

Vallée de la Dordogne

Corrézienne



Authentique ...



légumes  
fruits  
viandes  
poissons  
fromages  
miel

# mon panier fermier

ANNUAIRE  
DES PRODUCTEURS  
DE LA VALLÉE  
DE LA DORDOGNE  
CORRÉZienne



# sommaire

Le PAT .....p 4

Glossaire .....p 6

Index .....p 7

Annuaire .....p 8

Carte des producteurs..... p 18

Associations de paniers .....p 32

Les marchés.....p 34

Ce guide est édité par le P.E.T.R. Vallée de la Dordogne Corrézienne.  
Données collectées en septembre 2021, nous déclinons toutes responsabilités quant  
aux éventuelles erreurs de frappe et/ou informations partielles ou incomplètes.  
Crédit photo : partenaires du P.E.T.R. Vallée de la Dordogne Corrézienne, Malika Turin,  
Cochise pour Vallée de la Dordogne  
Conception, impression : Opaline.com - Meyssac  
© Tous droits réservés





# édito

Au sud de la Corrèze s'étend la Vallée de la Dordogne. Entre des bourgs ruraux, tournés vers la qualité de vie et le vivre ensemble dans un environnement naturel remarquable, préservé par des hommes et femmes au quotidien, ce territoire dispose d'un contexte géographique favorable à l'alimentation de proximité.

En effet, des méandres de la Dordogne jusqu'aux paysages verdoyants des plateaux surplombant la vallée, il allie élevages et productions maraîchères reconnus, comme le «Veau élevé sous la mère», la «Noix du Périgord», et bien d'autres.

Aussi, parce que le monde contemporain s'invente dans nos territoires, et que les enjeux sociologiques, démographiques, économiques, s'y expriment avec force, le PETR Vallée de la Dordogne Corrèzienne fait le pari de rapprocher «comprendre» et «agir», et de mettre en lumière la beauté de ce territoire.

Dans ce cadre, nous avons le plaisir à travers ce guide de vous présenter les acteurs indispensables à la vie de notre territoire rural et à notre alimentation : des producteurs locaux, ainsi que des associations de paniers paysans.

Toutes les informations nécessaires pour s'alimenter localement sont inscrites dans ce guide, à nous désormais de faire vivre nos producteurs en consommant local !



**Jean-Pierre LASSERRE**

Président du PETR

Vallée de la Dordogne Corrèzienne

Maire de Bassignac-le-Bas

soutenir nos  
producteurs locaux  
et manger mieux !





**PAT**



## Action initiée dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Vallée de la Dordogne Corrézienne

### Qu'est-ce qu'un PAT ?

Selon le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, un Projet Alimentaire Territorial (PAT) a comme objectif de « *relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits-courts ou les produits locaux dans les cantines* »

Il s'agit d'un outil permettant la mise en relation des multiples acteurs et initiatives préexistantes.

En les traduisant en politique publique, il encourage la réappropriation de la question alimentaire dans les projets.

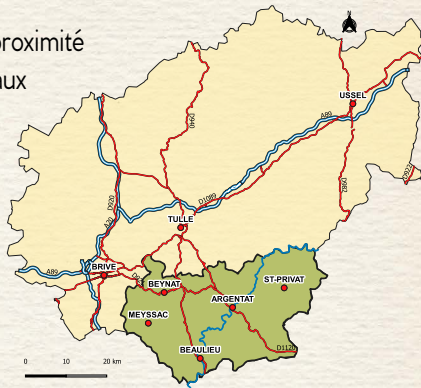


# Le PETR\* Vallée de la Dordogne Corrézienne porte l'émergence d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) sur le territoire.

Ce projet répond à quatre enjeux :

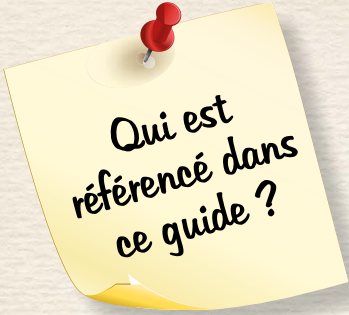
- Développer et valoriser le système alimentaire local
- Promouvoir et valoriser une agriculture durable et de proximité
- Préserver le patrimoine culinaire et les savoir-faire locaux
- Favoriser un accès à une alimentation saine et durable

\*Le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural de la Vallée de la Dordogne Corrézienne est un syndicat regroupant les communautés de communes Midi Corrèzien et Xaintrie Val Dordogne. Il a notamment pour mission d'accompagner des projets d'intérêt territorial à l'échelle de son territoire, comme le PAT.



## Quels partenaires ?





Qui est  
référéncé dans  
ce guide ?

Sur la base du **volontariat**, cet annuaire présente des **producteurs** qui produisent et commercialisent leurs produits en Vallée de la Dordogne Corrézienne ainsi que les **associations de producteurs et/ou de consommateurs** proposant des **paniers locaux** hebdomadaires sur le territoire.

Sont répertoriés ci-contre les démarches «qualité» indiquées dans le guide et auxquelles certains des producteurs ont adhéré.



Le label «AB» constitue un mode de production qui recourt à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, il exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



La certification Haute Valeur Environnementale garantit que les pratiques utilisées sur l'exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement. Il s'agit d'une démarche volontaire.



La certification Appellation d'Origine Contrôlée est un label permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu.



La certification Indication Géographique Protégée est un label européen qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique.



La certification Appellation d'Origine Protégée est un label européen qui désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la région concernée.



Appellation d'Origine Protégée appliquée à la Noix du Périgord



Le Label Rouge est un signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire.



Cette marque émane d'une association qui a mis au point des cahiers des charges avec des obligations de moyens et de résultats concernant le lait, les œufs, les viandes et charcuteries, plus riches en Oméga 3 car issus d'animaux nourris avec du lin.



Marque créée en 1988, est la marque sous laquelle vous retrouvez en boucheries artisanales et dans les restaurants toutes les viandes limousines sous Label Rouge.



Marque Race Bovine Vosgienne



Marque de territoire créée par le Département de la Corrèze et ses partenaires économiques afin de promouvoir et d'assurer une reconnaissance des produits et des savoirs-faire de la Corrèze.








Le réseau Bienvenue à la Ferme réunit les fermes qui offrent leurs produits en circuit court. Pour chaque produit de la ferme, une charte garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production.














