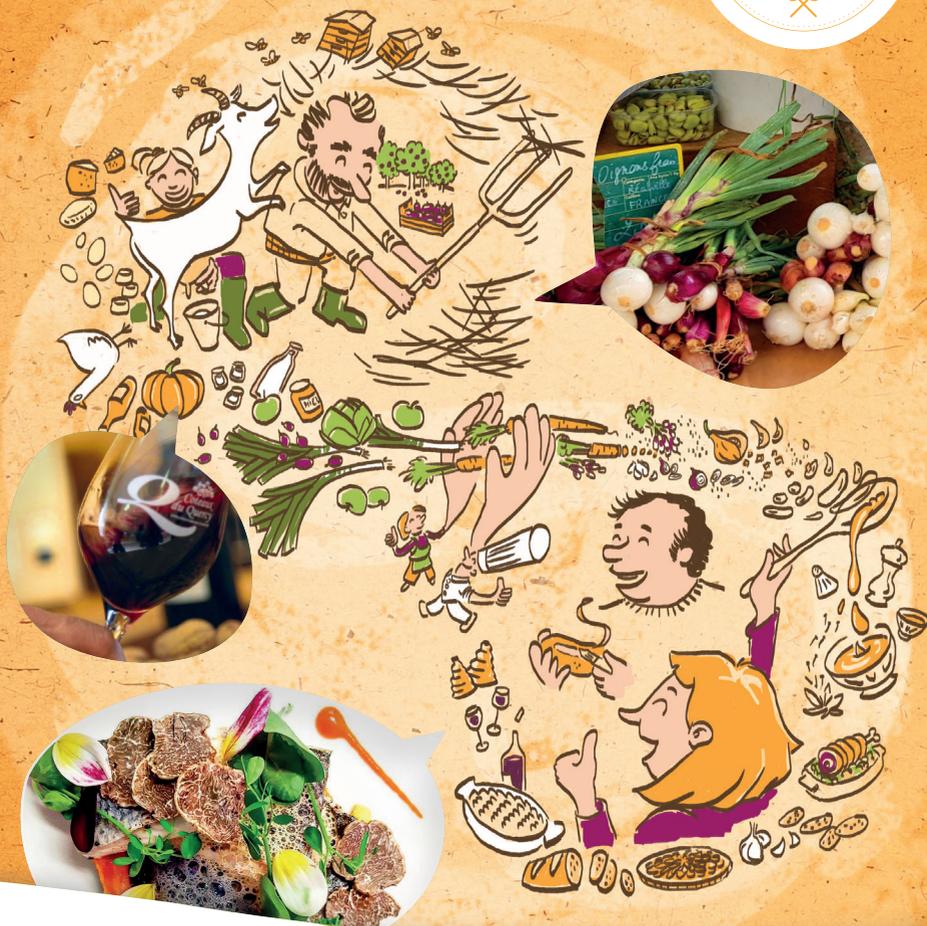


# ACTEURS DE L'ALIMENTATION EN PAYS MIDI-QUERCY

ANNUAIRE  
**2021**  
**2022**



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

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

# ÉDITO

L'alimentation est au cœur de nos vies en Pays Midi Quercy : dans nos paysages, notre culture, notre économie, notre environnement et dans nos assiettes !

Conscient de la nécessité d'apporter un soutien à ses producteurs et de dynamiser plus largement les circuits courts de proximité, **le Pays Midi Quercy est engagé dans une stratégie de développement durable de l'agriculture et de l'alimentation** depuis plus de 10 ans.

Ainsi, le signe de reconnaissance territorial « Produits en Pays Midi Quercy » est officiellement mis en place en 2013. Au-delà de la promotion des produits et producteurs locaux, il a pour objectif de mettre en réseau l'ensemble des acteurs autour d'un enjeu, celui d'une alimentation locale de qualité.

Pour développer cette démarche, un Projet Alimentaire de Territoire en Pays Midi Quercy a été co construit et labellisé en 2017. Il permet de structurer des actions partenariales locales pour renforcer les circuits courts, soutenir ainsi les producteurs et développer l'accès pour tous à une alimentation locale, saine et de saison. Son action s'étend au soutien de l'installation d'agriculteurs, au développement de pratiques agroécologique, l'autoproduction des habitants, l'accompagnement des cantines scolaires, etc...

La production agricole est essentielle à nos vies. Sa qualité construit notre santé, au travers des aliments qui en sont issus mais aussi de l'environnement qu'elle contribue à préserver.

S'engager sur la voie de la résilience et de la sécurité alimentaire territoriale, tel est désormais l'objectif du Pays Midi Quercy, pour faire face à la diminution incessante du nombre de producteurs et à la fragilité du secteur alimentaire. Encourageons la qualité, la diversité des productions et le travail de nos acteurs de l'alimentation !

Au travers de ces pages, ce n'est donc pas un simple annuaire que vous découvrirez mais une démarche de territoire à laquelle chacun peut participer.

**À vous de goûter le territoire !**

*M. Jacques CALMETTES  
Président du PETR 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

À la CARTE ! 8



## ANNUAIRE DE PAYS 11

NOS VALEUREUX PRODUCTEURS 12

Fruits et légumes / jus 12

Viandes / charcuterie / œufs 15

Produits laitiers 19

Vins et domaines 20

Autres bons produits 21



NOS INCROYABLES ARTISANS & MÉTIERS DE BOUCHE 22

NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS 26

NOS INCONTOURNABLES COMMERÇANTS 28

NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS 30

NOS DÉVOUÉES COLLECTIVITÉS LOCALES 34

LIENS UTILES 35



# 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, A.O.P. 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

**LES 4 SAISONS DE NOS ALIMENTS  
MARCHÉS DE PLEIN VENT  
CARTE DES ACTEURS DE L'ALIMENTATION**



# 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.

<b>lundi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caussade</li> </ul>	<b>mardi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caylus</li> <li>• Nègrepelisse</li> </ul>	<b>mercredi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Albias</li> <li>• Laguéprie (sauf lendemain de foire)</li> <li>• Septfonds</li> </ul>
<b>jeudi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monclar-de-Q<sup>cy</sup></li> <li>• St Antonin N.V. (marché bio 16h/19h)</li> </ul>	<b>vendredi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Molières</li> <li>• Montricoux</li> <li>• Parisot</li> </ul>	<b>samedi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caylus</li> <li>• Montpezat-de-Q<sup>cy</sup></li> <li>• Réalville</li> <li>• Varen</li> </ul>
<b>dimanche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• St Antonin Noble Val</li> <li>• Nègrepelisse</li> </ul>		

Retrouvez tous ces rendez vous sur notre site : <http://www.gorges-aveyron-tourisme.com/votre-sejour/ou-manger/les-marches>

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, Huit2Bio, Drive Fermier 82 et peut être d'autres encore !  
**- Mais aussi des groupements d'achats citoyens (GAC) !** Expérimentés en 2019 grâce au travail du CIVAM et de l'ADEAR, ces groupements originaux et conviviaux se développent ;



**Il y a peut-être un Groupement d'Achats Citoyen (GAC) près de chez vous !**  
 Plus de renseignements sur <https://paysmidiquercy.fr/les-produits-en-midi-quercy/> et avec la brochure disponible sur demande ou sur le web en pdf.

