

# Manger d'ici



L'ANNUAIRE  
DES PRODUCTEURS

CAUSSES et  
VALLÉE de la  
DORDOGNE  
communauté de communes



Ce guide a été élaboré dans le cadre du Projet alimentaire territorial de la Communauté de communes Causses et Vallée de la Dordogne.



Qu'est-ce qu'un Projet alimentaire territorial ?


Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont des projets collectifs ayant pour objectifs de relocaliser l'agriculture et l'alimentation et de développer une alimentation durable et de qualité accessible à tous dans les territoires, en soutenant notamment les circuits courts ou les produits locaux et de qualité, notamment bios, dans les cantines... Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, les PAT jouent un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire dans les territoires, en rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs (source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation).

Réalisé dans le cadre du Projet alimentaire de territoire, cet annuaire recense les agriculteurs faisant de la vente directe, les marchés, qu'ils soient annuels ou saisonniers et les magasins de producteurs. Il se veut évolutif. Nous l'actualiserons périodiquement afin que les informations qu'il apporte soient à jour. C'est un outil collaboratif, élaboré avec la participation de plusieurs partenaires, en particulier de la DRAAF Occitanie, de la Chambre d'agriculture du Lot, de l'association Bio 46 et des producteurs agricoles du territoire.


Cet annuaire est disponible en version numérique actualisée sur le site [www.cauvaldor.fr](http://www.cauvaldor.fr)


Contact : Pascal Grondin, chargé de mission Agriculture Agro-Alimentaire & Forêt, Direction Développement, [agricultureforet@cauvaldor.fr](mailto:agricultureforet@cauvaldor.fr)  
05 65 27 02 10 / 06 40 31 02 10

## Legende de l'annuaire


 Contact

 Lieu

 Heures d'ouverture

 Produits en vente

 Ferme du réseau "bienvenue à la Ferme"

 Ferme en agriculture biologique



# L'édito du Président

**Raphaël Daubet**

Président de la Communauté  
de communes Causses  
et Vallée de la Dordogne



## **N'allez pas chercher ailleurs ce qui est déjà excellent ici !**

Notre territoire regorge de produits de qualité. Que ce soit l'agneau Label Rouge fermier du Quercy, la noix AOP Périgord, le fromage AOP Rocamadour, le canard IGP Sud-Ouest, les vins IGP des Coteaux de Glanes, les produits d'excellence sont nombreux localement. Sans oublier les asperges et la production maraîchère, la prune et les autres fruits, le veau sous la mère, le porc de plein air, la Truffe du Quercy et bien d'autres...

Tout au long de l'année, nos agriculteurs fournissent des produits de qualité, diversifiés et nobles. Les mettre en valeur était indispensable. Vous trouverez dans cet annuaire la liste des productrices et producteurs qui font de la vente directe,

mais aussi la liste des marchés et des magasins de producteurs... Une petite bible à l'intention de celles et ceux qui s'intéressent à leur assiette !

Vous verrez que partout vous avez la possibilité de trouver près de chez vous des produits locaux, de saison et de qualité.

Cet annuaire est maintenant suivi d'un annuaire des artisans des métiers de bouche, qui apporte un complément indispensable en référencant les activités de transformations des produits agricoles à l'échelle du territoire.

Manger local, c'est préserver notre tissu économique agricole et protéger l'environnement.

Mais c'est aussi bon pour notre santé et pour le plaisir de déguster des produits goûteux.



## Le mot de Thierry Marx



Nous avons des destins liés, nous les cuisiniers et les agriculteurs. Chaque jour nous travaillons ensemble. Et chaque jour je mesure la formidable variété de nos terroirs comme l'immense qualité des femmes et des hommes qui les subliment.

Nous sommes responsables de la qualité de notre alimentation et c'est en cela que j'ai trouvé l'initiative de ce guide excellente. Je pense que la nourriture prend le même chemin que la société qui la produit. Nous sommes donc acteurs du "bon" à tous les niveaux parce que l'alimentation n'est pas un produit de consommation comme les autres. Nous sommes mangeurs avant d'être consommateurs et chacune de ces pages nous rappelle la chance que nous avons de vivre au milieu de mille trésors.

Mais je milite aussi pour que ce goût du "bon" soit partagé par tous. La France a tendance à se couper en deux, entre ceux qui ont accès au goût et ceux qui n'y ont pas accès. Selon moi rien n'est encore fichu. Mais le goût se crée par la découverte. Je milite pour qu'on l'enseigne dans les écoles. Qu'on aide nos enfants et souvent leurs parents à sortir de mauvais travers. *"Qui imagine que tous les fruits mûrissent en même temps que les fraises ne sait rien des raisins"* écrivait Paracelse, grand penseur et médecin du XVI<sup>e</sup> siècle. La réussite passe par l'éducation et la transmission.

Et dans cet esprit de transmission, je suis ravi d'accompagner cette initiative qui met en avant les délicieux produits de ce magnifique territoire.

Thierry Marx



- 6 MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ
- 8 LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- 9 LA VENTE DIRECTE À LA FERME  
Maraîchage, plantes aromatiques, médicinales & céréales  
Noix  
Truffe et champignons  
Fromages & produits laitiers  
Canard & foie gras  
Volailles & œufs  
Viandes & poissons  
Alcool & vin
- 19 LE CALENDRIER DES SAISONS
- 36 LES MAGASINS DE PRODUCTEURS
- 38 LES ÉPICERIES ET LES ASSOCIATIONS SOLIDAIRES
- 40 LES MARCHÉS, FOIRES ET AUTRES MANIFESTATIONS
- 44 À TABLE !  
Rocamadour à la Truffe  
Asperges blanches, mousse de Rocamadour et huile de noix  
La Mique  
Gâteau à la Noix du Périgord





# Manger local & de qualité

Pour vous permettre de mieux vous repérer et mieux choisir vos produits alimentaires, il existe différents labels qui garantissent leur qualité et leur origine.

Pour les consommateurs, ils apportent une garantie officielle sur l'origine, la qualité des aliments, le savoir-faire dans leur élaboration ou le respect de l'environnement et du bien-être animal.

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. Ils indiquent :

- Une démarche collective et volontaire émanant de producteurs
- Des conditions de production strictes validées par l'État
- Des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

Petit tour d'horizon des différents signes de qualité et d'origine qui témoignent de la richesse de notre patrimoine culinaire.

Source : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>



## Appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne.





## Le saviez-vous ?

### CIRCUIT COURT

Le circuit court ne fait pas appel à une distance. Il s'agit du circuit de distribution ou de commercialisation dans lequel intervient un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. La réduction d'intermédiaire permet une relation privilégiée entre producteur et consommateur, la réalisation d'économies sur la chaîne de distribution et un paiement immédiat pour l'agriculteur-producteur.

### PRODUIT ALIMENTAIRE LOCAL

Actuellement, il n'y a pas de définition juridique d'un produit local. La notion de produit alimentaire local est attachée à l'acte de consommation et aux étapes de production du produit alimentaire, qui doivent avoir lieu à une distance géographique considérée comme raisonnable. On retrouve certaines acceptations du terme "local" pour des produits venant de 80 à 100 km ou du département ou de la région administrative.



### Indication géographique protégée (IGP)

L'indication géographique protégée (IGP) est un label européen qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle consacre une production existante et lui confère une protection à l'échelle nationale et internationale.



### Agriculture biologique

L'agriculture biologique (AB) est un mode de production qui limite le recours aux intrants et qui restreint strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans ce mode de production et de transformation respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants et respectueux du bien-être animal. Le respect du cahier des charges est garanti par des contrôles effectués par des organismes certificateurs.

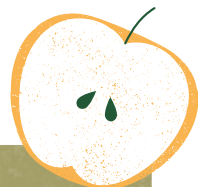


### Label Rouge

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



# Stop au gaspillage alimentaire !



Toutes les étapes de la chaîne alimentaire - production, transformation, distribution et consommation - participent au gaspillage alimentaire. En France, ces pertes représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Un foyer lotois gaspille en moyenne 40 kg/an, ce qui coûte plus de 100 € par personne.

Les conséquences de ce gaspillage alimentaire sont économiques et environnementales, avec une consommation inutile de terres agricoles, d'eau et d'énergie. De plus, ce gaspillage produit des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées, évaluées par l'Ademe à 3 % des émissions nationales.



Plus d'informations :  
[syded-lot.fr](http://syded-lot.fr)  
(rubrique "je jette moins")

## Alors, adoptez les bons gestes :

Rangez les aliments par ordre d'arrivée. Le mantra ? Premier arrivé, premier parti. Donc les aliments de l'achat précédent sont rangés en tête dans vos placards et frigo.



Pensez à la congélation, la salaison, la conservation dans l'huile ou le vinaigre (pour les tomates séchées, aubergines ou champignons...). Pour sauvegarder vos fruits quelques jours, frottez-les avec un peu de jus de citron par exemple.



Le produit qui génère le plus de gaspillage alimentaire est le pain ! Pensez à le transformer en croûtons, pain perdu, pudding ou chapelure lorsqu'il durcit.