# Index

 Légumes/fruits/aromatiques  
 Viandes  
 Laitages

 Fruits à coques et dérivés  
 Vin/bière

 Pain/céréales/miel/confitures  
 Poissons

	AGOLIN Francis - CUREMONTE	p15		GAEC DE GINÈS - LA CHAPELLE AUX SAINTS	p17
	AMETHYSTE VIOLINE - ST JULIEN LE PELERIN	p27		GAEC DELCHET 19 - SERVIÈRES LE CHÂTEAU	p29
	BARRIERE Christian - ST JULIEN MAUMONT	p28		GAEC GALINON - LE PESCHER	p21
	CAVE DE BRANCEILLES - BRANCEILLES	p13		JAMMET Eric - LA CHAPELLE ST GÉRAUD	p17
	CHATÔ CÔPAINS - BRANCEILLES	p13		LA BUTTE AUX OIES - NOAILHAC	p23
	CHEZ PITCHOU Pierre - ALBUSSAC	p 8		LE JARDIN DU PASSADOU - AUBAZINE	p11
	COLOMBIERS DE LA XAINTRIE - ST JULIEN AUX BOIS	p27		LE MOULIN DE LA VIE CONTÉE - LIGNEYRAC	p21
	CONFITURES KASMI - SIONIAC	p 30		LE POTAGER DES LONGAYROUX - CAMPS	p14
	DOMAINE DE CHIRAC - BEAULIEU / DORD.	p12		LE VERGER DE LOULIER - CHAUFFOUR/VELL	p15
	DOMAINE DE LA GARDELLE - ST JULIEN MAU	p28		LES COCHONS DE NICOLAS - AURIAC	p11
	EARL BROUSSE - GOULLES	p16		LES DEUX AILES DE LILY - ALBIGNAC	p 8
	EARL FARGES - LA CHAPELLE ST GÉRAUD	p17		LES GOURMANDISES DE LOUBEZAC - SIONIAC	p29
	EARL LA CHATAIGNERAIE - BEYNAT	p12		LES JARDINS D'ANTAN - ALBUSSAC	p 8
	FAGES Philippe - LIOURDRES	p22		LES JARDINS D'YZORCHE - ARGENTAT	p10
	FERME D'À CÔTÉ - LE PESCHER	p20		LES JARDINS DU MOULIN - BILHAC	p13
	FERME D'EN FAS - LANTEUIL	p20		LES PETITES VOLAILLES - ALTILLAC	p 9
	FERME DE BLANDINE - ST BONNET ELVERT	p26		LES VERGERS DE BOURRÈGE - MEYSSAC	p23
	FERME DE BROSSARD - LANTEUIL	p20		LES VERGERS DE COQUART - CHAUFFOUR/VELL	p14
	FERME DE CHARLONE - NONARDS	p24		LES VERGERS DE REYGADES - REYGADES	p25
	FERME DE CHRYSTELLE - ALBUSSAC	p 9		LO CALABRUN - TUDEILS	p30
	FERME DE LA GONDRONNE - COLLONGES	p15		LOU PE DE GRIL - CUREMONTE	p16
	FERME DE MASTRAL - SIONIAC	p30		MONFREUX Rémi - REYGADES	p25
	FERME DE PECHAL - LIGNEYRAC	p21		P'TITE FERME 19 - LIOURDRES	p22
	FERME DE ROSALIE - ASTAILLAC	p10		PISCICULTURE D'AUBAZINE - AUBAZINE	p11
	FERME DES 5 SENS - PUY D'ARNAC	p24		PISCICULTURE LA FIALICIE - ALTILLAC	p 9
	FERME DES BOIS DE MERLE - ST GENIEZ	p26		PISCICULTURE MOULIN DE SABEAU - BEYNAT	p12
	FERME DU PUY DE L'AIGUILLE - PUY D'ARNAC	p24		ROUZEYROL Bruno - ST JULIEN AUX BOIS	p27
	FERME DU SOLEIL 19 - NONARDS	p23		ROUZEYROL Pierre - ST GENIEZ Ô MERLE	p26
	FERME DU SUD-CO - ASTAILLAC	p10		SCEA MONTCALIN - RILHAC XAINTRIE	p25
	FERME LOU ROC - ST MARTIN LA MEANNE	p29		TEULIERE Jérôme - GOULLES	p16
	GAEC BROUSSE - LIOURDRES	p22		TRONCHE Sylvain - ST JULIEN MAUMONT	p28
				VIGNES ET VERGERS DE CORRÈZE - VÉGENNES	p31
				VIGNOBLE PIERRO - BRANCEILLES	p14

# Albignac

## 1 / A2 Les Deux Ailes de Lily



**Gaëc Jubertie Feix - Emilie et Lionel JUBERTIE**

31 Chemin des vignes, Laborie - 19190 ALBIGNAC

06 27 19 52 64 / 06 17 62 26 42 - jubertiefaix@orange.fr



Poulets fermiers entiers, découpés, marinés et transformés (terrines, rillettes, confits, rôtis, paupiettes, brochettes..).



Vente directe à la ferme les mardis, jeudis et vendredis de 15h à 17h, marchés (Brive et Beynat), panier local (Le Cabas Paysan).



# Albussac

## 2 / C2 Les Jardins d'antan



**Sylvine LACHAUD**

La Borie - 19380ALBUSSAC

06 12 68 07 12 - lachaudsylvine1983@gmail.com



Légumes de saison.



Vente directe à la ferme (tous les vendredis à partir de 16h sur commande), vente dans les épiceries locales.



## 3 / C2 Chez Pitchou Pierre

En conversion  
à l'Agriculture biologique

**Pierre FOURDINIER**

32 Aubiat- 19380ALBUSSAC

06 95 67 19 91 - pfourdinier@gmail.com



Légumes diversifiés et de saison : salades, courgettes, tomates, carottes, radis, poireaux, ail, courges, choux, blettes, épinards..



Vente directe à la ferme tous les jeudis de 16h30 à 19h30, pré-commandes possibles sur <http://appcagette.net/group/13392>, marché d'Argentat, foire bio d'Argentat le dimanche matin de mai à octobre (un dimanche sur deux).







## 4 / C2 La Ferme de Chrystelle

**Chrystelle COUDERT** - Lachaud - 19380 ALBUSSAC  
06 11 39 44 53 -chrystelle\_coudert@yahoo.fr  
www.lafermedechrystelle.fr  



En cours



Viande bovine de limousine fraîche pièce ou transformée (hâchée, saucisses), plats cuisinés et salaison de limousine (saucissons, viande séchée, charcuterie cuite, émiette de limousine..).



Vente directe à la ferme bientôt disponible, livraison de colis de viande à domicile sur réservation, marchés de producteurs de pays (Monceaux, Beynat et Ste-Fortunade).

4

## Altilac

### 5 / D6 Les Petites Volailles



**Abdelnacer BENFRIHA**  
La Goutte - 19120 ALTILLAC  
07 82 71 93 94 - nacer.benfriha@gmail.com



Poulets fermiers AB entiers ou découpés.



Marchés (Beaulieu, Argentat, Meyssac et Tulle), panier local des Fermes du Doustre, magasins bio (Pensées bio de Biars et Aux prés de chez nous de St-Céré).

5



### 6 / D7 SCEA Pisciculture de La Fialicie

**Nicolas DUPONT et Florent MIERMON**  
La Fialicie, Route de Gagnac - 19120 ALTILLAC  
06 78 87 15 38 / 06 75 99 01 61 - scealafialicie@gmail.com  
www.lafialicie.fr



Truites fraîches entières ou en filets, truites fumées.



Vente directe à la ferme, marchés (Bretenoux et Velzic), marché d'été de La Chapelle-St-Géraud, magasins spécialisés (Tradi Corrèze Argentat, Epicerie Trin et Spar St-Céré, Prim'frai Biars).



Pêche à la ligne, visite de groupe possible sur réservation, pique nique sur place.

6





# Argentat / Dordogne

## 7 / E2 Les Jardins d'Yzorche

**Javotte BOUTILLIER** 3 Yzorche, Saint Bazile de la Roche

19320 ARGENTAT/DORDOGNE - 06 10 65 89 49

lesjardinsdyzorche@gmail.com / www.lesjardinsdyzorche.fr  



Tisanes, infusions, plantes sèches, aromates, hydrolats, bouquets de fleurs sèches.



Vente directe à la ferme sur demande uniquement, marché d'été à Argentat dimanche matin, magasins d'artisans de Tulle et Argentat et boutique éphémère «Le noyau» de novembre à décembre.



Visite sur rendez-vous, location saisonnière d'une cabane.



## Astailac

### 8 / C7 La Ferme de Rosalie



**Rosalie ZINCK** - 2 Michel - 19120 ASTAILLAC

06 73 13 82 83 - rosalezinck@gmail.com



Elevage de vaches vosgiennes, viande de vache et de veau rosé, produits transformés (tourtes, grillades, pâtés...)



Vente directe à la ferme sur commande et selon jours d'enlèvement, marchés (Meyszac, Beaulieu, Argentat, Tulle et Malemort).



Possibilité de visiter la ferme les jours d'enlèvement.



### 9 / C7 La Ferme du Sud-Co



En cours

**Didier CELLES**

437 Route des Fraises, Bonnet - 19120 ASTAILLAC

06 74 45 06 85 - didier.celles@orange.fr



Fraises, framboises, melons, tomates, champignons shiitake, salades, concombres, poivrons et piments.



Vente directe à la ferme sur commande, marchés (Beaulieu, Meyszac, Argentat, Tulle, Beynat, Lanteuil), marchés de producteurs de pays et d'été (Eygurande, Monceaux et La Chapelle-St-Géraud).