# À la CARTE !

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS

- 1 Les Rives De L'aveyron
- 2 La Verrouille Earl
- 3 Gaec Des Légumes En Lère
- 4 Jardin Des Gorges De L'aveyron
- 5 Pierre Masserey Milhfruits
- 6 GAEC Le Jardin De Lisoule
- 7 Ferme Des Gabachs
- 8 Ferme De Lydie Et Fabrice
- 9 Pruneaux Cabos
- 10 Les Vergers De Céline
- 11 Fruits Et Légumes Seguy
- 12 Raujol Frères (Gaec)
- 13 Le Petit Maraicher
- 14 Les Jardins De Tatal
- 15 Hélène Massip
- 16 Volaille Cubayne
- 17 La ferme Capelo
- 18 Ferme du mas d'astruc
- 19 Ferme de l'Echelette
- 20 Samuel Remyzy
- 21 Mas de Monille
- 22 Les volailles de Molières
- 23 La Ferme de Pechevy
- 24 Les Cochons d'abord
- 25 Ailes du Quercy
- 26 Ferme de Leymou
- 27 Les Volailles d'Antan
- 28 GAEC de Payrol
- 29 Les fermes de Lamouyssenque et de Larroque
- 30 Le Maraudeur
- 31 Sabreris
- 32 Ferme Bouis
- 33 Ferme du Paradis
- 34 Ferme de la Gravette
- 35 La ferme Cœur de Vache
- 36 La p'tite ferme
- 37 Le Cabri du Quercy
- 38 La Ferme du Moulin de Vignasse
- 39 La Chèvrerie des Chênes
- 40 GAEC d'Ingouis
- 41 La Ferme de Cantepoul (GAEC)
- 42 La Chèvre de Mathilde
- 43 Domaine de Maillac
- 44 Domaine de Mazuc
- 45 Domaine de Revel
- 46 Domaine de Rastelat
- 47 Clos Jouan Lagarde
- 48 Ferme du Majamet
- 49 GAEC de la Maurinie
- 50 Denise Soulier
- 51 Bee au Top le rucher de Fontabelle
- 52 Jardins

## NOS INCROYABLES ARTISANS & MÉTIERS DE BOUCHE

- 53 CaféTénango Torréfaction
- 54 Maison Cournille
- 55 SAS Saint Amans
- 56 Le Pain Rustique
- 57 Société Meunière de Montricoux
- 58 Boulangerie Cournille
- 59 Boulangerie Carmantrand
- 60 Boulangerie Barroul
- 61 L'Etoile des Saveurs
- 62 Légumerie "Barquette et Cie"
- 63 Brasserie Le Bélier
- 64 Myriam Poussou
- 65 Boucherie du Coin

## NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS

- 66 Les Boissières
- 67 Le Délice des papilles
- 68 le Café Elia
- 69 L'A Terrasse
- 70 Le Clos Monteils
- 71 Food Truck Marmite et Compagnie
- 72 Fourchette et compagnie parisot
- 73 Les Sens
- 74 Food Truck Aux goûts du jour
- 75 Le Carré des gourmets
- 76 Manjo Carn
- 77 Logis Terrassier, Restaurant Terrassier
- 78 Food Truck On the RAWd again
- 79 Bouibou du Quercy

## NOS INCONTOURNABLES COMMERÇANTS

- 80 Le Délice des Papilles
- 81 Fromagerie Marie et Alain
- 82 Chez Céline
- 83 Le panier du Quercy
- 84 Ateliers Occitans
- 85 Du Pain et des Bricoles
- 86 Carrefour contact
- 87 Fermiers des 3 Rivières
- 88 Epicerie d'ici

## NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS

- 89 CIVAM Semailles
- 90 CPIE Quercy Garonne - Al Pais de Boneta
- 91 Histoires Recyclables
- 92 Association Biodiversité Ré enchantée
- 93 Association EWÉ : Nature, Transmission, Résilience
- 94 Centre d'art La Cuisine
- 95 Couleurs Terre
- 96 La Maison de la Halle
- 97 Les Jardins d'Ernestine
- 98 Librairie Le Tracteur Savant
- 99 Ködörö
- 100 Syndicat de défense de l'AOC Coteaux du Quercy
- 101 Côte Noble Val
- 102 APICQ
- 103 Le Cabaret du Hasard
- 104 Mosaïque en Val
- 105 Asso° Expression du Quercy Festival Bleu Trompette
- 106 Bas Quercy Rugby
- 107 Compagnie de la TourBrunehaut



# 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.



# ANNUAIRE DE PAYS

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

# NOS VALEUREUX PRODUCTEURS

Les producteurs de la charte « Produits en Mays 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.

## NOS VALEUREUX PRODUCTEURS



### NOM DE LA STRUCTURE

- Qui ? Où ? (voir carte)
- Téléphone
- Mail
- Site internet / Facebook



Type de production

Horaires



Vente sur place

Prix



Autres points de vente

## FRUITS ET LÉGUMES / JUS (Albias → La Salvetat Belmontet)

### LES RIVES DE L'AVEYRON

- Bertrand THIBAUT  
1936 route de Cos, 82 350 ALBIAS
- 05 63 31 17 50
- thibautservicefruit@gmail.com
- www.lesrivesdelaveyron.fr

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

Lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00

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

### LA VERRUILLE - EARL

- Yves DELAMARRE  
La Verrouille, 82 800 BRUNIQUÉL
- 06 87 61 02 03
- yvdelamarre@orange.fr
- pruneauxlaverrouille.fr

- Pruneaux d'Agen

Septembre à décembre sur RDV - en journée



### GAC DES LÉGUMES EN LÈRE

- Tiphaine NICOLAS et Nicolas BRENDEL  
25 chemin du Débès, 82240 CAYRIECH
- 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, échalote, roquette, chicorée, blette, épinard, persil, basilic...



### JARDIN DES GORGES DE L'AVEYRON

- Lieu dit Mexos,  
82140 FENEYROLS
- 05 63 30 94 37
- cocagne82@gmail.com
- http://cocagne82.com/



- Paniers hebdomadaires de légumes de saison et œufs, bio et solidaires.
- Chantier d'Insertion par l'activité économique, les Jardins permettent à des adultes de retrouver un emploi / construire un projet personnel et professionnel.



### Sur commande uniquement :

Boulangerie Barroul à Caylus, Garage Tampier à Septfonds, Pharmacie à Varen, Garage Guibert à Verfeil-sur-Seyre, Boulangerie Barroul à Parisot, Biocoop à Villefranche de Rouergue, cabinet ostéopathe à St-Antonin-Noble-Val, Spar à Montricoux, Boulangerie Carmantrand à Nègrepelisse, Biocoop à Montauban, Biocoop à Albi, Nathur'bio à Gaillac et sur plusieurs sites à Toulouse

### PIERRE MASSEREY MILHFRUITS

- Marie-Claude MASSEREY  
698 chemin de Lagasque, 82230 GENE BRIERES
- 06 26 90 63 30
- pierre.masserey@gmail.com

- Cerises, pêches et Nectarines

Sur RDV MONCLAR DE QUERCY : Carrefour Contact  
 MONTAUBAN : Auchan

### GAC LE JARDIN DE LISOULE

- Odile et Guy DELPERIE  
Lisoule, 82250 LAGUEPIE
- 07 83 21 64 14
- delperie.guy@orange.fr
- le mardi et le vendredi de 17h00 à 19h00
- 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

- Mr CLAMENS, Ferme des Gabachs  
1095 r<sup>te</sup> de Montalzat, 82240 LAPENCHE
- 05 63 64 92 05
- Juin à novembre  
SAINT ANTONIN marché du dimanche  
VILLEFRANCHE DE ROUEGUE marché

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

### FERME DE LYDIE ET FABRICE

- Lydie HAVEZ et Fabrice ODILLE  
1304 VC1 Belmontet  
82 230 LA SALVETAT BELMONTET
- 05 63 02 13 81

- Fruits d'été
- Plantes aromatiques et médicinales
- Jus de pomme, vinaigre de pomme

Mercredi de 17h00 à 19h00



La Salvetat Belmontet



**PRUNEAUX CABOS**

**9** Véronique CABOS  
1098 route de Foyt, 82 440 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

**PrunEAUX et produits transformés :**  
- PrunEAUX natures, fourrés, enrobés...  
- Crème de pruneau,  
- Eau de vie...

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

**LES VERGERS DE CÉLINE**

**10** Céline GAY  
Lieu-dit "Les Cendriers" Route de la Grésine  
82 230 MONCLAR DE QUERCY  
06 81 33 62 93  
lesvergersdeceline@hotmail.fr

Uniquement 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 en Amap le jeudi (Montauban et Roquesérière)  
Vente au GAC de Monclar.

