



Guide bio

Corrèze & Haute-Vienne
2022 - 2023

Producteurs bio en vente directe,
marchés bio, magasins,
restaurants, artisans...



• AGROBIO 87 • • BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

biocoop

La
Bio
— nous —
rassemble

Biocoop rassemble plus de 610 magasins bio autour d'un objectif commun : le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

Biocoop défend une bio paysanne et privilégie dès que possible la proximité. Les 7 magasins Biocoop de la Haute-Vienne et de la Corrèze vous proposent un très large choix de produits locaux, répondant à un cahier des charges rigoureux.

LES MAGASINS BIOCOOP PRÈS DE CHEZ VOUS !

biocoop

| Brive

19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
ZAC du Mazaud
Rue Robert Margerit
05 55 92 58 17

biocoop

| Uzurat

87280 LIMOGES
1, rue Pierre Michaux
05 44 22 94 90

biocoop

| Malemort

19360 MALEMORT-
SUR-CORRÈZE
Route de Tulle
57, avenue de la Libération
05 55 87 42 11

biocoop

| Feytiat

87220 FEYTIAT
2, avenue Martial Valin
05 55 08 43 78

biocoop

| L'Aubre

87000 LIMOGES
337, rue François Perrin
05 19 08 01 87

biocoop

| Saint Yrieix

875000 ST-YRIEIX-LA-PERCHE
44, av. du Général de Gaulle
05 55 32 90 47

biocoop

| Saint Junien

87200 SAINT-JUNIEN
Impasse du Pavillon
05 55 01 35 09

www.biocoop.fr

Découvrir la biodiversité des produits bio et locaux en Haute-Vienne et en Corrèze !

C'est en collaboration avec les agriculteurs biologiques de nos départements et Bio Nouvelle-Aquitaine, la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique, que nous avons conçu cette réédition du Guide Bio de Corrèze et de Haute-Vienne.

Ce guide a pour objectif de porter à la connaissance d'un maximum de consommateurs les bonnes adresses où trouver des produits biologiques dans les départements de Corrèze et de Haute-Vienne.

Toujours disposés à vous faire découvrir leurs productions et à vous expliquer le mode de production bio, les paysan(ne)s bio vous y attendent, sans oublier nos partenaires, restaurateurs et autres acteurs de la bio qui vous accueilleront et seront ravis de vous conseiller.

La commercialisation "en circuit court" permet un lien direct entre les producteurs et les consommateurs soit davantage d'échanges, de transparence et de traçabilité. L'achat de produits biologiques issus de notre territoire encourage le développement d'une agriculture responsable, locale et solidaire qui se préoccupe réellement de la préservation de notre environnement.

Merci à tous les agrobiologistes et autres acteurs de la bio d'avoir répondu présent pour cette nouvelle édition du guide bio. N'hésitez pas à les contacter et à leur rendre visite, il y en a forcément près de chez vous !

Thomas LEMOINE
Président d'Agrobio 87

Didier LORIOUX
Président d'Agrobio 19



Sommaire

Découvrez la diversité des produits bio et locaux en 19 et 87 !	3
Qui sommes nous ?	5
Les chiffres clés de la bio	6
Agriculture biologique, qu'est-ce que c'est ?	8
Comment passer à l'agriculture biologique ?	8
Pour une garantie du champ à l'assiette !	9
Comment reconnaître un produit bio ?	9
Labels et marques	10
Manger bio et local, c'est l'idéal pour...	12
Index thématique par produit	14
Carte : où trouver des produits bio ?	18

OÙ TROUVER DES PRODUITS BIO ?

CORRÈZE :

• Bassin de Tulle	20
• Haute-Corrèze	22
• Vézère-Auvézère	24
• Bassin de Brive	26
• Vallée de la Dordogne	28

HAUTE-VIENNE :

• Haut Limousin en Marche et Gartempe-Saint-Pardoux	30
• Elan Limousin Avenir Nature et Noblat	33
• Limoges Métropole	34
• Ouest Limousin et Porte Océane du Limousin	39
• Pays de Nexon-Monts de Chalus et Pays de Saint-Yrieix	42
• Briance Combade, Sud Haute-Vienne et Portes de Vassivière	44

Les FOIRES bio	48
Qu'est-ce qu'une AMAP ?	49
Participez au développement de la bio, en soutenant les Agrobio 19 et Agrobio 87 !	50

Rédaction : Agrobio 19 et Agrobio 87 et Bio Nouvelle-Aquitaine

Réalisation de la maquette, régie publicitaire :

AlterreNat Presse

Ld Alby – 82 120 Castéra-Bouzet

Tél : 05 63 94 15 50 - contact@alterrenat.com

www.alterrenat-presse.com

Mise en page : Devisocom

Couverture et 4e de couverture : Bio Nouvelle-Aquitaine

Crédits photos : DSNE, Vienne Agrobio, Bio Nouvelle-Aquitaine

Imprimé en CEE - Edition : Février 2022



PEFC® 04-31-1716 Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées / pefc-france.org

Qui sommes-nous ?



• AGROBIO 87 •

Agrobio 19 et Agrobio 87 sont deux associations départementales créées en 2012 et ayant pour vocation de fédérer les agriculteurs biologiques de leur département. Organismes de développement de l'agriculture biologique des départements de Corrèze et de Haute-Vienne, Agrobio 19 et Agrobio 87 accompagnent, structurent et défendent les agriculteurs bio.

Les missions d'Agrobio 19 et d'Agrobio 87 :

- Accompagner individuellement et collectivement les projets des agriculteurs : installation, conversion, commercialisation.
- Favoriser les échanges des savoir-faire et développer les liens entre producteurs (journées d'échanges, parrainage, échanges de produits...).
- Soutenir techniquement les producteurs bio (conseil individuel et collectif, journées d'échanges, formations...).
- Accompagner les collectivités dans la mise en place de leurs projets alimentaires de territoire.
- Promouvoir l'agriculture biologique locale et de qualité en Corrèze et en Haute-Vienne.
- Organiser la foire bio « Coccinelles et Cie » (2^{ème} dimanche de juin) et la foire bio de Meymac (1^{er} week-end complet d'août).

A ce jour, Agrobio 19 et Agrobio 87 réunissent 4 salariés : deux conseillères projet futurs bio qui accompagnent les agriculteurs dans leur projet d'installation et de conversion et qui assurent également la gestion de la vie associative, un conseiller technique en élevage et une assistante à la vie associative en Haute-Vienne.



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE • Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

La Fédération Régionale d'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine rassemble les groupements départementaux d'agriculteurs et de producteurs bio, des opérateurs privés, institutionnels, économiques et sociaux. Ensemble, nous travaillons, depuis la production jusqu'à la consommation, pour développer l'agriculture et toutes les filières bio dans un projet global pour une économie équitable.

Nous réunissons ceux qui portent les valeurs de la bio, agissent en faveur du climat, la biodiversité, la qualité de vie, l'emploi et pour le développement de territoires humains et solidaires.

Chiffres clés de la bio

Agriculture

en Haute-Vienne



504

fermes bio
fin 2022



+14%

par rapport
à 2019

en Corrèze



438

fermes bio
fin 2022



+20%

par rapport
à 2019

en Nouvelle-Aquitaine

8 686

fermes bio
fin 2022

2^e

région en nombre
d'exploitations et de
surfaces en bio en 2021

en France

53 255

fermes bio
début 2020

12%

des fermes sont bio
en France

9,5%

de la SAU
nationale

Consommation



13 milliards d'euros

de produits bio vendus
en France en 2020



+10,4%

de progression
par rapport à 2019



67%

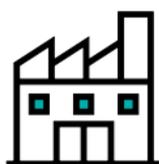
des produits bio consommés en France
(hors produits exotiques) sont produits en France

Économie



79 018

opérateurs engagés en
bio en 2020



200 000

emplois directs

Découvrez nos graines 100% BIO pour jardiniers et maraîchers



La Semence au Cœur du Monde
La Semence Bio
Semons la Vie dans nos assiettes!



AGROSEMENS

La Semence au Cœur du Monde

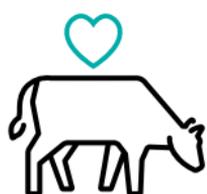
www.graines-biologiques.com

Agriculture biologique

Qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est une façon naturelle de produire des aliments sains, en respectant l'environnement, le bien-être animal et la biodiversité.

Elle s'appuie sur des processus écologiques et n'utilise **aucun produit chimique de synthèse** (pesticides, herbicides, fertilisants artificiels ou hormones de croissance) ni **OGM**. Les agriculteurs bio emploient des matières organiques naturelles recyclées et le principe de rotation de cultures.



Le mode d'élevage biologique est fondé sur le **respect du bien-être animal**.

Les animaux ont un accès permanent à des espaces de plein air, de préférence des pâturages, chaque fois que les conditions climatiques et l'état du sol le permettent (sauf restrictions sanitaires).

Les aliments bio ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.



Comment passer à l'agriculture biologique ?

Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter les règles strictes du cahier des charges et suivre notamment une **PÉRIODE DE CONVERSION**.

La conversion correspond à la période de transition entre un **MODE DE PRODUCTION DIT CONVENTIONNEL** et l'obtention de la **CERTIFICATION « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »**.

L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux.



Pour une garantie du champ à l'assiette !

L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France.

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été **contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposer des certificats correspondants**.

Des **prélèvements pour analyse** peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Outre ces **contrôles annuels obligatoires** spécifiques à l'agriculture biologique, les services de l'État opèrent des **contrôles ciblés**, qui s'ajoutent à ceux réalisés dans le cadre de la réglementation générale.

À RETENIR :

- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques respectueuses du cahier des charges biologique.
- Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.
- Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent sur l'ensemble du système de production : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, garanties données par les fournisseurs, étiquettes...

Comment reconnaître un produit bio ?

Les produits issus de l'Agriculture Biologique sont identifiables grâce à des labels et leur logo indiquant qu'ils correspondent à un cahier des charges précis.

LE LOGO EUROFEUILLE

Il garantit que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique de l'Union Européenne. Un cahier des charges, récemment actualisé, cadre la réglementation à respecter pour produire et transformer un produit labellisé Bio en Europe. Ce logo indique que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés (seulement possible si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée). Le label garantit que l'opérateur soit contrôlé au moins une fois par an de façon inopinée.

Lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : UE/non UE



Numéro de l'organisme certificateur

Labels et marques



LE LOGO AB

Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l'Eurofeuille. Il n'indique pas un produit d'origine française, mais un produit à destination du marché français qui respecte le cahier des charges européen.



BIO COHÉRENCE

C'est une marque privée associative qui garantit aux consommateurs le respect, en plus du cahier des charges européen, d'un cahier des charges Bio Cohérence qui complète la réglementation bio en vigueur en ajoutant des règles plus strictes.



NATURE & PROGRÈS

C'est une marque privée associative, créée en 1964. Le cahier des charges Nature et Progrès prend en compte une démarche globale (agricole et sociale). La mention Nature et Progrès n'oblige pas ses adhérents à avoir le label bio même si elle interdit notamment les OGM, l'utilisation d'engrais chimiques, pesticides et additifs de synthèse.



DEMETER

C'est une marque privée associative qui identifie des produits respectant le règlement européen de l'agriculture biologique et qui répondent en plus, au cahier des charges spécifique de la biodynamie.



BIO SUD OUEST FRANCE

La marque Bio Sud Ouest France ajoute à la réglementation bio européenne la garantie de l'origine régionale des produits et un soutien à la structuration de filières bio équitables sur le territoire néo-aquitain. Les produits agréés Bio Sud Ouest France contiennent 100% des matières premières mentionnées dans la dénomination commerciale et un minimum de 95% d'ingrédients agricoles productibles dans le Sud-Ouest.

Contact : 06 32 21 35 66 – www.biosudouestfrance.com

Branchez votre électricité à la source !