Ne boudez pas les fruits et légumes un peu tordus, moches ou non calibrés. Ils sont tout aussi bons que les autres !



Téléchargez des applications de collectes d'invidus du type Too Good To Go, Optimiam, Zéro Gâchis...



# La vente directe à la ferme

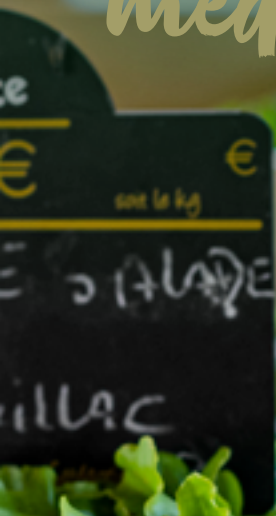


Les bonnes raisons d'acheter directement au producteur ne manquent pas, que ce soit pour la qualité du produit, l'accueil et la convivialité, la découverte des lieux de production et la solidarité avec le monde agricole par un achat au juste prix.

Il y a forcément un lieu de vente près de chez vous !


*La vente directe à la ferme*


# *Maraîchage, plantes aromatiques, médicinales & céréales*





### 1 GAEC le Saulou Fleuri

 Le Saulou  
46600 BALADOU  
05 65 32 23 82

 Fruits et légumes

### 2 La Ferme d'Elodie et de Julien



 Moutou  
46110 BETAÏLLE  
06 45 71 11 64 ou 06 84 00 03 85  
lafermedelodieetjulien@orange.fr  
lafermedelodieetjulien.jimdofree.com


 Sur rendez-vous

 Légumes, asperges, noix, framboises, veaux sous la mère

### 3 La Ferme de Mirande

 Aline Maillol et Benoit Cid  
 Le Causse  
46110 BETAÏLLE  
06 48 38 88 21 ou 06 48 71 63 97  
benoit aline@orange.fr


 Sur rendez-vous


 Asperges (d'avril à début juin)

### 4 La Ferme Delpy




 Jean-Pierre et Ginette Delpy  
 46110 Le Pont (Cabrette)  
46110 CARENNAC  
06 86 55 01 94  
jeanpierredelpy@wanadoo.fr

 Sur rendez-vous

 Asperges, légumes, huile de noix

### 5 EARL du Moulin Grand

 Thierry et Sandrine Sirieys  
 Le Moulin Grand  
46130 GINTRAC  
05 65 38 50 44 ou 06 17 29 81 32  
thierry.sirieys@wanadoo.fr ou  
cendrine.sirieys@sfr.fr


 De Pâques à la Toussaint,  
sur réservation

 Légumes

### 6 Les Rives de Cère



 Aurélien Frégeat  
 80, route d'Estal - 46130 GLANES  
06 09 59 73 47  
aurelien.fregeat@hotmail.fr  
www.lesrivesdecere.fr


 Sur rendez-vous - système de drive  
ou livraison sur Glanes, Gagnac,  
Cornac, Bretenoux et Biars à partir  
de la boutique en ligne


 Fruits et légumes, noix, huile de noix

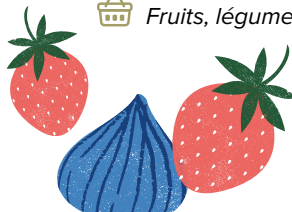
### 7 La Vallée Heureuse



 Anna Melki  
 La Barthe Redonde  
46400 LADIRAT  
05 65 38 69 90  
melki.anna@laposte.net

 Sur rendez-vous

 Fruits, légumes, plants et semences






8 *L'arbre à Carottes*

 Mathieu Poirier

 Le Faget  
46200 MAYRAC  
06 66 20 64 81

 Sur rendez-vous

 Légumes




9 *La Ferme Le Garrit*



 Le Garrit  
46200 MAYRAC  
05 65 32 28 57  
info@le-garrit.fr  
www.le-garrit.fr

 Mardi et vendredi de 8h à 12h

 Légumes, plantes, fleurs

10 *La Ferme  
la Croix de Fénelon*



 Guillauneuf Boris

 Les Fournels, la Croix de Fénelon  
46530 MASCLAT  
06 35 91 55 01  
bguillauneuf@hotmail.com  
www.facebook.com/  
LacroixdeFenelon

 Sur rendez-vous


 Légumes, plants et semences





11 *La Ferme  
de Thamon*




 Howard Baker


 Thamon - 46500 PADIRAC  
05 65 40 46 34  
howardbaker2k@hotmail.com


 Sur rendez-vous

 Légumes, viande ovine

12 *GAEC des Iles*


 Les Escouanes  
46130 PRUDHOMAT  
05 65 38 66 79


 Lundi au vendredi de 8h à 12h  
et de 14h à 18h

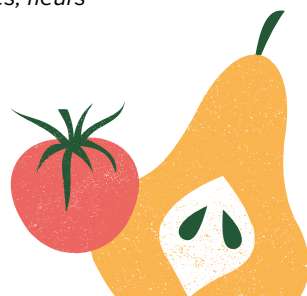
 Asperges, noix AOP du Périgord,  
viande bovine

13 *GAEC du Stade*

 Route de Cieurac  
46200 SOUILLAC  
06 83 53 94 97  
www.facebook.com/  
Gaec-du-stade-455882881643895  
gaecdustade@gmail.com

 Du lundi au vendredi de 9h à 12h  
et de 14h à 18h30 et le samedi  
de 8h30 à 12h30

 Légumes, fleurs





**14 La ferme de Clément Borie** 

 Clément Borie

 Siramon - 46400 ST-CERE  
clement.borie@orange.fr

 D'avril à octobre sur commande

 Légumes, fraises, plantes aromatiques

**15 Le Jardin de La Rivière**

 Marie PONCELET

 La rivière de Comiac  
46190 SOUSCEYRAC-EN-QUERCY  
06 45 84 07 76

 Samedi de 10h à 12h

 Légumes, fruits rouges

**16 Les Graines de Clayrac** 

 Charlotte Pasquier

 lieu-dit Clayrac - 46500 BIO  
07 69 11 63 85  
lesgrainesdeclayrac@gmx.fr  
<https://lesgrainesdeclayrac.com>

 Les mercredis de 17h à 19h30

 Céréales, farines, graines et légumineuses, légumes, noix, pains, viande (agneau)

**17 Le Safran des Roches**

 David Vanderborght

 Viroulou - 46500 ALVIGNAC  
05 65 10 96 84  
[www.lesafrandesroches.fr](http://www.lesafrandesroches.fr)

 Sur rendez-vous

 Safran du Quercy, bulbes de safran et produits transformés

**18 La Ferme du Dariben**  

 Emeline Magne

 Le Dariben  
46200 LACHAPELLE-AUZAC  
06 25 01 01 45  
contact@fermedudariben.fr  
fermedudariben.fr ou  
[www.facebook.com/fermedudariben/](http://www.facebook.com/fermedudariben/)

 Sur rendez-vous

 Plantes aromatiques et médicinales, confitures, infusion, huiles, sirop

**19 La Ferme des Alix**  

 Jean-Marc et Rachel Soulayres

 Les Alix - 46500 ROCAMADOUR  
06 47 07 69 94  
fermedesalix@gmail.com  
<https://fermedesalix.fr/>

 Juillet et août : tous les jours de 10h30 à 13h et de 14h à 18h30. Reste de l'année : tous les jours de 14h à 18h

 Lavande Bio (huile essentielle, eau florale, savon) et préparation avec de la lavande (tisane, chocolat, sel, sirop, glace...).

**20 La Cigale du Causse**

 La Vitalie  
46500 ROCAMADOUR  
06 84 00 20 94  
[fr-fr.facebook.com/La-Cigale-du-Causse-104325041065326](http://fr-fr.facebook.com/La-Cigale-du-Causse-104325041065326)

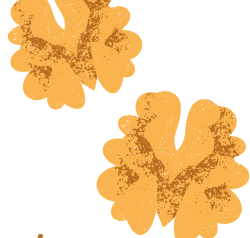
 Sur rendez-vous

 Lavande (huile essentielle, eau florale, savon), pain, viande

*La vente directe à la ferme*

# Noix





**21 GAEC de Peyrot**



Segonzac - 46400 AUTOIRE  
07 88 00 00 54  
remijammes46@orange.fr



Du lundi au vendredi de 9h à 12h  
et de 14h à 18h



Noix AOP du Périgord,  
AOC huile de noix du Périgord

**22 La Ferme de Louisotte**



Malmartel - 46110 BETAILLE  
06 60 15 81 34  
lafermedelouisotte@gmail.com  
www.facebook.com/  
lafermedelouisotte.fr



Sur rendez-vous



Produits à base noix, de châtaignes  
et petits fruits. Ferme pédagogique

**23 La Félineoise**



Félines - 46200 LE ROC  
06 76 58 98 62  
www.facebook.com/lafelinoise46



Noix, noisettes, framboises

**24 Le Moulin Castagné**



Les Landes - 46600 MARTEL  
09 67 83 40 69  
contact@moulincastagne.com  
www.moulincastagne.com/ ou  
www.facebook.com/  
moulinhuilecastagne



