

# ACTEURS DE L'ALIMENTATION EN PAYS MIDI-QUERCY

ANNUAIRE  
2024  
2025



TOUTES  
LES **BONNES ADRESSES**  
POUR UNE ALIMENTATION  
**LOCALE ET DE QUALITÉ !**

- Les 4 saisons de nos aliments
- Agenda des marchés
- Annuaire et carte des acteurs signataires de la charte Produits en Pays Midi-Quercy



# ÉDITO

Le territoire du Pays Midi-Quercy nous offre une multitude de saveurs pour régaler nos papilles !

Mais au-delà de ce délice gustatif, l'alimentation locale représente de nombreux enjeux. En premier lieu, elle est le fruit du labeur de nos agriculteurs, un travail quotidien et consciencieux, malgré les difficultés diverses et variées que ceux-ci doivent surmonter. Pour que ces productions multiples et variées arrivent jusqu'à nos assiettes, d'autres acteurs de l'alimentation mettent en œuvre leurs talents : artisans, restaurateurs, commerçants... mais aussi acteurs associatifs et culturels sans oublier les collectivités publiques locales. Tous, par leur implication, sont autant de maillons essentiels de l'alimentation locale. Leur engagement se traduit par la signature de la Charte « Produits en Pays Midi-Quercy ».

Ce sont tous ces acteurs de l'alimentation que vous pourrez retrouver dans ces pages. Pour cette nouvelle édition, le guide s'étoffe avec une cinquantaine de nouveaux membres !

Cette mise en valeur des acteurs locaux fait partie intégrante du Projet Alimentaire du Pays Midi-Quercy. Celui-ci a obtenu en 2023 le renouvellement de sa labellisation par le Ministère de l'agriculture grâce à un partenariat élargi. Il intègre désormais 4 structures publiques, 5 associations, 2 entreprises, 1 coopérative et l'appui du Conseil de Développement du Pays Midi-Quercy représentant les citoyens. Ces acteurs œuvrent en complémentarité autour d'actions très diverses et originales qui englobent l'ensemble du système alimentaire territorial, de la production à la consommation.

**Préservez notre spécificité à rechercher des produits de qualité locaux. Face à un modèle qui s'industrialise, chacun a son rôle à jouer !**

*M. Gérard CRAIS,  
élu référent Projet Alimentaire Pays Midi-Quercy*

**Axe 1 : Conforter et soutenir les circuits-courts sur le territoire**

**Axe 2 : Construire et porter un discours cohérent sur les produits et patrimoines alimentaires**

**Axe 3 : Reconnaître le lien alimentation et santé**

**Axe 4 : Accompagner la capacité à l'auto-production des habitants du territoire**

**Axe 5 : Assurer la pérennité de la dynamique agricole**



# SOMMAIRE

## GUIDE PRATIQUE 5

LES 4 SAISONS DE NOS ALIMENTS 6

BIENVENUE SUR NOS MARCHÉS ! 7

## ANNUAIRE DE PAYS 9

NOS VALEUREUX PRODUCTEURS 10

Fruits & légumes, céréales et produits transformés 10

Viandes / charcuterie / œufs 18

Produits laitiers 24

Vins, bières et spiritueux 26

Autres bons produits 29

NOS INCROYABLES ARTISANS & MÉTIERS DE BOUCHE 32

NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS 36

NOS INCONTOURNABLES COMMERÇANTS 41

NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS 44

NOS ENGAGÉES ASSOCIATIONS 47

NOS ENGAGÉES COLLECTIVITÉS LOCALES 49

CARTE DU TERRITOIRE ET DE SES ACTEURS 50

LIENS UTILES RABAT

# LE PAYS **MIDI-QUERCY**, un territoire qui a du goût

**Territoire à dominante rurale, l'activité agricole reste l'un des secteurs d'emploi les plus importants du Pays Midi-Quercy.** En 2019, l'agriculture représente 1 350 exploitations ayant leur siège sur le territoire, soit plus de 10% de la population active.

Cette activité agricole façonne les paysages puisque le Pays Midi-Quercy comptabilise plus de 60 000 ha de superficie agricole, ce qui équivaut à environ la moitié de la superficie totale du territoire.

La grande variété géologique des sols et le maillage des cours d'eau du territoire favorisent **une production agricole très diversifiée** avec, à l'Est, un paysage plutôt marqué par la présence d'élevages extensifs (territoire de Causse), tandis que l'Ouest est plutôt dédié à la polyculture (culture céréalière et légumière), où le maraichage, l'arboriculture et les vignes occupent une bonne partie du paysage.



**Les exploitations sous signe de qualité sont nombreuses** (environ 1/4 des exploitations) :

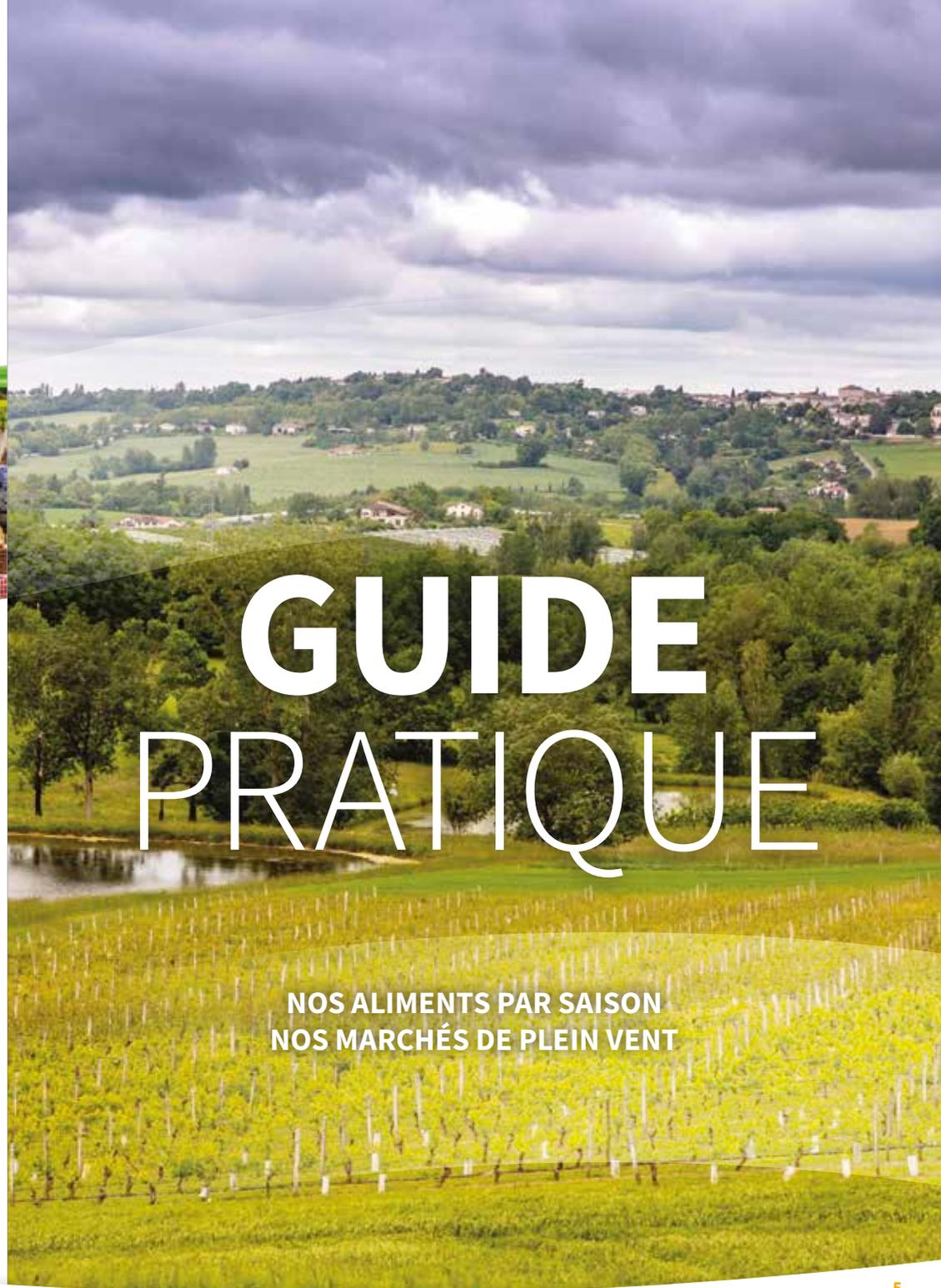
A.O.P. Coteaux du Quercy, Chasselas de Moissac, Pruneaux d'Agen, Rocamadour ; I.G.P. Canard à foie gras du Sud-Ouest, Melon du Quercy ; Labels Rouges Veau d'Aveyron et du Ségala, Veau sous la mère, Boeuf Limousin Blason Prestige, Boeuf Blond d'Aquitaine, Agneau Fermier du Quercy, Agneau Lou Paillol, Volailles fermières...

Une centaine d'exploitations agricoles est en agriculture biologique, soit 8% des exploitations agricoles du territoire.

**Aux côtés de ces productions traditionnelles, d'autres productions étonnantes se sont développées** : safran, escargots, gin, spiruline ... À vous en faire pétiller les papilles !

**Ainsi, l'agriculture en Pays Midi-Quercy est une ressource locale importante, au niveau culturel, humain, économique.**

**Elle façonne nos vies et nos paysages et nous en sommes fiers !**



# GUIDE PRATIQUE

**NOS ALIMENTS PAR SAISON  
NOS MARCHÉS DE PLEIN VENT**



# Bienvenue sur nos MARCHÉS !

Vous trouverez ici l'agenda des marchés qui se tiennent à l'année sur le Pays Midi-Quercy. À certaines saisons, des foires, des comices, des fêtes agricoles et des marchés gourmands viennent également égayer le calendrier. Vous y serez les bienvenus et pourrez y rencontrer les agriculteurs, qui mettent un point d'honneur à partager la philosophie de leur production.

## lundi

- Caussade

## mardi

- Caylus
- Nègrepelisse

## mercredi

- Albias
- Laguépie (sauf lendemain de foire)
- Septfonds

## jeudi

- Monclar-de-Qcy
- St Antonin N.V. (marché bio 16h/19h)

## vendredi

- Molières
- Montricoux
- Parisot
- Mirabel (juin à sept. de 18h à 21h)
- Saint-Etienne de Tulmont

## samedi

- Caylus
- Montpezat-de-Quercy
- Parisot

- Varen
- Bruniquel (juin à sept. le matin)

## dimanche

- Saint-Antonin-Noble-Val
- Nègrepelisse
- Mirabel

## Initiatives locales

Pour compléter ces marchés et proposer une commercialisation adaptée aux habitants et à toutes les situations, des groupements se sont construits :

- **Des groupements de producteurs** : Drive de Molières, Drive de nos fermes, Drive Fermier 82, les Producteurs du Pays Midi-Quercy (magasin le Bon, le Brut et les Gourmands à St Etienne de Tulmont), les copains du Querc'ici à Septfonds...

- **mais aussi des groupements d'achats citoyens** : Monclar-de-Quercy et Bruniquel

Plus de renseignements sur <https://paysmidiquercy.fr/les-produits-en-midi-quercy/>



# Nos acteurs DE TERRITOIRE



**Le signe de reconnaissance territoriale « Produits en Pays Midi-Quercy » s'appuie sur une charte, garante de la démarche qualitative**

dans laquelle tous les signataires inscrivent leur activité. De manière générale et au-delà de la volonté de consommer des produits locaux, frais et de saison, les acteurs font le choix de participer activement au développement du territoire et au maintien des relations humaines, des activités économiques en favorisant la création de ressources et valeur ajoutée locales.



**La démarche « Produits en Pays Midi-Quercy » s'adresse ainsi à tous les acteurs du territoire :** les producteurs, les métiers de bouche, les restaurateurs, les commerçants locaux, les structures associatives et culturelles, ou encore les collectivités, qui souhaitent valoriser les produits et les savoir-faire locaux et ainsi soutenir le développement économique et écologique du territoire...

**Mais également à vous qui lisez ces quelques pages et qui pourrez peut-être ainsi participer à lui donner tout son sens !**

Les prochaines pages ne constituent pas seulement un annuaire : elles ont pour objectif de valoriser les acteurs qui sont engagés sur notre territoire dans le sens d'une alimentation locale de qualité.

Ce guide n'est cependant pas exhaustif ; d'autres acteurs existent certainement et nous les invitons à rejoindre notre démarche de territoire, collective et fédératrice.



- 📍 Qui ? Où ? (*carte, voir rabat*)
- ☎ Téléphone
- ✉ Mail
- 🌐 Site internet / Réseaux
- 🏠 Vente sur place
- 📦 Autres points de vente
- 🕒 Horaires
- 💶 Prix

# ANNUAIRE DE PAYS

**PRODUCTEURS  
ARTISANS & MÉTIERS DE BOUCHE  
RESTAURATEURS  
COMMERÇANTS  
ACTEURS CULTURELS  
ASSOCIATIONS & COLLECTIVITÉS**

# NOS VALEUREUX PRODUCTEURS

Les producteurs de la charte « Produits en Pays Midi-Quercy » s'engagent à pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement, des animaux et des consommateurs et à commercialiser une partie de leur production en circuits courts locaux.

## FRUITS & LÉGUMES, CÉRÉALES, PRODUITS TRANSFORMÉS...

### LES RIVES DE L'AVEYRON

1 Bertrand THIBAUT  
1936 route de Cos, **ALBIAS**  
05 63 31 17 50  
lesrivesdelaveyron1@gmail.com  
www.lesrivesdelaveyron.fr

Lundi au vendredi de 8h à 12h  
et de 13h30 à 18h

- Fruits : pommes, kiwis, poires  
- Jus de fruits, pétillants

➔ VOIR AUSSI : SPIRITUEUX

**ST ETIENNE DE TULMONT** : Carrefour contact  
**NEGREPELISSE** : Intermarché, Super U  
**CAUSSADE** : Intermarché, Super U  
**PARIS** : marchés flottants



### LA VERROUILLE - EARL

2 Yves DELAMARRE  
La Verrouille, **BRUNIQUEL**  
05 63 67 26 88 / 06 87 61 02 03  
yvdelamarre@orange.fr  
pruneauxlaverrouille.fr



Septembre à décembre sur RDV  
en journée

- Pruneaux d'Agen



### CLERADIN ANNE

3 Anne CLERADIN  
726 chemin de Loubéjac, **CAUSSADE**  
06 67 32 68 66  
acleradin@gmail.com

MONTAUBAN : samedi matin

- Petit épeautre  
- Fraises, prunes  
- Confiture

➔ VOIR AUSSI : VIANDES



### ALICE AU PAYS DES CHAMPIGNONS

4 Alice HEBERT-LORIOU  
22 rue Droite, **CAYLUS**  
07 55 62 44 32  
alice.hebert@laposte.net  
Fb : Aliceaupaysdeschampignons



Saint-Antonin : jeudi soir  
Caylus : samedi matin

Magasins de producteurs : Saveurs paysannes  
à Villefranche et Aux près d'ici à La Fouillade.

Production en cave et sur paille des  
pleurotes et des shiitakes bio frais.  
Je propose aussi des shiitake sec et en  
poudre pour la cuisine.  
En cours de développement, le reishi, un  
formidable champignon  
médicinal que je  
transformerai en  
gélules.



## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS



### LES JARDINS DE FABRICE

5 Fabrice FERRER - St Pierre de Livron  
route de la Cascade pétrifiante, **CAYLUS**  
06 15 16 61 11  
lesjardins.fabrice@laposte.net



Caylus : mardi et samedi  
Villefranche de Rouergue : jeudi

Pomme de terre, oignons blanc, rouge et  
jaune, haricots verts, tomates, asperges,  
fèves, ails blanc et rose.  
Fraises, framboises, cerises, figues,  
mirabelles, pommes, prunes et noix



### GAEC DES LÉGUMES EN LÈRE

6 Tiphaine NICOLAS et Nicolas BRENDEL  
25 chemin du Debès, **CARYIECH**  
06 27 26 34 09  
t.nicolas11@gmail.com



**CAUSSADE** : lundi matin  
**SEPTFONDS** : mercredi matin  
**LALBENQUE** : samedi matin

Légumes bios de saison diversifiés : salade,  
radis, fève, aillet, ail, courgette, tomate,  
haricot, aubergine, poivron, betterave,  
carottes, courges, radis d'hivers, panais,  
navets, poireaux, oignon, échalotte,  
roquette, chicorée,  
blette, épinard, persil,  
basilic...



