



• **AGROBIO PÉRIGORD** •

Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

**Dordogne
-Périgord**



GUIDE **BIO**

Edition

2020-2021



CHARTRE ÉTHIQUE



• AGROBIO PÉRIGORD •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

Avec plus de 30 ans d'expérience, Agrobio Périgord mène ses actions au service d'une **agriculture bio paysanne**, favorisant un **développement local durable** dans un **esprit de réseau**.

Rédigée collectivement par les adhérent.es d'AgroBio Périgord en 2012, cette charte vise à affirmer les valeurs portées par l'association et à garantir des actions menées en cohérence avec l'éthique qu'elle défend.

AgroBio Périgord défend une agriculture bio paysanne et cohérente

qui ne se limite pas à l'application d'un cahier des charges mais s'insère dans une démarche globale. Agrobio Périgord encourage le développement de systèmes agricoles reproductibles, vivables, viables, qui respectent l'humain et la nature :

- Une bio qui respecte la planète et les personnes
- Une bio qui rapproche les gens et fait vivre les campagnes
- Une bio qui fait vivre les paysans

Elle œuvre au développement de la bio par le partage et la mise en réseau

Le développement de l'agriculture biologique doit être mené de manière **participative et dynamique**, au service des agriculteurs et en lien avec l'ensemble des acteurs de la société.



L'action d'AgroBio Périgord s'inscrit dans un réseau national (FNAB) et régional (Bio Nouvelle-Aquitaine).

Elle fédère un réseau convivial dans une éthique de respect et de solidarité

Elle respecte des valeurs éthiques fondamentales et accepte la diversité des opinions de ses adhérent.es, qui fait sa richesse.

SOMMAIRE



Présentation	4
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	5
Le bio, moi, j'y crois pas !	6
 For our English speaking friends	8
 What is organic agriculture ?	9
L'association Agrobio Périgord	10
La Maison de la Semence Paysanne-Dordogne	11
Les chiffres de la bio	12
Les labels complémentaires	13
Les AMAP et associations de paniers	14

L'annuaire des opérateurs bio en Dordogne

Légende des icônes utilisées	16
Périgord Vert	17
Périgord Blanc	22
Calendrier des fruits et légumes locaux de saison	26
Carte des producteurs bio et autres acteurs	28
Périgord Pourpre	30
Périgord Noir	42
Index des opérateurs	46

Guide Bio de Dordogne-Périgord :

Juin 2020 - Imprimé en CEE par Korus Imprimerie à 20 000 exemplaires.

Direction de la publication : Agrobio Périgord - 7 impasse de la Truffe 24430 COURSAC

Tel. 05 53 35 88 18 - contact@agrobioperigord.fr

Rédaction, crédits photos, régie publicitaire : Agrobio Périgord.

La liste des acteurs figurant dans ce guide n'est pas exhaustive. Ceux qui y figurent sont responsables des informations fournies. La certification bio des opérateurs a été vérifiée lors de leur inscription (mai 2020). Agrobio Périgord ne saurait être tenu pour responsable si l'opérateur n'a pas renouvelé sa certification.

Les textes, photos et illustrations de ce guide sont la propriété exclusive de l'association Agrobio Périgord qui se réserve tous droits de reproduction dans le monde. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation.



Conception : Cabane Graphique

www.cabanegraphique.com

06 87 93 49 17

stephanie@cabanegraphique.com



Les producteurs et productrices bio de Dordogne vous remercient de l'intérêt que vous portez à l'agriculture biologique locale !

La consommation de produits bio est en constante augmentation. Si le succès est au rendez-vous c'est grâce à vous, consommateurs et consommatrices, qui avez plébiscité ce modèle de production depuis plus de deux décennies. Loin de l'*agribashing*, en faisant le choix de consommer bio et local, vous affirmez votre soutien à une agriculture éthique et cohérente, qui protège l'environnement, qui respecte la santé des hommes comme des animaux, qui soit rémunératrice pour les producteurs. Fiers de leurs pratiques, ils peuvent ainsi vivre dignement de leur métier grâce à vos choix de consommation exigeants.

AgroBio Périgord est l'association de producteurs bio locale, qui œuvre depuis 30 ans au développement des fermes bio en Dordogne ; en 2019, elles étaient un millier à avoir franchi le cap de la bio dans notre département !

Vous trouverez dans ces pages les coordonnées de producteurs et transformateurs bio qui vendent en circuits courts, au plus près de chez vous, que ce soit à la ferme, sur les marchés, dans des magasins spécialisés ou des associations de consommateurs. En leur réservant vos achats, vous choisissez la transparence sur l'origine des produits et leur mode de production, et vous affirmez votre solidarité envers un modèle qui a du sens, à l'échelle de la société comme de nos territoires.

Merci d'avoir choisi la bio locale,
et bonnes dégustations !

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?



L'Agriculture Biologique est un **mode de production alimentaire respectueux des équilibres naturels** des écosystèmes et des organismes qui nous nourrissent, reconnue officiellement en France depuis 1981.



Une réglementation européenne

L'agriculture biologique se réfère à un cahier des charges européen, dont les principes sont notamment :

- l'interdiction des **produits chimiques de synthèse** (engrais, fongicides, insecticides, herbicides),
- l'interdiction des **OGM** (*Organismes Génétiquement Modifiés*).

La **transformation** des produits bio exclue également les OGM, les produits de synthèse et additifs divers.

Le **respect du bien-être animal** est un autre élément majeur de la réglementation bio : accès en plein air obligatoire pour les animaux, espace suffisant, mutilations interdites, nourriture bio (le plus souvent issue de la ferme), etc.

Des contrôles réguliers

Pour veiller au respect de ce cahier des charges, les opérateurs bio sont contrôlés **par un organisme certificateur indépendant, au minimum une fois par an** mais aussi par contrôles inopinés (« contrôles-surprise »).

En agriculture, le principe « pollueur-payeur » ne s'applique pas : c'est à l'opérateur (ferme, transformateur, magasin...) de payer son coût de certification.

Un étiquetage réglementé

Les produits bio sont signalés par la présence des logos ci-dessus sur l'étiquette : le logo feuille européen est obligatoire, le logo AB est une marque de certification française, facultatif.

"Le BIO, moi, j'y crois pas !"

Consommateurs bio, nous sommes parfois démunis face à nos amis peu convaincus par l'agriculture biologique...

Pourtant elle correspond à un cahier des charges précis et exigeant qui, cumulé à une agriculture paysanne, a prouvé ses atouts face au modèle agricole dominant. Petit tour d'horizon des arguments à opposer aux idées reçues !

Note : on préfère "la" bio, qui se réfère à l'agriculture, que "le" bio, qui renvoie au marché...

"On n'est jamais sûr qu'un produit bio soit bio !"

Et s'il suffisait d'acheter le label ? Heureusement, la certification bio est contrôlée par des organismes indépendants qui passent tout au peigne fin : bâtiments, cultures, comptabilité... au minimum une fois par an et parfois davantage avec des "contrôles-surprise". La ferme, le transformateur, le distributeur... toutes les étapes sont contrôlées, faisant de la bio le mode de production agricole le plus contrôlé de France !

"Et la pluie, elle est bio ?!"

Certes, les produits bio peuvent être accidentellement "contaminés" par l'eau ou par l'air... Toutefois, les aliments ayant des résidus de pesticides excédant les limites légales autorisées sont de 4.8% en conventionnel contre 1.4% en bio. Plus de 85% des produits bio n'en contiennent aucune trace (EFSA, 2017/2018).

"Le bio, c'est trop cher !"

En bio, le principe pollueur-payeur ne s'applique pas : les producteurs payent pour être certifiés. Les rendements sont souvent moins importants et le recours à la main-d'œuvre plus fréquent (une bonne nouvelle pour l'emploi), ce qui se répercute sur les prix de vente. Il existe quelques leviers pour payer moins cher : acheter directement au producteur pour éviter les marges (*vous tenez le bon outil entre vos mains !*), consommer de saison, cuisiner des produits bruts... Par ailleurs, le coût de la dépollution liée à l'activité agricole, supporté par les impôts des contribuables, est élevé : santé, dégâts environnementaux et surtout, traitement de l'eau, qui s'élève chaque année à plusieurs milliards d'euros. Manger bio aujourd'hui, c'est voter pour le modèle de société de demain, où tout le monde pourra manger bio !

"Mieux vaut consommer local !"

L'opposition entre bio et local n'a pas de sens... A l'impact carbone du déplacement, moins important en achetant à proximité, s'ajoutent les bénéfices d'une agriculture peu polluante sur nos territoires. Et si on se soucie des émissions de CO₂, il faut prendre en compte l'ensemble du système, comme la culture du soja qui nourrit la plupart des animaux d'élevage conventionnels, ou la fabrication et l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais de synthèse, qui sont responsables de plus de 20% du bilan carbone total de l'alimentaire. Les agriculteurs bio prouvent qu'il est possible de se passer de pesticides de synthèse avec des pertes de rendements acceptables, tout en prenant en compte le fait que les ressources ne sont pas infinies et que le pétrole (dont sont issus beaucoup de pesticides) non plus ! Selon les scientifiques de l'IDDRI, le bio local est donc à privilégier ! (IDDRI 2019).

"L'agriculture bio ne peut pas nourrir le monde !"

Il faut en moyenne 200kg d'équivalent céréales par habitant pour être bien nourri. Aujourd'hui, on en produit 330... pour en jeter un tiers ! En diminuant notre consommation de viande, outre le caractère écologique, il a été prouvé par des chercheurs européens que l'agriculture biologique pourrait être étendue et que les surfaces agricoles seraient largement suffisantes pour nourrir la planète en bio, même avec l'évolution démographique.

"Des produits nocifs sont aussi utilisés en bio !"

Le cuivre, notamment utilisé en viticulture, est le produit le plus controversé car ne se dégradant pas dans les sols. En Dordogne, où plus de 20% du vignoble est en bio, les viticulteurs expérimentent des alternatives pour réduire leurs dosages. L'agriculture biologique exclut le recours aux pesticides chimiques de synthèse, mais autorise des "pesticides naturels". Ces produits ont l'avantage de se dégrader plus vite, on en retrouve donc peu de traces dans les aliments. Autant que possible, les producteurs bio privilégient les alternatives (rotations, association de plantes, purins, écosystème...). Et n'oublions pas, dans ce débat, que l'agriculture conventionnelle reste la première utilisatrice de cuivre et que la France est la championne européenne de la vente de pesticides !





For our English-speaking friends...

Thank you for picking up this guide and demonstrating your support of local, organic agriculture. We at AgroBio Perigord invite you to (re)discover the plethora of organic products available to you in the Perigord region and to connect with the men and women who grow, process and distribute them.

In this guide you will find the contact information of local, organic farmers and distributors near you, and you will also learn where you can purchase their products (markets, CSA boxes, etc.)

By consuming organic, you are choosing high quality products that were produced with respect for the environment and for the health of humans and animals. You are connecting with and creating dialogue between you and your local farmers, who are proud of their practice and who rely on consumers to make a living. Finally, you are supporting the development of a local dynamic in favor of sustainable, community-based agriculture.

AgroBio Perigord works tirelessly to support this dynamic and is proud to present the new edition of the Dordogne-Perigord Organic Guide !

Thank you for supporting local, organic agriculture !

This guide does not contain an exhaustive list of organic farmers in the region; the producers and distributors within these pages appear here on a volunteer basis. To access a complete list of organic producers, see the Agence Bio's online directory : annuaire.agencebio.org.

What is organic agriculture ?

Organic agriculture, or *l'agriculture biologique (bio)* in French, is a type of food production that respects the natural cycles of organisms and ecosystems by prohibiting the use of synthetic pesticides and chemical fertilizers as well as GMOs (Genetically Modified Organisms) and requiring farmers to practice various land preservation techniques such as crop rotation.

In France, organic agriculture has been recognized as a mode of production since 1981 and exists today as a viable alternative to mass industrial agriculture.

Organic products are labeled in order to assure consumers that all regulations have been adhered to. Here are two labels that you have likely seen on organic products in France :



- European organic label (required)

- French organic label AB (optional)

How to use this directory

In this guide you will find the contact information of local, organic farmers and distributors near you, and you will also discover how to purchase their products. The Dordogne-Perigord region is often separated in four areas that are distinguished by color (green, white, purple and black). To improve your search for producers and vendors in your specific area, we have included a map of the Perigord region and its four colors and have organized the listings in our directory by color.

Who are we ?

AgroBio Perigord, the association that is responsible for the creation of this guide, is an establishment located in Coursac near Perigueux that has worked since 1989 to develop organic agriculture in the Dordogne-Perigord region. The association has 400 members and employs 16 professionals who work to accompany organic farmers through the implementation of workshops and seminars, technical support, and promotion. Dordogne-Perigord region has 1000 organic farms in 2019.