**FRUITS ET LÉGUMES SEGUY**

**11** Véronique SEGUY  
Le Causse haut, 82270 MONTPEZAT DE Q<sup>cy</sup>  
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

**RAUJOL FRÈRES (GAEC)**

**12** Patrice et Benoit RAUJOL  
2555 route d'Albias, 82 800 NEGREPELISSE  
05 63 30 90 73  
gaecraujolfreres@live.fr

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

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

**LE PETIT MARAICHER**

**13** Franck MOREAU  
1315 ch. B. Coulassy, 82 800 NEGREPELISSE  
06 24 81 21 23  
moreaufrank@hotmail.com  
Lundi au vendredi de 8h30 à 19h00  
Samedi de 8h30 à 18h00  
Dimanche de 8h30 à 12h00

**Légumes de saison**  
**Fruits de saison**

**LES JARDINS DE TOTAL**

**14** Lionel COURTIN  
Lieu Dit Total, 750 route de Chouastrac  
82 800 VAISSAC  
05 63 30 80 74  
lesjardinsdetotal@orange.fr

Sur commande au 06 13 43 15 05

**Légumes de saison**  
**Miel**

**MASSIP HÉLÈNE**

**15** 700 chemin de Breil Haut  
82 800 VAISSAC  
05 63 65 41 69  
massiph@yahoo.fr  
MONTAUBAN : panier AMAP le jeudi  
GAC de Monclar de Quercy et GAC de Bruniquel

**Légumes de saison**

**VIANDES / CHARCUTERIE / ŒUFS** (Bioule → Caylus)

**VOLAILLE CUBAYNE**

**16** Marc et Maryse CUBAYNES  
2581 chemin des Mondettes, 82800 BIOULE  
05 63 30 98 72  
Sur commande avant le jeudi soir et à récupérer le samedi

**Poulets fermiers**  
**Pintades fermières en période de fêtes**

**NEGREPELISSE** : marché du mardi matin  
**RABASTENS** : marché samedi matin

**LA FERME CAPELO**

**17** Valérie BONHOMME  
707 route de Cahors, 82 800 CAUSSADE  
05 63 93 29 60 ou 06 04 06 52 97  
marc.bonhomme3@orange.fr  
Sur commande uniquement

**Cailles, poulets, pintades, canettes**  
**Oeufs de poule, de caille**  
**Blé**

**CAUSSADE** : marché et livraisons possibles

**FERME DU MAS D'ASTRUC**

**18** Jacques BES  
Mas d'Astruc, 82160 CAYLUS  
06 09 30 27 72  
besjacques@orange.fr  
livraison sur commande (gratuite dans un rayon de 100 km) avec véhicule réfrigéré

**Colis de jeune bovin race limousine.**



**FERME DE L'ECHÉLETTE**

**19** Fabrice MÉTAYER  
Al Puech, 82140 CAZALS  
06 88 39 87 52  
contact@lafermedelechelette.com  
lafermedelechelette.com  
- SAINT ANTONIN  
marchés jeudi soir / dimanche matin

- Œufs bio  
   
- GAILLAC  
marché Noctambio le mardi à partir de 16h  
magasin de producteurs Terra Local  
- TOULOUSE  
marché des Salins le samedi matin  
- GAC Bruniquel  
- AMAP Montaubio à Montauban

**SAMUEL REMEZY**

**20** Samuel REMEZY  
Canitrot, 82 160 ESPINAS  
06 99 21 09 27  
samuel.remezy@hotmail.fr  
Samuel Remezy

- Poulets - Veau  
 - Bœuf - Œufs  
 CAYLUS : Cali  
 SAINT ANTONIN : marché le dimanche matin  
Ateliers Occitans  
 VERFEIL : boutique Les 3 Rivières

**MAS DE MONILLE**

**21** Benoit LEVERRIER  
Mas de Monille, 82160 LOZE  
05 63 65 76 85  
benoit.leverrier@wanadoo.fr  
www.masdemonille.com  
Boutique à la ferme : Vendredi  
et samedi de 15h à 18h30

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

**LES VOLAILLES DE MOLIÈRES**

**22** Frédéric GOGUET  
Péchourbal, 82220 MOLIÈRES  
06 83 05 64 29  
frederic.go@wanadoo.fr  
les-volailles-de-molieres.com

- Poulets fermier, pintades fermières,  
poule noire de Caussade  
 Sur rdv  
 CAUSSADE: fromagerie Marie et Alain

**LA FERME DE PECHEVY**

**23** Sylvain et Séverine CORDIER  
851 route de la Valade, 82 230 MONCLAR DE Q<sup>cy</sup>  
05 63 30 84 29 / 06 47 54 89 72  
fermedepechevy@orange.fr  
www.lafermedepechevy.over-blog.fr  
Tous les jours de 10h à 18h

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

**LES COCHONS D'ABORD**

**24** Loïc PIERRE et Marie-Julie CATINOT  
1320 rte de Paris, 82270 MONTALZAT  
06 29 43 09 36  
catinotmj@hotmail.fr  
Tous les jours sauf mercredi, samedi matin et exceptions  
Dégustation vente le samedi après midi / Livraisons possibles  
MONTAUBAN : marché samedi matin  
BELFORT DE QUERCY : épicerie La Causerie

- Viande à la découpe  
- Charcuterie : saucisse sèche,  
coppa, poitrine séchée  
- Conserves : pâté, fritons, jam-  
boneau, saucisse confite  
- Fruits : melons, tomates, raisin, jus  
de raisin

**LES AILES DU QUERCY**

**25** Pierre Yves AMBAL  
lieu dit Saint Jean - route de Perches  
82270 MONTPEZAT DE QUERCY  
06 01 18 46 45  
lesaillesduquercy@posteo.net  
lafermedesaillesduquercy  
À la ferme via une cahute  
d'honnêteté

- Oeufs de poule plein air  
- Plants de légumes et aromatiques  
- Légumes variés  
(petite quantité et occasionnel)  
MONTPEZAT & LALBENQUE : marchés du sam.  
NEGREPELISSE : marché du mardi matin  
CAUSSADE : cabane de producteurs, l'été,  
r<sup>te</sup> D820 proche Caussade

**FERME DE LEYMOU**

**26** François CAZES / ORLINSKI Jessica  
Leymou, 82160 PARISOT  
06 15 75 42 50 / 06 81 78 02 71  
fermedeleymou@gmail.com  
centrequestre-najac.com

- Colis de viande agneau bio  
Sur demande  
CAYLUS, SAINT PROJET, NAJAC, marchés gour-  
mands en période estivale

**LES VOLAILLES D'ANTAN**

**27** David CHASSIER, Nicolas LECOMTE  
Le Bois Noir, 82 160 PUYLAGARDE  
06 28 07 81 85 ou 06 28 06 87 08  
david.chassier@free.fr  
7j/7 de 8h00 à 20h00

- Volaille : poulets, pintades et chapons  
- Magasin de producteurs : porc noir  
gascon, porc fermier, jus, pétillants, confiture,  
miel, vin (majorité de produits issus du Pays)  
BEAUREGARD : marché du mardi soir  
VILLEFRANCHE DE R<sup>GUE</sup> : marché du sam. matin  
LIMOGNE EN Q<sup>cy</sup> : marché du dimanche matin  
CAJARC : marché du 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> mer. du mois

**GAC DE PAYROL**

**28** Vincent RAMES et Bernadette RAMES  
Le Bosc, 82140 SAINT ANTONIN NOBLE VAL  
06 18 60 22 79 / 06 10 37 64 12  
vincentrames@orange.fr  
marionrames0@gmail.com  
gac de payrol