### JARDIN DES GORGES DE L'AVEYRON

7 Lieu dit Mexos, **FENEYROLS**  
05 63 30 94 37  
cocagne82@gmail.com  
cocagne82.com



Visites, ateliers et autres animations du lundi  
au vendredi (sauf le mercredi) de 8h30 à  
12h30 et de 13h30 à 17h

Légumes bio, de saison, cultivés par des  
salariés rencontrant des difficultés d'accès  
à l'emploi, ces légumes sont vendus sous  
forme de paniers hebdomadaires distribués  
localement.

Un assortiment de légumes frais, récoltés  
à la main, à maturité pour préserver goût  
et qualités nutritionnelles. La composition  
du panier évolue chaque semaine et donne  
l'occasion de découvrir une quarantaine de  
variétés de légumes sur l'année.

Panier "duo" (1 à 2 personnes) avec mini-  
mum de 4 légumes différents : 9€  
Panier "famille" (3 à 4 personnes) avec un  
minimum de 5 légumes différents : 13€50  
Pour chaque panier, il faut ajouter 1€50 de  
livraison (sauf si vous retirez votre panier  
aux jardins)

Nous vendons également des légumes de  
demi-gros pour  
les profes-  
sionnels et  
collectivités.



### EARL PAGES/JARDINS DU CERF BLANC

8 Guillaume PAGES  
2007 r<sup>te</sup> de Montauban, **GENEBRIÈRE**  
07 77 88 58 08  
pagesgroupe@gmail.com



**ST ETIENNE DE T.** Magasin de producteurs  
Drive Fermier 82

Asperges vertes, artichauts,  
melons, patates douces, pommes  
de terre, butternuts,  
potimarrons, courges



### GAEC LE JARDIN DE LISOULE

9 Odile et Guy DELPERIE  
Lisoule, **LAGUEPIE**  
05 63 31 41 09 / 07 83 21 64 14  
delperie.guy@orange.fr

le mardi et le vendredi de 17h à 19h

**LAGUEPIE** : marché mercredi matin  
**VAREN** : marché samedi matin

- légumes frais de saison :  
salade, choux, haricots verts, tomates,  
courgettes, aubergines, poivron,  
navet, radis, patate douce, courges, ail  
échalote, pommes de terre, épinard,  
asperges...

- aromatiques



### FERME DES GABACHS

10 M. CLAMENS  
1095 r<sup>te</sup> de Montalzat, **LAPENCHE**  
05 63 64 92 05

Juin à novembre  
**ST ANTONIN NOBLE VAL** : marché du dimanche  
**VILLEFRANCHE DE ROUERGUE** : marché

- Melons, prunes reines-claude,  
- Muscat, Chasselat,  
- Ail Violet, Echalottes, Oignons  
- Jus de raisin gazéifié cépage muscat

### GAEC DE POUSSOU

11 Guillaume VAYSSIÈRE  
lieu dit Poussou, **LAVAURETTE**  
06 60 28 92 80  
gaecdepoussou@gmail.com  
[http://www.lavaurette.fr/fr/economie-locale/  
producteurs-et-ventes-directes.html](http://www.lavaurette.fr/fr/economie-locale/producteurs-et-ventes-directes.html)

Uniquement sur commande

Huile de tournesol première pression  
à froid

→ VOIR AUSSI : VIANDES



**ST ETIENNE DE TULMONT** : Magasin  
de producteurs

### RHIZOME

12 Emmanuelle GAYRARD  
2213 Cote de Mirabel, **LHONOR DE COS**  
(Activité basée en partie sur **MIRABEL**)  
06 18 23 65 49  
rhizome@live.fr

Fruits bio : pêche, cerises, nectarines,  
prunes, abricots

**ST ANTONIN N.V** : Marché bio le jeudi soir  
**LIMOGNE EN Q<sup>cy</sup>** : Marché dimanche matin

### GAEC DU MOULIN DE VIGNASSE

13 Julie & Clément GOETGHEBEUR  
Vallée de la Bonnette, **LOZE**  
05 63 24 08 31  
lecollectifdumoulin@vignasse.fr  
[www.moulindevignasse.fr](http://www.moulindevignasse.fr)  
Fb : LaFermeduMoulindeVignasse

Légumes BIO

→ VOIR AUSSI : VIANDES

→ VOIR AUSSI : PRODUITS LAITIERS

Vente à la ferme : Mars à décembre, tous  
les mercredis de 15h à 19h

**CAYLUS** : Marché du lavoir le sam. matin  
**ST ANTONIN N.V** : Marché dim. matin

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS



### PRUNEAUX CABOS

14 Véronique CABOS  
1098 route de Foyt, **MIRABEL**  
05 63 31 04 16  
prunauxcabos@wanadoo.fr  
[www.prunauxcabos.com](http://www.prunauxcabos.com)

1<sup>er</sup> juin au 31 août : mer. de 14h à 18h  
1<sup>er</sup> septembre au 31 mai : 9h-12h /  
14h-18h

Prunaux et produits transformés :  
- Prunaux natures, fourrés,  
enrobés...

- Crème de pruneau,

→ VOIR AUSSI : SPIRITUEUX



**BIOULE** : épicerie "Le petit panier"  
**CAUSSADE** : cave "vin/20"

**MOLIÈRES** : Boucherie Cazeneuve  
**MONTAUBAN** : le Cours des Halles, les jardins  
de Montauban, l'Oliveaie

**MIRABEL** : boulangerie Blanc

**NEGREPESSE** : le Panier du Quercy

### ALBIGNAC

15 Franck ALBIGNAC  
624 route de Couty, **MIRABEL**  
06 23 19 74 73  
franck.albignac@laposte.net

**NÈGREPELISSE** : marché  
**MONTAUBAN** : marché

- Légumes variés (concombres, cour-  
gettes, tomates...)

- Fruits variés (prunes, chasselat...)

- Oeufs

- Miel

### LABEL TERRE

16 Arthur PICHAUD  
Campama, **MOLIERES**  
06 60 51 87 24  
lbterre@gmail.com  
Fb : LBTerre

Vente à la ferme le mardi de 16h à 19h

Magasin bio de Caussade

- Légumes de saisons : Carotte, tomates,  
courgette, oignons, ail, poireau, salade,  
fenouil, betterave, choux, haricot verts  
et plats, pomme de terre, patate douce,  
courge, radis rond et d'hiver, navet  
poivron, aubergine, concombre, ro-  
quette, gingem-  
bre, pois, fèves

→ VOIR AUSSI : VIANDES

→ VOIR AUSSI : AUTRES BONS  
PRODUITS

### LA MAURINIE (GAEC)

17 Miguel COULON & Térésa CHALLAL  
1250 Chemin de Roussou, **MOLIERES**  
06 64 17 11 49  
miguel.coulon@hotmail.fr  
[www.gaecdelaaurinie.fr](http://www.gaecdelaaurinie.fr)

Vendredi de 17h à 19h

**MOLIERES** : Drive fermier  
**MONTAUBAN** : marché samedi matin  
**SAINT AUBIN** : Toulouse Marché

**GAC DE MONTPEZAT / GAC DE BRUNIQUET**

- Légumineuses et céréales :

Petit épautre, lentilles vertes, pois chiches

- Farines à la meule de pierre (moulin  
Astrié)

farines de blé ancien / blé ancien intégral /  
triticale / petit épautre / orge / lentille / pois  
chiche

- Huile de tournesol

→ VOIR AUSSI : ARTISANS



### LES VERGERS DE CÉLINE

18 Céline GAY  
La Pouzaque, 1000 r<sup>te</sup> de Vaïssac  
**MONCLAR DE QUERCY**

06 81 33 62 93  
celinegay@ecomail.eco

Juillet/août de 10h à 13h  
sur RDV

- Fruits: pommes, prunes,  
pêches, cerises, figues  
- Confitures, coulis  
- Jus de fruit



**TOULOUSE** : marché de St Aubin  
**MONCLAR DE QUERCY** : camping (en été)  
vente au GAC  
**ROQUESIERE** : Amap le jeudi

### FERME DE MAILLAC

19 Yza RETAILLEAU et Adeline DEBATISSE  
6575 r<sup>te</sup> de Vaïssac, **MONCLAR-DE-QUERCY**

05 63 64 21 73  
gaec@maillac.fr  
maillac.fr / fb : ferme de Maillac

Vendredi de 16h à 19h

Jus de pommes Bio  
→ **VOIR AUSSI : PRODUITS LAITIERS**

**MONTRICOUX** : marché,  
**ST-ETIENNE DE TULMONT** : Magasin de producteurs "Le bon, le brut et les gourmands"  
**SALVAGNAC** : marché

### SARL COURNEDE BRUNO

20 Bruno et Jocelyn COURNEDE  
3944 rte de Paris, **MONTALZAT**

06 15 15 49 91  
jocelyn.courneade@gmail.com

Du lundi au dimanche de 8h à 20h

Melons, pêches, brugnons, raisins,  
abricots, cerises, ails.

**DIRECTION CAHORS** : Stand au bord  
de la Nationale 20  
Marchés : Lundi à **ST NICOLAS**, Mardi à  
**NÈGREPELISSE**, Samedi **RABASTENS**  
et **GOURDON**, Jeudi à **REQUISTA**

### LES COCHONS D'ABORD

21 Loïc PIERRE et Marie-Julie CATINOT  
1320 rte de Paris, **MONTALZAT**

06 29 43 09 36  
catinotmj@hotmail.fr

Tous les jours (sauf mer., sam. matin)  
Dégustation vente le samedi après midi  
Livraisons possibles

- Fruits : melons, tomates, raisin  
- Jus de raisin

→ **VOIR AUSSI : VIANDES**

**MONTAUBAN** : marché samedi matin  
**BELFORT DE QUERCY** : épicerie La Causerie

### FRUITS ET LÉGUMES SEGUY

22 Véronique SEGUY  
Le Causse haut, **MONTPEZAT DE QUERCY**

05 63 02 01 42  
vero.guy.marjo@live.fr

Tous les jours de 12h à 14h et de  
19h à 21h ou sur rdv

- Fruits : melons, pêches, cerises, abricots  
- Légumes de saison

**LAGUEPIE** : marché du dimanche matin

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS

### LE JARDIN D'ANAÏS

23 Anaïs HUARD  
475 ch. de Senoulac, **MONTPEZAT DE QCY**

06 51 95 33 75  
anaishuard@outlook.com  
Fb : lejardindanaïs82

Plants et légumes biologiques



**MONTPEZAT-DE-QCY** : marché  
**SAINT-ANTONIN N.V.** : marché  
Ferme de Lafage, au chai, mar. de 17h à 19h  
**CAUSSADE** : chez Sedona (plants)  
**ST ETIENNE DE TULM** : magasin de prod.

### SOCIÉTÉ MEUNIÈRE DE MONTRICOUX

24 FAUCHER Freres SAS  
6 chemin du Moulin, **MONTRICOUX**

05 63 67 21 51  
moulin.montricoux@orange.fr  
www.moulindeмонtricoux.fr

Du lun. au jeu. 8h30/12h et 14h/17h  
le ven. 8h30/12h et 14h/16h  
Vente uniquement sur commande

Divers magasins du territoire et d'ailleurs

Ce moulin millénaire produit des farines  
conventionnelles (blé, seigle, sarrasin,  
maïs, châtaigne) et des farines biologi-  
ques (blé, épeautre)  
Préparations spéciales conventionnelles  
(7 céréales, 7 graines) / préparations  
spéciales biologiques (farines compo-  
sées de céréales et graines, farine  
composée pain de campagne, farine de  
seigle) / divers autres produits (mélange  
6 graines, graines de  
sésame, levure sèche,  
mix panifiable pain  
sans gluten).

### RAUJOL FRÈRES (GAEC)

25 Patrice et Benoit RAUJOL  
2555 route d'Albias, **NÈGREPELISSE**

05 63 30 90 73  
gaecraujolfreres@live.fr

- Fruits : pommes (7 variétés),  
poires (2 variétés)  
- Jus de fruits et pétillants

Lundi au vendredi de 9h à 12h et de  
14h à 18h / Samedi de 9h à 12h

### LE PETIT MARAICHER

26 Franck MORREAU  
1315 ch. B. Coulassy, **NÈGREPELISSE**

06 24 81 21 23  
moreaufrank@hotmail.com

- Légumes de saison  
- Fruits de saison

Lundi au vendredi de 8h30 à 19h  
Samedi de 8h30 à 18h  
Dimanche de 8h30 à 12h

### FERME 1000 PAS

27 Hugo et Clara EINAUDI  
4335 rte de Montricoux, **NÈGREPELISSE**

06 76 40 69 99  
hugo.einaudi@laposte.net

- Légumes de saison  
- Fruits de saison

Sur rendez-vous  
Propose visite de ferme

Marchés : **NÈGREPELISSE**  
et **MONTRICOUX**

**FERME DES FEIJOAS**

28 Maeva BORIN CHRISTOPHEL  
412 chemin Berguaire, **REALVILLE**

06 31 62 08 28  
fermelesfeijoas@gmail.com

Sur rendez-vous  
Paniers sur réservation

- Fruits bio et de saison : Pommes, poires, prunes, noisettes, figues, abricots, cerises, pêches, fraises...  
- Légumes bio et de saison : Tomates, courgettes, aubergines, oignons, blettes, betteraves, navets, radis, salades, chou, pomme de terre, poivrons, courges, fèves, pois, carottes, haricots, poireaux...



**DOMAINE DES GANAPES**

29 Mélanie & Guillaume BOUSSAC-SEGUY  
2582 route de Mirabel, **REALVILLE**

06 15 54 44 82  
domainedesganapes@gmail.com  
www.ganapes.com

lundi de 14h à 19h, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

- Fruits de saison (abricot, pêche, nectarine, raisin, pomme, kiwi, tomates)  
- Confiture maison  
- Jus Pomme/kiwi

→ VOIR AUSSI : SPIRITUEUX



Marchés : Lundi à **CAUSSADE**, mer. et sam. à **MONTAUBAN**, dim. à **ST ANTONIN N.V.**

Points de vente : **CAUSSADE** : Vins / 20, Intermarché, Carrefour  
**RÉALVILLE** : Réal Saveurs, Cournille  
**LACOURT-ST-PIERRE** : Domaine de Laprade  
**ST ETIENNE DE TULMONT** : Carrefour

**LES RECETTES DE BERNADETTE**

30 Bernadette RAMES  
Lacépède, **SAINT ANTONIN NOBLE VAL**

06 20 73 58 76

Sur commande

- Confiture de prune de Saint-Antonin



**SAINT ANTONIN** : marché (dimanche matin), Office de tourisme de Saint Antonin Noble Val

**MAXIME LUANS**

31 Maxime LUANS  
1621 ch. de Pouzinies  
**SAINT ETIENNE DE TULMONT**

06 34 55 16 56  
maxime.luans@gmail.com

Pas de vente à la ferme

Production BIO en Maraichage sur Sol Vivant de :  
- Légumes de saisons  
- Fraises  
- Aromates



**NÈGREPELISSE** : marché (mardi matin)  
**ST ETIENNE DE TULMONT** : Magasin de producteur : Le Bon, le Brut & les Gourmands

**NOS VALEUREUX PRODUCTEURS**

**GAC FERME DE LA PENDULE**

32 Kristelle MESTRE et Rémi ALIBERT  
4457 RD8, **LA SALVETAT BELMONTET**

06 80 84 84 08  
remi.82@hotmail.fr  
kristelle.alibert@laposte.net  
Fb : fermedelapendule

- Farine fermière de blé en agriculture biologique. Le blé est issu de notre exploitation puis moulu à la ferme.  
- Vente de pâtes fermières

→ VOIR AUSSI : VIANDES



Sur rendez-vous  
**SAINT-ETIENNE DE TULMONT** et **MONCLAR DE QUERCY** : Magasin de producteurs



**GAC DES TEULIERES**

33 Sébastien et Laetitia SABRERIS  
Teulières, **SEPTFONDS**

06 10 39 71 52  
sabreris.sebastien@orange.fr

- Lentilles  
→ VOIR AUSSI : VIANDES



Sur Rdv  
**CAYLUS** : marché du samedi matin  
**SEPTFONDS** : marché du mercredi matin

**LES JARDINS DE TUTAL**

34 Lionel COURTIN  
Lieu Dit Tatal, 750 route de Chouastrac,  
**VAISSAC**

05 63 30 80 74  
lesjardinsdetatal@orange.fr

Vente uniquement en panier de légumes bio sur commande au 06 13 43 15 05

- Légumes de saison  
- Huile de tournesol  
→ VOIR AUSSI : AUTRES BONS PRODUITS



**HÉLÈNE MASSIP**

35 Hélène MASSIP  
700 chemin de Breil Haut, **VAISSAC**

05 63 65 41 69  
massiph@yahoo.fr

- Légumes de saison



**MONTAUBAN** : panier AMAP le jeudi  
GAC de **MONCLAR DE QUERCY** et GAC de **BRUNIQUEL**



**DOMAINE DE REVEL**

36 Mickael RAYNAL  
45 chemin des brugues, **VAISSAC**

06 77 11 93 31  
domainederevel@yahoo.com  
www.domainederevel.com / Fb

Mer. pm 14h/18h30  
Ven. et sam. de 10h/12h et 14h/18h30  
Les autres jours sur rdv ou drive  
Fermeture le dimanche

- Fruits, jus de fruits  
- Raisins de table bio  
- Jus de raisin bio  
→ VOIR AUSSI : SPIRITUEUX



Autres lieux de vente : nous consulter



## FRUITS & LÉGUMES, CÉRÉALES, PRODUITS TRANSFORMÉS...

### BAPTISTE MUR

 Baptiste MUR  
Alzanne, **VERFEIL SUR SEYE**  
 06 78 10 93 76  
 baptistemur82@gmail.com

 Magasins de producteurs de **VERFEIL** et de **SAINT-ETIENNE-DE-TULMONT / VAREN** : Vival, Ecole primaire / **TOULOUSE** : COOP MIL

Pomme de terre (sac ou cagot de 2,5 kg à 20 kg), patate douce, oignons, tomates, poivrons, aubergines, maïs doux et carottes.