• AGROBIO PÉRIGORD •

Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

AgroBio Périgord est une association loi 1901, créée en 1989 pour le développement d'une agriculture biologique durable, solidaire et cohérente en Dordogne-Périgord.



Membre de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et de la fédération régionale Bio Nouvelle-Aquitaine, elle fédère un réseau local de plus de 400 adhérent.es, producteurs, jardiniers et consommateurs et emploie 16 salarié.es.

Principales missions

Les actions d'AgroBio Périgord portent sur l'accompagnement technique des producteurs et des porteurs de projet d'installation, la formation, la conversion, l'expérimentation de techniques innovantes, la commercialisation et la promotion de l'agriculture biologique locale. Elle oeuvre PAR et POUR son réseau d'adhérent.es, en favorisant échanges et partage d'expériences et de savoir-faire.

L'association propose des commandes groupées de panneaux, banderoles ou sacs pour aider les producteurs bio à être identifiés et à communiquer sur leurs pratiques.



Du bio dans les cantines !



Depuis 2009, AgroBio Périgord met son expérience au service des collectivités qui souhaitent introduire des produits bio dans leurs restaurants collectifs : cantines scolaires mais aussi crèches, EHPAD...

Pour ce faire, elle mène des actions de sensibilisation auprès des élus, des gestionnaires ou des parents et déploie un panel d'outils : diagnostics et préconisations, formations en cuisine et diététique en partenariat avec le *Collectif les Pieds dans le Plat*, ou encore accompagnement technique des producteurs pour fournir la plateforme d'approvisionnement en produits bio et locaux *Manger Bio Périgord*.

Cultivez la biodiversité dans vos champs et vos jardins avec les semences paysannes !

Depuis 2001, AgroBio Périgord et sa **Maison de la Semence Paysanne Dordogne** œuvrent pour la conservation du patrimoine végétal grâce aux semences paysannes : des variétés non-hybrides, reproductibles et libres de droit, dites aussi de « population ». En effet, la FAO* estime qu'au XX^{ème} siècle, plus de 75% de la diversité génétique des plantes cultivées a été perdue. La Maison de la Semence travaille au maintien de cette biodiversité cultivée via un volet **grandes cultures** (principalement du maïs) et un volet **potagères**, en lien avec des agriculteurs, des jardiniers, des chercheurs ou encore des cuisiniers.

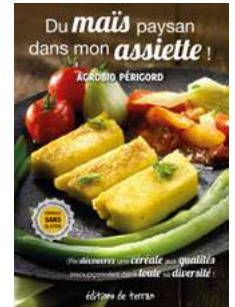
La Maison de la Semence est ouverte à tous les adhérent.es : vous pouvez ainsi accueillir dans votre champ ou votre jardin une ou plusieurs variétés à cultiver afin de reproduire sa semence (pour vous et le collectif) et ainsi participer à la sauvegarde et au développement de la biodiversité cultivée.

* Food and Agriculture Organization

Le maïs paysan en cuisine

Découvrir la richesse du maïs paysan cultivé localement et apprendre à le cuisiner avec 50 recettes originales : c'est l'objet de ce livre, réalisé par AgroBio Périgord. Une alternative sans gluten, facile à cuisiner et sans se ruiner, tout en soutenant les agriculteurs engagés sur nos territoires !

Prix de vente : 12€ TTC.



Les purins, dans les champs comme au jardin, c'est sain et ça marche !

f'ORTIE'ch

Vente de purins et autres préparations en pur et en mélanges

Expertise reconnue depuis 1985

Ressources • Formations Particuliers et professionnels



Jean-François LYPHOUT - Les Gounissoux 24210 AJAT
05 53 05 28 44 - fortiech@orange.fr - www.fortiech.fr

Les CHIFFRES de la BIO

Source Agence Bio 2018/19



Dordogne

1000
FERMES **BIO**
ET EN CONVERSION
FIN 2019



143
TRANSFORMATEURS

52
DISTRIBUTEURS



7^{ÈME} DÉPARTEMENT
DE FRANCE
ET
1^{ER} DÉPARTEMENT
DE NOUVELLE-AQUITAINE
EN NOMBRE
DE FERMES



33193
HECTARES
EN BIO ET EN
CONVERSION

10,9%
DE LA
SURFACE
AGRICOLE

+38%
PAR
RAPPORT
À 2017

Nouvelle-Aquitaine

6157
FERMES **BIO**
ET EN CONVERSION



2^{ÈME}
RÉGION BIO
DE FRANCE



7% DE LA
SURFACE
AGRICOLE

275953
HECTARES
EN BIO ET EN
CONVERSION



Plateforme de commercialisation
des producteurs bio de Dordogne
Une filière équitable de vente en demi-gros

Proximité Qualité Saisonnalité

06 40 05 39 78 • 05 53 04 06 12
mangerbioperigord@gmail.com
www.mangerbioperigord.fr





B TSA
Analyse, Conduite et Stratégie de
l'Entreprise agricole (ACSE)
Technico-Commercial "Produits Alimentaire
et Boissons"
Développement, Animation des
Territoires Ruraux

**Certificat de
Spécialisation**
Production, transformation,
commercialisation de la ferme

Suivez nous :  
**MAISON FAMILIALE
PERIGUEUX**

RESTAURATION
BIO / LOCALE




FORMATIONS
POST-BAC
EN ALTERNANCE !
Statut étudiant, apprenti
ou contrat pro

CONTACT

05 53 45 44 10
mfr-perigueux.com
mfr.perigueux@mfr.asso.fr

MFR de Périgéoux
20 rue Beaulieu
24 000 Périgéoux

Aller plus loin que la bio...



DEMETER, l'agriculture biodynamique

Demeter est la marque internationale de certification de l'agriculture biodynamique, présente dans plus de 60 pays.

La biodynamie est une méthode de production biologique dont l'objectif est de renforcer la fertilité des sols et la vitalité des plantes et des animaux, notamment via l'utilisation de préparations à base de plantes et de minéraux.

www.demeter.fr



Bio Cohérence, une bio plus exigeante

Cette marque française de filière certifiée, du champ à l'assiette, une agriculture biologique engagée dans une démarche sociale et environnementale. Son cahier des charges vise à compléter la réglementation officielle bio en y ajoutant des spécificités techniques, économiques et sociales supplémentaires et garantir ainsi des produits bio répondant à des critères exigeants.

www.biocoherence.fr

Associations de paniers bio



Associations de paniers bio et AMAP

(Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Elles ont pour objectif de **créer un lien direct de proximité entre les consommateurs et les agriculteurs.**

Elles proposent des paniers de produits de saison (fruits, légumes, produits laitiers, pain, viande...) aux consommateurs qui adhèrent à l'association.

Jardins d'insertion

Ce sont des structures agréées par la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle qui perçoivent des aides de l'Etat afin d'accompagner vers l'emploi des personnes en difficulté, physique ou sociale. Certaines proposent également des paniers.



● AMAP ET ASSOCIATIONS DE PANIERS

● JARDINS D'INSERTION

Les associations de Dordogne

1. AMAP de Boulazac

Maison des Associations
Rue Antoine DESCHAMPS
24750 BOULAZAC
07 83 34 66 42
contact@amapboulazac24.org
amapboulazac24.org

Jeudi de 18h30 à 19h30

2. AMAP de Marsac-sur-l'Isle

Maison du Temps Libre
(salle des fêtes)
24430 MARSAC SUR L'ISLE
06 30 32 22 17
maniglier.philippe24@wanadoo.fr
Mercredi de 18h30 à 19h30

3. AMAP Saint Cyprien

La Croix du Rat
24220 ST CYPRIEN
05 53 29 68 77
jacquesbonet24@orange.fr
Mercredi de 19h à 19h30

4. Le Jardin Lamponais

Place du Marché
24370 ST-JULIEN-DE-LAMPON
05 53 30 45 14
contact@lejardin.lamponais.org
www.lejardin.lamponais.org
Vendredi de 18h30 à 19h30

5. Le Panier des Croq'en Bio

Centre Victor Hugo/Salle du
Caveau (octobre>avril) et sous
les Halles (mai>sept)
24400 MUSSIDAN
06 49 98 23 80
lepanierdescroqenbio@gmail.com
FB lepanierdescroqenbio
Jeudi de 18h à 19h

6. Le Panier Foyen

Salle P. Bert, 23 av. Paul Bert
33220 STE FOY LA GRANDE
06 43 24 57 32
rebiernadine@hotmail.com
www.lepanierfoyen.fr
Mardi de 18h30 à 19h30

7. Les Paniers bio des 2 Rives

25 bd Henri Sicard
(près de l'école de musique)
24100 BERGERAC, et
Salle des Marguerites
24500 EYMET
06 50 23 08 84
lespaniersbiodesdeuxrives@gmail.com
Bergerac : Lundi 18h45-19h30
Eymet : Lundi 17h30-18h15

8. Les Paniers de la Double

Le Moulin 24410 ST AULAYE
lespaniersdeladouble@outlook.fr
Mardi de 18h à 19h

9. Potagers de Champvieux

Champvieux 24630 JUMILHAC-LE-
GRAND et ST-YRIEIX-LA-PERCHE
06 52 18 63 22
aude_wisdorff@yahoo.fr
http://champvieux.e-monsite.com
FB lespotagersdechampvieux
Mercredi et vendredi

10. Lo Camin Bio

La Halle 24110 BOURROU
06 16 58 94 24
locaminbio@gmail.com
Lundi de 18h30 à 19h30

11. Panier Bio de la Vallée

Foyer Rural 24430 ANNESSE-ET-
BEAULIEU - 05 53 54 64 13
francis.voise@wanadoo.fr
pbv24110.com
FB panier.bio24110
Mardi de 18h30 à 19h30

12. LEBUR Clément

Livraison à domicile ou sur points
de regroupement : Bourdeilles,
Paussac, Monsec, La Tour Blanche,
Grand Brassac, Cressac.
06 59 42 66 65
clement.lebur@laposte.net
Jeudi à partir de 18h

13. Ferme de la Nolphie

Livraison sur lieu de travail
07 81 15 34 37 - Cagette.net
contact@fermedelanolphie.com
www.fermedelanolphie.com
Thiviers : Mardi 15h à 17h
Périgueux : Jeudi matin > 9h

14. Les Cageots Bio, la Vie d'Ange

Les Versannes
24330 LA DOUZE - 06 33 96 60 06
laviedange24@gmail.com
Jeudi de 18h à 20h

15. Les Saveurs du Bois du Roc

La Felière 24240 MONESTIER
05 53 22 90 46 / 07 82 17 28 79
saveursduboisduroc@gmail.com
www.saveursduboisduroc.com
*Vendredi Monestier, Mercredi
Bordeaux, Ste-Foy, Castillon*

16. Question de culture

Différents points de livraison :
contactez l'association.
05 53 61 60 13
asso.qdc@wanadoo.fr
questiondeculture.fr
Horaires en fonction des lieux

17. Ferme-école de Mauzac

Sur place à Mauzac et Grand-
Castang + secteur St-Astier,
Périgueux - 06 08 46 47 38
commandes.ferme.ecole@orange.fr
Tous les jours de 8h à 14h45



LES PRODUCTEURS

et autres ACTEURS de l'

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

EN DORDOGNE-PÉRIGORD

LÉGENDE

Les icônes suivantes sont utilisées pour vous aider à identifier facilement les produits et services de chaque structure :



Légumes
Vegetables



Œufs
Eggs



Volailles
Poultry



Fruits
Fruits



Viandes
Meats



Pain
Baked goods, bread



Produits laitiers
Dairy products



Miel, produits de la ruche
Honey, bee products



Céréales, farine, huile
Grains, flour, oil



Noix, châtaignes,
fruits à coques
Walnuts, chestnuts, nuts



Cosmétiques,
produits d'entretien
Cosmetics, cleaning products



Vins
Wines



Bières
Beers



Produits transformés
Processed products



Plants
Plants



Champignons, truffes
Mushrooms, truffles



Plantes aromatiques
Herbs



Hébergement, restauration
Lodging, food service

En Conversion

Les producteurs en 2^{ème} ou 3^{ème} année de conversion vers l'agriculture biologique ne peuvent pas encore vendre avec la mention « bio », mais ils produisent déjà selon le cahier des charges, sous la supervision d'un organisme certificateur.

Producers who are in their second or third year of conversion to organic agriculture are not yet officially certified organic, but they adhere to all of the regulations of organic production and are supervised by their certification agency.

Repérez facilement les Périgord avec les couleurs des numéros de pages : ■ vert ■ blanc ■ pourpre ■ noir



PÉRIGORD VERT

1. Catherine Berthelot

La Briasse 24800 ST-SULPICE-D'EXCIDEUIL

06 26 11 75 37 • catherine.berthelot24@gmail.com

<https://harmasdefontenille.com>



Produits : Plantes aromatiques et médicinales, cueillette sauvage, fruits déshydratés, jus de pomme, biscuits, plantes sauvages, sirops.

Vente : Marché de Thiviers en juillet/août, le samedi matin et le mercredi 16h-19h.