- 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  
- Confiture de prune de Saint-Ant<sup>oin</sup>





**FERMES DE LAMOYSSENQUE ET DE LARROQUE**

**29** Jérôme et Pascal Remezy,  
EARL Lamouysseque et EARL Laroque  
82 140 SAINT ANTONIN

06 14 39 29 35

jerome.remezy@orange.fr



Sur rdv



SAINT ANTONIN : marchés gourmands  
Livraisons de colis

- Veaux engraisés et nourris sous la mère, découpés et mis sous vide




**LE MARAUDEUR**

**30** La Famille MILLE Hannah, Sylvie et Patrick  
Ferme de Maletterre, 82 140 SAINT ANTONIN N.V.

05 63 30 62 36 / 06 16 25 12 03

lemaraudeur@lemaraudeur.fr

www.lemaraudeur.fr - fb - instagram

Lundi au vendredi de 9h00 à 12h30  
(téléphoner au besoin)  
www.drivedenosfermes.fr



Boucheries et magasins de détails locaux  
Vente directe : livraison partout en France / points relais à Paris, Toulouse et Montpellier (nous contacter)

- 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...

**SABRERIS**

**31** Sébastien et Laetitia SABRERIS  
Teulières, 82 240 SEPTFONDS

06 10 39 71 52

sabreris.sebastien@orange.fr



Sur Rdv



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

- Veau et veau de lait (en colis)

**FERME DU BOUIS**

**32** Jean-Claude et Martine LAFABRIE  
Alzonne, 82 330 VERFEIL SUR SEYE

05 63 65 48 05

ferme.bouis@gmail.com

Possibilité de commande toute l'année / livraisons possibles

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




**FERME DU PARADIS**

**33** Eric CATALA  
Les Estauls Hautes, 82 330 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.

- Colis de viande de veau bio  
- Colis de viande de bœuf bio  
- Jus de pomme bio  
- Huile de tournesol bio  
- Gîte accueil paysan




**FERME DE LA GRAVETTE**

**34** Jeremie COSTES et Cyril DESQUINES  
2835 r<sup>te</sup> de Varennes, 82230 VERLHAC TESCOU

06 25 77 21 32

costesjeremie82@hotmail.fr

Montauban : marché samedi matin  
Bressol : marché dimanche matin  
Gratentour : marché samedi matin  
Pechbonieu : marché dimanche matin



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

- Poulets, pintades, canards gras  
- Conserves poulet, conserves canard

**PRODUITS LAITIERS** (Castanet → St Antonin Noble Val)

**LA FERME CŒUR DE VACHE**

**35** Audrey et Julien ARDOUREL  
Le Cuzoul, 82160 CASTANET

06 24 30 09 53

lafermecoeurdevache@orange.fr



vente à la ferme tous les jours de 17h à 19h sauf dimanche



SAINT ANTONIN : marchés jeu. soir / dim. matin  
Épiceries des com<sup>nes</sup> voisines

Lait au litre, produits laitiers bio :  
- Glaces aux yaourts (6 parfums),  
- Fromages au lait cru, fromages blancs, fromage à tartiner, petits coeurs de fromage, yaourts et yaourts à boire ≠ parfums




**LA P'TITE FERME**

**36** Nicolas TEYSSEDOU  
332 chemin de Jagot, 82300 CAUSSADE

06 78 87 17 58

nico@laptiteferme.fr

www.laptiteferme.fr



Yaourts, flans, riz au lait, semoules, crème fraîche, crème anglaise...

MONTAUBAN : marché du sam. matin, Biocoop  
CAUSSADE : Intermarché, From<sup>ie</sup> Marie et Alain  
BRUNIQUEL : épicerie du village  
MONTEILS : Querycraie




**LE CABRI DU QUERCY**

**37** Earl CASTRBRUNET  
1295 chemin de Guillounet, 82300 CAUSSADE

07 83 61 08 70

fromagerie@lecabriduquercy.com

www.lecabriduquercy.com

Sur RDV



Lait cru et lait entier, fromage au lait cru de chèvre, fromage blanc et fromage à tartiner fermiers, yaourt, faisselle, desserts lactés...



MONTEILS : Querycraie  
MONTPEZAT : marché sam. matin  
NEGREPELISSE : marché dim. matin  
MONTRICOUX : marché ven. matin

**LA FERME DU MOULIN DE VIGNASSE**

**38** Marie-Ange et Benoit CHAMEROIS  
Vallée de la Bonnette, 82160 LOZE

05 63 24 08 31

l@vignasse.fr

lafermedumoulindevignasse



Mars à décembre, tjl de 16h à 18h30



CAYLUS : Epicerie Chez Céline  
Marché du Lavoir le samedi matin,  
ST ANTONIN N.V. : Marché du dim.



- Fromages fermiers de chèvre au lait cru  
- Agneaux caussenards (colis s/ résa<sup>o</sup>)

**LA CHÈVRERIE DES CHÊNES**

**39** La Chèvrerie des Chênes  
1058 r<sup>te</sup> de St Etienne de Tul<sup>l</sup> 82230 MONCLAR DE Q<sup>Y</sup>

lachevreriesdeschenes@gmail.com

www.chevreriesdeschenes.fr

les vendredis de 18h à 19h, précé<sup>de</sup>  
en ligne : cagette.net/group/8836



Fromages au lait cru de type lactiques, tomes et yaourts




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

**GAEC D'INGOUIS**

**40** Nicolas et Géraldine RAMOND  
Les granges, 82140 SAINT-ANTONIN

06 29 54 60 69

gaecdingouis@gmail.com



Sur rdv le soir pour la traite de 18h00 à 20h00



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



Lait cru de vache

**PRODUITS LAITIERS** (St Vincent d'Autejac → Vaissac)

**LA FERME DE CANTEPOUL (GAEC)**

41 M et Mme Oustry  
Cantepoul, 82300 SAINT VINCENT D'AUTEJAC

06 28 34 64 27  
sebastien.oustry@orange.fr  
la ferme de Cantepoul

Vendredi de 14h à 18h ou sur rdv  
Vente sur foires, événements, salons...

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**

42 Laurent CAMALLIERES et Mathilde REINICHE  
3345 rte des Teularios, 82800 VAISSAC

06 09 45 75 61  
laurentcamallieres@yahoo.fr  
Chèvre de Mathilde

Mercredis après midi de 14h00 à 17h00 (de mars à mi décembre)

Fromages de chèvre au lait cru (cabecous, crottins, ...) Yaourts nature, agrumes

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



**NOS VALEUREUX PRODUCTEURS**

**DOMAINE DE REVEL**

45 Mickael RAYNAL  
45 chemin des brugues, 82800 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  
- Jus de raisin bio, raisins de table bio



**DOMAINE DE RASTELAT**

46 Didier et Sylvie DEBAYLES  
3440 Route de Puylaillarde, 82800 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



**VINS ET DOMAINES** (Monclar de Quercy → Vaissac)

**DOMAINE DE MAILLAC**

43 Ulrike et Roland HOPPENSTEDT  
6575 route de Vaissac, 82230 MONCLAR DE Q<sup>cy</sup>

05 63 64 21 73  
domaine@maillac.fr  
www.maillac.fr

Tous les après-midi 15h à 19h

CAUSSADE : Quercy frais / marché lundi matin\*  
MONCLAR DE QUERCY : Carrefour Contact  
MONTRICOUX : marché vendredi matin\*  
NEGREPELISSE : Intermarché

- Vins rouge et rosé du Pays "Comté Tolosan" (bouteilles, fontaine de 3 ou 5L)  
- Vin rouge AOC Coteaux du Quercy  
- Jus de pommes