### FERME DU PARADIS

 Eric CATALA  
Les Estaules Hautes, **VERFEIL SUR SEYE**  
 06 48 17 82 34  
 catala.eric@wanadoo.fr

 Sur commande à retirer à la ferme ou à livrer.  
Me contacter obligatoirement par mail ou par téléphone pour réserver.

- Jus de pomme bio  
- Huile de tournesol bio  
- Gîte accueil paysan

➔ **VOIR AUSSI : VIANDES**



### LA FERME DE LA VAYSSE (GAEC)

 GAEC de la Vaysse, La Vaysse  
**VERFEIL SUR SEYE**  
 07 50 68 48 17  
 ambre.catala@gmail.com

 Vente à la ferme le mardi soir 18h (commande)  
 Marchés : **LAGUEPIE** mer. matin, **ST ANTONIN NOBLE VAL** dim. matin

- Maraichage diversifié  
- paysan boulanger / pain, viennoiseries



### LA MAUVAISE HERBE

 Estelle Kydjian  
3012 route de Monclar, **VERLHAC TESCOU**  
 06 86 17 37 12  
 e.kydjian@orange.fr

 Vente à la ferme le samedi de 10h à 12h

 Marché : **ST ANTONIN NOBLE VAL** le dimanche matin

- Légumes de saison  
- Plantes de légumes et d'aromatiques  
- Tisanes  
- Coulis de tomates, cornichons au vinaigre, confitures...



## VIANDES / CHARCUTERIE / ŒUFS

### LA FERME DU BRIDOU

 Myriam GAILLARD et Jérôme ROYER  
2402 route du Bridou, **BIOULE**  
 06 95 54 00 03 / 06 84 50 58 84  
 myriam.gaillard82@orange.fr

Vente de viande d'agneau, de veau et de merguez sous forme de colis.



Livraison

### LA FERME CAPELO

 Valérie BONHOMME  
707 route de Cahors, **CAUSSADE**  
 05 63 93 29 60 / 06 04 06 52 97  
 marc.bonhomme3@orange.fr

- Cailles, poulets, pintades  
- Œufs de poule, de caille



Sur commande uniquement



**CAUSSADE** : marché et livraisons possibles

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS



### CLERADIN ANNE

 Anne CLERADIN  
726 chemin de Loubéjac, **CAUSSADE**  
 06 67 32 68 66  
 acleradin@gmail.com

- Œufs

➔ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**



**MONTAUBAN** : samedi matin

### EARL DE LA BLONDE

 Sébastien ROYER  
5580 rte de Montricoux, **CAUSSADE**  
 06 88 10 04 04  
 royer\_sebastien@orange.fr

Colis de veau en 5 et 10 kg;  
Colis de vache en 5 et 10 kg;  
Colis d'agneau (demi agneau ou entier)  
Tout est coupé et mis sous vide à l'unité prêt à manger ou à congeler.



Sur commande



Boucherie "De l'étable à la table" (voir **ARTISANS**) à **MONTRICOUX**

### FERME DU MAS D'ASTRUC

 Jacques BES  
Mas d'Astruc, **CAYLUS**  
 06 09 30 27 72  
 besjacques@orange.fr

- Colis de jeune bovin race limousine.



livraison sur commande (gratuite dans un rayon de 100 km) avec véhicule réfrigéré

### AUPRÈS D'IDYLLE

 Nicolas et Claire PROUT  
Caudesaygues, **CAYLUS**  
 06 49 10 32 34  
 aupresdidylle@gmail.com  
[www.aupresdidylle.fr](http://www.aupresdidylle.fr)  
Fb : *aupresdidylle*

- Colis de demi agneaux (vente à la pièce sur l'exploitation et en épicerie)  
- Conserve de navarin d'agneaux (conservation de 800g)  
- Paté d'agneaux (conservation de 180g)  
- Merguez et viande hachée

en conversion **BIO**



Sur rendez-vous



Épicerie EVEIL à **SEPTFONDS**  
Épicerie de **BRUNIQUEL**

### GAEC ROSSIGNOL

 Patrice et Sylvie ROSSIGNOL  
Larticombe, **CAYLUS**  
 06 37 99 89 16  
 rossignol.sylvie@orange.fr  
 Fb : *gaec rossignol*

Sur commande

- Colis de viande d'agneau conditionné sous vide.  
- Colis de viande agneau demi ou entier.  
- Steak haché et merguez de brebis.  
Les animaux sont nés et nourris sur l'exploitation.



Marché : **CAYLUS** le samedi matin  
Marchés gourmands pendant l'été

### SAMUEL REMEZY

 Samuel REMEZY  
Canitrot, **ESPINAS**  
 06 99 21 09 27  
 samuel.remezy@hotmail.fr  
 Fb : *Samuel Remezy*

- Poulets - Veau  
- Bœuf - Œufs



**CAYLUS** : Cali  
**SAINT ANTONIN** : marché le dimanche matin  
Ateliers Occitans  
**VERFEIL** : boutique Les 3 Rivières

### GAEC DE POUSSOU

 Guillaume VAYSSIÈRE  
lieu dit Poussou, **LAVAURETTE**  
 06 60 28 92 80  
 gaecdepoussou@gmail.com  
 www.lavaurette.fr/fr/economie-locale/producteurs-et-ventes-directes.html

- Colis de viande de veau : 5kg (colis tradition, saucisse ou grillades)  
- Plats préparés en conserves : blanquette de veau, sauté de veau Marengo, sauce bolognaise, etc ...



→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...



Uniquement sur commande



Magasin de producteurs à **ST-ETIENNE DE TULMONT**

### GAEC DU MOULIN DE VIGNASSE

 Julie & Clément GOETGHEBEUR  
Moulin de Vignasse  
Vallée de la Bonnette, **LOZE**  
 05 63 24 08 31  
 lecollectifdumoulin@vignasse.fr  
 www.moulindevignasse.fr  
Fb : *LaFermeduMoulindeVignasse*

- Viande de chevreaux et de chèvres

→ VOIR AUSSI : PRODUITS LAITIERS

→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...



Vente à la ferme : Mars à décembre, tous les mercredis de 15h à 19h



**CAYLUS** : Marché du lavoir le sam. matin  
**ST ANTONIN NOBLE VAL** : Marché le dimanche matin

### MAS DE MONILLE

 Benoit LEVERRIER  
Mas de Monille, **LOZE**  
 05 63 65 76 85  
 benoit.leverrier@wanadoo.fr  
 www.masdemonille.com

- Porc noir de Gascogne frais (saucisse, boudin à la viande, rôtis, côtes...)  
- Charcuteries, jambon de pays (affinage > 16 mois), conserves (rillettes, terrines, pâté, jambonneau)  
- Ferme auberge



Boutique à la ferme : Vendredi et samedi de 15h à 18h30



**CAUSSADE** : 20/20 / **TOULOUSE** : épicerie le Récantou / **VILLAUDRIC** : Les terres blanches 3 route de Villemur / **CORNEBARIEU** : Le Relai Paysan / **PORTET SUR GARONNE** : Frais d'ici / Drive fermier 82 et 31 La Ruche qui dit oui / Bienvenue à la ferme 82 et 31

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS



### LES VOLAILLES DE MOLIÈRES

 Frédéric GOGUET  
55 Chemin de Dayrac, **MOLIÈRES**  
 06 83 05 64 29  
 frederic.go@wanadoo.fr  
 Fb : *les-volailles-de-molieres.com*

- Poulets fermier, pintades fermières, poule noire de Caussade  
- Pâté et terrine de volaille



Sur rdv



**CAUSSADE** : fromagerie Marie et Alain

### LABEL TERRE

 Arthur PICHAUD  
Campama, **MOLIERES**  
 06 60 51 87 24  
 lbterre@gmail.com  
 Fb : *LBTerre*

- Œufs  
→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...  
→ VOIR AUSSI : AUTRES BONS PRODUITS



Vente à la ferme le mardi de 16h à 19h



**CAUSSADE** : magasin bio

### LA FERME DE PECHEVY

 Sylvain et Séverine CORDIER  
851 rte de la Valade, **MONCLAR DE QUERCY**  
 05 63 30 84 29 / 06 47 54 89 72  
 fermedepechevy@orange.fr  
 www.lafermedepechevy.over-blog.fr

- Foie gras, magrets, aiguillettes, canards gras  
- Saucisse de canard  
- Conserves



Tous les jours de 10h à 18h  
Vente par correspondance



**CAUSSADE** : la Bouticavin

### LES COCHONS D'ABORD

 Loïc PIERRE et Marie-Julie CATINOT  
1320 rte de Paris, **MONTALZAT**  
 06 29 43 09 36  
 catinotmj@hotmail.fr

- Viande à la découpe  
- Charcuterie : saucisse sèche, coppa, poitrine séchée  
- Conserves : pâté, fritons, jambonneau, saucisse confite



Tous les jours sauf mer., sam. matin et exceptions  
Dégustation vente le samedi après midi  
Livraisons possibles

→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...



**MONTAUBAN** : marché samedi matin  
**BELFORT DE QUERCY** : épicerie La Causerie

**LES AILES DU QUERCY**

**51** Pierre Yves AMBAL  
lieu dit Saint Jean - route de Perches  
**MONTPEZAT DE QUERCY**

☎ 06 01 18 46 45  
✉ lesailesduquercy@posteo.net  
🌐 Fb : *lafermedesailesduquercy*

🏠 À la ferme via une cahute d'honnêteté

- Œufs de poule plein air  
- Plants de légumes et aromatiques, légumes variés (petite quantité et occasionnel)

**MONTPEZAT** : marché du samedi  
**LALBENQUE** : marché du samedi  
**NÈGREPELISSE** : marché du mardi matin  
**CAUSSADE** : l'été, cabane de producteurs, D820 proche Caussade



**GAEC LAS PLANES**

**52** Guillaume et Gilles AUDOUY  
2683 route de Caussade, **MONTRICOUX**

☎ 06 10 29 99 75  
✉ gaec.lasplanes@gmail.com  
*www.ferme-las-planes.fr*  
🌐 Fb : *fermedelasplanes*

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

- Poulet et pintade prêts à cuire ou découpés  
- Canette prête à cuire  
- Canard gras de Barbarie, frais ou en conserves  
- Colis de veau



**ST-ETIENNE DE TULMONT** : magasin de prod.  
**MONTBETON** : magasin de prod, la Prade  
**MONTAUBAN** : magasin des Pibouls  
**ESCALAENS** : l'épicerie de la ferme  
**TOULOUSE** : Récantou  
Restaurants "La table d'Alice" à **CAUSSADE** et "Nous" à **MONTAUBAN**



**GAEC DE PAYROL**

**53** Vincent et Marion RAMES  
Le Bosc, **SAINT ANTONIN NOBLE VAL**

☎ 06 18 60 22 79 / 06 10 37 64 12  
✉ marionrames0@gmail.com  
vincentrames@orange.fr  
🌐 *gaec de payrol*

🏠 Sur commande

- Colis de viande Aubrac (génisse) conditionnés sous vide (steak haché, tranche, faux filet, rôti, bavette, chipolatas, côte à l'os... ).  
Les animaux sont nés et nourris sur l'exploitation.

**FERMES DE LAMOYSSENQUE ET DE LARROQUE**

**54** Jérôme et Pascal REMEZY  
EARL Lamouysseque et EARL Laroque  
**SAINT ANTONIN NOBLE VAL**

☎ 06 14 39 29 35  
✉ jerome.remezy@orange.fr

🏠 Sur rdv

**SAINT ANTONIN** : marchés gourmands  
Livraisons de colis



**NOS VALEUREUX PRODUCTEURS**



**LE MARAUDEUR**

**55** Hannah, Sylvie et Patrick MILLE  
Ferme de Maletterre,  
**SAINT ANTONIN NOBLE VAL**

☎ 05 63 30 62 36 / 06 16 25 12 03  
✉ lemaraudeur@lemaraudeur.fr  
🌐 *www.lemaraudeur.fr* - Fb - Instagram

🏠 Lundi au vendredi de 9h à 12h30 (téléphoner au besoin)  
*www.drivedenosfermes.fr*

- Volailles (vivantes ou prêtes à cuire) : poulets, pintades et volailles festives (chapons, poulardes, pintades chaponnées, dindes, canettes) depuis 1958.  
- Conserves : volailles cuisinées, pâtés et rillettes, gésiers...



🏠 Boucheries et boutiques **LOCALES** (environ 60 lieux)  
Livraison **PARTOUT EN FRANCE**.  
Vente directe dans des points relais à **PARIS, TOULOUSE** et **MONTPELLIER**

**GAEC FERME DE LA PENDULE**

**52** Kristelle MESTRE et Rémi ALIBERT  
4457 RD8, **LA SALVETAT BELMONTET**

☎ 06 80 84 84 08  
✉ remi.82@hotmail.fr  
kristelle.alibert@laposte.net  
🌐 Fb : *fermedelapendule*

Conserves de canard gras toute l'année et pendant la saison de octobre à mai sur commande vente de canard en frais.

➔ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**



🏠 Sur rendez-vous

🏠 Magasin de producteurs à **SAINT-ETIENNE DE TULMONT** et **MONCLAR DE QUERCY**

**GAEC DES TEULIERES**

**53** Sébastien et Laetitia SABRERIS  
Teulières, **SEPTFONDS**

☎ 06 10 39 71 52  
✉ sabreris.sebastien@orange.fr

🏠 Sur rendez-vous

- Veau et veau de lait (en colis)  
- Œufs plein air

➔ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**

🏠 **CAYLUS** : marché du samedi matin  
**SEPTFONDS** : marché du mercredi matin.

**FERME DU BOUIS**

**56** Jean-Claude et Martine LAFABRIE  
Alzonne, **VERFEIL SUR SEYE**

☎ 05 63 65 48 05  
✉ ferme.bouis@gmail.com

🏠 Possibilité de commande toute l'année / livraisons possibles  
Visites de la ferme sur rendez-vous

Colis de veau bio contenant différents morceaux de viande (côtes, escalopes, blanquette, rôti...)