Et aussi : Randonnées botaniques, ateliers cuisine de PAM

2. Benjamin Rodier

Pouzol 24800 CORGNAC s/L'ISLE

06 86 94 71 65 • benjamin.rodier@yahoo.fr



Produits : Légumes de saison, fruits en automne.

Vente : à la ferme sur RDV. Marché de Thiviers tous les samedis matins. En juillet/août vente au marché bio de Thiviers le mercredi 16h-19h.

3. Les Fontanelles

Wieger Frenken et Dimphi Hombergen

Veaupeytourie 24270 ST-MESMIN

06 75 98 23 30 • info@lesfontanelles.fr

www.lesfontanelles.fr



Produits : Œufs, légumes, noix, huile de noix, jus de pomme, champignons shiitake, terrines de volaille.

Vente : magasins Biocoop, restauration collective, restauration, AMAP, boutiques de producteurs.

4. La Ferme les Champs l'Œil

Louise Gehin et Teddy Perez

La Durantie 24340 STE-CROIX-DE-MAREUIL

louise.gehin@yahoo.fr



Produits : Une grande diversité de fruits et légumes de variétés principalement anciennes et sélectionnées pour le goût. Des œufs frais (race rustique élevée en pâturage tournant au verger). Table paysanne conviviale et gourmande les jeudis soirs de mars à septembre.

Vente : marchés de Mareuil en Périgord le mardi matin, Angoulême Les Halles (espace plein air) le samedi matin.

Et aussi : Une grande place réservée à la biodiversité, le tout réalisé avec amour et passion.

5. Le Rucher des Trois Vergers

Pierre Messner - La Pouyade 24800 ST-JORY-DE-CHALAIS
09 75 35 78 80 • pierre.messner@club-internet.fr

Produits : Miel, pollen, hydromel, savons, pommes.

Et aussi : Stages apicoles, plantations jachères mellifères.



6. Curmont Passion

Sophie Defourny - Curmont 24800 ST-PAUL-LA-ROCHE
05 53 62 11 73 • 06 08 96 95 35 • curmontpassion@gmail.com

Produits : Légumes de saison, fruits d'été, jus de pommes, plants.

Vente : à la ferme sur RDV et le vendredi de 16h30 à 19h, Biocoop Trélissac, *la Ruche qui dit Oui* à Thiviers.



7. Le Jardin de la Nanotte

Cécile Drouin - La Nanotte 24470 ST-PARDOUX-LA-RIVIERE
06 95 23 41 71 • ceciledrouin@hotmail.fr

Produits : Légumes de saison, fruits, œufs, jus de pommes, coulis, confitures.

Vente : à la ferme sur RDV, marché de St-Pardoux-la-Rivière le dimanche matin et le jeudi de mai à janvier, marchés de producteurs le vendredi soir (Miallet, St-Saud-Lacoussière, St-Front-la-Rivière, St-Pardoux-la-Rivière).

Et aussi : Point de collecte des bouchons de liège pour recyclage (FFL)



8. Denis Bourgin

Rue du Château 24360 VARAIGNES
06 03 76 49 79 • denis.bourgin@sfr.fr

Produits : Chataignes fraîches, crème de marrons, miel, plantes aromatiques et tisanes.

Vente : Epicerie de Varaignes, Ferme de Vialard (Carsac-Aillac), Campagne Production (Périgueux).



9. Le Jardin Maraîcher

Georgia Durand et Bastien Lecron
Chez Ragot - 24410 CHENAUD

05 24 14 12 68 • 06 16 89 53 55 • georgiadurand@hotmail.com

Produits : Légumes de saison, plants au printemps, herbes aromatiques.

Vente : à la ferme tous les jeudis 17h30-19h, Paniers de la Double le mardi soir à Saint-Aulaye, Paniers de Feuilles (33) le vendredi soir.



10. Les Légumes de Maison Neuve

Nathalie, Alain et Mikaël Combes

Maison Neuve - 24460 LIGUEUX

06 12 86 72 06 • nathalie.combes@yahoo.fr

Produits : Légumes de saison, fraises, framboises, noix, huile de noix.

Vente : à la ferme du lundi au vendredi 17h-19h30 et samedi 10h-12h et 15h-19h30.



11. La Couronne de Mille Légumes

Wouter et Marieke Van Mil

La Montronie-Est 24270 ST-CYR-LES-CHAMPAGNES

05 53 55 03 76 • millelegumes@gmail.com

www.millelegumes.fr

Produits : Légumes de saison, fruits, œufs.

Vente : à la ferme le vendredi 17h-19h30, marché d'Objat le dimanche matin, magasins Biocoop Brive (19) et St-Yrieix (87), restauration collective.



12. Domaine des Grands Bosts

Franck Lasjaunias

Le Bourg, Valeuil

24310 BRANTÔME-EN-PÉRIGORD

06 03 32 43 03 • domainedesgrandsbosts@outlook.com

Produits : Farine de blé, grand épeautre, petit épeautre, maïs, châtaigne, semoule de maïs. Huile de noix, noix.

Vente : à la ferme sur RDV, en magasin Biocoop (Trélissac, Chancelade Nontron, Brive (19), Malemort (19)), boutique Nexon.



PARC NATUREL REGIONAL Périgord-Limousin

LE PARC FÊTE SON PATRIMOINE !

Pour les Journées du Patrimoine 2020,
le Parc vous accueille à l'ancienne usine de la
Monnerie à Cussac.

Soirée-spectacle, expositions, ateliers, défilés,
concerts, restauration...

Venez fêter le patrimoine du Parc
lors d'un week-end festif et familial !

SEPTEMBRE
SAM - DIM
19 - 20
2020

www.pnr-perigord-limousin.fr
Tel. : 05 53 55 36 00
info@pnrpl.com

13. Fleur de Miel

Peter Esnault - « Maison-Neuve » St-Julien-de-Bourdeilles
24310 BRANTÔME-EN-PÉRIGORD • 05 53 35 28 82 • peter777@orange.fr

Produits : Miels du Périgord (non chauffés), pollen frais et sec, vinaigre de miel, pain d'épices, bonbons au miel, gelée royale, propolis, bougies en cire naturelle d'abeille.

Vente : à la ferme sur RDV, marchés de Brantôme le vendredi, Piégut-Pluviers le mercredi, en magasin dans toute la région, AMAP paysans consommateurs associés, foires, etc.

Et aussi : plantations mellifères.



14. Clément Lebur

La Germanie 24320 ST-JUST
06 59 42 66 65 • clement.lebur@laposte.net

Produits : Paniers de légumes sur engagement, fruits en supplément de juillet à décembre, jus de pomme.

Vente : Livraison tous les jeudis à domicile ou sur point de regroupement (secteur St-Just, La Tour Blanche, Marsac, Creyssac, Grand-Brassac).



15. Louise Dunn

La Geyrie 24320 LA TOUR BLANCHE - CERCLES
06 99 84 34 69 • dunn.peterandlouise@gmail.com

www.lesbiquettesdecercles.fr

Produits : Fromages de chèvre, viande de porc, chèvre et chevreaux, charcuterie, chutney, noix. Gîtes ruraux.

Vente : à la ferme sur RDV, marchés : Ribérac (vendredi et mardi en saison), Mussidan (samedi), Bourdeilles (dimanche, et mercredi soir en juillet-août), paniers (Paniers Bio de la Vallée, Paniers des Croq'en Bio), magasins Biocoop Ribérac, Chancelade, Trélissac, Locobio Chalais (16), restauration collective.



16. Les Causses de Cesserou

Maël et Louis Gallard
24800 ST-PIERRE-DE-CÔLE - 06 72 23 25 03 • 06 42 83 29 45
lescaussesdecesserou@gmail.com • www.lescaussesdecesserou.fr

Produits : Légumes de saison et viande de porc élevé en plein air.

Vente : à la ferme mardi 16h30-20h, paniers le mardi à la ferme et le vendredi à Thiviers, le samedi à Périgueux. Marché de Thiviers le mercredi en été à partir de 16h et à Périgueux le samedi matin. Magasins la Petite Ferme (Le Vigen 87), la Station des Saveurs (Tocane).

Et aussi : culture en traction animale.



17. Laurent Varailon

La Meynardie, Puyrenier 24340 MAREUIL-EN-PÉRIGORD
06 23 79 54 54 • laurent.varailon@orange.fr

Produits : Lait cru.

Vente : à la ferme de 18h30 à 19h30.



18. Ferme des Forgerons

Henri et Véronique Boullier 24340 STE-CROIX-DE-MAREUIL
06 77 71 79 69 • 06 08 09 82 84 • fermedesforgerons@yahoo.fr

Produits : Viande d'agneau découpée, transformée. Gîte rural.

Vente : à la ferme, magasins Campagne Production (Périgueux), Saveurs de Saison (Lamonzie-St-Martin).

Et aussi : prestations diverses, intégrale ou accompagnement de locataire de notre atelier de transformation.



19. Ferme de la Nolphie

Fanny et Hervé Brassard
La Nolphie, 63 impasse des Mésanges 24800 SARRAZAC
07 81 15 34 37 • contact@fermedelanolphie.com
www.fermedelanolphie.com

Produits : Légumes de saison, fruits, miel, produits de la ruche, noix, jus de pommes, œufs.

Vente : à la ferme mercredi 15h-19h, paniers à la carte à commander en ligne sur cagette.net, livraison sur les lieux de travail, mardi après-midi à Thiviers et jeudi matin à Périgueux.

Et aussi : Stages potager, apiculture, verger, autonomie.



20. La Ferme de Charmonteil

Martine Troly - Charmonteil 24350 LISLE
05 53 03 58 35 • michel.troly@orange.fr

Produits : Viande d'agneau, merguez, légumes et fruits de saison, laine lavée et peignée.

Vente : à la ferme sur RDV, magasins Biocoop le Grain d'Or, Station des Saveurs à Tocane-St-Apre, Paniers Bio de la Vallée (Gravelle).

Et aussi : Gîte à la ferme, promenades en calèche, initiation à la traction animale.



21. Au Jardin des Merveilles

Bach Liên Pham Binh - Chez Joly 24300 JAVERLHAC
06 29 33 05 93 • 06 44 73 33 41 • bak90@msn.com

Produits : Légumes de saison diversifiés, plantes aromatiques et médicinales, tisanes, champignons (frais et déshydratés), plants au printemps, arbustes comestibles et mellifères, légumes vivaces perpétuels.

Vente : à la ferme vendredi 17h-19h30 en saison, marché de Javerlhac (mardi matin), Biocoop Nontron, paniers La Sauce Paysanne, Cagette.net.



MAGASINS ET MARCHÉS

- BIOCOOP Au P'tit Bio - 2, avenue Yvon Delbos 24300 NONTRON
05 53 60 34 76 - aupitbio024@orange.fr
- BIOCOOP Croq'Santé - Rue André Cheminade 24600 RIBERAC
05 53 91 42 49 - www.biocoop-riberac.fr
- Marché bio à Thiviers - Mercredi de juin à septembre, 16h
(sous réserve de maintien)

PÉRIGORD BLANC



22. Les Simples Sauvages

Maud Rebière

La Ferme du Parcot 24410 ECHOURGNAC

06 47 63 30 59 • maud.rebiere@gmail.com • FB Les Simples Sauvages

Produits : Plantes aromatiques et tisanes, plantes du jardin et issues de la cueillette sauvage.

Vente : à la ferme sur RDV. Marché du *Jardin en Fête* au château de Neuvic au printemps et automne. Magasins Biocoop à Montpon, Ribérac et Coutras (33), La Périgourdine à Mussidan, Panier des Croq'en Bio.



23. Le Jardin d'Alyona

Olena Kukharuk

Dreille 24700 ST-BARTHELEMY-DE-BELLEGARDE

06 29 26 49 99 • kukharuk.olena@laposte.net

Produits : 50 variétés de différents légumes anciens (tomate, aubergine, courge, maïs, melon, pastèque...).

Vente : à la ferme sur RDV, grossistes.

Et aussi : visite de la ferme sur RDV.



24. Ferme des Charmes

Jules et Stéphanie Charmoy

Boisset 24100 ST-AQUILIN

06 73 64 00 50 • gaecdescharmes997@wanadoo.fr

www.gaec-des-charmes.com

Produits : Vaches limousines et cochons en vente directe, charcuterie, plats cuisinés, noix.

Vente : AMAP en Dordogne et en Gironde, magasins de producteurs et Biocoop, vente directe.



25. La Plume et l'Epi

Matthieu Prouillac

Bruc 24110 GRIGNOLS

06 98 41 35 83 • contact@plumepi.com

Produits : Bière paysanne brassée à partir de matières premières issues du terroir du Périgord.

Vente : à la ferme sur RDV. Paniers : Lo Camin Bio à Bourrou (lundi), Panier Bio de la Vallée à Gravelle (mardi), Panier des Croq'en Bio à Mussidan (jeudi), magasin *le Petit Tonneau*, AMAP à Bordeaux, sur internet cagette.net.

