



DORDOGNE - PÉRIGORD

ÉDITION 2020 / 2021



**MANGEZ
VIVEZ**
fermier

VENTE DE
PRODUITS FERMIS
ET ACCUEIL À LA FERME



Le Périgord, j'adore !

La Dordogne, 3^e département français par sa superficie, est située au cœur de la région Nouvelle-Aquitaine.

Un peu d'histoire...

Les grottes ornées de la Préhistoire, les sites gallo-romains, "les 1001 châteaux", les bastides du Moyen-Âge et les 10 villages classés "Plus Beaux Villages de France" témoignent de 400 000 ans d'occupation humaine.

Un département rural

- 50 % de forêt
- 32 % de surface agricole
- 1 actif sur 4 travaille dans l'agriculture ou l'agro-alimentaire
- 8 700 exploitations agricoles dont 930 en Agriculture Biologique
- 50 % des produits sont sous signe officiel de qualité (AOP, AOC, IGP...)

1^{er} département français en matière d'agritourisme

- 20 % des exploitations proposent une offre de tourisme à la ferme et de vente directe
- 350 Marchés des Producteurs de Pays organisés sur l'année
- 1^{er} département du réseau "Bienvenue à la ferme" avec ses 150 adhérents

Des activités de plein air pour tous

- 8 000 km de sentiers balisés pour découvrir la Dordogne à pied, à cheval ou en VTT
- D'innombrables cours d'eau propices à la baignade, la pêche, les balades en canoë
- Et plus de 150 km de rivière dédiés à la pratique du canoë
- Pour les plus téméraires, escalade et spéléologie...

Haut lieu de la gastronomie

Foie gras, salade périgourdine, enchaud de porc, confit de canard, pommes de terre sarladaises, brouillade aux truffes, omelettes aux cèpes, fraises et noix du Périgord..., des mets en accord parfait avec les vins de Bergerac et Monbazillac.



COMMENT VENIR CHEZ NOUS !



Vols nationaux
et internationaux à
destination de Bergerac
et Bordeaux



Gares :
- Périgueux ligne TER
- Bordeaux ligne TGV
- Angoulême ligne TGV



Périgueux depuis :
- Paris 500 km
- Bordeaux 120 km
- Lyon 400 km
- Angoulême 90 km

www.bergerac.aeroport.fr



Sommaire



- | | |
|---|-----------|
| 1 VAL DE DRONNE
<i>au fil de l'eau</i> | 6 |
| 2 HAUT PÉRIGORD
<i>nature préservée</i> | 12 |
| 3 VALLÉE DE L'ISLE
<i>& la capitale Périgueux</i> | 20 |
| 4 VALLÉE DE LA VÈZÈRE
<i>sur les pas de l'Homme</i> | 32 |
| 5 PAYS DU SARLADAIS
<i>rencontre des saveurs</i> | 44 |
| 6 PAYS DE BERGERAC
<i>terre des vins</i> | 56 |
| 7 VALLÉE DE LA DORDOGNE
<i>pays des châteaux</i> | 70 |



Venez **NOUS VOIR**

Lexique



Gîtes / meublés



Chambres d'hôtes



Ferme auberge



Camping



Accueil
camping-car



Produits
à la ferme



Traiteur



Goûter
casse-croûte
sacs pique-nique



Ferme
de découverte



Ferme
pédagogique



Ferme équestre



Accès
handicapés



Chèques
Vacances



Parle anglais
English spoken



Parle espagnol
Hablar español



Parle allemand
spreche deutsch



Parle italien
parla italiano



Parle portugais
Fala portugues



Parle hollandais
nederlands spreken



Agriculture
biologique



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale



Cépe
du Périgord



Parc Naturel
Régional
Périgord-Limousin



IGP foie gras
du Périgord



Route du foie gras



Vignerons
Indépendants



Route des Vins
de Bergerac
et Duras



AOP
Noix du Périgord



Route de la Noix

Nos valeurs



**Jean-Philippe
GRANGER**
Président
Chambre d'Agriculture
de la Dordogne
Éleveur de vaches laitières



**Marie-Rose
CAYRE-CASTEL**
élue Chambre d'Agriculture
de la Dordogne
Présidente association
Agritourisme & tourisme
Productrice de volailles

La Chambre d'agriculture de la Dordogne accompagne ses agriculteurs pour valoriser leurs savoir-faire. Les marques "Bienvenue à la ferme" et "Marchés des Producteurs de Pays" sont propriétés des Chambres d'agriculture. En Dordogne, leur gestion est déléguée à l'association Agriculture et Tourisme depuis plus de 30 ans. La Chambre d'agriculture de la Dordogne a également créé la marque "Saveurs du Périgord" afin de promouvoir les produits locaux.

Bienvenue à la ferme c'est...

Un réseau d'agriculteurs, fiers de leur métier, heureux de faire découvrir leurs produits et de faire vivre des expériences inoubliables à la ferme (fermes auberges, gîtes, campings, chambres d'hôtes, fermes équestres, fermes de découverte...).

La Charte éthique "Bienvenue à la ferme"

En vente directe tout comme en restauration à la ferme, les agriculteurs du réseau s'engagent à proposer des produits fermiers issus de leur élevage ou de leur culture, et à en maîtriser la production.

Les agriculteurs proposant de l'hébergement ou des visites offrent à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné. Les fermes s'inscrivent généralement dans un cadre authentique, riche d'histoire, de traditions rurales et de savoir-faire, dans un environnement naturel préservé.



Maquette : Michel Oliver - Mise en page : SERP Périgueux (Cathy Faure) - Impression : Évoluprint - Crédits photos (sauf mention contraire) :

L'œil de Palo photographie - Agriculture & Tourisme - Chambre d'agriculture Dordogne - Ève Hilaire - Studio des Deux Prairies

Toutes les informations contenues dans ce document n'ont pas de caractère contractuel : elles ont été transmises par les agriculteurs (qui sont seuls responsables de la réglementation à leur égard) et ont été mises à jour le 01/01/2020. La responsabilité de la Chambre d'Agriculture ne saurait être engagée, en cas d'erreur ou d'omission qui aurait pu se glisser dans ce document malgré tout le soin apporté à sa réalisation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



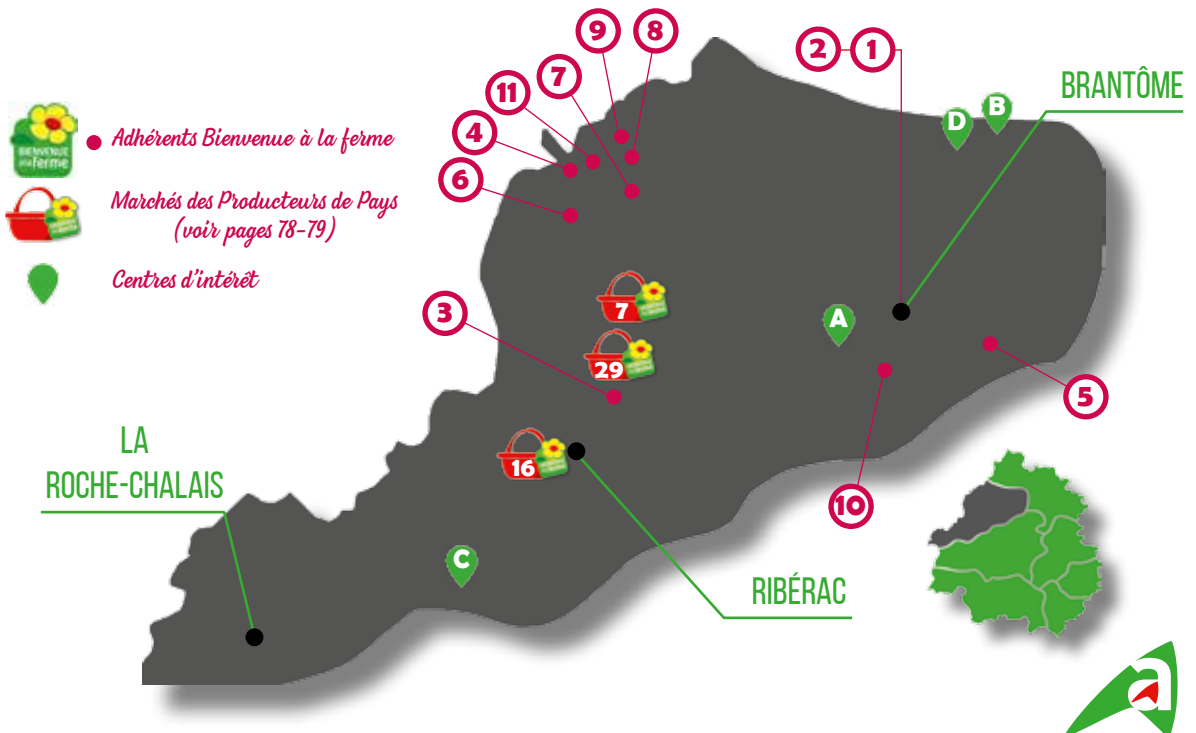
VAL DE DRONNE

au fil de l'eau



Des doux vallons du Brantômois, en traversant la plaine céréalière du Ribéracois et les bois ponctués d'étangs de la forêt de la Double, autant de particularités géographiques et historiques qui ont influencé les cadres et les modes de vie de ses habitants.

Situé au nord-est du département, ce territoire offre un parfait exemple d'une zone de transition entre les grandes plaines agricoles de la Charente à l'ouest et les portes du vignoble Bordelais au sud.





© OT Périgord Dronne Belle - Frédéric Tessier

Brantôme

Au fil de la Dronne,
à l'ombre des falaises,
vous trouverez
le village de Brantôme
édifié autour
de son abbaye.

Connu aussi sous le
nom de "Venise verte"
de par les nombreuses
ramifications de la
rivière qui l'enlace.



À découvrir, à faire...

- Châteaux : Bourdeilles **A**, Puyguilhem **D**, Richemont, La Chapelle-Faucher, Mareuil...
- Grotte de Villars **B** (célèbre pour son petit cheval bleu)
- Abbayes : Échourgnac, les ruines de l'abbaye de Boschaud
- Circuit des églises romanes
- Les cluzeaux (St-Pardoux-de-Mareuil et Argentine)
- Les tourbières de Vendoire.
- L'étang de la Jemaye **C**.
- Descentes en canoë, randonnées pédestres, VTT...
- Murs d'escalade de Rochereuil, Paussac-et-St-Vivien.

Ferme de Faye

Marie et Claude DUBUISSON

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Élevage, gavage, transformation de canards gras (foie gras, rillettes, confits, cou farci, gésiers...).

Boutique sur place de produits fermiers.



Faye - 24310 BRANTÔME
Tél. 05 53 05 85 84 - Port. 06 31 94 88 59

@ : claudeetmarie.dubuisson@wanadoo.fr

www.ferme-auberge-de-faye.fr

2

Ferme des Gourdoux

Sébastien et Colette FARGES

Production. Maraîchage

Ouverture. Toute l'année, de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h (18 h en hiver). Fermé le dimanche après-midi.

Vente directe. Exploitation familiale depuis 1910, la ferme des Gourdoux vous propose de découvrir ses légumes de saison. Vente au détail de légumes du jardin cueillis à maturité : tomates, salades, courgettes, aubergines, poivrons, melons, pommes de terre...



Les Gourdoux - 24310 BRANTÔME
Tél. 05 53 54 80 51 - Port. 06 08 03 46 44

@ : sebastien.farges332@orange.fr

1

Ferme de Lafayas

Monique, J.-René, Benjamin DESCHAMPS

Productions. Canards gras, oies grasses, autruches, poulets

Ouverture. Visites guidées des élevages les jeudis après-midi. Les autres jours sur rendez-vous.

Vente directe. La famille Deschamps élève des canards à partir d'un jour pour cuisiner leur foie, ainsi que des poulets, oies et autruches. Transformation sur place. Animaux nourris avec les céréales de la ferme (blé et maïs).

Traiteur. Plats et menus composés avec nos spécialités (foie gras, pâtés, feuilletés, quiches, viande de canard, autruches, poulets...). Menu proposé en fonction des saisons et de la demande.



Lafayas - 24600 CELLES
Tél. 05 53 91 98 56

@ : fermelafayas@aol.com

www.stationdessaveurs.com

3



Benjamin et Tina

La ferme Texier

Edwige et Didier TEKIER

Production. Vaches laitières

Ouverture. Les mercredis et samedis de 10 h à 12 h 30. Visites sur RDV.

Vente directe. Fabrication de glaces et sorbets à partir de produits de la ferme et du lait de nos vaches normandes.

En cours de conversion à l'Agriculture Biologique.



Fontaines
24320 CHAMPAGNE-ET-FONTAINE
Tél. 05 53 90 57 32 - Port. 06 03 65 18 52

@ : texier.didier@orange.fr

www.glace-de-la-ferme-texier.fr

Facebook : EARL Texier-Pichot

4



Karine

Ferme Gendron

Karine et Laurent GENDRON

Productions. Canards gras, poulets, viande bovine
Ouverture. Ferme auberge : de juillet à mi-septembre (mercredi, samedi et dimanche midi, jeudi, vendredi et samedi soir). Hors saison : samedi soir et dimanche midi. Ouvert toute l'année pour les groupes.

Vente directe. Élevage, gavage avec nos céréales et transformation sur la ferme. Vente de produits frais d'octobre à avril (canard entier, foie gras, magrets...). Spécialités : foie gras, magret sec, magret sec farci au foie gras, cassoulet, confit, civet, confitures... Vente à la ferme et par correspondance. Visites gratuites de la ferme.

Ferme auberge. Spécialités à base des produits de la ferme (canard et bœuf). Capacité : 150 pers.

Traiteur. Pour mariages, communions, repas de fête... Menus composés avec nos produits selon la saison et la demande.



Grésignac
 24320 LA CHAPELLE-GRÉSIGNAC

Tél. 05 53 91 00 91

Port. 06 80 81 24 04

@ : gendron.lk@gmail.com

www.fermegendron.com

6



Robert

Les Vergers du Château d'Eau

Robert CLÉMENT

Productions. Fruits et légumes
Ouverture. Du 15 mai au 15 septembre. Vente à la propriété les après-midi de 15 h à 19 h sauf le dimanche.

Vente directe. 33 variétés de pêches et nectarines, 8 variétés d'abricots, 18 variétés de cerises, 3 variétés de prunes, fraises, salades, tomates, aubergines, poivrons...

Présent sur les Marchés des Producteurs de Pays de Nontron (samedi), Verteillac (jeudi), Ribérac (vendredi matin) et le marché de Brantôme (mardi).



Château d'Eau
 24320 LA CHAPELLE-MONTABOURLET

Port. 06 75 05 71 92

7



Pierre

La ferme de Puychautu

Isabelle, Pierre et Brice LABRUE

Productions. Canards gras, ovins
Ouverture. Toute l'année, fermé le dimanche.

Vente directe. Produits fermiers du terroir (canard, foie gras, pâté, confit...). Vente de produits frais du 15 octobre au 15 mai (magret, magret fourré au foie gras...). Toute l'année, présence le vendredi sur le marché de Brantôme et, du 15 juin au 15 septembre, le mardi matin.

Vente d'agneau en frais à la ferme sur commande (entier ou demi, découpé).



Puychautu - 24460 EYVIRAT

Tél. 05 53 46 33 10

Port. 06 13 28 44 33

@ : labrue.brice@wanadoo.fr

5

Réussir
le Périgord

REUSSIR
 Nature votre performance

**ÉDITION PAPIER
 + VERSION NUMÉRIQUE**

☐ 1 an → **73 €** au lieu de 126 €

☐ 2 ans → **139 €** au lieu de 252 €

Vente en kiosque et sur abonnement

**ABONNEZ-VOUS AU
 05 53 08 81 83**

Réussir le Périgord
 7, rue du Jardin Public - BP 70165
 24007 Périgueux cedex

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2020

L'Unis-vert des Sens

Natacha BOUSSENOT & Angélique ROUDY

Productions. légumes, fruits, miel, tisanes

Ouverture. vente à la ferme les lundis de 16 h 30 à 20 h.

Vente directe. S'appuyant sur les principes de la permaculture, l'UnisVert des Sens est une ferme en polyculture avec un versant éducatif. Proposition de journées ou demi journées à thème sur réservation. Activités sur mesure.

Gîte. Capacité de 6 pers. **Tarifs.** De 40 € à 50 €/nuit.



La couture
24320 GOUT-ROSSIGNOL

Port. 06 86 57 56 63

@ : lunisvertdessens@gmail.com

Facebook. L'unis-vert des sens :
une autre idée de la ferme

11



Laurence

Laurence of Arabians

Laurence PERCEVAL

La ferme. Élevage de chevaux pur-sang arabes

Ouverture. Toute l'année de 15 h à 19 h.

Ferme de découverte. Unique élevage de lignées

"heritage farm" en France. "Goûter grattouilles".

Autour d'un délicieux goûter de pâtisseries maison, nous apprenons à comprendre l'espèce depuis la préhistoire jusqu'à sa domestication, ses besoins et

abordons ses 5 sens. Rencontre des différents groupes en liberté : la nursery, le harem, le groupe des mâles célibataires... Nous communiquons, méditons...

Tarif "goûter grattouilles". 20 €. Durée : 3 h.



Malignac
24340 MAREUIL-EN-PÉRIGORD

Port. 06 76 82 85 10

@ : laurence.perceval@orange.fr

www.lesdeuxabbessesenvert.fr

Facebook : Laurence of Arabians

8



Narcisse

La ferme aux truffes

Narcisse PEREZ

Productions. 20 ha de truffières certifiées bio,

plantes aromatiques, noix, miel, pâtes fraîches ou sèches

Ouverture. Sur rendez-vous.

Vente directe. Truffes en conserve toute l'année et huile truffée, vinaigre truffé, moutarde truffée, sel aux truffes, pâtes... Truffes fraîches de novembre à février

sur place ou expédition. Visites guidées des truffières sur réservation. Prévoir 1 h à 2 h de marche. Découverte de la faune et de la flore.

Accueil de camping-cars. Détenteurs de la vignette France Passion à jour ou désireux de connaître nos produits.



Verdinas
24340 STE-CROIX-DE-MAREUIL

Port. 06 15 21 02 11

@ : truffanegra.narcisse@gmail.com

www.lafermeauxtruffes.fr

9

Ferme des Terres Vieilles

Familles LATOURNERIE-MAZOUAUD

Productions. Chèvres laitières et fromage

Ouverture. Fromagerie et magasin : du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Vente directe. Élevage de chèvres exclusivement nourries avec une alimentation produite sur la ferme.

Fromage de chèvre fermier. Fromage frais cendré, demi-sec (nature, 3 épices, saveurs du jardin, ail, poivre, échalote, ail et fines herbes, ciboulette), yaourts (nature, fraise, fruits des bois, abricot, vanille), faisselle, fromage blanc.



Terres Vieilles - 24310 VALEUIL

Port. 06 73 68 50 52

@ : fromagerie-desterrsvieilles@orange.fr

Facebook : fromagerie des terres vieilles

10

BIENVENUE

dans l'assiette



Karine

Karine et Laurent sont producteurs de bovins viande, canards gras et poulets, à la ferme Gendron à La Chapelle-Grésignac. À leur table, vous pourrez savourer des plats réalisés à partir des produits issus de leurs élevages (foie gras, magrets, pavé de bœuf, veaux...). C'est avec plaisir qu'ils vous font découvrir cette recette...

La recette du chef !

Magret de canard laqué

Quadriller le magret côté peau à l'aide d'un couteau. Dans une poêle préalablement chauffée, le faire fondre côté peau.

Le couper en tranches, réserver.

Dans une poêle, sur feu doux, faire chauffer une cuillère à soupe de miel liquide, ajouter une cuillère à soupe de mélange d'épices.

Mettre aussitôt le magret à cuire à la poêle 2 min de chaque côté.

Bonne dégustation !



Ingédients

Pour 2 personnes

*1 magret frais,
Mélange d'épices :
3 g de poudre de réglisse,
3 g de poudre de gingembre,
5 g de poudre de cinq épices,
1 cuillère à soupe de miel.*



© Pixabay



Nontron

Balade dans le Vieux Nontron
à la découverte de son
château XVIII^e, ses remparts
surplombant la Vallée du
Bandiat et les Jardins des Arts,
ses ruelles, ses maisons
à colombages...

Grâce à sa célèbre coutellerie,
ses métiers d'art et du luxe,
Nontron bénéficie du label
"Ville et Métiers d'art"
et propose aux visiteurs
de magnifiques expositions.



Coutellerie de Nontron. © Denis Nidos - CD 24



Village de Nontron.

À découvrir, à faire...

- Jumilhac : Château, jardins à thèmes (Or et Alchimie)
- Thiviers : Marchés, Maison du Foie Gras
- St-Jean-de-Côle **A** : village médiéval
classé "Un des Plus Beaux Villages de France"
- Varaignes : Château, musée des Tisserands
et de la Charentaise
- Vallée de l'Auvézère : moulins, papèteries (Vaux),
forges (Savignac-Lédrier) **C**,
- Excideuil **D** : Château médiéval, fonderie artisanale
- Voie Verte de Thiviers à St-Pardoux-la-Rivière
- Plans d'eau aménagés : St-Saud-Lacoussière,
St-Estèphe, Rouffiac.
- Vélo-rail : Cognac/l'Isle.