## Aubazine

### 10 / B1 Le Jardin du Passadou



**Emmanuelle PAULINE**

Route de Pauliat - 19190 AUBAZINE

06 81 38 77 41 - lejardindupassadou@orange.fr



Petits fruits, fruits et légumes bio.



Vente directe à la ferme et cueillette les mercredis et vendredis de 9h30 à 11h30 de juin à août, marché de Malemort en 2022, marchés de producteurs de pays de Corrèze.

10



### 11 / A1 Pisciculture d'Aubazine



**Robin MAZERM** - 2 Route des Lagier, Moulin de Lagier

19190 AUBAZINE - 05 55 25 70 75 / 06 60 08 37 37

contact@pisciculturedaubazine.fr - www.pisciculturedaubazine.fr



Truite arc en ciel, filet de truite, truite fumée, terrines/rillettes de truite et de carpe.



Vente directe à la ferme sur place ou sur commandes (par tél. ou en ligne), paniers locaux (AMAP de Brive, La Fourmière à Chanteix).



Visite libre sur rendez-vous.

11



## Auriac

### 12 / G1 Les Cochons de Nicolas



**Nicolas DUBIEN** - 8 Selves - 19220 AURIAC

06 74 43 16 93 - dubiennicolas@orange.fr



Viande de porc transformée (pièces de viande et charcuterie) et de veau.



Vente directe à la ferme sur demande, marchés (Argentat, St-Privat), marché de producteurs de pays de Monceaux.



Ouverture d'une ferme auberge en 2022.

12



# Beaulieu / Dordogne

## 13 / C5 Domaine de Chirac

**EARL MAGE - Jean MAGE**

Chirac, Brivezac - 19120 BEAULIEU-SUR-DORDOGNE

06 15 31 32 19 - earlmage@orange.fr



Vin de paille de Corrèze, vin IGP Pays de Brive, noix, noisettes et leurs dérivés.



Vente directe à la ferme tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h, sauf le week-end et sur rendez-vous, marchés de producteurs de pays (Beaulieu et Monceaux), magasin spécialisé à Limoges.



# Beynat

## 14 / B3 Pisciculture du Moulin de Sabeau

**Jean-Bruno ESTRUC - Le Moulin de Sabeau - 19190 BEYNAT**

06 87 55 62 23 - jean-bruno.estruc@orange.fr



Truites, filets de truite, filets de truite fumée.



Vente directe à la ferme sur rendez-vous, marchés (Argentat et Meyssac), marché des producteurs de pays de Beynat, paniers locaux (Cabas paysan et Locaux Motiv').



Pêche à la ligne de Juillet à Août



## 15 / B2 EARL La Châtaigneraie



**Pascal COSTE**

1467 Route d'Eyzat Haut- 19190 BEYNAT

06 82 83 30 20 - earllachataigneraie@gmail.com



Confitures et châtaignes issues d'une exploitation reconnue Haute Valeur Environnementale. Médaille de Bronze.



Drive Fermier de Corrèze, magasin de producteurs de Meyssac, Panier de la vallée d'Argentat et Carrefour de Beynat.





16

## Bilhac

### 16 / 87 Les Jardins du Moulin



**Jonathan AUZOU** - 625 Route du Moulin de la Force - 19120 BILHAC  
07 82 05 39 90 - jonathanauzou@yahoo.fr



Maraîchage bio diversifié.



Vente directe à la ferme deux fois par semaine de 17h à 19h, marché (Meyszac), panier local de la Locaux Motiv'.



Travail du sol réalisé en traction asine (aucune mécanisation)



17

## Branceilles

### 17 / 85 Chatò Còpains



En conversion  
à l'Agriculture biologique

**Noël SEVERIN** - 360 Chemin de Claval -19500 BRANCEILLES  
06 48 17 71 99 - severinnoel@laposte.net



Vin rouge artisanal.



Vente directe à la ferme.



Visite de l'exploitation



18


### 18 / 86 Cave de Branceilles



**Vignes de Branceilles - 1001 Pierres**

Le Bourg - 19500 BRANCEILLES

05 55 84 09 01 / 06 85 71 67 37 - contact@1001-pierres.com

www.1001-pierres.com 



Vin rouge, blanc, rosé et paillé, vin rouge bio et vin blanc bio sans sulfites.



Vente directe à la ferme tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h sauf le dimanche, marché de producteurs de pays de Beynat, Drive fermier de Brive.



Visite sur rendez-vous.



## 19 / 85 Vignoble Pierro

**Pierre PERRINET**

La Bourdie - 19500 BRANCEILLES

06 83 22 47 12 - pperrinet@wanadoo.fr



Vin IGP Pays de Brive et AOP Corrèze.



Vente directe à la ferme (nouveaux horaires en 2022).

## Camps-Saint-Mathurin-Léobazel

### 20 / €6 Le potager des Longayroux

**Guillaume FRULLANI**

Talamet - 19430 CAMPS-SAINT-MATHURIN-LEOBAZEL

06 09 01 46 24 - guillaume.frullani@laposte.net



Légumes de saison et fraises (variété Mara des bois).



Vente directe à la ferme sur réservation.

## Chauffour-sur-Vell

### 21 / A5 Les Vergers de Coquart

**Jean-Claude TRUEL**

66 Chemin de Coquart - 19500 CHAUFFOUR-SUR-VELL

06 81 25 67 94 - jc.truel@wanadoo.fr

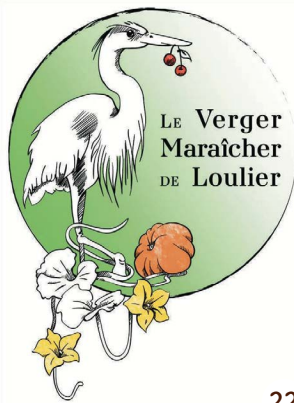


Noix et produits à base de noix, apéritifs (vin de noix et ratafia).



Vente directe à la ferme tous les jours, produits disponibles dans les magasins de vente de produits locaux et de terroir.






22

## 22 / A5 Le Verger Maraîcher de Loulier

**Emilie TERRIEN** - La Combe du Puy, Chemin de Miliatus  
19500 CHAUFFOUR-SUR-VELL

05 55 25 30 87 / 06 79 87 83 98 - emilieterrien@lilo.org 



Fruits et légumes de saison.



Vente directe à la ferme, panier local la Locaux Motiv'

## Collonges-la-Rouge

*La Ferme de la Gondronne*

**Bienvenue à la ferme**

Vente en frais & Conserves de canards gras  
Vente à la ferme

**FRANCE PASSION**

Bernard & Marie-Jo Chastrusse  
19500 Collonges la Rouge

23

## 23 / A4 Ferme de la Gondronne



**Marie-Josée et Bernard CHASTRUSSE**

La Gondronne - 19500 COLLONGES-LA-ROUGE

05 55 25 46 34 / 06 48 28 55 59 - lagondronne@orange.fr



Vente de canards gras frais (magrets, aiguillettes, foie gras, rillettes...) et en conserves (pâtés, rillettes au foie gras, foie gras stérilisé et mi-cuit...).



Vente directe à la ferme tous les jours (9h-12 et 15h-19h) sauf dimanche et jours fériés, marché de Meyssac, marché des producteurs de pays de Saillac, magasin de producteurs de Meyssac.



Accueil de camping-cars et location de chalets.

## Curemonte

### 24 / C6 Francis Agolin

**Francis AGOLIN**

48 Rue Colette de Jouvenel - 19500 CUREMONTE

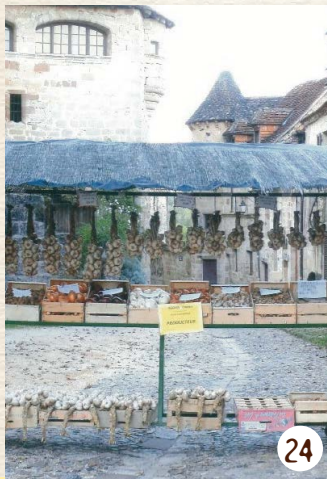
05 55 25 40 49 / 06 13 85 38 23 - francis.agolin@sfr.fr



Ails, oignons, échalottes et légumes d'été.