Et aussi : visite sur RDV, animations musicales et culturelles en prévision.



26. La Ferme bio du Gagnou

Anthony Galindo

Les Parraux 24640 LE CHANGE

06 32 16 00 20 • lafermebiodugagnou@netcourrier.com

Produits : Poulet, canard, porc plein air de race rustique.

Vente : à la ferme sur RDV, AMAP (Bordeaux), restauration collective.

Et aussi : Visites de la ferme, action de préservation de la biodiversité.



27. Les Sens du Verdier Fleuri

Christiane Lamoulié

6 rue du Maréchal Foch 24110 ST-ASTIER

05 24 13 21 24 • leverdierfleuri@gmail.com

Produits : Eaux florales, huiles essentielles, lotions visage-cheveux, boissons médicinales, macérats, savons.

Vente : au domicile sur RDV, magasins de producteurs, salons bien-être, fêtes des plantes.

Et aussi : le Verdier Fleuri reconnu pour son action pour la biodiversité, association « Avec des Fleurs, des Feuilles et des Plantes ».



28. Ferme de la Clairière

Perrine Flahaut - Fromental 24750 CORNILLE

06 42 12 12 45 • perrineflahaut2@gmail.com

Produits : Légumes de saison, plants et œufs, paniers.

Vente : à la ferme du 1^{er} mai au 30 octobre le vendredi 17h-20h, marché de Périgueux le mercredi et samedi matin, restauration collective.



29. Ferme bio du Duellas

Dominique Leconte

Le Duellas 24700 ST-MARTIAL-D'ARTENSET

06 83 24 41 35 • domleconte@gmail.com

www.fermebioduellas.fr

Produits : Huile de tournesol et de colza, farine de blé, épeautre et sarrasin, graines de tournesol décortiquées.

Vente : à la ferme le vendredi 17h-19h, magasins Biocoop, boulangeries.

Et aussi : Visites de la ferme.



30. La Fartalha

Guillaume Sucos

Veyrieras 24110 LEGUILLAC-DE-L'AUCHE

06 26 15 16 43 • lafartalha@gmail.com

Produits : Légumes de saison, cerises, pommes, plants.

Vente : Paniers sur cagette.net le vendredi à Mensignac, marchés de Périgueux le mercredi matin et Champcevinel le vendredi après-midi (15h-18h), restauration collective.



31. Ferme la Dynamo

Laura Stevens et Jérôme Dury
Laveyssière 24350 MENSIGNAC

06 31 49 43 43 • 06 89 90 44 81 • ferme@ladynamo.fr

Produits : pains au levain, brioches, biscuits, farine, noix, agneaux.

Vente : à la ferme le mercredi soir, à Mensignac le vendredi soir (commande par internet sur cagette.net), marchés de St-Astier et Neuvic (stand Alaric Beyney), le Bistro (Leguillac-de-l'Auche), ferme des Chabannes (voir n°32), restauration collective avec Manger Bio Périgord.

Et aussi : Visites de la ferme, action de préservation de la biodiversité.



32. Ferme bio des Chabannes

Didier et Christiane Morvan

Route des Chabannes 24350 MENSIGNAC

06 17 13 75 41 • 07 72 40 00 80 • morvan.didier24@wanadoo.fr

Produits : Légumes et fruits de saison toute l'année, jus de pommes, confitures, huile, vinaigre de cidre, petite épicerie variée.

Vente : à la ferme le vendredi 14h30-19h + sur commande le jeudi soir (commande avant le mercredi midi).

Et aussi : Hébergement et animations thématiques à la ferme (découvertes du milieu et de l'environnement). Album photos de la boutique sur Google.



33. Ferme de Ribeyrolles

Bertrand Lassaigne

Ribeyrolles 24640 LE CHANGE

05 53 35 09 61 • bertrand.lassaigne@orange.fr

Produits : Noix, cerneaux, tourteaux et huile de noix. Graines, huile et tourteaux de tournesol. Graines, tourteaux et huile de soja. Grains de maïs (farine, semoule). Farines (blé, seigle, sarrasin, meteil, orge, pois chiches, haricots), légumes secs (haricots noirs, fagiolina, pois chiches, soja gesse).

Vente : à la ferme sur RDV, magasin du Jardin du Dognon (Mayac), Biocoop le Grain d'or (Trélissac, Périgueux centre), AMAP et paniers, marché de Rouffignac (stand Philippe Matz), restauration collective.



34. Le Temps des Semis

Cyrille Vanneste

Le Bourg 24140 BEAUREGARD-ET-BASSAC

05 47 19 12 90 • letempsdessemis@gmail.com

www.letempsdessemis.com

Produits : Plus de 200 variétés de plants de légumes et aromatiques annuels et vivaces, fleurs mellifères et comestibles, petits fruits.

Vente : d'avril à juin à la serre et sur divers marchés (Bergerac, Périgueux, St-Astier...) et foires (plus d'infos sur le site), vente sur internet.

Et aussi : Variétés anciennes non-hybrides, livres de droit et reproductibles uniquement, produites à la main dans des serres non chauffées.



35. Le Claud de l'Eyzine

Stéphanie Longueville - La Fargennerie 24330 ST-PIERRE-DE-CHIGNAC
06 33 96 60 06 • leyzine@gmail.com • www.leyzine.com

Produits : Poulets fermiers prêts à cuire, poules, coqs et pintades.

Vente : à la ferme sur RDV, magasins de producteurs (Boulazac, Le Bugue), magasins Biocoop Sarlat et Montignac, 8 AMAP et paniers.



36. Françoise David-Testud

7, passage du Castelverdi 24110 ST-ASTIER

05 53 08 37 40 • 06 73 16 10 06 • francoisedavid.legumes@laposte.net

Produits : Légumes de saison toute l'année.

Vente : à la ferme sur RDV, le mercredi et le vendredi soir. Marchés de Périgueux et St-Astier, paniers et AMAP, magasin de producteurs Campagne Productions à Périgueux, restauration collective.

Et aussi : Réseau Fermes de Démo.



37. Les Jardins de la Menoue

Carine Tricard - Les Barthes 24700 MONTPON MENESTEROL

06 45 26 79 15 • lesjardinsdelamenoue@orange.fr

Produits : Légumes de saison, aromatiques, plants.

Vente : à la ferme (drive sur commande du lundi au mercredi, distribution le vendredi soir et samedi matin), marché de Libourne.

Et aussi : portes-ouvertes au Printemps.



38. Les P'tits Délices d'Alice

Alice de Mascarel - Les Maroux

St-Antoine-d'Auberoche 24330 BASSILLAC-ET-AUBEROCHE

06 78 19 54 89 • contact@ferme-delicesdalice.fr

<https://ferme-delicesdalice.fr>

Produits : Sorbets, glaces végétales, glaces à l'eau, sirops aux plantes et aux fruits, condiments, bûches glacées pour les fêtes.

Vente : à la ferme sur RDV, magasin de producteurs l'Epicierie Paysanne à Thenon, association de paniers à la Douze, marchés gourmands d'été (dont Tourtoirac, voir site web ou Facebook), sur internet Cagette.net.



MAGASINS ET MARCHÉS

- BIOCOP Le Grain d'Or
120, avenue Michel Grandou 24750 TRELISSAC
05 53 35 35 97 - www.biocoop-trelissac.fr
7, rue Salinière 24000 PERIGUEUX 05 53 35 17 73
Les Combeaux 24650 CHANCELADE 05 53 06 95 08
- BIOCOP Les Saveurs du Potager
21, ZAC Brion Sud 24700 MONTPON-MENESTEROL 05 53 81 18 05



Calendrier des FRUITS & LÉGUMES DE SAISON EN DORDOGNE

JANVIER

Légumes

Ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, chou, chou-de-Bruxelles, courge, crosne, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, salsifi, topinambour.

Fruits

Kiwi, noix, poire, pomme.

MARS

Légumes

Asperge, betterave, blette, carotte, céleri, chou-fleur, chou, endive, épinard, navet, oignon blanc, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, radis rose.

Fruits

Kiwi.

MAI

Légumes

Ail, aillet, artichaut, asperge, aubergine, betterave, blette, carotte, céleri branche, chou-fleur, chou, concombre, courgette, épinard, fenouil, fève, navet, oignon blanc, petit pois, poireau, pomme de terre, radis rose, salade.

Fruits

Cerise, fraise, rhubarbe.



FÉVRIER

Légumes

Ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, chou, chou-de-Bruxelles, courge, crosne, échalote, endive, épinard, fenouil, frisée, mâche, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, rutabaga, salsifi, topinambour.

Fruits

Kiwi, poire, pomme.

AVRIL

Légumes

Aillet, asperge, betterave, blette, carotte, céleri, chou-fleur, chou, endive, épinard, navet, oignon blanc, petit pois, poireau, pomme de terre primeur, radis noir, radis rose, salade.

Fruits

Kiwi.

JUIN

Légumes

Ail, aillet, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri branche, chou-fleur, chou, concombre, courgette, épinard, fenouil, fève, haricot vert, navet, oignon blanc, petit pois, poireau, pomme de terre, radis rose, salade, tomate.

Fruits

Cassis, cerise, fraise, framboise, pêche, prune.

JUILLET

Légumes

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, chou, concombre, courgette, échalote, épinard, fenouil, fève, haricot vert, maïs doux, navet, oignon sec, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, radis rose, salade, tomate.

Fruits

Abricot, brugnon, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, prune.

AOÛT

Légumes

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, carotte, céleri, chou-fleur, chou, concombre, courgette, échalote, épinard, fenouil, fève, haricot à écosser, haricot vert, maïs doux, navet, oignon blanc, oignon sec, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, radis rose, salade, tomate.

Fruits

Abricot, figue, fraise, framboise, melon, mirabelle, mûre, myrtille, pastèque, pêche, poire, prune.

OCTOBRE

Légumes

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, carotte, céleri, chou-fleur, chou, chou de Bruxelles, concombre, courge, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot à écosser, haricot vert, maïs doux, navet, oignon sec, panais, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, radis, salade, tomate.

Fruits

Châtaigne, coing, figue, framboise, mûre, myrtille, noix fraîche, pêche de vigne, poire, pomme, raisin.

SEPTEMBRE

Légumes

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, chou, chou de Bruxelles, concombre, courge, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot à écosser, haricot vert, maïs doux, navet, oignon sec, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, radis, salade, tomate.

Fruits

Coing, figue, framboise, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noix fraîche, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, raisin.

DÉCEMBRE

Légumes

Ail, betterave, blette, cardon, carotte, céleri, chou-fleur, chou, chou de Bruxelles, courge, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon sec, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, salsifi, topinambour.

Fruits

Châtaigne, kiwi, noix, poire, pomme.