Du lundi au dimanche de 9h à 12h30  
et de 14h à 17h



Noix AOP du Périgord,  
AOC Huile de noix du Périgord

**25 Le Domaine de la Noiseraie Ferme Bennet**



Viviane Quast



891, route de Campanole  
46350 PAYRAC  
06 14 46 18 10  
ferme.bennet@bio-noix.fr  
www.bio-noix.fr



Mercredi de 15 à 18h



Noix AOP du Périgord,  
AOC Huile de noix du Périgord

**26 Le Cœur de la Noix**



Philippe Maillard



Terregaye - 46200 PINSAC  
06 09 92 45 40  
lecoeurdelanoix@orange.fr



Sur rendez-vous



Noix AOP du Périgord, kiwi

**27 Les Vergers du Valon**



Le Valon  
46110 St-MICHEL-DE-BANNIERES  
06 70 52 70 28  
genevieve.benedetti@hotmail.fr



Sur rendez-vous



Noix AOP du Périgord,  
AOC Huile de noix du Périgord

**28 La Croix du Pech**



2178 route du Pech  
46500 THEGRA  
06 75 22 01 88  
www.fermelacroixdupech.fr  
remilamothe@gmail.com



Sur rendez-vous



Noix AOP du Périgord,  
AOC Huile de noix du Périgord

*La vente directe à la ferme*


# *Truffe & champignons*








**29** *Monique Faurel*


 Bazalgues  
46600 BALADOU  
06 13 41 35 93

 Sur rendez-vous

 Truffe

**32** *Nicolas Gardère*

 Fialy  
46500 MIERS  
06 31 29 42 33  
truffe-noire-46@hotmail.com


 Sur rendez-vous

 Truffe

**30** *La Ferme de la truffe*



 Delphine Vigne  
 5, route de la truffe  
Pouzols  
46600 CUZANCE  
06 89 97 84 39  
www.lafermedelatruffe.fr

 Toute l'année  
(de préférence sur réservation)


 Truffe, noix AOP du Périgord  
et produits dérivés, foie gras


Retrouvez les informations  
concernant la truffe,  
les dates et lieux des marchés, sur :  
[www.latruffeduquercy.fr](http://www.latruffeduquercy.fr)

**31** *La Ferme  
des Sentiers  
du Diamant Noir*



 Patric BORIS  
 130, rue de la Brunie  
46400 ST-LAURENT-LES-TOURS  
06 37 96 28 54 ou 06 84 54 33 65  
raymond.boris@orange.fr ou  
patric.boris@orange.fr  
www.lafermedessentiersdudiamantnoir.com

 De juin à septembre sur réservation

 Truffe et champignons,  
fruits et légumes





# Les fruits & légumes de saison, le bon choix pour votre assiette et pour la planète !

À chaque fruit et chaque légume sa saison de cueillette et de consommation. Pour renouer avec la saisonnalité des fruits et légumes, voici notre calendrier des fruits et légumes de saison classés par mois, de janvier à décembre.

Respecter le cycle naturel et consommer des fruits et légumes locaux et de saison, c'est :



Apporter **son soutien aux producteurs** de votre territoire ;



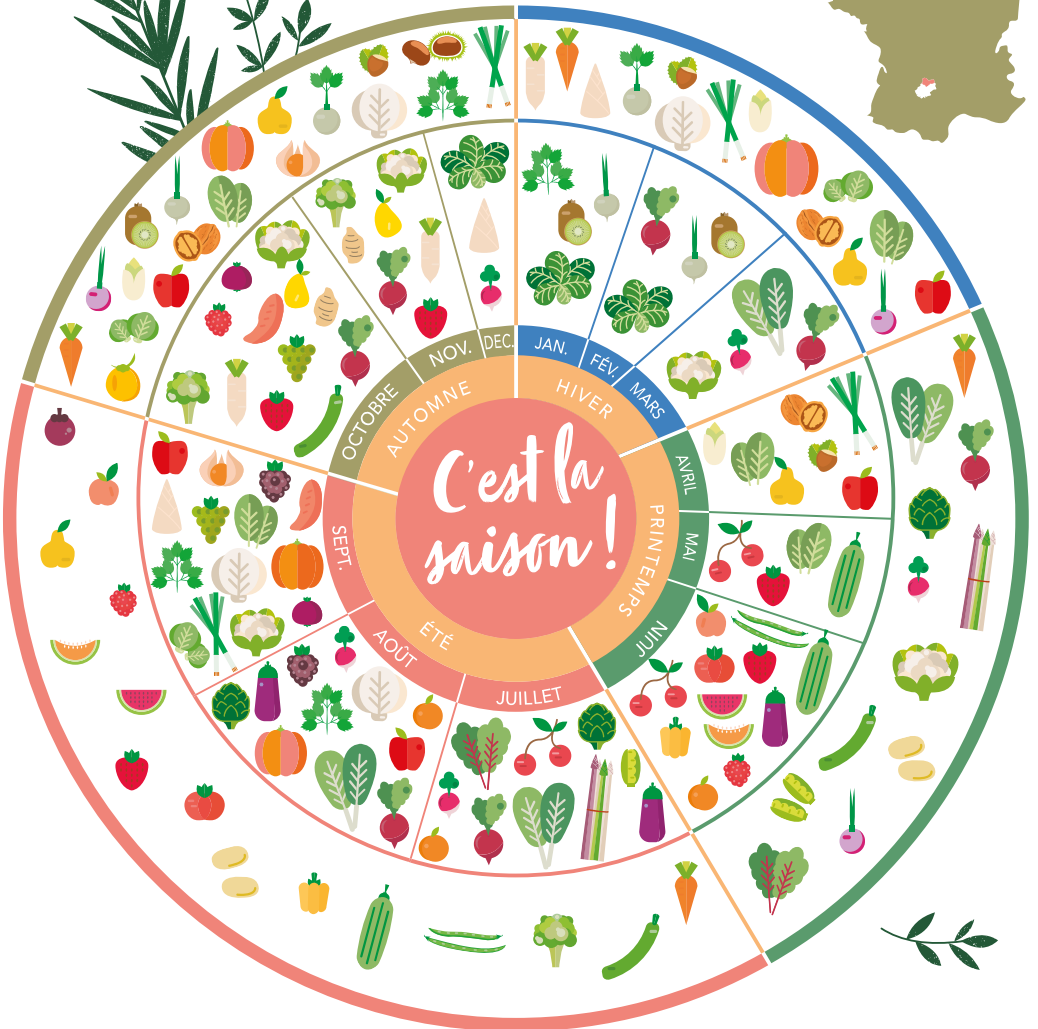
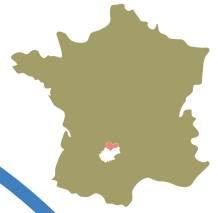
Faire un **geste important pour l'environnement** en évitant les transports ;



**Économiser de l'énergie** en préférant des aliments produits à l'air libre ;



**Privilégier la qualité nutritive** des fruits, cueillis à maturité, peu de temps avant que vous ne le consommiez.

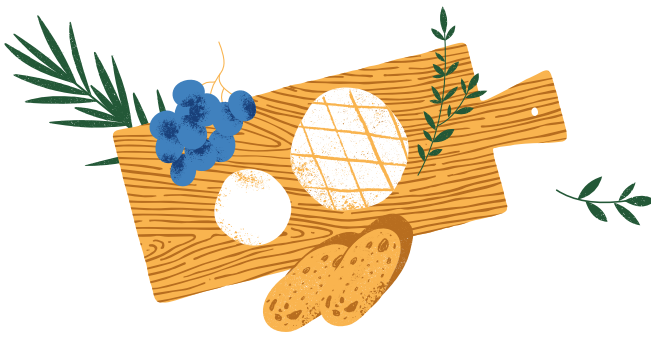


- |                |                               |                   |           |                        |             |
|----------------|-------------------------------|-------------------|-----------|------------------------|-------------|
| Abricot        | Céleri-rave                   | Courgette         | Kiwi      | Patate douce           | Prune       |
| Artichaut      | Cerise                        | Citrouille/Courge | Mâche     | Pêche                  | Radis       |
| Asperge        | Chataîgne                     | Figue             | Melon     | Petit pois             | Raisin      |
| Aubergine      | Coing                         | Fraise            | Mûre      | Physalis               | Rhubarbe    |
| Betterave      | Choux (blanc, rouge ou frisé) | Framboise         | Navet     | Poire                  | Rutabaga    |
| Blette         | Choux de Bruxelles            | Endive            | Noisettes | Poireau                | Salsifi     |
| Brocoli        | Chou-fleur                    | Épinard           | Noix      | Poivron                | Tomate      |
| Carotte        | Concombre                     | Haricot vert      | Panais    | Pomme                  | Topinambour |
| Céleri-branche |                               | Kaki              | Pastèque  | Pomme de terre primeur |             |

*La vente directe à la ferme*

# *Fromages & produits laitiers*





**33 La Ferme de Raillette** 

 Odile et Claire Arcoutel  
 Raillette - 46500 ALVIGNAC  
 06 78 55 65 68 ou 06 78 35 39 44  
 gaec.de.raillette@orange.fr  
 www.fermederaillette.fr ou  
 www.facebook.com/fermederaillette

 Sur rendez-vous  
 Fromage de brebis, agneau fermier du Quercy, noix AOP du Périgord, vins IGP Côte du Lot...