**FERME DU PARADIS**

**58** Eric CATALA, Les Estaules Hautes,  
**VERFEIL SUR SEYE**

☎ 06 48 17 82 34  
✉ catala.eric@wanadoo.fr

- Colis de viande de veau  
- Colis de viande de bœuf

➔ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**

🏠 Sur commande à retirer à la ferme ou à livrer.  
Réservation par mail ou téléphone uniq'



**FERME DE LA GRAVETTE**

**57** Jeremie COSTES et Cyril DESQUINES  
2835 r<sup>te</sup> de Varennes, **VERLHAC TESCOU**  
- Poulets, pintades, canards gras  
- Conserves poulet, conserves canard  
06 25 77 21 32  
costesjeremie82@hotmail.fr  
Fb : Ferme de la Gravette  
Le vendredi après midi  
Livraison à domicile possible

**MONTAUBAN** : marché samedi matin  
**BRESSOL** : marché dimanche matin  
**GRATENTOUR** : marché samedi matin  
**PECHBONIEU** : marché dimanche matin

PRODUITS LAITIERS

**LA FERME CŒUR DE VACHE**

**58** Audrey et Julien ARDOUREL  
Le Cuzoul, **CASTANET**  
06 24 30 09 53  
lafermecoeurdevache@orange.fr  
vente à la ferme tous les jours de 17h à 19h  
sauf dimanche  
Épiceries des communes voisines.  
**ST-ETIENNE DE TULMONT** : magasin  
de prod. "Le bon, le brut et le gourmand"

Produits laitiers bio :  
- Glaces aux yaourts (vanille, chocolat,  
caramel, framboise, fruits de la passion,  
coco ananas),  
- Fromages au lait cru (camen'cœur),  
fromages blancs, fromage à tartiner,  
petits cœurs de fromage, yaourts  
(nature, vanille), yaourts à boire (vanille,  
framboise) lait



**LA P'TITE FERME**

**59** Nicolas TEYSSEDOU  
332 chemin de Jagot, **CAUSSADE**  
06 78 87 17 58  
nico@laptiteferme.fr  
www.laptiteferme.fr  
**MONTAUBAN** : marché du sam. matin, Biocoop  
**CAUSSADE** : Intermarché, Fromagerie Marie et Alain  
**BRUNIQUEL** : épicerie du village  
**MONTEILS** : Quercy frais

Produits laitiers bio :  
Yaourts, flans, riz au lait, semoules,  
crème fraîche, crème anglaise...



**GAEC DU MOULIN DE VIGNASSE**

**13** Julie & Clément GOETGHEBEUR  
Vallée de la Bonnette, **LOZE**  
05 63 24 08 31  
lecollectifdumoulin@vignasse.fr  
www.moulindevignasse.fr  
Fb : LaFermeduMoulindeVignasse  
Vente à la ferme : Mars à décembre, tous  
les mercredis de 15h à 19h  
**CAYLUS** : Marché du lavoir le sam. matin  
**ST ANTONIN NOBLE VAL** : Marché le  
dimanche matin

Fromages fermiers de chèvre  
au lait cru

→ VOIR AUSSI : VIANDES  
→ VOIR AUSSI : FRUITS &  
LÉGUMES...



NOS VALEUREUX PRODUCTEURS

**LA FERME DU PATOUQUET**

**60** Claudia HORN et Julien VOLLE  
840 rte de Carrière, **MIRABEL**  
06 15 50 71 73  
julien.volle@hotmail.com  
Fromages et laitages de chèvres bio  
Glaces italiennes au lait de chèvres bio

Marchés de **MONTAUBAN** et de  
**MIRABEL** de juin à septembre

**FERME DE MAILLAC**

**19** Yza RETAILLEAU et Adeline DEBATISSE  
6575 rte de Vaissac, **MONCLAR DE QUERCY**  
05 63 64 21 73  
gaec@maillac.fr  
maillac.fr / Fb : ferme de Maillac  
Vendredi de 16h à 19h  
Yaourts, palets frais, tomme,  
Pannacotta, fromage blanc, FIESTA  
→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...

**MONTRICOUX** : marché / **SALVAGNAC** :  
marché / **ST-ETIENNE DE TULMONT** :  
magasin de prod. "Le bon, le brut et le  
gourmand"

**LA CHÈVRERIE DES CHÊNES**

**61** Guillaume JAMES et Coline PÉPIOT  
1058 rte de S<sup>t</sup> Etienne de Tulmont  
**MONCLAR DE QUERCY**  
06 70 71 79 24  
lachevrieriesdeschenes@gmail.com  
www.chevrieriesdeschenes.fr  
Fb : chevrieriesdeschenes  
Les vendredis de 18h à 19h,  
précommande en ligne : cagette.net/  
group/8836  
Fromages au lait cru et laitages, lait cru  
(fromage blanc)  
laitage au lait pasteurisé  
(yaourts, crèmes dessert  
vanille et chocolat)

**NÈGREPELISSE** : "Le petit maraicher" bio  
**MONTAUBAN** : Amap « Montaubio » (nous  
contacter)  
**SAINT ANTONIN** : marché dim.

Autres point de vente : voir site internet  
**ST-ETIENNE DE TULMONT** : magasin  
de prod. "Le bon, le brut et le gourmand"

**GAEC DU PARADIS**

**62** Sebastien LANDES et Amandine COUTURE  
1162 chemin de la Bénèche  
**MONTRICOUX**  
07 62 29 44 51  
gaecduparadis82@gmail.com  
www.gaecduparadis.com  
Ouvert du lundi au samedi : de 8h à  
12h et de 14h à 18h  
Fermé le dimanche et les jours fériés  
Fromages de chèvres au lait cru : Cabé  
cœurs, cabécous, alpine, gramat, gramat  
cendré, montdoux, montdoux cendré,  
montdoux épices, crémeux de Montri-  
coux, mini crémeux aux épices.  
fromages frais, yaourts et faisselle

**MONTPEZAT-DE-QUERCY** : marché  
**MONTRICOUX** : marché et boucherie  
**BRUNIQUEL** : épicerie  
**CAUSSADE** : vins / 20  
**RÉALVILLE** : Pinto  
**MONTAUBAN** : tribune du boucher,  
chez le producteur, ferme des Pibouls



## PRODUITS LAITIERS

### GAEC D'INGOUIS

 Nicolas et Géraldine RAMOND  
Les granges, **SAINT ANTONIN NV**  
 06 29 54 60 69  
 gaecdingouis@gmail.com

- Lait cru de vache



Sur rdv le soir pour la traite de 18h à 20h



**MONTEILS** : 24h/24, 7j/7 distributeur parking d'Intermarché



### FERME DE RABADET

 Suzanne FERTÉ et Lucas SALVADOR  
Vallée de Lézignac, **SAINT ANTONIN NV**  
 06 02 50 19 60  
 suzanne.ferte@hotmail.fr

Fromage de brebis : tommes, tommettes, péraïls et briques, brousse, yaourts et caillé doux.

*En conversion bio*



**ST ANTONIN N.V.** : jeu. soir et dim. matin  
**MONTAUBAN** : samedi matin  
**MONTBETON** : Magasin de producteurs de la Prade

### LA FERME DE CANTEPOUL (GAEC)

 Mr et Mme OUSTRY  
Cantepoul, **SAINT VINCENT D'AUTEJAC**  
 06 28 34 64 27  
 sebastien.oustry@orange.fr  
 Fb : *la ferme de Cantepoul*

Crèmes glacées au bon lait de nos vaches. Fabrication de glaces, sorbets, desserts glacés.

**CAUSSADE** : Au Soleil du Midi  
**MOLIERES** : Spar  
**MONTAUBAN** : Magasins de producteurs "Les Carretous", Passion d'Oc



**VERDUN SUR GARONNE** : Raspide Drive Bienvenue à la ferme Agriglace (sans franchise)



### LA CHÈVRE DE MATHILDE

 Laurent CAMALLIERES et Mathilde REINICHE  
3345 rte des Teularios, **VAISSAC**  
 06 69 45 75 61  
 laurentcamallieres@yahoo.fr  
 Fb : *Chèvre de Mathilde*

- Fromages de chèvre au lait cru (cabecous, crottins, ...)  
- Yaourts nature, citron, orange



**MONTAUBAN** : marché du sam. matin  
**NEGREPELISSE** : marché du mardi matin  
Drive Bienvenue à la ferme  
GAC **MONCLAR**  
GAC La Fabrique du coin **NEGREPELISSE**



 Mercredis après midi de 14h à 17h (de mars à mi décembre)

## VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX

### LES RIVES DE L'AVEYRON

 Bertrand THIBAUT  
1936 route de Cos, **ALBIAS**  
 05 63 31 17 50  
 thibautservicefruit@gmail.com  
 www.lesrivesdelaveyron.fr

- Alcool de poire

→ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**



Lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h



**SAINT ETIENNE DE TULMONT** : carrefour contact  
**NEGREPELISSE** : Intermarché, Super U  
**CAUSSADE** : Intermarché, Super U  
**PARIS** : marchés flottants

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS

### MARC PENCHE

 Marc PENCHE, **CAYRIECH**  
 06 20 73 63 99  
 marc.penche@wanadoo.fr  
 distilleriepenche.jimdofree.com



Pour tous les départements alentour contacter Marc pour information



- Eau de vie...  
→ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**

**CAUSSADE** : Cave 20/20...  
**NEGREPELISSE** : le Panier du Quercy  
**MONTAUBAN** : le Cours des Halles, les jardins de Montauban, l'Olivaiè Borne, l'Olivaiè, Les délices du terroir...  
**MOLIERES** : Boucherie Cazeneuve  
**MIRABEL** : boulangerie Blanc

### PRUNEAUX CABOS

 Véronique CABOS  
1098 route de Foyt, **MIRABEL**  
 05 63 31 04 16  
 pruneauxcabos@wanadoo.fr  
 www.pruneauxcabos.fr  
 1<sup>er</sup> juin au 31 août : mer. de 14h à 18h  
1<sup>er</sup> septembre au 31 mai : 9h-12h / 14h-18h

### SAS SAINT AMANS

 Anne et Jean-Louis MACOLL-TURPIN  
La Marche, Saint Amans, **MOLIERES**  
 06 58 28 97 17  
 anne@saintamans.com  
 saintamans.com/fr  
 Lun. à ven. 9h/17h  À suivre...

Anne adore la culture de fruits, de fleurs et d'herbes et Jean-Louis est fasciné par le marc de raisin. Abrisé au cœur du hameau de St Amans, le jardin botanique que Anne et Jean-Louis cultivent est à l'origine de leur gin et une source de ses ingrédients.  
- Gin premium, original, authentique  
- Gin original 40% ABV  
- Gin Rose 40% ABV  
élaborés avec du raisin languedocien Enrichi de 18 plantes et épices biologiques et naturelles.

### DOMAINE DE MAILLAC

 Simon HERBERT  
6575 rte de Vaissac **MONCLAR DE QUERCY**  
 06 95 88 17 57  
 simon@maillac.fr  
 Le vendredi de 16h à 19h  
Les autres jours sur RDV

Vins rouge et rosé en cubis et en bouteilles



Marché de **MONTRICOUX**, Intermarché **NEGREPELISSE**, Utile **MONCLAR-DE-QUERCY**, Sedona **CAUSSADE**, Quercy frais **MONTTEILS**, Biocoop **MONTAUBAN** et **CAUSSADE**

### DOMAINE DE MONTEILS

 Philippe et Thierry Romain  
1527 chemin de la Tauge, **MONTTEILS**  
 06 82 10 78 93  
 philippe@vignoblesromain.com  
 domaine-de-montels.com  
 vignoblesromain.com

Plus de 18 cuvées composent la diversité des vins du Domaine de Monteils



De 9h à 12h et de 14h à 19h - tous les jours sauf le dimanche et jours fériés

**FERME DE LAFAGE**

 Kevin BARBET  
3340 Route de Paris  
**MONTPEZAT-DE-QUERCY**  
 05 63 02 06 91  
 domainedelafage82@gmail.com  
 Fb : *lafagebiodynamie*  
 Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Kevin Barbet, paysan vigneron : Vins rouges, rosés en bouteilles et BIB  
Dépôt vente de produits des producteurs locaux (miel, tisanes, jus, sirops).



**CAUSSADE** : Vins sur 20, Sédona et biocoop  
**CAHORS** : Cave Jean et biocoop  
**SAINT-ETIENNE-DE-TULMONT** : magasin de producteurs "Le bon, la brute et les gourmands"

**BRASSERIE BALTRINGUE**

 Julien MIGNOT  
Lieu-dit Vigueris, **PARISOT**  
 06 78 17 42 22  
 contact@brasseriebaltringue.fr  
 *www.brasseriebaltringue.fr*  
 Le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 16h à 20h

Brasserie  
Fabrication de bière et autres boissons



Marchés : **NAJAC, MÉMER, PARISOT**  
Epicierie de **PARISOT**, Vival de **VAREN**, Petit Cabotin à **PUYLAGARDE**

**DOMAINE DE MAZUC**

 Eric CARL  
Mazuc, 801 rte de Figeac, **PUYLAROQUE**  
 05 63 64 90 91  
 domainedemazuc@wanadoo.fr  
 Fb : *domainedemazuc*  
 Lundi au ven. de 11h à 12h et de 17h15 à 19h  
Samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

- Vin rouge et rosé AOC Coteaux du Q<sup>cy</sup>  
- Vin de table



**CAUSSADE** : magasin Vins/20, La Table d'Alice

**DOMAINE DES GANAPES**

 Mélanie & Guillaume BOUSSAC-SEGUY  
2582 route de Mirabel, **REALVILLE**  
 06 15 54 44 82  
 domainedesganapes@gmail.com  
 *www.ganapes.com*  
 lundi de 14h à 19h, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

- Vin : BIB 5L, 10L et 20L Rouge (tradi ou supérieur), Rosé (sec ou doux), Blanc (sec ou doux).

- Vin : Bouteille cuvée IGP Comté Tolosan Rouge, Rosé (sec ou doux), Blanc (sec ou doux)

→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...



**BRASSERIE BÉLIER**

 Simon WESTBURY, Jimmy PARKES  
ZA Fontales, **SAINT ANTONIN NV**  
 05 81 04 86 96  
 brasseriebelier@gmail.com  
 Fb : *Stantobelier*  
 Mercredi au samedi de 10h à 20h  
Le dimanche de 10h à 16h

Une brasserie qui fabrique ses bières à Saint-Antonin, en imaginant toujours de nouvelles saveurs expérimentales et étonnantes (une partie de la fabrication est faite à partir du blé de provenance Midi Pyrénées)



**SAINT ANTONIN** : Carrefour Contact, Carrefour express



**DOMAINE ANTOCYÂME**

 Muriel ZOLDAN  
445 Falgasse, **LA SALVETAT BELMONTET**  
 06 74 91 28 23  
 muriel@antocyame.com  
 Sur RDV

Vin naturel biologique  
Rouge, blanc, effervescent et spiritueux



**ST ETIENNE DE TULMONT** : Magasin de producteurs  
**CAUSSADE** : Restaurant la Table d'Alice  
**MONTAUBAN** : Epicerie Léonard  
**ST NAUPHARY** : Paulette et Risetta

**DOMAINE DE REVEL**

 Mickael RAYNAL  
45 chemin des brugues, **VAISSAC**  
 06 77 11 93 31  
 domainederevel@yahoo.com  
 *www.domainederevel.com*  
 Mer. pm 14h/18h30  
Ven. et sam. de 10h/12h et 14h/18h30  
Les autres jours sur rdv ou drive  
Fermeture le dimanche  
*Autres lieux de vente : nous consulter*

- Vin rouge grandes cuvées en AOC coteaux du Quercy  
- Vin rouge en IGP comté tolosan cépages oubliés  
- Première gamme en France en IGP comté tolosan issu de cépages #Piwi  
- Vins blancs et rosé doux originaux  
→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...



**DOMAINE DE RASTELAT**

 Didier et Sylvie DEBAYLES  
3440 Route de Puygaillard, **VAISSAC**  
 06 12 16 79 78  
 didier.sylvie82@hotmail.fr  
 Sur RDV

- Vin rouge et Rosé AOC Coteaux du Quercy  
- Vin blanc doux et sec en vin de table  
- Vin rosé doux en vin de table



**NEGREPELISSE** : marché du mardi matin  
**MONTRICOUX** : Marché du vendredi matin



... **AUTRES BONS PRODUITS**

**CLOS JOUAN LAGARDE**

 210 Vc 12,  
**GENEBRIERES / MONCLAR DE Q<sup>cy</sup>**  
 07 77 49 00 82  
 jouanlagarde82@gmail.com

Escargots petits et gros, gris vifs ou cuisinés au beurre, en sauce : verrines ou surgelés



Sur rdv en soirée



Marchés de Noël et gourmands de la région (*Magasins et commerces locaux : en cours*)



### LA FERME RADIEUSE SPIRULINE & MIEL

 Fabien et Laurie GOURRAT (GAEC du Majanet)  
St Peyronis, **LACAPELLE LIVRON**

 09 80 45 66 26 / 06 13 45 14 53

 fermedumajanet@gmail.com

 www.fermeradieuse.com

 Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 19h et le samedi de 9h à 13h ou sur rdv.