HAUT PÉRIGORD

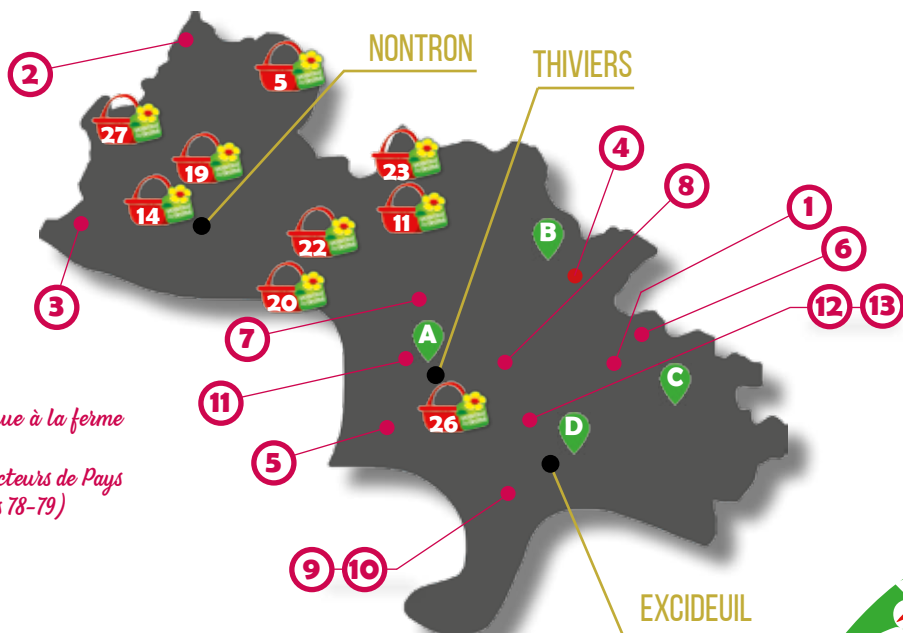
nature préservée



Situé en grande partie sur le Parc Naturel Régional Périgord-Limousin, ce territoire s'étend du verdoyant Nontronnais à la Vallée de l'Auvézère. Il traverse les plateaux bordés de falaises autour de la Vallée de l'Isle.

Principalement agricole, le Haut Périgord possède un environnement préservé et valorisé où rivières, étangs, prairies et forêts sont propices aux nombreuses activités bucoliques et loisirs de plein air.

Riche d'un patrimoine historique (Châteaux de Jumilhac, ^BExcideuil...) et culturel, c'est aussi, la terre d'un savoir-faire ancestral hérité d'un passé industriel (forges, papèteries...) et artisanal exceptionnel.



Ferme Puivif

Caroline et Dominique PUIVIF

Productions. Canards gras, poulets, canettes, pintades, veaux sous la mère

Ouverture. Boutique à la ferme ouverte du mercredi au samedi de 10 h à 18 h 30. Autres horaires sur RDV.

Vente directe. Canards gras en frais : foies gras, magrets, cuisses, abats, carcasses, magrets fourrés au foie gras, rillettes fraîches de novembre à fin mars. Volailles fermières toute l'année et sur commande, volailles de Noël. Vente de conserves à la ferme toute l'année. Veaux sous la mère (sur commande).



Lambertie - 24270 ANGOISSE
Port. 06 84 15 80 98 ou 06 37 76 65 46
Tél. 05 53 62 40 05 ou 05 53 52 63 52
@ : puivif.dominique@orange.fr

1

Val de Chanedière

Yohan GUICHETEAU

Production. Canards gras

Ouverture. Tous les jours sur rendez-vous.

Vente directe. Ferme située au cœur du Périgord vert.

Nous gavons, abattons et transformons nos canards sur place.

Nous avons également de nombreux animaux vivant en liberté sur la ferme.



Chanedière - 24360 BUSSIERE-BADIL
Tél. 05 53 56 54 61
@ : valdechanediere@orange.fr
Facebook : valdechanedièrre

2

Ferme les Jaubertins

Marie-Thérèse PORTAIN

Production. Ovins

Ouverture. De Pâques à Toussaint sur rendez-vous.

Vente directe. Exploitation agricole familiale depuis plusieurs générations en polyculture élevage.

Élevage d'ovins viande en bio. Vente directe à la ferme sur commande.

Marchés des Producteurs de Pays de St-Estèphe et Varaignes.

Camping à la ferme. 8 emplacements. Site ombragé.

Gîtes. Tout confort pour 2 à 4 pers.



Jaubertin - 24300 HAUTEFAYE
Tél. 05 53 56 04 50
@ : lesjaubertins@orange.fr

3

Ferme Mas Laborie

Sébastien TOUZIN et Sandrine PERDRIK

Productions. Porcs, bovins viande

Ouverture. Sur rendez-vous.

Vente directe. Viande et produits transformés de porc (frais, conserves, salaisons, charcuterie) sur commande.



Mas Laborie
24630 JUMILHAC-LE-GRAND
Tél. 05 53 52 28 35
Port. 06 71 70 77 86
@ : touzinseb@wanadoo.fr
www.produitsduperigordvert.fr

4



Sandrine et Sébastien



Angélique et Nadine

Ferme Lacombe

Famille LACOMBE

Productions. Porcs, bovins viande

Ouverture. Vente uniquement sur les marchés et par correspondance.

Vente directe. Porc en frais (grillades, côtelettes, rôtis...), en conserves (pâtés, confits, saucisses...), charcuterie cuite (pâtés, rôtis, boudins...), produits secs (jambons, saucissons...). Viande bovine limousine.

Vente sur les marchés de Limoges (87) le samedi matin. Saint-Pardoux-Corbier (87) le merc. soir l'été.



Chagnac
24270 PAYZAC

Tél. 05 53 52 69 53 - Port. 06 13 34 48 98

@ : contact@traditions-paysannes.com

www.traditions-paysannes.com

6



Aurore

La ferme de Tintin et Flo

Aurore MAYNO

Productions. Pintades, poulets

Ouverture. Sur rendez-vous.

Vente directe. Volailles fermières "grand-mère" sans OGM, sans antibiotiques, élevées en plein air dans la tradition.

Uniquement sur commande.



L'Angélie

24800 ST-JORY-DE-CHALAIS

Port. 06 74 75 70 23

@ : mayno.aurore@orange.fr

Facebook : lafermedetintinetflo

7



Quentin

Le Canard Joli

Quentin MARTY

Productions. Canards gras, oies grasses, noix

Ouverture. Toute l'année du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30.

Le samedi : de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h.

Ouvert du lundi au samedi en juillet et août.

Vente directe. Canards gras, en frais et conserves, toute l'année : foie gras, magrets, confits, rillettes, magrets et figues fourrés au foie gras.

Grillades de canard l'été. Vente sur les marchés de Périgueux (merc. et sam. matin),

Trélissac (1^{er}, 3^e et 5^e vendredi matin) et St-Yrieix en 87 (2^e et 4^e vendredi matin) toute l'année.



Le Gué de Jaye

24160 ST-PANTALY-D'EXCIDEUIL

Tél. 05 53 52 86 51 - Port. 06 76 84 80 05

@ : quentin@le-canard-joli.fr

www.le-canard-joli.fr

9

24 AGENCES

En Dordogne

groupama.fr

0 800 250 250

Service & appel
gratuits



Groupama Centre-Atlantique - Caisse de Réassurance Mutuelle Agricole 2 avenue de l'Europe CS 5000 - 13044 Nott Cedex 9
381 043 686 RCS Nott - Emetteur de Certificats Mutualistes Entreprise régie par la loi n° 98-567 du 7 juillet 1998 soumise à l'Autorité
de Contrôle Prudential et de Résolution située 61 rue Taitbout 75009 Paris



Venez NOUS VOIR



Thyphaine

Poney Club de St-Pantaly-d'E.

Typhaine CHAPEYROUX

La ferme. Élevage de poneys et de demi-sang arabe

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Du lundi au vendredi de 9 h 30 à 20 h en juillet/août.

Ferme équestre. École française d'Équitation, EquiHandi, Centre de Tourisme Équestre, label Sport et Handicap... Le bien-être de nos chevaux et poneys est une priorité. Ils vivent dehors toute l'année afin de respecter leurs besoins naturels (bouger, manger et vie en troupeau). De l'initiation / découverte à partir de 2 ans (brossage, préparation, travail à pied et à cheval) jusqu'au perfectionnement (dressage, obstacle, endurance, éthologie). Balades et randonnées d'une heure à plusieurs jours. NOUVEAU : visite d'une safranière et dégustation de fleurs comestibles en randonnée à cheval. Pension à l'année ou pour cavaliers-randonneurs.

Tarifs. Ferme équestre : de 5 € à 70 €.



La Vitonie

24160 ST-PANTALY-D'EXCIDEUIL

Port. 06 72 12 27 50

@ : poneyclub.stpantaly@laposte.net

www.poney-club-st-pantaly.fr

Facebook : equitation.domicile

10



Muriel

La Ferme de Château-Merle

Muriel DELVALLEZ

Productions. Petits fruits rouges, kiwis, noix, pommes, poires, coings, prunes, mirabelles...

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Vente directe. Petite exploitation de 2 ha.

Confitures aux fruits de saison, vinaigres aromatisés, pâtisseries à base de noix et de fruits, sorbets...



Le Bourg

24800 ST-SULPICE-D'EXCIDEUIL

Tél. 05 53 52 40 24

@ : muriel.delvallez@gmail.com

12



Virginie

La Ferme des Graves

Virginie MICOURAUD

Productions. Bovins viande, canards gras

Ouverture. Tous les jours de 9 h à 18 h

sauf le dimanche après-midi.

Vente directe. Vente à la ferme de canards gras

en frais (foie gras, magrets, cuisses, abats, rillettes, aiguillettes farcies au foie gras, rôtis au foie gras, tournedos, gésiers, magrets séchés, magrets séchés farcis au foie gras, canards entiers...),

ou en conserves (cou farci, foie gras, pâté, rillettes, cuisses, confits, mousse de foie, gésiers...).

Visite gratuite de l'exploitation sur rendez-vous.

Présente tous les samedis matin sur le marché de Lanouaille.



Les Graves

24800 ST-SULPICE-D'EXCIDEUIL

Tél. 06 83 25 25 25

@ : lafermedesgraves@gmail.com

Facebook : Lafermedesgraves

13



Maïté

Moulin de Feuyas

Maïté LAFON

Production. Bovins viande

Ouverture. Gîtes : de mars à octobre et durant les vacances scolaires. **Camping :** du 1^{er} mai au 30 sept.

Camping. 8 emplacements.

Animations : jeux pour enfants, pêche, promenades le long de la rivière. Visite de la ferme gratuite sur réservation.

Gîte. "Le Moulin", vue imprenable sur la rivière et sa cascade. 6/8 pers. : 3 chambres, 125 m².

Classé 3 étoiles Préfecture, 3 épis Gîtes de France.

Meublé "Le petit Nid", face à la rivière, terrasse couverte 20 m². 6/7 pers. (2 ch. avec mezzanine, avec sanitaires privatifs).

Tarifs. Camping : 3 €/empl., 3 €/adulte, 2 €/enfant (-12 ans), élect. 2 €, animaux 1 €.

Gîte : de 450 € à 750 €.



43 Le Jalager - Moulin de Feuyas
24800 ST-ROMAIN-ET-ST-CLÉMENT

Tél. 05 53 55 03 99 - **Port.** 06 22 58 67 85

@ : moulindefeuyas@gmail.com

www.moulindefeuyas.fr

Facebook : Gîtes Moulin de Feuyas

11



Jérôme

Ferme de Laupilière

Claudine et Jérôme BLONDY

Productions. Bovins viande, canards gras

Ouverture. Du 1^{er} avril au 11 novembre.

Vente directe. Produits frais d'octobre à avril.

Conserves : foie gras entier, pâté de foie gras de canard truffé, confit, rillettes, cou farci...

Gîte. 1 maison entièrement équipée pour 4 pers., 2 chambres, coin cuisine, séjour, terrasse.

1 mobil-home, 4/6 pers., entièrement équipé et climatisé.

Chambre d'hôtes. Dans un corps de ferme, 4 chambres d'hôtes pour 2 à 4 pers. avec sanitaires privés.

Étangs pour la pêche, piscine couverte, SPA, sauna sur place, randonnées.

Tarifs. Gîte : de 210 à 530 €. **Chambres d'hôtes :** de 59 à 75 €.



Laupilière - 24800 SARRAZAC

Tél./Fax : 05 53 62 52 57

@ : contact@lafermedelaupiliere.com

www.lafermedelaupiliere.com

Facebook : La Ferme de Laupilière

8



Pierre

L'escargot du Périgord

Béatrice et Pierre FOUQUET

Production. Escargots

Ouverture. Boutique à la ferme du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Vente directe. Petite ferme spécialisée dans l'élevage et la transformation d'escargots depuis presque

30 ans. Visites sur rendez-vous, vente à la ferme et sur le marché de Thiviers.

Escargots cuisinés à la persillade en frais et plats cuisinés (à la périgourdine, aux cèpes, à la bordelaise...).

Visite avec dégustation en juillet-août les lundis, mardis et mercredis à 18 h.



Les Guézoux - 24800 VAUNAC

Tél. 05 53 62 06 39 - **Port.** 06 80 40 59 78

@ : escargot.perigord@wanadoo.fr

www.escargotduperigord.com

5

BIENVENUE

dans l'assiette

Le bœuf et le veau Limousin sont principalement présents dans les verts pâturages du nord du département. L'asperge se plaît également dans notre terroir. Nous partageons avec vous les saveurs de cette association.

La recette du chef !

Ingédients



Pour 4 personnes

10 morceaux de veau
1 kg d'asperges
1 bouillon de bœuf ou de volaille
1 verre de Bergerac blanc sec
1 cuillère à soupe de farine
graisse d'oie.

Veau aux asperges

Faire revenir la viande dans de la graisse d'oie, ajouter les asperges crues coupées en petits morceaux et préalablement épluchées.

Laisser confire le tout à feu doux.

Faire un roux avec la farine, mouiller avec le bouillon et ajouter le vin blanc.

Saler et poivrer.

Laisser mijoter environ 2 h.

Bonne dégustation !



© Pixabay



SIETA-TE E MINJAM ! *Assieds-toi et mangeons*

Développons une alimentation de qualité en Périgord-Limousin



Las memòrias se sieten a tabla,

*les mémoires passent à table et
convoquent leurs souvenirs
dans la langue du pays.*

*Saveurs douces de la cuisine
de l'enfance où pointe l'arrière-
goût d'un temps de sobriété et
de simplicité...*

Des vidéos à savourer !



www.pnr-perigord-limousin.fr

www.consommer-parc.fr

Tel. : 05 53 55 36 00

info@pnrpl.com





VALLÉE DE L'ISLE

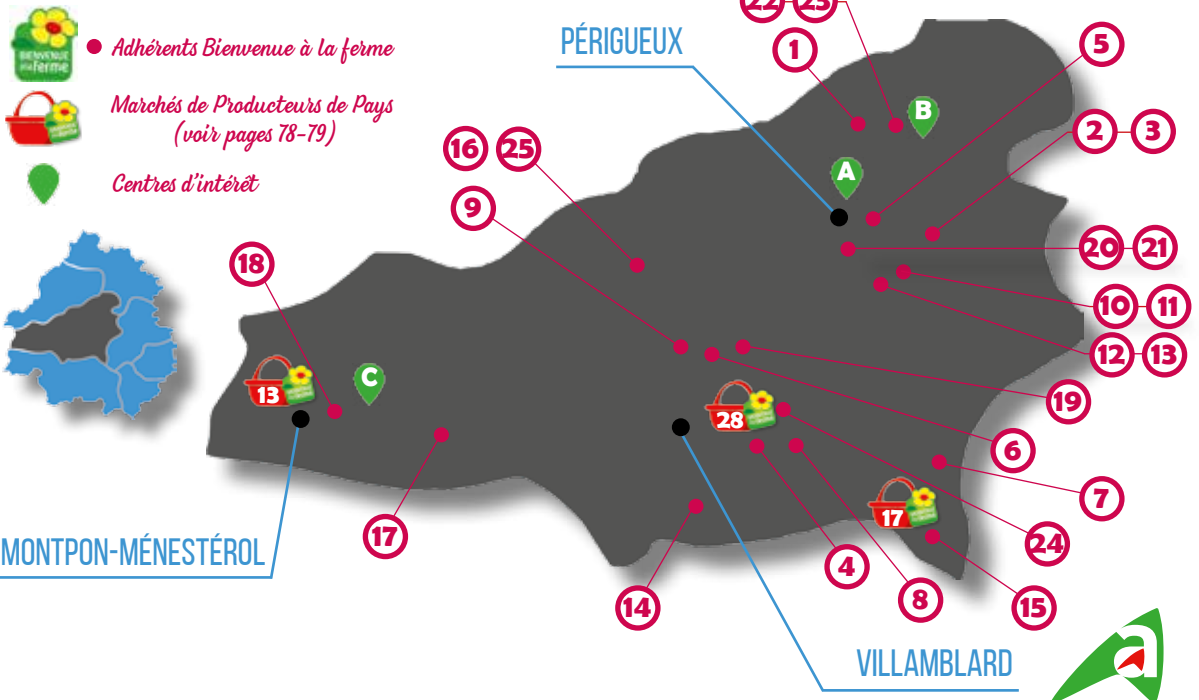
& la capitale Périgueux



Voie verte.

© ORA Production - OT Périgueux

L'histoire de Périgueux est riche et parsemée de rebondissements. Visitez la Cathédrale Saint Front **A**, plaisir des yeux et classée au patrimoine mondial de l'Humanité en 1998. Prenez de la hauteur en visitant ses toits pour admirer le panorama. Remontez le temps en découvrant la villa Gallo-Romaine Vesunna dans le centre historique de Périgueux, pensez à lever la tête pour profiter des détails architecturaux laissés au fil du temps. Passez aussi un moment convivial et gourmand sur le marché du centre-ville les mercredis, samedis et dimanches matin. À pied, à vélo, profitez de la trentaine de kilomètres de voie verte pour contempler la nature périgourdine.





Périgueux. © CDT Dordogne



À découvrir, à faire...

- Sorges : Capitale de la truffe, écomusée **B**.
- Saint-Martial-d'Artenset : Balade en gabarre et visite du moulin du Duellas **C**.
- Vergt : Pays de la fraise (fête de la fraise, 3^e week-end de mai)
- L'abbaye de Chancelade.
- Insolite : production de caviar (Neuvic et Montpon-Menestérol)
- Mussidan : marché aux cèpes.
- Issac : Château Renaissance de Montréal, chapelle.



Thierry et Sandrine COULOUMY

Dégustation gratuite. Boutique à la ferme. Visite de la noyeraie, chaîne de tri, four, laboratoire de transformation. Visites des boletières (cèpes) sur rendez-vous.



Port. 06 37 35 18 76

✉ : ts.domainedelaporte@gmail.com



Fabrice GAY

produits. **Accueil de camping-cars.** Détenteurs de la carte France Passion. 5 emplacements sur aire de service à 200 m de la ferme.



Port. 06 14 92 59 56

@ : chez-suzon@wanadoo.fr



Centre Cheval Poney

Famille CAUCHOIS

La ferme. 45 chevaux et poneys issus de l'élevage de la ferme

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Ferme équestre. Exploitation familiale en harmonie avec la nature. Pratique de l'équitation de loisir pour tous. Multiples activités autour du cheval et du poney à partir de 3 ans (enseignement, promenade, randonnée, stage vacances...).

Élevage, pension, débouillage. Carrière 40 x 65 et manège 27 x 60, terrain de concours (cross...). **Ferme pédagogique.** Accueil des scolaires et possibilité d'hébergement sur place. Découverte du milieu et de la vie du cheval.



Le Cros
24330 BASSILLAC ET AUBEROCHE

Port. 06 75 15 07 48

@ : centrecheval@wanadoo.fr

Facebook : Centre Cheval Poney

2

Ferme Milhac-Oie en Périgord

Jean-Raphaël CHARTROLE

Production. Oies grasses

Ouverture. Toute l'année de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à la nuit. Week-ends et jours fériés sur rendez-vous.

Vente directe. Élevage d'oies en plein air nourries avec nos céréales. Conserves réalisées sur place.

Gîte. 3 étoiles Préfecture pour 2-4 pers.

Camping. 8 emplacements, mobil-home. Balançoires, terrain ULM, pêche en étang privé.

Accueil de camping-cars. France Passion ou désireux de connaître nos produits.

Tarifs. Gîtes : de 330 € à 480 €. **Camping :** de 11 € à 14 € pour 2 pers.



Impasse Château Roy
24330 BASSILLAC ET AUBEROCHE
Tél. 05 53 07 56 28 - **Port.** 06 10 63 66 51

@ : milhac-oie@orange.fr

www.milhac-oie.fr

3

La Ferme de Grande Maison

Franck et Stone LASSAGNE

Productions. Porcs, canards

Ouverture. Vente à la ferme toute l'année.

Ferme auberge. En juillet et août : tous les jours midi et soir sauf le dimanche soir et le lundi. Hors saison sur réservation.

Vente directe. Exploitation familiale. Élevage des canards à partir de un jour et élevage des porcs sous label nourris avec nos céréales. Foie gras, cou farci, pâtés, confits, rillettes, cassoulet, jambon sec et saucissons. Visite de la ferme libre et gratuite.

Ferme auberge. Spécialités : foie gras, charcuterie, porcelets, magrets...

Tarifs. Ferme auberge : de 16,50 à 31 €.



Chemin de Grande Maison
(vieux bourg de Boulazac) - 24750 BOULAZAC

Tél. 05 53 09 63 78

@ : franck-lassagne@orange.fr

5

Centre équestre de Bourrou

Marie-Laure BENOIT

La ferme. Chevaux arabes et anglo-arabes

Ouverture. Toute l'année.

Ferme équestre. École française d'équitation. Découverte et perfectionnement : cours, randonnées, promenades, stages thématiques. Accueil de cavaliers de tous âges et tous niveaux, activités Baby Poney dès 2 ans, baptêmes et promenades en main. Grand manège couvert, carrière, parcours balisés. Pension de chevaux. Visite de l'élevage sur demande. Aire de pique-nique à disposition.

Gîtes. 2 meublés classés 3 et 4 étoiles Préfecture pour 2 pers. entièrement rénovés. Grande pièce à vivre avec cuisine équipée, 1 chambre, salle d'eau. Piscine. Jacuzzi.

Tarifs. Gîtes : de 150 € à 850 €. Disponibles à la semaine, au week-end ou à la nuitée.