Vente directe à la ferme, marché de Brive.



24



## 25 / 86 Lou Pé Dé Gril

**Francis GUIONIE**

77 Route de Branceilles - 19500 CUREMONTE

**05 55 25 45 53** - loupedeग्रil@orange.fr - www.loupedeग्रil.com



Apéritif aux fleurs de pissenlit, confitures maison / sirops maison, pâtisseries aux noix maison.



Magasin sur place.



## Gouilles

### 26 / G5 Jérôme Teulière

**Jérôme TEULIERE**

9 Lacombe - 19430 GOULLES

**06 80 83 89 69** - teuliere.jerome.agri@gmail.com



En cours



Viande d'agneau (entier ou demi).



Vente de colis à l'abattoir de Laroquebrou.



Mise en place de caissettes et vente sur les marchés.



### 27 / G6 Earl Brousse

**Vincent BROUSSE**

Le Peyrou - 19430 GOULLES

**05 55 28 73 39** - le.panier.des.4.saisons@hotmail.fr



Colis de viande de vache et de porc.



Vente directe à la ferme sur commandes les jours de livraison des colis.







28

## La-Chapelle-Aux-Saints

28 / 86 Gaec de Ginès

**Alexandre et Franck CLARE**

Ginès - 19120 LA-CHAPELLE-AUX-SAINTS

06 81 70 10 57 / 06 45 29 11 47 - franck.clare@orange.fr



Pain cuit aux feux de bois, farine conçue à partir du blé produit sur la ferme.



Vente directe à la ferme, marchés (Bretenoux, St-Céré), marché des producteurs de pays de Beaulieu, point de vente les samedis matins sur Nonards, magasin «Le Pré d'à Côté» de Brive.



Visite d'exploitation.



29

## La-Chapelle-Saint-Géraud

29 / E4 Earl Farges

**Jean-Michel FARGES**

4 Impasse de Croisille - 19430 LA-CHAPELLE-SAINT-GÉRAUD

06 74 81 56 11 - jeanmichel.farges@orange.fr



Miel (Acacia, Châtaigner, Montagne).



Vente directe à la ferme sur réservation.



30

30 / E5 Eric Jammet

**Eric JAMMET**

6 Billoux - 19430 LA-CHAPELLE-SAINT-GÉRAUD

06 12 26 86 23 - jammeteric@orange.fr

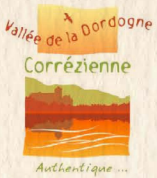


Miel toutes fleurs en pôt : 1kg, 500g ou 250g.



Vente directe à la ferme, marché d'été de La Chapelle-St-Géraud, magasins spécialisés (Tradi Corrèze à Argentat et Ambiance Terroirs de Tulle).