 **SAINT ANTONIN** : Marché du dim. matin, Carrefour contact

**ST ETIENNE DE TULMONT** : magasin de producteurs "Le Bon, le Brut & les Gourmands"

**MONTPEZAT DE QUERCY** : Ferme de Lafage  
**VILLEFRANCHE DE ROUERGUE** : Saveurs Paysannes

- Spiruline (brindilles, poudre ou cachets)  
- Miel (printemps, fleurs sauvages, châtaigniers, fleurs d'été)

Transformation des produits de la ruche et de la ferme radieuse

- Granolas pur miel (nature, fruits secs, curcuma-gingembre- graines spiruline)

- Pâte à tartiner (noisette, miel & spiruline)

- Energy tab (barre au miel & spiruline)

- Miels épiciés & gourmands

- Vinaigre & Hypocras



### LABEL TERRE

 Arthur PICHAUD  
Campama, **MOLIERES**

 06 60 51 87 24

 lbterre@gmail.com

 Fb : LBterre

 Vente à la ferme le mardi de 16h à 19h

 Magasin bio de **CAUSSADE**

- Gingembre

- Miel

→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...

→ VOIR AUSSI : VIANDES



### LE CHAMP DE COQUELICOTS

 Anais BAYOL  
3320 route de Ste Victoire, **MONTALZAT**

 06 37 60 61 09

 lechampdecoquelicots@protonmail.com

 Marché de **CAUSSADE** le lundi matin  
Marché de **MOISSAC** le samedi matin  
Drive de **MOLIERES** le vendredi soir de 17h30 à 18h30 via précommande sur le site cagette.net

Production de plantes aromatiques et médicinales, transformation sous forme de tisanes, sirops, sels aromatiques, macérats huileux, etc ...

Fleurs ornementales fraîches et bouquets secs selon la saison.

Vente de plants en pots au printemps et à l'automne.

Préparation d'assiettes végétariennes sur des événements et marchés gourmands

### LEZARTS VERTS

 Sébastien HERRAÏZ  
288 imp. des pigeonniers  
**MONTRICOUX**

 06 22 11 34 45

 herraizsebastien@yahoo.fr

- Spiruline



Sur RDV



Par correspondance et magasins Biocoop et Sedona  
**CAUSSADE, MONTAUBAN, CAHORS**



## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS



### DENISE SOULIER

 La Reville, **PENNE**  
(activité basée en partie sur **CAZALS**)

 06 71 19 82 02

 soulierspeleo@yahoo.fr



Sur RDV et visite commentée d'une durée d'une heure trente, sans RDV, à la floraison, le 3è WE d'octobre, à 10h30 (samedi et dimanche)

- Safran  
- Confitures parfumées au safran



**CAUSSADE** : Fromagerie Marie et Alain, Marchés au gras, Marchés locaux à thème "patrimoine" (**ST ANTONIN, BRUNIQUÉL**)

### BEE AU TOP, LE RUCHER DE FONTABEILLE

 Giani COSTANZO  
Saint-Hugues, **PUYLAROCQUE**

 06 64 13 36 85

 beeaupop@orange.fr

 Fb : bee-au-top



Mercredi et samedi de 14h00 à 18h00 ou sur RDV le reste de la semaine par téléphone.

Visite guidée et commentée du rucher de mai à septembre sur RDV, conditions et informations sur demande

- Miels, gelée royale et propolis  
- Produits transformés à façon : pains d'épices, nougat, bonbons et savons



**PUYLAROCQUE**: Epicerie "chez Gina", Boulangerie "Etoile des Saveurs"

**CAUSSADE** : Cave Vins/20, Quercy frais

**ALBIAS** : Ferme de l'Embucaire, Domaine de Montels Les Rives de l'Aveyron

**MONTAUBAN** : Secrets du jardin, Délices Larmarques, La ferme du Ramier, Cabri Ange

### JARDINS

 Frédéric BLONDEAU  
r<sup>te</sup> de Montricoux, **SAINT ANTONIN**

 06 12 93 84 07

 fredericblondeau@syndicat-simples.org



Sur RDV ou passage au "Jardin" (cloche)

- Tisanes plantes sèches médicinales,  
- Teinture mère, macérat mère de bourgeon,

- Huile solarisée concentrée en principes actifs,

- Plants d'aromatiques et médicinales en pots



### LES JARDINS DE TITAL

 Lionel COURTIN  
Lieu Dit Tital, 750 route de Chouastrac  
**VAISSAC**

 05 63 30 80 74

 lesjardinsdetital@orange.fr



Sur commande au 06 13 43 15 05

- Miel

→ VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...



# NOS INCROYABLES ARTISANS & MÉTIERS DE BOUCHE

Les artisans / métiers de bouche s'engagent à s'approvisionner dans la mesure du possible auprès des producteurs locaux et/ou auprès de producteurs ayant une démarche qualitative (respectueuse de l'environnement, des animaux et des consommateurs) et permettant une juste rémunération du producteur.



## NOS ARTISANS / MÉTIERS DE BOUCHE

### L'ARBRE À PAIN

**84** Sébastien MARCHAND  
2300 route de Montricoux, **BRUNIQUEL**  
06 14 23 12 72  
marchandsebastien14@yahoo.fr

Vente sur les marchés :  
**VILLEFRANCHE-SUR-ROUERGUE**, jeudi matin  
**MONTRICOUX**, vendredi matin  
**MONTPEZAT-DE-QUERCY**, samedi matin  
Épicerie de **BRUNIQUEL** tous les mercredis à partir de 17h

Pain de campagne, pain aux graines, pain complet, pain aux noix, pain au petit épeautre, brioche au levain



### ATELIER DU CAUSSE

**85** Benoit DELPECH  
Bourdoncle, **CAZALS**  
06 21 97 35 51  
benoit.delpech465@wanadoo.fr  
www.atelier-du-causse.fr

Les colis sont à retirer à l'atelier, les vendredis après-midi, le samedi toute la journée et le dimanche matin.

**Atelier de découpe**  
Colis de viande : boeuf, veau, agneaux, porc, chevreaux, découpé sous vide en portion individuelle.  
Colis à partir de 4 kg sur commande à retirer à l'atelier

### MAISON COURNILLE

**86** Thomas et Vincent COURNILLE  
- 18 b<sup>d</sup> Léonce Granier, **CAUSSADE**  
- 24 b<sup>d</sup> de la Condamine, **SAINT ANTONIN**  
- 32 cours Sadi Carnot, **SEPTFONDS**  
05 63 93 05 06  
maison.cournille@orange.fr  
Fb : *Boulangerie-pâtisserie Cournille*

**CAUSSADE** : 7h/19h tjl sauf mar. - dim. 7h/13h  
**SAINT ANTONIN** : 7h/13h et 16h/19h tjl sauf mar. - dim. 7h/13h  
**SEPTFONDS** : 7h/13h et 16h/19h tjl sauf lun. - dim. 7h/13h

Pas moins de 5 générations se sont succédées pour proposer aux gourmands des pains, pétris et cuits tous les jours dans leur fournil et des pâtisseries sans cesse renouvelées pour satisfaire les plus gourmets.

Aux pains et aux pâtisseries nous avons ajouté le chocolat, la glace, les biscuits, confiseries et dernièrement un rayon traiteur, plats cuisinés. Tous les produits sont "faits maison".



## NOS INCROYABLES ARTISANS & MÉTIERS DE BOUCHE

### CAFÉTÉNANGO TORRÉFACTION

**87** Laurent et Evelyn VAISSE  
85 chemin des Tourons, Tourons Hauts  
**GENEBRIERES**  
06 29 01 66 22  
contact@cafetenango.fr  
www.cafetenango.fr / Fb : *cafetenangofr*

Torréfaction ouverte du lundi au samedi de 16h à 19h30 / visites de groupes et dégustations sur rdv

**CAUSSADE** : marché lun. / **MONTRICOUX** : marché ven. / **MONTAUBAN** : marché sam. / **FRONTON** : marché dim. / **REVENDEURS** : Magasin de producteurs : Le bon, le brut & les gourmands à **SAINT-ETIENNE-DE-TULMONT**

Torréfaction ouverte sur RDV pour l'accueil de groupes / visite de l'atelier. CaféTénango propose une palette de cafés de spécialités torréfiés en Pays Midi-Quercy. (achat direct des grains de café chez des producteurs indépendants ou coopératives au Guatemala). Trois piliers clés viennent structurer l'activité de torréfaction : qualité, traçabilité et approvisionnement éthique.

### LA MAURINIE (GAEC)

**17** Miguel COULON et Térésa CHALLAL  
1250 Chemin de Roussou, **MOLIERES**  
06 64 17 11 49  
miguel.coulon@hotmail.fr  
www.gaecdelamaurinie.fr

Vendredi de 17 heures à 19 heures

**MOLIERES** : Drive fermier / **MONTAUBAN** : marché samedi matin / **SAINT AUBIN TOULOUSE** : Marché / GAC DE **MONTPEZAT** / GAC DE **BRUNIQUEL**

- **Pains bio pur levain naturel au four à bois**  
- Pain bis : nature, au sésame, au lin/tournesol, au riz complet de Camargue, aux pois chiches  
- Pain triticale : nature, raisin, dattes figues, noix  
- Pain intégral complet / pain de petit épeautre / pain aux olives / pain de mie  
- Brioche pur levain



→ **VOIR AUSSI : FRUITS & LÉGUMES...**

### LE PAIN RUSTIQUE

**88** Julien BRIAN et Franck WOLFGANG  
15 Rue du Miech, **MONCLAR DE QUERCY**  
05 63 30 47 34  
julien.brian@sfr.fr / zolf82@live.fr

**Service à la fenêtre du fournil** (commande : laisser un message sur le répondeur la veille pour le lendemain) : lun. 9h30/18h - mar. 11h30/12h30 - jeu. 15h30/18h - ven. 11h30/19h30

Au Pain Rustique, tous les pains sont panifiés au levain naturel, exclusivement cuits au feu de bois, certifié Agriculture Biologique. Une large gamme de pain vous est proposée : Pain bi (T80) Pain complet (T110) sésame, seigle, avoine, petit épeautre



**MONCLAR** : Utile / **SAINT NAUPHARY, REYNIES, MONTAUBAN, ORGUEIL** : Carretou  
**MONTAUBAN** : Nos Champs Occitans, la ferme des Pibouls, loco Vrac / **RABASTENS, COLOMIER, TOULOUSE** : marchés / GAC **MONCLAR** (www.local.ht)

### BOUCHERIE DE L'ÉTABLE À LA TABLE

**89** Emeline TEULADE et Sébastien ROYER  
28-30 Grand rue, **MONTRICOUX**  
05 63 67 19 71  
sarldeletablealatable@gmail.com



- Boucherie, charcuterie  
- Traiteur, conserves, vins  
Du mardi au dimanche de 7h30 à 12h30  
Les jeu. et ven. ouvert aussi de 16h à 19h

**PAIN DE LALANDE**

**90** Jocelyne DUGUÉ  
584 chemin de Lalande, **MONTRICOUX**

☎ 06 73 40 71 20  
✉ dugue.jocelyne82@orange.fr

🏠 Sur commande, récupération au fournil les lundis et les jeudis à partir de 16h30

Pains au levain, au seigle, au petit épeautre, nature bis et complet, aux graines, au chocolat, aux fruits, au sésame, aux raisins.  
Pain sans gluten à la levure.



**BOULANGERIE PATISSERIE CÉLINE**

**91** 18 place nationale, **NÈGREPELISSE**  
+ 6 rue de l'église, **BIOULE**

☎ 05 63 67 40 66  
✉ bpcel82@gmail.com

🏠 Ouvert du lundi au samedi de 7h à 13h et de 15h30 à 19h  
Le dimanche de 7h à 13h - Fermé le jeudi

Pain au levain, à la bière, campagne, céréales,  
Pain de mie, brioche, pâtisserie de saison et traditionnelle,  
Chocolats fins, bonbons, idées cadeaux.

**SARL POUCHARD "VIAND'ART"**

**92** Cédric POUCHADON et Vincent AUDART  
2 place de la mairie, **NÈGREPELISSE**

☎ 05 63 26 58 82  
✉ viandart82@gmail.com  
🌐 Fb : *Viand'art 82*

🏠 Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h30 / Le samedi de 8h à 18h

Une nouvelle boucherie - charcuterie a vu le jour au coeur du village de Nègrepelisse.  
Vous pouvez y retrouver une sélection de produits locaux et régionaux ainsi que des plats préparés. N'hésitez pas à les contacter pour assouvir votre curiosité.

**VANILLE ET CHOCOLAT**

**93** Jean Claude MONTET  
785 route de Revel, **NÈGREPELISSE**

☎ 06 74 88 39 53  
✉ vanilleetchocolat.jcm@gmail.com  
🌐 Fb : *vanille et chocolat 82*

🏠 Du lundi au dimanche de 7h à 19h sur RDV  
Marchés : Caussade, Nègrepelisse, Montricox

Tous types de pâtisseries artisanales sur commande.

**BOULANGERIE COUNILLE**

**94** Julien et Christine COUNILLE, Verdier  
22 rue Marcelin Viguié, **NÈGREPELISSE**  
+ 16 RD820 **REALVILLE**

☎ 05 63 30 94 20 (Nègrepelisse)  
05 63 31 05 17 (Réalville)  
✉ boulangeriecounilleverdier@gmail.com

🏠 **NÈGREPELISSE** : Mar. au sam. de 6h45/13h et 15h/20h - Dim. 6h45/13h  
**REALVILLE** : Mar. au sam. 7h/19h30 - Dim. 7h/13h

Pain, gâteaux et douceurs (pâtisseries sans cesse renouvelées). La boulangerie propose aussi chocolats, glaces, confiseries, un service traiteur et désormais un service restauration.  
Découvrez aussi notre gamme variée de pain bio et spéciaux.



**BOULANGERIE BARROUL**

**95** Julien BARROUL  
1 rue de la mairie, **PARISOT**  
+ 6 avenue du Père Huc, **CAYLUS**

☎ 05 63 02 67 36  
✉ barrouljulien@hotmail.fr

🏠 PARISOT : Mar., jeu., ven. de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h / Mer. et dim. de 7h30 à 12h30  
CAYLUS : Mardi au dimanche de 7h30 à 12h30

Dans ses 2 boulangeries, Julien se démène pour faire lever son pain mais également pour que tous ses approvisionnements soient le plus locaux possibles : de la farine du Tarn, du fromage de chèvre de Loze, des fruits et légumes de productions locales et de saison.

**L'ETOILE DES SAVEURS**

**96** Gilles VALETTE  
lieu-dit Experts, **PUYLAROCHE**

☎ 05 63 30 48 19  
✉ gilles.valette6@wanadoo.fr

🏠 Mardi à samedi 7h/13h et 16h/19h  
Dimanche 7h/13h

Située dans le village de Puylaroque, vous trouverez chez "l'Étoile des Saveurs" des pains, viennoiseries, pâtisseries et d'autres produits locaux comme du thé, miel, vin, jus de pomme. Un grand choix pour satisfaire le ventre des gourmands !

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE TESSEYRE**

**97** Ludovic TESSEYRE  
6, 8 Av. Louis Bessières, **PUYLAROCHE**

☎ 05 63 65 45 23  
✉ ludo.tesseyre@gmail.com

🏠 Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h30  
Le dimanche de 8h30 à 12h30

Vente de viande, charcuterie, épicerie fine, fromages, vins, bières, pains, conserves "maisons", repas traiteur...

Plateaux apéro, plateaux de fromages, raclette, pizza, quiche à partager  
Les animaux sont achetés directement chez les éleveurs locaux

**LA CATÉGORIE SPÉCIALE**

**LA RAMASSE**

**98** Christophe BRISSET  
Mas de Panis, **PARISOT**

☎ 06 71 79 38 65  
✉ la-ramasse@hotmail.com  
🌐 Fb : *glaneuretcie*

🏠 Marché de **PARISOT** (vendredi matin) et de **CAYLUS** (samedi matin) / Auberge des deux bois (**PUYLAGARDE**) / Auberge de la grange du Cros (**SAILLAC**) / Gac de **BEAUREGARD** / Bar de **VERFEIL** / Différentes **GUINGUETTES** l'été.

Vous avez des arbres fruitiers mais vous ne ramassez pas tous les fruits...

> Vous aimeriez utiliser vos fruits mais n'avez pas le temps, la possibilité, de les transformer...

> Les fruits non ramassés encombrant votre jardin (odeurs, insectes, autres gênes...).

« La RamAssé » se propose de récupérer vos fruits perdus et de vous faire profiter de leur transformation.