Domaine de La Sudrie - 24110 BOURROU
Port. 06 62 51 28 78

@ : ce.bourrou@gmail.com

www.centre-equestre-bourrou.ffe.com

Facebook : centre equestre de bourrou

6



Patricia

Ferme de la Rigionie

Patricia REBILLOU

Productions. Fraises, petits fruits rouges

Ouverture. Toute l'année sauf les jours fériés.

Vente directe. D'après un savoir-faire familial, nous élaborons nos produits : confitures, sirops, gelées, vinaigres, pâtes de fruits.

Nous vous accueillons et organisons des visites, sur rendez-vous, au fil des saisons.



La Rigionie - 24380 CENDRIEUX

Tél. 05 53 06 74 47

@ : rebillou.patricia@orange.fr

www.fermedelarigionie.fr

7



Bernard

Ferme auberge de la Colline

Bernard VERNET

Production. Canards gras, ovins

Ouverture. Boutique à la ferme : toute l'année sur RDV.

Ferme auberge : de mars à juin les week-ends et jours fériés, en juillet et août tous les jours midi et soir, en septembre, les week-ends sur réservation.

Vente directe. Nous élevons, gavons et transformons nos canards sur place. Parcourez en plein air. Foie gras mi-cuit ou en conserve, rillettes, pâté, confit, saucisses au foie gras...

Vente de nos produits à la ferme ou sur des salons gastronomiques en France.

Ferme auberge. Nous privilégions l'échange et l'authenticité, dans une ancienne étable rénovée ou sur la terrasse conviviale (30 couverts).

Spécialités : tourin, foie gras poêlé, magret, confit, gâteau aux noix, meringues...

Tarifs. Ferme auberge : de 24 à 34 €.



La Roumevie - 24330 LA DOUZE

Tél. 05 53 06 72 71

@ : foiegrasbvernet@wanadoo.fr

www.foies-gras-perigord.com

10

Ferme Le Brigand des Picadis

Laura SCHIJUENS

Production. Chèvres laitières

Ouverture. Sur rendez-vous.

Vente directe. Élevage de chèvres en liberté.

Spécialités : tomme de chèvre pressée, fromage frais, yaourts.



Le Brigand des Picadis

24330 LA DOUZE

Port. 07 68 54 28 66

@ : info@lebrigand.info

www.lebrigand.fr

11



Eric

Ferme de l'Ermitage

Isabelle et Eric LAMBERT et leurs enfants

Productions. Maraîchage, bovins, ovins, porcs

Ouverture. Sur rendez-vous toute l'année.

Vente directe. Vente de légumes et produits transformés de la ferme. Commandes par mail possibles. Ventes à la ferme sur rendez-vous et sur les marchés de Périgueux et Vergt.

Ferme pédagogique. La famille Lambert accueille les scolaires et les groupes pour une visite de l'exploitation. Thèmes : légumes, animaux, lecture de paysage.

Abri pique-nique à disposition.



"L'Ermitage" - 24380 FOULEIX

Tél. 05 53 54 95 72

@ : ludivine241@yahoo.fr

8

PASS GRAND TOURISME *Périgueux*

Visitez malin à prix réduits
Choisissez votre formule

4
sites
16€

6
sites
26€

8
sites
36€

**Pass valable
5 jours**
à compter
de l'activation

En vente à l'Office de Tourisme du Grand Périgueux
9 bis, place du Coderc 24000 Périgueux
passgrandperigueux.fr



Domaine des Chaulnes



Productions. Truffières, vaches limousines, canards

Ouverture. Toute l'année.

Gîtes. 6 gîtes de 4 à 8 pers. Gîte de groupe pour 34 pers. (9 chambres).

Animations pour les groupes scolaires.

Location de salle. Salles de restauration, de réunions et de réceptions.

Tarifs. Gîtes : de 225 € à 760 €.

Les Chaulnes - 24110 GRIGNOLS

Tél. 05 53 03 68 68 - **Fax :** 05 53 03 68 69

@ : domainedeschaulnes@wanadoo.fr

www.domainedeschaulnes.educagri.fr

9

Ferme de Potofayol

Mukōi TIPOTIO

Productions. Maraîchage, poulets fermiers, œufs

Ouverture. Sur réservation.

Casse-croûtes. À déguster sur place et sacs pique-nique à emporter.

Essentiellement préparés à partir des produits du domaine (agriculture raisonnée, poulets fermiers élevés en plein air) ou de producteurs locaux.

Spécialités d'inspiration polynésienne. Aire de pique-nique à disposition.

Chambres et table d'hôtes. 5 chambres spacieuses avec salle d'eau et WC privés.

Gîte. 4 à 6 pers. dans ferme périgourdine avec piscine sur 30 ha boisés avec étang. Prêt de vélos.

Espace bien-être privatisable : jacuzzi, sauna, massages polynésiens.

Possibilité d'organiser des séminaires (12 pers.) et de privatiser l'ensemble du domaine.



Domaine de Potofayol - 24380 LACROPTÉ

Tél. 07 71 87 15 38 - **Port.** 06 64 87 15 18

@ : contact@domainedepotofayol.com

www.domainedepotofayol.com

Facebook : Domaine de Potofayol

13

Tashunka Town

Lætitia TREDEMY

La ferme. Chevaux de loisirs

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

Ferme équestre. Promenades et randonnées possibles toute l'année (de 2 h à 1 journée).

Vacances d'enfants. Séjours d'équitation pleine

nature pour les 10/17 ans en pension complète

(4 h d'équitation minimum par jour). Capacité de 6 enfants maximum par groupe. Formules week-end d'équitation. Hébergement à la ferme, dans la maison familiale, ambiance chaleureuse et conviviale. Les repas sont préparés par nos soins à base de produits du jardin, du terroir et issus de l'agriculture biologique.

Gîtes. Au cœur de 11 ha de prairies, de bois, étang d'un demi hectare. 2 gîtes de plain-pied avec terrasse, salon de jardin.

Tarifs. Gîtes : de 450 € à 560 €. **Ferme équestre :** de 30 € (2 h) à 75 € (journée repas inclus).



Les Puissants - 24380 LACROPTÉ

Tél. 05 53 04 41 67

@ : tashunka-town@orange.fr

www.tashunka-town.com

Facebook : Tashunka Town

12



Lætitia

LE MAGAZINE DES FEMMES EN PÉRIGORD
famosa

Renseignements : Sandrine - 05 53 08 81 83



22 €
seulement

6 NUMÉROS PAR AN



Roland

Les attelages de Monsacou

Roland LAGORCE

La ferme. Promenades en calèche

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

Ferme équestre. Roland, passionné par sa région, vous propose des balades en calèche. Promenade découverte de 1 à 2 h à la ½ journée ou journée.

Accueil des écoles, associations, personnes à mobilité réduite ou autres. Pour vos festivités (mariages, anniversaires, fêtes de Noël...) nous sommes équipés pour vos déplacements.

Goûters à la ferme. Possibilité de pique-nique sur place, barbecue à disposition, sanitaires extérieurs. Casse-croûte paysan amélioré avec des produits de la ferme labellisés AB.

Camping. 3 emplacements.

Gîte. 4 pers., 2 étoiles Préfecture. 2 chambres et 1 salle de bains. Espace bien-être avec bains à remous.

Tarifs. Balade en calèche : de 29 € à 48 € (casse-croûte inclus). **Camping :** de 10 € à 15 €/jour.



24520 LAMONZIE-MONTASTRUC

Tél. 05 53 27 14 72 - Port. 06 13 59 71 15

@ : accueil@aulezarddore.com

www.souslesoleildemonsacou.fr

www.aulezarddore.com

14



Benoist

La Ferme de Puygauthier

Benoist GRYPONPREZ

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 18 h et le dimanche matin de 9 h à 12 h durant l'été.

Vente directe. Nous sommes spécialisés dans la production de foie gras et autres produits à base de canard. Les canards sont élevés en plein air, gavés au maïs entier. Une visite guidée vous fera découvrir notre métier et notre savoir-faire. Dans notre boutique : foie gras, magrets, confits, plats cuisinés et autres spécialités produites dans le respect de la tradition.



Puygauthier - 24750 MARSANEIX

Tél. 05 53 08 87 07

@ : puygauthier24@orange.fr

www.fermepuygauthier.com

Facebook : La Ferme de Puygauthier

21

La Ferme de Puycheny

Fabien PRUDHOMME

Productions. Canards gras, sangliers

Ouverture. Toute l'année, du lundi au samedi les après-midi.

Vente directe. Vente à la ferme de canards gras en frais et en conserves, salaisons, plats cuisinés.

Traiteur et sacs pique-nique. Menus et sacs pique-nique composés selon la saison et la demande. N'hésitez pas à nous consulter.



Puycheny - 24660 NOTRE-DAME-DE-S.

Port. 06 84 61 07 55

@ : lafermedepuycheny@gmail.com

lafermedepuycheny.com

Facebook : La ferme de Puycheny

20

La ferme de Fouliouze

Florence et Gilles GROS

Productions. Fromages de chèvre et brebis

Ouverture. Vente à la ferme le mercredi et le vendredi de 17 h 30 à 19 h d'avril à fin novembre. **Gîte :** d'avril à octobre.

Vente directe. Fromages de chèvre, tommes et petits frais, bûches, yaourts.

Fromages et yaourts de brebis. Retrouvez-nous sur les marchés : Ste-Alvère (lundi), Lalinde (jeudi), Vergt (vendredi toute l'année et dimanche matin l'été), ainsi que dans la boutique de Producteurs de Port-de-Couze.

Gîte. 4 pers. "Gîte de la Mare". **Tarifs. Gîte :** de 370 € à 450 €.



Fouliouze - 24510 PEZULS

Tél. 05 53 24 91 02 - Port. 06 22 44 70 03

@ : fouliouze@gmail.com

www.fouliouze-perigord.com

15



Martine et J. -Marie

Ferme du Maine

Martine et Jean-Marie BOURLAND

Productions. Canards, volailles

Ouverture. Toute l'année. Du mardi au vendredi de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h, le samedi de 9 h à 12 h. En dehors sur RDV.

Vente directe. Foie gras, rillettes, confit, cou farci, plats cuisinés, poulets fermiers. Visite et dégustation. Pour les groupes : nous consulter.



Le Maine
24190 ST-GERMAIN-DU-SALEMBRE

Tél. 05 53 82 63 37

@ : m-jm@bourland.fr

www.fermedumaine.fr

16

La Ferme de Touvent

Pascal COUFFIN

Production. Porcs

Ouverture. Samedi matin et en période scolaire sur RDV.

Vente directe. Élevage de porcs en plein air, nourris avec les céréales produites sur l'exploitation. Vente de conserves et salaisons sur place. Visites guidées sur réservation.



212 route de Touvent
24190 ST-GERMAIN-DU-SALEMBRE

Port. 06 21 25 96 47

@ : fermedetouvent@orange.fr

25



Lilian et Gaëlle

Ferme Auberge de la Caty

Gaëlle JEROME

Productions. Volailles, porcs

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

Ferme auberge. Soupe de haricots couenne, terrine maison, volailles et porcs de la ferme, gâteaux aux noix, apéritif et digestif maison.

Tarifs. De 22 à 34 € tout compris.



La Catie - 24400 ST-GÉRY

Tél. 05 53 22 46 65

www.fermeaubergedelacaty.fr

Facebook. Ferme auberge de la Caty

17



Florian et Célia

Ferme du Petit Clos

Michel, Florian et Célia JAUERZAC

Production. Vaches laitières (lait et crèmes glacées)

Ouverture. En juillet/août tous les jours de 14 h à 19 h. Le reste de l'année, les mercredis et samedis de 14 h à 19 h.

Vente directe. Fabrication de glaces et sorbets, 30 parfums au choix. Activités gratuites en juillet/août : labyrinthe de maïs, karting à pédales, footgolf, divers jeux pour toute la famille et visite libre de la ferme. Dégustation de glaces et boissons fraîches sur place.



Ferrachat
24700 ST-MARTIAL-D'ARTENSET

Port. 06 69 91 00 11

@ : florianjaverzac@orange.fr

www.glaces-javerzac.fr

Facebook :

Gaëc du petit clos - Ferme Javerzac

18

vos **VACANCES** en Famille
CLÉ EN MAIN
sur **WWW.PERIGORDDECOUVERTE.COM**



Hôtellerie **DE PLEIN AIR**

HÔTEL restaurant

Village de **GÎTES ET RÉSIDENCES**
DE VACANCES

HÉBERGEMENTS insolites

LOISIRS & activités

VISITES & découvertes

MAGAZINE
ET
WEB

Les Écuries du Rosier

Estelle DUBUISSON

La ferme. Chevaux et poneys

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

Ferme équestre. Équitation sport et loisirs, cours et randonnées tous niveaux et tous âges. Structure soignée et confortable, encadrée, en toute convivialité par des enseignants diplômés. Espaces pédagogiques, cavalerie, animations adaptées et spécialisées pour les enfants à partir de 2 ans.

Tarifs. Séance d'équitation : - 7 ans 14 €, de 8 à 11 ans 16 €, 12 ans et plus 20 €.



Maison Neuve
24380 ST-PAUL-DE-SERRE

Tél. 05 53 03 93 18

@ : lesecuriesdurosier@orange.fr

19



Béatrice
et Jean-François

Ferme de la Peyrassse

Béatrice et Jean-François FAYOL

Productions. Canards gras, noix

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

Visites tous les vendredis en juillet-août.

Vente directe. Boutique à la ferme. Vente de produits frais de novembre à mars : canards entiers, foie gras, magret, cuisses en frais. Toute l'année en conserves : foie entier, confit, cou farci, rillettes, huile de noix.

Gîte. Dans un parc arboré et clos, maison indépendante d'une capacité de 7 pers.

Tarifs. De 350 € à 750 €.



La Peyrassse - 24420 SORGES

Tél. 05 53 05 02 28

@ : bjf.fayol@wanadoo.fr

www.fermedelapeyrassse.com

Facebook : Fermedelapeyrassse

22



Albin

Ferme Andrévias

Famille MEYNARD

Productions. Oies grasses, noix

Ouverture. Toute l'année de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Vente directe. Venez visiter notre élevage d'oies, notre truffière et notre noyeraie. Vente de nos produits sur place ou par expédition : foie gras, pâté de Périgueux, confit, plats cuisinés, noix, huile de noix, cerneaux enrobés, Meynardises... Visites guidées de la ferme le mardi, mercredi et jeudi à 18 h et le vendredi à 10 h en juillet et août. Le reste de l'année sur rendez-vous.



Les Andrevias - 24420 SORGES

Tél. 05 53 05 02 42

@ : fermeandrevias@gmail.com

www.fermeandrevias.com

Facebook : Fermeandrevias

23

Ferme de Gandy

Famille PUECH

Productions. Fraises, châtaignes, noix

Ouverture. Sur réservation.

Gîte. En plein cœur du Périgord blanc, grand meublé en pierres apparentes tout confort, 240 m², capacité 12 pers., 6 chambres, 4 étoiles Préfecture, jardin privatif de 2 500 m², piscine chauffée et couverte, jeux pour enfants...



Gandy - 24380 VERGT

Tél. 05 53 46 62 29

@ : alphonse.puech@wanadoo.fr

24

BIENVENUE

dans l'assiette



Fabrice

Fabrice vous accueille à la ferme auberge “Chez Suzon” pour vous faire partager les plaisirs gastronomiques du terroir. Producteur de volailles grasses, volailles maigres et châtaignes, les repas qu’il vous propose mettent en valeur ses produits. Voici une de ses spécialités sucrées.

La recette du chef !

Flaugnarde aux reines-claude

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et les œufs, et ajouter petit à petit le lait.

Dans un moule à tarte, disposer les prunes dénoyautées et coupées en deux.

Mettre le mélange sur les prunes.

Enfourner à 200 °C pendant 45 min.

Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.



Ingédients

Pour 8 personnes

*700 g de prunes Reine-Claude
150 g de sucre
150 g de farine
5 œufs
50 cl de lait
un peu de vanille liquide*

Bonne dégustation !





© Manu Allicot - Famille Lx

Lascaux IV

Visitez l'un des chefs-d'œuvre incontournables de la Préhistoire. Vous découvrirez les trésors de l'art pariétal à travers une visite interactive reproduisant intégralement et dans sa taille originale la grotte de Lascaux A.

À découvrir, à faire ...

- Grottes et gouffre : Proumeyssac C, Tourtoirac D, grotte du Grand Roc, Grottes du Roc de Cazelle...
- Les Eyzies-de-Tayac : Pôle international de la Préhistoire B.
- La Roque-Saint-Christophe.
- Sites classés "Un des plus beaux Villages de France" : Saint-Amand-de-Colly, St-Léon-sur-Vézère, Limeuil.
- Châteaux : Commarque, Losse...
- Jardins : Jardins de l'Imaginaire (Terrasson), Jardins Panoramiques (Limeuil).
- Le Bugue : Aquarium du Périgord Noir, Village du Bournat...
- Maison forte de Reignac
- Village troglodytique de la Madeleine



© Pixabay

VALLÉE DE LA VÈZÈRE

sur les pas de l'Homme



Château d'Hautefort.
© Pixabay

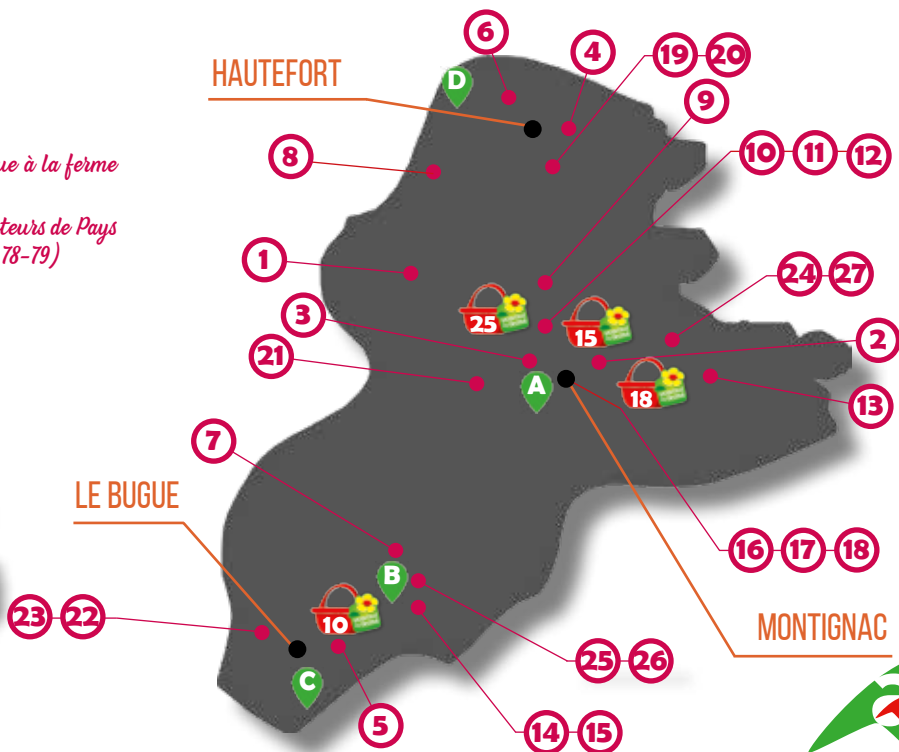
La Vallée de la Vézère, inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco, abrite les plus illustres sites préhistoriques et grottes de la région. Ses falaises caractéristiques le long de la Vézère et ses beaux villages contribuent aussi au charme inégalable de cette vallée. Que vous soyez plutôt patrimoine, préhistoire, sports de rivière ou gastronomie, il y en a pour tous les goûts ! Elle bénéficie d'une agriculture diversifiée et produit notamment la Noix du Périgord. Profitez-en pour la goûter sous toutes ses formes, en pâtisseries, huile de noix, vin de noix...



● Adhérents Bienvenue à la ferme

Marchés de Producteurs de Pays
(voir pages 78-79)

● Centres d'intérêt



La Lande des Ormeaux

Didier CLERJOUX

Productions. Oies grasses, canards gras, fraises, petits fruits

Ouverture. Du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Vente directe. Ferme familiale au sein de laquelle nous élevons oies et canards gras (élevage à partir d'1 jour, gavage, transformation) d'octobre à avril.

Conserves d'oie : foie gras entier, civet, confit...

Productions de fraises et fruits rouges d'avril à octobre en culture raisonnée.

Vente directe à la ferme et sur les marchés de Thenon, Brantôme et Périgueux.



La Lande - 24210 AJAT

Port. 06 28 33 82 22

@ : didier.clerjoux@hotmail.fr

www.lafermeclerjoux.fr

Facebook : La ferme Clerjoux

1



Rémi, Amélie et Aaron

L'Étable Gourmande

Amélie, Rémi, Martine et Michel BON

Productions. Bovins lait, porcs, canards gras, maraîchage

Ouverture. Chambres d'hôtes : toute l'année sur réservation. **Ferme auberge** (uniquement sur réservation), de Pâques à Toussaint : tous les soirs du mardi au samedi et le dimanche midi.

Chambres d'hôtes. 5 chambres d'hôtes décorées avec soin avec sanitaires privés, climatisation, TV, wifi.

Ferme auberge. Cuisine traditionnelle et locale au fil des saisons. Menu unique.

Tarifs. Chambre d'hôtes (pdj inclus) : de 65 € à 92 €.

Ferme auberge : de 18 € à 30 €. Grande capacité d'accueil pour groupes.



Les Granges - 24290 AUBAS

Tél. 05 53 42 38 44

@ : letable-gourmande(@)laposte.net

Facebook : L'Étable Gourmande

2

Les Flandres Occitanes

Isabelle GOEMINE-RABEAU

Productions. Porcs, bovins viande, noix

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi. Possibilité le week-end sur rendez-vous.

Vente directe. Ferme périgourdine atypique en culture traditionnelle, avec traction animale et sans utilisation de produits chimiques. Petit élevage de bovins et porcs en plein air, noyeraies de variétés anciennes, légumes de saison et apiculture.

Gîte. Aménagé dans une bâtisse du XVII^e siècle. 5 pers. 1 chambre commune.

