



• **AGROBIO PÉRIGORD** •

Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

LE GUIDE du manger **BIO** & **LOCAL**

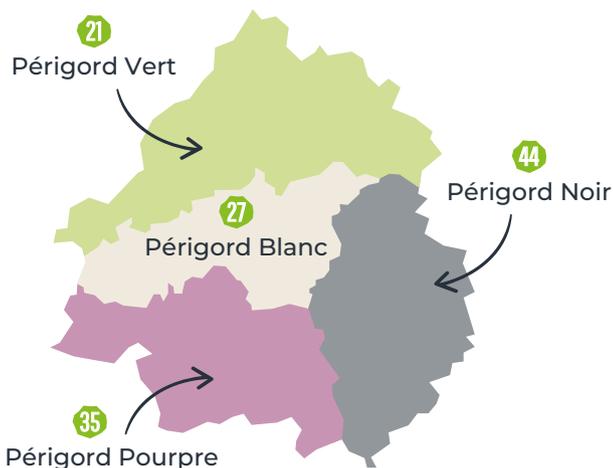
EN DORDOGNE-PÉRIGORD

2024
2025



Sommaire

- 3 Quelques mots pour commencer...
- 4 AgroBio Périgord, qu'est-ce que c'est ?
- 5 Charte éthique
- 6 For our English speaking friends
- 8 La bio, c'est quoi ?
- 10 « La bio, moi je n'y crois pas ! »
- 12 Les chiffres de la bio
- 13 Les labels complémentaires
- 14 Où trouver des produits bio et locaux ?
- 15 Les marchés et les magasins bio
- 18 Les associations de paniers bio
- 20 Les producteurs bio



- 28 Carte des producteurs et autres acteurs bio
- 30 Calendrier des fruits et légumes de saison
- 48 Les missions d'AgroBio Périgord
- 50 Index des producteurs

Quelques mots pour commencer...

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

Malgré le léger ralentissement de la consommation de produits bio qui a suivi un fort engouement, **l'avenir reste la bio**, la seule agriculture cohérente qui **protège l'environnement** et **respecte la santé des hommes et de tous les êtres vivants**.

Acheter en circuit court, au plus près de chez vous, que ce soit à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés ou en AMAP, permet de **soutenir l'agriculture bio, locale et de réaliser des achats équitables**.

Ce guide est fait pour vous aider à trouver des **producteurs bio locaux en vente directe**, ainsi que pour vous fournir des informations générales sur la bio.

Ce guide est réalisé par AgroBio Périgord, l'association des producteurs bio de Dordogne qui œuvre depuis 35 ans à l'accompagnement et l'essor de la bio. Elle fait partie de la Fédération Régionale et Nationale de développement de l'agriculture biologique. Les produits bio et locaux se retrouvent partout en France !

En choisissant d'acheter bio et local, vous affirmez votre solidarité envers un modèle qui a du sens, à l'échelle de la société comme de notre territoire.

**MERCI DE CHOISIR
LA BIO LOCALE !**





• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

AgroBio Périgord est une association de loi 1901 qui existe depuis près de **35 ans**. C'est l'association **départementale de développement d'une agriculture biologique cohérente, durable et solidaire**.

Membre du réseau de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et de la fédération régionale Bio Nouvelle-Aquitaine, elle compte un réseau local de **plus de 560 adhérents** : agriculteurs, porteurs de projets agricoles, jardiniers amateurs, consommateurs... Elle emploie une équipe de 19 salariés.

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 œuvre par et pour son réseau d'adhérents, en favorisant **échanges, partage d'expérience et savoir-faire**.

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



Charte éthique



AgroBio Périgord mène ses actions au service d'une **agriculture bio paysanne**, favorisant un **développement local durable** dans un **esprit de réseau**.

Pourquoi une charte éthique ?

Rédigée **collectivement** par les adhérents d'AgroBio Périgord, 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.

UNE AGRICULTURE BIO PAYSANNE ET COHÉRENTE

Pour une agriculture qui ne se limite pas à l'application d'un cahier des charges mais qui 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 hommes
- Une bio qui rapproche les gens et fait vivre les campagnes
- Une bio qui fait vivre les paysans

LE 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).

UN RÉSEAU CONVIVIAL DANS UNE ÉTHIQUE DE RESPECT ET DE SOLIDARITÉ

AgroBio Périgord respecte des **valeurs éthiques fondamentales** et accepte la **diversité des opinions** de ses adhérents, qui fait sa **richesse**.

For our English speaking friends...



Thank you for picking up this guide and demonstrating your support of local, organic agriculture. We at AgroBio Périgord invite you to (re)discover the plethora of organic products available to you in the Périgord 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 boxers, etc.).

By consuming organic, you are choosing high quality products that were produced with respect for the health of humans and animals. You are connecting with your local farmers and creating dialogue between you and them. They are proud of their practices and 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 Périgord works tirelessly to support this dynamic and is proud to present the new edition of the organic and local food guide in Dordogne-Périgord!

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 :



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-Périgord 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 Périgord region and its four colors and have organized the listings in our directory by color.

WHO ARE WE?

AgroBio Périgord, the association that is responsible for the creation of this guide, is a non-profit organization located in Coursac near Périgueux that has worked since 1989 to develop organic agriculture in the Dordogne-Périgord region. The association has more than 560 members and employs 19 professionals who work to accompany organic farmers through the implementation of workshops and seminars, technical support and promotion. The Dordogne-Périgord region had 1480 organic farms in 2023.

La bio, c'est quoi ?

L'agriculture biologique est un **mode de production** qui recourt à des pratiques culturales et d'élevage **respectueuses de l'homme et de l'environnement**.

L'agriculture biologique, c'est aussi le **seul** signe officiel de qualité agricole à garantir une obligation de moyens à mettre en oeuvre pour **préserver l'environnement et ses ressources**.

Tous les acteurs de la filière – producteurs, transformateurs, distributeurs et importateurs – doivent respecter un **règlement harmonisé au niveau européen**.

L'IFOAM (Fédération internationale des acteurs historiques de l'agriculture biologique) définit **4 grands principes** de l'agriculture bio :

L'ÉCOLOGIE

LE SOIN

LA SANTÉ

L'ÉTHIQUE

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

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).

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, mutilation interdites, nourriture bio (le plus souvent issue de la ferme), etc.



DES CONTRÔLES RÉGULIERS

Pour veiller au respect de ce cahier des charges, les fermes et les entreprises bio sont **contrôlées** par un organisme certificateur (OC) **indépendant au moins une fois par an**, mais aussi par **contrôles inopinés**. En France, 9 OC sont actuellement habilités pour effectuer ces contrôles stricts et systématiques sur les lieux de production et de transformation.

Ces OC effectuent également des **prélèvements** et **analyses** pour vérifier la non utilisation de produits chimiques ou d'OGM.

Comment identifier un produit bio ?

Les produits bio sont reconnaissables par le **logo Eurofeuille** (label de l'Union Européenne obligatoire), éventuellement accompagné du **logo AB** (label français optionnel).

LA BIO, EN QUELQUES MOTS C'EST...



Le respect du bien-être animal



Une biodiversité préservée

Des contrôles obligatoires



Une qualité garantie

La protection de la ressource en eau



0 OGM,
0 pesticides
0 produits de synthèse



Plus d'emploi local sur les fermes



Une filière équitable et solidaire

« La bio, moi je n'y crois pas ! »

Consommateurs bio, nous sommes parfois démunis face à nos amis peu convaincus par l'agriculture biologique... Vous trouverez dans ce **petit argumentaire** quelques réponses aux **idées reçues** qui ont la vie dure...

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

Et s'il suffisait d'acheter le label ? Heureusement, en Europe et en France en particulier, il existe des **normes et des organismes de certification indépendants** qui s'efforcent de garantir l'**authenticité** des produits biologiques. Ces contrôles sont effectués sur **toute la chaîne** (bâtiments, cultures, comptabilité...) au **minimum une fois par an** et parfois davantage avec des « **contrôles surprise** ». C'est le **seul** mode de production agricole qui soit autant et aussi bien contrôlé !

« En bio aussi il y a des produits nocifs ! »

La bio 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...).

Le cuivre, notamment utilisé en viticulture, est le produit le plus controversé car ne se dégradant pas dans les sols. N'oublions pas cependant que l'agriculture **conventionnelle** reste la **première utilisatrice de cuivre**. En Dordogne, où plus de 20 % du vignoble est en bio¹, les viticulteurs expérimentent des **alternatives pour réduire leurs dosages**.

« L'agriculture bio ne peut pas nourrir le monde ! »

Il faut **changer les comportements**, pas les rendements ! Nous pourrions obtenir d'importantes quantités de nourriture supplémentaires sans produire plus en **réduisant le gaspillage alimentaire** (plus d'un **tiers** de la production est jetée²), et en **réduisant notre consommation de viande**, dont la production est très gourmande en surface agricole.

« La bio, c'est trop cher ! »

Produire en bio coûte plus cher, c'est vrai. Les contrôles, les semences bio, l'alimentation des animaux, les apports en matière organique et une main d'œuvre plus importante représentent des **charges plus élevées**. S'ajoutent à cela des **rendements souvent moins importants**.

Mais **manger bio sans se ruiner** c'est possible ! Par exemple, acheter **directement au producteur** pour éviter les marges des intermédiaires (vous tenez le bon outil entre vos mains !), **consommer de saison**, cuisiner les **produits bruts**...

Par ailleurs, les aliments non bio sont **plus coûteux** qu'on ne le pense. Leur prix n'intègre pas les coûts supportés par les **impôts des contribuables** : santé, dégâts environnementaux, traitement de l'eau...

De plus, manger bio n'est pas un luxe, mais c'est une façon de **changer ses habitudes alimentaires**, pour aller vers une façon de se nourrir **plus saine, meilleure pour soi** et pour la **planète**.

« Mieux vaut consommer local ! »

Attention, ce n'est pas aussi simple ! Effectivement, l'impact carbone du déplacement est moins important en achetant à proximité, mais le « **local** » **seul n'apporte aucune garantie** sur le mode de production, qui représente à lui seul **57 % du bilan carbone** d'un produit³. Si on se soucie des émissions de gaz à effet de serre, il faut considérer **l'ensemble du système**.

En conventionnel :

- L'alimentation de la plupart des animaux d'élevage est importée, avec du soja dont la culture déforeste l'Amazonie notamment ;
- Les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'utilisation des engrais chimiques sont considérables. Par exemple, en grandes cultures, elles représentent 70 à 80 % des émissions totales des exploitations⁴.