**34 GAEC Estip**

 Ségonzac - 46400 AUTOIRE  
 06 83 06 29 24

 Tous les jours de 9h à 12h et de 17h30 à 19h30

 AOP Rocamadour

**35 La Ferme Descargues** 

 Lafargue2 - 46400 BANNES  
 06 08 67 54 35  
 lafermedescargues@orange.fr

 Sur rendez-vous  
 Lait cru, yaourt

**36 La Ferme de Tersac**

 Tersac  
 46600 CRESENSAC-SARRAZAC  
 06 02 71 19 55 ou 06 87 25 25 75  
 margauxsaless@orange.fr

 Tous les jours de 10h à 19h  
 AOP Rocamadour, fromages de chèvre et vache

**37 La Ferme en Paille** 

 Le Gravier  
 46500 GRAMAT  
 06 84 48 67 99  
 lafermeenpaille46@gmail.com  
 www.lafermeenpaille.wordpress.com

 En juillet-août : du lundi au samedi de 17h30 à 18h45 - reste de l'année : sur rdv (achat minimum de 30 €)

 Fromages de vache et chèvres, faisselle

**38 GAEC des Champs Bons** 


 Dominique et Paul Chambon, Sophie Delpuech  
 Lachapelle Basse  
 46200 LACHAPELLE-AUZAC  
 06 87 12 81 32  
 des-champs-bons@orange.fr

 Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et 14h à 18h. Samedi et dimanche de 9h à 12h

 AOP Rocamadour fermier, autres fromages

**39 La Ferme des Saisons**

 Meyraguet  
 46200 LACAVE  
 06 81 10 42 13

 Du mardi au samedi de 10h à 12h

 AOP Rocamadour, légumes de saison, miel, farine de blé et de sarrasin, noix



40 **GAEC Ferme Lind**



Maure  
46200 LACHAPELLE-AUZAC  
05 65 32 69 45  
ferme.linol@orange.fr



Sur rendez-vous



AOP Rocamadour, fromage frais,  
bleu de chèvre, tomme de chèvre

41 **EARL Les Alpines**



Jean-Guy Cazal



Le Rouquet  
46130 LOUBRESSAC  
06 72 71 98 84  
les-alpines@orange.fr  
www.fermecazal.fr



Tous les jours de 8h à 20h  
(casier automatique)



AOP Rocamadour, autres fromages  
de chèvre, huile de noix

42 **La Ferme de Barbaroux**  
**GAEC les Escartals**



Barbaroux  
46600 MARTEL  
05 65 41 63 28



Du lundi au vendredi de 9h à 11h  
et de 17h30 à 18h30



AOP Rocamadour et tomme de chèvre

43 **La Ferme du Grézal**



Grézal  
46600 MARTEL  
07 78 59 24 41



Sur rendez-vous



AOP Rocamadour, autres fromages  
de chèvre et de vaches, volailles

44 **Ferme CHALIE Thierry**



Pech Gaston  
46500 MAYRINHAC-LENTOUR  
06 78 42 40 83



Sur rendez-vous



Lait, crème fraîche

45 **GAEC Ferme Landes**



Goudou  
46600 MONTVALENT  
06 21 18 58 90  
fermelandes46600@gmail.com



Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h  
et de 13h30 à 18h. Le samedi de 10h30  
à 12h



AOP Rocamadour, autres fromages  
de chèvre, yaourts

46 **La Fromagerie Lahore**



Philippe LAHORE



Toulas  
46350 PAYRAC  
09 83 31 07 81 ou 06 87 51 82 26  
ferme.lahore@hotmail.fr





Du mardi au samedi de 14h30 à 19h  
(période estivale : ouvert les lundis  
de 17h à 19h)



AOP Rocamadour, autres fromages  
de chèvre, viande de chevreaux


47 **GAEC de l'autre chèvre** 


 **Gaubert - 46130 PRUDHOMAT**  
06 51 22 32 84  
fermedelautrechevre@laposte.net


 Lundi et mercredi de 9h à 12h et de 17h30 à 19h.  
Le jeudi et le samedi de 9h à 12h.

 Fromages de chèvre

48 **GAEC domaine de Mordesson**


 **Mordesson - 46500 RIGNAC**  
05 65 33 17 80  
www.fermedemordesson.fr  
gaecdomainedemordesson@yahoo.fr


 Lundi au vendredi de 8h à 12h, samedi et dimanche de 8h à 10h

 AOP Rocamadour et autres fromages de chèvres, viande bovine


49 **La Ferme la Borie d'Imbert**


 **Route de Lacave – Sarlat**  
**46500 ROCAMADOUR**  
05 65 33 20 37  
chevrieboriedimbert@wanadoo.fr  
www.laboriedimbert.com

 D'avril à septembre :  
du lundi au dimanche : 10h à 19h  
reste de l'année : mardi et vendredi de 10h à 12h - 14h à 17h

 AOP Rocamadour, charcuterie, viande (porc, chèvre, bœuf), conserves...


50 **La Ferme Lacoste**


 **Les Alix - 46500 ROCAMADOUR**  
05 65 33 62 66


 Tous les jours, de 10h à 12h

 AOP Rocamadour

51 **GAEC de Michaubas**


 **Le Couderc - 46500 ROCAMADOUR**  
06 48 62 00 49  
https://ferme-de-michaubas.business.site


 Lundi, mercredi et jeudi de 10h à 12h et de 16h à 18h - mardi et vendredi de 16h à 18h et samedi de 10h à 12h

 AOP Rocamadour et tomme de chèvre

52 **La Ferme Chapelle**

 **Chapelle - 46200 SAINT-SOZY**  
05 65 27 17 92  
info@lafermechapelle.fr  
https://lafermechapelle.fr


 Tous les jours de 8h à 12h et de Pâques à la Toussaint de 14h à 17h (sauf vendredi jusqu'à 16h)


 AOP Rocamadour, fromage frais, yaourts, tomme de chèvre

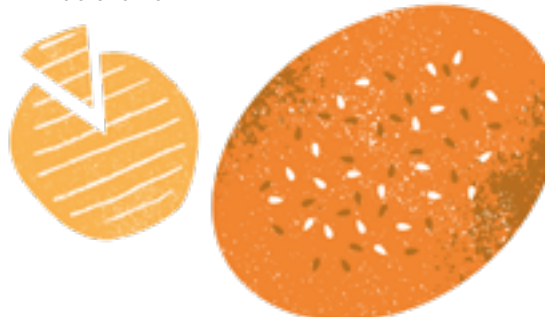
53 **La Ferme des Forges**

 Florence Lacoste et Jean Gil

 **La Forge - 46200 SOUILLAC**  
05 65 32 79 57  
des-forges@orange.fr  
www.rocamadourdesforges.fr/ ou  
www.facebook.com/fermedesforges46

 Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 17h à 18h

 Rocamadour AOP, autres fromages de chèvre

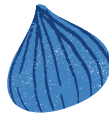


*La vente directe à la ferme*

# *Canard & foie gras*







54 *La Ferme Nicole Crémoux*



Nicole Crémoux



Bazalgue - 46600 BALADOU

07 80 03 69 14

[www.nicolecremoux.com](http://www.nicolecremoux.com)



Sur rendez-vous



Canards gras, foies gras, pâtés,  
conserves

55 *La Ferme Michel Faurel*



Bazalgue - 46600 BALADOU

05 65 37 37 10



Foie et canard gras

56 *GAEC Lac de la Barrie*



Le Causses

46600 CRESENSAC-SARRAZAC

06 81 63 06 03



Sur rendez-vous



Canards gras, foies gras et conserves

57 *La Campagnoise*



Campagnac - 46600 CREYSSE

05 65 32 23 55

[www.la-campagnoise.fr](http://www.la-campagnoise.fr)

[info@la-campagnoise.fr](mailto:info@la-campagnoise.fr)



Du lundi au vendredi de 9h à 18h



Oies gras et canards gras, foies gras  
et pâtés

58 *Les Fermes de Boutières*



Joël et Cécile Cavarrot



Boutières - 46600 CREYSSE

05 65 32 21 70 ou 06 61 72 73 32

[cavarrot2@wanadoo.fr](mailto:cavarrot2@wanadoo.fr)

[www.lesfermesdeboutieres.fr](http://www.lesfermesdeboutieres.fr)



Ouvert toute l'année du lundi  
au samedi de 9h à 19h



Oies, canards gras et noix

59 *GAEC du Mas Roudie*



Mas Roudie - 46600 GIGNAC

05 65 41 17 24

[www.facebook.com/lemasroudie.fr](http://www.facebook.com/lemasroudie.fr)