Tarifs. De 80 € à 420 €.



Le Vignal

24290 AURIAC-DU-PERIGORD

Port. 06 87 30 64 37 - 06 07 91 68 63

@ : fermeduvignal.flandresoccitanes@gmail.com

3

La Ferme de Charnaillass

Pierre-Antoine LACABANNE

Productions. Canards gras, noix bio, asperges bio, truffes

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Vente directe. Conserves à la ferme : foie gras, confit, pâté, cou farci, galantine, magret, magret fourré au foie gras, foie au sel... Noix, huile de noix, cerneaux, truffes, cèpes, asperges. Visite des noyeraies.



Charnaillass - 24210 LA BACHELLERIE

Tél. 05 53 51 01 18 - **Port.** 06 71 42 10 95

@ : pierre.francis.lacabanne@orange.fr

www.foie-gras-lacabanne.com

11



Émilie

Aromatignac

Émilie SEVE

Production. Plantes aromatiques

Ouverture. Du 1^{er} mars au 1^{er} novembre, sur rendez-vous le lundi et vendredi toute la journée et le mercredi et jeudi après 15 h. Fermé le mardi et dimanche.

Vente directe. Entre 150 et 170 variétés de plantes aromatiques en pots à découvrir ou redécouvrir, cultivées sans pesticides ni engrais chimiques. Rendez-vous sur les marchés de Montignac le mercredi, Terrasson-Lavilledieu le jeudi et Brive (19) le samedi matin.

Livraisons via La Ruche Qui Dit Oui à Terrasson-Lavilledieu, Périgueux et Mussidan.



53, rue de la République
24210 LA BACHELLERIE

Port. 06 61 69 73 21

@ : aromatignac@gmail.com

www.aromatignac.fr

12



Cécile et Julie-Anne

Les Écuries du Lac

Cécile MATASSE

La ferme. Élevage de pur-sang arabe et demi-sang arabe

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Ferme équestre. Bienvenue aux Écuries du Lac !

Nous accueillons vos enfants dans une ambiance familiale pour la pratique de l'équitation, de la découverte à la compétition. Balades pour petits et grands. Vous pourrez également découvrir l'atelier élevage/reproduction (centre d'insémination). Pension.



645 Route du Lac
24210 LA BACHELLERIE

Port. 06 71 62 61 43

@ : cecilematasse@hotmail.fr

10

Ferme Roulland

Régine ROULLAND

Productions. Canards gras, noix

Ouverture. Du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h.

Vente directe. Ferme familiale, dégustation gratuite des produits et vente sur place : foies gras frais, magrets farcis au foie gras, figues farcies au foie gras, noix... Visites guidées de la ferme l'été le vendredi matin. Stage de découpe du canard (seul ou en groupe).

Marchés le jeudi à Terrasson et Objat (19) le dimanche.



Chabanas - 24390 BADEFOLS-D'ANS

Tél. 05 53 51 50 54

@ : regine.roulland@wanadoo.fr

www.ferme-roulland.com

Facebook : La ferme Roulland

4

Poney Club Arc en Ciel

Jérémy JACQUES

La ferme. 50 chevaux et poneys

Ouverture. Du lundi au samedi de 9 h à 13 h et de 14 h à 17 h (19 h le mercredi et le jeudi)

Ferme équestre. En plein cœur du Périgord Noir, à proximité du Gouffre de Proumeyssac, élevage, École française d'Équitation. Cours tous niveaux (à partir de 3 ans), du débutant jusqu'à la compétition. Balades en forêt à cheval et à poney. Parcours fléchés pour les tout-petits. Une grande zone "cheval tranquille" pour le plaisir des débutants, des parcours plus rythmés pour les cavaliers plus avertis. Une carrière (60 x 30 mètres) ainsi que deux manèges couverts complètent les installations.



Ferme du Peyrat
24260 CAMPAGNE

Port. 06 61 24 85 34

@ : fermedupeyrat@orange.fr

www.poneyclubarcenciel.fr

5

Ferme de la Garenne

Famille PERSONNE

Productions. Oies et canards gras, cervidés, moutons, autruches, émeus

La Garenne - 24390 CHERVEIX-CUBAS

Ouverture. Accueil toute l'année.

Tél. 05 53 50 44 34

Vente directe. À l'orée du bois, les troupeaux de cervidés vous souhaitent la bienvenue. Visite de l'exploitation : promenade forestière dans un cadre bucolique au milieu des animaux. Vente de produits sur place : conserves d'oie et de canard (foie gras, confits...), de daim et de cerf.



6

Ferme Auberge L'Évidence

Alexandre et Marion HIAUT

Productions. Bovins viande, bovins lait

Ouverture. Toute l'année sur réservation. **Ferme auberge :** tous les soirs sauf le mercredi et le dimanche. Ouvert le dimanche midi.

Ferme auberge. Alexandre et Marion vous accueillent en toute convivialité.

Menu enfant. Une salle de jeux est à disposition.

Chambres d'hôtes. 4 chambres équipées de sanitaires privés, TV, climatisation, wifi, produits d'accueil.

Tarifs. Ferme auberge : de 14 € à 25 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 80 € à 110 €.



Valette Haut

24290 LA CHAPELLE-AUBAREIL

Tél. 05 53 50 29 24

@ : nenette1313@live.fr

Facebook : L'Évidence

17

La Grange du Mas

Marie-Noëlle et Michel DESCAMP

Production. Volailles grasses

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Conserves de canard, foie gras, pâté, confit, grillons, gésiers.

Gîtes. De grandes capacités, à partager entre amis ou en famille, pour des cousinades, des séminaires.

"La ferme d'Anna" : 15 pers., ancienne grange aménagée de 400 m², très grande pièce à vivre avec cheminée, 5 chambres, 5 salles de bains.

"La maison d'Amélie" : 10 pers., belle demeure périgourdine de 200 m² avec cheminée, 4 chambres, 2 salles de bains, 4 étoiles Préfecture. **Tarifs.** De 1 100 € à 2 500 €.



Le Mas de Sireuil

24620 LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

Tél. 05 53 29 66 07

@ : auberge.du.mas@wanadoo.fr

www.grange-du-mas.com

Facebook : Auberge du mas

15

La Ferme de Légal

Agnès GEOFFROY

Productions. Fruits et légumes, miel

Ouverture. Du 01/06 au 30/09 de 15 h à 18 h tous les jours sauf le samedi. Le reste de l'année, les mercredis après-midi sur réservation.

Vente directe. Nous produisons et transformons

nos fruits et légumes de saison selon une agriculture raisonnée : confitures et gelées, compotes, miels, pâtes de fruits, soupes et potages.

Goûters à la ferme. En plein cœur du Périgord Noir et à proximité des plus beaux sites, nous vous proposons une halte gourmande pour déguster nos produits faits maison (crêpes, gâteaux, crumbles, tartes aux fruits...).

Accueil de camping-cars. Détenteurs de la vignette France Passion à jour ou désireux de connaître nos produits. Aire de service à 2,5 km au village des Eyzies.



Chemin de Légal

24620 LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

Port. 06 72 78 84 01

@ : agnes.drevet0114@orange.fr

14

La Coste Jaubert

Claudine et Gérard LEMUHOT

Ouverture. Juillet et août

Camping. 8 emplacements. Cadre agréable, fleuri, calme et reposant.

Au confluent de la Dordogne et de la Vézère, la Coste Jaubert est idéalement placée pour tous les départs de visites !

Animations : piscine couverte, balançoire, bac à sable, ping-pong.

Tarifs. 5 €/empl., 5 €/adulte, 4 €/enfant (- 7 ans), élect. 4 €, taxe de séjour, machine à laver 5 €.



La Coste Jaubert - 24580 FLEURAC

Tél. 05 53 05 49 19

Port. 06 33 14 93 78

@ : accueil@coste-jaubert.com

www.coste-jaubert.com

7



Olivier

La Ferme Anserine

Olivier AUDRAN

Productions. Oies grasses, ruches, truffières

Ouverture. Du 1^{er} avril au 31 octobre.

Vente directe. Produits à base d'oies : foies gras, grillons, cous farcis, pâtés, rillettes, confits, magrets... Miel.

Chambres d'hôtes. 2 chambres, sanitaires privés, 1 à 4 pers.

Animation : visites de la ferme, randonnées.

Accueil camping-cars. Détenteurs de la vignette France Passion à jour.



Rodemiolle - 24210 GABILLOU

Port. 06 89 32 50 75

@ : lafermeanserine@wanadoo.fr

www.lafermeanserine.com

8



Denis et Valérie

Domaine de Loqueyssie

Denis DUMAURE et Valérie GUINDE

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Produits traditionnels de qualité : foie gras, pâté, rillettes, confit.

Vous pourrez visiter notre laboratoire et notre élevage de plein air (canards de Barbarie à partir de 1 jour), gage de qualité et de suivi des produits. Possibilité de dégustation.



Loqueyssie - 24390 GRANGES-D'ANS

Tél. 05 53 50 39 64

@ : ventes.loqueyssie@orange.fr

www.terredesaveurs.com

Facebook : Domaine de Loqueyssie

9

Ferme Dubois

Gilles DUBOIS

Productions. Oies grasses, noix, truffes

Ouverture. Du 15/01 au 20/12, sur réservation.

Vente directe. Élevage d'oies, gavage, transformation et vente directe : conserves d'oies, foie gras, pâtes, confits, rillettes, cou d'oie farci... Visite de la ferme sur rendez-vous.

Ferme auberge. Menus élaborés à partir de nos produits. Capacité : 45 pers.

Chambres d'hôtes. 5 chambres, sanitaires communs.

Tarifs. Ferme auberge : de 25 € à 34 €. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 60 € à 80 €. Table d'hôtes : 22 €.



Peyrenègre - 24120 LADORNAC

Tél. 05 53 51 04 24

@ : contact@foiegras-dubois.com

www.foiegras-dubois.com

13



Françoise et Laurent

Gîtes du Chêne Vert

Françoise et Laurent MATHIEU

Productions. Bovins viande, maraîchage

Ouverture. Toute l'année.

Gîtes. Sur un site boisé de 3 hectares, très calme à 4 km de Montignac-Lascaux, 3 chalets en bois tout confort d'une capacité de 4 pers. Climatisation et wifi. Visites de la ferme sur demande.

Tarifs. De 78 € à 98 €/nuit.



La Roumagère - 24290 MONTIGNAC

Port. 06 76 35 43 01

@ : fmathieu24@gmail.com

18



Francis

La Belle Étoile

Francis PERIER

Production. Bovins viande

Ouverture. De Pâques au 15 octobre.

Gîte. À 3,3 km de la grotte de Lascaux.

Maison de 125 m² pour 8 pers., 3 chambres dont 2 climatisées, 2 terrasses, piscine 10x5, jardin, parking couvert.

Tarifs. De 450 € à 1 200 €.



La Roumagère - 24290 MONTIGNAC

Port. 07 86 78 48 21

@ : francisperier24@gmail.com

16

Ferme de la Razoire Haute

Madeleine BELINGARD

Production. Noix

Ouverture. Toute l'année.

Gîte. 1 meublé 5 pers., 2 étoiles Préfecture, avec 2 chambres et 2 sanitaires.

Tarifs. De 305 à 380 €/semaine.



La Razoire Haute - 24390 NAILHAC

Tél. 05 53 51 51 74

19

Les Vergers de la Guillou

Jean-Christophe MOURET

Production. Noix

Ouverture. Du 15 juin au 15 septembre, ouvert les vendredis, dimanches, lundis de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h.

Vente directe. Située près du Château de Hautefort, la ferme de la Guillou, spécialisée en nuculture, récolte, conditionne et commercialise des noix bénéficiant de l'appellation AOP Noix du Périgord : noix en coque et cerneaux entiers et/ou caramélisés, noix au chocolat, huile de noix.

Visite de la ferme sur RDV. Salons gastronomiques (Paris, Brest, Avignon).



La Guillou - 24390 NAILHAC

Port. 06 31 08 94 60

@ : contact@lesvergersdelaguillou.com

www.lesvergersdelaguillou.com

Facebook : Les Vergers de la Guillou

20



David

Ferme Équestre de Sardin

David FAUCON

La ferme. Chevaux et poneys

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Ferme équestre. Labellisée École française d'Équitation, Poney Club de France, Centre de Tourisme Équestre, gîte d'étape, pension pour chevaux.

Activités encadrées par des enseignants diplômés d'État : balades, cours individuels et collectifs, stages d'initiation et perfectionnement, compétitions, examens, activités poney et baby-poney dès 3 ans.



Sardin

24580 ROUFFIGNAC-ST-CERNIN-DE-R.

Tél. 05 53 05 46 10

Port. 06 81 22 49 99 - 06 86 4114 38

@ : agnes.faucon@orange.fr

ferme-equestre-sardin.e-monsite.com

21

Ferme du Lac Noir

Familles ROUDIER et DUBOS

Productions. Canards gras, fraises

Ouverture. Boutique à la ferme ouverte de 10 h à 19 h. Fermée le dimanche. Possibilité de visite libre de l'élevage.

Vente directe. Conserves et salaisons issues de nos canards, nourris avec nos céréales. L'été, découverte du foie gras au travers de la visite de l'élevage, du gavage et la transformation des canards. Gavage à 18 h.

Marché du Bugue toute l'année le mardi et le samedi matin.



Le Lac Noir

24260 ST-AVIT-DE-VIALARD

Tél. 05 53 07 11 59

Port. 06 86 77 53 27

@ : gaecdelafarmedulacnoir@orange.fr

23



Benoît

Le Rucher du Marandou

Benoît SERRE

Productions. Miel et hydromel

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Vente directe. Nous nous occupons avec passion de nos ruches afin d'obtenir une grande variété de miels. Dégustation et vente de notre production à la miellerie.

Ferme de découverte. Découvrez l'univers des abeilles grâce à nos ruches vitrées et notre exposition.



Le bourg

24260 ST-AVIT-DE-VIALARD

Port. 06 74 87 96 91

@ : producteur@rucher-marandou.fr

www.rucher-marandou.fr

Facebook. Le Rucher du Marandou

22



Christelle

La ferme du Moulin Haut

Christelle SAUVANET

Production. Canards gras

Ouverture. Mai, juin, septembre, octobre, novembre et décembre du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

En juillet et août ouvert tous les jours de 9 h à 18 h.

Vente directe. Gavage avec notre propre maïs séché en cribs naturellement et sans pesticides. Visite de l'élevage et gavage des canards sur notre ferme. Mini ferme avec cochons, chèvres, moutons, poules.

Casse-croûte. Les mercredis et vendredis sur réservation en juillet et août.

Tarifs. Visites avec casse-croûte : 17 €/adulte ; 11 €/enfant.



Guilbonde

24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

Port. 06 88 59 99 37

@ : lafermedumoulinhaut@gmail.com

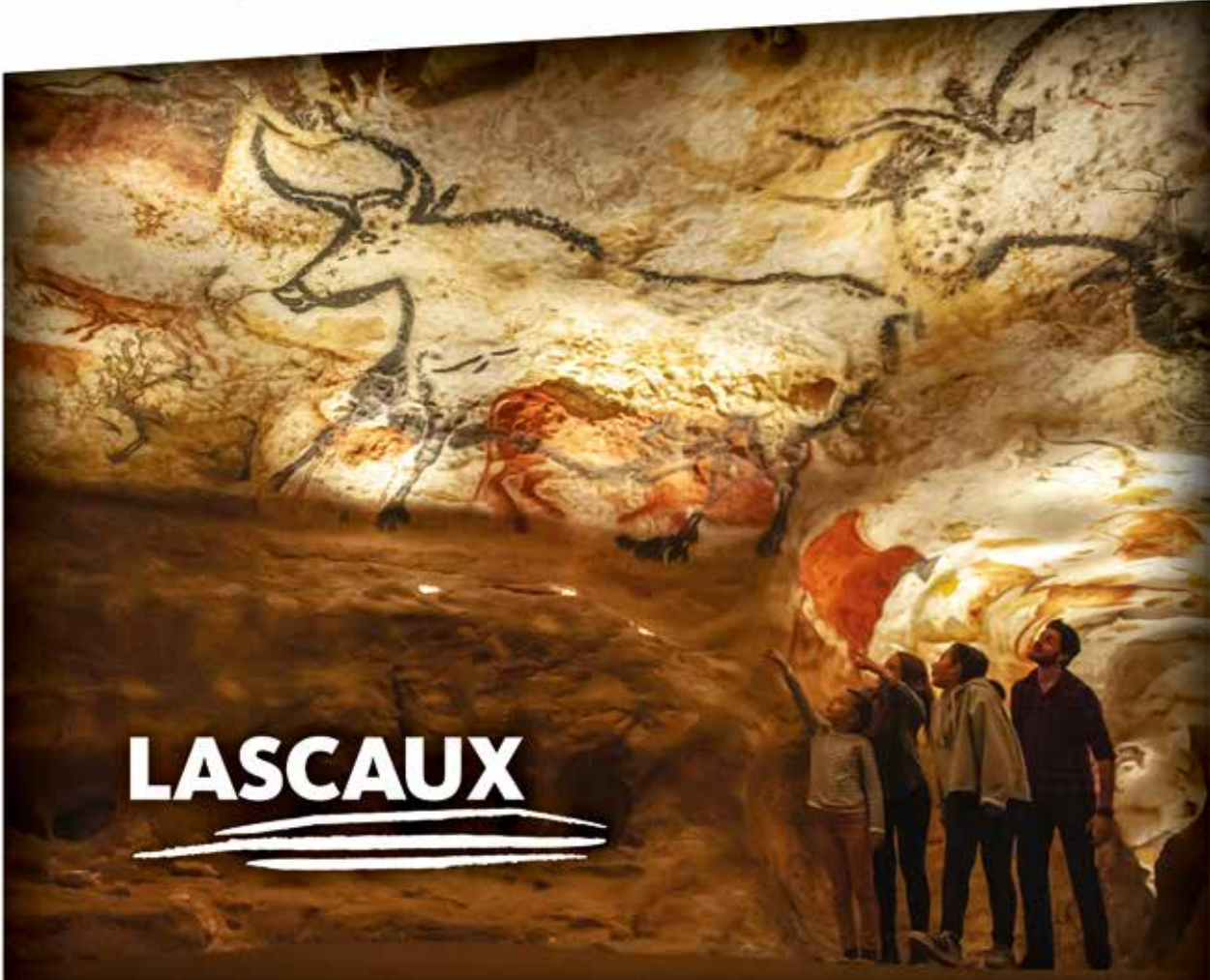
www.lafermedumoulinhaut.fr

Facebook. La ferme du moulin haut

24

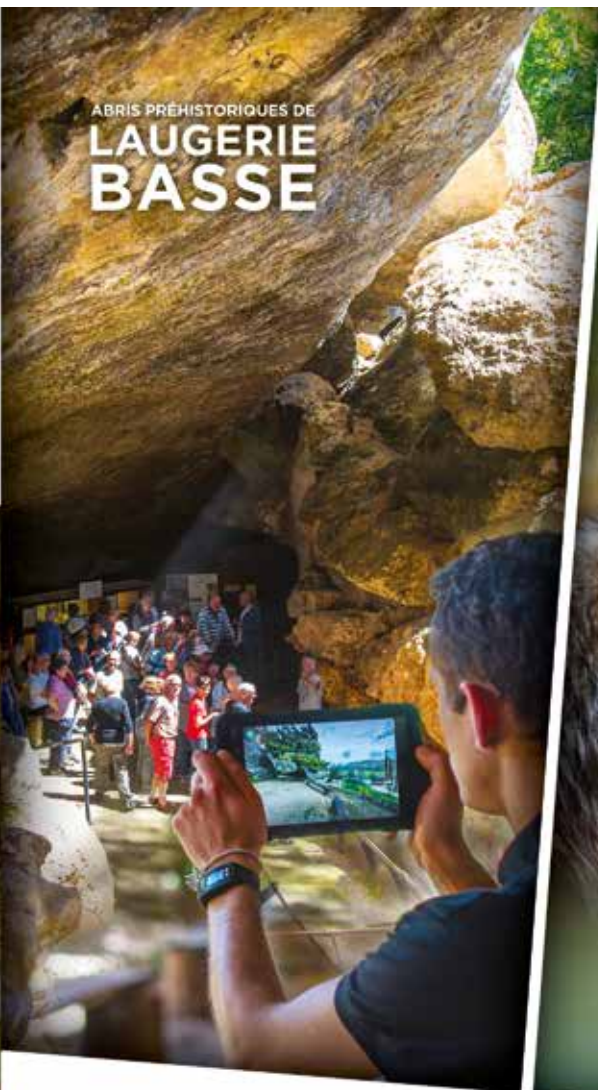
PASS PRÉHISTOIRE

Bienvenue au cœur de l'humanité



LASCAUX

ABRIS PRÉHISTORIQUES DE
**LAUGERIE
BASSE**



PARC DU
THOT



VISITEZ 3 SITES AU PRIX DE 2*

**Pour un véritable voyage
dans le temps !**



Dépliant connecté - Scannez moi

*Tarif incluant l'entrée gratuite aux Abris de Laugerie Basse selon tarif en vigueur en 2023



**RÉSERVEZ
EN LIGNE**

www.lascaux.fr



Marie-Rose et Sylvie

Ferme de Chabrat

Marie-Rose CAYRE CASTEL et Sylvie FARFAT

Production. Volailles à rôtir

Ouverture. Toute l'année sur RDV sauf 1^{re} quinzaine d'octobre et le dimanche.

Vente directe. Exploitation familiale. Élevage de poulets, pintades, canettes et oies, chapons, dindes pour les fêtes. Vente à la ferme sur RDV. Marchés de Brive (19) le samedi, Terrasson le jeudi et en boutique de producteurs à Salignac.



Chabrat

24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

Port. 06 88 02 10 70 - 06 70 32 16 14

@ : marieroselouise@aol.com

27



Margaux,
Simon et Joël

Élevage des Granges

Joël CARBONNIERE

Production. Oies grasses

Ouverture. De 9 h 30 à 19 h 30 toute l'année.