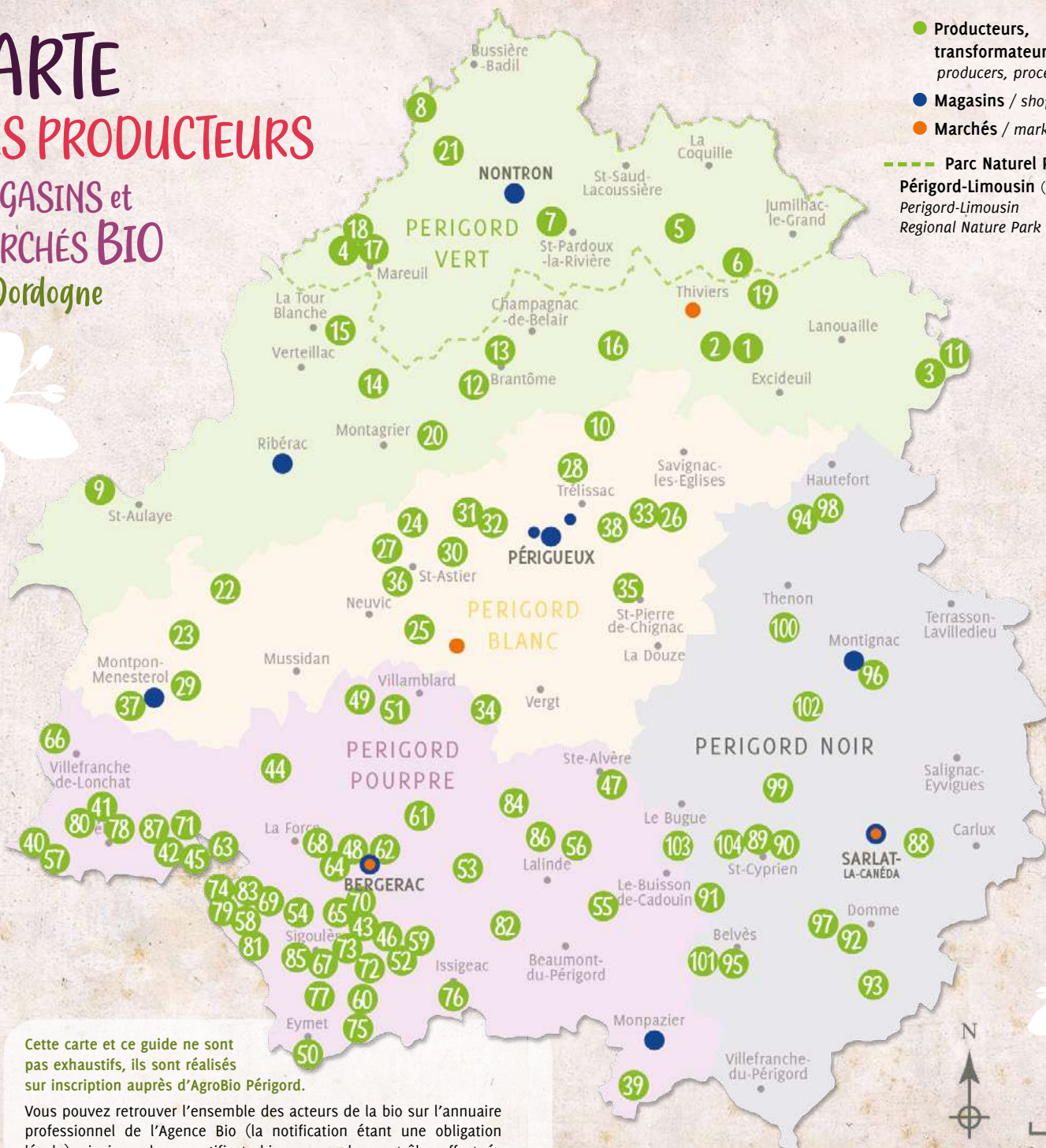


CARTE DES PRODUCTEURS

MAGASINS et
MARCHÉS BIO
en Dordogne

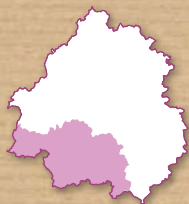
- Producteurs, transformateurs
producers, processors
- Magasins / shops
- Marchés / markets

--- Parc Naturel Régional
Périgord-Limousin (en Dordogne)
Perigord-Limousin
Regional Nature Park



Cette carte et ce guide ne sont pas exhaustifs, ils sont réalisés sur inscription auprès d'AgroBio Périgord.

Vous pouvez retrouver l'ensemble des acteurs de la bio sur l'annuaire professionnel de l'Agence Bio (la notification étant une obligation légale), ainsi que leurs certificats bio, preuve des contrôles effectués sur leur engagement en bio » annuaire.agencebio.org



PÉRIGORD POURPRE

39. Domaine de la Tuque

Gilles Detilleux et Vincent Rivaud - La Tuque 24540 BIRON
05 53 63 13 14 • domainedelatuque@orange.fr
www.domainedelatuque.com



Produits : Vin IGP Périgord rosé, rouge, blanc sec.
Gîte et chambre d'hôte.

Vente : à la ferme, marché de producteurs à Biron en été, internet, salons.

Et aussi : Sensibilisation à la bio avec visite du domaine et dégustations, participation aux démarches collectives de piégeage et recherche en phytothérapie d'AgroBio Périgord, « Printemps à la Ferme » et « Automne à la Ferme ».

40. Château du Grand Roc

Henri-Paul et Christine Guillot
39 route du Roc 24230 LAMOTHE-MONTRAVEL
05 53 73 68 80 • chateaudugrandroc@gmail.com



Produits : Vin rouge, rosé et blanc sec, vinaigre balsamique.

Vente : à la ferme sur RDV. Magasin Biocoop Bergerac, magasin de producteurs. AMAP Mussidan et St-Astier, foires bio, cavistes.

41. Château Tuquet-Monceau

Eric et Cécile Goubault de Brugière
Le Tuquet 24230 ST-VIVIEN
05 53 22 79 49 • 06 07 08 92 99 • cecileric.goubault@gmail.com
www.tuquetmonceau.com



Produits : Vins de Bergerac et Montravel.

Vente : à la ferme sur RDV, magasin Biocoop.

42. Domaine des Rouillats

Danièle Coq
1290 route de Ste-Aulaye 24230 ST-ANTOINE-DE-BREUILH
06 32 09 82 47 • daniele.coq@gmail.com



Produits : Vin de pays du Périgord rouge (blanc fin 2020), vin de Montravel (rouge en 2021), jus de raisin, jus de pomme, confitures, pêches, brugnons, fraises, abricots, tomates.

Vente : à la ferme sur RDV du lundi au jeudi 17h-19h, marché Ste-Foy-la-Grande (en fonction de la production) samedi matin de juin à août, magasin Saveurs de Saison (Lamonzie St-Martin).

43. Domaines Monbouché

Fanny Monbouché
Le Marsalet 24240 MONBAZILLAC
05 53 57 94 36 • 06 86 97 12 59
contact@domaines-monbouche.com • www.domaines-monbouche.com



Produits : Vin AOC Monbazillac, Côtes de Bergerac et Bergerac rouge, rosé et blanc sec. Bouteilles et BIB.

Vente : à la ferme sur RDV, boutique internet, foires et salons, magasins.

44. Marc et Françoise Bonnier

Le Haut Bonnetias 24130 BOSSET
05 53 80 12 63



Produits : Fromages lactiques de chèvre, tomme à pâte pressée de chèvre.

Vente : à la ferme le matin ou à partir de 17h, marché de Bergerac le mercredi et samedi.

45. La Ferme des Gardes

Didier Margouti et Simon Marquette
120 route du Ruisseau Carré 24230 ST-ANTOINE-DE-BREUILH
05 53 24 83 00 • 06 19 22 19 79 • fermedesgardes@sfr.fr



Produits : Viande de veau et bœuf en caissette de 10kg sur commande. Farine de blé, gros et détail.

Vente : à la ferme du lundi au samedi 14h-18h, marché de Ste-Foy-la-Grande le samedi matin, magasins.

Et aussi : « le Petit Marché », marché à la ferme tous les mardis d'été (du dernier mardi de juin au dernier mardi d'août)

46. La Grande Maison

Benjamin Chabrol - La Grande Maison 24240 MONBAZILLAC
05 53 58 26 17 • 06 61 75 98 32
grandemaison.monbazillac@gmail.com



Produits : Monbazillac, Côtes de Bergerac, Bergerac rouge-blanc-rosé.

Vente : à la ferme 8h30-19h.

24240 SAUSSIGNAC

L'Écolieu de Cablanc
POUR DES VACANCES AUTHENTIQUES

Séjours à la ferme • Stages • Camping écologique
Salon de thé • Sorbets • Compotes et coulis de fruits rouges

www.cablanc.com

47. La Bruyère qui Rit

Marjolaine et Théau Pellennec

La Brugueyrie, Ste-Alvère 24510 VAL-DE-LOUYRE-ET-CAUDEAU

05 53 63 99 91 • labruyerequirit@gmail.com

<https://app.cagette.net/labruyerequirit24>

Produits : légumes de saison AB et C2 (tout AB au 30/07/2020), soupe et purée de potimarron, fruits de saison et fruits à coque, jus de pomme, huile de noix.

Vente : à la ferme, panier à réserver sur internet et à récupérer sur les différents points de livraisons proposés (lundi Ste-Alvère, jeudi St-Astier, samedi Périgueux), restauration collective.



48. Domaine des Costes

Jean-Marc Dournel

4 rue Jean Brun 24100 BERGERAC

06 07 21 65 25 • domainedescostes@gmail.com

www.domainedescostes.fr

Produits : vin de Pécharmant et Bergerac rosé.

Vente : à la propriété les lundi, mardi, jeudi et vendredi 8h-12h et 13h-17h30, le mercredi 8h30-12h, le samedi sur RDV, fermé le dimanche.



49. Apiculture Apyraïne

Hervé Poirier - Pyraïne 24400 ISSAC

06 84 44 28 38 • apyraine@gmail.com

www.apyraine.com

Produits : Miels, pain d'épices, nougat, hydromel, pollen.

Vente : à la ferme, magasin Biocoop Bergerac, paniers : Lo Camin Bio, Paniers Bio des 2 Rives, Panier Bio de la Vallée.

Et aussi : Camping à la ferme (réseau Accueil Paysan), visite de la ferme, réseau Fermes Démo, concerts à la ferme, accueil écoles.



DOMAINES MONBOUCHÉ



EARL Theulet-Marsalet
Fanny Monbouché
Le Marsalet
24240 MONBAZILLAC
Tél. 05 53 57 94 36
Fax 09 70 32 72 64
contact@domaines-monbouche.com

EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE DEPUIS 1970
DE LA VIGNE AU VIN
DEPUIS 5 GENERATIONS



www.domaines-monbouche.com

50. Vigne des Angelys

David Gola - 30 route des Angelys 24500 EYMET

06 09 46 46 95 • www.vignes-des-angelys.com

Produits : Vin AOC Bergerac et IGP Périgord en bouteille, BIB et vrac.

Vente : à la ferme sur RDV de préférence 7j/7, 10h-12h et 15h-19h. Marché d'Eymet le jeudi matin au printemps et jeudi soir en été, mardi soir en été. Livraison sur demande.

Et aussi : Visite gratuite des vignes et du chai



51. La Courte Echelle

Hermine Rosset

La Forge 24140 ST-HILAIRE-D'ESTISSAC

05 53 80 17 73 • 06 41 48 16 16 • herminerosset@yahoo.fr

Produits : Bière blonde, ambrée, brune, blanche 33cl + 75cl + spéciales de saison, fraises, tisanes, confitures, sirops, vinaigres et huiles aromatiques, plants de fruits rouges.

Vente : à la ferme le mardi et vendredi 16h30-19h à partir de juillet 2020. Magasins revendeurs à St-Astier, Mussidan, Montpon, Ribérac, magasins Biocoop à Montpon et Bergerac, boutique à la Ferme du Parcot (Echourgnac), Cave Montponnaise. Restaurants *Ange et Lo* à Villambard, *le Barthomé* à St-Barthélémy-de-Bellegarde, *le Chalet* à Montpon.



52. Château la Rayre

La Rayre 24560 COLOMBIER

05 53 58 32 17 • 06 32 23 81 74 • vincent.vesselle@orange.fr

www.chateau-la-rayre.com

Produits : Vins de Bergerac et Monbazillac.

Vente : à la ferme sur RDV.



53. Christelle Latu

2 allée de Rochefort 24150 ST-CAPRAISE-DE-LALINDE

06 44 12 78 34 • latu.cristel@orange.fr

Produits : Légumes de saison, conserves de légumes transformés par l'Atelier des Maraîchers à Bergerac.

Vente : à la ferme le vendredi et samedi 16h-18h, magasins Biocoop Bergerac, SODI Mouleydier, *Ma Super Petite Boutique* à Beaumont-du-Périgord, boutique de producteurs *Escale à la Ferme* à Port-de-Couze.



54. Château les Graves-Segonzac

Bernard Barse

Les Graves 24240 GAGEAC ET ROUILLAC

05 53 24 01 11 • 06 83 13 62 94 • bernard.barse@orange.fr

www.domainelesgraves.fr

Produits : Vins de Bergerac-Saussignac, méthode traditionnelle.

Vente : à la ferme sur RDV et sur internet.



55. Le Pain d'Antan

Yves et Micaël Martin

Signoniac 24480 MOLIERES

05 53 73 94 47 • 06 71 82 59 69 • pain.molieres@orange.fr

Produits : Pain de blés anciens et petits épeautres, pains spéciaux, viennoiseries, pizzas, sorbets, champignons shiitaké et pleurotes.

Vente : à la ferme le lundi 16h-19h, marché de Bergerac (église Notre-Dame) le mardi 16h-19h, de Sarlat (devant la poste) le jeudi 16h-19h, magasins Biocoop et Marché de Léopold à Bergerac, Biosmos Le Bugue, SODI Mouleydier, magasins de producteurs à Port-de-Couze et Siorac, foire nocturne bio de Molières.

Et aussi : Comptoir d'échange monnaie locale AQUUI.



56. La Potagerie de Camansou

Jessie Machado

Camansou 24150 MAUZAC-ET-GRAND-CASTANG

05 53 73 18 73 • lapotageriedecamansou@hotmail.fr

app.cagette.net/lapotageriedecamansou

Produits : Légumes de saison.

Vente : à la ferme le mardi 17h-19h, marché de Lalinde jeudi et samedi matin, Badefols vendredi soir, magasin *Ma Super Petite Boutique* à Beaumont-du-Périgord, magasin de producteurs *Escale à la Ferme* à Port-de-Couze, restauration collective (Manger Bio Périgord).

Et aussi : Portes ouvertes le premier dimanche de juin



57. Domaine Moulin-Garreau

Lorence et Eric Faucheu

10 route du Côtéau 24230 LAMOTHE-MONTRAVEL

05 53 27 58 25 • 06 87 30 36 08 • info@domainemoulingarreau.fr

www.domainemoulingarreau.fr

Produits : Vin en AOC Montravel (rouge, blanc sec et moelleux), AOC Bergerac (rouge et rosé).