**A**

**B**

**C**

**D**

# Producteurs de la Vallée de la Dordogne Corrèzienne référencés dans l'annuaire

**1**

**2**

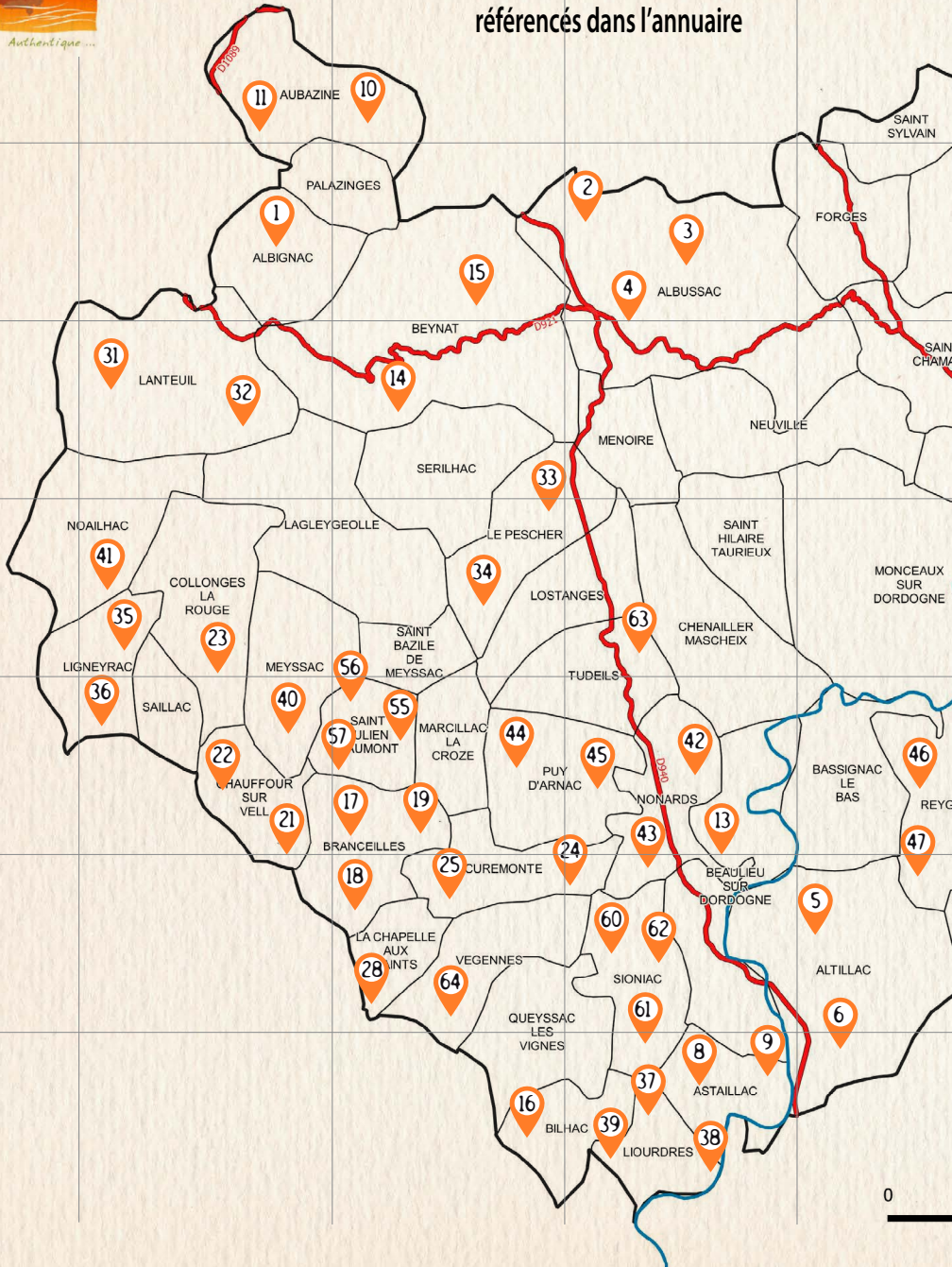
**3**

**4**

**5**

**6**

**7**

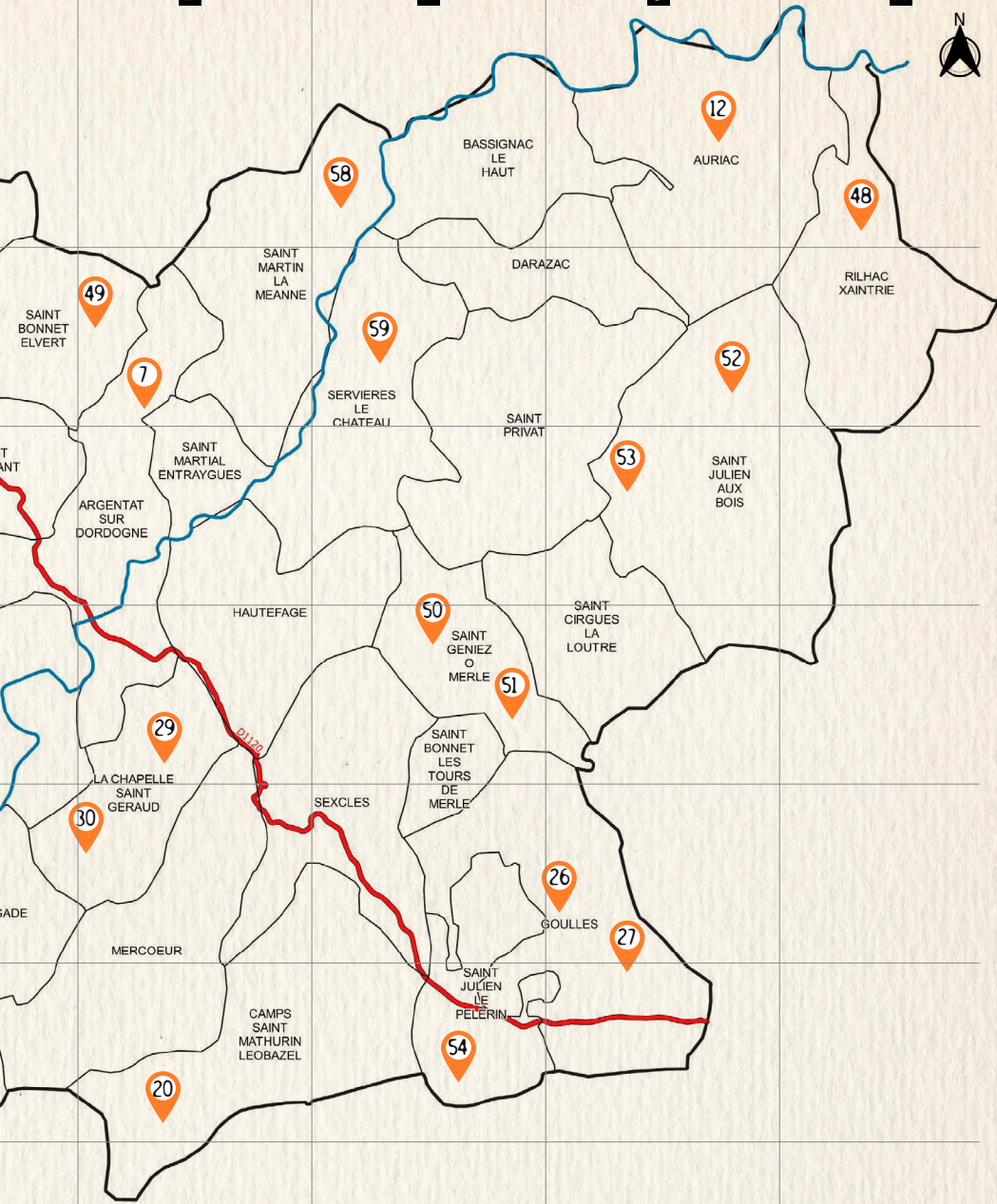


E

F

G

H



5

10 km



# Lanteuil

## 31 / A3 La Ferme de Brossard

**Patricia et Jean-Paul TRONCHE**

680 Route de La Chapelle aux Brocs, Brossard - 19120 LANTEUIL

**06 81 96 13 38** - lafermedebrossard@orange.fr

www.la.ferme.de.brossard.fr



Spécialités à la châtaigne et légumes de saison.



Vente directe à la ferme sur réservation hors juillet-août, marché (Beynat), marchés des producteurs de pays (Beynat et Sarran), Drive fermier de Corrèze.



Ferme pédagogique et découverte, organisation de visites de la ferme et de repas sur place.



31

## 32 / A3 La Ferme D'En Fas

**Osmond WEYTENS**

1340 Route de Noailhac - 19120 LANTEUIL

**06 65 28 95 24 / 05 55 22 05 85** - lafermedenfas@sfr.fr



Yaourts de brebis, fromages frais et affiné de brebis, tommes de brebis, brousse, viande d'agneau et de mouton.



Vente directe à la ferme (toute l'année et sur réservation pour la viande de Pâques à la Toussaint), marchés (Brive, Meyssac, Tulle), marchés de producteurs de pays (Beynat et Ste-Fortunade), paniers locaux (La Dépaysante).



32

# Le Pescher

## 33 / B4 La Ferme d'à côté

**Sylvie et Fabrice DRÉON**

277 Route des gourbilles - 19190 LE PESCHER - **05 55 25 39 02**

poulets.fermiers@gmail.com - www.lafermedacote.fr



Volailles fermières (poulets, pintades, poules et coqs).



Vente directe à la ferme sur commande, paniers locaux (Locaux Motiv' et La Dépaysante), magasins de produits locaux/bio.



Visite de l'exploitation sur rendez-vous.



33



34

## 34 / B4 Gaec Galinon

**Eric GALINON et David LAFON**

La Tour - 19190 LE PESCHER

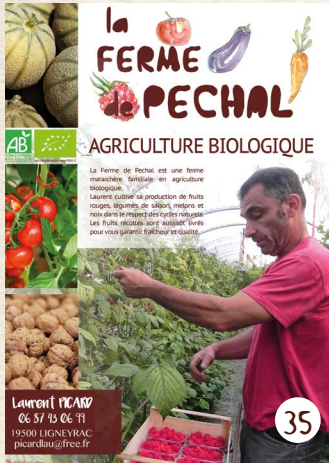
**06 82 93 65 48** - gaec.galinon@orange.fr



Viande de porc : saucisses, chipolatas, côtes, rotis, rouelle, ventrèche, escalopes, merguez, jambon à salé, demi porc et porc entier.



Vente directe à la ferme sur réservation une semaine avant la livraison, livraison de colis sur le territoire.



35

## la FERME de PÉCHAL

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Ferme de Péchal est une ferme maraîchère spécialisée en agriculture biologique. Laurent cultive sa production de fruits rouges, légumes de saison, légumes et noix dans le respect des cycles naturels. Les fruits récoltés sont emballés bruts pour vous garantir fraîcheur et qualité.

Laurent PICARD  
06 87 45 06 99  
19500 LIGNEYRAC  
picardlau@free.fr

## 35 / A4 La Ferme de Péchal

**Laurent PICARD**

Péchal - 19500 LIGNEYRAC

**06 87 43 06 99** - picardlau@free.fr



Maraîchage bio, noix, huile de noix, cerneaux de noix.



Marchés (Brive, Marcillac-la-Croisille.)





## 36 / A5 Le Moulin de la Vie Contée

**Anne JAUBERTIE et Cyrille ABONNEL**

Sabazot - 19500 LIGNEYRAC

**06 23 02 60 49 / 05 55 25 42 07** - cyrille@laviecontee.fr

www.laviecontee.fr  



Noix AOP Périgord (Marbot et Franquette), cerneaux de noix, huile de noix monovariétale, farine et vin de noix, et noillardises (noix enrobées chocolat, pâte à tartiner, tablettes lait/noix).



Vente directe à la ferme (réservations et commandes par téléphone ou sur la boutique en ligne), marchés d'été à Paris, magasins spécialisés («L'épicerie» à Brive et «Arômes» à Egletons).



Visite du moulin et démonstration de pressée.



36



# Liourdres

## 37 / C7 Philippe Fages

**Philippe FAGES**

48 Impasse Combe Fougères, Roc de Mule - 19120 LIOURDRES

06 77 09 94 44 - phfages@divanoix.fr - www.divanoix.fr



Huile de noix et apéritif vin de noix DIVANOIX, huile de colza et de tournesol, noix et cerneaux de noix, produits à base de noix, asperges blanches et vertes (en conversion AB).



Boutique à la ferme (de préférence appeler avant de venir), marché d'été de Livernon, vente en ligne via le site internet [www.divanoix.fr](http://www.divanoix.fr).



Visite possible sur rendez-vous.



37

## 38 / C7 La P'tite Ferme 19



**Sonia DREON** - 1000 La Croix Nègre - 19120 LIOURDRES

06 04 17 65 89 - laptiteferme19@gmail.com



Légumes de saison (salades, radis, oignons frais et secs, courgettes, pommes de terre, tomates, aubergines, poivrons, melons, concombres, artichauts, potimarrons, courges, navets, noix,...).



