



ET



ET



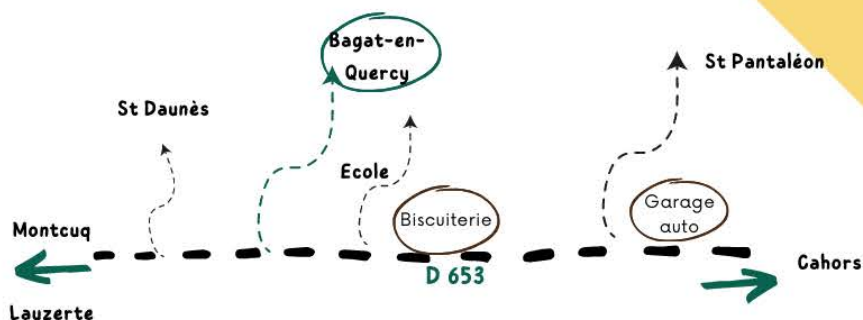
Informations pratiques

Réservations obligatoires :

Auprès de **Delphine** (Ferme Qu' es Aquo) au 06 85 32 83 72
ou mail : delphine@fermequesaquo.fr

Fermes Bio en Productions Végétales

Le Programme PRINTEMPS/ÉTÉ 2023 Ateliers . Visites . Découvertes



Lieu des Ateliers

Jardin pédagogique de la ferme Qu'es Aquo
Lieu dit Les Prats à Bagat-en-Quercy
46800 Barguelonne-en-Quercy
Sur place : toilettes sèches accessibles à tous.

Découvrez !
Nos Valeurs
Nos Savoirs Faire
Notre Métier



Dégustez !
Saveurs
authentiques
Restauration
fermière et
de saison



Expérimentez !
Ateliers
ludiques
pédagogiques
Pour tous



Où nous retrouver toute l'année ?

A la **Boutique de la Ferme Qu' es aquo de Bagat en Quercy**
Toute l' Année Du lundi au samedi de 9h à 18h30 (Appel/sms/mail avant passage si possible)

Marchés de producteurs Jeudis matin juillet/août à **Montcuq**

Marchés gourmands Jeudis soirs juillet/août à **St Daunès**

Marchés Samedis matin à **Cahors** (Ferme de Bonarme)

Suivez nous sur Facebook et Instagram

Pages : "Ferme Qu'es Aquo" et "Ferme de Bonarme"



A Bagat-en-Quercy
sur la ferme Qu'Es Aquo !



Le Mercredi 3 mai MATIN

De 9h30 à 12h

Animation spéciale "Graines merveilleuses", à la découverte des légumes secs

- Visite du jardin pédagogique bio
- Ateliers jardinage et mosaïque de "graines merveilleuses"
- Atelier cuisine : réalisation de tartinades à partir de lentilles ou pois chiches

+

- Dégustations des produits des deux fermes et des tartinades réalisées accompagnées d'un verre (sirops, vins de noix, vins rouges...).

Tarifs du mercredi :
-4 ans Gratuit
4 -18 ans : 7€50
Adultes : 13€



Le Vendredi 19 mai & Les Vendredis 2, 9 et 23 juin

De 17h30 à 19h30

Programme :

- Accueil avec dégustation des sorbets fermiers aux fruits bio
- Visite du jardin pédagogique bio - Vue sur le paysage typique du Quercy Blanc ; Vignes et vergers
- Atelier mosaïque de graines et/ou
- Atelier cuisine : réalisation de tartinades à base de lentilles ou pois chiches

+

- Dégustations des produits des deux fermes et des tartinades réalisées accompagnées d'un verre (sirops, vins de noix, vins rouges...).

Les Vendredis 7 , 14 et 21 juillet

De 18h30 à 20h30



Programme :

- Visite du jardin pédagogique bio - Vue sur le paysage typique du Quercy Blanc ; Vignes et vergers, mares, potagers, petits fruits rouges
- Animations ludiques sur la thématique "L'Eau et l'Agroécologie"

+

Repas fermier de saison, végétal et bio à partir de nos productions :

- Apéritif fermier (sirops, vin de noix, ratafia...) accompagnés de tartinades végétales et cakes salés
- Bar à salades (légumineuses, pâtes, crudités de saison du jardin...)
- Desserts fermiers : Sorbets aux fruits, petits biscuits...
- Café, thé, tisane...

Tarifs des Vendredis:
4- 10 ans : 7€50
10-18 ans : 13€
Adultes : 20€