100% locale
renouvelable
sans intermédiaire

**Achetez votre électricité verte en circuit court
du producteur au consommateur :**

- > sans frais
- > sans risque de coupure
- > sans changement de compteur
- > sans modification de votre installation



adhesion@energiedici.fr

05 64 27 04 88

energiedici.fr

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



neologis.fr (17-07-22)

ÉNERGIE D'ICI

Siège social

14, rue du Parc National
64260 Arudy



Votre électricité à la source !

Manger bio et local, c'est l'idéal pour ...

... l'économie

- La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 9,5% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente plus de 15% de l'emploi agricole en France.
- L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main-d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France. (Source : Agence Bio - 2017)
- En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.
- Par leur diversification, les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.
- Le traitement des eaux induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un **surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers**. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution. (Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)



... l'environnement

L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres naturels.

- La bio **préserve la ressource en eau tant en qualité**, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, **qu'en quantité** par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.
- La bio conserve et accroît la **fertilité physique et biologique des sols**.
- La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.



... la santé



- La bio, étant un mode de production fondé sur la **non-utilisation de produits chimiques et d'OGM**, peut prévenir les risques pour la santé. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.
- La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)
- Les aliments bio ont une **teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer**. De même, des taux supérieurs en **oméga 3** dans le lait bio ont été observés.
- **117 résidus de pesticides** suspectés d'être cancérogènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA)



- En bio, **l'élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une **alimentation bio**. Pour les soigner, on utilise en priorité les **traitements alternatifs**. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.



Index thématique par produit



Produits d'origine végétale

LÉGUMES

CORRÈZE

- 1 La Ferme des Tuileries
- 2 La Ferme des Petites Bottes
- 4 Le Dos de la Baleine
- 15 Ferme de la Cantonada
- 21 Philippe Fages Divanoix

HAUTE-VIENNE

- 27 A la ferme aux cinq sens
- 63 Domaine de Royères
- 42 EARL Le Jardin de Pagnac
- 43 Ferme de Chantecaille
- 65 Ferme de la BJ
- 73 GAEC Champs Libres
- 74 GAEC des CHAMPALIS
- 31 GAEC Terres de Ciel
- 44 Huerta de Veyrinas
- 57 La Ferme Âne & Carotte
- 58 La Ferme de la Pensée Sauvage
- 60 Le Jardin de Cocagne de la Tardoire
- 48 Les Jardins de Cocagne en Limousin
- 33 Les Jardins de Joëlle
- 61 Les Jardins des Mondoux
- 36 les jardins d'Hélène
- 77 Les légumes du Morillou
- 81 Les Coudercs du Bois Marteau
- 82 Les Jardins du vivant

FRUITS

CORRÈZE

- 6 Les Alpagas des Monédières
- 7 Les Vergers de Raulhac
- 10 Au Verger de Beyssac
- 14 Le Verger du Pré de Sagne
- 15 Ferme de la Cantonada
- 16 Florence Gachet
- 18 Les Simples de Sophie
- 19 Franck Chabrier
- 21 Philippe Fages Divanoix

HAUTE-VIENNE

- 27 A la ferme aux cinq sens
- 72 Florence TOUZET
- 63 -Domaine de Royères
- 68 Le verger bio de Quinsac
- 46 Jacques LAMAUD

- 57 La Ferme Âne & Carotte
- 75 La Ferme de Fardissou
- 76 Les Fées Cueillettes - le Verger de la Lune
- 44 Huerta de Veyrinas
- 67 La Noyeraie
- 36 les jardins d'Hélène
- 47 Le verger des petits fruits
- 79 SARL Babaudou

PLANTES AROMATIQUES

CORRÈZE

- 2 La Ferme des Petites Bottes
- 18 Les Simples de Sophie
- 23 SAS Améthyste Violine

HAUTE-VIENNE

- 58 La Ferme de la Pensée Sauvage
- 28 Domaine du Mazet
- 61 Les Jardins des Mondoux
- 70 Callune
- 34 LPCI - L'Or des Simples - Delifungi
- 44 Huerta de Veyrinas
- 27 A la ferme aux cinq sens
- 75 La Ferme de Fardissou
- 76 Les Fées Cueillettes - le Verger de la Lune
- 59 Le Jardin d'Albert

PLANTS ET SEMENCES

CORRÈZE

- 14 Le Verger du Pré de Sagne

HAUTE-VIENNE

- 61 Les Jardins des Mondoux
- 49 Les jardins de l'orme
- 59 Le Jardin d'Albert
- 75 La Ferme de Fardissou
- 43 Ferme de Chantecaille
- 77 Les légumes du Morillou
- 73 GAEC Champs Libres

AUTRES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

HAUTE-VIENNE

- 34 LPCI - L'Or des Simples - Delifungi
- 78 Les Sabots de Laine

UNION BIO, union des coopératives

CCBE, CELMAR, GLBV, SICAGIEB, FEDER, ALTITUDE-EPV, ECOOVI

La garantie d'une valorisation 100 % bio de vos animaux bio,
en filière d'éleveurs organisée et solidaire depuis 2004 !



BOVINS ALLAITANTS
ET LAITIERS



VEAUX



OVINS

POUR PLUS D'INFORMATIONS
CONTACTEZ-NOUS

☎ | 04 70 29 16 06
🌐 | www.unebio.fr



ECOBIO
MATÉRIAUX

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION ÉCOLOGIQUES

**IMPORTATEUR-GROSSISTE
PARTICULIER-PROFESSIONNEL**

Peinture

Isolation

Finition

**TOUTES LES SOLUTIONS
POUR CONSTRUIRE,
AMÉNAGER, ISOLER,
PEINDRE, AGRANDIR
SA MAISON**



Fibres de bois



Laine de mouton



Liège

87220 FEYTIAT - LIMOGES
2 rue Fernand Malinvaud
Tél. : 05 55 30 64 57- contact87@ecobiomateriaux.fr

www.ecobio-materiaux.fr

Index thématique par produit

Produits d'origine animale



VIANDES

CORRÈZE

- 3 GAEC de St Dulcet
- 5 La Ferme de Pimael
- 14 Le Verger du Pré de Sagne
- 18 Les Simples de Sophie

HAUTE-VIENNE

- 78 Les Sabots de Laine
- 27 A la ferme aux cinq sens
- 43 Ferme de Chantecaille
- 63 Domaine de Royères
- 73 GAEC Champs Libres
- 28 Domaine du Mazet
- 32 La Ferme des Champs
- 30 Ferme des Barres
- 69 Au bouc du monde
- 64 Eric Bélingard

PRODUITS LAITIERS

CORRÈZE

- 5 La Ferme de Pimael
- 9 GAEC des Prés Verts
- 11 La Ferme de Nouillane
- 12 Ferme des Deux Vallées
- 22 SCEA Montcalin

HAUTE-VIENNE

- 30 Ferme des Barres
- 66 GAEC Maris
- 31 GAEC Terres de Ciel
- 69 Au bouc du monde
- 56 GAEC de la Pagenie
- 53 Chèvrerie de la Peytavigne
- 54 Emmanuel Hartwich
- 80 Une chèvre sur un mur

ŒUFS

CORRÈZE

- 6 Les Alpagas des Monédières
- 18 Les Simples de Sophie

HAUTE-VIENNE

- 44 Huerta de Veyrinas
- 36 les jardins d'Hélène
- 63 Domaine de Royères
- 74 GAEC des CHAMPALIS
- 65 Ferme de la BJ
- 33 Les Jardins de Joëlle



Produits transformés

MIEL

CORRÈZE

- 13 La Grange des Délices

HAUTE-VIENNE

- 35 GAEC Les Ruchers de la courcelle
- 34 LPCI - L'Or des Simples - Delifungi
- 49 Les jardins de l'orme

CONSERVES

CORRÈZE

- 16 Florence Gachet
- 18 Les Simples de Sophie

HAUTE-VIENNE

- 36 les jardins d'Hélène
- 63 -Domaine de Royères
- 73 GAEC Champs Libres
- 43 Ferme de Chantecaille

CONFITURES

CORRÈZE

- 7 Les Vergers de Raulhac
- 10 Au Verger de Beyssac
- 18 Les Simples de Sophie

HAUTE-VIENNE

- 68 Le verger bio de Quinsac
- 36 les jardins d'Hélène
- 57 La Ferme Âne & Carotte
- 63 Domaine de Royères
- 43 Ferme de Chantecaille

PAIN ET VIENNOISERIES

HAUTE-VIENNE

63 Domaine de Royères
32 La Ferme des Champs

FARINES

CORRÈZE

21 Philippe Fages Divanoix

HAUTE-VIENNE

27 A la ferme aux cinq sens
29 Du grain à moudre
55 Frans

HUILES

CORRÈZE

20 La Ferme de la Bitarelle
21 Philippe Fages Divanoix

HAUTE-VIENNE

74 GAEC des CHAMPALIS
75 La Ferme de Fardissou

AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS

CORRÈZE

3 GAEC de St Dulcet
5 La Ferme de Pimael
23 SAS Améthyste Violine
6 Les Alpagas des Monédières
8 La Ferme des 2 Yourtes
18 Les Simples de Sophie
20 La Ferme de la Bitarelle
22 SCEA Montcalin

HAUTE-VIENNE

75 La Ferme de Fardissou
76 Les Fées Cueillettes - le Verger de la Lune
66 GAEC Maris



Vins/Boissons

VINS

CORRÈZE

24 Domaine de La Gardelle

HAUTE-VIENNE

79 SARL Babaudou
41 Domaine des Gabies

JUS ET AUTRES BOISSONS

CORRÈZE

14 Le Verger du Pré de Sagne
16 Florence Gachet

HAUTE-VIENNE

61 Les Jardins des Mondoux
79 SARL Babaudou
46 Jacques LAMAUD



Magasins, restaurants, transformateurs

MAGASINS, RESTAURANTS, TRANSFORMATEURS

CORRÈZE

25 La Vie Claire Uzerche

HAUTE-VIENNE

37 Biocoop l'Aubre
40 Chez Fabien Primeur Bio
50 Manger Bio Restauration
71 Epicerie Bio «Le Temps des Cerises»
38 Biocoop Feytiat
62 Biocoop Saint Yrieix
45 Institut Douceur de Vivre
51 Saveurs Fermières
52 Biocoop Saint Junien
39 Biocoop Uzurat



Où trouver des produits bio ?

Pays du Haut Limousin en Marche
et Gartempe-Saint-Pardoux

Ouest Limousin
et Porte Océane
du Limousin

Pays de Nexon-Monts de Chalus
et Pays de Saint-Yrieix

Centre-Corrèze



Produits d'origine végétale

fruits, légumes et plantes aromatiques et médicinales



Produits d'origine animale

viandes, produits laitiers, œufs...



Produits transformés

conserves, produits céréaliers, pain, cosmétiques...

Elan Limousin
Avenir Nature et Noblat

Limoges Métropole

Briance Combade, Sud Haute-Vienne
et Portes de Vassivière



Vins et boissons



Magasins, restaurants,
transformateurs

1 La Ferme des Tuileries

Jacinthe et Gabriel
Le Bourg 19210 Saint Eloy les Tuileries
M • legumesdestuileries@gmail.com
T • 06 07 56 78 94
W • www.legumesdestuileries.com
f : @legumesdestuileries



Légumes

Légumes de saison 100% issus de semences paysannes, sans travail du sol et certifiés AB. Nous sommes installés sur une ancienne ferme bovine depuis 2018. Nous produisons plus de 40 légumes différents toute l'année sans travail du sol et sans semences hybrides F1.

VENTE :

- Le jeudi de 16h à 18h (commande sur <http://app.cagette.net/group/6443>)
- Limoges le lundi de 17h30 à 19h (commande sur <https://app.cagette.net/home>)
- Magasins spécialisés : Biocoop de Saint-Yrieix-la-Perche

2 La Ferme des Petites Bottes

Thibaut et Louise Catel
87, Allée du Conchou, Le Montézin 19230 Beyssezac
M • lafermedespertesbottes@gmail.com
T • 07 87 16 07 77
f : @lafermedespertesbottes



Légumes,
plantes aromatiques

Légumes bio produits en plein champ et sous tunnel froid. La Ferme des Petites Bottes est créée en 2021 par Thibaut Catel. Thibaut et Louise, son épouse, produisent des légumes en Agriculture Biologique tout au long de l'année, en plein champ ou sous tunnel froid. La ferme est «en conversion» jusqu'en Mai 2023. Les ventes de légumes débuteront à l'été 2022.

