



## Fermes ouvertes bio en Pays Midi-Quercy ! - édition 2010 -



**Après le succès des « Fermes ouvertes » en 2009 organisées par Grainesdeterroir.com et l'association Bio82, les producteurs renouvellent cette expérience riche en contacts humains. Ainsi, 5 fermes ouvertes sont prévues en 2010, sans oublier la Foire de la courge en partenariat avec la mairie de Nègrepelisse le 24 octobre.**

### **Dimanche 09 mai 2010: rencontre avec une maraîchère.**

Catherine Rouvellat,  
maraîchère récemment  
installée, présentera la ferme  
où elle travaille: rotation des  
cultures, respect de la  
spécificité des terroirs...

Un atelier cuisine, avec des  
produits bio, ainsi qu'une  
chorale (chants du monde avec  
" En voix pures, Simone ")  
sont prévus afin d'allier  
festivité et découverte des  
techniques du maraichage bio !

De plus, un marché gourmand

est organisé sur place, avec les producteurs de grainesdeterroir.

Possibilité de manger sur place des assiettes préparées par les producteurs (sans réservation) ou à la table d'hôte des Granges de Tourondel (réservation au 05.63.24.17.31 ou [contact@tourondel.com](mailto:contact@tourondel.com). Plus d'information sur [www.tourondel.com/blog/](http://www.tourondel.com/blog/))



La ferme est située à Bruniquel (82800), aux Granges de Tourondel. Début de la journée à 10 heures. Entrée libre.

Tout au long de l'année, d'autres fermes ouvertes vont être prévus pour faire découvrir une partie des producteurs de grainesdeterroir.com. Producteurs et consommateur pourront ainsi échanger autour des produits proposés dans un cadre convivial.

Nicolas Régnier et Céline Vigor

[Contact@grainesdeterroir.com](mailto:Contact@grainesdeterroir.com)  
[bio.tarn.et.garonne@gmail.com](mailto:bio.tarn.et.garonne@gmail.com)

Grainesdeterroir.com et Bio82

8 rue de strasbourg  
82240 Septfonds  
05 63 24 19 85



P 1

**Dimanche 20 juin 2010: Ferme en musique !**

Dans le cadre de la fête de la musique, Nicolas Teyssedou fera visiter sa ferme. L'occasion de découvrir ses méthodes de travail (les pratiques liées à l'agriculture biologique, un système tout herbe, la mono-traite...). Vaches, poules, canards seront au rendez-vous, ainsi que des producteurs bio à travers un marché gourmand . Vous pourrez composer votre repas avec les produits du marché. Et un groupe de musique sera présent pour animer le repas.

« La P'tite ferme », 82300 Caussade

**Dimanche 4 juillet 2010: la passion des variétés anciennes**

Hervé Cournède nous fera découvrir des espèces et variétés anciennes et en voie d'extinction. Passionné de biodiversité, Hervé élève des vaches et des moutons. Il conserve 400 variétés de blé et 200 de maïs, en plus de sa fabrication du pain, de la farine, de l'huile, des pâtes.

Au programme: découverte de l'atelier pain, explication de la vitrine des multiples variétés, débat avec un chercheur qui s'exprimera sur les OGM. De plus, vous pourrez faire vos achats ou vous restaurer sur place sur le marché avec les producteurs de grainsdeterroir.

Ferme Debes, 82240 Cayriech

**24 octobre 2010: Foire de la courge**

En partenariat avec la mairie de Nègrepelisse, la première édition de la foire de la courge et de la pomme de terre verra le jour en octobre prochain. Animations sur le thème de la courge, grande diversité proposée à la vente, repas préparé le midi à base de courges et de pomme de terre (pensez à réserver au 05 63 24 19 85). Concours de la plus grosse citrouille !

Marché bio de producteurs et grande foire d'automne.

Place Nationale, 82800 Nègrepelisse

**Septembre 2010: plantes aromatiques et médicinales.**

Sylvie Bolmont vous présentera son exploitation sur une journée, avec un repas (sur réservation au 05 63 65 49 89) autour d'un méchoui. Un marché de producteur sera sur place, ainsi que des animations pour les enfants.

Ferme de Quyvie, 82330 Arnac

**21 novembre 2010: rendez-vous pour le vin nouveau !**

Bernard Bouyssou fait découvrir son vin nouveau au domaine de Lafage. Visite du chai, balade dans les vignobles sur les coteaux du Quercy et dégustations. Marché de producteurs bio et possibilité de se restaurer sur place.

Domaine de Lafage – 82270 Montpezat de Quercy.

## Qui sommes nous?

### **Graines de terroir: des producteurs engagés**

Lancée en novembre 2008 par ses adhérents, l'association compte actuellement 11 producteurs en agriculture biologique. L'idée est simple: amener le consommateur à s'approvisionner localement en produits biologiques tout en conservant des prix compétitifs. Les commandes se passent via le site Internet [www.grainesdeterroir.com](http://www.grainesdeterroir.com) et sont à retirer sur l'un des 10 lieux de dépôt. Si une limite géographique (le Pays Midi Quercy) a été tracée afin de conserver une éthique locale, le nombre de producteurs de GrainesdeTerroir.com pourra augmenter favorisant ainsi la diversité des produits.

### **Bio82: L'association des producteurs bio du Tarn et Garonne**

Une des actions de l'association est la mise en place de produits bio locaux en restauration collective.

Une majorité des producteurs de graines de terroir et d'autres producteurs du Pays Midi Quercy travaillent ensemble pour répondre à une demande de la restauration collective. Depuis maintenant deux ans les cantines scolaires et d'autres établissements profitent de repas bio une fois par mois qui sont soit des repas complets soit composés d'ingrédients bio (au choix des établissements). Céline Vigor s'occupe de la mise en place des repas bio, en tant que salarié de Bio82.