SAINT ANTONIN : marché dimanche matin\*  
marché bio 1. jeudi du mois 16 à 19 heures  
MOISSAC : marché samedi matin\*  
Groupements d'achats citoyens de Bruniquel et Monclar de Quercy

\* chez les cabas de Térésa

**DOMAINE DE MAZUC**

44 Carles ERICK  
Mazuc, 801 rte de Figeac, 82240 PUYLAROQUE

05 63 64 90 91  
domainedemazuc@wanadoo.fr  
domainedemazuc

Lundi au vendredi 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 20/20, La Table d'Alice

**AUTRES BONS PRODUITS** (Genebrières → Lacapelle Livron)

**CLOS JOUAN LAGARDE**

47 GAEC Jouan Lagarde, 210 Vc 12, 82230 GENEBIERES / MONCLAR DE Q<sup>cy</sup>

07 77 49 00 82  
jouanlagarde82@gmail.com



Sur rdv en soirée  
Marchés de Noël et gourmands de la région (Magasins et commerces locaux : en cours)

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

**FERME DU MAJAMET (GAEC)**

48 La famille GOURRAT, Laurie et Fabien à St Peyronis, 82160 LACAPELLE LIVRON

09 80 45 66 26 / 06 13 45 14 53  
fermedumajamet@gmail.com



SAINT ANTONIN : Marchés du dim. matin et jeu. soir  
CAUSSADE : Quercy frais  
VILLEFRANCHE DE R<sup>g</sup> : Saveurs Paysannes (du mardi au samedi 09h/19h)  
MONTAUBAN : So bio  
Commande possible via le site kuupanda.com

- Spiruline (brindilles ou cachets)  
- Spiru miel (miel noisette & spiruline)  
- Miel (printemps, fleurs sauvages, châtaignier, tournesol)  
Transformation des produits de la ruche :

- Granolas pur miel, sirops 35% miel (thym propolis ou curcuma-gingembre)  
- Miels épicés & gourmands  
- Crème de nougat, Cara'miel  
- Hypocras (vin médiéval : vin, miel, épices)

**LA MAURINIE (GAEC)**

49 COULON Miguel & CHALLAL Térésa  
1250 Chemin de Roussou, 82220 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 MONTEPEZAT / GAC DE BRUNIQUÉL

... Paysan boulanger bio depuis 2006  
- Céréales :  
Petit épaautre, lentilles  
vertes, pois chiches  
- Farines à la meule de pierre (moulin Astrié)  
farines de blé ancien / blé ancien intégral / tritica-  
le / petit épaautre / orge / lentille / pois chiche  
- Pains bio pur levain naturel au four à bois  
pain bis : nature, au sésame, au lin/tournesol, au  
riz complet de Cam<sup>BOUE</sup>, aux p. chiches  
pain triticaire : nature, raisin, dattes figues, noix  
pain intégral complet / pain de petit épaautre /  
pain aux olives / pain de mie / brioche pur levain  
- Huile de tournesol

**DENISE SOULIER**

50 La Revelle, 81140 PENNE  
(activité basée en partie sur Cazals)  
05 63 65 13 80  
soulierspeleo@yahoo.fr  
www.laptiteferme.fr  
CAUSSADE : Fromagerie Marie et Alain,  
Marchés au gras,  
Marchés locaux à thème "patrimoine" (S' ANTONIN,  
BRUNIQUÉL)  
Sur RDV et visite commentée d'une durée d'1h30, sans RDV, à la floraison,  
le 3è WE d'octobre, à 10h30 (samedi et dimanche)

... Safran  
confitures parfumées au safran

**BEE AU TOP, LE RUCHER DE FONTABELLE**

51 Giani COSTANZO  
Saint-Hugues, 82240 PUYLAROQUE  
06 64 13 36 85  
beeaup@orange.fr  
bee-au-top  
Mercredi et samedi de 14h à 18h ou  
sur RDV le reste de la semaine par tel  
Visite guidée du rucher de mai à sept.  
- Miels, gelée royale et propolis  
- Pains d'épices, nougat, bonbons et  
savons  
PUYLAROQUE: Epicerie "chez  
Gina", Boulangerie "Etoile des Saveurs"  
CAUSSADE : Cave Vins/20, Quercy frais  
ALBIAS : Ferme de l'Embucaire, Domaine de Mon-  
tels Les Rives de l'Aveyron  
MONTAUBAN : Secrets du jardin, Délices La-  
marques, La ferme du Ramier, Cabri Ange

**JARDINS**

52 Frédéric BLONDEAU  
r<sup>te</sup> de Montricoux, 82140 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 concen-  
trée en principes actifs, plants d'aroma-  
tiques et médicinales en pots

Les Jardins de Tatal : miel → voir rubrique fruits-légumes  
GAEC de Payrol : confiture → voir rubrique viande-œufs  
Les ailes du Quercy : légumes, plants → voir rubrique viande-œufs  
Les Cochons d'Abord : fruits et jus de fruits → voir rubrique viande-œufs  
Ferme du Paradis : jus de fruits / huile → voir rubrique viande-œufs  
Domaine de Maillac : jus de fruits → voir rubrique vin  
Ferme du Moulin de Vignasse : viande → voir rubrique produits laitiers



**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.

... ARTISANS / MÉTIERS DE BOUCHE (Albias → Molières)

**CAFÉ TÉNANGO TORRÉFACTION**

53 Laurent et Evelyne VAISSE  
650 route de Nègrepelisse, 82350 ALBIAS  
06 29 01 66 22  
contact@cafetenango.fr  
www.cafetenango.fr / cafetenango  
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 : Boulangerie Bessou S' Etienne de Tulm'  
Tenango propose une palette de  
cafés de spécialités torréfiés en  
Pays Midi Quercy.  
(achat direct des grains de café chez des  
producteurs indépendants ou coopéra-  
tives au Guatemala).  
Trois piliers clés viennent structurer l'ac-  
tivité de torréfaction : qualité, traçabilité et  
approvisionnement éthique.

**MAISON COURNILLE**

54 Thomas et Vincent COURNILLE  
- 18 b<sup>d</sup> Léonce Granier, 82300 CAUSSADE  
- 24 b<sup>d</sup> de la Condamine, 82140 SAINT ANTONIN  
- 32 cours Sadi Carnot, 82240 SEPTFONDS  
05 63 93 05 06  
maison.cournille@orange.fr  
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 gourmands.  
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".

**SAS SAINT AMANS**

55 Anne et Jean-Louis MACOLL-TURPIN  
La Marche, Saint Amans, 82220 MOLIERES  
06 58 28 97 17  
anne@saintamans.com  
https://saintamans.com/fr  
Lundi à vendredi 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.  
Abrité 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.

EN  
RAB'



**LE PAIN RUSTIQUE**

**56** Julien BRIAN et Franck WOLFGANG  
15 Rue du Miech, 82230 MONCLAR de Q<sup>cy</sup>  
05 63 30 47 34  
julien.brian@sfr.fr / zolf82@live.fr

Au Pain Rustique, tous les pains sont panifiés au levain naturel, cuits au feu de bois, certifié AB  
- Pain bi (T80), pain complet (T40), sésame, seigle, avoine, petit épeautre



**Service à la fenêtre du fournil (commande la veille) :**

lun. 9h30/18h - mar. 11h30/12h30 - jeu. 15h30/18h - ven. 11h30/19h30  
MONCLAR : Carrefour Contact / SAINT NAUPHARY, REYNIES, MONTAUBAN, ORGUEIL : Carrefour / MONTAUBAN : Nos Champs Occitans / VILLEMUR sur Tarn : Le ptit panier / RABASTENS, COLOMIER, TOULOUSE : marchés / La Ruhe qui dit oui / AMAP Saint Sulpice / GAC Monclar (Cagette.net)

**SOCIÉTÉ MEUNIÈRE DE MONTRICOUX**

**57** FAUCHER Freres SAS  
6 chemin du Moulin, 82800 MONTRICOUX  
05 63 67 21 51  
moulin.montricoux@orange.fr  
www.moulinmontricoux.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 biologiques (blé, épeautre) Préparations spéciales conventionnelles (7 céréales, 7 graines) / préparations spéciales biologiques (farines composées 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).