Vente directe à la ferme en saison le vendredi à 18h30 sur réservation, marchés (Beaulieu, Bretenoux, Argentat, Meyssac et St-Céré), divers magasins dans le Lot et la Corrèze.



Possibilité de programmer la production pour d'autres établissements sur demande, d'une année sur l'autre (magasins, crèches, écoles..).



38

## 39 / C7 Gaec Brousse



**Rodolphe et Benoît BROUSSE**

La Vidalie Haute - 19120 LIOURDRES

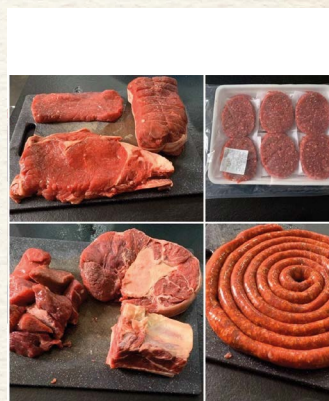
06 79 42 85 06 / 06 79 72 95 18 - brousse.rodolphe@gmail.com



Asperges, noix, viande bovine, viande de veau sous la mère.



Vente directe à la ferme sur réservation.



39



40

## Meyssac

### 40 / A5 Les Vergers de Bourèges



**Gilles BONNEVAL** - 325 Route de Bourèges - 19500 MEYSSAC  
**06 30 55 83 79 / 06 83 58 33 63** - gilles.bonneval@orange.fr



Noix et produits transformés à base de noix bio (huile, noix caramélisées, confiture...), légumes de saison, ail frais et déshydraté, oignons et échalottes, huile de tournesol et colza bio.



Marchés (Meyssac, Argentat et Tulle) magasin de producteurs Meyssac



Visite du moulin et de l'atelier de cassage des noix sur réservation.

## Noailhac

### 41 / A4 La Butte aux Oies



**Gaëc Issartier - Marie-Pierre et Bertrand ISSARTIER**

Baladre - 19500 NOAILHAC - **06 25 07 19 19**

gaecissartier@orange.fr - [www.la-butte-aux-oies.company.site](http://www.la-butte-aux-oies.company.site)



Conserves : foie gras, pâtés, rillettes, confits, cous farcis, plats cuisinés et terrines aux châtaignes, manchons aux haricots, soupe paysanne .  
 Frais : foie-gras, paletots, magrets, oies grasses entières, cuisses.



Vente à la ferme : à l'année de 9h à 12h30 et de 14h à 19h (conserves) de novembre à mars les vendredis am sur réservation (frais), marché de Brive, marchés des producteurs de pays (Saillac, Beaulieu), magasin «L'Echo Paysan» d'Aurillac.



Visite d'exploitation, sur rdv pour les groupes de + 12 personnes.



41

## Nonards

### 42 / C5 La Ferme du Soleil 19



**Patrice BISOTTO**

2322 Route de la Plaine, Laroche - 19120 NONARDS

**06 82 67 08 03** - bisotto.pat@orange.fr



Huile de noix et de noisette, noix et cerneaux.



Vente directe à la ferme les vacances scolaires et sur commande par téléphone, marché d'Argentat, panier local (Brivezac Initiatives).



Démonstration de pressage à froid à l'occasion.



42



## 43 / C6 La Ferme de Charlone



**Dominique SOLEILHET**

Le Bourg - 19120 NONARDS

06 89 82 28 14 / 05 55 91 50 01 - ferme.de.charlone@orange.fr



Vin de paille de la Corrèze, huile de noix.



Vente directe à la ferme, marchés des producteurs de pays (Beynat et Meyssac).



Visite de l'exploitation


## Puy-d'Arnac

## 44 / B5 La Ferme du Puy de l'Aiguille



**Anne ABERT, Cécile DUPUY, Dominique LESCURE,  
Thierry MENOIRE**

93 chemin des près, Escavavage - 19120 PUY D'ARNAC

06 66 71 67 20 / 06 27 80 45 80 - livraison.aiguille@gmail.com 

www.lafermedupuylaiguille.fr



Lait de vache : caillade, fromage affiné, yaourt nature et fruits, fromage à l'ail, faisselle et capricieux. Lait de chèvre : chèvre frais, yaourt, cabécou, galette, cœur cendré, feuille du Limousin.



Boutique à la ferme, marché de Meyssac, paniers (Locaux Motiv', Le Pré d'à Côté à Brive et Affinage Terroir de Tulle), magasins spécialisés (Fermiers du Haut-Quercy et Sarl Tourtous de Ste-Fortunade).

## 45 / C5 La Ferme des 5 Sens



**Flavie LENNE, Gaël et Mathieu FREYSSINEL**

5 Impasse des Lavandes, Bonneval - 19120 PUY D'ARNAC

07 70 32 42 89 / 07 80 42 26 95 - lafermedes5sens@laposte.net

www.lafermedes5sens.com



Marâchage : légumes, plantes médicinales et aromatiques : huiles essentielles, hydrolats, tisanes... Elevage : colis de viande d'agneau.



Vente directe à la ferme sur rendez-vous, foires bio locales (Beaulieu, Meyssac, Brive) et marchés aux plantes, panier local «La Locaux Motiv'», magasins bio (Pensées bio de Biars, Canopy des 4 Routes du lot et Le Pré d'à Côté de Brive).



43



44



45





## Reygades

### 46 / 05 Rémi Monfreux

**Rémi MONFREUX**

Le Bourg - 19430 REYGADES

**05 55 28 52 43 / 06 30 97 93 03** -remi.monfreux@laposte.net

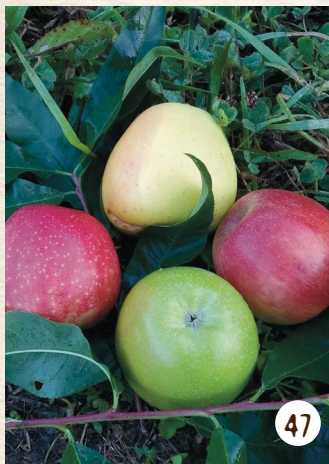


Marrons (variétés Marigoule et Bournette) et noix (Marbot et Franquette).



Vente directe à la ferme sur commande.

46



### 47 / 06 Les Vergers de Reygades

**Bernard TRASSOUDAINÉ**

1 Route de la Besse - 19430 REYGADES

**06 83 24 09 92 / 05 55 28 39 67** - b.trassoudaine@orange.fr 



Pommes de saison (Royal Gala, Golden, Chanteclerc, Jonagold, Ste-Germaine) et viande bovine limousine.



Vente directe à la ferme sur réservation, local de vente ouvert du 20/09 au 15/11 de 14h à 17h du lundi au samedi (7, place de l'Eglise).

47

## Rilhac-Xaintrie

### 48 / 01 Scea Montcalin

**Célia PUYOL**

3 Rue du village d'Eybret - 19220 RILHAC-XAINTRIE

**06 62 42 15 50 / 06 02 38 96 55** - contact@montcalin.fr

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



Produits laitiers bio (fromages, yaourts, desserts laitiers et pâtisseries), viande bovine et ovine bio.



Vente directe à la ferme sur réservation, marchés (Argentat, Tulle et Mauriac), foires bio, AMAP de Brive et d'Aurillac.



Circuit vélo.

48



# Saint-Bonnet-Elvert

## 49 / E2 La Ferme de Blandine



**Amélie, Camille et Didier GRAFFEUIL et Monique VERNEJOUX**

Blandine - 19380 SAINT-BONNET-ELVERT

06 87 67 37 26 / 06 78 53 29 77 - lafermedeblandine@gmail.com

www.lafermedeblandine.fr



Viande de veau de lait élevé sous la mère AB, de vache AB, de chevreau AB, de lapin AB et de porc plein air, fromages de chèvre et de vache AB, légumes de saison AB.



Vente directe à la ferme de 17 à 18h sur réservation, marchés (Argentat, Tulle et Brive), paniers locaux (panier de Hte-Corrèze et Les Fermes du Doustre), Biocoop de Malemort.