[commandelemasroudie@gmail.com](mailto:commandelemasroudie@gmail.com)



Lundi au samedi



Canards et oies gras, moutons



60 *La Forge Gourmande*



Karine Issaly



La Forge  
46200 LACHAPELLE-AUZAC

05 65 32 79 85

karine.issaly@orange.fr

www.forgegourmande.fr



D'avril à décembre de 9h à 19h  
sur réservation le reste de l'année



Foie gras, pâtés, plats cuisinés

61 *La Ferme de Grezelade*



181 Chemin du pigeonier

46200 LANZAC

05 65 32 66 37

contact@ferme-grezelade.fr

www.ferme-grezelade.fr



Magasin à la ferme, ouvert toute l'année



Canards gras, foie gras, pâtés, conserves

62 *La Ferme Adenot*



Lalabarde

46350 LOUPIAC

06 78 40 71 66

www.facebook.com/

Ferme-adenot-956186984484673

ferme.adenot@outlook.fr



Les lundis, mercredis et vendredis à 18h



Canards, porcs, ovins

63 *La Ferme de Meyrangle*



route de Rocamadour

46600 MARTEL

05 65 37 46 48 ou 06 85 15 81 74

www.ferme-de-meyrangle.monsite-

orange.fr

fermedemeyrangle@orange.fr



D'avril à septembre, tous les jours  
de 9h à 19h



Foie gras, pâtés, confits, conserves,  
noix

64 *La Ferme de Borie*



Guillaume et Isabelle Lavergne



Bories - 46500 MIERS

05 65 33 43 03

courrier@lafermedeborie.com

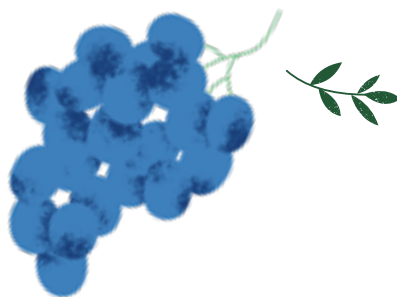
www.lafermedeborie.com



Juillet et août : du lundi au samedi  
de 8h30 à 19h. Reste de l'année :  
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30  
et de 14h à 17h30 (sauf mercredi  
après-midi), le samedi de 14h30 à  
15h30



Canards gras, foie gras, pâtés, poulets,  
viande (bovin), vin





### 65 La Ferme de Laroque



Ferme de Laroque  
46600 MONTVALENT  
06 70 08 06 09  
www.fermedelaroque.com



Sur rendez-vous



Canards gras, foie gras, conserves,  
plats cuisinés

### 66 La Gourmande Foie Gras Jacquin



Mathieu LIEBUS



Le Bourg - 46350 PAYRAC  
05 65 37 65 67  
contact@foiegras-jacquin.com  
www.foiegras-jacquin.com



Tous les jours en juillet et août,  
de 9h à 19h et le reste de l'année  
du lundi au vendredi, de 9h à 18h



Foie gras, pâtés, vins et liqueurs

### 67 La Ferme Andral



Le bourg  
46200 PINSAC  
05 65 37 85 79  
lucien.andral@gmail.com



Jeudi de 16h à 19h



Canards gras, légumes, noix et  
céréales Bio

### 68 La Ferme des Campagnes



Jérôme Vergnes, Stéphanie Salgues,  
Olivier Branche



route de Gourdon  
46500 ROCAMADOUR  
05 65 33 62 54  
ferme-des-campagnes@wanadoo.fr  
www.ferme-des-campagnes.com



Du lundi au samedi de 9h à 12h  
et de 14h à 18h



Canard gras, foie gras, pâtés, vins

### 69 La Ferme de Virginie



Virginie et Jean Michel Cérou,  
Stéphan Soumillon



La Mejoul  
46110 ST-MICHEL-DE-BANNIERES  
06 79 72 25 82  
la-mejoul@orange.fr  
www.lafermedevirginie46.fr



Tous les après-midis jusqu'à 19h  
et le dimanche sur rdv



Foie gras, pâtés, plats cuisinés

### 70 La Ferme de Roubegeolles



Roubegeolles  
46110 VAYRAC  
09 75 96 65 06  
www.facebook.com/La-Ferme-de-  
Roubegeolles-Producteur-de-Fois-  
Gras-1671414553099913  
lionel.laverdet@wanadoo.fr



Du lundi au vendredi de 9h à 18h30



Canards gras, foies gras et pâtés,  
volailles

*La vente directe à la ferme*

# *Volailles & oeufs*





**71** *La Ferme de Tartayrou*



Cyril Garrigues



**Dagues - 46500 LE BASTIT**  
06 30 32 14 44  
info@tartayrou.fr  
www.tartayrou.fr



Sur rendez-vous,  
toute l'année du lundi au samedi



*Poulet fermier, pintade,  
agneau fermier du Quercy*

**72** *L'étoile Nicole du Quercy*



**Caran**  
**46600 CUZANCE**  
05 65 32 78 11



Du lundi au vendredi de 9h à 19h  
et samedi de 10h à 19h



*Volailles, œufs*



**73** *La Ferme du Carrayrat*



**Le Garrit**  
**46500 MAYRINHAC-LENTOUR**  
06 89 85 97 61  
www.facebook.com/ferme-du-carrayrat-309941696172062



*Poulet, pintade et agneau*

**74** *EARL Larribe Jean-François*



**Marguil-le-Vieux**  
**46190 SOUSCEYRAC-EN-QUERCY**  
05 65 33 04 91  
les.gourmandines@gmail.com



*Volailles, œufs, vaches*

**75** *GAEC des Demois'Ailes*



Aurélie Dehier



**Sangou**  
**46110 STRENQUELS**  
06 13 94 30 62  
www.facebook.com/people/Des-Demois-Ailes/100057091674474  
dehier.aurelie@neuf.fr



Sur rendez-vous,  
toute l'année du lundi au samedi



*Œufs, volaille*

*La vente directe à la ferme*

# *Viandes & poissons*





**76** *La Ferme de Bouriane*  



Sparoutou  
46500 ALVIGNAC  
05 65 10 60 67 ou 06 76 29 78 82  
[www.facebook.com/lafermedebouriane](http://www.facebook.com/lafermedebouriane)  
ericparet@orange.fr



Sur rendez-vous



Viande ovine, légumes

**77** *GAEC Al Pech*



Le Bournissard  
46600 BALADOU  
05 65 32 26 68



Sur rendez-vous



Bœuf et veaux en colis

**78** *GAEC du Hameau*



Francis et Emmanuelle Delpy



Gaillard  
46600 BALADOU  
05 65 37 38 76



Sur rendez-vous



Viande ovine, noix et produits dérivés



**79** *La Ferme de Miramont*



Zone industrielle  
46130 BIARS-SUR-CERE  
06 62 03 82 84



Sur rendez-vous



Viande porcine

**80** *Les Caussetières*



Broche  
46110 CARENNAC  
06 30 23 56 82  
[www.facebook.com/Lescaussenardes](http://www.facebook.com/Lescaussenardes)  
bouatdamien@gmail.com



Viande d'agneau en colis

**81** *GAEC de la Croix*



La Croix  
46500 CARLUCET  
[www.facebook.com/Gaec-de-La-Croix-576486876124510](http://www.facebook.com/Gaec-de-La-Croix-576486876124510)



Viande bovine, porc en colis

**82** *GAEC des Cavados*  



Le bourg  
46600 CRESSENSAC-SARRAZAC  
05 65 37 22 71



Colis de porc bio plein air

83 **GAEC Le Vieux Chêne**



Le Chaffol bas  
46600 CRESENSAC-SARRAZAC  
06 73 07 18 33



Colis de veau broutard, vache, agneau,  
merguez et saucisses

84 **GAEC du Mas del Bos**



Mas del Bos  
46600 CRESENSAC-SARRAZAC  
06 59 75 51 31 ou 06 20 74 14 10  
fermedumasdelbos@gmail.com



Livraison des colis à domicile  
sur commande



Colis de viande d'agneau plein air  
et merguez de brebis

85 **La Ferme Bouscarel**



Le Rouquet  
46600 CREYSSE  
06 12 61 56 08  
fermebouscarel@gmail.com  
www.facebook.com/Ferme-  
Bouscarel-100543775067999/



Agneau, volailles, noix, légumes

86 **GAEC de Vielfour**



Vielfour - 46600 GIGNAC  
06 11 40 23 00  
gaec.vielfour@hotmail.fr



Sur rendez-vous



Veau sous la mère

87 **GAEC du Bourg**



Lieu-dit Le Bourg  
46200 MAYRAC



Sur rendez-vous et vente au Cass'Dale



Porc, charcuterie, volailles

88 **Le Petit Mas**



Mas Andrieu  
46600 MONTVALENT  
06 79 80 88 14  
charlottevizy@orange.fr  
www.lepetitmas.weebly.com



Le mercredi, le jeudi et le vendredi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h (sauf juillet  
et août de 9h à 12h seulement)