**BOULANGERIE COUNILLE**

**58** Julien et Christine COUNILLE, Verdier  
22 rue Marcelin Viguié, 82800 NEGREPELISSE  
+ 16 RD820 82440 REALVILLE  
05 63 30 94 20 (Nègrepelisse)  
05 63 31 05 17 (Réalville)  
boulangeriecounilleverdier@gmail.com

Pain, gâteaux et douceurs (pâtisseries sans cesse renouvelées). La boulangerie propose aujourd'hui du chocolat, de la glace, des confiseries, un service traiteur et désormais un service restauration.  
NEGREPELISSE : Mar. au sam. de 6h45/13h et 15h/20h - Dim. 6h45/13h // REALVILLE : Mar. au sam. 7h/19h30 - Dim. 7h/13h



**BOULANGERIE CARMANTRAND**

**59** Audrey et Guillaume CARMANTRAND  
18 place nationale, 82800 NEGREPELISSE  
+ 6 rue de l'église, 82800 BIOULE  
05 63 67 40 66 (Nègrepelisse)  
05 63 30 92 31 (Bioule)  
lise89@hotmail.fr  
www.maisoncarmanttrand.com

Audrey et Guillaume sont boulangers et pâtisseries depuis respectivement 15 et 10 ans. En boutique, et pour vos repas de fête, ils vous proposent spécialités régionales, chocolats et confiseries, des biscuits ou autres essentiels de la boulangerie-pâtisserie française.  
NEGREPELISSE : Lun. au sam. de 7h/13h30 et 15h30/19h30 - Dim. de 7h à 13h

**BOULANGERIE BARROUL**

**60** Julien BARROUL  
1 rue de la mairie, 82160 PARISOT  
+ 6 avenue du Père Huc, 82160 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**

**61** Gilles VALETTE  
lieu-dit Experts, 82240 PUYLAROQUE  
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'Etoile de Quercy" 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 !

**LÉGUMERIE "BARQUETTE ET CIE"**

**62** SAS LPL82 - Audrey SANCHEZ-DAHAN  
33 RN 820, 82440 REALVILLE  
05 63 31 16 94  
contact@barquette-et-cie.com  
barquette-et-cie.com  
Contacter la légumerie

Barquette & Cie est un atelier de découpe de fruits et légumes frais pour les professionnels de la restauration et de la distribution. C'est la solution pratique pour manger frais et vitaminé.

**BRASSERIE LE BÉLIER**

**63** John et Eustacia DENE, Simon WESTBURY, Jimmy PARKES  
ZA Fontales, 82140 SAINT ANTONIN N.V.  
07 86 00 67 59  
eustaciabray@yahoo.com  
lebelier  
Mercredi au samedi de 10h à 20h  
Dimanche de 10h à 16h

Une brasserie récemment ouverte 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).  
*Bières blondes, ambrées et brunes*

SAINT ANTONIN : Carrefour Contact, Carrefour express

**MYRIAM POUSSOU**

**64** La tour de Sicard  
82140 SAINT ANTONIN N.V.  
06 26 13 12 21 (sms de préférence)  
AU FOURNIL : Mardi et samedi 19h/21h  
SAINT ANTONIN : Mercredi matin aux Ateliers Occitans /  
Dimanche matin au marché  
CAUSSADE : Mercredi : dépôt magasin bio Sedona

Myriam, très investie dans la qualité des produits qu'elle crée, vous propose de délicieux pains biologiques divers (très divers !) au levain naturel, cuits dans un four chauffé au bois.



**LA BOUCHERIE DU COIN**

**65** Nath et Marc LECERF  
72 avenue M. Lacassagne, 82240 SEPTFONDS  
05 63 63 50 26  
Mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h à 19h  
Dimanche de 8h30 à 12h30

Ouverte depuis le printemps 2018, la boucherie du coin propose différentes pièces de beaufs, de veau et d'agneau, des pieds de porc, saucisses, boudins, tripes, andouillettes ainsi que diverses salades composées fièrement concoctés par Marc.



# 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

## RESTAURATEURS (Bioule → Puylaroque)

### LES BOISSIÈRES

- 66** Cyril ROSENBERG et Sissi TCHOU  
708 Route de Caussade, 82 800 BIOULE  
05 63 24 50 02  
contact.lesboissieres@orange.fr  
www.lesboissieres.com / lesboissieres  
**Ouvert toute l'année** (hors périodes de fermeture), **du mardi au dimanche, midi et soir** (Sauf sam. midi, dim. soir et lundi)

Sissi et Cyril Rosenberg ont créé une étape incontournable et inventive, une invitation à l'évasion. Raffiné et bucolique, le cadre d'une ancienne ferme donne matière à rêver.



Service traiteur.  
**Menus de 19,50€ à 60€**  
**Enfant 14€**  
À la Carte

### LE DÉLICE DES PAPILLES

- 67** Florian BESSEDE  
Le Bugarel, 82 800 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.**

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  
**Menus de 27€ à 80 €**  
À la Carte

### LE CAFÉ ELIA

- 68** Place de l'horloge  
82800 BRUNIQUEL  
05 63 24 19 87  
koukounielia@orange.fr  
**Mai à Septembre : vendredi à dimanche**  
**juillet et aout : mercredi à dimanche**  
**Octobre à avril : samedis et dimanches**

Une jolie terrasse avec jardin au coeur du centre de Bruniquel. Ici Chlotilde 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 €**

### L'A TERRASSE

- 69** 1 chemin du Contillou, 82250 LAGUEPIE  
06 79 59 31 49  
laterrasse82250@gmail.com  
LaTerrasse Laguepie  
**Ouvert de mi mai à fin septembre**  
**fermé le dimanche soir et lundi**  
**et les jours de mauvais temps**

Après la Côte d'Azur, Arnaud Rossin est venu poser ses marmites à Laguepie. Résultat, un restaurant d'une simplicité et d'une exigence appréciable, avec son label Nature et Progrès. Cours de cuisine



**De 18€ à 42 €**  
**Menu enfant**



## NOS DÉLICIEUX RESTAURATEURS

### LE CLOS MONTEILS

- 70** Françoise et Bernard BORDARIES  
7 chemin du Moulin, 82 300 MONTEILS  
05 63 93 03 51  
www.leclomonteils.fr  
**Ouvert du jeudi au dimanche midi**  
**Fermé annuellement : début novembre et de mi janvier à mi février**



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

### FOOD TRUCK MARMITE ET COMPAGNIE

- 71** Lucie BOUNAUDET  
82800 NEGREPELISSE  
06 52 69 55 47  
marmite.compagnie@gmail.com  
marmite.compagnie foodtruck  
**11h/14h CAUSSADE Lundi / P<sup>ing</sup> de Sedona**  
**MONTAUBAN Mardi / Sapiac**  
**NEGREPELISSE Jeu. et ven. / P<sup>ing</sup> de la poisson<sup>rie</sup>**  
**Événements 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

- 72** Virginie APOURCHAUX  
1 place du foirial, 82160 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**

### LES SENS

- 73** Thierry PSZONKA  
2 place de la libération, 82240 PUYLAROQUE  
05 63 02 82 25  
contact@restaurantlessens.com  
restaurantlessens.com  
**Accueil 12h-13h45 et 19h30-21h00**  
**Fermeture le Dimanche Soir et Lundi**  
**Fermeture le Mardi pendant les mois de Mars à Juin et de Septembre à Novembre**

L'inspiration du chef est toute en simplicité, issue du produit, de ses saveurs, de son terroir qu'il révèle et met en scène au gré des saisons. Les produits du Quercy sont pour lui une source intarissable d'inspiration avec la truffe comme substance de prédilection.