Vente : à la ferme sur RDV, du lundi au vendredi 9h30-12h et 14h30-18h, boutique en ligne sur le site internet.

Et aussi : Location d'un gîte 3 couchages.



58. Château Feely

Caroline Feely

La Garrigue 24240 SAUSSIGNAC

05 53 22 72 71 • 06 35 93 35 88 • caro@chateaufeely.com

www.chateaufeely.com

Produits : Vins bio, biodynamiques et nature, vins blancs secs, rosés, rouges et mousseux.

Vente : à la ferme sur RDV 10h-17h30, sur le site internet.

Et aussi : visite à la ferme d'1h à 1 journée, plateau de fromages bio, parcours bio et biodynamique, Ecole du Vin.



59. L'Ancienne Cure

Christian Roche 24560 COLOMBIER • 05 53 58 27 90

ancienne-cure@orange.fr • www.domaine-ancienneure.fr

Produits : Vin de Monbazillac, Bergerac, Pécharmant, vins sans sulfites ajoutés.

Vente : caveau au domaine 9h-19h (RN21 Bergerac-Agen).



60. La Case à Légumes

Estelle Narolski - Le Moulin à Vent 24500 RAZAC D'EYMET

06 77 13 04 39

Produits : Légumes de saison, œufs, confitures, coulis de tomate.

Vente : à la ferme le lundi, mercredi et vendredi soir, marchés de Castillonès, Eymet et Ste-Foy-la-Grande.



61. Altaïr Plantes

Yannick Vigné - Hameau d'Eyssal 24520 LIORAC-SUR-LOUYRE

05 53 23 21 20 • altaïrplantes@aol.com • altaïr-plantes.com

Produits : Plantes séchées pour tisanes et usage condimentaire, culture et cueillette sauvage (100 variétés), elixirs floraux.

Vente : sur internet, magasins bio locaux, sur place sur RDV.

Et aussi : Stages en agriculture biodynamique, visite des jardins sur RDV



62. La Ferme du Bourdil

Laurence Pourtalès - Le Bourdil Haut 24100 BERGERAC

06 09 64 29 21 • lesjardinsdubourdil@gmail.com

www.lafermedubourdil.com

Produits : Viande de porc, salaisons, produits transformés, légumes de saison, fabrication de pâtes fraîches et sèches.

Vente : à la ferme, marché à Bergerac le samedi, magasins Biocoop à Bergerac et Nontron, paniers Lo Camin Bio et Paniers Bio de la Vallée, restauration collective (Manger Bio Périgord).





CHATEAU les MIAUDOUX
Vins bio et biodynamiques
AOC Saussignac & Bergerac
Nathalie & Gérard, Lisa & Samuel CUISSET
24240 SAUSSIGNAC



Tél : 0553279231
Email : lesmiaudoux@gmail.com
Site web : www.chatealesmiaudoux.com



63. Château les Mangons

Brigitte et Michel Comps - Les Mangons n°3 - 33220 PINEUILH

05 57 46 17 27 • info@chateaulsmangons.com

www.chateaulsmangons.com

Produits : Vins Côtes de Bordeaux (rouge, blanc et rosé).

Vente : à la ferme sur RDV.



64. Brasserie La Nòvè

Béatrice et Emmanuel Marseille

129, avenue Aristide Briand - Bâtiment 5 - 24100 BERGERAC

06 82 87 99 62 • brasserielanove@gmail.com

Produits : Gamme de 6 bières artisanales (blonde, blanche, ambrée, brune et IPA blonde et ambrée).

Vente : sur RDV, magasins de proximité et magasins spécialisés, sur internet par *Cagette.net*.

Et aussi : Visite de la Brasserie sur RDV (uniquement pour les groupes à partir de 6 personnes), présentation des différentes étapes de fabrication et dégustation.



65. Château la Robertie

Brigitte Soulier - La Robertie 24240 ROUFFIGNAC-DE-SIGOULÈS

05 53 61 35 44 • 06 88 49 00 48 • chateau.larobertie@wanadoo.fr

www.chateau-larobertie.com

Produits : Vins AOP Monbazillac, Bergerac sec, rosé, moelleux, Côtes de Bergerac rouge.

Vente : accueil au Domaine (dégustations gratuites), salons (Vignerons Indépendants et autres), expéditions possibles.



66. La Grange aux Abeilles

David Besse - La Yotte 24610 MINZAC

07 81 24 38 33 • lagrangeauxabeilles@laposte.net

lagrangeauxabeilles.wixsite.com/maraichagebiomiel

Produits : Légumes de saison, petits fruits rouges, produits transformés (confitures, sauces).

Vente : à la ferme sur RDV, paniers avec abonnement mensuel, paniers des Croq'en Bio (Mussidan) et avec les associations Biotope (33 St-Emilion), Awasso (33 Libourne) et l'épicerie bio associative du *Castillonnais en Transition* (33 Castillon la Bataille).

Et aussi : visite à la ferme, formation "potager" gratuite, chantiers participatifs...



67. Michel Prouillac

Le Mayne 24240 SIGOULÈS

05 53 58 40 92 • 06 27 21 21 15 • vignoble.prouillac@orange.fr

www.vignoble-prouillac.com

Produits : vin de Bergerac, rouge, rosé, blanc sec, blanc moelleux, jus de raisin, méthode traditionnelle (vin effervescent).

Vente : à la ferme sur RDV.



68. Ferme des Nebouts

Frédéric Coget - 66 route des Nebouts 24130 PRIGONRIEUX

05 53 22 04 67 • 07 84 42 15 56 • fredericcoget@hotmail.com

Produits : Légumes de saison.

Vente : à la ferme sur RDV, magasin *Au Panier Frais*, restauration collective, à domicile : Métairie Basse 24130 LE FLEIX.

Et aussi : projet de cueillette.



69. Château Le Tap

Olivier Roches - 24240 SAUSSIGNAC - 05 53 27 53 41

06 85 57 57 40 • contact@letap.bio • www.chateuletap.fr

Produits : Vin de Bergerac blanc, rosé, rouge et moelleux, Saussignac blanc liquoreux.

Vente : à la propriété 8h30-12h30 et 14h-19h.

Et aussi : location de gîtes indépendants.



70. Château Kalian Griaud

Kilian Griaud - Bernasse 24240 MONBAZILLAC • 05 53 24 98 34

06 30 27 57 36 • kalian.earl@orange.fr • www.chateaukalian.com

Produits : Vin AOP Monbazillac, AOP Monbazillac Sélection de Grains Nobles, AOP Bergerac rouge, blanc sec, rosé.

Vente : à la ferme 10h-19h, magasin Biocoop Bergerac.

Et aussi : visite du Domaine.



71. Château Roque Peyre

GAEC de Mazurie, Roque 33220 FOUQUEYROLLES

05 53 73 06 98 • 06 26 95 49 29 • gaecdemazurie@gmail.com

Produits : Vin de Bergerac rosé, Côtes de Bergerac blanc, Montravel blanc sec.

Vente : à la ferme sur RDV et lundi/mardi 8h-12h et 13h-18h, livraison possible.



L'Hair Bio
Salon de coiffure
eco-responsable

HOMI
L'ÉPICERIE BIO

Homme • Femme • Enfant

Coloration végétale ayurvédique
Spa capillaire
Soins naturels et bio

PERIGUEUX Rue Wilson
05 53 05 39 41
BERGERAC Rue Mounet-Sully
05 53 27 70 60

Journée continue du mardi au samedi

72. Ferme de la Coutaude

Valérie Dos Santos Silva, Flavien Canivet

Le Nizeaud 24500 SADILLAC

05 53 22 47 34 • ferme-de-la-coutaude@orange.fr

Produits : Lait et produits laitiers (fromages, yaourts...), pains (blé, seigle, petit épeautre, sarrasin, maïs), viande de cochon (automne).

Vente : à la ferme le vendredi 17h-19h30, marchés de Bergerac (samedi) et Issigeac (dimanche), Paniers Bio de la Vallée et AMAP Bordeaux, magasins de producteurs (Campagne Productions à Périgueux, Localement Vôtre au Buisson, Saveurs de Saison à Lamonzie-St-Martin).

Et aussi : Visite de la ferme le vendredi à 18h en juillet-août.



73. Domaine du Bout du Monde

Olivier Candon et Véronique Vialard

Les Costes 24240 RIBAGNAC - 06 73 76 80 08 • melimerlot@gmail.com

www.domaineduboutdumonde.com

Produits : Vins de Bergerac, IGP Périgord.

Vente : à la ferme sur RDV, marché de Bergerac mercredi et samedi et d'Issigeac le dimanche, sur internet.

Et aussi : Visite (vigne et chai) et dégustation gratuite.



74. Le Pré Vert

Yasuko Jacquemin - Le Pré Vert 24240 RAZAC DE SAUSSIGNAC

06 12 30 45 25 • contact@chateauprevert.com

Produits : Vin en bouteille AOC Bergerac et vin de pays du Périgord.

Vente : à la ferme sur RDV du lundi au samedi 10h-17h, sur internet.



75. Corne d'Abondance

Geert Schoenmakers

Siganen 24500 SERRES ET MONTGUYARD

06 31 93 00 93 • geert.cho@gmail.com

Produits : Légumes diversifiés non hybrides. Quelques fruits de saison.

Vente : à la ferme sur commande le mercredi, Paniers Bio des 2 Rives (lundi), autocueillette sur abonnement annuel, magasins bio.



enfin BIO

Livraisons chaque vendredi à Bergerac et ses communes limitrophes; et chaque samedi à Bordeaux.

Particuliers, professionnels, restaurateurs, collectivités

Panier Bio en circuit court livré près de chez vous

07 64 11 96 73
contact@denfinbio.fr
www.enfinbio.fr

48

76. Ferme de Cambelongue

Brigitte Bolze

Monsaguel 24560 ISSIGEAC

06 23 63 46 47 • brigitte.bolze@gmail.com

www.cambelongue.fr

Produits : Charcuteries et conserves de porcs noirs gascons de pure race. Porcelet à engraisser, viande d'agneau de race noire du Velay.

Vente : à la ferme sur RDV, magasins Biocoop à Bergerac, *Bio et Terroir* à Issigeac.



77. La Ferme de mon Père

Maxime Bagard - Le Mayne du Prieur 24500 FONROQUE

06 74 36 78 47 • lafermedemonpere@hotmail.fr

Produits : Farines boulangères sur meule de granit : blé, sarrasin, seigle, petit épeautre. Viande de mouton.

Vente : à la ferme sur RDV, le samedi 9h-13h. Produits aux marchés de Ste-Foy-la-Grande, Eymet, Issigeac, Castillonès, Villereal, Monpazier sur des stands partenaires (maraichers et fromager). Magasins Biocoop à Bergerac, *la Petite Epicerie Bio* à Eymet, *la P'tite Coop* à Monpazier. Agrilocal24.



78. Savonnerie En Douce Heure

Anne-Sophie Martin

1 route de l'Amourette 24230 VELINES

06 28 20 40 02 • contact@endouceheure.fr

www.endouceheure.fr

Produits : Fabrication artisanale de savons et cosmétiques (aux huiles végétales, huiles essentielles, argile, lait, miel, poudre de plantes).

Vente : à l'atelier (adresse de la savonnerie), sur internet et en magasins bio.



79. Château le Payral

Thierry et Isabelle Daulhiac

Le Bourg 24240 RAZAC-DE-SAUSSIGNAC

05 53 22 38 07 • 06 11 66 33 19 • contact@le-payral.com

www.le-payral.com

Produits : Vins en AOC Bergerac, Saussignac, IGP Périgord, semences, céréales.

Vente : à la propriété sur RDV, cavistes, restaurants, export.



80. Château du Bloy

SCEA Lambert-Lepoittevin-Dubost

Le Blois 24230 BONNEVILLE

05 53 22 47 87 • 06 26 61 40 19 • chateau.du.bloy@wanadoo.fr

Produits : Vins de Bergerac et Montravel.

Vente : à la propriété, cavistes, restaurants.



81. Ecolieu de Cablanc

Sébastien Bouché et Véronique Thellier
Cablanc 24240 SAUSSIGNAC
05 53 24 37 90 • 06 03 76 99 33 • cablanc@orange.fr
www.cablanc.com

Produits : Fruits et petits fruits, sorbets, compotes, coulis de fruits rouges et fruits de saison.

Vente : à la ferme sur RDV ou tout l'été 16h-19h (sauf le dimanche).

Et aussi : Ecolieu (camping et chambres d'hôtes, visites). Salon de thé ouvert tous les jours en juillet-août (sorbets, gâteaux sans gluten, vins et bières locaux...). Activités pédagogiques et culturelles, stages thématiques.



