

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. Les 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 5 septembre 2026 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 2026

en Quercy Blanc

Samedi 05 Septembre

CIRCUIT
de visite en bus*
ou en voiture
De 8h30 à 17h

Départ
Parking salle
des fêtes de
Montcuq



Découverte de 2 fermes et d'un plan d'eau

Repas gourmand* 15€
Par personne

Temps d'échange avec les agriculteurs



**Inscription obligatoire (bus et repas)*
Programme sur lot.chambres-agriculture.fr et ccquercyblanc.fr

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale Développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

1 1ère étape → 9H - Accueil café ROBIN Franck – Montcuq en Quercy Blanc (Montcuq)

A l'issue d'une reconversion professionnelle, Franck, « **berger itinérant** », âgé de 45 ans, fait pâturer ses brebis, depuis 2017 dans des sous-bois, vignes, prairies ou truffières... en fonction des mises à disposition par les propriétaires, privés ou publics, qui s'étalent sur tout le territoire du Quercy Blanc.



Venez partager un moment de **transhumance**, près de Montcuq !

2 2e étape → 11H Brasserie les Bartas GAEC DE LABOISSIERE – Barguelonne en Quercy (St Pantaléon)



Née d'un projet commun de Neil et Pablo, tous deux âgés de 32 ans, la **brasserie artisanale**, bio et locale, produit la bière « Les Bartas ».

Installés depuis 2024, sur l'exploitation familiale de Pablo à Barguelonne en Quercy, les « **paysans-brasseurs** », cultivent leur orge, la transforment en malt, brassent et embouteillent.

Venez échanger avec eux, connaître la fabrication et (re)découvrir un produit de terroir !



REPAS – Salle des fêtes de Barguelonne en Quercy (St Pantaléon)

Marvin et Brice, de Braise et Saveurs, artisans traiteurs basés à Castelnau-Montrâtier, ils nous prépareront un déjeuner de produits locaux en circuits courts. Venez partager une aventure gastronomique autour d'un brasero !



3 3e étape → 14H30 PLAN D'EAU– Lendou en Quercy (Lascabanes)

Venez découvrir un **plan d'eau**, en plein Quercy Blanc, qui permet de stocker l'eau hivernale pour la restituer en été, garantissant ainsi l'**irrigation agricole**, mais aussi la défense incendie, en facilitant l'accès aux pompiers par un maillage de bornes incendies, un enjeu majeur dans nos zones boisées. Le site est, également, un pôle d'attractivité pour les détenteurs d'une carte de pêche !