Agneau, viande de porc, charcuterie,  
conserves

89 **Le Gouffre  
du Blagour**



Hans et Anne Dinkla



Blagour - 46200 LACHAPELLE AUZAC  
05 65 37 83 93 ou 06 61 87 58 33  
info@gouffredublagour.com  
www.gouffredublagour.com



Juillet et août, tous les jours de 8h à  
18h et le reste de l'année, du lundi au  
vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h



Trites, truites fumées, terrine de truite







## 90 GAEC de Grezelade



**Grezelade**  
**46200 LANZAC**  
 06 87 01 85 10  
 sebastien.audeguy@laposte.net



*Porc fermier, charcuteries et salaisons, agneau fermier*

## 91 Murat Jean-Luc - pisciculture



**Moulin Caulet**  
**46500 ROCAMADOUR**  
 05 65 37 97 75



Du lundi au vendredi de 9h à 19h  
 et le samedi de 10h à 19h



*Truites, truites fumées*

## 92 Les Aurochs du Causse



**La maison rouge - 46500 SAIGNES**  
 06 74 24 00 84  
 aurochsducausse@orange.fr



Sur rendez-vous



*Viande d'aurochs*

## 93 La Ferme de Patou



**Domaine de Lafon**  
**46600 SAINT-DENIS-LES-MARTEL**  
 06 18 97 56 31



Sur rendez-vous



*Agneau fermier du Quercy*

## 94 GAEC les Chênes



**Maison Neuve**  
**46400 ST-MEDARD-DE-PRESQUE**



Le vendredi de 15h à 19h



*Agneau fermier*

## 95 La Ferme de Lafontbonne



**Rémi Estival**



**Lacam-d'Ourcet**  
**46190 SOUSCEYRAC-EN-QUERCY**  
 06 66 72 65 39  
 lafontbonne@gmail.com  
 www.facebook.com/EARL.Estival



Sur rendez-vous



*Colis de viande (race limousine)*

## 96 Les Jolies Rousses de la Ferme du Rocher



**Lasbordes**  
**46190 SOUSCEYRAC-EN-QUERCY**  
 06 70 82 79 30  
 gaec.du.rocher46@orange.fr  
 www.facebook.com/Les-Jolies-Rousses-de-la-Ferme-du-Rocher-160853995761648/



Sur rendez-vous



*Colis de viande (race limousine)*

## 97 La Ferme du Pilou



**Cindy Rives**



**Le Rastoul - 46190 TEYSSIEU**  
 06 75 60 08 27  
 lafermedupilou@gmail.com  
 www.facebook.com/lafermedupilou



Du lundi au vendredi de 14h à 19h



*Viande (porc noir, veau), charcuterie, légumes*

*La vente directe à la ferme*

# Alcool & vin





98 **David Verdier**



Cantemerle  
46500 CARLUCET  
05 65 34 47 54 ou 06 59 63 59 49  
david.verdier46@orange.fr  
www.cantemerle4c.com



Sur rendez-vous



Bières, vins

100 **EARL de Laulivier**



Pascal, François et Nadine Bergues



Saint-Martin-des-Bois  
46130 PRUDHOMAT  
05 65 38 62 27 ou 06 84 06 05 92  
berguesnadine@hotmail.fr



Du lundi au samedi de 15h30 à 19h



Apéritifs, liqueurs, fruits

99 **La Coopérative les Vignerons du Haut-Quercy**



Le Bourg  
46130 GLANES  
09 67 13 73 42  
coteauxdeglanes@orange.fr  
www.coteauxdeglanes.fr



Sur rendez-vous. La commercialisation est assurée par les vignerons de la coopérative. Chacun possède un dépôt vente dans le village. Les vignerons vous proposeront les mêmes vins aux mêmes prix.



Vin IGP coteaux de Glanes

Bruno Canet - 06 83 11 22 69

Laurent Cérou - 06 88 18 92 65

Jacques Ferrand - 06 86 44 02 07

Maison Frégeat - 05 65 38 67 23

Gilbert Lapauze - 05 65 39 72 16

Maison Quercy - 05 65 38 62 69

Bernard Sirieys - 06 83 26 27 03



# Les magasins de producteurs



Les magasins de producteurs sont des points de vente tenus par des agriculteurs associés. Ils commercialisent en circuits courts les produits issus de leurs exploitations et mutualisent le point de vente. Pour le consommateur, c'est la possibilité de trouver une large variété de produits de qualité, locaux et de saison. Tout le monde y gagne !





## Le Cass'dale



**La Rochelle**  
**46200 MAYRAC**  
05 65 27 29 25  
dale.gaec@orange.fr  
www.facebook.com/Cassdale46



Du mardi au samedi de 9h30 à 12h30  
et de 15h00 à 19h00



*Canards & conserves ; charcuterie ;  
cosmétique ; épicerie ; fruits & légumes ;  
jus de fruits ; miel ; pain bio ; produits  
laitiers ; viande (porc, agneau) ;  
vin, volaille...*

## Les Fermiers du Haut Quercy



**61, avenue Henri Barbier**  
**46110 VAYRAC**  
09 82 61 73 76  
lesfermiersduhautquercy@bbox.fr



Hiver : du mardi au samedi de 9h30  
à 12h30 et de 15h30 à 18h30.  
Dimanche et jours fériés de 10h à 12h30  
(fermé les dimanches de la  
mi-novembre à la fin février).  
Juillet - août : le lundi de 9h à 12h30,  
du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de  
16h à 19h, le dimanche de 9h30 à 12h30.



*Canards & conserves ; cosmétique bio ;  
épicerie ; fruits & légumes ; jus de fruits ;  
produits laitiers ; viande ; vin...*

## La Halle Paysanne



**Route de Sarlat**  
**46200 SOUILLAC**  
05 65 32 49 90



Tous les jours de 9h à 20h



*Boulangerie ; canards & conserves ;  
cosmétique ; épicerie ; fruits & légumes ;  
jus de fruits ; produits laitiers ; viande ;  
vin...*

## Aux Prés de Chez Nous



**8, rue Jacques Chapou**  
**46400 SAINT-CÉRE**  
07 82 90 45 03  
www.facebook.com/  
auxpresdecheznous



Du mardi au dimanche de 9h à 12h30



*Canards & conserves ; épicerie ;  
fruits & légumes ; jus de fruits ;  
produits laitiers ; viande ; vin...*

## Les Fermiers du Haut Quercy



**10, place de la République**  
**46400 SAINT-CÉRE**  
09 86 79 05 75  
lesfermiersduhautquercy2@bbox.fr



Toute l'année, du mardi au samedi  
de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h00  
Dimanche et jours fériés : 9h à 12h30.  
Horaires de juillet & août : le lundi de  
9h à 12h30, du mardi au samedi 9h à  
12h30 et de 15h30 à 19h15, Dimanche  
et jours fériés de 9h à 12h30.



*Épicerie ; fruits & légumes ;  
produits laitiers ; viande ; vin...*

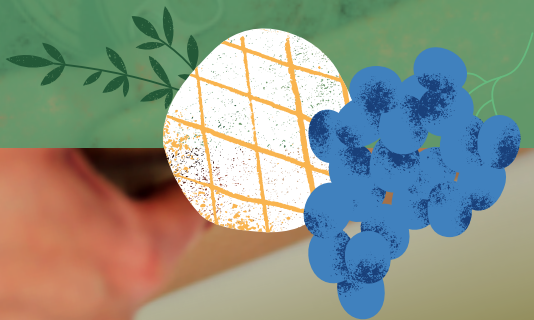
# Les épiceries & les associations solidaires



En France, au moins 16 % de la population est en précarité alimentaire. Cela signifie un accès restreint, inadéquat ou incertain à des produits sains et nutritifs.

De nombreuses associations luttent contre cette précarité.

Voici les coordonnées de celles qui agissent sur notre territoire. N'hésitez pas à passer la porte !





### Croix Rouge Française Souillac



Nanie SOURZAT-DARNIS



Geneviève PIO

Rue du Maquis - 46200 SOUILLAC

06 45 37 98 61 - 06 86 95 20 26



Bons alimentaires, vesti-boutique

### Restos du Coeur Bretenoux



Maison de La Solidarité  
Avenue de La Libération  
46130 BRETENOUX

ad46.bretenoux@restosducoeur.org



Aide alimentaire dès 18 ans

### Restos du Coeur Gramat



Rue du Faubourg Saint-Pierre  
46500 GRAMAT

ad46.gramat@restosducoeur.org



Aide alimentaire dès 18 ans

### Restos du Coeur Martel



Espenel - Rue de la Serre  
46600 MARTEL

ad46.martel@restosducoeur.org



Aide alimentaire, pas de limite d'âge

### Restos du Coeur Saint-Céré



25 quai du Puits Larribe

46400 SAINT-CÉRÉ

ad46.saintcere@restosducoeur.org



Aide alimentaire, réinsertion sociale,  
pas de limite d'âge

### Restos du Coeur Souillac



Jean HUETE

Place Betz (Rdc, abbaye)

46200 SOUILLAC

06 76 24 72 36

ad46.souillac@restosducoeur.org



Aide alimentaire et à la personne,  
pas de limite d'âge

### Secours Catholique Biars Bretenoux



91 rue d'Orlinde

46130 BRETENOUX

equipe.biarsbretenoux.820

@secourscatholique.org



Aide alimentaire et vestimentaire,  
pas de limite d'âge

# Les marchés, foires & autres manifestations



Sur le territoire de Cauvaldor, on compte 21 marchés (et foires) qui ont lieu annuellement de façon hebdomadaire ou bimensuelle, chiffre beaucoup plus important en période estivale avec les marchés gourmands et festifs. N'hésitez pas à les fréquenter pour trouver des produits frais et une ambiance propre à chaque village.