Vente directe. Exploitation familiale depuis

3 générations. Élevage des oies dans le respect animal et environnemental, gavage avec du maïs sans OGM, semé, récolté et séché dans notre ferme. Toutes les conserves sont confectionnées par nos soins. Tout l'été, du lundi au samedi, visites gratuites de la ferme à 11 h et 18 h.

Boutique à la ferme : foie gras, pâté périgourdin, confit d'oie, oies entières ou découpées.



Le bourg - 24620 TURSAC

Port. 06 87 75 90 06

@ : contact@elevagedesgranges.com

www.elevagedesgranges.com

26

Terrasson-Lavilledieu.



Jean-Claude

Ferme de la Brauge

Mireille et Jean-Claude CONSTANT

Production. Vaches allaitantes

Ouverture. Toute l'année de 8 h à 20 h.

Camping. Dans un cadre exceptionnel, 27 emplacements spacieux, ombragés et arborés. Piscine avec grand bain et pataugeoire, ping-pong, baby-foot, filet de volley, panier de basket. 2 lave-linge, réfrigérateurs mis à disposition. Location de chalets et mobil-home.

Gîtes. 2 meublés de 2 à 5 pers.

Nous proposons la vente des légumes de notre potager.

Tarifs. Gîtes : de 185 € à 480 € la semaine. **Camping :** de 11,50 € à 14,50 € pour 2 pers./nuit.



La Brauge - 24620 TURSAC

Tél. 05 53 29 68 26

Port. 06 47 84 41 38

@ : contact@ferme-labrauge.com

www.ferme-labrauge.com

Facebook : Campinglabrauge

25

BIENVENUE

dans l'assiette



Famille Bon

Amélie, Rémi et Martine vous accueillent à “L'Étable Gourmande”, à Aubas.
Ils proposent une cuisine traditionnelle et locale au fil des saisons,
composée de produits issus de leur exploitation.
Ils sont heureux de partager cette recette avec vous.

La recette du chef !

Tourtière de canard

Émincer les oignons et les faire revenir dans un peu de graisse de canard. Ajouter le confit de canard émincé et assaisonner le tout. Faire revenir les salsifis ainsi que les pommes de terre et assaisonner.
Étaler un disque de pâte feuilletée dans un plat en terre cuite, mettre ensuite les pommes de terre puis les salsifis et enfin la préparation oignons-confit de canard.
Recouvrir avec le deuxième disque de pâte feuilletée. Dorer avec un jaune d'œuf.
Enfourner à 180 °C pendant environ 45 min.
Servir bien chaud, accompagnée d'une salade verte.

Bonne dégustation !



Ingédients

Pour 8 personnes

*2 disques de pâte feuilletée,
4 cuisses de canard confites,
2 oignons,
quelques salsifis,
600 g de pommes de terre.
Ustensile particulier :
un plat en terre cuite
peu profond.*



© Ferme auberge L'Évidence.





PAYS DU SARLADAIS

rencontre des saveurs



La renommée de ce coin du Périgord n'est plus à faire !
Que ce soit pour la couleur de ses pierres,
pour ses lieux historiques et envoûtants ou pour sa gastronomie,
le pays du Sarladais vous enchantera.
Perdez-vous dans les ruelles de la vieille cité de Sarlat,
émerveillez-vous devant le panorama qu'offre le château de
Beynac et profitez de la beauté du village de La Roque-Gageac.
Cette terre est le berceau de personnages illustres, La Boétie,
Fénelon, Jean Nouvel...



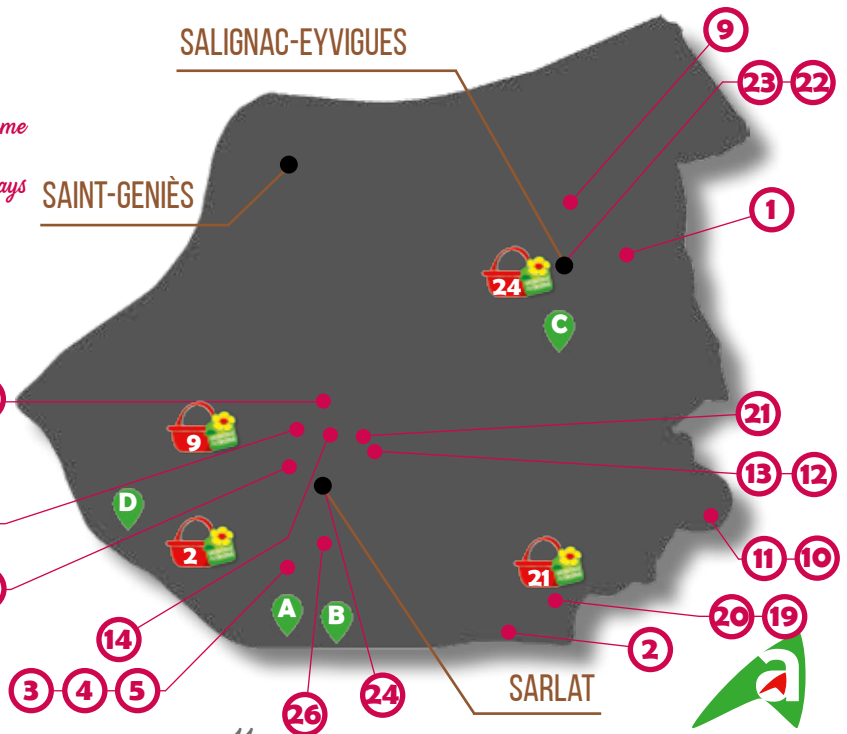
● Adhérents Bienvenue à la ferme



Marchés de Producteurs de Pays
(voir pages 78-79)



Centres d'intérêt





Sarlat-la-Canéda.



Vue sur le château de Fayrac.

À découvrir, à faire...

- Sites classés "Un des plus Beaux Villages de France" :
La Roque-Gageac **B**, Beynac **D**.
- Les Jardins : Marqueyssac **A**, Eyrignac **C**,
jardins d'eau de Carsac-Aillac.
- Réserve zoologique de Calviac-en-Périgord.
- Saint-André-d'Allas : Les Cabanes du Breuil.
- Sarlat : Festival "Fest'Oie", "Les journées du Terroir"...
- Marquay : Le festival des épouvantails
- Activités aquatiques : Canoë, gabarre, baignade...
- Balades en Montgolfière.

Camping Les Combelles

Thierry LALBA

Production. Noix

Ouverture. Du 1^{er} juillet au 31 août.

Camping à la ferme. 2x8 emplacements. Pain de glace.

Animations : piscine avec bassin enfants, jeux pour enfants, ping-pong, pétanque, chemins de randonnée.

Tarifs. 4 €/empl., 4 €/adulte, 3 €/enfant - 10 ans, élect. 3 €.



Le Carlat - 24590 BORRÈZE
Tél. 05 53 28 83 25 (camping)
 ou 05 53 28 89 65 (réservations)
@ : lescombelles@free.fr

1

Camping la Noyeraie

André et Lucette BORNE

Production. Noix

Ouverture. De Pâques au 15 septembre de 8 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 20 h. Sur réservation.

Camping à la ferme. 30 emplacements dans un cadre agréable et fleuri, idéal pour se ressourcer à l'ombre des noyers. 2 mobil-homes 4/5 pers.

Services : machine à laver, barbecue, réfrigérateur gratuit.

Animations : tennis de table, salle de jeux, jeux pour enfants, terrain de pétanque, soirées, salle télé, point phone, pain. Animaux sur place : moutons, ânes, poulets.

Tarifs. Camping : de 3 € à 4,50 €. Mobil-home : 450 €/semaine.



La Barthe - 24250 GROLÉJAC
Tél. 05 53 28 14 59
@ : andre.borne0158@orange.fr
www.camping-ferme-la-noyeraie.com
Facebook : Camping La Noyeraie

2

Ferme de Bardenat

Famille DELBOS

Productions. Canards gras, noix

Ouverture. Toute l'année de 11 h à 19 h.

Vente directe. Soyez les bienvenus sur notre exploitation traditionnelle où les canards sont gavés exclusivement au maïs grain. Foie gras entier, conserve et mi-cuit, pâté, confit, cou farci, gésiers confits, magret séché et fumé, rillettes, huile de noix.



Bardenat - 24620 MARQUAY
Port. 06 84 08 19 89
@ : fermedebardenat@yahoo.fr

6

Ferme du Vignal

Jean-Jacques et Florence ESPINASSE

Productions. Oies grasses, noix

Ouverture. Toute l'année de 10 h à 18 h sauf le dimanche. Juillet-août de 10 h à 19 h.

Vente directe. Nous proposons une visite guidée de l'élevage, démonstration de gavage, description des différentes étapes de fabrication (de l'abattage à la mise en conserves). Dégustation gratuite à l'issue de la visite. Vente de conserves : pâté, rillettes, confit, magret, gésiers, foie gras, cassoulet, cou farci, magret farci...

Casse-crouûtes. À base de foie gras, rillettes, confit, gâteaux aux noix.

Accueil de camping-cars. Désireux de connaître la vie à la ferme. Emplacements verdoyants. Aire de service à 500 mètres du village de Marquay.



Le Vignal - 24620 MARQUAY
Tél. 05 53 29 66 98
@ : jj.espinasse0044@orange.fr
www.ferme-du-vignal.com
Facebook : La ferme du vignal Marquay

7



Manuel et Filipa

Ferme de la Grezelie

Filipa et Manuel TEIKEIRA

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi de 9 h à 19 h, le samedi de 10 h à 19 h et le dimanche de 10 h à 13 h.

Vente directe. Élevage, gavage et transformation de canards gras. Visite de la ferme et du parc de l'élevage. Boutique : Foie gras entier, confit, rillettes, cou farci, pâté périgourdin, magret frais, plats cuisinés.



La Grezelie - 24620 MARQUAY

Port. 06 85 37 84 49

@ : fermedelagrezelie@wanadoo.fr

www.fermedelagrezelie.com

8

Ferme de Pleinefage

Thierry et Caroline TRIBIER

Productions. Canards gras, porcs, noix bio, truffe

Ouverture. Boutique ouverte toute l'année du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 sauf les jours fériés.

Vente directe. Foie gras, confit... en produits frais prêts à cuisiner ou en conserve. Noix, cerneaux, huiles et dérivés. Truffes fraîches et en conserve. Présents sur les marchés de Brive (19), marchés festifs l'été, foires et salons.



Pleinefage - 24590 PAULIN

Tél. 05 53 28 81 88

@ : pleinefage@wanadoo.fr

www.pleinefage.com

9



Mathieu et Audrey

La Ferme des 4 Vents

Mathieu et Audrey LAUVIE

Production. Chèvres angora, production de mohair

Ouverture. Du 15 janvier au 30 octobre sur rendez-vous. Du 1^{er} juillet au 1^{er} septembre, visites à 10 h 30, 14 h 30 et 16 h 30. Fermé les dimanches toute l'année.

Ferme de découverte. 250 chèvres angora pour la production du mohair. Mathieu et Audrey vous font découvrir toutes les ficelles de leur métier. Une visite atypique pour découvrir ces animaux aussi majestueux que doux.

Vente directe. Dans notre boutique, nous vous proposons toute une gamme de produits authentiques : écharpes, étoles, fils à tricoter, chaussettes, plaids... Différentes qualités : mohair et soie, mohair, pur mohair de chevreau... Fibre naturelle unique correspondant aux plus hauts standards de qualité obtenue dans le respect des conditions du bien être de l'animal et de l'environnement. **Tarif. Visite :** 3 €.



Millac - 24370 PEYRILLAC-ET-MILLAC

Port. 06 31 11 99 56

@ : a.ahuir@aufildesnuages.com

www.mohair-aux-4-vents.fr

Facebook : Mohair aux 4 vents

10

Camping la Périgourdine

Alexandre LEVET

Productions. Noix, châtaignes, asperges

Ouverture. En juin et septembre de 10 h à 19 h.

En juillet-août de 9 h à 21 h.

Camping. 25 emplacements, dans un cadre naturel et apaisant, à proximité immédiate de la voie verte reliant Sarlat. Piscine, jeux pour enfants, bar, barbecue, terrain de pétanque.

Nous proposons également le gardiennage de caravanes dans d'anciens bâtiments agricoles.

Tarifs. 4 €/tente ; 4,50 €/caravane ; 4,50 €/adulte ; 3,50 €/enfant ; branchement : 3 € ; gardiennage caravane : 200 €.



Le bourg - 24370 PEYRILLAC-ET-MILLAC

Port. 06 11 83 21 72

@ : campinglaperigourdine@gmail.com

[campinglaperigourd.wixsite.com/](http://campinglaperigourd.wixsite.com/la-perigourdine)

la-perigourdine

Facebook : Camping la perigourdine

11



Florian

Ferme de la Garrigue Haute

Joëlle, Daniel et Florian BOUCHERIE

Productions. Oies et canards gras

Ouverture. Boutique à la ferme toute l'année.

Ferme auberge et chambres d'hôtes : de Pâques à Toussaint.

Vente directe. Tous nos animaux (oies et canards de Barbarie) sont élevés dès l'âge de 1 jour avec nos céréales et maïs, puis gavés et transformés par nos soins. Nos conserves (foie gras, confit, pâté, rillettes...) sont préparées selon la tradition familiale, sans colorants ni additifs.

Ferme auberge. Les plats sont confectionnés à partir des produits de la ferme : tourtières aux salsifis, civet de canard, confit, magret, aiguillettes, foie gras poêlé... Le café et le vin sont compris dans les menus.

Chambres à la ferme. Dans une ancienne grange typique du Périgord, 7 chambres aménagées avec salle d'eau et WC privatifs.

Tarifs. Ferme auberge : de 19,50 € à 32 €. **Chambres (pdj inclus) :** de 62 € à 72 €.



La Garrigue Haute
24370 PRATS-DE-CARLUX

Tél. 05 53 29 80 08

@ : lagarriguehaute@orange.fr
www.lagarriguehaute.fr

Facebook :
Fermeauberge.lagarriguehaute

12



Karelle et Jean-Sylvain

Les Oies du Périgord Noir

Karelle et Jean-Sylvain THOMAS

Production. Oies grasses

Ouverture. Toute l'année de 9 h à 20 h.

Vente directe. Éleveurs, gaveurs, conserveurs d'oies, Karelle et Jean-Sylvain vous invitent à venir découvrir leur exploitation. Visites et dégustations toute l'année sur RDV, en juillet/août du lundi au vendredi à 10 h.

Gîtes. 4 gîtes dans une ancienne bâtisse rénovée, de 2 à 25 pers. Entièrement équipés : lave-linge, lave-vaisselle, wifi, barbecue...

Accueil de camping-cars.

Tarifs. Gîtes : de 290 € à 1 000 €.



La Brousse
24370 PRATS-DE-CARLUX

Port. 06 86 73 80 38

@ : jstomas@wanadoo.fr
www.oies-du-perigord.com

Facebook : Oies du perigord

13



Éric et Claire-Lise

Camping La Roussie

Claire-Lise et Éric MINARD

Productions. Moutons, noix

Ouverture. Camping : du 1^{er} avril au 15 novembre.

Gîte : toute l'année.

Camping. À 5 km de Sarlat, Claire-Lise et Éric vous accueillent dans leur camping 2 étoiles, 29 emplacements.

Services : salle de rencontre, lave-linge, barbecue, pain de glace, wifi gratuit, produits locaux.

Animations : ping-pong, portique, randonnées, jeux de palets, pêche dans étang privé, piscine.

Gîte. 2 adultes et 1 enfant (max 8 ans), équipé d'une cuisine, salle d'eau, 1 chambre.

2 étoiles Préfecture. Week-ends et courts séjours possibles.

Tarifs. Camping : 4 €/empl., 4 €/adulte, 3 €/enfant, élect. 2,20 € ; 2 mobil-homes de 200 à 400 €/sem. ; 3 chalets de 230 à 500 €/sem. **Gîte :** de 250 € à 460 €.



La Roussie - 24200 PROISSANS

Tél. 05 53 31 08 84 - Port. 06 81 94 25 84

@ : contact@campinglaroussie.fr
www.campinglaroussie.fr

Facebook : Campinglaroussie

14



Anne-Corinne

Ferme de Labrot

Corinne LAVERGNE et Anne-Corinne CARDONA

Productions. Oies et canards gras

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Corinne et Anne vous font découvrir leur métier et leurs produits : foie gras entier, pâté de foie, cou farci, magret farci, plats cuisinés.

Huile de noix.

Casse-croûtes. À base de : pâté de foie ou foie gras, salade périgourdine, roulé d'aiguillette farci au foie gras, magret de canard, pommes de terre sarladaises, tarte aux noix... **Tarifs.** De 9 à 26 €.



Labrot
24250 LA ROQUE-GAGEAC

Tél. 05 53 59 31 98 - **Port.** 06 77 07 40 48

@ : laverneco@orange.fr

www.fermedelabrot.fr

Facebook : Casse-croûte & conserves à la ferme

4



Marie-Christine
et Thierry

Le Pigeonnier de Labrot

Christine et Thierry CLUZEL

Productions. Volailles, canards gras, bovins viande, noix

Ouverture. Du 1^{er} avril au 15 novembre.

Chambres d'hôtes. Au cœur de la vallée de la Dordogne, à proximité de Sarlat, authentique ferme avec pigeonnier du XIV^e siècle. 2 chambres pour 2 pers. et 2 chambres pour 3 pers. Wifi dans les chambres, TV dans la salle commune.

Table d'hôtes. Pommes de terre sarladaises, omelette aux cèpes, tourin, confit.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 60 € à 90 €/nuit. **Tables d'hôtes :** 22 €.



Labrot - 24250 LA ROQUE-GAGEAC

Port. 06 08 13 64 50

@ : pigeonnier-labrot@wanadoo.fr

pigeonnier-de-labrot.jimdo.com

Facebook : Le Pigeonnier de Labrot chambre et table d'hôtes

3

Auberge Le Colombier

Alexandre PEYRAT

Productions. Canards, noix

Ouverture. Ferme auberge : de Pâques à mi-octobre. **Gîtes :** toute l'année.

Ferme auberge. Cuisine traditionnelle du Périgord, à déguster dans la vieille grange en pierre ou sur la terrasse à l'ombre du vieux tilleul : soupe paysanne, feuilleté au foie gras et pommes avec caramel de cidre, aumônière de cabécou et noix avec du miel de La Roque, magret à la plancha, crumble de confit, pâtisseries maison...

Gîtes. 3 gîtes idéalement situés, classés 4 étoiles Préfecture (pour 6 et 8 pers.), aménagés dans un ancien séchoir à tabac. Toutes les pièces sont climatisées, chaque chambre possède sa salle de bains et ses WC privés. Linge de toilette et linge de lits fournis. Piscine chauffée de 11 m x 5,5 m.



Le Colombier - 24250 LA ROQUE-GAGEAC

Tél. 05 53 28 33 97 - **Port.** 06 87 42 55 96

@ : auberge.le.colombier@orange.fr

www.gite-auberge-dordogne.fr

5



PARC DE LOISIRS AUTHENTIQUES

LE BOURNAT

ANIMAUX, ATTRACTIONS, ARTISANAT

24260 LE BUGUE

05.53.08.41.99

Ferme Auberge LACOMBE

Thérèse LACOMBE

Production. Canards gras

Ouverture. De Pâques à Toussaint.

Vente directe. Exploitation familiale.

Conserves traditionnelles de canard : foie gras, confit, rillettes, pâté...

Ferme auberge. Nos spécialités sont élaborées à base de produits issus de l'exploitation.

Tarifs. Ferme auberge : de 15,20 à 25,50 €.



Bénivet - 6440 Route des Eyzies
24200 ST-ANDRÉ-D'ALLAS

Tél. 05 53 30 43 39 - **Port.** 06 76 50 32 81

@ : thereselacombe24@orange.fr

16

Camping le Ventajol

Dominique BOUCHE

Production. Ovins viande

Ouverture. Du 1^{er} juillet au 31 août.

Camping. 25 emplacements. Mobil-home 4/5

pers., caravane 4 pers. Services : eau chaude en

permanence, branchement électrique possible sur

tous les emplacements, abri de secours, lave-linge, planche à repasser, salle de jeux et de rencontre.

Animations : baby-foot, ping-pong, pétanque, portique, jeux divers, randonnées sur place.



Ventajol - 24200 ST-ANDRÉ-D'ALLAS

Port. 07 87 95 45 39

@ : dominique.bouche24@orange.fr

www.campingventajoldordogne.com

15

Ferme des Genestes

famille MAZET

Productions. Canards gras, noix

Ouverture. Ferme auberge : de Pâques à Toussaint tous les soirs sur réservation. En juillet et août midi et soir sur réservation (sauf lundi midi et jeudi midi)

Vente directe. Conserves à base de canards :

foies gras, pâtés truffés, terrines, rillettes, confits, civets et autres plats cuisinés... Produits frais d'octobre à avril, sur commande.

Ferme auberge. Dans un cadre familial et chaleureux, salle aménagée dans une ancienne grange restaurée. Cuisine faite maison à base de canards, légumes du potager et noix.

Spécialités : foie gras, feuilleté de rillettes, confit, magret, civet de canard, desserts maison.

Capacité : 70 pers. max en groupe.

Chambres à la ferme. 9 chambres climatisées de 2 à 5 pers. Piscine chauffée, jeux pour enfants.

Tarifs. Ferme auberge : de 16 € à 32 €. **Chambres à la ferme :** de 55 € à 65 €.

Table d'hôtes : de 83 € à 95 €.



Les Genestes - 24590 ST-GENIÈS

Tél. 05 53 28 97 7

@ : contact@lesgenestes.com

www.lesgenestes.com

Facebook : La ferme des Genestes

17



Dominique



Adrien et Laure



La Roque-Gageac. © Pixabay

Fédération de Pêche de La Dordogne

Découvrez la pêche
en Périgord ...