Je me déplace chez vous pour ramasser vos fruits (pommes, poires, cerises, fruits à coques...), en échange de produits transformés (jus, fruits aux sirops, pralines, etc).

- Jus de fruit (pommes, poires, ...)
- Vinaigres
- Gâteaux
- Crème de châtaigne

# NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS

Les restaurateurs s'engagent à s'approvisionner pour la matière première, dans la mesure du possible, auprès des producteurs et commerçants locaux et à pratiquer une cuisine respectueuse de l'environnement et des consommateurs.

## NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS

### L'EMBUCAÏRE REPÈRE GOURMAND

 99 Thomas CADILLON  
1136 route des Loyle, **ALBIAS**  
 05 63 31 15 90 / 06 95 60 84 37  
 reperegourmand.lembucaire@gmail.com  
 www.reperegourmand.fr/le-restaurant  
 Du lundi midi au vendredi midi  
Du jeudi soir au samedi soir

La carte du Repère Gourmand de l'Embucaire offre aux fines bouches une sélection de mets raffinés issus de productions fermières locales. Pour les amateurs de la cuisine du Sud-Ouest, nous proposons un large choix d'entrées, de planches, de mets aux saveurs locales.

€€ Entrée-plat-dessert à 18 € ou Entrée dessert ou Plat dessert à 15,50 €

### LE DÉLICE DES PAPILLES

 100 Florian BESSEDE  
Le Bugarel, **BRUNIQUEL**  
 05 63 20 30 26  
 le-delice-des-papilles@orange.fr  
 www.restaurant-bar-chambres-82.com  
 Ouvert toute l'année, sauf congés scolaires  
Fermé le lundi et le mardi.  
€€ Menus de 27€ à 80 €  
À la Carte

Le chef vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée dans cet établissement situé sur la route des Gorges de l'Aveyron.

Salle de Séminaire/Réception



### CHEZ PIGASSOU

 101 Véronique LINAS  
8 rue de l'Hopital, **BRUNIQUEL**  
 07 89 06 15 03  
 veronique2682@aol.com  
 www.chezpigassou.com  
 Octobre à fin Avril : 9h30 – 19h sauf réservation  
Mai à fin Septembre : 8h30 – 23h  
€€ À la carte

Restauration traditionnelle et familiale, la carte varie selon la saison et le marché du jour. Vous trouverez en été de grandes salades, des légumes farcies, des salades de pêches et framboises... En hiver des soupes "comme autrefois" devant le poêle à bois et des plats mijotés en sauce. Nous servons une cuisine française traditionnelle basée sur les spécialités du terroir local. Le tout en privilégiant les circuits courts et les produits frais de qualité.

## NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS



### LE CAFÉ ELIA

 102 Place de l'horloge, **BRUNIQUEL**  
 05 63 24 19 87  
 koukounielia@orange.fr

 Mai à Septembre : vendredi à dimanche  
Juillet et août : mercredi à dimanche  
Octobre à avril : samedis et dimanches

Une jolie terrasse avec jardin au coeur du centre de Bruniquel. Ici Chotilde vous propose de la petite restauration et glaces artisanales. La maison privilégie les produits frais, de qualité et locaux.

€€ À la Carte  
Menu enfant 9,90 €

### HOSTELLERIE RESTAURANT LES GORGES DE L'AVEYRON

 103 Pierre-Henri VIDAL  
169 Route des Gorges de l'Aveyron  
**BRUNIQUEL**  
 05 63 24 50 50  
 gorges.aveyron@wanadoo.fr  
 www.lesgorgesaveyron.com  
#domainelesgorgesdelaveyron  
Fb : Hostellerie.restaurant.les.gorges.de.laveyron

 Lundi à vendredi : 19h30 - 20h30  
Sam. dim. : 12h30 - 13h30 / 19h30 - 20h30

Situé dans le parc de cinq hectares qui s'étire tout le long de l'Aveyron qui vous invite à un petit balade, avant de vous laisser tenter par la cuisine sobre et raffinée du chef Pierre-Henri Vidal



€€ Menu à la carte  
Menu découverte : 53€  
Menu sensation : 62€

### LA TABLE D'ALICE

 104 Alice ABENG  
24 rue Moissagaise, **CAUSSADE**  
 09 86 26 57 79  
 tabledalice@gmail.com  
 www.latabledalice.com

 Ouvert tous les jours sauf le mercredi et le dimanche soir.  
Service du midi de 12h à 14h (arrivée max 13h30)  
Service du soir de 19h à 21h (arrivée max 20h30)

Entrer à la Table d'Alice, c'est un peu comme préparer son voyage au coeur de cette belle région qu'est le Quercy. On éveille ses sens avec des produits régionaux faits par des agriculteurs et éleveurs passionnés. Entre la côte de cochon noir bio de Saint-Georges et la poule noire de Caussade, le voyage promet des surprises à chaque escale.

€€ À la carte ou Menu du jour :  
Entrée + plat + dessert : 18€50  
Entrée + plat ou Plat + dessert : 15€50

### LA TABLE DE L'ESQUIROL

 105 La Table de l'Esquirol  
1 place de la Bascule, **CAYLUS**  
 07 49 86 03 32  
 marc.deroubaix@icloud.com  
 Fb : la table de l'esquirol

 Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi. En hiver fermé le jeudi soir

€€ Menu / À la carte

La table de l'esquirol est un petit restaurant bistrannique prônant des valeurs sûres telles que la qualité des produits en se basant sur des producteurs locaux, Marc est aux fourneaux et s'occupe de la partie salée pendant qu'Isabelle s'occupe de l'accueil et de toute la partie sucrée. Les enfants sont aussi les bienvenus avec une formule à 12€ qui comprend un plat choisi dans la carte que l'on fera un peu plus petit et d'un dessert.





### LE CLOS MONTEILS

106 Françoise et Bernard BORDARIES  
7 chemin du Moulin, **MONTEILS**

05 63 93 03 51

www.leclosmonteils.fr

Ouvert du jeudi au dimanche midi  
Fermé annuellement : début novembre et de mi janvier à mi février

Menus semaine midi : 18€, 29€  
Menus soir : de 29€ à 54€  
Menu enfant : 14€

Françoise et Bernard Bordaries ont fait de ce presbytère de 1771 un lieu convivial et intime, telle une maison de famille. Le credo : cuisiner sur des bases simples et mettre en avant le produit avec des recettes bien ficelées et réactualisées.



### FOOD TRUCK MARMITE ET COMPAGNIE

107 Lucie BOUNAUDET  
**NEGREPELISSE**

06 52 69 55 47

marmite.compagnie@gmail.com

fb : marmite.compagnie foodtruck

11h/14h CAUSSADE Lundi / Parking de Sedona  
MONTAUBAN Mardi / Sapiac  
NEGREPELISSE Jeu. et ven. / P<sup>h</sup>g de la poisson<sup>rie</sup>  
Evénements privés: Menus & buffets sur mesure

C'est une Chef qui cuisine avec son cœur dans le respect de l'environnement. Les produits sont frais, locaux et servis dans des contenants écoresponsables (bocaux consignés, couverts en bois, assiettes comestibles). Les déchets sont recyclés ou compostés pour une utilisation dans son jardin géré en permaculture.

Formules entre 10 et 12 €  
Plat du jour 8 € / Burgers, salade, samoussas, frites...  
Desserts maisons 3 €

### FOURCHETTE ET COMPAGNIE PARISOT

108 Virginie APOURCHAUX  
1 place du foirial, **PARISOT**

05 63 64 05 41

fourchettesetcie@gmail.com

www.fourchettesetcie.com

Cuisine simple et inventive, produits frais et maison, produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique, rejoignez la compagnie des fourchettes !!

menu à 15€ le midi et une carte réduite le soir et le week-end

### AUBERGE DES DEUX BOIS

109 Robin Maréchal et Carolin Lafargue  
1568 Rte du Quercy Rouergue  
**PUYLAGARDE**

06 08 96 26 51

contact@aubergedesdeuxbois.fr

www.aubergedesdeuxbois.fr

Tous les plats sont faits maison avec des produits frais, le plus possible locaux et de saison.

Du mardi au jeudi de 9h à 20h  
Les vendredis et samedis de 9h à 23h avec service le midi et soir  
Ouvert les dim. en saison estivale.

Menu ouvrier le midi en semaine à 16€  
Plats à la Carte  
Soirée burgers le vendredi soir

### MANJO CARN

110 Virgine MORENO  
rte de la Corniche, **SAINT ANTONIN NV**

06 33 45 84 12 / 05 63 68 25 85

manjocarn82@gmail.com

Du 1<sup>er</sup> mai au 21 juin : les week-end  
Du 21 juin au 15 septembre : 7j/7

Dans cette paillotte chaleureuse, lieu magique au bord de l'eau, vous trouverez une cuisine familiale préparée au maximum avec des produits locaux, de qualité et bio dès que possible ! Viande de laguépie, légumes du Riols

À la carte de 11 € à 15 €

### LA LOLOTTE

111 Camille DARAGNÈS et Victor TESSON  
44 avenue du docteur Paul Benet  
**SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL**

09 75 88 99 87

lalolotte@ecomail.fr

Fb : lalottesaintantoninnobleval

Avril, mai, juin : Jeudi midi, Vendredi midi et soir, Samedi et Dimanche midis  
Juillet août : Mardi midi, mercredi jeudi et vendredi midis et soirs, samedi et dimanche midis

Septembre octobre, novembre, décembre : Jeudi midi, Vendredi midi et soir, Samedi et Dimanche midis

Menu autour de 20€

Nous sommes un restaurant dit « Localvore ». Les produits que nous cuisinons sont uniquement issus de productions locales.

Nous travaillons en direct avec une quarantaine de producteurs.rice.s situés dans un rayon moyen de 30 km.

Ces exploitations sont soit labélisées Bio soit Nature et Progrès, soit elles travaillent tout comme. Nous proposons des assiettes majoritairement végétariennes. Nos menus sont « sains et équilibrés » car nous sommes également convaincus que la santé passe aussi par l'alimentation.

Nos formules ne dépassent généralement pas les 20€ afin d'essayer de donner accès au plus grand nombre à une cuisine maison, saine et locale.

### RESTÔBISTRO CHEZ JANO

112 Anais SABATHIE et Quentin MARGARON  
151 grand rue, **SAINT PROJET**

05 63 93 27 39

chezjanorestobistro@gmail.com

Fb : chezjanorestobistro

Du mar. au dim. midi et du jeu. au sam. soir

Restaurant au cœur d'un joli petit village dans le Quercy.

Cuisine avec des produits frais et locaux dans un cadre chaleureux.

Menus du jour en semaine  
À la carte en soirée

### CHEZ TERRASSIER LOGIS / RESTAURANT

113 Sandrine et Gilles HENRY  
205 rue du village, **VAISSAC**

05 63 30 94 60 / 06 69 69 77 44

chez-terrassier@wanadoo.fr

www.chezterrassier.com

Fermé 1 sem. en Novembre et 15 j. en janvier  
Fermé le vendredi soir et le dimanche soir

Chez Terrassier, vous découvrirez une cuisine régionale faite de recettes anciennes avec une spécialité faite à base de cèpes de Vaissac. Service traiteur.



Menus du marché à 14€, menu sous forme de carte de 15 à 40€

**FOOD TRUCK On the RAWd again**

-  114 Lucile GRAILLE  
755 rte du Plo, **VAISSAC**
-  06 30 18 51 21
-  info@ontherawdagain.com
-  Fb : ontherawdagain.com
-  **Foire bios et salons / GAC Monclar**  
**Sur demande pour groupes**  
**ou pour événements et particuliers**

Une cuisine 100% végétale, saine, et préparée avec amour... Lucille utilise uniquement des produits biologiques, frais et le plus possible issus de son jardin ou de producteurs voisins.

- Plats et desserts crus en fonction des produits de saison
- Soupes crues, produits fermentés, graines germées
- Smoothies, jus frais
- À partir de produits bio



**LE BOUBOU DU PAYS**

-  115 La Guinguette qui Bouge et l'association Bambou's, Passage à niveau 48, Lieu dit Cambous Arnac, **VAREN**
-  06 99 38 69 98
-  bambous48@gmail.com
-  Fb : lebouiboudupays.fr
-  **Ouvert de mai à septembre en fonction de la météo (voir sur le site web).**



**Tapas, salades, burgers et plats du monde**

Une guinguette insolite et magique en plein air, Sarah vous propose une cuisine de fusion des saveurs du monde élaborée essentiellement avec des produits locaux et / ou bio.

Tout est fait maison. Coté bar une sélection de vins bio ou naturels locaux est proposé, vous pourrez aussi déguster les bières locales de la brasserie Bélier de st Antonin-noble-val et de la Brasserie La Cabane de Caylus pression et bouteilles.

**LES 2 TONTONS ZINGUEURS**

-  116 rue Alphonse de Poitiers  
**VERFEIL SUR SEYE**
-  09 50 25 44 43
-  les2tontonszingueurs@gmx.fr
-  Fb : les2tontonszingueurs
-  **Ouvert toute l'année**
-  **À la carte**

Un restaurant traditionnel qui cuisine les produits locaux dans une ambiance familiale. En fonction des moments de l'année, les 2 tontons Zingueurs vous proposent : des tapas l'été, des burgers l'hiver, et une carte restaurant qui change tous les jours pour s'adapter aux produits du moment !



# NOS INCONTOURNABLES COMMERÇANTS

*Les commerces locaux s'engagent à s'approvisionner dans la mesure du possible auprès des producteurs et artisans locaux et à identifier et valoriser l'origine des produits locaux.*

**NOS INCONTOURNABLES COMMERÇANTS**

**LE DÉLICE DES PAPILLES**

-  117 442 Route des Gorges de l'Aveyron  
**BRUNIQUÉL**
-  05 63 20 30 26
-  le-delice-des-papilles@orange.fr
-  **Mercredi au Samedi de 7h à 18h**  
**et le Dimanche de 7h à 13h**

D'élégantes vitrines vous proposeront les mets les plus divers, classiques ou d'exception, au maximum issus de producteurs locaux.

Foie gras, truffes, chapons farcis, charcuterie ibérique, poissons et fruits de mer (sur commande), fromages affinés, et pour les desserts, variétés de bûches, entremets glacés... à accompagner de vin ou de champagne sélectionnés.



**FROMAGERIE MARIE ET ALAIN**

-  118 Marie BLANCHARD QUAGLINO  
20 bd Léonce Granié, **CAUSSADE**
-  05 63 65 03 58
-  marie.alain.fromagers@orange.fr
-  fromagerie-caussade.fr / Fb : fromagerie.marie.alain
-  **Lundi de 9h à 12h30 / Mer. au sam. 9h-12h30 et 15h-19h / Dimanche de 9h à 12h**

Marie & Alain, fromagers professionnels vous ouvrent l'univers du fromage artisanal en plein centre de Caussade, à 15 minutes de Montauban.

Ils font appel en priorité à des producteurs locaux et sélectionnent également auprès d'affineurs un éventail de fromages qui régaleront vos papilles.



**LES PRODUITS DU COIN**

-  119 Stéphane GAJAC  
1 allée du Dr Bent, **MONCLAR-DE-QUERCY**
-  09 55 36 99 06
-  stephducoin@outlook.com
-  **Du lundi au samedi (sauf mardi) : de 9h à 12h45 et de 15h45 à 19h30 / Mardi : de 9h à 12h45 / Dimanche et jour fériés : de 9h à 12h30**

Fruits, légumes, viandes, charcuteries, conserves, confitures, miel, épicerie salée, farines, fromages, yaourts, pains, vins, bières, limonades, etc ...



**LA CABANE DES AMIS LOCOS**

-  120 Axelle et les Frères VERGNES  
les cavaillès, rte de Paris, **MONTALZAT**
-  06 69 61 29 72
-  la-cabane-des-amis-locos@ecomail.fr
-  Fb : la cabane des amis locos
-  **de Juin à Septembre : du Jeudi au Lundi de 9h à 18h30 ; puis prolongation en Octobre et Novembre : du Vendredi au Lundi de 10h à 18h (dimanche d'automne à partir de 11h30)**

Des fruits et légumes super locaux, de l'épicerie d'ici (huile, ailou, œufs, jus, bières, vin, pain bio cuit au feu de bois...) et même de l'artisanat de là. Le tout accompagné de sa buvette champêtre (boissons maison, bio ou circuit-court).