Pour plus de renseignements, vous pouvez aussi trouver des informations sur le site de l'Office du tourisme de la vallée de la Dordogne : [www.vallee-dordogne.com](http://www.vallee-dordogne.com)





MARCHÉS ANNUELS

*Biarz-sur-Cère*

- 📍 Centre-ville
- 🕒 Dimanche 8h à 13h

*Bretenoux*

- 📍 **MARCHÉ DE PRODUCTEURS**  
Place des consuls
- 🕒 Mardi et samedi 9h à 13h

*Cressensac-Sarrazac*

- 📍 Place de la salle polyvalente
- 🕒 Dimanche 9h à 13h

*Gramat*

- 📍 Halle le mardi
- 📍 Place de la République le vendredi
- 🕒 Mardi et vendredi 8h à 13h

*Gramat*

- 📍 **MARCHÉ DE PRODUCTEURS**  
Place de la République
- 🕒 Samedi 8h à 13h

*Martel*

- 📍 Place de la Halle
- 🕒 Mercredi et samedi 8h à 13h

*Montvalent*

- 📍 Centre-ville
- 🕒 Samedi 8h à 13h

*Payrac*

- 📍 Centre-ville
- 🕒 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> mercredis de chaque mois de 8h à 13h

*Prudhomat*

- 📍 Halle
- 🕒 Mardi et vendredi de 16h à 19h

*Puybrun*

- 📍 Place Grande
- 🕒 Dimanche 8h30 à 12h30

*Le Vignou-en-Quercy*

- 📍 Place Noël et Edouard Marsaud
- 🕒 Vendredi 8h à 13h

*Saint-Céré*

- 📍 Place de la République
- 🕒 Dimanche 8h à 13h

*Saint-Céré*

- 📍 Place Jean Jaurès
- 🕒 Samedi 8h à 13h

*Saint-Laurent-les-Tours*

- 📍 La Halle
- 🕒 Jeudi de 16h30 à 19h

*Souillac*

- 📍 Place Doussot
- 🕒 Vendredi et dimanche 8h à 13h

*Vayrac*

- 📍 Place du 11 Novembre
- 🕒 Jeudi et samedi 8h à 13h



## MARCHÉS SAISONNIERS

### Alignac

📍 MARCHÉ DE PRODUCTEURS  
Grand rue

🕒 Dimanche 8h à 13h de mai à septembre

### Bis

📍 MARCHÉ GOURMAND ET ARTISANAL  
Jardin public

🕒 Jeudi 18h à 20h de juillet à août

### Carennac

📍 MARCHÉ DE PRODUCTEURS  
Parc du château

🕒 Mardi 17h à 20h de juillet à août

### Carennac

📍 MARCHÉ SAISONNIER  
Centre-ville

🕒 Dimanche 8h à 12h de juillet à août

### Carluçet

📍 MARCHÉ FERMIER  
Centre-ville

🕒 Mardi 17h à 20h de juillet à août

### Creysse

📍 MARCHÉ GOURMET  
Place du village

🕒 Mardi 17h à 19h en juillet

### Gagnac-sur-Cère

📍 MARCHÉ DE PRODUCTEURS

🕒 De 17h à 19h, 3<sup>e</sup> jeudi du mois juin, juillet, août et septembre

### Lacave

📍 MARCHÉ DE PRODUCTEURS  
Parking des grottes de Lacave

🕒 Lundi et jeudi de 16h à 19h30 de juillet à août

### Le Bastit

📍 MARCHÉ DE PRODUCTEURS  
Parking des grottes de Lacave

🕒 Lundi de 18h à 20h du 10 juillet à août

### Miers

📍 MARCHÉ DE PRODUCTEURS  
Place du village

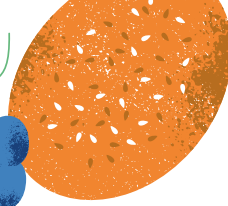
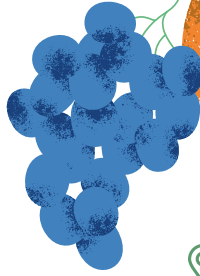
🕒 Vendredi 17h à 20h de juillet à août

### Latouille-Lentillac

📍 MARCHÉ SAISONNIER  
Place de la mairie

🕒 Vendredi 18h à 20h30 de juillet à août





## Padirac

- 📍 **MARCHÉ D'ÉTÉ**  
Halle de la Bergerie
- 🕒 Lundi 18h à 20h de début juillet à fin août

## Payrac

- 📍 **MARCHÉ DU TERROIR**  
Centre-ville
- 🕒 Mercredi 8h30 à 13h de juin à septembre

## Puybrun

- 📍 **MARCHÉ GOURMAND**  
Place Grande
- 🕒 Mardi 19h à 22h de juillet à août

## Souillac

- 📍 **MARCHÉ DE PRODUCTEURS**  
Parking de l'office de tourisme
- 🕒 Mercredi 17h à 20h de juillet à août

## Sousceyrac

- 📍 **MARCHÉ SAISONNIER**  
Place de Condamines
- 🕒 Dimanche 8h à 13h de juillet à août

## Tauriac

- 📍 **MARCHÉ D'ÉTÉ**  
Centre du village
- 🕒 Mercredi 18h à 22h de juillet à août

## Foire de Gramat

- 📍 Place de la Halle
- 🕒 Vendredi 08h à 13h

## Foires de Saint-Céré

- 📍 Place de la République  
et Place Jean Jaurès
- 🕒 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> mercredis du mois 8h à 13h

## Foire de Sousceyrac

- 📍 Place des Condamines
- 🕒 2<sup>e</sup> mercredi du mois 7h à 13h30

## Foire de Souillac

- 📍 Place Pierre Betz  
ou Place du Foirail
- 🕒 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> vendredis du mois et tous les vendredis en juillet et août 7h30 à 13h

## Foires de Vayrac

- 📍 Place du 11 novembre
- 🕒 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> jeudis du mois 7h30 à 13h

## Marchés aux truffes

- 📍 [www.vallee-dordogne.com/agenda/marches/marches-aux-truffes](http://www.vallee-dordogne.com/agenda/marches/marches-aux-truffes)

## Marché festif de Glanes

- 📍 [www.coteauxdeglandes.fr/page/index/les-marchess](http://www.coteauxdeglandes.fr/page/index/les-marchess)





# À table !

Vous connaissez maintenant les producteurs,  
vous avez les meilleurs produits de notre  
territoire, alors voici de délicieuses recettes  
qui raviront vos convives.  
À table et bon appétit !



## Rocamadour à la truffe

Recette de Stéphane Chambon,  
Chef au "Pont de l'Ouyse" à Lacave



Niveau de difficulté : facile  
Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 45 sec



### Ingédients

pour 4 personnes

4 Rocamadour  
60 g de mascarpone  
15 g de brisures de truffes  
2 cl d'huile d'olive  
Fleur de sel à la truffe (ou pas)  
Poivre du moulin

### Réalisation

1. Placer une cuillère de mascarpone dans une petite cocotte ou un petit bocal.
2. Ajouter la fleur de sel à la truffe, un tour de moulin à poivre, un trait d'huile d'olive et une pincée de brisures de truffes.
3. Recouvrir avec un Rocamadour. Mettre le couvercle et passer au four micro-ondes pendant 45 sec. Servir tiède.



LA TRUFFE  
DU QUERCY  
CAUSSES & VALLÉE  
DE LA DORDOGNE

### Le saviez-vous?

De 1900 jusqu'à la seconde guerre mondiale, la truffe du Quercy, des causses et de la vallée de la Dordogne connut son heure de gloire. Les pays de Martel et Gramat en produisaient 40 fois plus qu'aujourd'hui. D'autres anecdotes sur : <https://www.vallee-dordogne.com>

# Asperges blanches, mousse de Rocamadour & huile de noix

Recette de Yoan Delroc, Chef au "Petit Moulin" à Martel



Niveau de difficulté : moyen  
 Temps de préparation : 20 min  
 Temps de cuisson : 22 min  
 Temps de repos : 15 min



## Ingédients

pour 4 personnes

100 g de Rocamadour  
 (3 environ)  
 25 cl de crème liquide  
 24 asperges blanches  
 1 cs d'huile de noix  
 Branche de thym  
 Sel, poivre

## Réalisation

### 1. Mousse au Rocamadour

Faire chauffer à feu doux la crème liquide avec le thym et l'huile de noix. Retirer du feu et laisser infuser pendant 10 minutes. Retirer le thym, ajouter le Rocamadour puis mixer la préparation. Passer le mélange au chinois puis laisser refroidir. Une fois froid, monter la préparation avec un fouet. Réserver au réfrigérateur.

### 2. Asperges

Couper le bout des asperges à environ 3 cm. Les rassembler en bottes de 6/7 asperges puis les nouer avec une ficelle.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonger les bottes d'asperges et les laisser cuire environ 12 minutes. Elles sont cuites lorsque l'on peut enfoncer facilement la pointe d'un couteau dans la queue de l'asperge. Les égoutter, défaire les fagots puis les étaler dans un plat et les laisser refroidir.

### 3. Dressage

Au moment de servir, déposer un peu de mousse au Rocamadour dans des verrines. Servir les asperges avec la mousse de Rocamadour, de la fleur de sel et un filet d'huile de noix.



## Le saviez-vous ?

Pour rester blanche, l'asperge ne doit jamais voir la lumière. En fin d'hiver, les producteurs forment des buttes de terre qui recouvrent les plants : ainsi les pointes ne verdissent pas.



## La miquette

Recette du Bistrot  
"Le Puymule" à Saint-Céré



Niveau de difficulté : moyen  
Temps de préparation : 2 h15  
Temps de cuisson : 2 h15



### Ingédients

pour 4 personnes

500 g de farine  
25 g de levure de boulanger  
6 œufs entiers  
10 g de sel fin  
100 g de graisse de canard  
17 g d'eau  
3 kg de petit salé  
3 jarrets de porc 1/2 sel  
1 chou vert  
1 kg de carotte  
6 petits navets  
4 poireaux  
1 kg de pommes de terre  
1 oignon, sel, poivre  
et clou de girofle

### Réalisation

1. Dissoudre la levure dans les 17 cl d'eau. Mélanger la farine, les œufs, la levure et la graisse de canard tiède.
2. Pétrir 10 minutes, ajouter le sel, pétrir 5 minutes.
3. Déposer la boule de pâte dans un torchon et la laisser lever dans une jatte à côté d'une source de chaleur pendant 1h.
4. Au bout d'une heure, casser la pâte, reformer une boule et laisser reposer de nouveau 1h. La préparation doit doubler de volume.
5. Pendant ce temps, cuire le petit salé pendant 1h dans un faitout rempli d'eau avec les légumes aromatiques puis ajouter les jarrets et poursuivre la cuisson 1h de plus. Retirer la viande et faire cuire

les légumes (carottes, chou, navets et pommes de terre) dans le bouillon du petit salé et des jarrets.

6. Une fois que la miquette a bien levé, faire une entaille au couteau et la faire cuire immédiatement dans son torchon dans le bouillon pendant 1h15 à 125° à couvert. Ne pas ouvrir pendant la cuisson.
7. Servir la miquette en tranche entourée des légumes et du petit salé.

### L'astuce du chef

Dès sa sortie du bouillon faire une incision sur le dessus, votre Miquette continuera de gonfler et sera plus légère.



# Gâteau à la noix du Périgord

Recette  
de Marie Barrière



Niveau de difficulté : facile  
Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 30 min



## Ingredients

150 g de cerneaux  
de Noix du Périgord  
40 g de farine  
3 œufs  
150 g de sucre en poudre  
(130 g pour moi)  
100 g de beurre  
2 cuillères à soupe d'Armagnac  
(je préfère avec du rhum)  
1 pincée de sel

## Réalisation

1. Hacher finement les cerneaux de noix.
2. Séparer votre sucre en 2 et mélanger une première moitié avec les cerneaux de noix et l'autre moitié avec le beurre ramolli.
3. Mélanger ensuite les 2 préparations puis ajouter les œufs un à un, le sel, la farine et l'Armagnac (ou le rhum).
4. Beurrer un moule à tarte de 22 cm de diamètre, verser le mélange, cuire à four moyen (Th.7 / 200° C) pendant 30 minutes environ. Le gâteau, légèrement doré, doit rester moelleux.



## Le saviez-vous ?

Riche en fibres, en Oméga 3 et Oméga 6, en vitamines, magnésium, fer, phosphore et manganèse, la noix est un inestimable cadeau de la nature.



# Manger d'ici



## Maraîchage

- 1 GAEC le Saulou Fleuri
- 2 La Ferme d'Elodie et de Julien
- 3 La Ferme de Mirande
- 4 La Ferme DELPY
- 5 EARL du Moulin Grand
- 6 Les Rives de Cère
- 7 La Vallée Heureuse
- 8 L'arbre à Carottes
- 9 La Ferme Le Garrit
- 10 La Ferme la Croix de Fénelon
- 11 La Ferme de Thamon
- 12 GAEC des Iles
- 13 GAEC du Stade
- 14 La Ferme de Clément Borie
- 15 Le Jardin de La Rivière
- 16 Les Graines de Clayrac
- 17 Le Safran des Roches
- 18 La Ferme du Dariben
- 19 La Ferme des Alix
- 20 La Cigale du Causse

## Noix

- 21 GAEC de Peyrot
- 22 La Ferme de Louisotte
- 23 La Félineuse
- 24 Le Moulin Castagné
- 25 Le Domaine de la Noiseraie Ferme Bennet
- 26 Le Cœur de la Noix
- 27 Les Vergers du Valon
- 28 La Croix du Pech

## Truffe et champignons

- 29 Monique Faurel
- 30 La Ferme de la Truffe
- 31 La Ferme des Sentiers du Diamant Noir
- 32 Nicolas Gardère



## Fromages, produits laitiers

- 33 La Ferme de Raillette
- 34 GAEC Estip
- 35 La Ferme Descargues
- 36 La Ferme de Tersac
- 37 La Ferme en Paille
- 38 GAEC des Champs Bons
- 39 La Ferme des Saisons
- 40 GAEC Ferme Linol
- 41 EARL Les Alpines
- 42 La Ferme de Barbaroux GAEC les Escartals
- 43 La Ferme du Grézal
- 44 La Ferme CHALIE Thierry
- 45 GAEC Ferme Landes
- 46 La Fromagerie Lahore
- 47 GAEC de l'autre chèvre
- 48 GAEC domaine de Mordesson
- 49 La Ferme la Borie d'Imbert
- 50 La Ferme Lacoste
- 51 GAEC de Michaubas
- 52 La Ferme Chapelle
- 53 La Ferme des Forges

## Canard & foie gras

- 54 La Ferme Nicole Crémoux
- 55 La Ferme Michel Faurel
- 56 GAEC Lac de la Barre
- 57 La Campagnoise
- 58 Les Fermes de Boutières
- 59 GAEC du Mas Roudie
- 60 La Forge Gourmande
- 61 La Ferme de Grezelade
- 62 La Ferme Adenot
- 63 La Ferme de Meyrangle
- 64 La Ferme de Borie
- 65 La Ferme de Laroque
- 66 La Gourmande Foie Gras Jacquin
- 67 La Ferme Andral
- 68 La Ferme des Campagnes

- 69 La Ferme de Virginie
- 70 La Ferme de Roubegeolles

## Volailles & œufs

- 71 La Ferme de Tartayrou
- 72 L'Étoile avicole du Quercy
- 73 La Ferme du Carrayrat
- 74 EARL Larribe Jean-François
- 75 GAEC des Demois'Ailes

## Viandes & Poissons

- 76 La Ferme de Bouriane
- 77 GAEC Al Pech
- 78 GAEC du Hameau
- 79 La Ferme de Miramont
- 80 Les Caussetières
- 81 GAEC de la Croix
- 82 GAEC des Cavadous
- 83 GAEC le Vieux Chêne
- 84 GAEC du Mas del Bos
- 85 La Ferme Bouscarel
- 86 GAEC de Vielfour
- 87 GAEC du Bourg
- 88 Le Petit Mas
- 89 Le Gouffre du Blagour
- 90 GAEC de Grezelade
- 91 Murat Jean-Luc - pisciculture
- 92 Les Aurochs du Causse
- 93 La Ferme de Patou
- 94 GAEC les Chênes
- 95 La Ferme de Lafontbonne
- 96 Les Jolies Rousses de la Ferme du Rocher
- 97 La Ferme du Pilou

## Alcool & vin Autres productions

- 98 David Verdier
- 99 La Coopérative les Vignerons du Haut-Quercy
- 100 EARL de Laulivier







Édition de la Communauté de communes  
Causses et Vallée de la Dordogne  
Lieu-dit Bramefond - 46200 Souillac  
Annuaire élaboré dans le cadre du PAT  
Conception et réalisation : TAO  
Photos : Malika Turin, Marc Allenbach, Thomas Pelissier  
Impression : Imprimerie Messages, Toulouse  
Juin 2023 - Tirage à 1 000 exemplaires

*Avec le soutien financier de :*



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

*Avec les soutiens techniques de :*



CAUSSES et  
VALLÉE de la  
DORDOGNE  
communauté de communes