# Saint-Geniez-Ô-Merle

## 50 / F4 Pierre Rouzeyrol



**Pierre ROUZEYROL**

Le Vert - 19220 SAINT-GENIEZ-Ô-MERLE

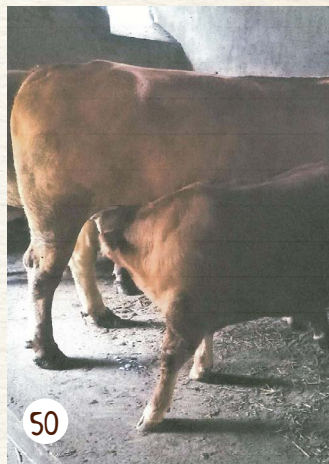
06 76 12 94 38 - rouzeyrol.pierre@orange.fr



Colis de viande de bœuf et de veau sous la mère.



Vente directe à la ferme sur réservation (commande selon disponibilités).



## 51 / F4 La Ferme des Bois de Merle



**Isabelle BERNAY**

Vaur - Lacoste bas près Merle - 19220 SAINT-GENIEZ-Ô-MERLE

05 55 28 19 75 / 06 41 24 66 44 - www.fermedesboisdemerle.com



Confitures, sirops, hypocras, légumes, plats cuisinés, plants potagers.



Vente directe à la ferme sur réservation, marchés (St-Privat et Argentat), foires bio de Brive, Beaulieu, Meyssac et Aurillac.



Ferme pédagogique en permaculture et table d'hôte avec les produits de la ferme.



Vallée de la Dordogne  
Corrézienne



Authentique ...

52

## Saint-Julien-aux-Bois

52 / G2 Bruno Rouzeyrol



**Bruno ROUZEYROL**

Lassalle - 19220 SAINT-JULIEN-AUX-BOIS

06 77 80 34 02 - bruno\_rouzeyrol@yahoo.fr



Viande bovine de race Salers en colis de 10kg (assortiment de différents morceaux).



Vente directe à la ferme sur réservation de colis de 10 kg



53

53 / G3 Les Colombiers de la Xaintrie

**Didier BREUIL** - Elevage : 11 Beix

19220 SAINT-JULIEN-AUX-BOIS

06 70 65 30 76 - didier.breuil3@wanadoo.fr

www.xaintrie-passions.com/colombier-xaintrie-n-1/



Pigeonneaux, confits, terrines de pigeon, pigeonneaux farcis au foie gras de canard, pigeon aux lentilles, salamis de pigeon...



Boutique à la ferme tous les matins de 9h à 12h, marchés (Argentat, St-Privat et Brive), marchés des producteurs de pays (Beaulieu et Monceaux), magasins de producteurs de Beaulieu, Vayrac et St-Céré.



Visite de la ferme les mercredis et vendredis à 17h en juillet-août.



54

## Saint-Julien-Le-Pélerin

54 / F6 Améthyste Violine



**Chantal MARLINE**

1 Puy Long - 19430 SAINT-JULIEN-LE-PELERIN

07 50 37 76 95 - chantalmarline@gmail.com



Plantes aromatiques et médicinales, tisanes et épices.



Vente prochaine (2022) en directe et dans des magasins spécialisés.



# Saint-Julien-Maumont

55 / 85 **Barrière**

**Karine et Christian BARRIERE**

Le Bourg - 19500 SAINT-JULIEN-MAUMONT

06 76 46 78 39 / 06 73 24 42 05 - barriere.christian@sfr.fr



Vin de paille, vins (blancs, rosés, rouges), vins AOC et IGP, vins de pissenlit, noix et dérivés (noix coques, cerneaux et huile de noix).



Vente directe à la ferme, marchés (Meysac l'été et Brive toute l'année).



Visite de l'exploitation, dégustation des produits.



56 / 85 **Domaine de la Gardelle**

**Jean MOULENE**

La Gardelle - 19500 SAINT-JULIEN-MAUMONT

06 45 16 76 82 - jm1904@hotmail.fr - www.vinsbio19.com



Vins naturels, bio, biodynamie de la Corrèze.



Vente directe à la ferme sur réservation et commande (portes ouvertes à Pâques), foires bio de Limoges, Brive, Meyssac, Beaulieu et Guéret, magasins spécialisés (Magasin bio Canopy aux 4 Routes du Lot, Biocoop de Malemort et Caviste Le Pic Vert à Brive).



Visite de l'exploitation, accueil camping-cars France Passion.



57 / 85 **Sylvain Tronche**

**Sylvain TRONCHE et Céline SERVANTIE**

La Route, Route de Maumont - 19500 SAINT-JULIEN-MAUMONT

06 51 10 20 06 - sylvaintronche@hotmail.fr



Productions maraîchères : Tomates, salades, radis, pommes de terre, courges, carottes, oignons, patates douces, concombres, betteraves, poivrons, aubergines, haricots. Divers plants.



Vente directe à la ferme sur commandes à retirer le samedi matin, marchés (Brive le jeudi et Beaulieu le vendredi).





58

## Saint-Martin-La-Méanne

### 58 / F1 Ferme Fromagère Lou Roc

**Hélène et Gilles MEYRIGNAC**

Murat - 19320 SAINT-MARTIN-LA-MEANNE

07 66 30 61 76 / 06 83 04 08 01 - helene.meyrignac@gmail.com



Fromages au lait cru de vache bio, jus de pomme, confitures de châtaigne.



Vente directe à la ferme (aux heures de traite : 8h-10h30 et 17h30 - 19h), marchés (Argentat, Marcillac-La-Croisille), paniers locaux (La Dépaysante et Panier paysan de Hte-Corrèze).



Nouveautés : cheddar et fromage à pâte molle.



59

## Servières-Le-Château

### 59 / F2 Gaec Delchet 19

**GAEC DELCHET 19 - Christelle et Frédéric DELCHET**

Le Rieux - 19220 SERVIERES-LE-CHÂTEAU

06 87 28 41 53 / 05 55 28 61 52 - christelle.delchet@laposte.net



Colis de bœuf et de veau Salers, saucissons de bœuf et de veau, terrines, grillettes, sauce bolognaise, viande séchée et d'autres plats cuisinés.



Vente directe à la ferme sur rendez-vous, marchés (Argentat et St-Privat), marché d'été de La Chapelle-St-Géraud.



60

## Sioniac

### 60 / C6 Les Gourmandises de Loubezac



**Sébastien SOURSAC**

Le Chassaing - 19120 SIONIAC

06 82 23 01 27 / 06 38 19 05 82 - seb.soursac@wanadoo.fr



Fraises (Gariguettes, Mara des bois et Charlotte).



Vente directe à la ferme sur réservation, marchés (Bort les Orgues, Egleton), marchés de producteurs de pays (Beynat et Treignac).




Visite de la ferme possible.



## 61 / 07 Confitures Kasmi



**Laurence et Djemel KASMI** - Carbonnet - 19120 SIONIAC   
**06 88 15 78 15 / 05 55 91 11 80** - laurence.kasmi@wanadoo.fr



Producteurs de fruits et transformation en confitures : petits fruits rouges, châtaigne, pissenlit, cynorrhodon, figue, coing, melon d'eau, rhubarbe. Sirops de sureau et de framboise.



Vente directe à la ferme sur réservation, marchés de Brive, marché d'été de Prudhomat, Biocoop de Brive, Récoltes locales de Naves, Canopy (4 Routes du Lot), Pensées Bio 46 (Biars) et magasin Aux près de chez nous de St-Céré.



Petit-déjeuner au jardin (seulement le jeudi de l'Ascension et le lundi de Pentecôte).



61

## 62 / 06 La Ferme de Mastral

**Nicole et Daniel MOULENE**  
Mastral - 19120 SIONIAC  
**06 15 01 39 13** - daniel.moulene@gmail.com



Vin paillé, noix et dérivés (entières, cerneaux et huile).



Vente directe à la ferme sur réservation et magasin personnel à Beaulieu - Place de la Bridole.