**ROKALI**

**121** Mégane MATTHEY  
- 488 route des pigeonniers, **MONTEILS**  
- 3 avenue du Père E.Huc, **CAYLUS**

☎ 06 86 42 44 29 // 05 63 63 31 60

✉ rokali.monteils@gmail.com

🌐 Fb : *rokaliprimeur*

🕒 **Monteils** : Lun. au sam. de 8h30 à 12h30  
et de 15h à 19h / Ouvert en matinée les jours fériés  
(sauf 1/11, 25/12, 01/01 et 01/05)

**Caylus** : Lun. et mar. de 8h30 à 13h30 et de 15h à 17h

Du jeudi au samedi de 8h30 à 13h30 et de 15h à 19h / Fermé les jours fériés.

**Fruits et légumes frais en fonction des saisons** : oignons, pommes de terre, ail, salade, épinard, tomates, navet, radis roses, radis noirs, asperges blanches et vertes, mâche, herbes, abricots, pêches, nectarines, cerises, pommes, poires, melons, pastèques, butternut, potimarrons, courgettes, etc...

**Épicerie** : Miel, gâteaux, jus, confitures, cidre, pâtes à tartiner, compotes, chocolats, riz, lait de coco, etc...

**LE PANIER DU QUERCY**

**122** Mr et Mme PARROT  
8 rue Sadi Carnot, **NÈGREPELISSE**

☎ 05 63 64 36 98

✉ mp1970@hotmail.fr

🌐 Fb : *lepanierduquercy*



**Mardi au samedi de 8h à 19h30**  
**Dimanche de 8h à 12h30**

Le Panier Du Quercy vous ouvre ses portes pour vous proposer des produits régionaux ainsi qu'un espace traiteur à emporter ou sur commande pour vos repas de groupe.

**LE BON, LE BRUT & LES GOURMANDS**

**123** Producteurs du Pays Midi-Quercy  
128 ch. de la clare, **ST ÉTIENNE DE TULMONT**

☎ 05 63 28 34 98

✉ producteursdumidiquercy@gmail.com

🌐 Fb : *Le Bon, le Brut & les Gourmands*

🕒 **Mardi 9h - 13h et 15h - 19h**  
**Du mercredi au samedi 9h30 - 13h et 15h-19h**  
**Dimanche 9h30-12h30**

Plus de 80 fermes locales réunies en un seul lieu de vente agréable et lumineux avec grand parking, où l'équipe vous accueillera et vous conseillera avec plaisir et avec le sourire !

Produits du terroir traditionnels mais aussi originaux et plus atypiques seront vous ravir au quotidien et vous permettre de satisfaire et de gâter vos proches pour un événement particulier ou pour les fêtes de fin d'année.

Paniers composés et coffrets cadeaux sont disponibles toute l'année.

Vos achats vous permettent de manger de bons produits au juste prix et de soutenir les producteurs locaux !

*Accompagné par le PETR Pays Midi-Quercy et bénéficie de l'aide financière de la DRMF Occitanie (Plan de Relance), du programme Leader et de la Région Occitanie.*

**ATELIERS OCCITANS**

**124** Patricia DESJARDINS  
3 rue de la Pelissierie, **SAINT ANTONIN**

☎ 09 53 05 34 34

✉ contact@ateliersoccitans.com

🌐 *ateliersoccitans.com / Fb : ateliersoccitans*

🕒 **Mardi au samedi 10h-19h / Dimanche 9h-13h30**

L'Atelier Occitan vous propose des produits locaux et/ou bio, en vrac : fruits et légumes, viandes (prix éleveur), crèmerie, pain, poisson frais (le mercredi) et aussi des plats à emporter.

Sa cave vous permettra de découvrir des vins locaux et plus lointains, des vins naturels et bio.

**DU PAIN ET DES BRICOLES**

**125** Emmanuel QUERCY  
7 place de la Halle, **SAINT ANTONIN**

☎ 06 09 49 61 08

✉ maison.cournille@orange.fr

🌐 Fb : *dupainetdesbricoles*

🕒 **Juin à septembre : 10h-20h (fermé le mardi)**  
**Hors saison : samedi 10h-18h et dim. 8h-17h**

Boulangerie, pâtisserie, chocolat, confiserie, biscuits, vins, bières, alcools, conserves de viande, confiture, charcuteries, fromages, condiments, huiles, miel.

Une partie des produits en vente est issue de la fabrication directe et intégré et identifié Sud de France.

**DRIVE "LES COPAINS DU QUERC'ICI"**

**126** Sabreris  
Lieu dit Teulieres, **SEPTFONDS**

☎ 06 40 68 48 42

✉ lescopainsduquercici@gmail.com

🕒 **Tous les vendredis après midi de 16h à 18h30**

Créé par 5 producteurs, tous copains (d'où lenom du drive !) qui regroupe tous leurs produits fermiers en un seul point pour proposer plein de produits diversifiés : colis ou détails de veau, lentilles vertes, conserves viande, légumes, fruits, pastis, glaces, etc...

**EURL E.V.E.I.L.**

**127** Martin HARMEL  
16 cours Sadi Carnot, **SEPTFONDS**

☎ 05 81 04 73 40

✉ eveil.septfonds@mailo.com

🌐 *eveil-septfonds.fr*

🕒 **Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h / le samedi matin de 9h à 12h30**

Viandes (poulets, agneaux, veau)  
Laitage (yaourts et desserts)  
Fruits et légumes  
Légumes secs  
Riz de camargue  
Biscuits  
Jus de fruits  
Bière et vin  
Tisanes...

**FERMIERS DES 3 RIVIÈRES**

**128** Rue du centre  
**VERFEIL S/ SEYE**

☎ 06 34 68 45 32

🕒 **Mercredi et samedi de 16h30 à 19h30**  
**Dimanche 9h30-12h30**

Ce magasin de producteurs regroupe plusieurs petits agriculteurs locaux dont la diversité de produits sont issus de l'agriculture conventionnelle et biologique : fruits, légumes, charcuterie, fromage, vin, glaces, épicerie, huile, jus fruits bière, œufs, safran, miel, confitures, tisanes...

**ÉPICERIE D'ICI**

**129** 11 place Abbé cruzel  
**VERLHAC-TESCOU**

☎ 05 63 30 34 43

🕒 **Mardi, Jeudi, Vendredi, Samedi 8h-12:30 et 15h30-9h**  
**Mercredi de 8h à 11h45**  
**Dimanche de 8h30 à 12h30**

Épicerie de village, ici, au cœur de Verlhac-Tescou, la priorité est faite aux circuits courts de proximité dans leur globalité. Ici vous trouverez des pâtes produites par une famille tarnaise, des fruits et des viandes issus du secteur, de la bière, de l'huile et du vinaigre, des fromages locaux et artisanaux.

# NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS

Les structures associatives et culturelles adhérentes à la charte Produits en Pays Midi Quercy développent des actions dans le secteur de l'agriculture et/ou de l'alimentation : animations pédagogiques, conseils techniques, lutte contre la précarité alimentaire, rencontres culturelles autour de l'alimentation etc...

## NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS

### ASSOCIATION LA CHAÎNE SOLIDAIRE DU QUERCY CAUSSADAIS

 Béatrix MONÉRA  
25 bd Didier Rey, **CAUSSADE**  
 06 72 60 62 72  
 lachainesolidaireduQC@gmail.com  
 Fb : lachainesolidaireduQC

Soutenir les personnes / familles dans les moments difficiles de leur vie et en fonction de leurs besoins. Fédérer et rassembler les personnes autour des "maillons" de la chaîne solidaire : aussi bien les particuliers, les associations et les institutions. Détecter les besoins du territoire et de tenter de les satisfaire par la mise en place d'actions appropriées.

### AQUILOU - LES COPAINS QUERCINOIS

 Maxime BADOC et Mathieu GÉNIBRE  
7 rue de la Fraternité, **CAUSSADE**  
 06 33 65 27 25 ou 06 78 46 38 11  
 aquilou.quercy@gmail.com  
 aquilou.fr  
Fb : aquilou.quercy

Couleur Terre a pour objectif d'informer, faciliter la diversification des professionnels ou pas du territoire, la découverte d'artisans ou agriculteurs ayant un Savoir-Faire et/ou un produit local spécifique et original. Elle souhaite aussi sensibiliser un public à des pratiques culturelles et environnementales (productions locales, permaculture...).

### KÖDÖRÖ

 Laurent METTETAL - Espace Ködörö  
25 Bd Didier Rey, **CAUSSADE**  
 06 67 57 61 44  
 espacekodoro@gmail.com  
 www.espace-kodoro.fr  
Fb : espacekodoro

L'association accompagne des usagers dans l'acquisition et la mise en valeur de compétences dans le champ du « faire par soi-même », afin de pouvoir répondre à des besoins spécifiques. Tous les projets auxquels participe Ködörö sont issus des échanges et collaborations avec les habitants du territoire (soit directement portés par ceux-ci, accompagnés par la structure ou comme ressources...).

## NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS

### CPIE QUERCY GARONNE - AL PAÏS DE BONETA

 Serge CHEVAL  
Maison du Patrimoine, Labarthe, **CAYLUS**  
 05 63 24 06 26  
 cpiequercygaronne@orange.fr  
 maisondupatrimoine-midiquercy.org

Le CPIE Quercy Garonne œuvre dans le domaine de l'éducation à l'environnement. Ses actions portent sur le maintien de la biodiversité et de la ressource en eau, la protection des sols, la réduction des déchets, l'écocitoyenneté, les économies d'énergie et la lutte contre le changement climatique, auprès des jeunes, des habitants, des touristes et des collectivités. Il propose des balades naturalistes. Il anime également le Rucher pédagogique de Caylus, le Club des jardiniers de Caylus, le Groupe naturaliste Loutre...

### ASSOCIATION "COULEURS TERRES"

 Edith BRUIC et Edmond PUYRAUD  
Jourdiou, **ESPINAS**  
 06 31 09 82 34  
 association.couleursterres@orange.fr  
 couleursterres.weebly.com

Couleur Terre a pour objectif d'informer, faciliter la diversification des professionnels (ou pas) du territoire, la découverte d'artisans ou agriculteurs ayant un Savoir-Faire et/ou un produit local spécifique et original. Elle souhaite aussi sensibiliser un public à des pratiques culturelles et environnementales (productions locales, permaculture...).

### PAYSAN DES COULEURS

 Frédéric BOYER  
La Peyrière, **FENEYROLS**  
 07 83 83 93 01  
 boyerfred@yahoo.fr  
 paysandescouleurs.jimdo.free.com

Actions et projets pédagogiques : animations éducatives de sensibilisation à la nature et à l'environnement. Accompagnement des jardins de proximités, vers une dynamique de jardin partagé et autres actions en lien avec l'alimentation à imaginer ensemble. Pour enfants (dans le cadre scolaire ou non) et adultes.

### ALIM' SPORT & SANTÉ

 Murielle LAGARIQUE  
1 esplanade des Lacs, **MONCLAR DE QCY**  
 06 88 74 06 83  
 murielle.lag@orange.fr

Animation d'atelier culinaire, de stage nutrition et activité physique. Consultation diététique / Stage alimentation santé et anti-inflammatoire / Animation de stand sur des événements grand public avec diverses thématiques : Le petit déjeuner équilibré ! Que manger à l'heure du goûter ? Prévention des maladies métabolique comme le diabète, Prévention de la dénutrition pour les séniors, Pourquoi et comment faire un repas végétarien équilibré, Activité de cuisine auprès des enfants et des séniors, l'éveil au goût...

### ASSO° BIODIVERSITÉ RÉ-ENCHANTÉE

 Marielle COSTAMAGNA  
1680, r<sup>te</sup> de Montauban, **MONCLAR DE QCY**  
 06 28 34 20 94  
 mariellecostamagna@gmail.com  
 Fb : oasisbiodiversitereenchantee

L'association développe des activités et rencontres autour de la permaculture et de l'agro-écologie et du développement de jardins et vergers. Elle propose l'accueil à la journée ou en résidence pour initier des personnes à la permaculture et pratiques agroécologiques

## NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS



### SYNDICAT DE DÉFENSE DE L'AOC COTEAUX DU Q<sup>cy</sup>

**138** Coteaux du Quercy  
1444 Route des Stades, **MONCLAR DE QCY**  
☎ 05 63 63 59 66 / 06 75 94 10 79  
✉ coteauxduquercy@wanadoo.fr  
🌐 vins-coteaux-quercy.fr  
Fb : vignoblecoteauxduquercy

Les vins du Coteau du Quercy ont obtenu l'appellation contrôlée le 29 oct. 2011 ; celle-ci s'étend sur 2 départements : Lot et Tarn-et-Garonne. Le cépage de base des Vins du Coteau du Quercy est le Cabernet franc. Les vignerons l'associent au Malbec, Merlot, Tannat et accessoirement au Gamay. Très engagés dans la protection de l'environnement avec de nombreux viticulteurs bio et HVE.



### LES JARDINS D'ERNESTINE

**139** Laurent FLOURS  
515 r<sup>te</sup> des Bordes Blanches, **MONTPEZAT**  
☎ 06 75 43 22 60  
✉ laurentocean19@gmail.com  
🌐 Fb : jardindernestine  
🕒 Ouverture mar. et ven. 11h-12h et 17h-19h et sam. matin 11h-12h

Asso° de **permaculture** qui produit fruits, légumes et céréales en symbiose avec l'environnement. Venez trouver les produits du jardin et des vergers dans un petit point de vente sur la ferme en adhérant (1€). Possibles visites, ateliers et échanges sur la façon de produire et sur le compagnonnage des plantes.

### CIVAM SEMAILLES

**140** Lisette TEULIERES  
Pays Midi-Quercy, **NÈGREPELISSE**  
☎ 06 35 90 43 24  
✉ civamsemailles@civam-occitanie.fr  
🌐 civam.org/civam-semailles  
Fb : Civam Semailles

Le CIVAM Semailles, agréé Espace de vie sociale par la CAF82, fait partie du réseau nat<sup>l</sup> CIVAM. Le CIVAM Semailles soutient notamment la relocalisation de l'alimentation via l'**animation d'ateliers cuisine participatifs, de visites de fermes qui commercialisent en circuits courts et l'organisation de rando-glanage** pour favoriser la connaissance et l'utilisation des ressources alimentaires de notre environnement.

### EWÉ : NATURE, TRANSMISSION, RÉSILIENCE

**141** Emilie THOMAS  
13 rue Saint-Angel, **SAINT-ANTONIN**  
☎ 06 30 40 48 11  
✉ association.ewe@gmail.com  
🌐 Fb : associationEWE

Installée sur les jardins partagés de Saint-Antonin, l'association EWÉ a pour objectifs de mettre en œuvre et de promouvoir l'autonomie durable, la résilience écologique, l'éducation à l'environnement, notamment dans la production de nourriture et la transmission de savoir-faire anciens ou novateurs. Elle organise également des ateliers, stages, formations, conférences, visites et animations.

### LIBRAIRIE LE TRACTEUR SAVANT

**142** Valérie, Sandie, Juliana, Chloé / SCOP Ozon  
5A place de la Halle, **SAINT ANTONIN**  
☎ 07 82 55 72 27  
✉ letracteursavant@gmail.com  
🌐 www.letracteursavant.com

Parce que la culture n'est pas l'apanage des grandes villes, la librairie Le Tracteur Savant propose une sélection de livres (littérature, nature, BD, albums jeunesse, beaux livres, archéologie...), des jeux, et aussi des événements culturels (rencontres, expositions, ateliers) toute l'année, avec des livres en lien avec cette programmation. Espace grainothèque. Nombreux ouvrages sur le jardinage.

## NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS

### HISTOIRES RECYCLABLES

**143** Beatrix MONERA et Martin HARMEL  
10 cours Alsace Lorraine, **SEPTFONDS**  
☎ 06 41 89 49 78  
✉ histoires.recyclables@gmail.com  
🌐 www.histoiresrecyclables.com  
Fb : Histoires Recyclables

Histoires Recyclables est un Espace de Vie Sociale œuvrant pour un développement durable et solidaire. Elle a pour but d'amener à la réflexion sur nos modes de vie et de consommation pour une citoyenneté active et responsable." Histoires Recyclables anime un jardin partagé, s'inscrit dans la vie locale en créant de l'événementiel, en proposant des ateliers pédagogiques et éducatifs pour petits et grands.