SOURCES

1. L'Agence Bio, observatoire de la bio Dordogne
2. Rapport « Global food losses and food waste », FAO, mai 2011
3. « Consommer local, les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit », le point sur n°158, mars 2013, Commissariat général au développement durable www.developpement-durable.gouv.fr
4. L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité, Jacques Caplat, Editions Actes Sud



Les chiffres de la bio

LA BIO EN DORDOGNE EN 2023

1480
FERMES
engagées
EN **BIO**



soit **23,4%**
DES FERMES
du département

en nombre
DE FERMES

2^e

département de
**Nouvelle
Aquitaine**



45 033
hectares
EN BIO ET EN
CONVERSION

soit **15,6%**
de la
SURFACE
AGRICOLE
du département

7^e

département de
France

LA BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE EN 2023



9057
FERMES
engagées
EN **BIO**

en nombre
DE FERMES
et en surface

2^e

région de
France

353 834
hectares

EN BIO ET EN
CONVERSION

soit de la
9,2% SURFACE
AGRICOLE
de la région

SOURCES : L'Agence Bio, observatoire de la bio 2023





Volailles Christophe Marceteau
1119, route du Lac
24610 Montpeyroux
05 53 80 78 08
volailles.vcm@nordnet.fr
www.volailles-marceteau.fr

Poulets et pintades
Chapons et poulardes à Noël
Volailles entières prêtes à cuire avec abats
Découpe : filets, cuisses...
Fabrication maison : saucisses, rôtis...



Vente sur place
et en magasins bio

Les labels complémentaires



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 préparation à base de plantes et de minéraux.

→ www.demeter.fr



L'AGROÉCOLOGIE
PAYSANNE

La marque associative **Nature & Progrès** garantit des produits alimentaires et cosmétiques **respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux**. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.

→ www.natureetprogres.org



POUR UNE BIO
PLUS EXIGEANTE

Bio Cohérence est une marque française de filière qui certifie, 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

Où trouver des produits bio et locaux ?

Il existe divers **circuits de commercialisation** permettant aux producteurs bio du Périgord de vendre leurs produits.



100% de produits certifiés bio

LA PLATEFORME DE PRODUITS BIO DE DORDOGNE

Manger Bio Périgord sécurise les filières et organise la logistique au service des producteurs et des clients.

05 53 04 06 12
mangerbioperigord@gmail.com
du lundi au vendredi 8h - 17h

CONTACTEZ-NOUS !

www.mangerbioperigord.fr
Manger Bio Périgord

Les marchés et les magasins bio

1. LE MARCHÉ DE SAINT-PIERRE-DE-FRUGIE

Le dimanche 9h - 12h30
Centre-Bourg, devant le bar associatif Le Frugie

2. LE MARCHÉ BIO DE SAINT-JEAN-DE-CÔLE

Le mercredi 9h - 12h30
Place du Château, sous la halle

3. LE MARCHÉ D'EXCIDEUIL

Le dimanche matin 8h - 12h30 en été
Centre du Bourg

4. LE MARCHÉ BIO DE SARLAT

Le jeudi 17h - 20h
Place du 14 juillet

5. LE PETIT MARCHÉ BIO DE BERGERAC

Le mardi 16h - 19h
Parvis de l'église Notre Dame
Place de Lattre de Tassigny

6. ÉPICERIE BIO SAVEUR NATURE

Du mar. au sam. 10h - 13h et 15h - 18h30
Le Bourg, 24450 Saint-Pierre-de-Frugie
06 13 48 33 39
www.saveur-nature-bio.com

7. BIOCOOP AU P'TIT BIO SARL

Du lun. au sam. 9h - 19h
679 avenue Yvon Delbos, Route de Piégut, 24300 Nontron
05 53 60 34 76
<https://nontron.biocoop.net>

8. À L'ISLE AU BIO

Le mar. et le sam. 10h - 12h30
Du mer. au ven. 10h - 12h30 et 15h30 - 19h
8 rue Salon, 24800 Cognac-sur-l'Isle
06 12 19 40 70

9. BIO JOLI

Du mar. au sam. 9h - 13h et 15h - 19h
Le dim. 10h30 - 12h30
3 rue Puyjoli de Meyjournissas, 24310 Brantôme-en-Périgord
05 53 53 76 52
www.biojoli.com

10. BIOCOOP CROQ'SANTÉ

Le lun. 14h - 19h
Du mar. au sam. 9h30 - 19h
ZAE Les Chaumes, rue André Cheminade, 24600 Ribérac
05 53 91 42 49
www.biocoop-riberac.fr

11. BIOCOOP LE GRAIN D'OR - CHANCELADE

Du lun. au sam. 9h - 19h
Route de Ribérac, LD Les Combeaux, 24650 Chancelade
05 53 06 95 08
www.biocoop-chancelade.fr

12. BIOCOOP LE GRAIN D'OR - TRÉLISSAC

Du lun. au sam. 9h - 19h30
La Feuillaie, 24750 Tréllissac
05 53 35 35 97
<https://biocoop-trelissac.fr>

13. BIOCOOP LE GRAIN D'OR - PÉRIGUEUX

Le mar. et le ven. 8h - 12h30 et 15h - 19h, le mer. 8h - 13h et 15h - 19h, le jeu. 14h - 19h et le sam. 8h - 19h
7 rue Salinière, 24000 Périgueux
05 53 53 17 73
www.biocoop-perigueux.fr

14. LES PIEDS DANS LE BOCAL

Du mar. au sam. 9h - 19h

Le dim. 9h - 12h30

2-4 place Eloi Delmas, 24210 Thenon
05 47 45 93 48

<https://lespieds-dans-le-bocal.fr>

15. LA VIE CLAIRE

Du mar. au sam. 9h - 12h30 et
15h - 19h

10 avenue Charles de Gaulle,
24120 Terrasson-Lavilledieu
05 53 50 85 45

<https://magasins.lavieclaire.com>

16. BIOCOOP MONTIGNAC-LASCAUX

Du mar. au sam. 9h30 - 13h et
14h30 - 19h

Les Rives, route des Eyzies, 24290
Montignac Lascaux
05 53 51 22 91

www.biocoopmontignac-lascaux.fr

17. LE MILLE FEUILLES SARL

Du lun. au sam. 9h30 - 13h et
14h - 19h

Lotissement Cordestieux, 24580
Plazac
05 53 50 79 01

18. BIO VERGT

Le lun. 15h - 19h

Du mar. au sam. 9h - 12h30 et
15h - 19h

5 Place Marty, 24380 Vergt
05 47 45 05 29

www.epicerie-bio-vergt.fr

19. BIOCOOP LES SAVEURS DU POTAGER

Le lun. 14h30 - 19h15

Du mar. au sam. 9h - 12h30 et
14h30 - 19h15

3 route François Mitterand, 24700
Montpon-Ménéstérol
05 53 81 18 05

www.biocoop.fr

20. LA MAISON PAYSANNE

Du lun. au sam. 9h - 12h30 et
14h30 - 19h

26 avenue de la Libération, 24260
Le Bugue
05 53 53 49 56

www.lamaisonpaysanne-lebugue.fr

21. ÉPICERIE DÉLICATE ET SAINTE

Le lun. 10h30 - 13h et 16h - 19h

Du mar. au sam. 9h30 - 12h30 et
15h - 19h

36 avenue de la Gare, 24260 Le Bugue
05 53 53 81 64

22. BIOCOOP SARLAT

Le lun. 14h30 - 19h

Du mar. au sam. 9h30 - 13h et
14h30 - 19h

Centre commercial du Pontet,
24200 Sarlat-la-Canéda
05 53 59 03 10

www.biocoop-sarlat.fr

23. BIOCOOP CREYSSE SCOP

Du lun. au sam. 9h - 19h

ZA La Nauve, 134 avenue de la
Roque, 24100 Creysse
05 53 33 09 57 87

www.creyssebiobiocoop.com

24. SAVEURS DE SAISONS

Du lun. au sam. 8h30 - 12h15 et
15h30 - 19h

32 avenue de Bergerac, 24680
Lamonzie-Saint-Martin
05 53 22 41 53

25. BIOCOOP BERGERAC SCOP

Du lun. au sam. 9h - 19h

75 avenue Paul Doumer, 24100
Bergerac
05 53 27 22 22

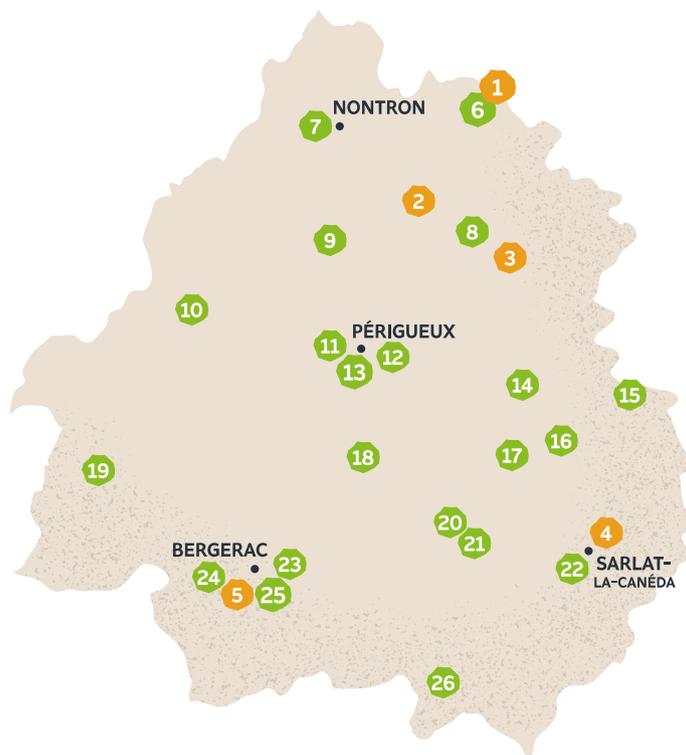
www.bergeracbio.com

26. LE GARDE MANGER MONPAZIER

Du lun. au dim. 10h - 18h30

39 rue Saint-Jacques, 24540
Monpazier
05 24 10 24 63

www.legardemangerbio.fr



i Cette liste n'est pas exhaustive, elle est réalisée sur inscription auprès d'AgroBio Périgord. Pour la carte des producteurs de Dordogne, référez-vous aux pages 28 et 29.

Les associations de paniers bio

Association de paniers et AMAP

Les associations et AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) 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'État afin d'**accompagner vers l'emploi des personnes en difficulté physique ou sociale**. Certaines proposent également des **paniers**.

1. ACI LE PIED À L'ÉTRIER

Produits : Légumes de saison, plants

Le jeudi 16h30 - 18h30 en été et 16h30 - 18h en hiver

1 route des apprentis, hameau la Grange, 24800 Saint-Jory-de-Chalais
contact@cnpv24.fr
07 70 29 56 58 - 05 53 62 01 10
www.cnpv-lepiedaletrier.fr

2. ASSOCIATION DE PANIERS D'EXCIDEUIL

Produits : Porc, volailles, veau, vache, œufs, miel, fromages, pommes, jus

Le vendredi 18h - 18h30

Place de la Halle, 24160 Excideuil
paniers-excideuil@jardins-de-boscornut.com
06 70 65 95 93

3. AMAP DE BOULAZAC

Produits : Volailles, fromages, produits laitiers, viandes, légumes, plants, œufs, fruits, céréales, farine, huile, pain et pâtisseries, miel

Le jeudi 18h - 19h30

Maison des associations rue Antoine Deschamps, 24750 Boulazac
amapboulazac@sfr.fr
06 80 77 78 67 - 06 51 74 24 23
www.amapboulazac24.org

4. AMAP DE PEYRIGNAC

Produits : Poulets, œufs, pintades, légumes, viandes bovines, pain, miel

Le samedi 9h45 - 10h15

1 route de Cheyrat, 24210 Peyrignac
amap-peyrignac@laposte.net
06 45 50 45 71
05 53 42 33 48

5. LO CAMIN BIO

Produits : Pains, légumes, fruits, fromages, miel, vins, viandes, bières, tisanes, œufs, champignons, glaces

Le lundi 18h30 - 19h30

Mairie Le Bourg, 24110 Bourrou
locaminbio@gmail.com
06 78 00 75 91

6. AMAP LE PANIER DES CROQ'EN BIO

Produits : Légumes de saison, pains, bières, miel

Le jeudi 18h - 19h

Place de la Halle, 24400 Mussidan
lepanierdescroqenbio@gmail.com
06 45 26 79 15

7. LES PANIERS BIO DES DEUX RIVES

Produits : Légumes, fruits, œufs, fromages de chèvre, volailles, bœuf, farines, huiles, pain, noix, miel et vin

Le lundi 18h45 - 19h30 (Bergerac) et le lundi 17h30 - 18h15 (Eymet)

25 bd Henri Sicard, 24100 Bergerac et salle des Marguerites, 24500 Eymet
lespaniersbiodesdeuxrives@gmail.com
06 37 15 01 86 (Bergerac)
06 50 23 08 84 (Eymet)

Facebook Paniers Bio des Deux Rives

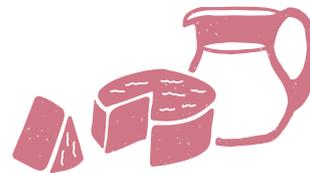
8. LES SAVEURS DU BOIS DU ROC

Produits : Légumes et fruits de saison

Paniers le mercredi et vendredi

La Félière, 2621 Route du Seignal, 24240 Monestier
contact@saveursduboisduroc.fr
05 53 22 90 46

www.saveursduboisduroc.fr



i Cette liste n'est pas exhaustive, elle est réalisée sur inscription auprès d'AgroBio Périgord.



Les producteurs bio

Légendes des pictogrammes



LÉGUMES



FRUITS



PAIN



CÉRÉALES,
FARINES, HUILES



VOLAILLE



VIANDE



ESCARGOTS



PRODUITS
LAITIERS



NOIX
ET DÉRIVÉS



CHÂTAIGNES
ET DÉRIVÉS



OEUFS



TRUFFES



MIEL
ET PRODUITS
DE LA RUCHE



PRODUITS
TRANSFORMÉS



BIÈRES



COSMÉTIQUES
ET PRODUITS
D'ENTRETIEN



VINS



PLANTES
AROMATIQUES



PLANTS



HÉBERGEMENT



RESTAURATION

Périgord vert



1. LES VERGERS D'ANTAN



Thierry LAFFITTE

301 route de Pauliac - le
Domaine neuf, 24450
FIRBEIX

06 85 12 66 68
05 53 52 89 41

lesvergersdantan@gmail.com

Produits : Jus de fruits, confitures, fruits frais à pépins et petits fruits rouges, viande bovine angus.

Vente : À la ferme sur RDV. Boutique des producteurs de Dordogne.

2. CHÂTAIGNES GOURMANDES



Denis BOURGIN

71 Rue du Château,
24360 Varaigues

06 03 76 49 79
05 53 56 24 65

denis.bourgin@sfr.fr

www.producteur-chataignes-varaigues.fr

Produits : Crème de marrons, châtaignes et dérivés, confitures « rares », miel, plantes aromatiques et médicinales.

Vente : À la ferme sur RDV. Magasin l'Agora des Champs à Boulazac et Biocoop Nontron.

Et aussi : Accueil de scolaires, intervention dans les écoles.

3. LES JARDINS DU GRAND PÂ



Alexandre DURET

217 route des bois de
Cournedelle, 24300

Teyjat
06 98 18 22 02

a.duret1989@gmail.com

Produits : Légumes de saison.

Vente : À la ferme le jeudi 16h30 - 19h. Marché de Nontron le samedi matin. Magasin Biocoop à Nontron. Restaurants.

4. FERME DE CHEVALERIE



Mathilde BOST et Frédéric FERRET

909 Route des Cavaliers,
24450 La Coquille

06 14 73 12 29

mathildebost24@gmail.com

Produits : Fromages de vache et produits frais (yaourt, fromage blanc, faisselle), viande d'agneau, merguez.

Vente : À la ferme sur RDV et le vendredi 17h - 19h. Marchés de La Coquille le jeudi matin et de Thiviers le samedi matin.

5. LA PETITE FERME DE LARRET



Cécile DROUIN

627 Route de Larret,
24470 Saint-Saud-
Lacoussière

06 95 23 41 71

ceciledrouin@hotmail.fr

Produits : Légumes de saison, fruits, œufs.

Vente : À la ferme le mardi 16h45 - 18h30. Marché de Milhac-de-Nontron le samedi matin et de Saint-Jean-de-Côle le mercredi matin.

6. JARDINS DE LA JOALLE



Pierre DAUGY
487 Route des
Diligences, 24470 Saint-
Saud-Lacoussière
06 13 78 65 38
jardinsdelajoalle
@mailo.com

[https://
jardinsdelajoalle.
wixsite.com/my-site](https://jardinsdelajoalle.wixsite.com/my-site)

Produits : Légumes de saison, jus de
pomme, soupe et ratatouille.

Vente : Paniers sur commande (téléphone
ou sur le site internet de la ferme) à retirer
le mardi à partir de 16h30 et le mercredi
toute la journée. Marché de Milhac-de-
Nontron le samedi matin.

Et aussi : Visites à la ferme.

7. LE RUCHER DES TROIS VERGERS



Pierre MESSNER
La Puyade, 24800
Saint-Jory-de-Chalais
09 75 35 78 82
pierre.messner
@club-internet.fr

[www.le-rucher-des-
trois-vergers.fr](http://www.le-rucher-des-trois-vergers.fr)

Produits : Miel, jus de pomme.

Et aussi : Animations apicoles, visites du
verger.

8. LES RUCHES DE LIZA



**Elizabeth
FONTENEAU et
Emmanuel
DUPONT**
La Trade, 24630
Jumilhac-le-Grand
07 65 63 57 13
lesruchesdeliza
@gmail.com

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

Produits : Gelée royale, miel, pollen,
propolis, confiserie, pain d'épices. Vente
d'essaims (warré), cire (cosmétique).

Vente : À la ferme sur RDV. Marché de
Jumilhac-le-Grand le dimanche matin
en été. Magasins Biocoop à Trélissac
et à Sarlat-la-Canéda, Saveurs nature à
Saint-Pierre-de-Frugie et Les Pieds dans
le Bocal à Thenon. Sur le site internet de
la ferme.

Et aussi : Activités pédagogiques à
l'office de tourisme de Jumilhac et au
Château de Jumilhac.

9. CURMONT PASSION



Sophie DEFOURNY
333 Route de la Croix de
Chandeuil, 24800 Saint-
Paul-La-Roche
06 08 96 95 35
curmontpassion
@gmail.com

Produits : Légumes et fruits de saison, plants
de légumes.

Vente : À la ferme le mardi de 16h30 - 19h.
Marchés de Jumilhac-le-Grand le mercredi et
le dimanche en été. Magasin de producteurs
à Thiviers (à partir de l'autonomie 2024) et
magasin Biocoop Saint-Yrieix-la-Perche (87).

10. JARDIN DE NATILA



Nathalie VERDIER
Lieu dit Boutilloux,
24270 Sarlande
06 95 09 20 63
nathverdiere@hotmail.com

Produits : Légumes de saison.

Vente : Marché de Cherveix-Cubas le
samedi matin.

11. GAEC LA FERME LES CHAMPS L'ŒIL



**Louise, Teddy,
Renaud et Antoine**

La Grange brûlée lieu-
dit La Durantie, 24340
Sainte-Croix-de-Mareuil
06 65 30 39 43

Produits : Fruits et légumes de saison,
œufs, plantes aromatiques, poulets fermiers.

Vente : Marchés de Mareuil-en-Périgord le
mardi matin et d'Angoulême (16) le samedi
matin. Restaurants locaux.

Et aussi : Table paysanne conviviale
gastronomique le mardi soir d'avril à
septembre.

12. AU CHANT DES FLEURS



Solène AMBROSI
La Boine, 24800 Saint-
Jean-de-Côle
06 76 39 16 26
solene@auchant
desfleurs.fr

Produits : Infusions, aromates, huiles de
soins, baumes, hydrolats, produits à la rose.

Vente : À la ferme sur RDV. Marché de
Saint-Jean-de-Côle le mercredi matin. Sur
le site internet de la ferme.

www.auchantdesfleurs.fr

13. LES VERGERS DE PIALARD



Christian MAUROUX
1237 route du Trou du
Loup, 24800 Nantheuil
06 49 67 26 51
cmauroux@live.fr
www.lesvergers
depialard.fr

Produits : Noix, huiles de noix, cerneaux de
noix au chocolat et au caramel, miel de fleurs
du Périgord vert, truffes noires du Périgord.

Vente : À la ferme sur RDV. Marchés de
Thiviers le samedi et de Jumilhac-le-Grand le
dimanche en été. Magasins de producteurs,
Drive fermier (33), Biocoop.

Et aussi : Visites à la ferme.

14. L'AURE L'ÂNE



Aurélie FRANÇOIS
4435 route des Blanchés-
Terres, 24320 Cherval
06 87 23 50 71
laurelane24320
@gmail.com
f L'aurel'âne

Produits : Légumes et fruits de saison.

Vente : À la ferme du lundi au samedi 16h -
19h. Paniers sur demande.

Et aussi : Travail en traction animal et
production d'une partie des semences de
la ferme.

Les Vergers d'Antan

Jus de fruits - Confitures

Fruits frais à pépins et petits fruits rouges
Atelier viande de race Angus

En conversion bio

THIERRY LAFFITTE

301 route de Pauliac, 24450 Firbeix
lesvergersdantan@gmail.com
05 53 52 89 41



Vente à
la ferme

15. HARMAS DE FONTENILLE



Catherine BERTHELOT
499 Route de la Fontenille-la-Briasse, 24800 Saint-Sulpice-d'Excideuil
06 26 11 75 37
catherine.berthelot24@gmail.com

Produits : Plantes aromatiques et médicinales, fruits frais et séchés, jus de pomme, biscuits, confitures, sirops.

Vente : Marchés de Thiviers le samedi matin, de Saint-Jean-de-Côle le mercredi matin et d'Excideuil le dimanche matin en été.

Et aussi : Balades botaniques, cueillettes sauvages, ateliers.

16. FERME DE SÉZELARD



Mai LAM
Lieu-dit Sézeland, 24270 Savignac-Lédrier
06 87 57 90 10
sezeland@gmx.fr

Produits : Farine de blé ancien, graines de petit épeautre, produit de soja (tofu, lait, galette salé, biscuits).