82. Ferme de Fontaud

Marie-Hélène Labonne-Vergnas
1395 route de Verdon 24560 FAUX
06 77 04 19 91 • mh.vergnas@gmail.com

Produits : Viande de bœuf et de porc et dérivés (pâté de porc, tajine, sauté...), pâtes fraîches et sèches.

Vente : à la ferme sur RDV, magasins de producteurs *Escale à la Ferme* à Port-de-Couze et à Fumel (46), marchés de producteurs occasionnels, restaurants, restauration collective.

Et aussi : activité traiteur plats cuisinés en développement.



83. Château les Miaudoux

Famille Cuisset - Les Miaudoux 24240 SAUSSIGNAC
05 53 27 92 31 • 06 10 69 83 77 • lesmiaudoux@gmail.com
www.chateaulesmiaudoux.com

Produits : Vins de Bergerac blanc sec, rosé, rouge, moelleux et Saussignac en bouteilles et BIB 5L et 10L, pruneaux d'Agen.

Vente : au Domaine de 15h à 17h du lundi au vendredi et sur RDV hors des horaires et jours indiqués, magasins Biocoop Tréliassac, Chancelade, Nontron, Ribérac, Sarlat et Bergerac.

Et aussi : gîte 14 personnes avec piscine.



84. Ferme patrimoniale du Domaine de la Valette

Arnaud et Fabienne Bourgeois - Domaine de la Valette
24510 ST-FELIX-DE-VILLADEIX • 07 61 60 60 04
info@lavaletteperigord.com • www.lavaletteperigord.com

Produits : Veaux et bœufs gras de races bazadaise et bordelaise, porcs noirs gascons, volailles fermières de races locales traditionnelles (poules et dindons gascons, oies grises et dindons jaunes des Landes, canards de Duclair...). Salaisons fermières et plats cuisinés en conserve. Maison d'hôtes sur le domaine.

Vente : en caissettes à la ferme sur RDV ou livraisons.

Et aussi : Défenseurs de la biodiversité, tous nos animaux sont issus de races à petits effectifs ou en voie de disparition, élevés en plein air selon les méthodes de l'agroforesterie.



85. Ferme de l'Etang

Emmanuel et Jean-Baptiste Roux
37 route de Perthus 24240 SIGOULÈS
06 09 07 14 13 • 06 50 16 09 98 • ferme.etang@gmail.com
www.domainebonvin.fr

Produits : Vins de Bergerac produits sans ajout de levure et avec très peu de soufre. Colis de viande de veau et de bœuf sur commande.

Vente : à la ferme sur RDV, magasin *Les Paysans de Lascaux* (Montignac), marchés et foires ponctuels (région parisienne, Est, Bretagne...).

Et aussi : visites de la ferme, repas-spectacles.



86. Famille Labasse

Le Labouret 24150 PRESSIGNAC-VICQ
05 53 58 30 01 • sclabasse@hotmail.fr

Produits : Kiwis, farine de blé, épeautre (en petite quantité), huile de tournesol.

Vente : à la ferme le mercredi et samedi après-midi ou sur RDV, AMAP et paniers (Paniers Bio des 2 Rives à Bergerac et Eymet, Paniers des Croq'en Bio à Mussidan, AMAP de Boulazac et Marsac), magasins.



87. Château Laroque

Jacques, Hélène et Elisabeth de la Bardonnie
941 route de Couin 24230 ST-ANTOINE-DE-BREUILH
05 53 24 81 43 • 06 86 55 40 00 • laroquevigneron@gmail.com
www.chateau-laroque.jimdo.com • www.nuitsperchees-laroque.fr

Produits : Vins de Bergerac et vins de France en biodynamie, plantes aromatiques.

Vente : à la ferme sur RDV, foires et marchés occasionnels dans toute la France, magasins.

Et aussi : chambres d'hôtes et cabanes perchées.



MAGASINS ET MARCHÉS

- BIOCOP Bergerac Bio SARL SCOP
75, avenue Paul Doumer 24100 BERGERAC
05 53 27 22 22 - bergerac.bio@wanadoo.fr - www.bergeracbio.com
- La P'tite Coop
39, rue Saint-Jacques 24540 MONPAZIER
05 53 23 89 61 - ptitecoop@gmail.com
- Marché bio à Bergerac - Mardi de 16h à 19h30
Parvis de l'église Notre-Dame
- Marché bio à Manzac-sur-Vern - Mardi de 16h à 19h30
- Marché de producteurs bio à Bourrou « *les Estivales Bio* »
Chaque année début août



PÉRIGORD NOIR



88. Les Jardins de Malevergne

Eric et Carole Lopez

Hameau de Malevergne 24200 ST-VINCENT-LE-PALUEL

06 43 79 52 07 • 06 72 18 08 63 • malevergne24@orange.fr

www.malevergne24.fr

Produits : Maraichage diversifié, noix, petits fruits rouges, œufs.

Vente : à la ferme (mardi, jeudi, vendredi 16h-19h et samedi 9h30-12h30), paniers vendredi et samedi à la ferme. Marché de Carsac-Aillac le dimanche l'été et Ste-Nathalène le mercredi l'été. AMAP Le Jardin Lamponais, restauration collective.

Et aussi : Journée portes-ouvertes fin mars, cueillette petits fruits rouges.



89. Domaine de la Voie Blanche

Nathalie Dalbavie - Les Caves 24220 ST-CYPRIEN

05 53 29 20 36 • 06 79 45 82 48

contact@domaine-voie-blanche.com • www.domaine-voie-blanche.com

Produits : Vin de pays du Périgord, une cuvée zero sulfite, une cuvée vieillie en jarre de terre cuite.

Vente : à la ferme juillet-août 13h-19h, hors saison sur RDV. Marché jeudi matin à Meyrals l'été, samedi soir à Audrix. Magasins : cavistes, boutiques de producteurs (St-Cyprien, Sarlat, Belvès).

Et aussi : Visite accompagnée du vignoble.



90. Christophe Cagnard

Les Masseries 24220 CASTELS

06 61 86 39 74 • chris.cagnard@laposte.net

Produits : Légumes de saison, tomates anciennes et plants au printemps pour particuliers.

Vente : marchés St-Cyprien (dimanche) et Meyrals l'été (jeudi), au terrain à Castels sur RDV (selon saison, renseignements par téléphone).



91. Au Pré de mon Arbre

Matthieu et Gabrielle Renvoisé

Le Breuil 24480 PALEYRAC

05 53 24 15 57 • 06 08 98 50 72 • matthieu.renvoise@wanadoo.fr

Produits : Légumes de saison, en toute saison !

Vente : à la ferme sur RDV, marché du Buisson-de-Cadouin (vendredi), magasin le Comptoir des Producteurs (Siorac), restauration collective.

Et aussi : Réseau Fermes de Démo.



92. La Ferme du Clédou

La Clé des Simples

Nathalie David et Stéphanie Meynard

Ravary 24250 CENAC-ET-ST-JULIEN

05 53 59 63 79 • 06 07 75 90 84

fermeduclédou@wanadoo.fr • www.fermeduclédou.com

Produits : plantes à tisanes et infusions, sirops, sels et huiles aromatiques, vinaigre, miel, confitures, pâte de piments, crème de marrons, caviar d'aubergine, baumes et huiles de massage, plants de légumes et aromatiques.

Vente : à la ferme, boutiques de producteurs à Sarlat, La Ferme de Vialard à Belvès, au Bugue et à Salignac. Vente en ligne sur le site. Vente de plants à la ferme, tous les jours du mois de mai, 17h-19h.

Et aussi : Stages plantes médicinales, visite du jardin, gîte à la ferme, randonnée pédestre en compagnie d'ânes de bât.



93. Domaine Farygutour

Jacques Longeot - La Vivinière 24250 BOUZIC

05 53 29 45 27 • 06 70 20 41 74 • jacques.longeot@orange.fr

Produits : Vin de Domme IGP Périgord, bio du Petit Causse de Florimont.

Vente : à la ferme.

Et aussi : Accueil de groupes, visite des vignes, repas au Chai (organisés par le groupe des 4 Bio du RCF).



94. Les Jardins de Boscornut

David et Sylvie Prud'homme

20 Boscornut 24210 STE-ORSE

06 10 37 15 01 • contact@jardins-de-boscornut.com

www.jardins-de-boscornut.com

Produits : Légumes de saison, œufs, poulets fermiers, pintades fermières, poulardes pour les fêtes de fin d'année.

Vente : marché à la ferme le mercredi 16h30-19h30 de mai à mi-septembre et le samedi 10h-12h30 toute l'année. AMAP Excideuil, Payzac, Peyrignac.



95. La Ferme de Marcillac

Margaux Bounine-Cabale et Hugo Carton

Lieudit Pascal, Belvès 24170 PAYS DE BELVES • 06 64 96 23 51

lafermedemarcillac@gmail.com • www.happycultors.com

Produits : Poules pondeuses en pâturage dynamique.

Vente : Paniers le mercredi après-midi à Belvès, marché de Belvès samedi matin, magasin le Mille Feuilles, Biomonde à Plazac + boucher et primeur à Belvès.

Et aussi : Visites à la ferme. Ateliers de sensibilisation à l'environnement et contribution au projet-pilote de tournée culturelle de fermes bio du territoire avec l'association Happy Cultors.



96. Ferme du Vinagrou

Pascal Segondat - Brenac 24290 MONTIGNAC

06 84 23 52 89 • www.lavachevbio.fr

Produits : crèmes glacées, lait, yaourts, fromage blanc, riz au lait, semoule au lait, tomme de vache, noix en coque, huile de noix, cerneaux de noix.

Vente : à la ferme, magasins Biocoop, *la Ruche qui dit Oui* et boutiques de producteurs, AMAP, restauration collective.

Et aussi : Visites de la ferme.



97. Domaine du Fraysse

Erwan Halpert - Les Bruguettes 24250 ST-CYBRANET

06 86 11 00 61 • earlfraysse@yahoo.fr

Produits : Légumes de saison, spécialités tomates anciennes, etc.

Vente : marchés de Sarlat (mercredi/samedi). Boutiques de producteurs, magasins spécialisés, restauration et AMAP La Chapelle Péchaud (mercredi 17h30).



98. A la Noix Patiente

Lucette Dubreuil-Lachaud

Chaminade 24390 GRANGES D'ANS

06 33 88 26 07 • lucette.dubreuil@gmail.com • www.noixpatiente.free.fr

Produits : Noix en coque AOP du Périgord, huile de Noix AOC, cerneaux pralines, macarons, cannelés aux noix, croquants, financiers, loyénade à la noix, houmous, gomasio, chutney, confit de noix, miel, chocolat, tourte aux noix, moelleux, huile, pâte à tartiner salée et sucrée.

Vente : à la ferme sur RDV et du lundi au vendredi. Magasins de producteurs Agora des Champs (Boulazac), Campagne Production (Périgueux), Saveur Nature (St-Pierre-de-Frugie), la Petite Ferme (87). Marchés d'été et Paris 9, Issy les Moulineaux.

Et aussi : Visite de la ferme, randonnée accompagnée, concert 1^{er} dimanche d'août.



99. Delphine Reysset

La Plaine 24220 MEYRALS

06 33 15 73 10 • delphinereysset@yahoo.fr

Produits : Légumes variés de saison, grand choix de tomates anciennes, poudre de piments.

Vente : boutique de producteurs La Ferme de Vialard. Marché St-Cyprien le dimanche matin (et mercredi matin de mi-juin à mi-septembre).



100. Ana Valverde

Le Bos Costas 24210 BARS - 06 48 28 19 75 • jardana@free.fr

Produits : Légumes de saison.

Vente : paniers le mardi et vendredi, magasins *l'Epicier Paysanne* (Thenon), *l'Agora des Champs* (Boulazac).



101. Ferme de Chaussi

Claire Ocio - Chaussi 24170 ST-PARDOUX-ET-VIELVIC

05 53 30 05 71 • 06 27 08 24 40 • claireocio@gmail.com

Produits : Légumes de saison, aromates, petits fruits rouges.

Vente : à la ferme, restauration collective.



102. Les Paniers Sauvages

Yohan Payet - La Bouyerie 24290 THONAC

07 83 69 41 26 • lespanierssauvages@gmail.com

Produits : Fruits et légumes de saisons, plants, œufs.

Vente : paniers à la ferme le vendredi après midi, marché de Montignac (mercredi et samedi matin), magasins bio (Plazac et Montignac).



103. Cœur de Fruits

Jérémy Corbeau - Le Petit Breuil 24260 ST-CHAMASSY

06 13 34 72 60 • coeurdefruits@gmail.com

www.coeurdefruits.wixsite.com/coeurdefruits

Produits : Sorbets, jus, fraises, fruits rouges (framboises, cassis, groseilles, caseilles, mûres...), pêches.

Vente : à la ferme sur RDV, paniers de St-Cyprien, magasins Biocoop Trélissac et Chancelade, magasins de producteurs (Le Bugue, St-Cyprien, Le Buisson-de-Cadouin), marchés gourmands estivaux (Audrix, Rouffignac, Le Buisson, Le Coux, Bourrou...).