### ASSO° LA MAISON DE LA HALLE

**144** Espace associatif, social et culturel  
Place de la Halle, **VERFEIL SUR SEYE**  
☎ 06 15 62 57 61  
✉ lamaisondelahalle@verfeil.net  
🌐 lamaisondelahalle.verfeil.net  
Fb : m.me/LaMaisondeLaHalle  
🕒 **Accueil convivial et aide administrative** : mar. mer. jeu. matin 8h30/12h30  
**Café-bar culturel** : mer. et sam. dès 16h30 / dimanche matin 10h/13h

Au cœur de Verfeil s/ Seye, la Maison de la Halle est un lieu de rencontre culturelle, d'échange, de promotion des initiatives citoyennes et de soutien aux associations locales. Elle a été créée pour réunir les habitants de la commune et des alentours et favoriser le vivre ensemble. Ses activités sont axées sur la solidarité, l'écologie, l'environnement et l'alimentation. Ainsi, elle met en avant l'agriculture locale et paysanne, notamment via la mise à disposition d'espace de dégustation et de discussion autour des produits locaux.

## NOS ENGAGÉES ASSOCIATIONS

# NOS ENGAGÉES ASSOCIATIONS

Les associations signataires de la charte soutiennent les acteurs de l'alimentation locale et intègrent des produits locaux dans leurs événementiels.

### COMPAGNIE DE LA TOUR BRUNEHAUT

**145** Claude THÉZAN  
mairie, 4 rue de la Fraternité, **BRUNIQUEL**  
☎ 05 81 27 66 21  
✉ festival@bruniqueloff.com  
🌐 bruniqueloff.com

La Compagnie est organisatrice du Festival des Châteaux de Bruniquel en été. Elle réalise aussi des stages de chant, couture, maquillage et œuvre à la création de concerts et de spectacles lyriques mis en scène dans le décor naturel des Châteaux. Les spectacles sont suivis de tables d'hôtes en compagnie des artistes, privilégiant le circuit court pour les produits alimentaires.

### LA MANGROVE, SPÉLÉOLOGIE ET PATRIMOINE KARSTIQUE

**146** Michel SOULIER  
Mairie, 4 r. de la Fraternité, **BRUNIQUEL**  
☎ 06 71 19 82 02 ou 06 08 76 68 96  
✉ lamangrove.bruniquel@gmail.com

Association affiliée à la Fédération Française de Spéléologie, nous proposons un apprentissage technique de l'activité avec une vision orientée vers la culture, les sciences, les arts et l'environnement. Le Bas Quercy est notre zone d'intervention et les produits de nos terroirs, qui prennent racine dans les profondeurs, sont notre quotidien.



### BAS QUERCY RUGBY

 147 BP 10 (stade de la piboulette)  
**CAUSSADE**  
 06 24 79 66 57  
 secretariat.bqr@gmail.com  
 basquercyrugby.fr / Fb : basquercyrugby

Bas Quercy Rugby est une entente des clubs de Caussade (USC), Septfonds (RCS) et Saint Antonin Noble Val (USSA), qui rassemble les jeunes amateurs de rugby. Ici le bien manger est une valeur importante, ce n'est pas parce que l'on est sportif que l'on peut manger n'importe quoi !

### EXPRESSION DU QUERCY (FEST<sup>N</sup> BLEU TROMPETTE)

 148 8, place du Réduch,  
**MONTPEZAT DE QUERCY**  
 06 06 41 71 16  
 contact@bleutrompette.fr  
 bleutrompette.fr / Fb : bleutrompette

Le but de l'association est de **promouvoir la musique, les produits régionaux et la création artistique dans le monde rural**. Bleu Trompette, c'est un festival éco-citoyen et éco-responsable pour lequel tout est mis en œuvre pour favoriser les circuits courts à 100% production locale pour toute la restauration, mais aussi les gobelets, les assiettes, les couverts réutilisables.

### A.P.I.C.Q.

 149 Michel DEJEAN et Jean NABOULET  
 Le Pech, **MOUILLAC**  
 05 63 67 04 82 / 05 63 31 22 70  
 dejean-bontat / jean.naboulet@wanadoo.fr  
 www.association.apicq.free.fr

L'Association pour la Promotion de l'Identité des Causses du Quercy propose :  
 - Sessions de restauration et valorisation des murets en pierre sèche, etc...  
 - Visites guidées sur le thème du patrimoine vernaculaire, de la flore...  
 - Ateliers d'écriture de contes et légendes

### CÔTÉ NOBLE VAL

 150 Isabelle et Didier Weber  
 22 bis bd des thermes, **SAINT ANTONIN**  
 cotenobleval@gmail.com  
 L'association organise différents événements :  
 - dans le cadre de fêtes St Antonin : **marché gourmand** avec producteurs locaux et/ou bio

(1<sup>er</sup> sam. de sept.) // - **Jardin Noble Val** : pépiniéristes et artisans locaux) et un espace de restauration locale et/ou bio (avril et octobre)  
 // - Saveur d'automne : **marché de producteurs locaux** sur le thème de l'automne et de la citrouille (fin octobre) // Dans toutes ses actions, l'association œuvre à une démarche anti-gaspillage

### MOSAÏQUE EN VAL

 151 Marie-Anne MARTINEZ  
 18 bd des thermes, **SAINT ANTONIN**  
 05 63 67 16 32  
 mosaïqueenval@yahoo.fr

L'association Mosaïque en val œuvre pour le développement de l'écriture, de la lecture et des arts plastiques pour tous avec notamment son festival et ses ateliers d'écriture.

 [livredartistestantonin.blogspot.fr](http://livredartistestantonin.blogspot.fr)

### BAZART

 152 13 rue Saint Angel, **SAINT ANTONIN**  
 06 79 43 26 70 / 05 63 65 60 06  
 bazart.coordination@gmail.com  
 lebazart.fr

Tiers lieu hybride, social, artistique et culturel autour du textile.  
 Il est conçu autour de trois activités complémentaires :

- **Un lieu de vie sociale** et de rencontre, matérialisé notamment par un café associatif accueillant les animations des habitants.  
 - **Une activité artistique** comprenant une galerie d'art textile et une galerie réservée aux artistes locaux. Des stages de créations, un espace de résidence artistique et des projets artistiques participatifs  
 - **Des ateliers de travail pour créateurs** à l'année, mis à disposition, favorisant la création, les échanges de compétences et les projets croisés.

## NOS ENGAGÉES COLLECTIVITÉS LOCALES

Les collectivités locales s'engagent à s'approvisionner en local lors de l'organisation d'événements/buffets. Les structures en charge d'une restauration collective s'engagent à développer l'approvisionnement en produits locaux de qualité ainsi que sur des actions transversales liées notamment à la réduction du gaspillage alimentaire, à la mise en place de projets pédagogiques...

COLLECTIVITÉ	ENGAGEMENT
Pôle d'Equilibre Territorial Rural Pays Midi-Quercy (PETR)	Événementiel / buffets
Communauté de Comunes Quercy Vert Aveyron (QVA)	Événementiel / buffets
Communauté de Comunes Quercy Rouergue et Gorges de l'Aveyron (QRGA)	Événementiel / buffets
Communauté de Communes Quercy Caussadais (CCQC)	Événementiel / buffets
Auty	Événementiel / buffets
Bioule	Cantine / événementiel / buffets
Bruniquel	Événementiel / buffets
Caussade	Cantine / événementiel / buffets
Caylus	Cantine / événementiel / buffets
Espinas	Événementiel / buffets
Genebrières	Cantine / événementiel / buffets
Laguépie	Événementiel / buffets
Molières	Cantine / événementiel / buffets
Montricoux	Cantine / événementiel / buffets
Montrosier	Événementiel / buffets
Nègrepelisse	Cantine / événementiel / buffets
Realville	Événementiel / buffets
Saint Antonin	Événementiel / buffets
Saint-Cirq	Cantine / événementiel / buffets
Saint-Etienne de Tulmont	Cantine / événementiel / buffets
Saint-Vincent d'Autejac	Cantine / événementiel / buffets
Vaissac	Cantine / événementiel / buffets

**ZONE DE COTEAUX /  
VERGERS / CULTURE  
CÉRÉALIÈRE**

- IGP Melon du Quercy
- AOP Coteaux du Quercy
- IGP Pruneaux d'Agen



- ZONE DE PLAINES ET  
COTEAUX / POLY-CULTURE  
/ GRANDES CULTURES**
- AOP Coteaux du Quercy
  - IGP Pruneaux d'Agen
  - IGP Comté Tolosan

Quercy vert  
Aveyron



# À la CARTE !

**NOS VALEUREUX  
PRODUCTEURS**

**FRUITS & LÉGUMES,  
CÉRÉALES, PROD. TRANSFORMÉS...**

1. Les rives de l'Aveyron
2. EARL La Verrouille
3. Cleradin Anne
4. Alice au Pays des Champignons
5. Les Jardins de Fabrice
6. Gaec des Légumes en Lère
7. Jardin des Gorges de l'Aveyron
8. EARL Pages/Jardins du Cerf Blanc
9. Gaec de Lisoule
10. Ferme des Gabachs
11. GAEC de Poussou
12. Rhizome
13. GAEC du Moulin de Vignasse
14. Pruneaux Cabos
15. Albignac
16. Label Terre
17. GAEC de la Maurinie
18. Les Vergers de Céline
19. Ferme de Maillac
20. SARL Courne de Bruno
21. Les Cochons d'abord
22. Fruits et légumes Seguy
23. Le jardin d'Anaïs
24. Société Meunière de Montricoux
25. GAEC Rajoul Frères
26. Le petit maraicher
27. Ferme 1000 pas
28. Ferme des Feijoas
29. Domaine des Ganapes
30. Les recettes de Bernadette
31. Maxime Luans
32. GAEC Ferme de la Pendule
33. GAEC des Teuilières
34. Les Jardins de Total
35. Hélène Massip
36. Domaine de Revel
37. Baptiste MUR
38. Ferme du Paradis
39. La Ferme de la Vaysse
40. La Mauvaise Herbe

**VIANDE, CHARCUTERIE, ŒUFS**

41. La Ferme du Bridou
42. La ferme Capelo
3. Anne CLERADIN
43. EARL de la Blonde
44. Ferme du Mas d'Astruc
45. Auprès d'Idylle
46. GAEC Rossignol
47. Samuel Remezy
11. GAEC de Poussou
13. GAEC du Moulin de Vignasse
48. Mas de Monille
49. Les volailles de Molières
16. Label Terre
50. La Ferme de Pechevy
21. Les Cochons d'abord
51. Ailes du Quercy
52. GAEC Las Planes
53. GAEC de Payrol

54. La ferme de Lamouyssenque et Larroque
55. Le Maraudeur
32. GAEC Ferme de la Pendule
33. GAEC des Teuilières
56. Ferme du Bouis
38. Ferme du Paradis
57. Ferme de la Gravette

**PRODUITS LAITIERS**

58. La ferme Cœur de Vache
59. La p'tite ferme
13. GAEC du Moulin de Vignasse
60. La Ferme du Patouquet
19. Ferme de Maillac
61. La Chèvrerie des Chênes
62. GAEC du Paradis
63. GAEC d'Ingouis
64. Ferme de Rabadet
65. La Ferme de Cantepoul
66. Chèvre de Mathilde

**VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX**

1. Les rives de l'Aveyron
67. Marc Penche
14. Pruneaux Cabos
68. SAS Saint Amans
69. Domaine de Maillac
70. Domaine de Monteils
71. Ferme de Lafage
72. Brasserie Baltringue
73. Domaine de Mazuc
29. Domaine des Ganapes
74. Brasserie Le Bélier
75. Domaine AntocyÂme
36. Domaine de Revel
76. Domaine de Rastelat

**AUTRES BONS PRODUITS**

77. Clos Jouan Lagarde
78. La Ferme Radieuse spiruline & miel
16. Label Terre
79. Le champ de coquelicots
80. LeZarts Verts
81. Denise Soulier
82. Bee au Top le rucher de Fontabeille
83. Jardins
34. Les Jardins de Total

**NOS INCROYABLES  
ARTISANS  
& MÉTIERS DE BOUCHE**

84. L'Arbre à Pain
85. Atelier du Causse
86. Maison Couraille
87. CaféTénango Torréfaction
17. GAEC de la Maurinie
88. Le Pain Rustique
89. Boucherie De l'étable à la table
90. Pain de Lalande
91. Boulangerie Pâtisserie Céline
92. SARL Pouchard "Viand'Art"

93. Vanille et chocolat
94. Boulangerie Couraille
95. Boulangerie Barroul
96. L'Etoile des Saveurs
97. Boucherie-Charcuterie Tesseyre

**LA CATÉGORIE SPÉCIALE**

98. La RamAsse

**NOS DÉLICIEUX  
RESTAURATEURS**

99. l'Embucaire repère gourmand
100. Le Délice des papilles
101. Chez Pigassou
102. le Café Elia
103. Host. Rest. Les Gorges de l'Aveyron
104. La Table d'Alice
105. La Table de l'esquirol
106. Le Clos Monteils
107. Food Truck Marmite et Compagnie
108. Fourchette et compagnie Parisot
109. Auberge des deux bois
110. Manjo Carn
111. La Lolotte
112. RestôBistro Chez Jano
113. Chez Terrassier
114. Food Truck On the RAWd again
115. Le Bouiboui du Pays
116. Les 2 tontons zingueurs

**NOS INCONTOURNABLES  
COMMERÇANTS**

117. Le Délice des Papilles
118. Fromagerie Marie et Alain
119. Les produits du coin
120. La cabane des amis locos
121. ROKALI
122. Le panier du Quercy
123. Le bon, Le brut & les gourmands
124. Ateliers Occitans
125. Du Pain et des Bricoles
126. Les copains du Querc'ici
127. EURL E.V.E.I.L.
128. Fermiers des 3 Rivières
129. Epicerie d'ici

**NOS INDISPENSIBLES  
ACTEURS CULTURELS**

130. Association la Chaîne Solidaire du Quercy Caussadais
131. Aquilou - Les copains quercinois
132. Kôdôrô

133. CPIE Quercy Garonne - Al País de Boneta
134. Association Couleurs Terre
135. Paysan des Couleurs
136. Alim' Sport & Santé
137. Association Biodiversité Ré enchantée
138. Syndicat de défense de l'AOC Coteaux du Quercy

139. Les Jardins d'Ernestine
140. CIVAM Semailles
141. Association EWÉ : Nature, Transmission, Résilience
142. Librairie Le Tracteur Savant
143. Histoires Recyclables
144. La Maison de la Halle

**NOS ENGAGÉES  
ASSOCIATIONS**

145. Compagnie de la Tour Brunehaut
146. La Mangrove, Spéléologie et Patrimoine Karstique
147. Bas Quercy Rugby
148. Association Expression du Quercy Festival Bleu Trompette
149. APICQ
150. Côté Noble Val
151. Mosaïque en Val
152. Bazart

**NOS ENGAGÉES  
COLLECTIVITÉS LOCALES**

153. PETR Pays Midi-Quercy
154. ComCom Quercy Vert Aveyron
155. ComCom QRGa
156. ComCom Quercy Caussadais
157. Auty
158. Bioule
159. caussade
160. Caylus
161. Espinas
162. Genebrières
163. Laguépie
164. Molières
165. Montricoux
166. Montrosier
167. Negrepelisse
168. Realville
169. Saint Antonin
170. Saint-Cirq
171. Saint-Etienne de Tulmont
172. Saint-Vincent d'Autejac
173. Vaissac

Toutes les informations de ce guide  
sont mises à jour régulièrement sur le site  
<https://paysmidiquercy.fr/les-produits-en-midi-quercy/>



## LIENS UTILES

N'hésitez pas à contacter le PETR PMQ pour  
tout renseignement sur la démarche  
« Produits en Pays Midi-Quercy »  
ou pour y adhérer !

PETR Midi-Quercy  
[paysmidiquercy.fr](http://paysmidiquercy.fr)



Edition : Pays Midi-Quercy /  
Coordination : Marie-Agnès BRANDY,  
chargée de mission Projet Alimentaire PMQ /  
Crédits photos : © Pierre SOISSON, Mouna DAHMANE, Pxhere.  
com, personnes morales ou physiques signataires de la charte PPMQ /  
Maquette, graphisme, illustration © la Comète - OZON, St-Antonin-Noble-Val

Imprimerie Grapho 12, Villefranche de Rouergue (12)





## PAYS MIDI-QUERCY

📍 12, rue Marcelin Viguié  
82800 NÈGREPELISSE

☎️ 05 63 24 60 64

✉️ pat-pmq@info82.com

rendez-vous sur

[paysmidiquercy.fr](http://paysmidiquercy.fr)

et suivez-nous sur