Vente : À la ferme sur RDV. Marché d'Excideuil le jeudi et marché estival d'Excideuil le dimanche en juillet-août.

17. LES BIQUETTES DE CERCLES



Louise et Georgina DUNN
La Geyrie, 554 route des Lavois, 24320 La Tour Blanche Cercles
06 84 15 84 92
06 99 84 34 69
dunn.georgina@gmail.com
www.lesbiquettesdecercles.fr

Produits : Fromages de chèvre (frais, affinés, cendrés, cabecous, tomme, type feta et type halloumi). Viande de chèvre et de chevreau, viande de porc et produits transformés.

Vente : À la ferme sur RDV. Panier à Gravelle le mardi soir. Marchés de Ribérac le vendredi matin, de Mussidan le samedi matin. Marchés estivaux de Bourdeilles le dimanche matin et marchés nocturnes (Fongrenon et Bourdeilles). Sur le site internet de la ferme. Magasins. Restaurants.

Et aussi : Hébergement.

18. BERGERIE DE LANOUAILLE



Marie CHAUDET
1560 route des Etangs, Las Fargeas, 24270 Lanouaille
07 60 86 72 93
bergeriedelanouaille24@gmail.com
f Bergerie de Lanouaille

Produits : Fromages frais, affinés, tomates, yaourts naturels et aromatisés, riz au lait.

Vente : À la ferme le mercredi 17h30 - 19h d'avril à octobre (petit marché avec des producteurs locaux). Marché d'Excideuil le jeudi matin. Magasins Biocoop et épicerie l'Épicurieux à Saint-Yrieix-La-Perche (87). AMAP de Payzac. Restauration collective.

Et aussi : Ferme pédagogique pour les établissements scolaires et centres de loisirs.

19. TERRE DU PIC



Quentin BRANCHEREAU
1644 Route des Noyers, le Pic, 24800 Saint-Sulpice-D'Excideuil
06 76 70 40 97
qb.lepic@protonmail.com

Produits : Légumes et petits fruits de saison.

Vente : Paniers sur commande par téléphone (livraison possible).

20. AUX PTITS OIGNONS !



Xavier GROSJEAN
86 Impasse du Pradeau, LD Gandumas, 24270 Dussac
06 46 32 81 34
ferme.aux.ptits.oignons@gmail.com

Produits : Légumes de saison, œufs et noix.

Vente : À la ferme le mercredi 18h - 19h d'avril à novembre. Marché d'Excideuil le jeudi matin et le dimanche matin de juillet et août. Magasin Nos fermes à Sauvignac-les-Églises.

21. FERME DE TOURENNE



Aurore VIGOUROUX
2804 route des Vergers, lieu-dit Tourenne, 24160 Saint-Médard-d'Excideuil
06 70 65 95 93
fermedetourenne@gmail.com

Produits : Légumes et fruits de saison, œufs, conserves de légumes.

Vente : À la ferme le lundi 16h30 - 18h30. Marché d'Excideuil le jeudi matin. Les Paniers d'Excideuil le vendredi 18h - 19h et prise de commande via cagette.net.

f La Ferme de Tourenne

22. LA FERME DE POUZOL



Benjamin RODIER
169 Chemin du Lierre, 24800 Corgnac-sur-l'Isle
06 86 94 71 65
benjamin.rodier@yahoo.fr

Produits : Légumes de saison, plants maraîchers.

Vente : Marchés de Thiviers le samedi matin et de Saint-Jean-de-Côle le mercredi matin. Restauration collective.

23. PLANTON



David BONNIN
198 Allée de la Meyfrenie, 24320 Verteillac
06 35 36 73 18
planton@gmx.fr

Produits : Plants de légumes et aromatiques.

Vente : À la ferme sur RDV. Marchés de Mareuil-en-Périgord le mardi matin et de Verteillac le samedi matin.

24. GAEC LE POTAGER DE LA MEYFRENIE



Benjamin PASQUINI et Anthony MONTGAILLARD
198 Allée de la Meyfrenie, 24320 Verteillac
06 49 84 00 22
07 48 12 72 87
puzzzzle@hotmail.fr

Produits : Légumes de saison, produits transformés.

Vente : Paniers à Ribérac le mercredi soir. Marchés de Mareuil-en-Périgord le mardi matin et de Verteillac le samedi matin. Magasins Les Halles de la Meyfrenie à Verteillac.

Et aussi : Visite à la ferme.

25. DOMAINE DES GRANDS BOSTS



Franck LASJAUNIAS
36 Impasse du coq Valeuil, 24310 Brantôme-en-Périgord
06 03 32 43 03
domainedesgrandsbosts@outlook.com

Produits : Céréales (farine de blé, petit et grand épeautre), sarrasin, châtaignes, maïs, sémoule de maïs, noix et huile de noix.

Vente : À la ferme sur RDV.

26. MÉLI MÉLO D'ESCARGOTS



Mélody PERRET

4 route de Pompadour,
lieu-dit La Vareille, 24160
Génis

06 98 18 01 62
melimelodescargots@gmail.com

www.melimelo-descargots.fr

Produits : Escargots.

Vente : À la ferme sur RDV et le vendredi 16h30 - 19h de mars à décembre. Marché de Pompadour (19) le samedi matin. Magasins de producteurs.

Et aussi : Visites à la ferme sur RDV l'été.

27. GAEC LE JARDIN MARAÎCHER



**Georgia DURAND et
Bastien LECRON**

2 route des Saillant,
24410 Parcoul-Chenaud

06 16 89 53 55
05 24 14 12 68

georgiadurand@hotmail.com

Produits : Légumes de saison.

Vente : À la ferme le jeudi 17h - 19h. Magasin La Locobio à Chalais (16). AMAP Les Paniers de la Double.

**Découvrez
les rendez-vous**

**du Parc naturel régional
Périgord-Limousin**

www.pnr-perigord-limousin.fr

Descubrir. Viure. Partatjar

Périgord blanc



28. LES LÉGUMES DE MAISON NEUVE



Nathalie COMBES

304 Rue des maraîchers
Maison Neuve, 24460
Ligueux

06 12 86 72 06
05 53 05 44 76

nathalie.combes@yahoo.fr

Produits : Légumes de saison, fruits, noix, huile de noix.

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

Et aussi : Cueillette à la ferme.

29. TERRE ET LEVAIN



**Jean-Philippe
CIAGLO**

420 rue des Vieux Fours
lieu dit Pommier, 24420
Savignac-les-Églises

06 30 93 42 78

terre-et-levain@ecomail.bio

www.terre-et-levain.jimdofree.com

Produits : Céréales panifiables (blé de pays, seigle, grand épeautre, petit épeautre), produits boulangers : pain pur levain, brioches levain, biscuits.

Vente : À la ferme le vendredi 17h - 19h. Marché estival de producteurs du Pays d'Excideuil. Boutique de producteurs. Paniers cagette.net les Jardins de Boscornut à Saint-Orse. AMAP de Peyrignac. Restauration collective. Sur le site internet de la ferme.

30. FERME DE MALLEDENT



**Sophie et Denis
TESTUT**

1209 Impasse de
Malledent, 24350 La
Chapelle-Conaguet

06 46 68 06 85

ferme-de-malledent@orange.fr

www.fermede-malledent.fr

Produits : Viande (vache limousine, veaux rosés Limousins, boeufs croisés Limousins-Angus), porc (croisé Large White - Landrace), conserves, charcuteries salaisons.

Vente : Sur internet en livraison Chronofresh. Paniers cagette.net. Restauration collective. Restaurants locaux.

Et aussi : Partenariat avec les Enfants du Pays de Beleyme (installation de nichoirs). Participation à l'Atlas de la Biodiversité du Grand Périgueux.

31. GAEC DE LA CLAIRIÈRE



**Perrine FLAHAUT et
Charles MARSAT**

1255 Impasse de
Fromental, 24750
Cornille

06 42 12 12 45
06 76 63 96 27

perrineflahaut2@gmail.com

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

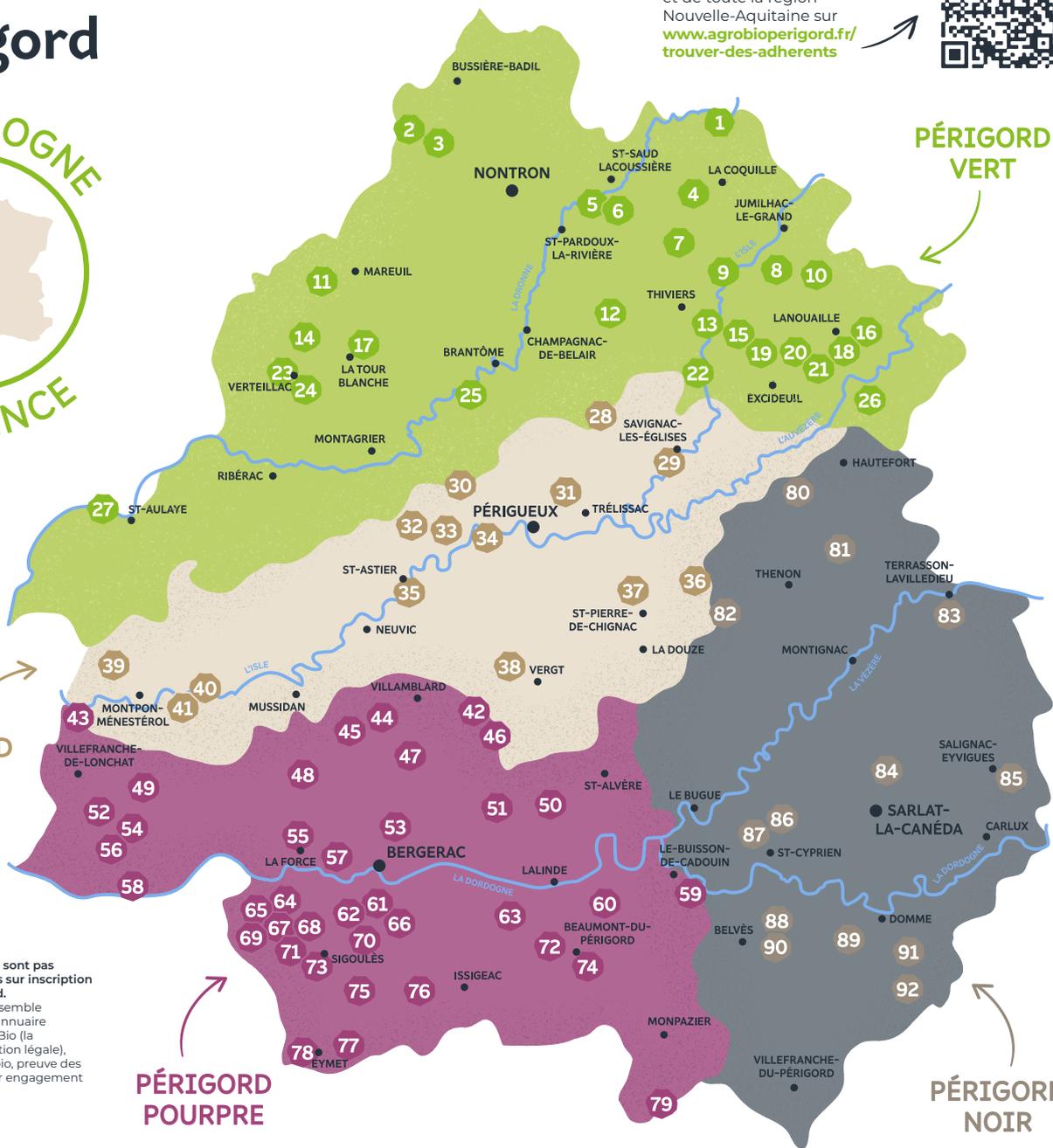
Vente : Marchés de Périgueux le mercredi et le samedi matin. Magasin L'Agora des Champs à Boulazac.

Et aussi : Visites organisées pour les scolaires (avec les Enfants du Pays de Beleyme et la LPO).

Carte des producteurs bio du Périgord

Retrouvez la carte interactive des **opérateurs bio** (producteurs, marchés, magasins...) de Dordogne et de toute la région Nouvelle-Aquitaine sur www.agrobioperigord.fr/trouver-des-adherents

Scannez-moi !



i 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 est une obligation légale), ainsi que leurs certificats bio, preuve des contrôles effectués sur leur engagement en bio.
 → annuaire.agencebio.org

Les 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

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

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

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

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

Juin

LÉGUMES

Ail, Aillet, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri branche, Chou-fleur, Chou, Concombre, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Navet, Oignon sec, Petit pois, Poireau, Pomme de terre primeur, 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, Brugnion, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Framboise, Groseille, Melon, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pêche, Poire, Prune

Août

LÉGUMES

Ail, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Concombre, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Fève, 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

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, Radis, Salade, Tomate

FRUITS

Coing, Figue, Framboise, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Noix fraîche, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme, 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, Petit pois, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Radis, Salade, Tomate

FRUITS

Châtaigne, Coing, Figue, Framboise, Myrtille, Noix fraîche, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Raisin

Novembre

LÉGUMES

Ail, Artichaut, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Courge, Échalote, Endive, Épinard, Fenouil, Navet, Oignon sec, Panais, Poireau, Pomme de terre, Radis, Salade

FRUITS

Châtaigne, Coing, Kiwi, Noix, Poire, Pomme, Raisin

Décembre

LÉGUMES

Ail, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Courge, Échalote, Endive, Épinard, Mâche, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potiron, Radis

FRUITS

Châtaigne, Kiwi, Noix, Poire, Pomme

32. GAEC LA DYNAMO



Laura STEVENS et Jérôme DURY

Lieu dit Laveysiére,
24350 Mensignac
06 89 90 44 81
06 31 49 43 43
ferme@ladynamo.fr

Produits : Pain bio au levain naturel, brioches et biscuits, noix (coques et cerneaux), céréales et farines.

Vente : À la ferme le mercredi 17h-18h30. Paniers cagette.net (à Mensignac le vendredi soir et à la Dynamo). Marchés de Saint-Astier le jeudi, de Tocane le samedi matin et de Neuvic le samedi matin. Restauration collective.

33. LEYRAT DES CHAMPS



Fanny LEYRAT

Les Chabannes, 24350
Mensignac
06 87 30 20 28
leyratdeschamps@gmail.com

Produits : Légumes de saison.

Vente : Marchés de Tocane-Saint-Apre le samedi matin (et paniers cagette.net) et de Saint-Astier le jeudi matin. Restauration collective.

34. GAEC FERME DE L'ÉCLUSE



Antoine SOULLARD et Delphine JOSSE

37 chemin du Chambon,
24650 Chancelade
06 95 21 16 10
les.tistous@gmail.com

Produits : Légumes de saison, pain (paysans boulangers).

Vente : À la ferme le vendredi 16h - 18h en hiver et 17h - 19h en été. Paniers sur commande le mardi 16h - 20h. Marché d'été de Chancelade.

www.lestistous.mystrikingly.com

35. LE VERDIER FLEURI



Christiane LAMOULIE et Luc DARTAGNAN

6 Rue Maréchal Foch,
24110 Saint-Astier
07 50 60 95 01
05 24 13 21 24
leverdierfleuri@gmail.com

www.leverdierfleuri.com

Produits : Eaux florales, huiles essentielles, lotions visage, lotions cheveux, Tisan'Up, huiles florales.

Vente : au domicile sur RDV. Marché aux fleurs, fête des plantes à Neuvic et Saussignac. Magasins bio Périgueux, Bergerac, Ribérac, Brantôme, Creysse, magasin de producteurs L'Agora des champs à Boulazac et La Station des Saveurs à Périgueux. La Ruche qui dit Oui ! à Saint-Astier. Sur le site internet de la ferme.

Et aussi : Animations « Eaux florales ».

36. LES P'TITS DÉLICES D'ALICE



Alice DE MASCAREL

725 route du Chenil
Saint-Antoine-
d'Auberoche, 24330
Bassillac-et-Auberoche
06 78 19 54 89
alicedemascarel@yahoo.fr
www.ferme-delicesdalice.fr

Produits : Sorbets, glaces végétales, bûches glacées pour les fêtes, sirops et confiseries.

Vente : À la ferme sur RDV. Paniers de mai à octobre et avant Noël. Paniers cagette.net La Dynamo à Mensignac et Les Paniers Sauvages à Thonac. Marchés gourmands estivaux. AMAP de Boulazac. Restaurants locaux.

Et aussi : Portes ouvertes et activités pour les enfants en partenariat avec des associations locales.

37. GAEC DU MAUBERTIN



Kévin et Martine DANIEL

470 Chemin des Salers,
Eyliac, 24330 Bassillac-
et-Auberoche
06 31 57 26 27
06 08 50 47 99
gaecdmaubertin@gmail.com

Produits : Viande de génisses, de veaux rosés Salers, d'agneau, lait de chèvre.

Vente : À la ferme entre 10h30 - 16h et sur RDV. Marchés de Vergt le vendredi, de Terrasson le jeudi et de Bassillac-et-Auberoche le samedi, marchés gourmands estivaux. Restauration collective.

38. DOMAINE DU BOUT DU MONDE



Olivier CANDON et Véronique VIALARD

Pommier, 24380
Creysensac-Et-Pissot
06 73 76 80 08
06 78 06 83 03
melimerlot@gmail.com

www.domaineduboutdumonde.com

Produits : Vins biodynamiques IGP Périgord, vins de France.

Vente : À la ferme sur RDV. Paniers cagette.net. Sur le site internet du domaine.

Et aussi : Visite commentée à la ferme, dégustations et ateliers œnologiques « assemblage ».

demeter

Besoin d'apprendre à varier et équilibrer vos assiettes pour faire plaisir à tout le monde ?

DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS ET ATELIERS CUISINE À CADOUIN !

Cuisine du quotidien simple, saine, rapide, de saison et pas chère

POUR LES COQUIERES, LES ÉLUES, LES CHARGÉES DE MISSION DE LA "RESTAURAC" :
Formation Cantine 100% bio-local & fait-maison
du 1er au 4 juil. et du 18 au 21 nov.
Le + : nos formations ontiment en binôme cuisinier + nutritionniste !

POUR LES PARTICULIERS & LES PROFESSIONNELLES DU SOCIAL, DE LA SANTÉ, DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION :
Formation Cuisine du Quotidien
du 21 au 24 oct.
Ateliers cuisine en ligne
28 mai et 28 juin, à 18h -> gratuit !

Infos : www.scicnoarrirlavenir.com
Contact : cepa@nourirrlavenir.fr
Suivez-nous :

CEPA
CENTRE D'ÉTUDES PÉRI-GORDES
À CADOUIN (DORDOGNE)

39. FERME BIOLOGIQUE LAS SERVATAS



Olivier DEVAUX

215 impasse des Sources,
24700 Eygurande-et-
Gardedeuilh
06 89 20 79 59
05 53 81 07 41
devauxolivier69@gmail.com

Ferme biologique Las Servatas

Produits : Légumes de saison, plants de légumes, fleurs et PPAM, miel et son vinaigre.

Vente : À la ferme le samedi matin 10h - 12h. AMAP de Agapes Libourne (33).

40. FERME BIO DU DUELLAS



Dominique LECONTE

1376 route du Duellas,
24700 Saint-Martial-
d'Artenset
06 13 59 88 88
domleconte@gmail.com
www.fermebioduellas.fr

Produits : Huile de tournesol et colza, graines de tournesol décortiquées, farine de blé variétés anciennes, grand épeautre, sarrasin et maïs, polenta.

Vente : À la ferme le vendredi 17h - 19h et le mercredi de mi-juin à mi-septembre. AMAP Coutras (33). Magasins Biocoop, CABSO. Restauration collective, plateforme Manger Bio Périgord.

Et aussi : Visites à la ferme.



41. LES SIMPLES SAUVAGES



Maud REBIERE

1358 route du Duellas,
24700 Saint-Martial-
d'Artenset
06 47 63 30 59
maud.rebiere@gmail.com
www.lessimplessauvages.fr

Produits : Plantes médicinales, aromatiques et condimentaires, tisanes, baumes de soin.

Vente : À la ferme sur RDV : le vendredi 17h - 19h et le mercredi de mi-juin à mi-septembre 17h - 19h. Magasins Biocoop à Ribéac, à Montpon-Ménéstérol et à Coutras (33), tiers-lieu La Traverse à Bergerac et magasin Locobio à Chalais (16). Paniers à la Maison d'innovation citoyenne de Saint-Martial-d'Artenset.

Et aussi : Visites à la ferme, ateliers et stages autour du métier de paysanne-herboriste, sorties botaniques.



Périgord pourpre



42. PIERRE PELLAN



Pierre PELLAN

Lieu dit Reingard,
24140 Douville
06 81 92 54 76
pierrepellan@gmail.com

Produits : Fraises, confitures de fraises, gelées de fraises, sirops de fraise.

Vente : À la ferme 9h - 17h. Paniers Cagette.net à Mensignac. Magasins Biocoop, et Station des saveurs à Tocane-Saint-Apre. AMAP Lo Camin Bio à Bourrou. Restauration collective.

Et aussi : Visites à la ferme.

43. LES JARDINS DE LA MENOUE



Carine TRICARD

15 Avenue de l'Europe,
24700 Moulin-Neuf
06 45 26 79 15
lesjardinsde.lamenoue@orange.fr

Produits : Légumes de saison.

Vente : À la ferme le vendredi 17h - 19h et le samedi 10h - 12h30. Paniers Croq'en Bio sur commande le jeudi 18h - 19h à Mussidan. Marché de Coutras (33) le samedi matin. AMAP de Coutras (33) le mercredi 18h30 - 19h30. Restauration collective.

44. GAEC LA COURTE ÉCHELLE



Adrien KEMPF

1 chemin de la Forge,
24140 Saint-Hilaire-
d'Estissac
06 45 16 14 77
brasserie@lacourteechelle.bio
www.lacourteechelle.bio

Produits : Bière, fruits, tisanes, confitures, sirops, vinaigres aromatiques, liqueurs, plants de fruits rouges de variétés anciennes.