104. Laiterie Péchalou

Le Récolat 24220 ST-CYPRIEN • 05 53 29 26 65

laiterie@pechalou.fr • www.pechalou.fr • www.laiterieduperigord.fr

Produits : Yaourts et desserts au lait de vache et de brebis.

Vente : à la laiterie le vendredi soir, sur les marchés et en magasins bio, produits de la marque Pechalou en grandes surfaces.



MAGASINS ET MARCHÉS

- BICOOP Montignac
Les Rives, route des Eyzies 24290 MONTIGNAC
05 53 51 22 91 - www.biocoopmontignac.fr
- BICOOP Sarlat
Zone commerciale Le Pontet
La Gendonie Basse 24200 SARLAT-LA-CANÉDA
05 53 59 03 10 - biocoopsarlat.contact@gmail.com
www.biocoopsarlat.fr
- Marché bio nocturne à Sarlat
Le Jeudi 16h-19h30 (été) ou 16h30-19h (hiver)
Place du 14-Juillet (place de La Poste)





LÉGUMES



2. Benjamin Rodier	17
3. Les Fontanelles	17
4. Ferme les Champs l'Œil	17
6. Curmont Passion	18
7. Le Jardin de la Nanotte	18
9. Le Jardin Maraîcher	19
10. Les Légumes de Maison Neuve	19
11. La Couronne de Mille Légumes	19
14. Clément Lebur	20
16. Les Causses de Cesserou	20
19. Ferme de la Nolphie	21
20. Ferme de Charmonteil	21
21. Au Jardin des Merveilles	21
23. Le Jardin d'Alyona	22
28. Ferme de la Clairière	23
30. La Fartalha	23
32. Ferme bio des Chabannes	24
36. Françoise David-Testud	25
37. Les Jardins de la Menoue	25
47. La Bruyère qui Rit	32
53. Christelle Latu	33
56. La Potagerie de Camansou	34
61. La Case à Légumes	35
62. Ferme du Bourdil	35
66. La Grange aux Abeilles	36
69. Ferme des Nebouts	37
75. Corne d'Abondance	38
88. Les Jardins de Malevergne	42
90. Christophe Cagnard	42
91. Au Pré de mon Arbre	42
94. Les Jardins de Boscornut	43
97. Domaine du Fraysse	44
99. Delphine Reyssel	44
100. Ana Valverde	45
101. Ferme de Chaussi	45
102. Les Paniers Sauvages	45

PLANTES AROMATIQUES



1. Catherine Berthelot	17
8. Denis Bourgin	19
9. Le Jardin Maraîcher	19
21. Au Jardin des Merveilles	21
22. Les Simples Sauvages	22
27. Les Sens du Verdier Fleuri	23
36. Françoise David-Testud	25
37. Les Jardins de la Menoue	25
51. La Courte Echelle	33
61. Altair Plantes	35
87. Château Laroque	41
92. Ferme du Clédou / La Clé des Simples	43
97. Domaine du Fraysse	44
101. Ferme de Chaussi	45

PAIN



31. Ferme la Dynamo	24
55. Le Pain d'Antan	34

FRUITS



1. Catherine Berthelot	17
2. Benjamin Rodier	17
4. erme les Champs l'Œil	17
5. Le Rucher des Trois Vergers	18
6. Curmont Passion	18
7. Le Jardin de la Nanotte	18
10. Les Légumes de Maison Neuve	19
11. La Couronne de Mille Légumes	19
14. Clément Lebur	20
19. Ferme de la Nolphie	21
20. Ferme de Charmonteil	21
23. Le Jardin d'Alyona	22
30. La Fartalha	23
32. Ferme bio des Chabannes	24
42. Domaine des Rouillats	30
47. La Bruyère qui Rit	32
51. La Courte Echelle	33
75. Corne d'Abondance	38
81. Ecolieu de Cablanc	40
86. Famille Labasse	41
88. Les Jardins de Malevergne	42
90. Christophe Cagnard	42
91. Au Pré de mon Arbre	42
101. Ferme de Chaussi	45
102. Les Paniers Sauvages	45
103. Cœur de Fruits	45

NOIX, CHATAIGNES, FRUITS A COQUES



2. Benjamin Rodier	17
8. Denis Bourgin	19
10. Les Légumes de Maison Neuve	19
12. Domaine des Grands Bosts	19
15. Louise Dunn	20
19. Ferme de la Nolphie	21
24. Ferme des Charmes	22
31. Ferme la Dynamo	24
33. Ferme de Ribeyrolles	24
36. Françoise David-Testud	25
47. La Bruyère qui Rit	32
88. Les Jardins de Malevergne	42
90. Christophe Cagnard	42
94. Les Jardins de Boscornut	43
96. Ferme du Vinagrou	43
98. A la Noix Patiente	44

PLANTS



6. Curmont Passion	18
9. Le Jardin Maraîcher	19
21. Au Jardin des Merveilles	21
28. Ferme de la Clairière	23
30. La Fartalha	23
34. Le Temps des Semis	24
37. Les Jardins de la Menoue	25
51. La Courte Echelle	33
90. Christophe Cagnard	42
92. Ferme du Clédou / La Clé des Simples	43
94. Les Jardins de Boscornut	43
101. Ferme de Chaussi	45
102. Les Paniers Sauvages	45

VIANDE



15. Louise Dunn	20
17. Laurent Varailion	20
20. Ferme de Charmonteil.....	21
24. Ferme des Charmes	22
26. Ferme bio du Gagnou.....	23
31. Ferme la Dynamo	24
45. Ferme des Gardes	31
62. Ferme du Bourdil	35
72. Ferme de la Coutaude.....	38
76. Ferme de Cambelongue	39
77. La Ferme de mon Père	39
82. Ferme de Fontaud	40
84. Ferme patrimoniale du Domaine de la Valette	40
85. Ferme de l'Étang	41
96. Ferme du Vinagrou.....	44

EUFS



3. Les Fontanelles	17
4. Ferme les Champs l'Œil.....	17
7. Le Jardin de la Nanotte	18
11. La Couronne de Mille Légumes	19
16. Les Causses de Cesserou	20
19. Ferme de la Nolphie	21
28. Ferme de la Clairière.....	23
32. Ferme bio des Chabannes.....	24
60. La Case à Légumes.....	35
88. Les Jardins de Malevergne.....	42
94. Les Jardins de Boscornut.....	43
95. Ferme de Marcillac.....	43
102. Les Paniers Sauvages	45

VOLAILLES



4. Ferme les Champs l'Œil.....	17
26. Ferme bio du Gagnou.....	23
35. Le Claud de l'Eyzine.....	24
84. Ferme patrimoniale du Domaine de la Valette	40
94. Les Jardins de Boscornut.....	43

Laiterie du Périgord

Artisan laitier au cœur du Périgord noir, à Saint Cyprien, nous élaborons depuis +30ans des yaourts et desserts gourmands.

Investis dans notre territoire, tout notre lait de vache bio provient de fermes à moins de 60km de notre atelier.

Vendus en France en magasins Bio et sur les marchés de Dordogne, autour de la laiterie.

www.laiterieduperigord.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. WWW.MANGERBOUGER.FR

■ Périgord vert ■ Périgord blanc ■ Périgord pourpre ■ Périgord noir

PRODUITS LAITIERS



15. Louise Dunn	20
16. Les Causses de Cesserou	20
18. Ferme des Forgerons.....	21
44. Marc et Françoise Bonnier.....	31
72. Ferme de la Coutaude.....	38
96. Ferme du Vinagrou.....	44
104. Laiterie Pechalou.....	45

BIERE



25. La Plume et d'Epi.....	22
51. La Courte Echelle	33
64. Brasserie la Nôvé	36

VINS



39. Domaine de la Tuque	30
40. Château du Grand Roc	30
41. Château Tuquet-Monceau.....	30
42. Domaine des Rouillats	30
43. Domaines Monbouché	31
46. La Grande Maison	31
48. Domaine des Costes	32
50. Vigne des Angelys.....	33
52. Château la Rayre.....	33
54. Château les Graves-Segonzac	33
57. Domaine Moulin-Garreau	34
58. Château Feely	34
59. L'Ancienne Cure	35
63. Château les Mangons.....	36
65. Château la Robertie.....	36
67. Michel Prouillac.....	36
69. Château le Tap	37
70. Château Kalian Griaud.....	37
71. Château Roque Peyre.....	37
73. Domaine du Bout du Monde	38
74. Le Pré Vert	38
79. Château le Payral.....	39
80. Château du Bloy	39
83. Château les Miaudoux	40
85. Ferme de l'Étang.....	41
87. Château Laroque.....	41
89. Domaine de la Voie Blanche.....	42
93. Domaine Farygotour.....	43

HEBERGEMENT, RESTAURATION



4. Ferme les Champs l'Œil.....	17
15. Louise Dunn	20
18. Ferme des Forgerons.....	21
20. Ferme de Charmonteil.....	21
32. Ferme bio des Chabannes.....	24
39. Domaine de la Tuque	30
49. Apiculture Apyraïne.....	32
57. Domaine Moulin-Garreau	34
58. Château Feely	34
69. Château le Tap	37
81. Ecolieu de Cablanc.....	40
83. Château les Miaudoux	40
84. Ferme patrimoniale du Domaine de la Valette	40
87. Château Laroque.....	41
92. Ferme du Clédou / La Clé des Simples	43

CHAMPIGNONS, TRUFFES



3. Les Fontanelles	17
4. Ferme les Champs l'Éil	17
21. Au Jardin des Merveilles	21
55. Le Pain d'Antan	34
97. Domaine du Fraysse	44

PRODUITS TRANSFORMÉS



1. Catherine Berthelot	17
3. Les Fontanelles	17
8. Denis Bourgin	19
16. Les Causses de Cesserou	20
18. Ferme des Forgerons	21
24. Ferme des Charmes	22
29. Ferme bio du Duellas	23
32. Ferme bio des Chabannes	24
38. Les P'tits Délices d'Alice	25
42. Domaine des Rouillats	30
47. La Bruyère qui Rit	32
51. La Courte Echelle	33
53. Christelle Latu	33
55. Le Pain d'Antan	34
62. Ferme du Bourdil	35
66. La Grange aux Abeilles	36
81. Ecolieu de Cablanc	40
82. Ferme de Fontaud	40
91. Au Pré de mon Arbre	42
92. Ferme du Clédou / La Clé des Simples	43
98. A la Noix Patiente	44
103. Cœur de Fruits	45

CÉRÉALES, FARINE, HUILE



3. Les Fontanelles	17
12. Domaine des Grands Bosts	19
29. Ferme bio du Duellas	23
32. Ferme bio des Chabannes	24
33. Ferme de Ribeyrolles	24
45. Ferme des Gardes	31
77. Ferme de mon Père	39
79. Château le Payral	39
86. Famille Labasse	41

MIEL, PRODUITS DE LA RUCHE



5. Le Rucher des Trois Vergers	18
8. Denis Bourgin	19
13. Fleur de Miel	20
19. Ferme de la Nolphie	21
49. Apiculture Apyraïne	32
92. Ferme du Clédou / La Clé des Simples	43

COSMÉTIQUES, PRODUITS D'ENTRETIEN



5. Le Rucher des Trois Vergers	18
27. Les Sens du Verdier Fleuri	23
78. Savonnerie En Douce Heure	39
92. Ferme du Clédou / La Clé des Simples	43

bioceop

LA BIO NOUS RASSEMBLE

Fruits et légumes

Épicerie et Vrac

Boulangerie

Frais et surgelés



9 magasins en Périgord

Nontron
Ribérac
Montpon
Trélissac
Périgueux
Chancelade
Bergerac
Montignac
Sarlat



Les producteurs et productrices bio de Dordogne vous remercient de l'intérêt que vous portez à l'agriculture biologique locale !

En faisant le choix de consommer bio et local, vous affirmez votre soutien à une agriculture éthique et cohérente qui protège l'environnement, qui respecte la santé des humains comme des animaux, qui soit rémunératrice pour les producteurs.

AgroBio Périgord, l'association locale de développement de l'agriculture biologique, édite le "Guide Bio" tous les 2 ans. Cette nouvelle édition recense plus de 100 producteurs et transformateurs bio qui vendent en circuits courts, au plus près de chez vous, que ce soit à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés ou dans des associations de consommateurs.

Bonnes dégustations !




● **AGROBIO PÉRIGORD** ●

Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

7, impasse de la Truffe 24430 COURSAC
05 53 35 88 18 - contact@agrobioperigord.fr

www.agrobioperigord.fr

  **AgroBio Périgord**

ASSOCIATION DE DÉVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DURABLE, SOLIDAIRE ET COHÉRENTE
EN DORDOGNE-PÉRIGORD DEPUIS 1989

Rendez-vous sur la carte interactive :
agrobioperigord.gogocarto.fr