**Menus de 26 à 91 €**  
À la carte

### FOOD TRUCK AUX GOÛTS DU JOUR

- 74** ALGANS Pascale  
82 240 PUYLAROQUE  
06 35 25 19 09  
auxgouts@gmail.com  
www.auxgoutsdujour.com  
**Puylaroque devant boul<sup>rie</sup> le mar. et mer. 16h/18h**  
**Puylaroque village mar. matin 9h-14h**  
**mer. marché Septfonds / jeudi station service**  
**Caylus 9h/14h / vendredi Cieurac 9h/14h**

Possibilité de manger sur place - Petits déjeuners sucrés (jus de fruits, boisson chaude et pâtisserie) ou salés (soupe, tartines, oeuf à la coque) - 1 menu par semaine soupe, plats et dessert (possibilité formule) à base de produits locaux - plats traditionnels mijotés, cuisine faite directement au camion - démarche anti gaspillage, ramenez vos bocaux !

**plats à 8 € - formule entre 8 et 12€**

**LE CARRÉ DES GOURMETS**

**75** Véronique et Frédéric RAFFI  
13 b<sup>d</sup> des Thermes, 82140 SAINT ANTONIN  
☎ 05 63 30 65 49  
✉ contact@carredesgourmets.fr  
@ www.carredesgourmets.fr  
🕒 **Mars à décembre : ouvert tous les jours**  
**fermé le mardi soir, mercredi**  
**juillet aout ouvert tous les jours**

Frédéric vous fera déguster une cuisine gastronomique élaborée à base de produits frais. Viandes, fruits, vins, issus de productions locales sont transformés avec goût et raffinement pour le plus grand plaisir de vos papilles. Service traiteur



€ Menus de 20 à 39 €  
Enfants : 16,50€  
À La Carte

**MANJO CARN**

**76** Virgine MORENO  
r<sup>te</sup> de la Corniche, 82140 SAINT ANTONIN  
☎ 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 paillote 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 !

€€ À la carte de 11 € à 15 €

**CHEZ TERRASSIER LOGIS / RESTAURANT**

**77** Sandrine et Gilles HENRY  
205 rue du village, 82 800 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 forme de carte de 15 à 40€

**FOOD TRUCK On the RAWd again**

**78** Lucile GRAILLE  
755 r<sup>te</sup> du Plo, 82 800 VAISSAC  
☎ 06 30 18 51 21  
✉ info@ontherawdagain.com  
@ 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.



**BOUIBOU DU QUERCY**

**79** Emmanuel BURRONI et Sarah BELCHER  
Passage à niveau 48, Lieu dit Cambous Arnac, 82330 VAREN  
☎ 06 58 91 99 57  
✉ bambous48@gmail.com  
f Le Boui Boui du Pays  
🕒 **ouvert 7/7 midi et soir de fin mai à fin septembre.** Le reste de l'année en fonction de la météo (voir page fb).

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. Côté bar une sélection de vins bio ou naturels Gaillacois est proposé, vous pourrez aussi déguster les bières Bélier de St Antonin-Noble-Val, pression et bouteilles.

€€ Tapas à partir de 5€  
Salades et grillades à partir de 10€

**NOS INCONTOURNABLES COMMERÇANTS**



**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.

**COMMERÇANTS (Montricoux → Nègrepelisse)**

**LE DÉLICE DES PAPILLES**

**80** 442 Route des Gorges de l'Aveyron  
82 800 BRUNIQUEL MONTRICOUX  
☎ 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**

**81** Angélique GOINEAU  
20 bd Léonce Granié, 82 300 CAUSSADE  
☎ 05 63 65 03 58  
@ f fromagerie-caussade.fr / fromagerie.marie.alain  
🕒 **Lundi de 9h00 à 12h30**  
**Mer. au sam. 9h-12h30 et 15h-19h**  
**Dimanche de 9h00 à 12h00**

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.



**CHEZ CÉLINE, ÉPICERIE**

**82** SAS AB, Céline Authié  
41 avenue du Père Huc, 82160 CAYLUS  
☎ 06 78 00 13 27  
✉ celineauthie@hotmail.fr  
🕒 **Lundi au samedi de 9h-12h30 et 15h-19h30**  
**Dimanche de 9h à 12h30**

Chez Céline vous trouverez une diversité de produits locaux (légumes, produits laitiers vache et chèvre, viande de veau et de porc)



**LE PANIER DU QUERCY**

**83** Mr et Mme PARROT  
8 rue Sadi Carnot, 82800 NEGREPELISSE  
☎ 05.63.64.36.98  
✉ mp1970@hotmail.fr  
f lepanierduquercy  
🕒 **Mardi au samedi de 8h00 à 19h30**  
**Dimanche de 8h00 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.



**ATELIERS OCCITANS**

**84** Patricia DESJARDINS  
3 rue de la Pelisserie, 82140 SAINT ANTONIN  
09 53 05 34 34  
contact@ateliersoccitans.com  
ateliersoccitans.com / 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 natures et bio.

**DU PAIN ET DES BRICOLES**

**85** Emmanuel QUERCY  
7 place de la Halle, 82140 SAINT ANTONIN  
06 09 49 61 08  
maison.cournille@orange.fr  
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.

**CARREFOUR CONTACT ST ETIENNE DE TULM<sup>T</sup>**

**86** Yann OLIVIER  
r. du Marché 82140 S<sup>T</sup> ETIENNE DE TULM<sup>T</sup>  
05 63 02 48 60  
Lundi au samedi de 8h à 20h  
Dimanche de 9h00 à 13h00

Le Carrefour Contact, au centre de S<sup>T</sup> Etienne de Tulmont, situé aux portes de Montauban, tente de faire la part belle aux produits locaux. Des conseils peuvent vous être prodigués en magasin sur les fruits et légumes du territoire ainsi que sur les recettes de saison.

**FERMIERS DES 3 RIVIÈRES**

**87** Rue du centre  
82330 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...

**EPICERIE D'ICI**

**88** 11 place Abbé cruzel  
82230 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**

Epicerie 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**

**NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS**

Les acteurs associatifs et culturels s'engagent à mettre en avant l'alimentation locale que ce ne soit par le développement d'activités autour du jardinage et/ou de l'alimentation ou par l'approvisionnement en local lors de l'organisation d'évènements

**ACTEURS CULTURELS**

**CIVAM SEMAILLES**

**89** Lisette TEULIERES et Marielle COSTAMAGNA  
Pays Midi Quercy, 82800 NEGREPELISSE  
06 35 90 43 24  
helene.boury@laposte.net  
civam.org/civam-semailles / CivamSemailles

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.

**CPIE QUERCY GARONNE - AL PAÏS DE BONETA**

**90** Marie-Bernadette CURATO  
Maison du Patrim<sup>o</sup>, Labarthe, 82160 CAYLUS  
05 63 24 06 26  
mdp82@wanadoo.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'éco-citoyenneté, les économies d'énergie et la lutte contre le changement climatique... auprès des jeunes, des habitants, des touristes, et des collectivités. Il anime également le Rucher pédagogique, le Club des jardiniers de Caylus, l'Observatoire des saisons, Groupe naturaliste Loutre... et propose des balades naturalistes.

**HISTOIRES RECYCLABLES**

**91** Mickael ROBERT  
10 cours Alsace Lorraine, 82240 SEPTFONDS  
06 41 89 49 78  
histoires.recyclables@gmail.com  
www.histoiresrecyclables.com

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° BIODIVERSITÉ RÉ-ENCHANTÉE**

**92** Marielle COSTAMAGNA  
1680, r<sup>te</sup> de Montauban, 82230 Monclar de Q<sup>cy</sup>  
06 28 34 20 94  
mariellecostamagna@gmail.com  
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 agro-écologiques

**EWÉ : NATURE, TRANSMISSION, RÉSILIENCE**

**93** Emilie THOMAS  
13 rue Saint-Angel, 82140 SAINT-ANTONIN  
06 30 40 48 11  
association.ewe@gmail.com  
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.