Vente : À la ferme sur RDV. Marchés de Chalais le lundi, de Montpon-Ménéstérol le mercredi, de Saint Astier le jeudi, de Mussidan le samedi et de Saint-Seurin-sur-l'Isle le dimanche. Boutique de la Ferme bio du Duellas à Saint-Martial-d'Artenset, revendeurs locaux. Restaurants locaux.

Et aussi : Visites à la ferme et dégustations sur RDV.

45. APYRAINE



Hervé POIRIER

560 Chemin de Pyraïne,
24400 Issac
06 84 44 28 23
apyraïne@gmail.com
www.apyraïne.com

Produits : Miel, produits dérivés.

Vente : À la ferme sur RDV. Magasins Biocoop à Bergerac et Le Cabas à Mussidan. AMAP des Paniers Bio de la Vallée à Annesse-et-Beaulieu, Lo Camin Bio à Bourrou et Paniers Bio des 2 Rives.

Et aussi : Visite à la fermes, camping Accueil Paysan, concerts, accueil scolaires.

46. ALAIN GRENIER



Alain GRENIER

La Reygasse, 24140
Beauregard-et-Bassac
06 30 93 55 32
alain.s.grenier@wanadoo.fr

Produits : Légumes et fruits de saison, jus de pomme et de raisin.

Vente : À la ferme sur RDV.

47. PÉPINIÈRE DE LA CREMPSE



Julian BLIGHT

157 Impasse de la
Maison Neuve, 24140
Montagnac-la-
Crempse
06 18 20 99 88
05 53 82 20 97
julblight@gmail.com

www.pepinieredela
crempse.com

Produits : Plants de fruitiers variétés
anciennes, petits fruits, champêtres.

Vente : À la ferme sur RDV. Sur le site
internet de la pépinière.

Et aussi : Visites à la ferme, activités
pédagogiques, concerts à la ferme. Visites
techniques et stages.

48. BOSSET LÉGUMES



Ancia DROCOURT et Michaël LAFRANCE

1438 route Jean
Lescure, lieu dit
Chabrouillas, 24130
Bosset
06 43 53 86 69

bosset.legumes
@mailo.com

www.local.direct/producteur/bosset-legumes

Produits : Légumes de saison.

Vente : Au café Le Tamaris (Bosset) le
mercredi 17h30 - 19h et à La Traverse
(Bergerac) le jeudi 17h30 - 19h. Marché le
P'tit Marché à Saint-Vivien le mardi 18h -
20h de fin juin à fin août. Sur le site internet
de la ferme.

49. CHRISTIAN STREIT



Christian STREIT

Les Mandies, 24610
Saint-Martin-de-
Gurson
06 74 14 30 76
christian.streit24
@gmail.com

Produits : Farines de blé ancien, céréales
(blé, avoine, orge...), tournesol, soja, sarrasin,
féverole, pois.

Vente : À la ferme sur RDV (vente au détail).
Marchés le jeudi de Lalinde, le vendredi
de Vergt et de Ribérac et le samedi (en
octobre-mars) de Périgueux.

boeuf - veau - porc - agneau - volaille

VIANDE DE BERGERAC EN LIGNE

particuliers | restaurateurs | magasins de producteurs | collectivités en gros

0% pesticide - 0% OGM - 0% antibiotique

100% élevé pour vous

06 32 28 33 28
www.natureviande.fr

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

demeter

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

50. GAEC LA SOURCE DE MIEL



Stefan et Marylaine BERBEN-BERLAND

Puyjalard, 24510 Sainte-
Foy-de-Longas
06 71 17 93 14
05 53 73 55 43

la.source.de.miel
@gmail.com

f La Source de miel

Produits : Miel, hydromel, vinaigre, bougies
en cire d'abeille.

Vente : À la ferme sur RDV. Magasins
Biocoop en Dordogne et Gironde et en
coopérative agricole.

51. FERME DU DOMAINE DE LA VALETTE



Arnaud et Fabienne BOURGEOIS

Domaine de la Valette,
24510 Saint-Félix-de-
Villadeix
07 61 60 60 04
arnaud.bourgeois
@lavalletteperigord.com

www.lavalette
perigord.com

Produits : Viande de veau et bœuf
(bazadaise et bordelaise), porc noir
(gascon,) volailles fermières, salaison
(saussissons, coppa, jambon) et plats
cuisinés en bocaux.

Vente : À la ferme sur RDV (viande fraîche
sur réservation). Sur le site internet de la
ferme. Restauration collective.

Et aussi : Hébergement en maisons
d'hôtes haut de gamme dans le Domaine.
Les « Conversations du Domaine de La
Valette » proposent des dîners paysans,
conférences et concerts.

52. SARL MARCETEAU



Christophe MARCETEAU

1119 route du Lac, 24610
Montpeyroux
06 84 81 17 24
05 53 80 78 08
volailles.vcm
@nordnet.fr

www.volailles-
marceteau.fr

Produits : Poulets, pintades, chapons et
pouardes, volailles fermières bio entières
ou découpées.

Vente : À la ferme sur commande.
Magasins bio, Biocoop, Le Marché de
Léopold. Sur le site internet de la ferme.
Restauration collective.

53. L'OASIS DU BOIS VERT



David GRIGORCIUK
425 chemin du Bois Vert,
24100 Lembras
06 60 07 73 68
contact@
oasisduboisvert.fr

f L'Oasis du Bois Vert

Produits : Légumes de saison, plants de légumes, aromatiques, fruits et petits fruits.

Vente : Marchés de Lembras le mardi soir, de Bergerac le mercredi matin et de Maurens le vendredi soir. Restauration collective. Sur le site coopcircuits.fr/loasisduboisvert/shop.

54. DOMAINE DE GRIMARDY



Sophie DER MIKAELIAN

270 Impasse du Buisson,
24230 Montazeau
06 50 57 59 94
domaine.grimardy@
gmail.com

www.vins-bergerac-
grimardy.com

Produits : Vins AOC Montravel, AOC Bergerac et IGP Périgord.

Vente : À la ferme 9h - 12h30 et 14h - 18h30. Magasins Biocoop à Montpon-Ménéstérol, Bergerac et Périgueux. Sur le site internet de la ferme.

Et aussi : Visites à la ferme, randonnées marche nordique.

55. DOMAINE DE LAVERGNE



Vincent LEGRAND

24130 La Force
06 35 46 84 43
vincent@ledomainedelavergne.com
www.ledomainedelavergne.com

Produits : Œufs.

56. LA FERME À ROULETTES



Marie-Camille TROGAN

552 route de Mira, 24230
Saint-Vivien
06 50 07 41 75
mcam.trg@gmail.com

www.lafermearoulette.fr

Produits : Fromages au lait de chèvre.

Vente : À la ferme le vendredi 16h - 17h15 et sur RDV. Marché de Belvès le 3e dimanche du mois de mars à décembre et le P'tit Marché de l'Asso d'à Côté à Saint-Vivien le mardi en juillet et août. AMAP Vert de Terre (33) le vendredi soir. Sur le site local.direct.

Et aussi : Visites et ateliers à la ferme (ferme découverte, ferme pédagogique).

57. COMBRILLAC



Florent GIROU et Thien Uyen DO

31 impasse Coucombre,
24130 Prignonrieux
07 81 06 15 34
contact@combrillac.fr

www.combrillac.fr

Produits : Vins AOC Bergerac et AOC Rosette, houblon, blé ancien, plantes comestibles, légumes et fruits de saison, viande (petit élevage). Prochainement : bières.

Vente : À la ferme sur RDV du lundi au samedi 9h - 12h et 14h - 17h. Sur le site internet de la ferme. Liste des cavistes et points de vente sur demande.

Et aussi : Vitiforesterie (vignes mariées à l'arbre), déjeuners sauvages, ateliers d'initiation à la lactofermentation.

58. DOMAINES DES ROUILLATS



Danièle et Benoît COQ

1290 Route de Saint-Aulaye, 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh
06 32 09 82 47
daniele.coq
@gmail.com

www.domainedes
rouillats.com

Produits : Vins IGP Périgord et AOC Montravel.

Vente : À la ferme sur RDV. Magasin Saveurs de saison à Lamonzie-Saint-Martin.

Et aussi : Visite et dégustation sur le domaine sur RDV.

59. AU PRÉ DE MON ARBRE



Matthieu et Gabrielle RENVOISÉ

Le Breuil, 24480 Le Buisson-de-Cadouin
06 08 98 50 72
matthieu.renvoise
@wanadoo.fr

Produits : Légumes de saison.

Vente : Marché du Buisson-de-Cadouin le vendredi. Magasins à Siorac-en-Périgord et à Le Buisson-de-Cadouin.

60. GAEC LE PAIN D'ANTAN



Micaël et Yves MARTIN

279 impasse de Sigognac, 24480 Molières
06 74 47 69 54
05 53 73 94 47
pain.molieres@orange.fr

Produits : Transformation céréales en farine et en pain.

Vente : À la ferme le lundi 16h - 19h, le mardi et le jeudi 13h30-14h30. Marchés de Bergerac le mardi 16h - 19h, de Sarlat-la-Canéda le jeudi 16h - 19h. Magasins Biocoop à Bergerac et à Creysse, Le Marché de Léopold à Bergerac, Biosmose au Bugue et magasin général à Molières. Restauration collective.



61. LÉGUMES BIO BERGERAC



Damien LAPLAIGE

489 chemin de la Faurille, 24100 Bergerac
06 84 08 38 11
damien.laplaige
@hotmail.fr

Produits : Légumes de saison, plantes aromatiques et plants potagers.

Vente : À la ferme le mardi et le vendredi 16h30 - 18h30. Restauration collective.

62. EARL THEULET MARSALET



Fanny MONBOUCHÉ

Lieu dit le Bas Marsalet,
24240 Monbazillac
06 86 97 12 59
05 53 57 94 36
contact@domaines-
monbouche.com

www.domaines-
monbouche.com

Produits : Vins AOC Bergerac et AOC Monbazillac.

Vente : À la ferme sur RDV. Magasins locaux. Sur le site internet du domaine.

63. MOULIN O' FRUITS



Pascal CHABRIEL
146 route de Monsac,
lieu-dit Le Moulin de la
Forêt, 24150 Lanquais
06 61 97 28 56
**contact@moulin
ofruits.com**
www.moulinofruits.com

Produits : Fruits rouges, fraises, fruits du verger, herbes aromatiques, confitures, sirops, tisanes.
Vente : À la ferme sur commande « drive fermier ». Épiceries. Marchés à Issigeac, Lalinde, Lembras et Lanquais et marchés gourmands à Lanquais, Couze et Molières.
Et aussi : Visite de la ferme et activités selon programme.

64. CHÂTEAU FEELY



Caroline FEELY
326 route du Pressoir,
24240 Saussignac
06 35 93 31 88
05 53 22 72 71
**caro.feely@
chateaufeely.com**
www.chateaufeely.com

Produits : Vins AOP Bergerac et vins de France.
Vente : À la ferme sur RDV.
Et aussi : Activités et visites pédagogique, promenades dans les vignes, parcours bio, hébergement.

65. CHÂTEAU LE TAP



Olivier ROCHES
144 route de Lenvege,
24240 Saussignac
06 85 57 57 40 - 05 53
27 53 31
contact@letap.bio
www.chateaufetap.fr

Produits : Vins AOC Bergerac, AOC Saussignac et IGP Périgord, vins nature et pétillant naturel.
Vente : À la ferme 09h - 12h30 et 14h - 19h.
Et aussi : Trois gîtes indépendants de 4, 6 et 8 personnes.

66. DOMAINE DU PETIT PARIS



**Blandine GENESTE
et Bastien MORIZE**
218 route de Labadie,
24240 Monbazillac
06 52 24 39 65
**domainedupetitparis
@gmail.com**
[www.domainedu
petitparis.fr](http://www.domainedu
petitparis.fr)

Produits : Vins AOC Bergerac et AOC Monbazillac et vins de France, pétillant naturel.
Vente : À la ferme sur RDV. Marché de La Traverse le jeudi et de Bergerac le samedi matin. Magasins Agriculteurs Réunis, Biooop et l'Art et le Vin à Bergerac. Sur le site internet du domaine et sites tiers.
Et aussi : Visites à la ferme.

67. CHÂTEAU LES MIAUDOUX



**Lisa et Samuel
CUISET**
459 Route de
Compostelle, 24240
Saussignac
06 70 99 26 01
05 53 27 92 31
lesmiaudoux@gmail.com

Produits : Vins AOC de Bergerac, pruneaux d'Agen.
Vente : À la ferme sur RDV.
Et aussi : Hébergement Gîtes de France.

www.chateaufeely.com
www.miaudoux.com



68. CHÂTEAU LARCHÈRE



Thierry BAUDRY
82 Chemin des
Fritillaires lieu-dit
Larchère, 24240
Pomport
06 11 39 49 24
05 53 58 25 84
**contact@chateau
larchere.fr**

Produits : Vins AOC Bergerac, AOC Monbazillac, AOC Saussignac et une gamme l'Atypique en vin de France, jus de raisin.
Vente : À la ferme sur RDV. Paniers bio des 2 Rives. Sur le site internet du domaine.
Et aussi : Visites à la ferme.

www.chateaularchere.fr



69. L'ÉCOLIEU DE CABLANC



**Véronique Thellier
et Sébastien Bouché**
798 Chemin haut, 24240
Saussignac
06 03 76 99 33
cablanc@orange.fr
www.cablanc.com

Produits : Coulis et confitures de fruits rouges, sorbets aux fruits du verger, compotes et purées de fruits, plantes aromatiques et tisanes.
Vente : À la ferme. Magasins Am Mây à Thénac et Le Nouvel Élan à Pineuilh (33). Boutique de producteurs Corne d'Abondance à Serres-et-Montguyard. AMAP Le Panier Foyen à Sainte-Foy-la-Grande (33).
Et aussi : Stages et ateliers en été, hébergements insolites et camping à la ferme, ferme pédagogique.



DOMAINE
ALBERT DE CONTI

**VINS BIO EN PÉRIGORD
ENTRE BERGERAC ET EYMET**

VISITE ET DÉGUSTATION TOUT L'ÉTÉ !

05 53 74 17 55
SAINT JULIEN D'EYMET



Périgord noir



80. LES JARDINS DE BOSCORNUT



David PRUD'HOMME

20 Boscornut, 24210
Sainte-Orse
06 10 37 15 01
06 80 00 16 52
contact@jardins-de-boscornut.com
www.jardins-de-boscornut.com

Produits : Légumes de saison, œufs, CBD et CBG.

Vente : À la ferme le samedi 10h - 12h toute l'année et de mi-juillet à mi-août le mardi matin 10h - 12h. Boutique de producteurs Savignac-les-Églises. Paniers cagette.net le samedi matin, AMAP de Peyrignac, Les Paniers d'Excideuil.

Et aussi : Accueil de camping-cars.

81. PASCAL MATHOU



Pascal MATHOU

421 Chemin des Genis
Bujade, 24210 Saint-
Rabier
06 70 83 30 44
pmathou5@gmail.com

Produits : Fruits, noix, prunes de table.

Vente : À la ferme sur RDV.

82. FERME DU GRAND CROS



Séverine BOSQ

384 chemin du bout
du monde, 24210
Fossemagne
06 33 88 65 43
fermedugrandcros@gmail.com
www.fermedu-grandcros.com

Produits : Plantes aromatiques et tisanes, viande, fruits, distillation hydrolat.

Vente : À la ferme sur RDV. Sur le site internet de la ferme.

Et aussi : Visites de ferme, activités pédagogique, balade botanique, événement.

83. FRÉDÉRIC SERRE



Frédéric SERRE

161 impasse de
l'Arpent de Terre, 24120
Terrasson-Lavilledieu
06 09 17 49 12
fly.only@wanadoo.fr

Produits : Truffes noires du Périgord.

Vente : À la ferme sur RDV. Marché de Terrasson-Lavilledieu le jeudi et de Brive-la-Gaillarde (19) le samedi en hiver.

Et aussi : Participation au GIEE Biodiversité sauvage.

84. CYRILLE MERLY



Cyrille MERLY

La Veyssière, 24200
Marcillac-Saint-Quentin
06 37 50 90 66
merly.gc@orange.fr

Produits : Viande (vache race limousine, veau rosé), huile de noix.

Vente : À la ferme sur RDV.

Et aussi : Hébergement.

85. LA FERME DES BANIGOTS



Maxime BOULDOIRE

Les Banigots, 24590
Salignac-Eyvignes
07 78 32 84 65
lafermedesbanigots@gmail.com
www.lafermedesbanigots.fr

Produits : Légumes de saison.

Vente : Paniers bio à la ferme le mercredi 17h30 - 19h sur réservation. Marché de Souillac (46) le dimanche d'avril à novembre. Magasin Biocoop à Souillac (46).

Et aussi : Repas à la ferme en été (en 2025), formation à venir, visites à la ferme.

86. LA CHÈVRE ET LE CHOU



Jennifer KENDALL

Versailles, 24220 Meyrals
06 87 23 92 23
jenny.kendall24220@hotmail.fr

Produits : Fromages, yaourts au lait de chèvre.

Vente : À la ferme le vendredi 14h30 - 19h.

Et aussi : Boutique à la ferme : produits bio et locaux.

87. DOMAINE DE LA VOIE BLANCHE



Nathalie DALBAVIE

438 Chemin de la Voie
Blanche, 24220 Saint-
Cyprien
06 79 45 82 48
contact@domaine-voie-blanche.com
www.domaine-voie-blanche.com

Produits : Vins IGP Périgord, vins de France.

Vente : À la ferme sur RDV en hors saison et tous les jours sauf le samedi 13h - 19h en juillet et août. Marché estival de Meyrals le jeudi matin. Magasins cavistes, boutiques de producteurs à Salignac, Belvès et Sarlat-la-Canéda.

Et aussi : Visites accompagnées du vignoble.

LES FERMES TERRE DE LIENS EN DORDOGNE

POUR PROTÉGER LES TERRES AGRICOLES, INSTALLER DES PAYSANS ET PAYSANES EN BIO, MOBILISER LES CITOYENS ET CITOYENNES, ET IMPLIQUER LES POUVOIRS PUBLICS

11 FERMES TERRE DE LIENS
DONT 1 EN COURS D'ACQUISITION

Les fermes distribuent leurs productions biologiques en circuits courts (vente à la ferme ou/et en marché). Chaque ferme bénéficie d'un bail rural environnemental.

1 GROUPE LOCAL DE BÉNÉVOLES À BOURROU & SON ANTENNE À THIVIERS

3 COLLECTIVITÉS ACCOMPAGNÉES

REJOIGNEZ-NOUS !
aquitaine@terredeliens.org
terredeliens.org/aquitaine/
facebook.com/TerredeLiensAquitaine
Terre de Liens Aquitaine
48 rue Ferdinand Buisson - 33130 Bègles
09 70 20 31 32

10 000 HECTARES DE TERRES AGRICOLES PRÉSERVÉS EN BIO
360 FERMES ACQUISES
1 400 BÉNÉVOLES
54 000 CITOYENS ET CITOYENNES MOBILISÉS AVEC TERRE DE LIENS

88. LA BÒRIA DEL MAS



Frédéric IMBERTY
Lieu dit Le Mas, 24170
Carves
06 76 74 90 69
fredimberty@orange.fr

Produits : Céréales, farines, huile, fruits à coque, œufs, légumes, lait cru.

Vente : À la ferme sur RDV. Marché de Belvès le samedi matin. Restauration collective.

Et aussi : Accueil à la ferme.

89. EARL DOMAINE DU FRAYSSE



Erwan HALPERT
1527 Rue Chandler,
24250 Saint-Cybranet
06 86 11 00 61
earlfraysse@yahoo.fr

Produits : Légumes et fruits de saison, plants.

Vente : À la ferme le mardi et vendredi 17h - 19h30. Marchés de Cénac-et-Saint-Julien le mardi matin et de Sarlat-la-Canéda le mercredi et samedi matin. Magasin Biocoop à Sarlat-la-Canéda.

90. LES PLANTES DU TERTRE - UN PETIT BRIN



Jérôme BORTOLIN
Côte de Montauban,
24170 Carves
06 83 91 90 53 - 06 75 43
51 82
lesplantesdutertre@hotmail.com
www.unpetitbrin.fr

Produits : Huiles essentielles, hydrolats, eaux florales, vinaigres, huiles et sels aromatisés aux plantes et herbes aromatiques sèches.

Vente : À la ferme sur RDV. Marchés au Bugue le mardi, à Belvès le samedi, à Saint-Cyprien le dimanche. Boutiques de producteurs à Belvès, Siorac-en-Périgord, Coux-et-Bigaroque, Le Buisson-de-Cadouin, Le Bugue et Périgueux. Sur le site internet de la ferme.

91. LA FERME DU CLÉDOU



**Nathalie DAVID
BERNADAT**
179 Chemin des Carriers,
Ravary, 24250 Cénac-et-
Saint-Julien
06 07 75 90 84
fermeduclédou@wanadoo.fr
www.fermeduclédou.com

Produits : Sachets de tisanes et infusions, aromatiques, sels aromatiques, pâtes de piment, confitures variées issues de nos fruits.

Vente : À la ferme sur RDV et le mercredi et samedi matin d'avril à juin. Boutiques de producteurs à Sarlat-la-Canéda, Salignac-Eyvignes, Le Bugue et Belvès. Sur le site internet de la ferme.

Et aussi : Visites du jardin, organisation de balade avec nos ânes de bât.

92. INFLOR'ESSENCES



Céline CHOQUEL
328 Route de Clauzel,
24250 Saint-Martial-de-
Nabirat
06 52 91 46 81
infloressences@gmail.com
www.infloressences.com

Produits : Hydrolats et huiles essentielles.

Vente : À la ferme sur RDV. Magasins Ferme de Vialard à Carsac-Aillac et Les Pieds dans le Bocal à Thenon.