Ecoulement des stocks en cours, reprise conditionnelle de l'exploitation pour 2022-2023.



62

## Tudeils

### 63 / 04 Lo Calabrun



**Claire et Lee SHOULER**  
Chaumeil, 1767 Route du Plateau - 19120 TUDEILS  
**06 73 53 55 49** - clairelee2002@hotmail.com



Légumes bio, noix bio et kiwis bio.



Vente directe à la ferme sur commande, marché de Brive, marché de producteurs de pays de Beaulieu, Biocoop de Malemort.



Accès aux champs en visite libre pour tout achat de panier.



63



# Végennes

## 64/86 Vignes et Vergers de Corrèze

**Myriam et Benjamin VASSEUR**

Le Pilou, 3750 Route des vergers - 19120 VEGENNES

**06 33 78 47 55 / 06 12 02 49 20**

accueil@vignesetvergersdecorrèze.fr

www.vignesetvergersdecorrèze.fr



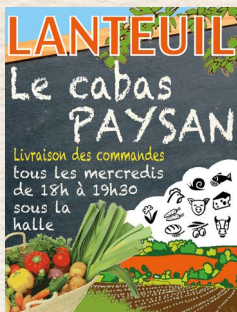
Noix (coque, cerneaux, huile, vin, farine), noisette (coque, amadou, huile, farine), amande (coque, décortiquée), vin paillé de Corrèze et vin de Corrèze 1001 Pierres.



Vente directe à la ferme du lundi au dimanche matin en saison ou sur rdv, marchés de Paris 12<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup>, Courbevoie, Boulogne-Billancourt, Issy-les-Moulineaux, Rambouillet, marché des producteurs de pays de Montagnac-St-Hyppolyte.



## Associations de paniers



## Le Cabas paysan



Mairie de Lanteuil  
Le Bourg - 19190 LANTEUIL  
**06 87 55 62 23 / 06 27 19 52 64**  
jubertiefeix@orange.fr

Sur le territoire, des associations de paniers rassemblant des producteurs et des consommateurs sont là pour répondre à vos recherches de produits locaux et de saisons.

Au nombre de 5, ces associations couvrent le territoire de la Vallée de la Dordogne Corrézienne.

N'hésitez pas à les contacter, ils seront heureux de partager avec vous leurs bons plans gourmets.



## La Dépaysante

26, quai Baluze - 19100 TULLE  
**06 70 68 53 86 / 07 81 30 29 15**

ladepaysante@ladepaysante.fr - www.ladepaysante.fr

Commande sur le site internet de La Dépaysante toutes les semaines entre le vendredi 19h et le lundi 19h. Récupération des commandes le mercredi entre 18h et 20h, notamment à St-Martial-Entraygues et St-Sylvain



La Dépaysante est une association composée d'une quarantaine de productrices/eurs locaux, de cuisinier-es, de bénévoles. Elle fédère les acteurs autour de l'alimentation locale et de qualité, dont les pratiques sont respectueuses à la fois de l'humain et de l'environnement.



# Panier Paysan de Haute Corrèze



10 Rue François MONEGER - 19300 **EGLETONS**

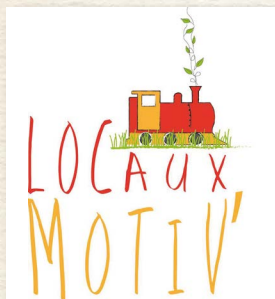
**05 55 20 73 26** - panier-paysan.asso@orange.fr - www.panier-paysan-correze.com



- 1/ Vous passez commande sur le site tous les 15 jours selon un calendrier pré-établi du lundi matin 9h à mercredi 12h au plus tard,
- 2/ Vous récupérez votre panier le vendredi soir au relais/dépôt de votre choix (celui que vous avez choisi au moment de votre commande),
- 3/ Vous réglez par CB ou chèque ou prélèvement automatique,
- 4/ Dans le cas du règlement CB, un appel à paiement vous sera envoyé le samedi matin avec un lien pour régler votre facture. Dépôt de secteur : La Ferme de Blandine 19380 St-Bonnet-Elvert, tél : 06 78 53 29 77.



Un abonnement est possible et peut être suspendu à tout moment. Le panier organise plusieurs événements dans l'année «Ferme ouverte» pour renforcer le lien avec ces adhérents.



**Locaux  
Motiv'**

Mairie de Curemonte - 19500 **CUREMONTE**

**06 77 81 31 18 / 06 49 51 43 86**

michel.limes57@orange.fr

<https://app.cagette.net/group/1264>

- 1/ Adhésion annuelle à l'association.
- 2/ Les commandes se font sur internet via le site internet du dimanche soir au mercredi 18h
- 3/ Récupération des commandes tous les vendredis soirs de 18h30 à 20h dans les locaux de la Brasserie Corrèzienne de Marcillac-la-Croze. Les commandes sont déposées par les producteurs le jour même entre 17h et 18h30.



**Brivezac  
Initiatives**

4 square du presbytère de Brivezac

19120 **BEAULIEU SUR DORDOGNE**

**06 11 60 12 39**

brivezac.initiatives@gmail.com



- 4 square du presbytère de Brivezac,  
ouvert du lundi au vendredi.





# Les marchés



© Malika Turin

Le territoire de la Vallée de la Dordogne Corrézienne compte de nombreux marchés locaux annuels ou saisonniers.

Une tradition qui retrouve toute sa place dans la recherche d'une consommation responsable et locale, dont les nombreux avantages - produits locaux de saison, rencontres avec les producteurs, échanges - sont au cœur d'un nouvel art de vivre.

En été, les Marchés des Producteurs de Pays offrent un moment de convivialité à partager entre amis ou en famille.



## Les Marchés des Producteurs de Pays



Organisés conjointement avec la Chambre d'Agriculture de la Corrèze, ils se déroulent en Juillet et Août.

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Beaulieu</b> Place de Monturuc de 17h à 20h	<b>Beynat</b> Place du Marché à partir de 17h	<b>Monceaux</b> Place du Village à partir de 17h	<b>Saillac</b> Place du Village à partir de 17h

## Les marchés hebdomadaires



MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	DIMANCHE
<b>Meyssac</b> Place du Jet d'Eau	<b>Beaulieu</b> Place du Champ de Mars	<b>Argentat</b> Place Joseph Faure (2 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> jeudis)	<b>Meyssac</b> Place du Jet d'Eau <b>St Privat</b> Place du Champ de Foire	<b>Beynat</b> Place du Marché

## Les foires

15 et 28 du mois	JEUDI	VENDREDI
<b>St Privat</b> , Place du Champ de Foire (reportée le lendemain si dimanche ou jour férié)	<b>Argentat</b> Place Joseph Faure (1 <sup>er</sup> et 3 <sup>ème</sup> jeudis)	<b>Beaulieu</b> Place du Champ de Mars et Place Marbot (1 <sup>er</sup> et 3 <sup>ème</sup> vendredis) <b>Meyssac</b> Place du Jet d'Eau (1 <sup>er</sup> et 3 <sup>ème</sup> vendredis, et tous les vendredis en été)

## Les marchés d'été

MERCREDI	DIMANCHE
<b>Curemonte</b> Lieu-dit le Rival à partir de 16 h	<b>Argentat</b> Place de l'église, le matin à partir de 9h de Mai à Septembre <b>La Chapelle-St-Géraud</b> devant la mairie le matin, et d'autres jours dans l'année. <b>Meyssac</b> Place du Jet d'Eau le matin en Juillet et Août



# Remerciements

Nous remercions l'ensemble des personnes et structures ayant participé à la réalisation de cet annuaire.


**Mangeons local, c'est bon pour tous !**

# Contact

**PETR Vallée de la Dordogne Corrézienne**

Rue Emile Monbrial - 19120 Beaulieu-sur-Dordogne  
05 55 84 01 69

[petr@valleedordogne.org](mailto:petr@valleedordogne.org)

 TR Vallée de la Dordogne Corrézienne

Consultez la brochure  
en ligne en scannant  
le code ci-contre.



Avec le soutien financier de :