VENTE :

- De début avril à fin septembre le mardi soir de 17h à 19h et le samedi matin de 10h à 12h ; de début octobre à fin mars uniquement le samedi matin de 10h à 12h
- Lubersac le vendredi après-midi de 16h à 20h
- À composer sur cagette.net, retrait à la ferme aux horaires de vente à la ferme, ou retrait à la maison de la presse de Pompadour du lundi au vendredi de 16h30 à 19h30
-

3 GAEC de St Dulcet

Sibylle et Stephen de Peyrelongue
Tralourieux 19370 Chamberet
M • saintdulcet@gmail.com
T • 05 55 98 24 80
W • www.fermestdulcet.jimdofree.com
f Ferme de St Dulcet



Viandes/Volailles
autres produits transformés

Viande de boeuf, veau rosé et agneau par lots. Le GAEC St Dulcet se trouve à Chamberet. Stephen a repris l'exploitation familiale en 2002 et sa femme Sibylle travaille avec lui depuis 2007 en Agriculture Biologique. La quarantaine de vaches Limousines et Aubrac et les 130 brebis (race à viande) sont élevées en plein air sur environ 100 ha essentiellement en pâturage tournant. Dans l'atelier de découpe, les éleveurs préparent tous les mois des colis de viande bovine, ovine et des merguez pour la vente à la ferme ou pour les associations de consommateurs. La laine est transformée dans une entreprise locale en chaussettes, bonnets, ponchos, plaids et mis en vente avec les peaux d'agneaux dans des boutiques corréziennes ou à la ferme.

VENTE :

- AMAP de Brive, AMAP d'Uzerche
- Chamberet 1 fois/mois
- Récoltes Locales à Naves (ouvert du mardi au samedi)



4 Le Dos de la Baleine

Claire Mariis

330, Impasse du Mas de Corbier 19210 Saint Pardoux Corbier

M • c-miis@hotmail.fr

T • 06 89 79 91 40

f : @Ledosdelabaleine



Légumes

Légumes bio de saison. Petite structure (installation progressive), cultures sous serre et en plein champ. Endives.

VENTE :



Sur commande et rdv



Ptite fabrique solidaire, Uzerche, le jeudi de 18h à 19h ; Panier de la Récré, Masseret, le mercredi de 18h à 20h

5 La Ferme de Pimael

Nathalie, Elina et Christophe Carrère

427, Allée de lys bas 19230 Saint Sornin Lavolps

M • pimael@yahoo.fr

T • 06 80 66 50 12

W • www.pimael.fr

f : @FermeDePimael



Produits laitiers
Plantes aromatiques, viande,

Laitages de brebis, crèmes de cassis et myrtilles, sirop de fleurs, de plantes et petits fruits. Elevage de lapins. Petite ferme familiale dans laquelle nous produisons et transformons nos produits au rythme de la nature et de nos animaux.

VENTE :



Sur rdv



Juillac le vendredi soir ; Marchés de pays l'été : Ségur le château, Ayen ; Marché des Producteurs de Pays de Paris ; Salons du vin en France



Cagette.net de Saint Orse, Lubersac et Uzerche

6 Les Alpagas des Monédières

Marie Fraysse

Freysselines 19390 Chaumeil

M • fraysse.mar@gmail.com

T • 06 31 13 84 38

f : @lesalpagasdesmonedieres



Fruits, Oeufs, autres produits
transformés

Myrtilles cultivées et fraises, laine d'alpaga, oeufs de ferme. Myrtilles cultivées et fraises en cours de conversion en agriculture biologique. Laine d'alpaga issue de l'exploitation. Gite grande capacité.

VENTE :



Deux matinées par semaine



**Organisme Certificateur Associatif
intervenant en Agriculture
Biologique sur l'ensemble
du Sud-Ouest**

Les Alizés • 70, Avenue Louis Sallenave • 64000 PAU

Tél : 05-59-02-35-52 • Fax : 05-59-84-23-06

E-mail : accueil@certisud.fr • bio@certisud.fr

www.certisud.fr

7 Les Vergers de Raulhac

Gabrielle Strumpler
Raulhac 19160 Neuvic
M • gabrielle@strumpler.fr
T • 06 86 94 76 48
W • www.raulhac.org



Fruits
confitures

Jardin pédagogique. Petits fruits rouges (myrtilles, cassis, groseilles, fraises, framboises, mûres, aronia, groseilles à maquereaux, gojis, baies de mai, cynorhodon, etc.), fruits, confitures, sirops, coulis, fruits séchées, tisanes

VENTE :

Selon les jours de récolte et la météo : horaires sur le site internet www.raulhac.org
 Neuvic le mercredi matin, Mauriac (Cantal) le samedi matin

Agrement Entreprise Solidaire d'utilité sociale ESUS ; Entreprise sociale et solidaire ESS

8 La Ferme des 2 Yourtes

Jessy et Lili Pierre
27 la Peyrefade 19160 Lamaziere Basse
M • lafermedes2yourtes.lilietjessy@gmail.com
T • 06 41 30 52 60 ou T • 07 86 06 23 73
f : @lafermedelilietjessy19



Autres produit transformés

Laines de brebis shetland et wensleydale. Nos laines sont issues de nos brebis shetland et wensleydale, filées soit en filature locale, en Creuse, soit au rouet sur la ferme. Les teintures sont faites à partir de plantes tinctoriales sur la ferme. La laine est transformée et tricoté sur la ferme, à façon, sur mesures et sur commande. Sur rdv, nous pouvons organiser des ateliers découverte de la laine, du filage au rouet, du cardage, de la teinture et transformation de la fibre ...

VENTE :

Marchés : foires bio du Limousin, marchés locaux de Haute Corrèze

9 GAEC des Prés Verts

Joris Mertens et Chrysole Dupont
La Chassagne 19330 Saint Mexant
M • gdespresverts@gmail.com
T • 06 88 72 65 63 ou T • 06 87 20 16 51
f : @Gaecdespresverts



Produits laitiers

Fromages affinés : Chassagnol / Tomme des prés verts / Tomme au fenugrec / Raclette
Ferme d'élevage de vaches laitières nourries au maximum à l'herbe fraîche des pâturages.
Nous avons un troupeau de 30 vaches à dominante Holstein, avec des vaches métissés issus de croisements de Montbéliarde, Jersiaise, Simental. Avec leur lait nous produisons depuis 2019 des fromages affinés, inspirés des fromages de Savoie : Chassagnol, Tomme des Prés Verts, Raclette...
Nous avons la chance d'avoir un climat qui nous permet de sortir nos vaches de mi-février à mi-décembre, ce qui se retrouve dans le goût de nos fromages !

VENTE :

Mercredi / vendredi / samedi, de 17h30 à 19h
 Tulle gare le samedi matin, Saint Salvadour le jeudi soir à 17h
 Uzerche Coeur de Biau à la Brasserie la Vézère le jeudi soir à 18h ; La Dépaysante au local rue Jean Jaurès le mercredi à 18h

SAINTONGE BIO DISTRIBUTION

www.saintonge-bio-distribution.com

- Amendements marins
- Amendements organiques
- Engrais organiques
- Insecticides naturels
- Produits de traitement
- Semences bio ou non traitées
- Produits d'élevage
- Aliments bétail
- Désherbeurs thermiques
- Matériels Hatzenbichler

ACHATS/VENTES DE LÉGUMES BIO
COLLECTE DE CÉRÉALES BIO
PLANTS POMMES DE TERRE BIO
SEMENCES AIL, ÉCHALOTES
ET OIGNONS BIO
GRAINES POTAGÈRES BIO
HARICOTS, POIS, FÈVES BIO



M. Jean-Pierre RABALLAND - j-pierre.raballand@wanadoo.fr

Tél. 05 46 59 78 21 / 06 07 30 09 73

27, avenue du Point du Jour - 17400 SAINT JEAN D'ANGELY

PARC NATUREL RÉGIONAL
Périgord + Limousin

DECouvrez LE PARC NATUREL RÉGIONAL

DES RANDONNÉES, DES VISITES, DES ACTIVITÉS ET
UNE APPLICATION CITOYENNE POUR S'IMPLIQUER
DANS LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DU PNR.

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION
MON PARC PÉRIGORD-LIMOUSIN

DISPONIBLE SUR l'App Store | DISPONIBLE SUR Google Play



PRÉPAREZ VOTRE SÉJOUR

www.pnr-perigord-limousin.fr

Tel : 05 53 55 36 00 - Mail : info@pnrpl.com



10 Au Verger de Beyssac

Olivier Vedrenne
La Bernardie 19390 Saint Augustin
M • vedrenne.olivier@wanadoo.fr
T • 06 85 29 57 59
F: Olivier Vedrenne



Fruits, confitures

Myrtilles cultivées, confitures

VENTE :

 Tous les jours de 13h à 16h - Auto-cueillette l'été : lundi, mardi et mercredi de 10h à 12h (sur rendez-vous de préférence)

 Marchés (en fin d'après-midi en juillet et août) : Saint-Augustin le mercredi, Saint-Salvador & Sainte-Férole le jeudi, Uzerche le vendredi



11 La Ferme de Nouillane

Agathe Roux
Nouillane 19150 Espagnac
M • agathe_roux-vidal@live.fr
T • 06 29 99 78 78



Produits laitiers, oeufs, pain

Fromage de chèvre fermier, oeufs, pain au levain. Sous mention Nature ☺ Progrès et AB, nous produisons du fromage de chèvre lactique, tomme, yaourt, fromage blanc... Nos chèvres du Massif Central, rustiques, sortent toute l'année et sont traitées à la main chaque matin. En saison, vous pourrez acheter de la viande de chevreau élevé sous la mère. Retrouvez aussi toute l'année notre pain au levain et les oeufs de nos poules !

VENTE :

 Lundi, mercredi et vendredi soir de 17 à 19h

 Marcillac-la Croisille le mardi, Argentat le jeudi, Tulle le vendredi

Certification 

12 Ferme des Deux Vallées

Guillaume Nard
Les Fourches 19320 Gros Chastang
M • fermedesdeuxvallées@orange.fr
T • 06 80 54 42 02
f : @les2vallées



Produits laitiers

Fromages fermiers bio. Nous sommes deux jeunes agriculteurs, Guillaume et Marlène, producteurs de lait de vache bio et fromagers installés sur la commune de Gros Chastang. Le fromage que nous proposons est fabriqué sur la ferme à partir du lait de nos 20 vaches abondance. Ces vaches, de par leur patrimoine génétique et leur alimentation (herbe pâturée et foin), nous donnent un lait de qualité indispensable pour la fabrication de fromages de qualité. Nous fabriquons majoritairement trois types de produits : - La tomme des fourches, fromage BIO au lait cru entier. Ce fromage s'apparente à une tomme de montagne, type tomme de Savoie. Affiné minimum 2 mois, on lui retrouve un goût noisette avec une grande souplesse de pâte.- Le bleu des fourches, fromage BIO au lait cru entier. Ce fromage est une pâte persillée très typée. Affiné minimum 25 jours dans nos caves, il allie puissance aromatique et onctuosité.- La Molinie, une pâte cuite très typée affinée 4 mois dans nos caves. Nous proposons également quelques produits frais qui complètent notre gamme.

VENTE :

 Tous les jours de 8h30 à 10h et 17h à 19h sauf le mardi et jeudi matin

 Marcillac le mardi matin, Argentat le jeudi matin.
Produits «Origine Corrèze»

13 La Grange des Délices

Brigitte Clarté
Virolle, 88 Chemin des Délices
19450 Chamboulive
M • lagrangedesdelices@alsatis.net
T • 06 28 36 51 90 ou 05 55 20 48 80



Miel

Gelée royale, miel, miel à la propolis, propolis, cire. Les ruches de Brigitte se trouvent au beau milieu de prairies naturelles, de forêts, de zones humides qui composent la biodiversité qu'offre la Corrèze. Le bien-être des abeilles et la bienveillance sont la priorité.