**Pour nous, pour la planète,
pour nos producteurs locaux
de Dordogne**

#BIO RÉFLEXE

+30% de biodiversité

Respect du bien-être animal

0 pesticide de synthèse

1454 fermes BIO en Dordogne

Contrôle annuel obligatoire

Animaux nourris sans OGM

Du plaisir et du local

Les missions d'AgroBio Périgord



● **AGROBIO PÉRIGORD** ●

Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

AgroBio Périgord mène ses actions au service d'une **agriculture bio paysanne, favorisant un développement local durable, dans un esprit de réseau**. Parmi ces actions, on retrouve notamment : formation et soutien technique des agriculteurs et accompagnement à l'installation et la conversion, préservation, conservation et diffusion des semences paysannes, soutien à la commercialisation et accompagnement des acteurs de la restauration collective pour l'introduction de produits bio et locaux.

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*.

En 2023 et 2024, AgroBio Périgord et le Pays de l'Isle en Périgord ont lancé le 1^{er} défi FAAP (Foyers à Alimentation Positive) de Dordogne. Un défi FAAP, c'est une trentaine de foyers (familles, colocation, personne seule...) accompagnés pendant 8 mois par AgroBio Périgord et ses partenaires pour augmenter leur part de consommation bio et locale sans augmenter leur budget alimentaire.

CULTIVEZ LA BIODIVERSITÉ DANS VOS CHAMPS ET VOS JARDINS AVEC LES SEMENCES PAYSANNES !

Depuis 2001, **AgroBio Périgord** et la **Maison de la Semence Paysanne** 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 (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) 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 plantes potagères, en lien avec des agriculteurs, des jardiniers, des chercheurs ou encore des cuisiniers.

La **Maison de la Semence** est **ouverte à tous les adhérents** : 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.

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
(+ 7 € de frais de port si envoi)

Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre (nouveau) site internet : **www.agrobioperigord.fr**

Index des producteurs

PRODUCTEURS	PRODUCTIONS													Page					
	Légumes	Fruits	Pain	Céréales	Volaille	V viande	Escargots	Prod. laitiers	Noix	Châtaignes	Œufs	Truffes	Miel		Prod. transfo.	Bières	Vins	Plantes arom.	Cosmétiques
1. LES VERGERS D'ANTAN	•																		21
2. CHÂTAIGNES GOURMANDES									•				•				•		21
3. LES JARDINS DU GRAND PÂ	•																		21
4. FERME DE CHEVALERIE					•		•												21
5. LA PETITE FERME DE LARRET	•	•								•									21
6. JARDINS DE LA JOALLE	•													•					22
7. LE RUCHER DES TROIS VERGERS												•	•						22
8. LES RUCHES DE LIZA												•	•						22
9. CURMONT PASSION	•																	•	23
10. JARDIN DE NATHALIE	•																		23
11. GAEC LA FERME LES CHAMPS L'ŒIL	•								•								•		23
12. AU CHANT DES FLEURS																•	•		23
13. LES VERGERS DE PIALARD								•			•	•							23
14. L'AURE L'ÂNE	•																		23
15. HARMAS DE FONTENILLE	•	•											•				•		24
16. FERME DE SÉZELARD				•									•						24
17. LES BIQUETTES DE CERCLES					•		•												24
18. BERGERIE DE LANOUAILLE							•						•						24
19. TERRE DU PIC	•	•																	24
20. AUX PTITS OIGNONS	•							•	•				•						25
21. LA FERME DE TOURENNE	•	•								•			•						25
22. LA FERME DE POUZOL	•																	•	25
23. PLANTON																		•	25
24. GAEC LE POTAGER DE LA MEYFRENIE	•												•						25
25. DOMAINE DES GRANDS BOSTS				•				•											25
26. MÉLI MÉLO D'ESCARGOTS						•													26
27. GAEC LE JARDIN MARAÎCHERS	•																		26

PRODUCTEURS	PRODUCTIONS													Page					
	Légumes	Fruits	Pain	Céréales	Volaille	V viande	Escargots	Prod. laitiers	Noix	Châtaignes	Œufs	Truffes	Miel		Prod. transfo.	Bières	Vins	Plantes arom.	Cosmétiques
28. LES LÉGUMES DE MAISON NEUVE	•	•																	27
29. TERRE ET LEVAIN				•	•														27
30. FERME DE MALLEDENT						•									•				27
31. GAEC DE LA CLAIRIÈRE	•	•															•		27
32. GAEC LA DYNAMO				•	•									•					32
33. LEYRAT DES CHAMPS	•																		32
34. GAEC FERME DE L'ÉCLUSE	•			•															32
35. LE VERDIER FLEURI																	•	•	33
36. LES PTITS DÉLICES D'ALICE															•				33
37. GAEC DU MAUBERTIN					•		•												33
38. DOMAINE DU BOUT DU MONDE																•			33
39. FERME BIOLOGIQUE LAS SERVATAS	•													•			•	•	34
40. FERME BIO DU DUELLAS				•															34
41. LES SIMPLES SAUVAGES																	•	•	34
42. PIERRE PELLAN		•													•				35
43. LES JARDINS DE LA MENOUE	•																		35
44. GAEC LA COURTE ÉCHELLE	•	•												•	•		•	•	35
45. APYRAINE																•			35
46. ALAIN GRENIER	•	•																	35
47. PÉPINIÈRE DE LA CREMPSE																		•	36
48. BOSSET LÉGUMES	•																		36
49. CHRISTIAN STREIT				•														•	36
50. GAEC LA SOURCE DE MIEL																		•	37
51. FERME DU DOMAINE DE LA VALETTE						•									•				37
52. SARL MARCETEAU				•															37
53. L'OASIS DU BOIS VERT	•	•					•										•	•	38
54. DOMAINE DE GRIMARDY																•			38
54. DOMAINE DE LAVERGNE																	•		38
56. LA FERME À ROULETTES							•												38

Index des producteurs

PRODUCTEURS	PRODUCTIONS													Page					
	Légumes	Fruits	Pain	Céréales	Volaille	V viande	Escargots	Prod. laitiers	Noix	Châtaignes	Œufs	Truffes	Miel		Prod. transfo.	Bières	Vins	Plantes arom.	Cosmétiques
PÉRIGORD POURPRE																			
57. COMBRILLAC	•	•		•		•								•	•				38
58. DOMAINE DES ROUILLATS															•				39
59. AU PRÉ DE MON ARBRE	•																		39
60. GAEC LE PAIN D'ANTAN			•	•															39
61. LÉGUMES BIO BERGERAC	•																•		39
62. EARL THEULET MARSALET															•				39
63. MOULIN O' FRUITS		•												•					40
64. CHÂTEAU FEELY															•				40
65. CHÂTEAU LE TAP															•			•	40
66. DOMAINE DU PETIT PARIS															•				41
67. CHÂTEAU LES MIAUDOUX		•													•				41
68. CHÂTEAU LARCHÈRE															•				41
69. L'ÉCOLIE DE CABLANC		•												•			•		41
70. CHÂTEAU KALIAN														•					42
71. AU ROUGE VERGER		•																	42
72. FERME-BRASSERIE EFFRONTAD'						•								•					42
73. EARL VIGNOBLE PROUILLAC															•				42
74. FERME DES MOUT'CHOUX	•				•		•												42
75. DOMAINE ALBERT DE CONTI															•				43
76. FOURNIL À TRAVERS CHAMPS				•															43
77. CORNE D'ABONDANCE	•	•																	43
78. VIGNE DES ANGELYS															•				43
79. DOMAINE DE LA TUQUE															•				43
PÉRIGORD NOIR																			
80. LES JARDINS DE BOSCORNUOT	•									•									44
81. PASCAL MATHOU		•							•										44
82. FERME DU GRAND CROS		•			•										•			•	44
83. FRÉDÉRIC SERRE	•																•		44
84. CYRILLE MERLY					•				•										44
85. LA FERME DES BANIGOTS	•																		45

PRODUCTEURS	PRODUCTIONS													Page					
	Légumes	Fruits	Pain	Céréales	Volaille	V viande	Escargots	Prod. laitiers	Noix	Châtaignes	Œufs	Truffes	Miel		Prod. transfo.	Bières	Vins	Plantes arom.	Cosmétiques
PÉRIGORD NOIR																			
86. LA CHÈVRE ET LE CHOU										•									45
87. DOMAINE DE LA VOIE BLANCHE																	•		45
88. LA BÒRIA DEL MAS	•			•					•										46
89. EARL DOMAINE DU FRAYSSE	•	•																	46
90. LES PLANTES DU TERTRE - UN PETIT BRIN																	•	•	46
91. LA FERME DU CLÉDOU															•			•	46
92. INFLORESSENCES																	•	•	46

Découvrez la version numérique de ce guide !



Retrouvez la carte interactive des **opérateurs bio** (producteurs, marchés, magasins...) de Dordogne et de toute la région Nouvelle-Aquitaine sur www.agrobioperigord.fr/trouver-des-adherents



Scannez-moi !

Vous êtes...

**Une productrice,
Un producteur,
Un magasin,
Une AMAP ?**



**Vous souhaitez apparaître dans
la prochaine édition de ce guide
réactualisé tous les deux ans ?**

Envoyez vos coordonnées à :
communication@agrobioperigord.fr

Et nous vous recontacterons pour la
prochaine édition de ce guide !

GUIDE DU MANGER BIO ET LOCAL EN DORDOGNE-PÉRIGORD

Juin 2024 – Imprimé par l'Imprimerie IOTA à 20 000 exemplaires.

Directeur de la publication : Guy Forest

Comité de relecture : Catherine Berthelot, Benjamin Rodier, Issa Balde et l'équipe salariée d'AgroBio Périgord

Coordination, mise en page et illustrations : Jérémy Martel

Rédaction, crédits photos, régie publicitaire : AgroBio Périgord

La liste des acteurs figurant dans ce guide n'est pas exhaustive. Ceux qui figurent sont responsables des informations fournies. La certification bio des opérateurs a été vérifiée lors de leur inscription afin qu'elle soit toujours valide lors de la parution de ce guide. 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.

AgroBio Périgord, 7 Impasse de la Truffe 24430 Coursac
Tél. 05 53 35 88 18 – contact@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr

bioeop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

10 magasins
en
Dordogne



**Bergerac, Creysse, Montignac-Lascaux,
Sarlat, Nontron, Montpon-Ménestérol,
Riberac, Périgueux, Chancelade, Trélissac**



Les producteurs et productrices bio de Dordogne qui vendent en direct 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 du Manger Bio et Local tous les 2 ans. Cette nouvelle édition recense près de 100 producteurs et transformateurs bio et locaux qui vendent en circuits courts, que ce soit à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés ou dans des associations de consommateurs.

BONNES DÉGUSTATIONS !



Retrouvez la carte interactive des **opérateurs bio** (producteurs, marchés, magasins...) de Dordogne et de toute la région Nouvelle-Aquitaine sur www.agrobioperigord.fr/trouver-des-adherents



Scannez-moi !



● **AGROBIO PÉRIGORD** ●
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

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

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

Cette action est réalisée grâce à nos adhérents.

Avec le soutien financier de :



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