4 500 km de cours d'eau
2 000 km en 1^{ère} catégorie
2 500 km en 2^{ème} catégorie

30 pontons PMR

Des parcours de pêche labellisés

Des hébergements pêche

+ de 50 rampes de mise à l'eau

+ de 200 dépositaires cartes de pêche



FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE

PÊCHE

05 53 06 84 20

federation.peche.24@gmail.com

www.federationpechedordogne.fr





Nicole

Ferme du Chaffour Nicole et Jean-Marie VERLHAC

Production. Canards gras

Ouverture. Boutique ouverte toute l'année.

Ferme auberge : du 11 avril au 31 octobre uniquement le soir et sur réservation. Fermée le dimanche.

Vente directe. Foie gras entier et mi cuit, confit, rillettes, pâté de foie, cassoulet au confit, civet de canard, magret au foie gras.

Ferme auberge. Spécialités : confit, pommes de terre sarladaises, magret sauce aux cèpes, civet de canard, cassoulet au confit, pâtisseries maison...

Chambres à la ferme. 6 chambres indépendantes de la maison du propriétaire, climatisées (douche, WC, lavabo) avec TV, dont 1 chambre labellisée Tourisme et Handicap. Piscine.

Gîtes. 3 meublés de 4 à 10 pers. de 2 et 3 étoiles Préfecture.

Tarifs. Ferme auberge : de 15 à 29,50 €.



Le Chaffour - 24590 ST-GENIÈS

Tél. 05 53 28 98 47

@ : nverlhac@orange.fr

www.ferme-auberge-chaffour.com

25

Ferme Minard

Josiane MINARD

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année de 8 h à 19 h sauf le dimanche.

Vente directe. Exploitation familiale. Foie gras, pâté, confit, rillettes.

Découverte du gavage en juillet/août avec dégustation gratuite (lundi, mardi et jeudi à 18 h 30).



Le Méjat - 24590 ST-GENIÈS

Tél. 05 53 28 97 55

@ : contact@foiegras-minard.com

www.foiegras-minard.com

18



François-Kavier
et Céline

Le monde du Safran François-Kavier et Céline DE BACKER

Production. Safran

Ouverture. De mars à octobre sur rendez-vous.

Vente directe. Vous pourrez découvrir le quotidien de la ferme grâce aux visites et déguster nos produits fabriqués sur place à base de safran (confitures, sirop, bières...).

Gîtes. 2 gîtes au cœur de la safranière, pour 2/3 pers. et 8/10 pers., rénovés dans l'esprit des anciennes fermes périgourdines avec le confort moderne. Piscine.

Tarifs. De 420 € à 1750 €. À la nuitée sur demande.



La Croze de Leygue - 24590 ST-GENIÈS

Port. 06 75 41 45 64

@ : contact@lemondedusafran.com

www.lemondedusafran.com

Facebook : lemondedusafran

27



Catherine

Ferme auberge du Cantou Catherine LEFEBURE

Production. Canards gras

Ouverture. Vente directe toute l'année sur rendez-vous.

Ferme auberge : tous les week-ends en mai et juin.

En juillet et août tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi. En septembre uniquement sur réservation.

Vente directe. Nos canards sont reçus à 1 jour, élevés en plein air et en toute liberté. Foie gras, pâtés, rillettes, confits, cassoulet 100 % canard, civet, cou farci, magret au foie gras, saucisson 100 % canard.

Ferme auberge. Spécialités : cassoulet, civet de canard, cou farci aux lentilles, assiette du Cantou, gâteau aux noix... Plusieurs menus ainsi que des entrées et plats à la carte.

Salle de 45 couverts + terrasse ombragée de 50 couverts.

Tarifs. Ferme auberge : de 20 € à 30 €.



Le Champ - 24370 STE-MONDANE

Port. 06 23 81 43 91

@ : aubergeducantou@orange.fr

www.fermeducantou.fr

20

Ferme des Charmes

Famille LAVERGNE

Productions. Noix, vaches allaitantes

Ouverture. Sur réservation.

Camping. 2x8 emplacement.

Services. Salle de rencontre, réfrigérateur, machine à laver. Animations : jeux pour enfants (portique, bac à sable), visites, pêche en étang privé. Location de caravanes et mobil-homes (4 pers.).

Gîtes. 2 gîtes 4/5 pers. avec piscine.



Les Charmes - 24370 STE-MONDANE
Tél. 05 53 29 75 62 - Port. 06 88 60 76 84

@ : jpc.lavergne@gmail.com
lescharmes24.free.fr

19



Bertrand et Marie

Ferme de la Brunie

Marie et Bertrand ROUQUIE

Productions. Vaches laitières, transformation fromagère, viande bovine

Ouverture. Boutique à la ferme : du lundi au jeudi de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h et de 18 h 30 à 19 h 30, le vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 18 h 30 à 19 h 30, le samedi de 18 h 30 à 19 h 30.

Vente directe. Exploitation familiale en agriculture raisonnée. Transformation à la ferme du lait de nos vaches Montbéliardes en produits frais : lait, crème, beurre, yaourts, fromage frais crème, riz au lait et Tomme du Sarladais, notre spécialité ! Vente de viande bovine. Visite de la ferme gratuite tous les soirs à 18 h 30 sauf le dimanche. Présents sur le marché de Ste-Nathalène.



La Brunie - 24200 STE-NATHALÈNE
Port. 06 87 04 18 97

@ : fromagerielabrunie@gmail.com
www.fermedelabrunie.com
Facebook : fermedelabrunie

21

Auberge des Marthres

Famille MANEIN

Productions. Canards gras, noix, truffes

Ouverture. Ferme auberge : d'avril à septembre.

Gîtes et vente directe : toute l'année.

Vente directe. Conserves de canard (foie gras, rillettes, confit, gésiers, cou farci, magret fourré au foie gras). Truffes et huile de noix. Expéditions.

Ferme auberge. Cuisine à base de volailles grasses, omelettes aux truffes et aux cèpes.

Chambres d'hôtes. 4 chambres tout confort, sanitaires privés, TV.

Gîtes. 3 meublés 2 étoiles Préfecture de 90 m² : 2 chambres, séjour, cuisine équipée, terrasse couverte, piscine, jeux...

Tarifs. Meublés : de 250 à 650 € la semaine. **Ferme auberge :** de 18 à 33 €. **Chambres d'hôtes (pdj compris) :** 50 €.



Les Marthres
24590 SALIGNAC-EYVIGUES
Tél. 05 53 28 90 89

@ : contact@aubergedesmarthres.com
www.aubergedesmarthres.com
Facebook : auberge des marthres

23

Le Bois de l'Ange

Sylvie et Daniel ROUSSET

Production. Veaux de lait

Ouverture. Toute l'année.

Chambres à la ferme. 9 chambres climatisées avec sanitaires privés.

Chacune est décorée avec goût, en pierres apparentes avec vue panoramique sur la vallée de Borrez. Label Tourisme et Handicap. Piscine chauffée.

Possibilité de visite de la ferme.

Séjours thématiques (truffe, cuisine du foie gras, réveillon).



Cacavon - 24590 SALIGNAC-EYVIGUES
Tél. 05 53 28 89 08

@ : leboisdelange@gmail.com
www.boisdelange.com

22



Robin et Nicolas

Chèvrerie du Lac de Roudet

Robin LACHAIZE et Nicolas ESCOUBEYROU

Production. Fromages de chèvre

Ouverture. D'avril à décembre du lundi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 17 h à 19 h.

Vente directe. Petite exploitation en périphérie de Sarlat de 50 chèvres alpines chamoisées. Fabrication artisanale et vente à la ferme de produits à base de lait de chèvre : fromages, frais, affinés, cendrés, faisselles et yaourts. Visites libres de la chèvrerie pendant les horaires d'ouverture de la fromagerie. Possibilité d'assister à la traite du soir (à partir de 18 h jusqu'à 18 h 30).



Rue Jean Racine
24200 SARLAT-LA-CANÉDA

Port. 06 37 82 86 66

@ : robin.lachaize24@gmail.com

Facebook : chèvrerie du lac de Roudet

24

Borie de Bar

Patricia CHAZARAIN

Productions. Prairies, bois

Ouverture. D'avril à mi-septembre et pendant les vacances de Toussaint

Chambres d'hôtes. 2 grandes chambres (2 à 4 pers.) et 1 chambre 2 pers. avec sanitaires privés. Cuisine commune équipée, avec participation.

Camping. 25 emplacements. Piscine, ping-pong, volley, foot.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 47 € à 74 €. **Camping :** à partir de 12 € pour 2 adultes.



Borie de Bar - 24200 VITRAC

Port. 06 78 92 25 07

@ : jean-pierre.chazarain.24@wanadoo.fr

www.location-chambres-sarlat.com

26

GÎTES DE FRANCE
Dordogne - Périgord

Plus de 600 hébergements en Dordogne, tous différents pour vous accueillir

Pour réserver votre hébergement, contactez-nous au 05 36 15 00 24
www.gites-de-france-dordogne.com

BIENVENUE

dans l'assiette



Florian

Florian est producteur d'oies et canards gras à la ferme de la "Garrigue Haute", à Prats-de-Carlux. En famille, il vous propose un menu traditionnel, composé principalement des produits issus de l'exploitation. Voici une de ses recettes préférées.

La recette du chef !

Aiguillettes d'oie à la crème

Dénervier les aiguillettes.

Éplucher les échalotes, les émincer et les faire revenir dans la graisse d'oie. Réserver.

Chauffer une poêle avec un peu de graisse d'oie, déposer les aiguillettes et les tourner comme un steak.

En fin de cuisson, y ajouter les échalotes et la crème fraîche, saler et poivrer.

Laisser le tout rôtir quelques instants.

Servir immédiatement accompagnées de pommes de terre Sarladaises, d'haricots verts ou d'une purée maison.

Bonne dégustation !



Ingédients

Pour 4 personnes

*1 kg d'aiguillettes,
200 g d'échalotes,
graisse d'oie,
20 cl de crème fraîche,
sel & poivre.*

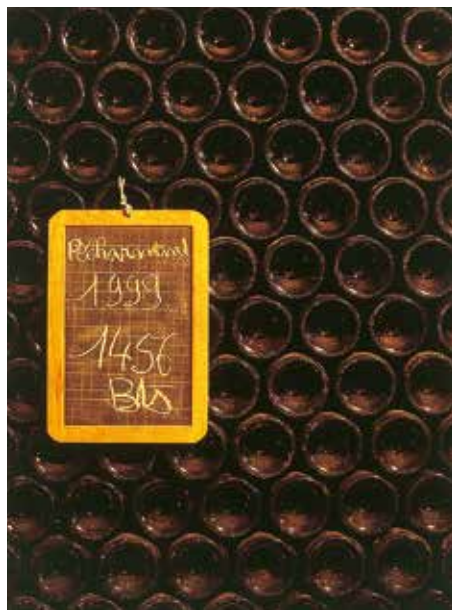


© La Garrigue Haute



Château de Monbazillac

Bâti vers 1550,
le Château de Monbazillac
présente une architecture
unique et originale,
mélange de systèmes
défensifs médiévaux
et d'élégances
de la Renaissance.



À découvrir, à faire ...

- Site classé "Un des plus beaux villages de France" : Monpazier **D**.
- Bastides : Beaumont-du-Périgord, Lalinde, Issigeac, Eymet...
- Abbaye et cloître de Cadouin **B**.
- Le Buisson-de-Cadouin : Jardins de Planbuisson, Grottes de Maxange.
- Châteaux : Bidoire, Biron **A**, Monbazillac **C**.
- Cingle de Trémolat.
- Activités aquatiques : aviron, gabarre, canoë...
- Dégustations de vin dans les domaines viticoles.
- Insolite : circuits mycotouristiques des cèpes et champignons.

PAYS DE BERGERAC

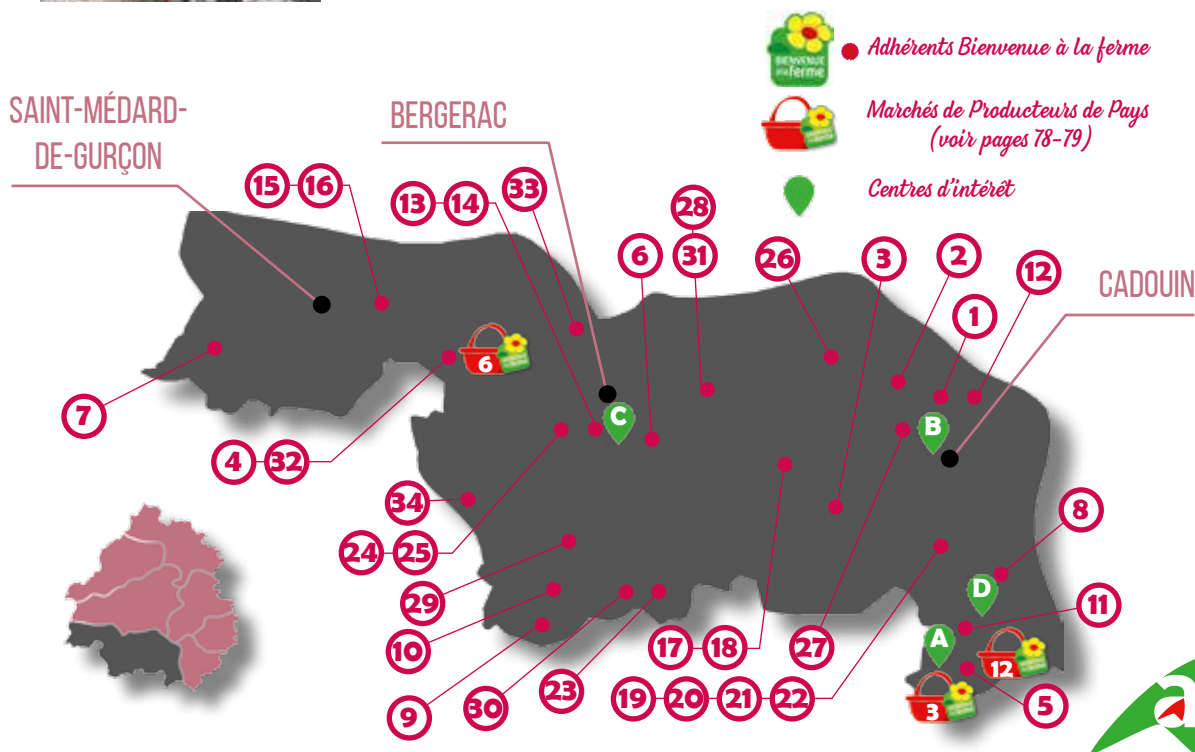
terre des vins



Bergerac, © CDT Dordogne.

Fort de ses 13 AOC, le vignoble de Bergerac et Duras tient une place importante dans la vie Bergeracoise. Monbazillac en est le fleuron, sans oublier le Rosette, le Montravel, le Pécharmant... Bergerac profite pleinement du charme de sa rivière considérée comme l'une des plus belles et des plus propres d'Europe.

Arpentez la vieille ville et partez sur les traces de Cyrano, Montaigne et d'autres personnages célèbres. Reprenez la route et à travers vignes, découvrez les nombreuses bastides, villes fortifiées du Moyen-Âge.



Ferme la Haute Yerle

Georges FOURNIER

La ferme. Chevaux

Ouverture. Toute l'année.

Ferme équestre. Nous vous accueillons dans une ambiance familiale pour vous faire découvrir notre environnement à cheval. Que vous soyez débutants ou confirmés, balades à l'heure et pour les plus initiés grande randonnée. Accueil randonneurs équestres.

Possibilité d'hébergement d'avril à octobre.



La Haute Yerle
24480 ALLES-SUR-DORDOGNE
Tél. 05 53 63 35 85 - Port. 06.86 88 41 22
@ : haute.yerle@wanadoo.fr
www.hauteyerle.fr

1



Pierre-Yves

Domaine de Barbe

Famille KUSTER

Productions. Oies et canards gras, noix

Ouverture. Toute l'année. Fermé samedi, dimanche et jours fériés.

Vente directe. Isabelle, Noémie et Pierre-Yves seront heureux de vous accueillir afin de vous faire découvrir leur métier. Les 25 ha de prairies sont dédiés aux animaux. Visites commentées ou libres et gratuites grâce à un parcours découverte ludique. Vente sur place et par correspondance. Conserves d'oie et de canard : foies gras, cassoulets, magrets, confits, civets d'oie aux cèpes, rillettes, grattons, magrets séchés...

Aire de pique-nique à disposition pour les clients.



Barbe
24150 BADEFOLS-SUR-DORDOGNE
Tél. 05 53 73 42 20
@ : contact@domainedebarbe.com
www.domainedebarbe.com
Facebook : Domaine de Barbe

2



Gilles et Vincent

Domaine de la Tuque

Gilles DETILLEUX et Vincent RIVAUD

Production. Vin

Ouverture. D'avril à septembre tous les jours de 9 h à 18 h. L'hiver sur RDV.

Vente directe. Au cœur du Pays des Bastides, domaine viticole en production biologique sur un site historique, naturel et exceptionnel face au Château de Biron. Le vignoble est planté en cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Abouriou (cépage ancien de Dordogne) et Colombard. Visites individuelles et pour les groupes, toute l'année sur rendez-vous : découverte des coteaux, du chai et de la cave. Dégustation. Espace de découverte ludique



La Tuque - 24540 BIRON
Tél. 05 53 63 13 14
@ : domainedelatuque@orange.fr
www.domainedelatuque.com
Facebook : domaine.tuque.perigord

5



Frédéric et Nathalie

Domaine du Petit Batou

Nathalie et Frédéric GENESTAL

Production. Vin

Ouverture. Du 2 janvier au 30 décembre de 10 h à 18 h.

Vente directe. Vins de Bergerac rouge, Côtes de Bergerac moelleux. Rosé, Blanc sec et Rouge IGP Périgord. Vente en vrac, bibe (5 l, 10 l, 20 l) et bouteilles.

Marché à la ferme sur l'exploitation avec une douzaine d'exposants. Les 2 derniers mardis de juillet et les 2 premiers mardis d'août, apéritif offert, animation musicale et tombola gratuite.

Accueil de camping-cars. Détenteur de la carte France Passion, toute l'année.



Petit Batou - 24560 BOISSE
Tél. 05 53 61 84 56
@ : nathalie.genestalt@orange.fr

6



Olivier

Vignoble Loubery

Olivier LOUBERY

Production. Vin

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous

Vente directe. Exploitation viticole sur un plateau profitant d'un bel ensoleillement. Savoir-faire familial.

Vente de vins rouge, blanc et rosé (Bergerac, Côtes de Bergerac, Montravel).



Château Haut Mayne - Le Bourrichou
24230 BONNEVILLE

Tél. 05 53 27 50 61 - Port. 06 12 30 10 56

@ : vignobleloubery24@orange.fr

www.haut-mayne-loubery.fr

Facebook :

château haut mayne vignoble loubery

7

Chambre d'hôtes "Un Ange Passe"

Virginie et Alexandre TOSON

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année sur réservation

Chambres d'hôtes. Au cœur d'un corps de ferme du XVIII^e siècle, Virginie et Alexandre vous accueillent dans 4 chambres d'hôtes dont une chambre aménagée pour les personnes handicapées.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 70 € à 100 €/nuit. **Table d'hôtes :** 24 €/pers.



22, rue de la Boétie

24480 LE BUISSON-DE-CADOUIN

Port. 06 42 52 24 45

@ : alexandretoson@yahoo.fr

www.un-angepasse.com

12

Ferme de Malapré

Lydie BOURGÈS

Productions. Asperges, pruneaux, châtaignes

Ouverture. Toute l'année.

Chambres d'hôtes. 1 chambre familiale 4 pers. et 1 chambre 2 pers. (2 épis Gîtes de France), sanitaires privés, salon. Poss. lit d'appoint, terrasse de jardin. Animations : découverte du pruneau, sentiers de randonnée.



Malapré - 24540 CAPDROT

Tél. 05 53 22 62 24 - Port. 07 81 89 76 24

8

Ferme de Pazier

Sylvie et Thierry RIALLAND

Production. Bovins lait

Ouverture. Du 15 avril au 11 novembre.

Chambres d'hôtes. 4 chambres d'hôtes dans corps de ferme rénové. 3 chambres spacieuses à la décoration personnalisée et 1 suite familiale dans la maison des propriétaires avec accès indépendant.

Sanitaires privés. Cuisine équipée à dispo, terrasses. Parc arboré et fleuri avec coins de repos, jardin d'eau, potager bio et petite basse-cour pour les enfants.

Animations : piscine clôturée (11 x 6), initiation à la traite et soins aux animaux (bovins, ânes), pêche dans étang privé, portique pour enfants, ping-pong, pétanque, badminton.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 67 € à 95 €/nuit. **Table d'hôtes :** 22 €



Pazier - 24500 EYMET

Port. 06 08 93 36 69

@ : fermedepazier@orange.fr

www.fermedepazier.com

Facebook : ferme de pazier

9

Ferme Lou Tuquet

Olivier BAGARD

Productions. Truffe, miel, légumes, graines germées

Ouverture. De Pâques à octobre sur réservation.

Camping. Dans une petite ferme bio au cœur de la campagne périgourdine, camping de 25 emplacements. Calme, ombragé et large point de vue. Très beaux couchers de soleil ! Nombreuses activités aux alentours. Accueil de groupes (salle d'activités, espace scénique, tentes collectives).

Gîte. 1 meublé 4/6 pers.

Tarifs. Camping : de 4,50 € (enfant) à 7 €/nuit (adulte) ; électricité, 3 €. **Gîte :** de 150 € à 380 €/semaine.



Le Tuquet du Maine - 24500 FONROQUE

Port. 06 85 18 23 01

@ : loutuquet@wanadoo.fr

www.campingloutuquet.fr

Facebook : Camping Lou Tuquet

10

La Ferme de Biorne

Yves et Martine NOEL ARTAUD

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année

Vente directe. Exploitation familiale. Foie gras, pâté, confit, magret, rillettes, magret fumé.

Visites guidées du 15 juin au 15 septembre sur réservation.

Gîtes. 3 meublés pour 4, 7 et 10 personnes, 3 étoiles Préfecture.



Biorne - 24130 LUNAS

Tél. 05 53 57 67 26 - **Port.** 06 07 64 51 89

@ : martine@ferme-biorne.com

33

Château Vignal La Brie

Myriam NEGRIER

Production. Vin

Ouverture. Toute l'année de 9 h à 18 h l'hiver et de 8 h à 20 h le reste de l'année.

Vente directe. Exploitation familiale depuis trois générations située au pied du château de Monbazillac.

Vins de Bergerac rouge, rosé, blanc sec et blanc moelleux, Pécharmant, Monbazillac. Vente à la ferme et possibilité de ventes à domicile "Tupperwine" sur demande.



La Brie - 24240 MONBAZILLAC

Tél. 05 53 24 51 18

@ : myriam.negrier31@orange.fr

www.chateau-vignal-labrie.fr

14

Domaine de Cava Roque

Nelly YOURASSOUSKI et Olivier TARNETTE

Production. Vin

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Vente directe. Exploitation viticole familiale située entre le Château de Monbazillac et le Château de Bidoire.

Vins : AOC Monbazillac et AOC Bergerac rouge, sec, rosé. Dégustation gratuite.

Visite (libre ou accompagnée) de la ferme et fontaine du XV^e siècle.

Aire de pique-nique à disposition.

Accueil de camping-cars. Désireux de connaître nos produits.



Cabaroque - 24240 MONBAZILLAC

Port. 06 78 64 46 24

@ : domaine.de.cava Roque@orange.fr

Facebook : Domaine de Cava Roque

13

Ferme de La Cabane

Thierry BORDERIE

Productions. Canards, vin

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Retrouvez tous les produits de la ferme au sein de la boutique :

vin, foie gras, magrets, confits, pâtés... Passionnés par leur métier,

Christine et Thierry ont à cœur de faire découvrir leurs produits.

Accueil de groupes et dégustation des produits et des vins sur rendez-vous.



La Cabane - 24130 MONFAUCON
Tél. 05 53 57 59 40 - Port. 06 83 33 88 91

@ : thierryborderie@orange.fr

16

Ferme de Cap Blanc

Emmanuelle, Didier et Baptiste CHIGNAT

Productions. Cèpes et champignons du Périgord, veaux sous la mère, vin

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Vente directe. Vente de produits transformés à la ferme : cèpes séchés, en conserves, confitures de champignons, chutneys...

Ferme de découverte. Accueil, visite de l'exploitation sur rendez-vous, dégustation.

Découverte des champignons et de la mycosylviculture.



Cap Blanc - 24130 MONFAUCON
Port. 06 82 08 06 93

@ : emmanuelle.chignat@live.fr
cap-blanc.jimdo.fr

15

Ferme de Tandou

Simone et Robert-Jean VERGNE

Productions. Volailles, lapins, légumes, châtaigniers

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

Chambres d'hôtes. Chartreuse périgourdine

du XII^e siècle avec vue panoramique sur la Bastide.

4 chambres d'hôtes 2 ou 3 pers., 2 épis Gîtes de

France, salle d'eau et WC privés, terrasse et parc ombragé.

Activités : randonnées, soirées à thèmes, étangs de pêche, location de vélos électriques.

Séjours à thème. Séjours en pension complète. "Randonnée" : à partir de la ferme, nombreux sentiers balisés de petites et grandes randonnées à pied, en VTT, à cheval, étangs de pêche.

Accueil de cavaliers et leurs montures. Locations de véhicules anciens : 2CV, Mehari, R4L.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : 68 €/nuitée/2 pers. **Table d'hôtes :** 24 €/pers. **Séjours**

à thème. 4 jours/3 nuits 240 €/pers., 6 jours/5 nuits 400 €/pers. : avec visite de Monpazier.



Tandou - 24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 62 28 - Port. 06 83 07 14 27

@ : fermedetandou@wanadoo.fr
www.ferme-de-tandou.e-monsite.com

11

Ferme des Lizettes

Sylvie GONDONNEAU

Production. Ovins viande

Ouverture. Toute l'année.

Gîtes. 3 gîtes de caractère du XVII^e siècle, tout confort. Au calme, dans un environnement préservé, ils dominent la Vallée du Couzeau.

Gîtes La Tour (6 pers.), La Grange (5 pers.) et Le Pigeonnier (2 pers.).

Possibilité de location le week-end.

Tarifs. De 335 € à 1 040 €.



Les Lizettes - 24440 MONSAC
Port. 07 87 66 87 17

@ : sylvie.gondonneau@orange.fr
www.gites-de-france-dordogne.com

17



Romain

La Ferme de Sirguet

Romain GONZALEZ

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h.

Vente directe. Depuis 1992, nous vous accueillons sur notre ferme pour vous faire découvrir nos produits.

Nous élevons, gavons et transformons nos canards sur place. Vente de canards gras en frais (magrets, cuisses, ailes...) et en conserves (foie gras, pâté, confit, cou farci, rillettes, gésiers, cœurs confits, cassoulet...).



Sirguet - 24440 MONSAC

Port. 06 09 41 58 50

@ : contact@sirguet.fr

www.sirguet.fr

18



Sylvie

Ferme La Rivière

Sylvie BARRIAT

Productions. Ovins, canards gras, noix bio

Ouverture. Du 1/04 au 15/11.

Chambres d'hôtes. 3 chambres, 2 pers., 2 épis Gîtes de France.

Gîtes. 1 meublé (4 pers.), 2 clés "Clévances", 1 gîte rural (4 pers.), 3 épis Gîtes de France.

Séjours à thème. De nov. à mars, "cuisine du foie gras", 3 jours du vendredi au dimanche avec hébergement en chambres d'hôtes et repas en table d'hôtes.

Tarifs. Séjours : 420 €/couple. **Gîtes :** de 270 € à 620 €.

Chambres d'hôtes (pdj inclus) : 50 €/nuit/2 pers.



La Rivière

24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

Tél. 05 53 63 25 25 - **Port.** 06 42 61 82 88

@ : basy@club-internet.fr

www.pere-igord.com

19



Josiane et Simon

Ferme du Bost

Josiane et Simon DUFOUR

Productions. Bovins viande, châtaignes, noix bio

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

Chambres d'hôtes. Dans une petite ferme typique du Périgord entourée de pâturages où vivent nos animaux, 2 chambres, sanitaires privés avec terrasse.

Gîte. 4 à 6 pers., 2 étoiles Préfecture.

Tarifs. Gîte : de 320 € à 450 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 45 € à 50 €/nuit/2 pers.

Table d'hôtes : 18 €. Relais équestre au pré : 2,50 €. Portage de bagages : 3,50 €.



Le Bost

24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

Tél. 05 53 63 24 75

@ : dufour-lebost@orange.fr

www.pere-igord.com

21



Maryse

Ferme de Labattut

Maryse LAUGENIE

Productions. Châtaignes et noix bio

Ouverture. D'avril à octobre.

Gîtes. 3 meublés de 5 à 7 pers. dans un ensemble typique du Périgord, à proximité des sites touristiques de la Vallée de la Dordogne. Possibilité de location au week-end. Piscine, circuits de randonnées, terrain de pétanque.

Tarifs. De 500 à 580 €.



Labattut

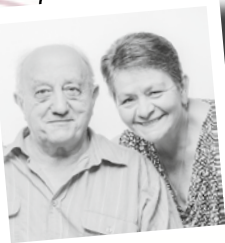
24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

Tél. 05 53 24 16 24

@ : mjlaugenie@wanadoo.fr

22





Michel et Monique

Ferme La Côte Rouge

Michel VERGNOLLE

Productions. Noix, kiwis

Ouverture. Sur réservation.

Chambres et table d'hôtes. Nous vous proposons un séjour pittoresque dans le calme d'une exploitation agricole au milieu de la verdure entre Périgord Pourpre et Noir. 4 chambres 2 ou 3 pers., 2 épis Gîtes de France. Poss. lit d'appoint et lit bébé. Salle d'eau et WC privés. Accès indépendant aux chambres. Salon avec bibliothèque. À la demande, visite de l'exploitation. Collection de silex taillés préhistoriques trouvés sur l'exploitation, jardin d'agrumes.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 50 € à 68 €/nuit. **Table d'hôtes :** 20 €/pers.



La Côte Rouge

24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

Tél. 05 53 63 24 34

@ : mvergnolle@club-internet.fr

20

Invitation au Délice

Jean-Michel BORIE

Production. Miel

Ouverture. Toute l'année du mardi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

Vente directe. Exploitation agricole familiale où nous produisons du miel et ses dérivés. Dans notre laboratoire, nous transformons le miel en pâtisseries diverses. Vente de miels, pain d'épices, nonnettes, nougats, macarons, financiers, guimauves, pâtes de fruits...



Videpot - 24440 NOJALS-ET-CLOTTES

Tél. 05 53 22 37 30

@ : invitationaudelice@gmail.com

www.invitationaudelice.com

Facebook : Invitation au délice

3



Luisa et Paul

Aux Délices de la ferme « Farm Shop »

Famille MORRIS

Production. Porcs plein air

Ouverture. Du mardi au samedi de 10 h à 19 h.

Vente directe. Élevage en plein air de porcs Gascon, Cul Noir et de races Britanniques, nourris avec nos céréales.

Nos spécialités (saisons et viandes fraîches) : bacon, saucisses de type britannique, pâtés en croûte, jambon blanc sec, chorizo et saucisson sec. Présent sur le marché d'Issigeac (dimanche) et les marchés nocturnes d'Eymet (jeudi) et d'Issigeac (vendredi) en juillet et août.



Maison Neuve - Eyrenville

24560 PLAISANCE

Tél. 05 53 58 71 90 - Port. 06 79 39 24 79

@ : famille.morris@orange.fr

Facebook : famille Morris - Farm Shop

23



Anthony

Domaine de Grange Neuve

Famille CASTAING

Productions. Vins et jus de raisin

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h.

Vente directe. Exploitation viticole familiale depuis 1896 au cœur du vignoble de Bergerac et Monbazillac, qui produit des vins entre traditions périgourdines et modernité. Vins d'AOC Bergerac (rouge, rosé, blanc sec), Côtes de Bergerac Blanc (moelleux) et Monbazillac (blanc Liqueux). Méthode traditionnelle (vin mousseux). Jus de raisin. Visites pédagogiques de la propriété toute l'année. Sur rendez-vous uniquement.



Grange Neuve - 24240 POMPORT

Tél. 05 53 58 42 23

@ : castaing@grangeneuve.fr

www.grangeneuve.fr

Facebook : Domaine de Grange Neuve

24

Château Ladesvignes

Michel MONBOUCHE

Productions. Vin

Ouverture. Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Samedi, dimanche et jours fériés sur RDV.

Vente directe. Exploitation en 3^e année de conversion vers l'agriculture biologique. Dégustation gratuite et vente de vin à la ferme (Bergerac blanc sec, rosé, rouge. Côtes de Bergerac blanc moelleux, Monbazillac). Balade audioguidée (français/anglais) dans les vignes et les bâtiments de juin à septembre. Visites sur RDV. Les jeudis en juillet/août : dégustation des vins avec des fromages de 10 h à 18 h et visites à 10 h 30, 14 h 30 et 16 h.



Ladesvignes - 24240 POMPORT

Tél. 05 53 58 30 67

@ : contact@ladesvignes.com

www.ladesvignes.com

Facebook : château ladesvignes

25



Ferme du Rebeyrotte

Thierry ROUSSEL et Frédérique COMBET

Production. Canards gras

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

Ferme auberge. 50 couverts. Spécialités à partir des produits de la ferme : rôti de magret, foie de canard mi-cuit, salade de gésiers, rillettes au foie de canard, cassoulet au confit de canard.

Services : piste privée sur place pour avion de tourisme ou ULM. Demande d'autorisation préalable.

Tarifs. De 14 € à 32 €.



Rebeyrotte

24150 PRESSIGNAC-VICQ

Tél. 05 53 61 13 87

@ : thierry.rousseau5@wanadoo.fr

26

Domaine du Siorac

Muriel LANDAT PRADEAUX

Productions. Vin et jus de raisin

Ouverture. Tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h, sauf dimanches et jours fériés. Fermé le samedi de janvier à mars.

Vente directe. Venez découvrir notre passion et déguster nos vins issus du vignoble familial. Vins blanc, rouge, rosé, moelleux (AOC Bergerac), Verjus et jus de raisin en cours de conversion en Agriculture Biologique.

Visites guidées, géocaching, pique-nique, balade à vélo électrique, soirées gourmandes à la ferme...

Sacs pique-nique. Paniers pique-nique sur réservation. Aire de pique-nique à disposition.

Accueil de groupes sur réservation.

Accueil de camping-cars.



Siorac - 24500 ST-AUBIN-DE-CADELECH

Tél. 05 53 74 52 90

@ : info@domainedusiorac.fr

www.domainedusiorac.fr

Facebook : Domaine du Siorac



Muriel

30



Denis et Patricia

La ferme de Cor Patricia et Denis LABROT

Productions. Noix, petits fruits rouges, safran, truffe

Ouverture. Juin, juillet, août, septembre : mardi et jeudi après-midi. En dehors de cette période, sur rendez-vous.

Vente directe. Nous cultivons en agriculture biologique et transformons sur place la production de la ferme : huile de noix, confitures, safran, pâtisseries maison, noix coques, cerneaux, gelées, fruits rouges... Sur demande, découverte de la ferme, du jardin bio, de la culture du safran, du verger et des produits transformés.

Gîte. 4 personnes classé 3 étoiles Préfecture et labellisé Tourisme et Handicap.

Chambre et table d'hôtes. Pour 2 pers. **Tarifs. Gîte :** de 480 € à 550 €.

Chambre d'hôtes (pdj inclus) : 78 €. **Table d'hôtes :** 25 €.



Cor - 24440 ST-AVIT-SÉNIEUR
Tél. 05 53 22 44 60 - Port. 06 74 14 90 60

@ : fonrousse@gmail.com

www.fermedecor.com

27



Yves

La ferme d'Eydi Yves JERECZEK

Production. Vaches laitières

Ouverture. En juillet et août, du lundi au samedi de 16 h à 19 h. De septembre à juin, jeudi, vendredi et samedi de 16 h à 19 h.

Vente directe. Producteur de produits laitiers bio : glaces, beurre, fromage blanc, fromage frais, lait pasteurisé, crème fraîche, yaourts, confiture de lait.

Accueil de camping-cars.



Domaine des Guichards
24520 ST-GERMAIN-ET-MONS
Port. 06 08 51 40 52

@ : yves.jereczek@orange.fr

Facebook : glaces et sorbets d'eydi

28



Marché des Producteurs de Pays de Monpazier

Le Clos de Fontbrune Alain et Michel LAJARRETIE

Productions. Canards gras, poulets et pintades de chair, poules pondeuses, porcs charcutiers

Ouverture. Toute l'année. Dimanches et jours fériés sur RDV.

Vente directe. Exploitation familiale. Élevage en plein air, gavage des canards au maïs grain et transformation sur place. Produits cuisinés dans la tradition régionale (sans additifs).

Visite et dégustation gratuites.



1110 route de Fontbrune
24580 ST-GERMAIN-ET-MONS

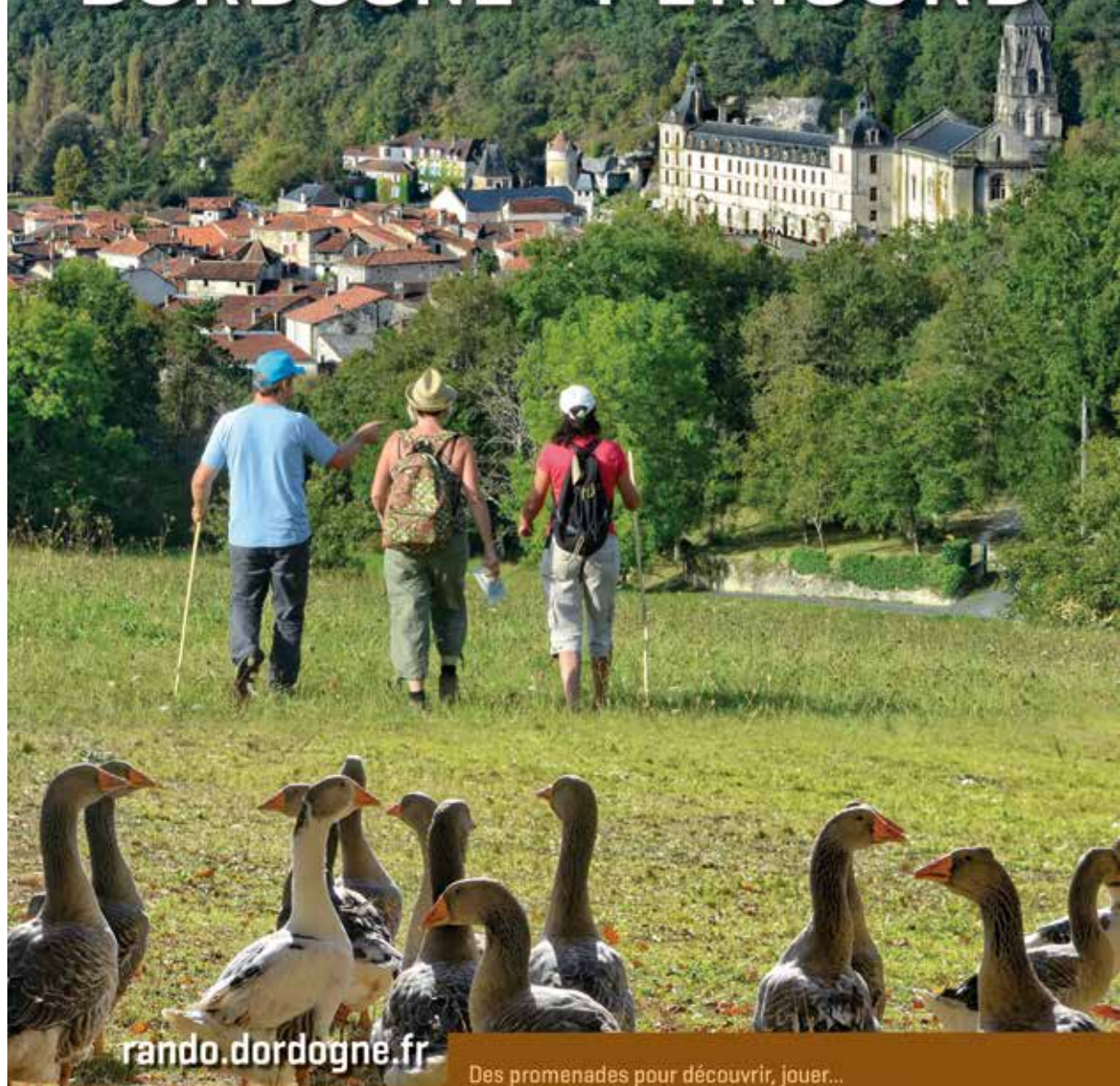
Tél. 05 53 57 36 47

@ : foiegras@fontbrune.fr

www.fontbrune.fr

31

DORDOGNE - PÉRIGORD



rando.dordogne.fr

Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

Des promenades pour découvrir, jouer...
Des randonnées pour explorer, faire du sport.
Des circuits en itinérance pour s'évader, se retrouver.
A pied, à vélo, à VTT, à cheval, en canoë, c'est parti.
Tracés GPS, fichiers audio, vidéos, cartes à imprimer.
Des randonnées organisées, un calendrier par dates.

Vignobles Barré-Perier

Philippe et Stéphanie Perier

Production. Vin

Ouverture. Vente à la ferme tous les jours de 9 h à 19 h.

Dimanches et jours fériés sur rendez-vous.

Vente directe. Vins AOC Bergerac rouge (cabernet-franc, cabernet-sauvignon, merlot), blanc sec (sauvignon) et rosé.

Tous nos vins sont élaborés avec un savoir-faire et une méthode familiale transmis de génération en génération. Visites du vignoble, du chai et dégustations privatives vers 17 h 30-18 h, sur rendez-vous, toute l'année. Accueil de groupes sur rendez-vous.



67 route des Masseries
24130 ST-PIERRE-D'EYRAUD

Tél. 05 53 27 84 32 - Port. 06 81 56 67 90

@ : chateaudesmasseries@gmail.com

<https://earl-vignobles-barre-perier.business.site/>

32

La Ferme du Bourdil

Laurence POURTALES

Productions. Porcs et légumes

Ouverture. Vente à la ferme tous les vendredis de 9 h à 19 h et le samedi de 9 h à 17 h.

Vente directe. Élevage de porcs et transformation à la ferme (salaison, charcuterie, viande fraîche).

Production de légumes de saison plein champ et sous abris.

Traiteur. Cocktails et repas.



1570 route du Fleix
24130 ST-PIERRE-D'EYRAUD

Port. 06 09 64 29 21

@ : lesjardinsdubourdil@gmail.com

4

La Ferme de l'Étang

Michèle ROUK

Productions. Vin, vaches laitières, bovins viande

Ouverture. Toute l'année.

Chambres d'hôtes et table d'hôtes. 3 chambres d'hôtes d'une capacité de 1 à 3 pers. Chambre avec mezzanine et sanitaires privés. Piscine couverte. Visites de la ferme pour les hôtes avec découverte des activités et des animaux.

Table d'hôtes (sur réservation 48 h à l'avance) ou plateau-repas.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 55 € à 65 €/2 pers.

Table d'hôtes : de 15 € à 30 €/pers.



37, Route de Perthus - 24240 SIGOULÈS

Port. 06 12 66 80 68

@ : ferme.etang@gmail.com

www.ferme-etang.fr

Facebook : Ferme de l'Étang

29

Château Belles Filles

François DE CONTI

Productions. Vin et raisin de table

Ouverture. Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Samedi sur RDV. Fermé le dimanche. Vente à la ferme les mardis et jeudis de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h.

Vente directe. Producteur de vins et raisins de table en biodynamie (chasselas, italia, muscat, exalta). Raisin de table disponible de septembre à octobre.

Chambres d'hôtes. Salles de bains privatives, accès WIFI, salle de détente (billard, fauteuil massant, bibliothèque, etc.).