VENTE :

 Uniquement sur rendez-vous. Marque «Gelée royale française»



SCIAGE A FACON

FABRICANT

MATERIAUX
ÉCOLOGIQUES

BOIS LOCAUX

23340 FAUX la Montagne
05 55 67 94 06

www.ambiance-bois.com



En travaillant avec nous, vous soutenez une scierie coopérative & autogérée, dans une démarche écologique



14 Le Verger du Pré de Sagne

Martijn Van Lith et Laurent Dousset
2 bis, Pradel 19240 Allassac
M • contact@predesagne.com
T • 06 52 85 76 50
W • www.predesagne.com



Plants et semences, fruits,
viandes, jus et boissons

Jus de pommes, cidre bouché, vinaigre de cidre, moutons Shropshire, arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers), pommes de table. Verger de pommiers d'anciennes variétés locales, en mode de production bio depuis 1984, avec pâturage de moutons Shropshire. Situé sur le plateau Limousin dans la commune d'Allassac.

VENTE :

Sur rdv, tous les jours sauf dimanche & jours fériés

AMAP de Brive, le jeudi de 18h30 à 19h30

Foires bio de Brive, Limoges, Beaulieu-sur-Dordogne



15 Ferme de la Cantonada

Grégory Dauliat
Le Bourg 19130 Saint Cyprien
M • greg.dauliat@gmail.com
T • 06 77 73 74 43



Fruits, légumes

Fruits et légumes de saison. Maraîchage sur sol vivant en plein champ et sous serre.

VENTE :

Sur rdv

16 Florence Gachet

Crouzevialle 19130 Voutezac
M • florencegachet1@gmail.com
T • 06 75 65 93 95



Fruits, produits transformés, jus et
boissons

Pommes, pommes transformées. Un petit verger jeune dans un terroir particulièrement propice au goût. L'occasion d'une belle balade sur les magnifiques coteaux de Voutezac, proches des gorges de la Vézère. J'y travaille seule avec l'aide des saisonniers et des voisins. Plusieurs variétés de pommes de septembre à mai. Jus et purée de pommes toute l'année.

VENTE :

Sur rdv



17 Les Vergers bio de Vertougit

1782, Route des Nénuphars Vertougit 19130 Voutezac
M • Denis.Genier@orange.fr
T • 06 45 99 96 47 ou 05 55 25 09 57
W • www.lesvergersbiodevertougit.com



Fruits

Fruits : pommes (plus de 20 variétés dont 3/4 sont d'anciennes variétés), pêches, abricots, myrtilles, cassis, kiwis, kiwaïs, noix, marrons, prunes ; jus de fruits ; vinaigres de fruits. L'activité bio a débuté sur la ferme dans les années 1986. Les pommiers sont conduits sans irrigation type goutte à goutte durant les mois d'été ; les fruits offrent donc meilleure valeur nutritionnelle.

VENTE :

De juin à août, du lundi au vendredi après 16h30, ou sur rdv

Brive (salle Georges Brassens, côté ville), le samedi matin



VIVICORSI-BIO.FR

Les médecines douces en un clic



depuis
22 ANS

RÉGIE DE PUBLICITÉ / ÉDITION / DIFFUSION
SPÉCIALISÉE DANS LES ALTERNATIVES



www.alterrenat-presse.com



UNIQUE, à bien des égards.




www.stecomat.com

ZA Roubiague 47390 Layrac
Tél : 0553 980 110 -  /stecomat
ejansingh@stecomat.com

**L'exigence
du travail
bien fait.**

18 Les Simples de Sophie

Sophie et Jean-Loup Crépin-Leblond
La Queyrille 19120 Queyssac-les-Vignes
M • sophie@les-simples-de-sophie.com
T • 06 75 03 45 34
W • www.les-simples-de-sophie.com
f : @lessimplesdesophie



Fruits, plantes aromatiques, oeufs, confitures, conserves, confiture et autres produits transformés

Tisanes de plantes, sorbets de fruits, confitures, conserves de légumes, conserves de viande de poule et de porc, pâtes, oeufs

VENTE :

-  Sur rdv
-  Veyrac et Bretenoux le samedi matin
-  La LocauxMotiv, Marcillac la Croze (Brasserie Corrézienne) et Brivezac Initiatives, le vendredi
-  La Ferme des 4 Saisons, Brive la Gaillarde ; Récoltes Locales, Naves ; Pensées Bio, Biars/Cère
-  Repas à la ferme sur rdv en été

19 Franck Chabrier

217, Route de Chirac 19120 Beaulieu sur Dordogne
M • franckchabrier@yahoo.fr
T • 06 09 49 68 95



Fruits, viandes

Veaux sous la mère, noix, marrons.

VENTE :

-  Tous les jours de 9h à 18h
- 

La Ferme de la Bitarelle

20 Thierry et Jade
La Bitarelle 19430 Camps Saint Mathurin Léobazel
M • contact@ferme-bitarelle.fr
T • 07 86 60 17 75
W • www.ferme-bitarelle.fr
f : La Ferme de la Bitarelle



Huiles et autres produits transformés

Huile de chanvre pour cuisine et cosmétiques, CBD. Ferme spécialisée dans le chanvre industriel et le chanvre bien être. Nous faisons partie de l'association Lo Sanabao du Limousin.

VENTE :

-  Tous les jours
- 
- Le + : Vente de foin bio

21 Divanoix

Philippe Fages
48, Impasse Combe Fougères
Roc de Mule 19120 Liourdres
M • phfages@orange.fr
T • 06 77 09 94 44
W • www.divanoix.fr
f : @divanoix



Fruits, légumes, huiles, farine

Asperges blanches et vertes, noix, huile de noix, huile de colza, huile de tournesol. La ferme d'une quarantaine d'hectares est nichée à flanc de coteaux, entre Corrèze et Lot, proche de Beaulieu sur Dordogne. Plantés sur les premières collines du Limousin, les noyers apprécient les sols argilo-calcaires en pentes douces. Les asperges sont cultivées dans les terrains sableux non loin de la rivière «Dordogne». AOP huile de noix du Périgord

VENTE :

- 
- 
- 

22 SCEA Montcalin

Puyol Célia

3, Rue du village d'Eybret 19220 Rilhac Xaintrie

M • contact@montcalin.fr

T • 06 62 42 15 50

W • www.montcalin.fr



**Produits laitiers
et autres produits transformés**

Lait, yaourts, beurre, crème, fromages, crème aux œufs, riz au lait, pâtisseries fermières. Ferme familiale installée sur sa propriété ancestrale en Xaintrie avec des équiennes Simentales au foin. Tout le lait produit par nos vaches est transformé en yaourts, desserts laitiers et pâtisseries fermières. Les recettes traditionnelles sont faites avec des ingrédients AB et sans ingrédients ultra transformés. 100% de la production est vendue en vente directe via deux Amaps et 3 marchés hebdomadaires : Tulle, Mauriac, Argentat. La gamme s'est élargie durant l'année 2020 avec l'arrivée du fils aîné, fromager, qui a lancé sa gamme de fromages gourmands.

VENTE :

 Amap Bio'Rillac, le mercredi à l'Ostal del Theil, Aurillac de 17h à 18h30, Amap Au Pays de Brive, le jeudi, Hall Brassens, Brive, de 18h30 à 19h30

 Argentat le jeudi matin, Tulle le samedi matin, Mauriac le samedi matin

23 SAS Améthyste Violine

Chantal Marline

1 Puy Long 19430 Saint Julien le Pèlerin

M • chantalmarline@gmail.com

T • 07 50 37 76 95



Plantes aromatiques

Tisanes, épices. Cultures sans travail du sol et mise en place d'un jardin-forêt permaculturel.

VENTE :



24 Domaine de La Gardelle

Jean Moulène

La Gardelle 19500 Saint Julien Maumont

M • jm1904@hotmail.fr

T • 06 45 16 76 82

W • www.vinbio19.com



Vins, boissons

Vins naturels rouges, blancs et vins de paille. Domaine familial en agriculture biologique et en voie vers la biodynamie. Production de vins naturels et digestes dans le plus pur respect des sols, des plantes, des animaux et des humains. Nous pratiquons la traction animale pour l'entretien des parcelles. L'année 2022 verra la naissance d'un verger avec Merlin et Pompon, nos vaillants chevaux de trait.

VENTE :

Renseignements au 06 45 16 76 82

Le + : Nous accueillons les camping cars adhérents de France passion

25 La Vie Claire Uzerche

Yann Souquières

ZAC des Paturaux - 45 Rue du puy lamagne 19140 Uzerche

M • lavieclaireuzerche@outlook.fr

T • 06 74 75 41 46

W • www.lavieclaire.com

Facebook : @LaVieClaireUzerche



Magasin

Commerce d'alimentation générale et en particulier d'alimentation biologique y compris produits de snacking à emporter, diététique, compléments alimentaires, hygiène et cosmétique naturelle, accessoires divers et plus généralement tous produits se trouvant dans un magasin bio. Animation commerciale avec des conseils en naturopathie et des ateliers sur plusieurs thématiques comme le DIY. 9h00-19h00 du lundi au samedi. 9h00-12h30 le dimanche

HAUTE-VIENNE

Haut Limousin en Marche et Gartempe-Saint-Pardoux

27 A la ferme aux cinq sens

Soares Julio et Emily
La grange à Bussière Boffy
87330 Val d'Issoire
M • lagrange87330@orange.fr
T • 05 55 68 36 14 / T • 06 50 07 27 49
f : La ferme aux cinq sens



**Légumes, fruits, viandes,
volailles, plantes aromatiques,
céréales, farine**

Légumes de plein champ, petits fruits, veaux de lait sous la mère, agneaux sous la mère, volailles, quelques plantes aromatiques, blé panifiable... Ferme traditionnelle à taille humaine dans le respect de l'environnement et la biodiversité contribuant au maintien d'espèces en voie de disparition, vaches Ferrandaises, brebis Berrichonnes de l'Indre, fruitiers et légumes de variétés anciennes et locales, etc. Ventes ponctuelles sur la ferme en fonction des saisons et des productions. Précommande pour la viande avant sacrifice de l'animal. Informations et commandes par téléphone et email. Nous disposons également d'une chambre d'hôtes pour deux personnes.

VENTE :



28 Domaine du Mazet

Aude Achalme de Roffignac
2 Le Mazet
87300 St Ouen sur Gartempe
M • aderoffignac@yahoo.fr
T • 06 88 79 98 17
f : Domaine du Mazet



Viande, plantes aromatiques

Viande d'agneau en caissette, saucisses, plats cuisinés, sachets de plantes à tisane sur commande (par téléphone ou mail). Notre outil de travail est une ferme en polyculture élevage. Nous prenons soin des 80ha où nous avons la chance de faire pâturer nos animaux en mode extensif mais aussi de faire pousser des céréales pour alimenter les animaux ainsi que des grandes cultures à destination de l'alimentation humaine. Tous les jours nous préservons notre environnement car nous respectons la terre qui nous permet de vivre. Les plantes aromatiques et médicinales sont cueillies aux périodes favorisant leur qualité.

VENTE :

 Sur RDV

 Marché du Dorat tous les premiers jeudis du mois, Association Ah La Bonne adresse au Dorat



29 Du grain à moudre

Blanchard Cécile
15 impasse de la fontaine
87190 Villefavard
M • dugrainamoudre@laposte.net
T • 06 74 29 43 99



Farines

Farines de blé, seigle et sarrasin. Farines type 80 et type 130. Culture de blé, seigle et sarrasin avec transformation en farine à la ferme.