**CENTRE D'ART LA CUISINE**

94 Marta Jonville (directrice)  
Esplanade du château, 82 800 NÈGREPELISSE  
05 63 67 39 74  
infos@la-cuisine.fr  
la-cuisine.fr

Centre d'art et de design dédié à la création contemporaine né en 2014 et développé par la ville de Nègrepelisse. Espace vivant, équipé en son sein d'un espace unique « les fourneaux » une cuisine expérimentale à la fois outil de création et de médiation, le centre propose une programmation d'événements toute l'année.

**ASSOCIATION "COULEURS TERRES"**

95 BRUIC Edith et PUYRAUD Edmond  
Jourdiou, 82160 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...).

**ASSO° LA MAISON DE LA HALLE**

96 Espace associatif, social et culturel  
Place de la Halle, 82330 VERFEIL SUR SEYE  
lamaisondelahalle@verfeil.net  
lamaisondelahalle.verfeil.net  
06 15 62 57 61  
m.me/LaMaisondeLaHalle

Au cœur de Verfeil s/ Seye, la Maison de la Halle est un lieu de rencontre culturel, d'échange, de promotion des initiatives citoyennes et de soutien aux associations locales, axé sur la solidarité, l'écologie, l'environnement et l'alimentation. Ainsi, elle met en avant l'agriculture locale et paysanne.

🕒 **Accueil convivial et aide administrative** : mar. mer. jeu. matin 8h30/12h30  
**Café-bar culturel** : mer. et sam. dès 16h30 / dim. matin 10h/13h

**LES JARDINS D'ERNESTINE**

97 Laurent FLOURS  
515 r<sup>te</sup> des Bordes Blanches, 82270 MONTPEZAT  
06 75 43 22 60  
laurentocean19@gmail.com  
jardinderneistine

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 adhérent (1€). Possibles visites, ateliers et échanges sur la façon de produire et sur le compagnonnage des plantes.

🕒 **Ouverture** mar. et ven. 11h-12h et 17h-19h et sam. matin 11h-12h

**LIBRAIRIE LE TRACTEUR SAVANT**

98 SCOP Ozon / Aurèle LETRICOT  
5A place de la Halle, 82140 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.

**KÖDÖRÖ**

99 Laurent METTETAL - Espace Ködörö  
25 Bd Didier Rey, 82300 CAUSSADE  
06 67 57 61 44  
espacekodoro@gmail.com  
www.espace-kodoro.fr / 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...).

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

100 Coteaux du Quercy  
1444 Route des Stades 82230 Monclar de Q<sup>cy</sup>  
05 63 63 59 66 / 06 75 94 10 79  
coteauxduquercy@wanadoo.fr  
vins-coteaux-quercy.fr / vignoblecoteauxduquercy

Les vins du Coteau du Q<sup>cy</sup> ont obtenu l'appellation contrôlée le 29 oct. 2011 ; celle-ci s'étend sur 2 dép<sup>ts</sup> : Lot et Tarn-et-Garonne. Le cépage de base des Vins du Coteau du Quercy est le Cabernet franc. Les vigneronns l'associent au Malbec, Merlot, Tannat et accessoirement au Gamay. Engagés dans la protection de l'environnement.



NOS INDISPENSABLES ACTEURS CULTURELS

**CÔTÉ NOBLE VAL**

101 Isabelle et Didier Weber  
22 bis bd des thermes, 82140 ST ANTONIN  
cotenobleval@gmail.com  
de producteurs locaux sur le thème de l'automne et de la citrouille (fin octobre) // Dans toutes ses actions, l'association oeuvre à une démarche anti-gaspillage

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**

**A.P.I.C.Q.**

102 Michel DEJEAN et Jean NABOULET  
Le Pech, 82160 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 murs en pierre sèche, etc... - Visites guidées sur le thème du patrimoine vernaculaire, de la flore... - Ateliers d'écriture de contes et légendes

**LE CABARET DU HASARD**

103 Le Cabaret du Hasard  
Hameau de Lez, 82250 LAGUEPIE  
06 25 21 18 99  
lezart82@gmail.com  
lezartfestival

Depuis 2003, Le Cabaret du Hasard a fait le pari de la culture en zone rurale. L'association répond en effet à un besoin pour les populations néo rurales et autochtones de se rencontrer, d'échanger au travers d'événements et d'activités ludiques et culturelles. L'association porte un festival estival "Lezart Festival".

**MOSAIQUE EN VAL**

104 Marie-Anne MARTINEZ  
18 bd des thermes, 82140 SAINT ANTONIN  
05 63 67 16 32  
mosaiqueenval@yahoo.fr @ livredartistestantonin.blogspot.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.

**EXPRESSION DU QUERCY (FEST<sup>AL</sup> BLEU TROMPETTE)**

105 8, p<sup>ce</sup> du Réduch, 82270 MONTPEZAT DE Q<sup>cy</sup>  
06 06 41 71 16  
contact@bleutrompette.fr  
bleutrompette.fr / 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.

**BAS QUERCY RUGBY**

106 BP 10 (stade de la piboulette)  
82 300 CAUSSADE Cedex  
06 24 79 66 57  
secretariat.bqr@gmail.com  
basquercyrugby.fr / 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 !

**COMPAGNIE DE LA TOUR BRUNEHAUT**

107 Claude THÉZAN  
mairie, 4 rue de la Fraternité 82800 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.



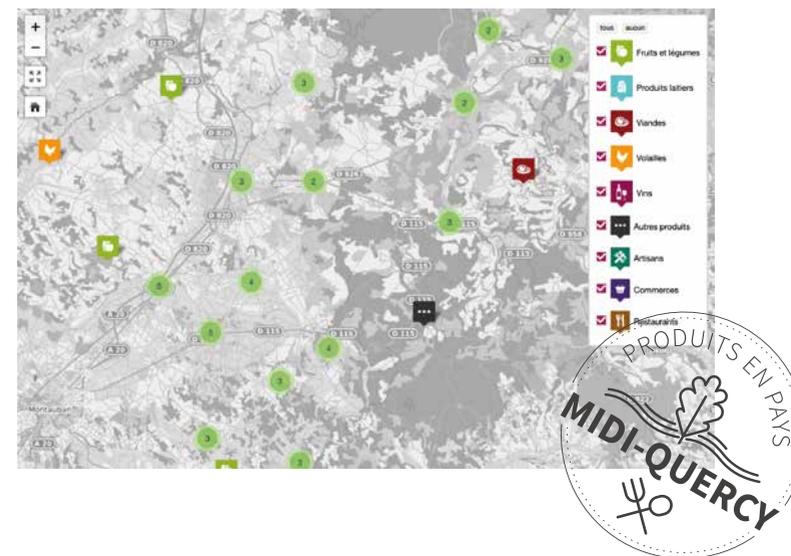
# NOS DÉVOUÉES COLLECTIVITÉS LOCALES

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
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
Pôle d'Equilibre Territorial Rural Pays Midi Quercy (PETR)	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



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**  
<https://paysmidiquercy.fr/>

**. Groupement d'Achats Citoyen (GAC)**  
<https://paysmidiquercy.fr/les-produits-en-midi-quercy/>  
Brochure disponible sur demande ou sur le web en pdf.





paysmidiquercy.fr



## PAYS MIDI-QUERCY



 12, rue Marcelin Viguié  
82800 NÈGREPELISSE  
 05 63 24 60 64  
 [pays.midi.quercy@info82.com](mailto:pays.midi.quercy@info82.com)



Projet financé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales