

La ferme de Larcher, c'est d'abord
UNE HISTOIRE DE FAMILLE



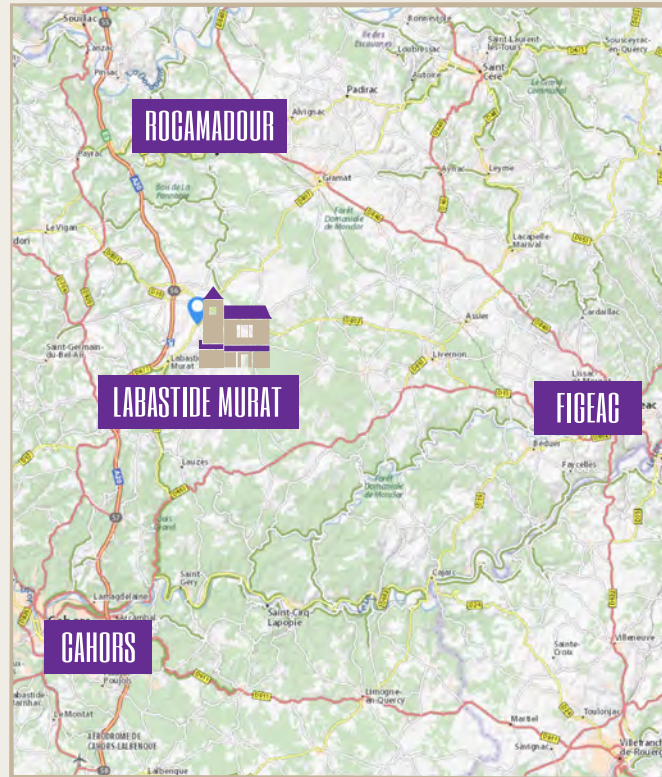
Lisa, Cécile, Emmanuelle, Ana, Patrick, Romain & Cédric

Implantés à Larcher sur la commune de Labastide-Murat, nous sommes agriculteurs depuis 5 générations. Au fil du temps, nous avons fait évoluer la ferme familiale spécialisée initialement dans l'élevage de brebis, en créant de nouvelles activités tournées vers la vente directe. Ainsi, nous avons aujourd'hui un élevage de canards gras et un troupeau de vaches de race Aubrac. Nous disposons d'un atelier à la ferme pour transformer les produits de notre exploitation. Nous assurons la commercialisation soit localement dans notre boutique à la ferme, dans des commerces locaux, et sur des marchés extérieurs.

Nous pouvons également recevoir nos clients dans notre ferme auberge ou les accueillir en chambre d'hôtes.

Nous sommes très attachés à ce lieu rempli de notre histoire et nous espérons que les jeunes générations poursuivront le travail mené par leurs parents et grands-parents.

Vous voulez en savoir plus sur notre ferme et sur nos activités, venez nous rendre visite à Larcher au coeur du Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, dans le Lot.



Coordonnées GPS : Latitude : 44.6718566
 Longitude : 1.596405300000015

Notre boutique est ouverte toute l'année. Nous vous accueillons tous les jours sauf le dimanche de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30

Vous souhaitez recevoir nos produits chez vous, passez commande au 05 65 31 10 39 ou par mail fermedelarcher@wanadoo.fr ou sur notre boutique en ligne www.fermedelarcher.com

Vous voulez venir manger à la Ferme Auberge, nous sommes ouverts de mai à septembre.

Pensez à réserver au

05 65 31 10 39



RCS Cahors 507 723 575 - Ne pas jeter sur la voie publique - Mise en page et impression : 1 oeil.pub

Bienvenue à la

FERME DE LARCHER
 Le canard à l'ancienne

FERME AUBERGE



CANARD



L'AUBRAC



AGNEAU FERMIER



Un savoir faire récompensé
 Prix d'excellence 2010
 Concours Général Agricole

Larcher - 46240 Labastide Murat (LOT)
 Tél : 05 65 31 10 39
fermedelarcher@wanadoo.fr



WWW.FERMEDELARCHER.COM

NOS PRODUCTIONS À LA FERME



CANARDS GAVÉS AU MAÏS GRAIN

Soucieux de la qualité de nos produits, nous commençons l'élevage avec des canetons âgés d'un jour. Nous les élevons 14 semaines au minimum sur des parcours ombragés. Ils sont nourris avec des céréales produites en partie sur l'exploitation. Pour obtenir des foie gras de qualité, nous mettons en oeuvre des méthodes d'élevage et de gavage traditionnelles.



AGNEAUX FERMERS

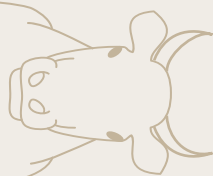
Nos agneaux sont nés et élevés à la ferme. Nous avons choisi une race de brebis rustique bien adaptée à notre terroir de Causse. A leur naissance, les agneaux sont élevés sous la mère, puis leur alimentation est complétée avec des céréales.



L'AUBRAC, RECONNUE POUR SES QUALITÉS GUSTATIVES

Les vaches Aubrac, sont des races rustiques qui s'adaptent bien au plateau du Causse sur lequel se trouve notre ferme. Nous avons choisi cette race pour la qualité de la viande.

Les veaux sont élevés au pis de leur mère puis ils sont nourris de foin et de céréales, ce qui donne un veau rosé.



UNE FABRICATION RIGOREUSE

L'élaboration de nos produits est réalisée sans colorant, ni conservateur, dans un atelier aux normes CEE. Nous perpétons les gestes de nos parents pour vous proposer des produits travaillés « comme autrefois », tout en vous garantissant une traçabilité totale pour l'ensemble de nos produits.

PRIX D'EXCELLENCE

Le Prix d'Excellence a pour objectif de récompenser des producteurs pour l'excellence des résultats qu'ils ont obtenus lors des 3 dernières sessions du Concours Général Agricole. Ce prix récompense le savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés par leur métier.



FERME AUBERGE



Dans un cadre typiquement Quercynois, nous avons ouvert la Ferme Auberge en 2007, pour permettre à nos clients de goûter les produits de la ferme.

Tous les plats sont préparés sur place avec les produits de la ferme et cuisinés par nos soins.

Nous vous proposons des assiettes de charcuterie de canard, des salades composées, des plats typiques de la région à base de canard et d'agneaux fermiers et des desserts maison

Venez déguster la pescajoune, une crêpe épaisse dont la recette nous a été transmise par notre grand-mère.