VENTE :

 Sur rendez-vous

30 Ferme des Barres

Desailly Pernelle
Les Barres
87330 Nouic
M • desaillypernelle@yahoo.fr
T • 06 84 75 12 55
W • www.lafermedesbarres.fr



Produits laitiers, viandes

Produits laitiers au lait de chèvre : yaourts nature, yaourts aromatisés, yaourts à la confiture, crèmes desserts. Viande en caissettes de bœuf Highland. La ferme s'étend sur 38 Ha de prairies et de bois. L'exploitation est en agriculture biologique depuis 2017. Les chèvres Poitevines et les bovins Highland pâturent toute l'année. Les bovins participent à la conservation d'espaces naturels. Le cycle naturel des animaux est respecté.

VENTE :

-  **A la ferme sur commande**
-  **Marché le samedi matin à St Junien**
-  **A Limoges : Saveurs Fermières, Biocoop Uzurat, la Ferme de Coin, Rayons Verts, la fromagerie Lachaise / à Couzeix au Brin de Campagne / à Oradour sur Glane à l'épicerie d'Oradour.**



31 GAEC Terres de Ciel

KELLER Jérôme
Chez Gauchoux Bas
87300 Peyrat de Bellac
M • jklesnegres@riseup.net
T • 06 27 35 28 49
F : Fermebiodynamie



Légumes, produits laitiers

Ferme en traction animale. Élevage chevaux de Merens, formation, maraîchage, brebis laitières... Légumes de saison. Fromage frais de brebis, yaourts.

VENTE :

-  **Vendredi de 9h à 12h**
-  **Les Radis Noirs de Limoges**



32 La Ferme des Champs

Guitteny Antoinez
5 Les Champs Bussière-Poitevine
87320 Val d'Oire sur Gartempe
M • lafermedeschamps@laposte.net
T • 07 85 50 83 74



Pain, céréales, viandes

Pain au levain cuit au feu de bois et agneau élevé à l'herbe. Blé cultivé dans le bocage en rotation avec le trèfle des moutons. Mouture à la ferme sur meule de pierre. Cuisson au four traditionnel avec le bois des haies.

VENTE :

-  **La ferme vendredi 16h30-19h**

Haut Limousin en Marche et Gartempe-Saint-Pardoux

33 Les Jardins de Joëlle

Joëlle Raynaud
15 Lascoux
87290 Chateauponsac
M • joelleraynaud27@orange.fr
T • 06 60 26 93 97



Légumes, oeufs

Légumes diversifiés de saison et oeufs extra frais. Nous cultivons divers légumes feuilles, fruits, à bulbe et tubercules en plein champs et sous tunnel froid toute l'année.

VENTE :

 Marché à coté de la mairie à Chateauponsac le samedi de 9h à 12h - marché à la ferme de Châtres à Rancon le mercredi de 16h à 19h

 Livraison de paniers le mercredi après midi sur Bessines-sur-Gartempe, Chateauponsac et Saint Pardoux Le Lac

34 LPCI - L'Or des Simples - Delifungi

Laurent Pasteur, Simon Pasteur
15 La Courcelle
87290 Rancon
M • laurent@pasteur.net, simon@pasteur.net
T • 06 19 94 74 34
W • www.lordessimples.fr
F : lordessimples



Plantes aromatiques
et médicinales, miel

Plantes aromatiques et médicinales, Tisanes, Hydrolats, Miel et Champignons. L'Or des Simples est une ferme située au cœur d'un espace très protégé de plus de 15 hectares, permettant la culture et la cueillette de plantes aromatiques et médicinales et la production de miel issu de ces plantes. Tout est produit et transformé dans notre laboratoire. Une nouvelle activité de culture de champignon est créée en 2022 : Delifungi.

VENTE :

 Tous les jours, toutes heures sur rdv, Jardin botanique de plantes aromatiques médicinales en accès libre



35 GAEC Les Ruchers de la courcelle

Éric Dufour et Vanina Hachimi
3 la courcelle
87370 Bersac-sur-Rivalier
M • Lesruchersdelacourcelle@gmail.com
T • 06 76 83 76 89
W • www.lesruchersdelacourcelle.fr
f in : Les ruchers de la courcelle



Miel

Miels, pâtes à tartiner, nougats, pains d'épices, bonbons au miel. Installés à Bersac sur rivalier avec un cheptel de 600 ruches dédiées à la production de miel et d'essaims, les monts d'ambazac ont l'avantage d'offrir un environnement sauvage et préservé ainsi qu'une variation d'altitude allant de 300 à 700 mètres permettant d'élargir la gamme de miels produits.

VENTE :

- Sur rdv
- Marché de pâques, du goût et de Noël à Limoges. Foire bio coccinelle et cie à Limoges en juin. Foire bio aster veyrac
- Saveurs fermières, biocoop de L'Aubre et uzurat, biocoop de St junien et St yrieix...

36 Les jardins d'Hélène

Hélène Boutet
2 les quatre vents
87370 Bersac sur Rivalier
M • helene.bouteto349@orange.fr
T • 06 71 55 31 02



Légumes, fruits, conserves, oeufs, confitures

Légumes, petits fruits et fruits, oeufs, conserves de légumes, confitures et jus. «Mon mari Yannick et moi même produisons des légumes, des petits fruits (fraises, framboises, cassis, groseilles) depuis 2016. L'ensemble de la ferme est certifiée agriculture biologique. Nous possédons également un verger sur lequel nous avons des pommiers, des pruniers, des châtaigniers, des noyers, etc.. Nous avons également une cinquantaine de poules pondeuses qui permettent de compléter la gamme et les paniers de légumes que nous proposons chaque semaine. Afin de partager et de faire découvrir notre métier, nous accueillons également des familles toute l'année dans nos chambres d'hôtes.»

VENTE :

- À la ferme les vendredis de 15h à 19h à partir de mi avril
- Marché de Bersac sur Rivalier tous les dimanches matin de juin à octobre.



Eco-Dyn
Agriculture Régénérative

[ecodyn.fr](https://www.facebook.com/ecodyn.fr)
02 40 83 39 75
contact@ecodyn.fr

37 Biocoop l'Aubre

Entrée parking : 2, avenue de Grodno
87000 Limoges
M • contact@biocooplaubre.fr
T • 05 19 08 01 87
W • www.biocooplaubre.fr



Magasin

Biocoop l'Aubre vous accueille dans un bâtiment écologique et vous propose des produits 100% bio et des écoproduits avec un large choix de production locale, plus de 200 références en vrac, une boucherie bio et majoritairement locale ainsi que de nombreux produits issus du commerce équitable.

Lundi : 14h30-19h30, Du mardi au vendredi : 9h30-12h30 et 14h30-19h30 Samedi : 9h30-19h30

38 Biocoop Feytiat

LACOUR Cédric
2 avenue Martial Valin
87220 Feytiat
M • biocoop87@gmail.com
T • 05 55 08 43 78



Magasin

Biocoop Feytiat propose des produits d'alimentation bio et local, ainsi que des produits de commerce équitable. La charte du réseau Biocoop donne la priorité aux approvisionnements locaux et de saison. Objectifs : développer la production locale, respecter les cycles de production, limiter l'impact sur l'environnement. Ainsi, chaque biocoop travaille en direct avec des producteurs ou des transformateurs installés à moins de 150 kms routiers du point de vente. Le Magasin développe aussi le vrac avec pour objectif de réduire les emballages.

Du lundi au samedi de 9h00 à 19h00

39 Biocoop Uzurat

Granet Céline Sedon Julien
ZI NORD Rue Pierre Michaux
87280 Limoges
M • biocoop.uzurat@gmail.com
T • 05 44 22 94 90



Magasin

Retrouvez de nombreux produits locaux : fruits et légumes (uniquement de saison), fromages à la coupe, traiteur, charcuterie, épicerie et produits frais, écoproduits et cosmétiques, ainsi qu'un large choix de produits en vrac. Notre objectif est le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération. Nous travaillons avec plus de 60 producteurs locaux.

Lundi : 14h30-19h. Du mardi au samedi (sans interruption) : 9h30-19h

40 Chez Fabien Primeur Bio

BRU Fabien
Place de la Motte
87000 Limoges
M • brufabien@hotmail.fr
T • 06 19 66 58 54
W • www.chezfabienprimeurbiolimoges.fr



Magasin

Marâcher bio et primeur bio, Fabien et son équipe vous proposent des légumes de saison extra frais et une gamme variée de fruits, du local à l'exotique... Les légumes sont produits à Saint Junien sur la ferme familiale. Possibilité de panier, autoceuillette, visite école...

Du mardi au dimanche de 8h à 14h et le mercredi et vendredi de 16h 19h30 à la ferme.

41 Domaine des Gabies

Marie-Hélène DENIS
14 route du vignoble
87430 Verneuil-surVienne
M • domainedesgabies@gmail.com
T • 06 88 23 31 61
W • www.domainedesgabies.com
f : domaine des gabies



Vins, boissons

Vins rouge, rosé, blanc et vin rosé pétillant. Unique vignoble du département, idéalement situé sur les coteaux de la Vienne. 6 ha.

VENTE :



Sur rdv

42 Joannie et Arnaud Dutheil

5 route de Pagnac
87430 Verneuil sur Vienne
M • lejardindepagnac@gmail.com
T • 06 65 29 64 67
W • www.lejardindepagnac.fr



Légumes

Légumes frais de saison. Installés depuis 2016, nous produisons une gamme de légumes diversifiée sur 4 ha dont 4000 m² de tunnels froids.

VENTE :



Paniers à récupérer à la ferme les mardis soirs de 16h à 20h - Paniers à récupérer à Limoges à partir de septembre 2022. Pour d'inscrire : Informations disponibles sur notre site Internet ou par téléphone



Marché Marceau à Limoges tous les samedis matins



43 Ferme de Chantecaille

Sandrine et Julien Jeauffroy
91 route de Laubaudie
87220 Eyjeaux
M • fermedechantecaille@gmail.com
T • 07 82 81 61 91
W • www.ferme-de-chantecaille.fr
f : @fermedechantecaille



Conserves, confitures, plants et semences, légumes, volailles

Confiture fruits rouge, chutney, ketchup, rillettes poulet, légumes diversifiés de saison, poulets prêt à cuire et rôtis. Légumes diversifiés de saison au détail ou en panier, œufs au détail. Visite libre des jardins, venez voir nos animaux aussi les samedis matins (10h à 12h) et vendredis (17h à 19h).

VENTE :



Vendredi 17h à 19h ; samedi 10h à 12h -



Main au panier, tous les premiers mardi chaque mois, 18h à 19h, Solignac - Cueillette Paysanne, tous les 2^{ème} vendredi du mois, 17h à 19h, Saint Just le martel - Panier de Germaine, tous les derniers vendredis du mois, 17h30 à 19h, Magnac Bourg - Fournil de Pomme › tous les derniers vendredis de chaque mois, 15h30 à 19h30 Saint Germain les Belle

44 Huerta de Veyrinas

Coste Olivier

7 rue des vieilles pierres

87920 Condat sur Vienne

M • huertadeveyrinas@hotmail.fr

T • 07 61 34 49 43

W • www.huertadeveyrinas.fr

f : MaraicherBio87 et huertadeveyrinas.cueilleite



Plantes aromatiques, fruits,
légumes, oeufs

Légumes, œufs, paniers 10€ et 20€. Installée depuis plus de 10 ans, La Huerta de Veyrinas est une exploitation maraîchère bio (label ECOCERT) aux portes de Limoges qui vous propose de nombreux fruits et légumes toute l'année à la ferme ou en panier (livraisons hebdomadaires le jeudi sur Condat/Vienne). Le choix des espèces et des variétés a été fait au maximum pour protéger la biodiversité et l'écologie. Ainsi, nous sommes allés chercher dans des conservatoires des semences d'espèces anciennes, plus résistantes aux maladies, et nous privilégions des variétés locales qui se cultivaient à la fin du XIXème siècle, plus adaptées au climat du Limousin. Par ailleurs, nous proposons des produits originaux afin de diversifier vos assiettes en couleur (tomates jaune, rouge, orange, noire et verte) et en forme (tomates cornue, cerise, olive, charnue). Productions de la ferme : nous fournissons les particuliers, les commerces (Biocoop), les collectivités pour de grosses quantités (cantines, restauration collective, festival), les restaurants (produits gastronomiques ou originaux à la demande). Une liste des produits disponibles et des prix est disponible à la demande, sur notre site www.huertadeveyrinas.fr ou sur la page www.facebook.com/MaraicherBio87. Productions labellisées Agriculture biologique : légumes, petits fruits, oeufs

VENTE :



Sur rdv



Les Paniers de Condat : jeudi soir - Condat



45 Institut Douceur de Vivre

CHAMBON Joëlle

8, rue Emile Montégut

87000 Limoges

M • contact@douceurdevivre.fr

T • 06 14 59 34 32

W • www.douceurdevivre.fr



Soins visage et corps,
cosmétiques

Prestations de soins VISAGE & CORPS, massages énergétiques, massages drainants, réflexologie plantaire, pré et post natal, épilation bio, maquillage bio initiation, manucure mains pieds. Je travaille depuis 2001 avec les cosmétiques Dr Hauschka biologiques et de culture biodynamique. Depuis mon installation en 2001, j'ai eu à cœur à travers mon activité et ma démarche de sensibiliser à la BIO. Prendre soin de soi, c'est prendre soin de la Terre. Installée à Limoges, depuis 2001 en tant qu'esthéticienne bio, mon institut Douceur de Vivre est un lieu d'apaisement et de ressourcement pour prendre soin de soi. Je suis formée praticienne Gestalt Massage depuis 1998. Je masse avec des huiles bio aux huiles essentielles selon le besoin de la personne. Les soins du Visage apportent un grand bien-être aussi bien pour la peau que pour la personne et la détente est globale. Sur rendez-vous uniquement du mardi au samedi. Détente « corps et esprit » un rendez-vous comme une cure thalasso qui vous remet en forme !