Tarifs. De 50 € à 60 €.



Les Eymaries - 24240 THÉNAC

Port. 06 22 20 41 38

@ : chateau.belles.filles@gmail.com

www.chateau-belles-filles.com

34

BIENVENUE

dans l'assiette



Lilian et Gaëlle

La famille Jérôme vous accueille à la ferme auberge de la Caty, à Saint-Géry, dans une ambiance calme et conviviale. Les menus sont élaborés à base des produits issus de l'exploitation.

Voici une recette faite maison.

La recette du chef !

Pain perdu façon Périgord

La veille, préparer l'appareil pain perdu :
Mélanger le lait, la poudre de cèpes, les œufs, le sel et le poivre

Pour la préparation :

Tremper les tranches de pain dans l'appareil pain perdu puis les faire frire.

Poêler les oronges.

Pour le dressage :

Placer dans une grande assiette le pain perdu, déposer la poêlée d'oronges avec le beurre d'escargot et le jambon.

À côté, faire un pompon de salade surmontée des lamelles de cèpes.

Bonne dégustation !



© Ferme auberge de la Caty



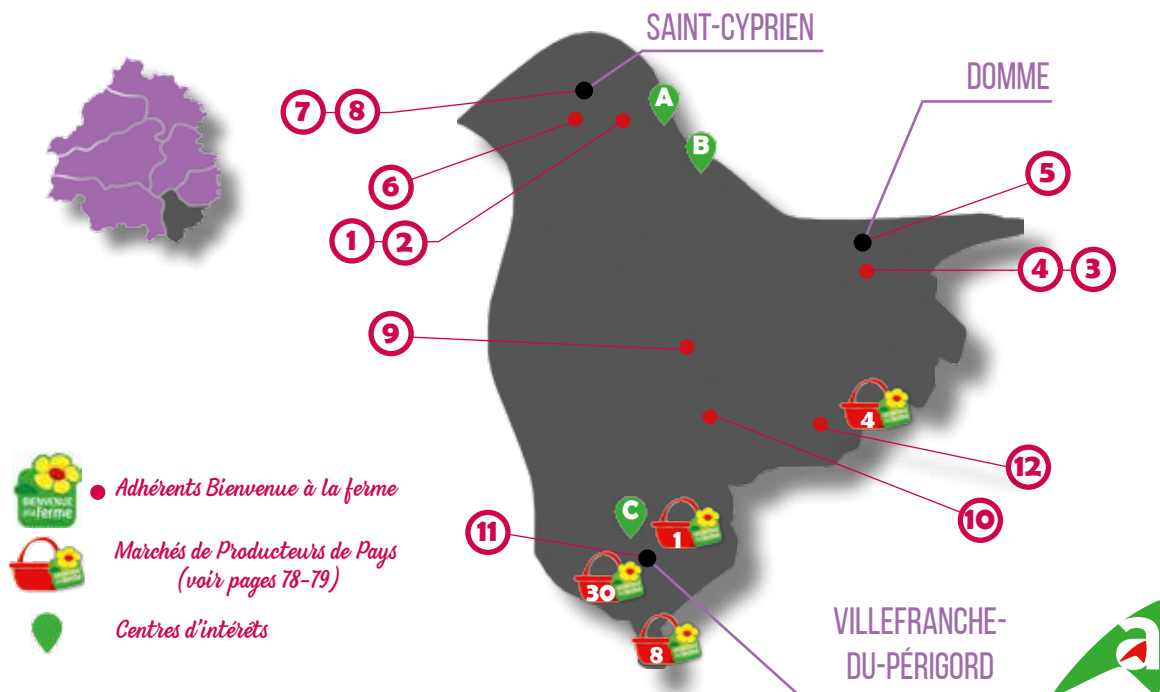


VALLÉE DE LA DORDOGNE

pays des châteaux



La Vallée de la Dordogne est tout d'abord un voyage dans le temps et l'histoire. Elle abrite une longue tradition artistique notamment avec les arts pariétaux des premiers hommes de Cro-Magnon. Cette vallée possède un patrimoine exceptionnel, composé de châteaux, d'églises, de villages médiévaux et offre des décors époustouflants ! Baignade, canoë, visites, détente en famille, vacances sportives ou gastronomiques, la Vallée des Châteaux est le lieu de villégiature idéal pour les amoureux du patrimoine et des activités nature !



Castelnaud-la-Chapelle

Village médiéval.

Son château surplombe le confluent
entre la Dordogne et le Céou,
et offre un panorama magnifique
sur la vallée alentour.



© CDT Dordogne



© Domaine de Rapatel

À découvrir, à faire ...

- Sites classés "Un des plus beaux villages de France" : Belvès, Castelnaud-la-Chapelle, Domme.
- Châteaux : Les Milandes **A**, Castelnaud-la-Chapelle **B**
- Grotte de Halle à Domme.
- Villefranche-du-Périgord : Bastide **C**, Fête de la Châtaigne et du Cèpe (3^e dimanche d'octobre), marché aux cèpes.
- Tour Panoramique de Moncaloux.
- Écomusée de la Noix.
- Jardins de l'Albarède à Saint-Cybranet.
- Canoë sur la Dordogne.



Fabrice

Ferme du Mas de Castels

Fabrice GAREYTE

Production. Asperges

Ouverture. Du 1^{er} avril au 30 mai, du lundi au samedi, de 9 h 30 à 19 h ; le dimanche de 9 h à 13 h.

Vente directe. Production d'asperges, une récolte saisonnière d'avril à mai pour une mise en vente de produits frais à la ferme. Différents calibres sont proposés.

Le Mas - 24220 CASTELS-ET-BÉZENAC

Tél. 05 53 29 23 09

Port. 06 80 23 89 74

@ : fabricegareyte@orange.fr

Facebook. La ferme du Mas de Castels



1



Serge

La ferme du Colombier

Serge MARTY

Productions. Poules pondeuses, bovin viande

Ouverture. Nous consulter.

Camping. 8 emplacements.

Loc. mobil-home 4 pers., chalet 4 à 6 pers.

Animations : ping-pong, portique, pétanque.

Services. Vente de produits de la ferme.

Tarifs. De 8,14 € à 9,94 €.

Le Colombier - 24220 CASTELS

Tél. 05 53 29 26 25

@ : chezmarty@yahoo.fr

colombier24.free.fr



2

La Ferme de Maraval

Sandrine et Éric MIANE

Production. Noix

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Noix et l'huile de noix.

Chambres à la ferme. Vous pourrez séjourner dans l'une de nos 6 chambres, avec salles de bains privatives, TV, terrasses.

Tarifs. Chambres : de 65 € à 115 €.



Le Maraval

24250 CÉNAC-ET-ST-JULIEN

Tél. 05 53 30 26 95

@ : contact@lemaraval.com

www.lemaraval.com

3

La Ferme de Commont

Guillaume SOYER

Production. Volailles grasses

Ouverture. Toute l'année sauf le dimanche.

Vente directe. Canards gras en conserve toute l'année : foie gras, pâtés, confit, cou farci... Vente sur le marché de Daglan et le Marché des Producteurs de Pays de Bouzic. Visite et dégustation gratuites. Groupes sur RDV.

Le Pech de Commont
24250 CÉNAC-ET-ST-JULIEN

Tél. 05 53 29 40 82

Port. 06 76 84 60 88

@ : leterroirdelol@gmail.com



4

printempsalaferme.com

16 ET 17
MAI 2020



PRINTEMPS
à la ferme

Venez 
NOUS VOIR
en Dordogne

DEUX RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES !
LES FERMES DU RÉSEAU
VOUS OUVRENT LEURS PORTES.



automne-fermier.com

OCTOBRE
2020



AUTOMNE
à la ferme



Famille Germain

Ferme de Turnac

Famille GERMAIN

Productions. Oies et canards gras, noix

Ouverture. Toute l'année. Boutique à la ferme tous les jours de 8 h à 20 h.

Vente directe. Sur rendez-vous, visite commentée de la plantation de noyers de 52 ha et découverte de l'élevage, du gavage des oies et des canards ainsi que de l'atelier de transformation. La visite se termine par une dégustation. Conserves d'oie et de canard (foie gras entier mi-cuit et stérilisé, bloc de foie gras, cou farci, cassoulet, confit, magret, rillettes, grattons, pâte de foie gras, gésiers, magret séché fourré au foie gras...). Produits de la noyeraie : noix en coque, huile de noix, cerneaux de noix...

Accueil de camping-cars. Aire de vidange et possibilité de remplissage.



Turnac - 24250 DOMME

Tél. 05 53 28 10 84

@ : contact@fermedeturnac.com

www.fermedeturnac.com

5



Eric

Ferme de Lasfargues

Eric et Benjamin DUCLAUD

Productions. Vin, noix

Ouverture. D'avril à juin les week-ends et jours fériés de 15 h à 19 h. En juillet et août, tous les jours de 15 h à 19 h. En dehors de ces périodes, sur réservation.

Vente directe. Vin blanc (Chardonnay), rouge, rosé et crémant. Proche de la biodynamie et des vins naturels.

Apérifs, vin de noix, ratafia, noix et huile de noix. Visite du chai et des bâtiments d'exploitation dont certains datent du XVII^e siècle.

Gîte. Dans un environnement préservé, venez séjourner en toute indépendance dans une maison entièrement équipée.



Moncalou

24250 FLORIMONT-GAUMIER

Port. 06 87 49 13 81 - 06 33 04 78 33

@ : eric.duclaud@hotmail.fr

Facebook. domaine.lasfargues.moncalou

12



Bernard

Ferme Les Tilleuls

Bernard FAGET

Productions. Bovins viande, canards gras

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

Vente directe. Conserves de canard gras, foie gras, confit, truffes, poissons de la Dordogne.



Langlade - 24220 MARNAC

Tél. 05 53 30 30 26

@ : auberge-tilleuls@orange.fr

www.fermelestilleuls.com

6



Nathalie

Domaine de la Voie Blanche

Nathalie DALBAUD

Production. Vin

Ouverture. Du 1^{er} juillet au 31 août de 13 h à 19 h sauf le samedi, le reste de l'année sur RDV.

Vente directe. Au cœur du Périgord Noir, promenade dans les vignes et dégustation des vins issus de deux terroirs différents de St-Cyprien et de La Bachellerie. Vins fruités, vendangés à la main. Dégustations au domaine des vins de Pays du Périgord Noir.



Les Caves - 24220 ST-CYPRIEN

Tél. 05 53 29 20 36

Port. 06 79 45 82 48

@ : contact@domaine-voie-blanche.com

www.domaine-voie-blanche.com

7



Thierry et Monique

Ferme de Fage

Monique et Thierry GRAVE

Productions. Noix, agneaux

Ouverture. Toute l'année.

Vente directe. Exploitation familiale installée depuis trois générations. Nos brebis pâturent principalement sous les noyers. Nous produisons de la viande d'agneau vendue en caissettes (sur réservation). La production de noix est conduite en agriculture biologique depuis 10 ans. Vente à la ferme des noix bio et de nombreux dérivés (huile de noix, cerneaux de noix, noix salées ou caramélisées...).



Fage - 24220 ST-CYPRIEN

Tél. 06 81 85 39 92

@ : thgrave@orange.fr

8

Ferme Les Mazades

Sybille ROLAND et Pascal SAPHARY

Productions. Miel, noix, bovins viande

Ouverture. Vente à la ferme sur RDV.

Vente directe. Production de miels de printemps, acacia, châtaignier, forêt, tilleul, miellat et tournesol, issus de la diversité mellifère du Périgord. Disponibilité suivant récolte. Présence sur les marchés de Cénac (mardi matin), Belvès (samedi matin de Pâques à Toussaint), Bouzic (mardi soir l'été). Magasins de Producteurs : Le Comptoir des Produits (Siorac), Escala à la ferme (Couze-St-Front), La Ferme du Père Igord (Monpazier).



Le Meynissou

24170 ST-LAURENT-LA-VALLÉE

Tél. 05 53 28 60 58

Port. 06 30 81 84 90

@ : sybille.roland@orange.fr

9



Philippe et Christiane

Ferme du Roc

Philippe et Christiane LAPEYRE

Productions. Volailles grasses, noix

Ouverture. Ferme auberge : de Pâques à fin septembre sur réservation.

Vente directe. Foie gras d'oie et de canard, pâté périgourdin, confit, volailles fermières, légumes, noix, miel. Vente à la ferme et par correspondance. Visite et dégustation sur rendez-vous. Stage "Foie gras" : 2 ½ journées. Foie gras transformé et à emporter : ½ journée.

Ferme auberge. Cuisine périgourdine à base d'oie, de canard gras et de volailles fermières, gibiers en saison.

Chambres à la ferme 12 chambres dont 4 familiales. Piscine, étang de pêche, randonnée, pétanque, VTT. Possibilité de repas en ferme auberge.



Le Roc - 24170 ST-POMPON

Tél. 05 53 28 45 25

@ : ferme.auberge.du.roc@wanadoo.fr

www.fermeaubergeduroc.com

10



Tanguy et Isabelle

Domaine de Rapatel

Tanguy et Isabelle DE ROSANBO

Production. Châtaignes

Ouverture. Toute l'année de 10 h à 17 h.

Vente directe. Niché au cœur d'une exploitation de 34 hectares, le Domaine de Rapatel vous invite à découvrir la châtaigne sous toutes ses facettes (de la farine au gaspacho, des pâtes à la bière...).

Lors d'une promenade allant du verger au moulin à farine, Isabelle et Tanguy vous font découvrir avec passion leur métier de paysans transformateurs de la châtaigne. La visite se termine par une dégustation des produits à la boutique.

Visite de groupes sur réservation.



Rapatel

24550 VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD

Port. 06 87 91 15 24

@ : contact@chataigneduperigord.fr

www.chataigneduperigord.fr

11

BIENVENUE

dans l'assiette

Thérèse vous accueille à la "Ferme auberge Lacombe",
à St-André-d'Allas, où elle produit des canards gras et des noix.
Elle vous propose des plats traditionnels du Périgord.
Voici un de ses desserts emblématiques.

La recette du chef !

Tarte aux noix

Réaliser la pâte brisée en mélangeant les ingrédients. L'étaler dans un moule à tarte.

Faire un caramel avec le sucre.

Une fois celui-ci obtenu, ajouter la crème fraîche, mélanger à feu doux jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Hors du feu, ajouter le miel, les jaunes d'œuf et les noix broyées.

Bien mélanger et verser le mélange sur la pâte.

Enfourner à 180 °C pendant environ 35 min.

Bonne dégustation !

Ingrédients



Pour 6 personnes

Pâte brisée :

200 g de farine, 90 g de beurre,
70 ml d'eau, 1 œuf

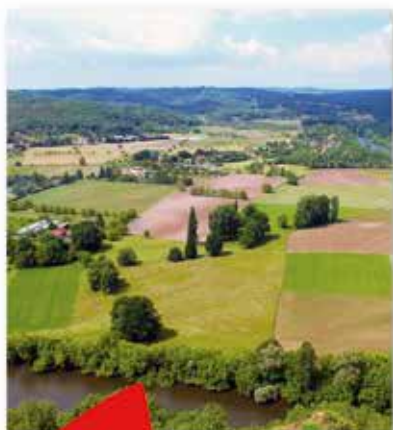
Pour la garniture :

200 g de noix du Périgord
100 g de sucre
2 cuillères à soupe de miel
30 cl de crème fraîche liquide
2 jaunes d'œuf



© Ferme auberge Lacombe

La Chambre d'agriculture de Dordogne et les agriculteurs du département vous souhaitent **un bon séjour en Périgord !**



Tout au long de l'année, les agriculteurs **entretiennent et façonnent le paysage**, prennent soin d'élaborer des **produits de qualité** pour que votre séjour soit un véritable voyage de sens.

La Chambre d'agriculture contribue au maintien d'une agriculture rurale de proximité.





WWW.MARCHES-PRODUCTEURS.COM/DORDOGNE

NOS MARCHÉS :

❑ Besse

Tous les vendredis soir à partir de 18 h 30
du 10 juillet au 28 août

Site abrité en cas de pluie

Renseignements : 06 15 71 79 97

06 84 76 01 41

❑ Beynac-et-Cazenac

Tous les lundis matin à partir de 8 h 30 à
14 h du 22 juin au 21 septembre

Marché abrité par les arbres

en bord de rivière au Pontou.

Renseignements : 05 53 31 34 00

❑ Biron

Pour les dates et horaires,
consultez notre site internet*

❑ Bouzic

Tous les mardis soir à partir de 19 h,
du 7 juillet au 1^{er} septembre

Les clients confectionnent eux-mêmes
leur repas. Barbecue avec braises
à disposition.

Renseignements : 05 53 28 45 96

❑ Champniers-Reilhac

Les mardis soir à partir de 18 h*.

Tables abritées en cas de pluie, jeux
pour enfants et animations musicales.

Renseignements : 06 10 03 97 08

❑ La Tour-Blanche

Pour les dates et horaires,
consultez notre site internet*

Le marché se déroule au pied du moulin
à vent sur un site arboré.

Barbecue en cas de pluie.

Renseignements : 06 82 17 03 21

❑ Loubjac

Tous les jeudis soir à partir de 18 h 30,
du 2 juillet au 27 août

Place de la halle, espace abrité en cas de
pluie, animation musicale le 30 juillet et
le 6 août

Renseignements : 06 07 70 97 21

06 19 58 78 07

❑ Marquay

Tous les dimanches matin à partir de 9 h
de juillet à août.

Renseignements : 05 53 29 67 31

❑ Meyrals

Tous les jeudis matin de 9 h à 12 h 30
en juillet et août.

Place de l'église, retrouvez de nombreux
produits locaux : fruits et légumes,
canard gras, safran, noix,
de nombreux produits BIO !

Renseignements : 05 53 31 35 20

06 87 23 92 23

❑ Miallet

Une date dans l'été

Pour les dates et horaires,
consultez notre site internet*

Renseignements : 06 25 80 28 52

❑ Monpazier

À partir de 18 h 30

les mardis 21 juillet et 18 août

Place centrale

Renseignements : 06 87 33 81 55

❑ Nontron

Les jeudis soir à partir de 18 h 30*

Parking Anatole France

sous le chapiteau, tables à l'abri

Renseignements : 05 53 60 84 00

❑ Peyrignac

Les vendredis soir à partir de 18 h*

Cour de l'école, abris en cas de pluie.

Jeux pour enfants.

Animations chaque soir de marché

Renseignements : 06 83 16 11 39

05 53 50 62 80

❑ Ribérac

Les mardis matin de 8 h à 12 h 30,
de début mai à mi-octobre

Place Nationale

Renseignements : 05 53 92 47 50

Venez déguster le Périgord !

Sainte-Alvère

Tous les lundis matin de 8 h 30 à 13 h,
venez découvrir les producteurs locaux
et déguster les spécialités des producteurs
du 15 juin au 31 août
Rue de la République

Renseignements : 05 53 73 55 85

Saint-Amand-de-Coly

Les mardis soir à partir de 18 h*
Place du séchoir
Marché exceptionnel "Aux saveurs de l'Automne"
autour de la noix, de la pomme et de la truffe.

Renseignements : 05 53 51 47 85

Saint-Estèphe

Les lundis soir à partir de 18 h*
Au stade à côté de l'étang

Renseignements : 05 53 60 86 50

Saint-Front-la-Rivière

Une date dans l'été
Pour les dates et horaires,
consultez notre site internet*
Marché festif avec animation musicale
et bourriche

Renseignements : 05 24 12 14 33

Sainte-Mondane

Les lundis à partir de 19 h
du 6 juillet au 7 septembre
Le marché se déroule à côté de la rivière dans un
écran de verdure. Vue sur le Château de Fénélon.
Balade à poneys et ânes.

Renseignements : 06 23 81 43 91

Saint-Pardoux-la-Rivière

Le vendredi 28 août à partir de 18 h 30
Marché festif

Renseignements : 06 83 07 16 80

Saint-Saud-Lacoussière

Marché festif avec animation musicale.
Pour les dates ou horaires,
consultez notre site internet

Renseignements : 05 53 56 97 03

Salignac-Eyvignes

Les vendredis à partir de 17 h, en juillet et août,
abri couvert
Place du village.

Animations musicales et apéritif offert,
"dégustades salignacoises"

Renseignements : 05 53 28 81 48

Thenon

Les mardis matin toute l'année

Thiviers

Les mardis matin à partir de 8 h
du 2 juin au 8 septembre
Place Foch devant l'église et l'OT

Renseignements : 06 67 15 87 31

Varaignes

Les mardis soir à partir de 18 h
du 7 juillet au 25 août
Jeux pour enfants, animations musicales
et espace abrité en cas de pluie

Renseignements : 05 53 56 31 05

Vergt

Les dimanches matin de 8 h 30 à 13 h
du 21 juin au 20 septembre
Place de la halle, vente de produits locaux :
légumes, fruits, volailles, fromage, miel, oie canard...

Renseignements : 05 53 54 90 05

Verteillac

Les jeudis soir à partir de 18 h 30
les 23 et 30 juillet, 6, 13, et 20 août
Animations musicales

**Renseignements : 06 79 16 61 40
06 38 26 81 56**

Apportez vos couverts
C'est bon pour la planète !

Villefranche-du-Périgord

Les mardis soir à partir de 18 h 30,
du 7 juillet au 1^{er} septembre
Sous la halle. Apportez vos couverts
Marchés primés au gras en décembre,
janvier et février

Renseignements : 05 53 29 91 44

* Pour les horaires et les dates,
consultez notre site internet :
www.marches-producteurs.com/dordogne
et notre page Facebook :
Marchés des Producteurs de Pays Dordogne
Périgord

X marché festif avec restauration

Local

Origine
garantie

100%
gourmand



Chambre d'agriculture de la Dordogne

295 boulevard des Saveurs - Cré@vallée Nord
Coulounieix-Chamiers - 24060 Périgueux cedex
tourisme.promotion@dordogne.chambagri.fr

Téléphone : 05.53.35.88.90

