, Ce sont des agriculteurs passionnés par leur métier qui vous invitent toute l'année à découvrir leurs savoir-faire, leurs produits et leurs territoires. Ils vous proposent une large gamme de produits fermiers, vous accueillent en ferme-auberge, en gîte, camping ou chambre d'hôtes. Retrouvez l'ensemble des agriculteurs adhérents sur : www.bienvenue-a-la-ferme.com/lot-et-garonne

Contact :

Relais départemental Bienvenue à la Ferme

Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne

271 rue de Péchabout

47008 Agen Cedex

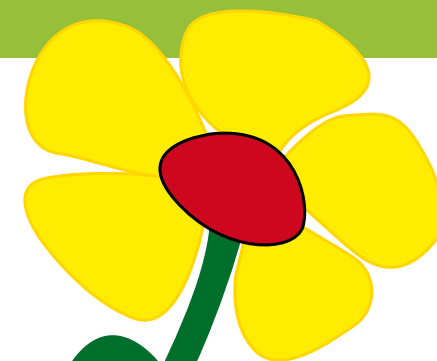
Tel : 05 53 77 83 49

accueil@lot-et-garonne.chambagri.fr



Réalisation : Publications Agricoles, 51 rue A.Camus BP 20131 - 47004 Agen

Programme 2011



Savoir Paysan

Mettez la main à la pâte !

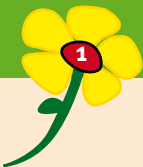
Initiez-vous aux secrets du jardinage, de la cuisine traditionnelle... sur une matinée, une journée, un week-end.

Savoir Paysan est une démarche collective portée par l'association « Bienvenue à la Ferme en Lot-et-Garonne »



Des agriculteurs passionnés vous initient à leurs secrets et leur philosophie. Ils vous font découvrir, partager et surtout expérimenter leurs multiples savoir-faire.

Comment conduire ses arbres en bio pour en manger les fruits ?



Verger de Goutte d'Or

EMMANUELLE ET YVES GUIBERT À ST LÉON



Planter, tailler, soigner, alimenter, entretenir, éclaircir vos arbres, reconnaître les insectes, cueillir et conserver vos fruits.

Dates : samedi 15 janvier 2011 et samedi 5 février 2011
Effectifs : 3 à 6 personnes

Tarif : 70€/jour repas compris + cédérom résumant la journée.

Durée : de 9h30 à 17h.

A prévoir : un échantillon de votre terre, photo et plan du jardin, sécateur, bottes.

Matinée en salle et après-midi travaux pratiques dans le verger.

Contact : Emmanuelle et Yves Guibert - Verger de Goutte d'Or

Goutte d'Or 47160 St Léon

Tél. : 05.53.79.43.20 / 06.98.31.18.82

vergerdegouttedor@wanadoo.fr - www.vergerdegouttedor.fr

Comment cuisiner le canard gras ?



La Ferme de Grangeneuve

MARIE-CHRISTINE ET JEAN-MARIE DEBLACHE À VILLERÉAL



Le temps d'un week-end, initiez vous aux arcanes de la cuisine du canard gras selon les recettes traditionnelles du Périgord : découpez, préparez et cuisinez votre canard.

Dates : 2 matins de suite, sur réservation : 29 et 30 janvier 2011 - 12 et 13 février 2011 - 26 et 27 mars 2011 et à la demande

Effectifs : 2 à 10 personnes maximum

Tarif : 100 € le stage de deux matinées et votre canard cuisiné en bocaux ou en boîtes de conserves.

A prévoir : en hiver des vêtements chauds et confortables, bloc-notes et stylos
Possibilité d'hébergement en chambre d'hôtes à proximité.

Contact : Marie-Christine et Jean-Marie Deblache

La Ferme de Grangeneuve - Grangeneuve 47210 Villeréal

Tél. : 05.53.36.63.04 - 06.84.34.09.87

ferme.de.grangeneuve@gmail.com

Comment choisir votre vin pour le repas ?



Château de Moncassin

VINCENT DELMOTTE À LEYRITZ-MONCASSIN



Avant de consommer, comprendre, démystifier, apprendre à lier son vin avec son menu.

Visite du chai, explication sur l'élaboration du vin, déguster plusieurs types de vins, débat et conseils sur l'art de la table et le vin.

Dates : 5 mars 2011, 14 mai 2011 et le 11 juin 2011

Effectifs : 6 à 15 personnes

Durée : de 9h30 à 12h30

Prix : 20€ / pers

Contact : Château de Moncassin - Vincent Delmotte

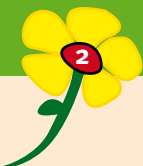
Le Chai - 47700 Leyritz-Moncassin

sovimon@orange.fr - delmottevincent@wanadoo.fr

www.chateau-moncassin.fr

Tél. : 05.53.93.93.41 - 06.85.21.03.93

Comment confectionner une tourtière traditionnelle ?



La Ferme des Tuileries

ELODIE ET JEAN-FRANÇOIS CHAUVEL À FONGRAVE



Dans le respect de la tradition, pétrissez, étirez et confectionnez votre tourtière. Dégustez et emportez cette spécialité, faite de vos propres mains !

Dates : 29 janvier 2011, 12 février 2011 et 12 mars 2011 sur un après-midi, autres dates possibles (réservation 48 h avant minimum)

Tarif : 50 euros par personne (comprenant la fabrication, la dégustation et 1 tourtière)

Effectifs : de 2 à 4 personnes.

Contact : La Ferme des Tuileries

Jean-François et Elodie Chauvel

« Tuileries » 47260 Fongrave

site : www.ferme-tuileries.com

contact@ferme-tuileries.com

Tél. : 05.53.01.33.91

Comment tailler ses pruniers pour avoir de bons fruits ?



Ferme Berino Martinet

JEAN-LOUIS MARTINET À GRANGES-SUR-LOT



Conseils pour la taille et l'entretien d'un verger d'amateur.

Dates : 19 et 20 février 2011 à 15h 30.

Durée : 1h30.

Effectifs : 10 personnes maxi (réservation).

Tarifs : 5€ comprenant la visite du Musée (pour ceux qui ne connaissent pas) et ses dégustations (pour les gourmands).

A prévoir : vêtements de pluie chauds, bottes, bloc-notes et stylos.

Contact : Ferme Berino Martinet

Jean Louis Martinet

Musée du Pruneau - Granges sur Lot

47320 Lafitte-sur-Lot

Tél. : 05.53.84.00.69

ou berino-martinet@wanadoo.fr

Comment utiliser au mieux ses plantes ?



La Ferme de Cadix

BRIGITTE ET JOËL ARPOULET À GRÉZET CAVAGNAN



Venez jardiner, soigner et cuisiner vos plantes en bio.

Dates : 19 mars 2011, venez découvrir les techniques de semis et de plantation

21 mai 2011 et 2 avril 2011 : soigner ses plantes avec les plantes (extrait fermenté ortie, prêle...)

Tarif : 30€ la demi-journée

Dates : Samedi 11 septembre 2011, cuisiner les légumes du jardin avec les épices (avec repas en commun).

Tarif : 60€ (repas compris)

A prévoir : chaussures adaptées, gants, tablier pour la cuisine, bloc-notes et stylos

Effectifs : 3 à 8 personnes, 4 maxi pour la cuisine.

Contact : Brigitte et Joël Arpoulet

La Ferme de Cadix - Cadix - 47250 Grézet Cavagnan

Tél. : 05.53.64.94.93 - brigitte.joel.arpoulet@orange.fr