46 Jacques LAMAUD

Jacques LAMAUD

6 rue du Grand Colombier

87590 Saint-Just-Le-Martel

M • jacques.lamaud@wanadoo.fr

T • 09 62 13 50 35 / T • 06 40 54 30 82



Fruits, produits transformés,
jus et boissons

Plus de 40 variétés anciennes de pommiers de plein vent, cultivés en zéro traitement, zéro pesticide, jus de pommes pasteurisés, châtaignes et kiwis.

VENTE :



Sur rendez-vous

47 Le verger des petits fruits

Mauriat Diane
140 côte des bois- La Graulière
87700 Saint Yrieix sous Aix
M • dianemauriat@wanadoo.fr
T • 06 89 13 63 91



Fruits

Framboises, myrtilles, groseilles, cassis, mûres. Le Verger des petits fruits est un nouveau verger planté en novembre 2021 dans la vallée de la Vienne entre Aix sur Vienne et Saint Victurnien. Les premières productions significatives sont attendues à l'été 2023. Les petits fruits seront principalement vendus en frais, des projets de transformation sont cependant à l'étude. Petits fruits disponibles à partir de l'été 2023 !

VENTE :



Sur rendez-vous



Samedi matin, de 8h à 12h, place de l'église, à Aix sur Vienne.



Paniers libres



48 Les Jardins de Cocagne en Limousin

13 allée de Coyol
87270 Couzeix
M • jardins.cocagne@orange.fr
T • 05 55 39 25 68
W • www.jardinsdecocagne.fr



Légumes

Association d'utilité sociale visant à favoriser l'insertion professionnelle de personnes en difficulté.

VENTE :



Livraison hebdomadaire de paniers de légumes de saison via un abonnement annuel.

49 Les jardins de l'orme

Nicolas et Cécile Poiré
95 route de la Borie Pouzol
87110 Solignac
M • nicolas.poire@netc.fr
T • 05 55 00 43 02 / T • 06 19 43 03 34



Plants, miel

Semences potagères et florales (pour Germinance, Agrosemens et La Graine des prés), miels toutes fleurs, et selon les années : acacia, tilleul, sarrasin... La ferme produit principalement des semences potagères et florales (pas de vente directe), et en complément, du miel. De plus, Cécile débute une activité de ferme pédagogique au printemps 2022, sur le thème de la semence et du végétal.

VENTE :



Miel - sur rendez-vous



« La Main Au Panier », à Solignac, le mardi soir.



Semences : Germinance, Agrosemens, La Graine des prés.



50 Manger Bio Restauration

12 rue Frédéric Mistral
87100 Limoges
M • contact@mangerbiorestauration.fr
T • 05 55 31 86 88
W • www.mangerbiorestauration.fr



Magasin

Manger Bio Restauration. Plateforme d'approvisionnement de produits biologiques locaux à destination de la restauration collective régionale : fruits, légumes, viandes, volailles, produits laitiers, oeufs, boissons, confitures, conserves...

Du lundi au vendredi : 9h-17h

51 Saveurs Fermières

Chislain Trigueros
M • saveurs-fermieres@orange.fr
T • 05 55 79 88 51
10 rue de la céramique
87000 Limoges
W • www.saveurs-fermieres.fr
f in : Saveurs Fermières



Coopérative agricole

Saveurs Fermières est une coopérative agricole d'une cinquantaine de producteurs fermiers qui gère 2 points de vente collectifs à Limoges. Les producteurs, dont une vingtaine sont certifiés AB, participent à la vente et commercialisent en direct les produits de leurs fermes. Magasin de la Céramique : Mardi au Jeudi 9h-12h30 / 14h30-19h - Vendredi 9h-19h / Samedi 8h30 - 13h. Magasin de la Mauvendière : Mardi au Vendredi 9h-12h30 / 16h - 19h - Samedi 9h-13h

82 Les Jardins du vivant

Ferard Pierre
pierreandreferard@gmail.com
T • 06 13 40 90 40
15 Chemin du Coudert
87110 Le Vigen



Légumes

Production en maraîchage bio sur sol vivant en petite surface, Les Jardins du vivant vous proposent des légumes frais de saison directement à la ferme et au marché du Vigen.

VENTE

 A la ferme le mercredi de 17h30 à 19h30 - Rond-point du Puy Mery le mercredi matin 10h-13h

 Marché du Vigen le dimanche matin



52 Biocoop Saint Junien

Granet Céline, Sedon Julien
Le Pavillon
87200 Saint Junien
M • biocoop.saintjunien@gmail.com
T • 05 55 01 35 09



Magasin



Magasin spécialisé en alimentation biologique et écoproduits. Rayon vrac, fruits et légumes, fromage, hygiène et cosmétique...

Horaires : Lundi : 14h30 - 19h, de mardi à vendredi : 9h30-13h et 14h30-19h. Samedi : 9h30-19h

53 Chèvrerie de la Peytavigne

Chapelier Jean-François
La Peytavigne
87230 Champsac
M • chevreriedelapeytavigne@gmail.com
T • 06 66 25 53 75
f : chevreriedelapeytavigne



Produits laitiers

Petite chèvrerie familiale (une trentaine de chèvres) avec production de fromages de chèvre au lait cru de type lactique (frais, affinés, crottins, enrobés, fourrés). Nos valeurs : respect de l'animal, alimentation variée et naturelle, respect de l'environnement.

VENTE :

 Tous les mercredis de 16h30 à 19 h + à tout autre moment sur RDV

 Le vendredi à Chalus et le samedi à Aixe-sur-Vienne



54 Emmanuel Hartwich

Hartwich Emmanuel et Muriel
M • emmanuel.hartwich@orange.fr
T • 06 89 73 43 64
La Grange du Noir
87310 Saint-Auvent
f : LaGrangeduNoir



Produits laitiers

Fromages au lait de brebis : frais, affinés, enrobés aux épices, tomme, yaourts nature. Exploitation agricole de 95 hectares, en agriculture biologique. Nous élevons une centaine de brebis de race Lacaune, dont nous transformons le lait en fromages et yaourts, de mars à novembre. La ferme a aussi un atelier de 30 vaches limousines.

VENTE :

 Les mercredis, vendredis et samedis, de 10h à 12h et de 17h à 19h, et le dimanche de 10h à 12h.



55 Frans

Codet-Boisse Simon
20 rue Pierre-Auguste Merle - ZA de la Vergne
87200 Saint-Junien
M • paindefans@orange.fr
T • 05 55 02 86 16



Pain et farines

La boulangerie Frans propose tous les jours des pains au levain naturel, pains de blé, de seigle, d'épeautre, d'engrain et de Kamut, pains nature ou avec des graines ou des fruits secs, des pains sans gluten, des brioches et des viennoiseries, des farines T55, T65, T80, T110 et T150. Pionnier du bio dans sa région, la boulangerie Frans est connue pour sa production de pains au levain, aux très bonnes qualités de conservation. A l'aide de moulins à meules de pierre, elle produit elle-même tous les jours de la farine fraîchement moulue, immédiatement panifiée. Eau filtrée, levains naturels, sel de Guérande constituent les autres ingrédients de sa production. L'ensemble des grains utilisés proviennent de Creuse et de Charente grâce aux partenariats construits avec les agriculteurs des groupements Moissons du Limousin et Les Fermes de Chassagne.

VENTE :

 Isle le mercredi matin, Chalus le vendredi matin, Saint-Junien et Limoges-place Marceau le samedi matin, Panazol le dimanche matin

 Produits présents dans la plupart des magasins bio spécialisés et magasins de producteurs de Haute-Vienne et de Corrèze.



56 GAEC de la Pagenie

Isabelle CHAMBODUT et Antoine DUPOLOY
La pagenie - 87310 Gorre
M • fermedelapagenie@yahoo.fr
T • 06 19 94 74 34
W • www.fermedelapagenie.wordpress.com/
F : fermedelapagenie



Produits laitiers

Fromages lactiques à différents stades d'affinage (frais, moelleux, affinés, secs) : crottin, bouchon, frais enrobé aux épices, tour d'isabelle, gorrois, bubûche, brique cendrée, faisselle, yaourts nature, fromage à tartiner ail et fines herbes. Clakos (type camembert), FAIT'A la louche (type fêta), Tome et Bleu. Ferme familiale (Isabelle et Antoine) depuis 2013 sur 30ha (pâturage + mélanges céréaliers pour les chèvres), 60 chèvres en lactation + chevrettes élevées sous la mère jusqu'au sevrage. Transformation fromagère en de nombreux fromages différents, vente principalement en circuits courts.

VENTE :

 à la ferme, les mercredis, vendredis et samedis de 17h à 19h de mars à novembre et les mercredis et vendredis de 17h à 18h de décembre à février

 Marché de Panazol le dimanche matin

 Cantine scolaire de Gorre

 Biocoops de l'Aubre, de Feytiat, boutique des Vaseix



57 La Ferme Âne & Carotte

Lucien et pascale MASDIEU
Les Jarosses
87150 Champagnac la Rivière
M • lucien.masdieu@wanadoo.fr
T • 06 87 19 90 39 et 06 43 26 41 59
W • www.lafermeaneetcarotte.com



Légumes et fruits, confitures

Légumes de saison et petits fruits. Ferme maraîchère ouverte au public. Randonnées à dos d'âne. Ferme pédagogique. Animations culturelles. Fruits et légumes de saison, confitures.

VENTE :

 Les vendredis de 16h à 18h30 et les samedis de 10h à 12h30 - Ouvert toute l'année.

58 La Ferme de la Pensée Sauvage

Chauvigné Julie - 36 route de Bellac
87200 Saint-Brice-sur-Vienne
M • lafermedelapenseesauvage@ecomail.fr
T • 06 78 22 35 03
W • www.lafermedelapenseesauvage.wordpress.com/
f : lafermedelapenseesauvage



Légumes, plantes aromatiques et médicinales

Maraîchage diversifié, plantes aromatiques et médicinales fraîches et séchées, petits fruits rouges. Petit ferme familiale (père et fille) au nord de la commune de Saint-Brice-sur-Vienne installée depuis mai 2021. Nous produisons une grande variété de légumes et de plantes aromatiques et médicinales.

VENTE :

- Ouvert le lundi et jeudi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h
- Distribution de paniers via la plateforme Cagette.net : distribution à la salle Chambéry à Saint-Brice-sur-Vienne le mercredi de 16h30 à 18h30 et distribution à la ferme le jeudi de 17h à 19h.
- Sur le marché de Chabonais : tous les jeudis de 8h à 12h

59 Le Jardin d'Albert

Tixeuil Elsa & Nicolas
8 rue basse - 87440 Saint-Mathieu
M • contact@lejardinalbert.fr
T • 06 77 11 94 42
W • www.lejardinalbert.fr
f : plantsbio lejardinalbert



Plantes aromatiques et médicinales

Entreprise familiale produisant des plants potagers pour les particuliers et les maraîchers. Beaucoup de variétés de tomates anciennes sont proposées mais aussi des poivrons, aubergines etc... Vous pourrez trouver un aperçu sur notre site internet.

VENTE :

- Aux serres de la mi-avril à la mi-juin, le samedi matin de 9h à 12h
- dans les Biocoops de Saint Junien, Limoges (l'Aubre et zone nord) et Saint Yrieix.



60 Le Jardin de Cocagne de la Tardoire

Le Comptoir Fraternel
Route de la Jalade - 87150 Cussac
M • lecomptoirfraternel87@gmail.com
T • 07 63 26 55 66
f : le comptoir fraternel



Légumes et fruits

Légumes diversifiés de saison, quelques fruits. Le jardin de cocagne de la Tardoire, est un chantier d'insertion, dont l'activité principale est le maraîchage en Agriculture Biologique, situé dans le bocage limousin à Cussac.

VENTE :

- Le mardi de 16h30 à 18h et samedi de 9h à midi.



61 Les Jardins des Mondoux

WULF Gitta
18 Les Mondoux - 87150 Champagnac la Rivière
M • gitta.wulf@yahoo.com
T • 06 52 21 78 01
W • www.lesmondoux.fr



Légumes, plantes aromatiques, fruits, jus et boissons

Plants de légumes, plantes aromatiques, plants de fleurs, pommes, jus de pommes. Producteur de plants potagers et de plantes aromatiques, toute la production en non-hybride. Verger de 2,5 ha de pommiers haute tige, variétés anciennes goûteuses, conduit sans aucun traitement.

VENTE :

- Les samedis 10h - 12h d'avril à octobre.
- Marché de Piégut le mercredi matin
- Epicerie Bio de Saint Pierre de Frugie, 24450



Pays de Nexon-Monts de Chalus et Pays de de Saint-Yrieix

62 Biocoop Saint Yrieix

44 avenue du Général de Gaulle
87500 Saint Yrieix la perche
M • biocoopstyrieix@gmail.com
T • 05 55 32 90 47
W • www.saintyrieix.biocoop.net
f : biocoopstyrieix



Magasin

Dans une ambiance calme et lumineuse, la priorité est donnée aux produits frais, locaux et de saison. Plus de 160 références VRAC pour tendre vers une consommation Zéro déchet.
9H30/13H00 puis 14H30/19H00 du mardi au vendredi et 9H30/19H le samedi en continu

63 Domaine de Royères

Jansen, Rik/ Jansen Odilia
3, Royères
87800 La Roche l'Abeille
M • info@royeres.com
T • 05 55 00 44 09
M • info@royeres.com



Fruits, légumes, viandes, oeufs,
conserves, confiture, pains et
viennoiseries

Ancienne ferme bio, éducative et magnifiquement située. Piscine, petit magasin, vélos et espace pour jouer, découvrir et aider le fermier avec tous ses animaux. Beau gîte, jolie cabane à louer, camping 'sauvage' possible. Très calme, reposant et accueillant.

64 Eric Bélingard

Eric Bélingard
Moulin de la gaillardie
87500 Ladignac le long
M • ebelingard@gmail.com
T • 06 79 70 17 89



Viandes

VENTE :

Colis de 10kg de viande. Les Bœufs et vaches sont élevés et engraisés à l'herbe sur des prairies majoritairement naturelles - Les colis commandés sont livrés par point de rendez-vous (parkings publics)



65 Ferme de la BJ

Foucaut Benjamin
La basse jourdanie
87230 Pageas
M • benjamin.foucaut@yahoo.fr
T • 07 70 42 38 66



Oeufs, légumes

Oeufs, légumes de saison. Ferme en maraichage et poules pondeuses en poulaillers mobiles. Toutes les productions sont labellisées en bio.

VENTE :

Marchés de Thiviers les samedis matins

Vente à la ferme les jeudis de 17h à 19h



66 GAEC Maris

Maris Pascal / Anja
Le Buisson
87500 Lagnac le long
M • maisonmaris@gmail.com
T • 05 55 09 36 95



**Produits laitiers et autres
produits transformés**

Fromage Gouda (nature/épice) St Anja, Camembert, Yaourt, crème dessert (caramel, chocolat) fromage frais, saucisson sec. Ferme bovin lait en agriculture biologique constituée d'une équipe jeune et dynamique, avec plusieurs ateliers de transformation et de vente directe, d'excellents fromages de table, qui se prêtent aussi bien à la cuisine (raclette, râpé, gratin ...).

VENTE :



67 La Noyeraie

Van Slobbe Ron et Helma
2, route de la Gorgere
87800 St Hilaire les places
M • info@lanoyeraie.fr
T • 05 55 08 27 80
W • www.lanoyeraie.fr



Fruits

Noix en vrac, récoltées à la main. Production de noix en bio depuis 1999.

VENTE :



68 Le verger bio de Quinsac

Ferand Murielle et Hervé
M • levergerbiodequinsac@gmail.com
T • 06 86 27 06 58
10 Bourg de Quinsac
87500 Saint Yrieix la perche
W • www.levergerbiodequinsac.com



Fruits et confitures

Châtaignes, poires et pommes. Jus de poires et de pommes, confitures divers saveurs, crèmes de marrons. Nous sommes producteurs indépendants installés sur 44 ha en bio (dont 6 ha de pommiers, 1 ha de poiriers et 30 ha réservés à la production de châtaignes). Les nombreuses variétés produites, de poires et de pommes, rustiques pour la plupart, permettent de limiter les interventions phytosanitaires et de travailler dans des conditions respectueuses de l'environnement. Toute la ferme est conduite en agriculture biologique et biodynamique. Nous transformons nous même nos fruits en jus, confitures, crème et farine.

VENTE :



 Lundi 14h à 18h, Samedi 15h à 19h



81 Les Coudercs du Bois Marteau

Alexandre Pouch
M • lescoudercsduboismarteau@gmail.com
T • 06 61 57 16 96
10 route Valentin
87800 LA ROCHE L'ABEILLE
f : @Les-Coudercs-du-Bois-Marteau



Légumes et Fruits

Marâchage diversifié, pommes et noix. Vente à la ferme et en paniers sur Limoges.

VENTE



 A la ferme, en paniers / AMAP, et en magasins spécialisé



 Paniers à retirer les jeudis à l'épicerie d'Emérance, place des Carmes à Limoges
Paniers sur la ferme à retirer le samedi après-midi

VENTE :



Briance Combade, Sud Haute-Vienne et Portes de Vassivière

69 Au bouc du monde

Grimand Thibaut
Le Montaud - 87400 Champnétery
M • boucdumonde@gmail.com
T • 06 82 88 16 12



Produits laitiers, viandes

Produits autour du lait de chèvre, pâtés et rillettes de cochons et caissettes de viande bovine. Installés en bio depuis 2015, nous proposons les produits de notre petite ferme en polyculture-élevage. Des visites sont possibles, n'hésitez pas à nous contacter !

VENTE :

Marché de Cheissoux : mercredi de 10 à 12h, marché de Marceau (Limoges) samedi de 8h à 13h, à la ferme les lundis, mardis, vendredis et dimanches de 9h à 10h et de 18h à 19h.

70 Callune

Chantal Ballot
Bussy-varache - 87120 Eymoutiers
M • callunedemillevaches@orange.fr
T • 07 68 52 94 06
W • www.callunedemillevaches.fr



Plantes aromatiques
et médicinales

Plantes sèches, tisanes composées, aromates, sels aromatisés. Installée à Eymoutiers, je produis des plantes aromatiques et médicinales depuis 2016. Les plantes sont cultivées en agriculture biologique et selon le cahier des charges « Simples ». Elles sont issues de cultures et de cueillettes sauvages.

VENTE :

sur RDV
 vente 1 à 2 fois par mois sur les marchés d'Eymoutiers et Saint Léonard de Noblat.

Le + : Propose sorties et ateliers de découverte des plantes.



71 Epicerie Bio «Le Temps des Cerises»

GARNIER OLIVIA
3 rue des Ursulines 87120 Eymoutiers
M • epicerieletempsdescerises@gmail.com
T • 06 47 00 31 91 ou 05 55 32 87 98
W • www.tempsdescerises.org



Magasin

L'épicerie propose un très grand nombre de produits en vrac et œuvre pour la réduction des déchets. Les fruits et légumes proposés viennent majoritairement des paysans bio alentour ou de Nouvelle-Aquitaine. Nous attachons une grande importance à la provenance des produits et à l'éthique de nos fournisseurs. L'épicerie est également référencée point relais Poiscaille (arrivage tous les mercredis à partir de 15h30).

Horaires : mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi 9h30-13h00 15h30-19h30

72 Florence TOUZET

Touzet Florence
Lajaumont - 87130 Linards
M • guy.touzet@wanadoo.fr
T • 06 83 23 63 50



Fruits et boissons

Vergers d'anciennes variétés de pommiers plein vent. Production de pommes à couteau et de pommes à jus certifié bio.

VENTE :

Sur rendez-vous



73 GAEC Champs Libres

Trasrieux
87460 Saint Julien le Petit
M • gaec.champslibres87@gmail.com
T • 05 55 69 22 99



Légumes, Viandes, plants et semences, conserves

Productions de légumes, de semences potagères pour Germinance, Kokopelli et Agro-semences, de conserves de légumes et de viande de boeuf et veau en caisse sur commande.
Production en Biodynamie, marque Demeter.

VENTE :



Eymoutiers le samedi matin



le Vendredi de 11h à 13h et de 14h30 à 17h

74 GAEC des CHAMPALIS

Ferme équestre des Ribieres
Claire Diront et Marjolaine Joffre
Les Ribieres
87260 Saint-Genest-sur-Roselle
M • leschampalis@gmail.com
T • 06 02 50 74 91 - T • 06 15 23 42 44



Légumes de saison, oeufs, huile de chanvre

Légumes de saison, oeufs, huile de chanvre. Associées mère et fille, notre ferme produit légumes et oeufs avec en parallèle un élevage de chevaux Arabes et un centre équestre et quelques productions annexes : chanvre, sarrasin, méteil... Nous sommes dans une démarche de préservation des sols, donc notre passage en AB n'était qu'une formalité. Nous travaillons du microbiome du sol jusqu'à la replantation de haies pour favoriser la biodiversité et ainsi créer des produits uniques par leur saveur et leur qualité.



Le samedi de 8 à 12h à Eymoutiers - le dimanche de 8 à 12h à Saint Genest sur Roselle

Le + : Le centre équestre propose des cours le mercredi après-midi et le samedi toute la journée pour tous âges et niveaux.



RETROUVEZ LE PLAISIR DU GOÛT DE L'EAU !

SYSTÈMES DE FILTRATION ET DYNAMISATION DE L'EAU

Fontaine :
pour la boisson
et la cuisine

Source :
pour la maison, solution
anti-calcaire définitive



eauriginelle
l'eau pure à domicile

www.eauriginelle.com
contact@eauriginelle.com – Tel: +33 (0)9 67 47 41 38

Briance Combade, Sud Haute-Vienne et Portes de Vassivière

75 La Ferme de Fardissou

Patricia MINGOTAUD et Gérard DEGOT
Fardissou
87260 Saint-Genest-sur-Roselle
M • bonjour@lafermedefardissou.bio
T • 06 74 76 07 96
W • www.lafermedefardissou.bio
f : [patricia.mingotaud.1](https://www.facebook.com/patricia.mingotaud.1)



Fruits, plantes aromatiques,
huiles et autres produits
transformés

La Ferme de Fardissou est située à St Genest sur Roselle sur 23ha. C'est une ferme en développement, en agriculture biologique. Notre projet comprend plusieurs ateliers agricoles : une culture de fruits rouges sur 4ha, une boulaie pour la récolte de sève de bouleau d'ici à quelques années, un arboretum d'arbres-médecins et un verger de fruits anciens, une culture de plantes médicinales. Actuellement, à la Ferme de Fardissou, nous produisons une huile de tournesol et de cameline, nous proposons la sève de bouleau en cure détox et nous avons créé une marque de cosmétiques naturels à la sève de bouleau, Bulle de Sève. Depuis 2021, nous proposons la cueillette des framboises à la ferme. En 2022 ce sera l'année de l'ouverture de l'activité d'accueil à la ferme avec des visites, des ateliers, des stages autour des plantes médicinales et du bien-être.

VENTE :



Slow Cosmétique

Le + : ouverture de la boutique à la ferme en juin/cueillette à la ferme des framboises

76 Les Fées Cueillettes Le Verger de la Lune

Cindy et Pierrot
Les fontanilles
87120 Eymoutiers
M • unpetitboutdenature87@gmail.com et lesfeescueillettes@gmail.com
T • 06 70 12 49 67 et 07 86 38 85 22
W • www.unpetitboutdenature.com
f : Le Verger de la Lune - Les Fées Cueillettes - : les fées cueillettes



Fruits, plantes aromatiques,
huiles et autres produits
transformés

Sorbets fruits et plantes, tisanes, sirops, huiles et vinaigres aromatisés, cosmétiques naturels, délices de plantes... Ferme avec deux productions : verger et plantes médicinales. Nous produisons nos fruits et plantes sur la ferme et faisons aussi de la cueillette sauvage de plantes, nous suivons le cahier des charges bio et Simples depuis 2013 et nous produisons et transformons tout sur la ferme.

VENTE :

Uniquement sur RDV
 Saveurs fermières, la petite ferme (Boisseuil), Brin de campagne (Couzeix) et la Biocoop de l'Aubre et Feytiat, les foires bio....



Festival food truck sorbets bar à plantes



77 Les légumes du Morillou

Gerardin Matthieu
3 domaine de Combas - 87260 Vicq-sur-Breuilh
M • matthieu.gerardin@gmail.com
T • 06 38 02 32 59



Légumes,
plants et semences

Légumes de saison produits avec passion. Aux légumes du Morillou, nous sommes à trois pour la production des plants et des légumes. Toutes nos ventes sont en direct, à Limoges au marché Marceau le samedi matin et à Saveur-Fermière (coopérative), nous avons aussi des paniers que nous partageons avec deux autres maraîchers.

VENTE :



Limoges - place Marceau samedi matin - 7h30 - 13h



Mardi 18h - 19h - Solignac / Feytiat / Campus fac de lettre / Saint Jean Ligoure



78 Les Sabots de Laine

Cécile Maisonnier
Pouyol - 87260 St Hilaire Bonneval
M • maisonnier.cecile@orange.fr
T • 06 83 07 79 66
W • www.lessabotsdelaine.fr
F : lesSabotsdeLaine



Viandes

Viande d'agneau découpée ou tranchée en caissette. Ferme pédagogique bio propose une découverte de la vie de la ferme et de ses animaux aux différents groupes (écoles, centres de loisirs, instituts...). Elle propose des séjours de vacances en été pour les enfants de 6-14 ans avec différents thèmes (fermiers, jardiniers, cuisiniers...). Ouverte toute l'année seulement sur réservation.

VENTE :



Livraison sur Limoges et alentours sur commande

79 SARL Babaudou

Babaudou Pascal
taubrègeas - 87400 La Geneytouse
M • pascal.babaudou87@orange.fr
T • 06 07 76 91 77



Fruits, jus et boissons

Une dizaine de variétés de pommes. Tarif identique pour toutes les variétés. Possibilité de constituer des mélanges de variétés par colis. Jus de pommes pasteurisé en conditionnement bouteille verre d'un litre non consignée. Cidre doux (2 degrés alc) en bouteille verre 0.75 litre non consignée. Verger de pommiers constitué d'une dizaine de variétés. Des fruits uniquement cueillis par nos soins et stockés à la ferme. Commercialisation des pommes de mi-octobre à mi-avril. Jus pasteurisés et cidre en vente toute l'année.

VENTE :



Appel téléphonique au préalable. Pas de vente le dimanche.



80 Une chèvre sur un mur

RIVAILLE Stéphane
4 les Sagnes - 87400 Saint Denis des Murs
M • stephane.rivaille@orange.fr
T • 06 78 25 45 82



Produits laitiers

Fromages type lactiques (bûche & crottin), frais, aromatisés, affinés, faisselles et yaourts. Une petite trentaine de chèvres poitevines pâturant dans des prés à la flore riche et variée offrent leur meilleur lait qui, travaillé cru, ravira les papilles des dégustateurs en divers produits !

VENTE :



Mercredi 16-18 h & samedi 18-19 h



Marchés de Châteauneuf la Forêt le vendredi après-midi et St Genest sur Roselle le dimanche matin



Les FOIRES bio



Foire Bio Coccinelles et Cie

Le 2^{ème} dimanche de juin
au Mas de l'Âge à Couzeix
100 exposants, conférences,
animations, marché de
producteurs et d'artisans
bio, buvette et restauration
bio sur place.

Organisateur :
Agrobio87
contact@agrobio87.org

Foire Bio de Meymac

le 1^{er} week-end complet du
mois d'août
Animations, Journées Ovines
Limousines

Organisateur :
Agrobio 19 et comité Journée
Ovines Limousines
06 41 34 75 05
contact@agrobio19.com
www.agrobio19.com

Foire Bio de Beaulieu-sur-Dordogne

2^{ème} dimanche d'août
60 exposants, animations,
repas bio

Organisateur :
association La Compagnie
des Mésanges
06 75 03 45 34
foirebiodebeaulieu@albizzia.org

Foire Bio de Meyssac

2^{ème} dimanche de septembre
30 exposants, animations,
repas et buvette bio

Organisateur :
Meyssac Eco-bio
06 07 14 01 43
meyssac.ecobio@gmail.com

Fête bio écologique de Brive

4^{ème} dimanche de septembre
60 exposants

Organisateur :
Les Doryphores
06 73 32 46 78
foirebiodebrive@albizzia.org

Soyez bénévoles à l'organisation de nos Foires bio annuelles !

Vous souhaitez vous investir concrètement pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique de votre département ? Chaque année Agrobio 87 et Agrobio 19 organisent la foire bio « Coccinelles et Cie » et la foire bio de Meymac. Ces manifestations festives sont l'occasion d'aller à la rencontre des producteurs bio de votre territoire et de découvrir leurs produits.

Vous souhaitez participer à l'organisation de ces foires annuelles ? N'hésitez pas et contactez les animatrices d'Agrobio 87 et d'Agrobio 19. L'organisation de tels événements vous permettront de promouvoir les productions bio locales de votre territoire, dans des moments de joie et de partage !

Qu'est qu'une AMAP ?

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Elle a pour objectifs d'offrir :

- des aliments frais, de saison, diversifiés et savoureux (souvent produits en bio),
- une garantie de revenu pour le paysan,
- un prix équitable défini conjointement par le paysan et les consommateurs, fixé en fonction des coûts réels de production et non pas par les cours du marché,
- du lien social, de l'éducation au goût et à l'environnement : le paysan est présent à chaque partage de récolte pour faire découvrir aux consommateurs ses produits et son métier. Des animations sont également organisées sur la ferme.

Comment ça marche ?

Un groupe de consommateurs passe un contrat avec un paysan local. Chaque consommateur achète à l'avance une part de la production. Le paysan s'engage à produire des aliments sains, si possible selon les règles de l'agriculture biologique (sans engrais et produits chimiques de synthèse). Durant la période définie par le contrat, et de manière périodique, les consommateurs se rendent sur le lieu de distribution et composent leur panier avec les produits frais du jour. Un comité de bénévoles aide au bon fonctionnement de l'association : distribution, trésorerie, lien entre les partenaires.

Le contenu du panier

Il varie suivant la ferme et la demande des consommateurs. Le panier peut contenir des légumes, des fruits, des oeufs, de la viande, du fromage... pour 2 à 3 personnes, voire plus. Le prix du panier est fixé conjointement par le paysan et par le groupe de consommateurs. Ainsi, chacun s'y retrouve !

Vous pouvez vous procurer la liste des AMAP et autres groupements d'achats en Corrèze et Haute-Vienne en visitant le site :

www.reseau-amap.org



Participez au développement de la bio, en soutenant Agrobio 19 & Agrobio 87 !



Acheter et consommer des produits bio et locaux est une démarche responsable et citoyenne.

4 BONNES RAISONS DE SOUTENIR AGROBIO 19 & AGROBIO 87

Soutenir Agrobio 19 & Agrobio 87, c'est soutenir l'agriculture bio locale :

1. mettre en place une nouvelle économie à taille humaine ;
2. pratiquer des prix équitables à tous les échelons de la filière ;
3. favoriser une alimentation de qualité accessible ;
4. protéger l'eau, la terre... bref, l'ensemble des biens communs... pour les générations futures.

4 BONNES RAISONS D'ADHÉRER À AGROBIO 19 & AGROBIO 87

Adhérer à Agrobio 19 & Agrobio 87, c'est :

1. évoluer au sein d'une association conviviale, vivante et à votre écoute qui valorise et donne de la crédibilité au métier de paysan ;
2. faire partie d'un réseau qui défend les valeurs d'une bio solidaire et locale ;
3. participer à son activité, ses projets ;
4. être informé par des bulletins mensuels de l'actualité de l'AB au niveau national, régional et départemental.

QUELQUES CLÉS POUR CONSOMMER PLUS LOCAL ET RESPONSABLE !

1. **Repenser ses menus**, en utilisant les fruits et légumes bio de saison produits localement.
2. **Réorganiser son agenda**, en s'accordant un vrai moment de partage pour faire ses achats bio et locaux : sur nos marchés corréziens et haut-viennois, à la rencontre de nos paysans dans leur ferme, dans nos boutiques bio spécialisées...
3. **Redécouvrir sa cuisine**, en prenant plaisir à préparer des plats simples, pleins de goût et de couleurs, avec les produits de nos paysans.
4. **Sensibiliser son entourage au bio et local**, en partageant vos expériences culinaires, vos découvertes dans les fermes, ...
5. **Contribuer au développement de la bio en aidant les actions d'Agrobio 19 & Agrobio 87** avec un don libre.
6. **Venir à la rencontre d'Agrobio 19 & Agrobio 87**, lors des Foires bio en été et découvrir nos actions sur le territoire.

LE MARCHÉ
DE LÉOPOLD



LÉOPOLD, LE SPÉCIALISTE BIO NÉ EN GIRONDE

Primeur de saison

Vrac & zéro-déchet

Produits locaux...



6 MAGASINS BIO À DÉCOUVRIR DANS LA RÉGION

Langon

112 crs du Mal de
Lattre de Tassigny

Gujan-Mestras

Zone ciale du Gd Large
Avenue de Césarée

Libourne

97 av. du Général
de Gaulle

Eysines

317 avenue
du Médoc

Le Pian-Médoc

Zone ciale du
Leclerc

Villeneuve- d'Ornon

64 route de
Léognan

www.lemarchedeleopold.com





Ce guide a été édité par Agrobio 19, Agrobio 87
et Bio Nouvelle-Aquitaine.



• AGROBIO 87 •

Agrobio 19

**34, rue des arènes - 19460 NAVES
09 72 19 81 85 - www.agrobio19.com**

Agrobio 87

**SAFRAN - 2, avenue Georges Guingouin - 87350 PANAZOL
07 85 93 03 83 - Suivez nous sur  Agrobio 87**

MEMBRES DE



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



• FNAB •



Retrouvez toutes les guides bio de Nouvelle-Aquitaine sur notre site :

www.bionouvelle-aquitaine.com