



# DORDOGNE - PÉRIGORD

ÉDITION 2022/2023



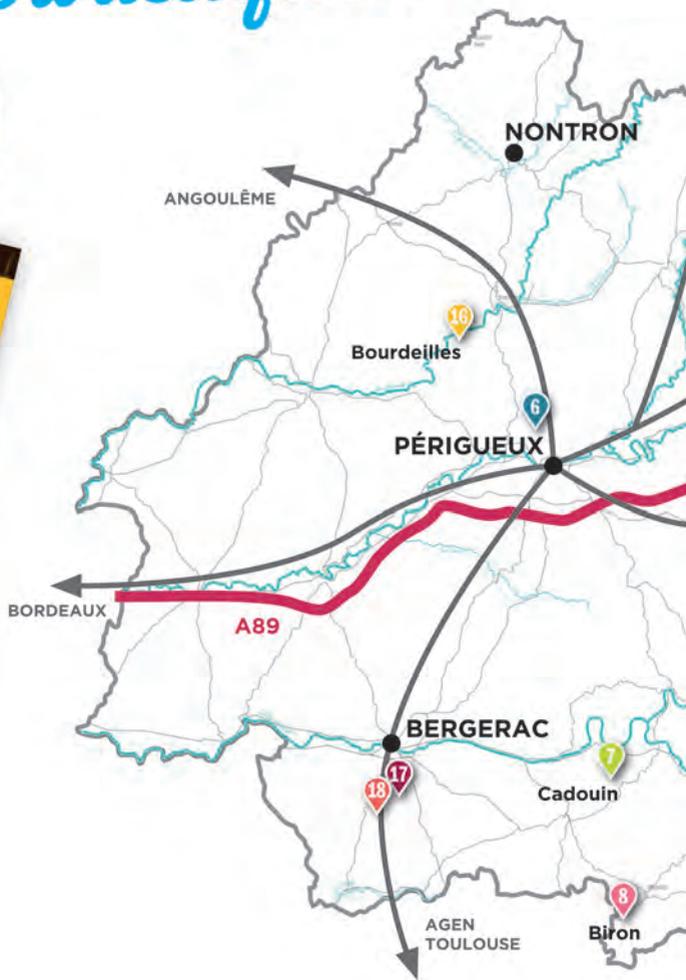
**MANGEZ  
VIVEZ  
fermier**

VENTE DE  
PRODUITS FERMISERS  
ET ACCUEIL À LA FERME



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DORDOGNE

# Découvrez les Grands Sites et la carte touristique !



Retrouvez l'agenda des animations sur  
[les-grands-sites-du-perigord.com](http://les-grands-sites-du-perigord.com)



# du Périgord



Lascaux IV Centre International



Parc du Thot



Abris Préhistoriques de Laugerie Basse



Grotte du Grand Roc



Grotte de Tourtoirac



Vesunna



Cloître de Cadouin



Château de Biron



Eyrignac et ses Jardins



Village de La Madeleine



Château de Fénelon



Château de Puymartin



Gabarres Caminade



Château de Commarque



Jardins de l'Imaginaire



Château de Bourdeilles



Château de Monbazillac



Château de Bridoire





## Le Périgord, j'adore !

La Dordogne, 3<sup>e</sup> 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

- 43 % de forêt
- 32 % de surface agricole
- 1 actif sur 4 travaille dans l'agriculture ou l'agro-alimentaire
- 6 300 exploitations agricoles dont plus de 16 % en Agriculture Biologique
- 31 % des produits sont sous signe officiel de qualité (AOP, AOC, IGP...)

### 1<sup>er</sup> département français en matière d'agritourisme

- 30 % des exploitations proposent une offre de tourisme à la ferme ou de vente directe
- 200 Marchés des Producteurs de Pays organisés sur l'année
- 2<sup>e</sup> département du réseau "Bienvenue à la ferme" avec ses 140 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 gabelle...
- 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](http://www.bergerac.aeroport.fr)

# Nos valeurs



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



**Marie-Rose  
CAYRE-CASTEL**  
éluë Chambre d'Agriculture  
de la Dordogne  
Présidente association  
Agriculture & 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.



Mise en page : SERP Périgueux (Cathy Faure) - Impression : Évoluprint - Crédits photos (sauf mention contraire) : Laurent Madelon / APCA (photo de une)

L'œil de Palo photographie - Agriculture & Tourisme - Chambre d'agriculture Dordogne

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 01/01/2022. 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.

TOUS LES WEEK-ENDS  
DU 16 AVRIL AU 8 MAI 2022



PRINTEMPS  
à la ferme

Venez   
NOUS VOIR  
en Dordogne

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



[bienvenue-a-la-ferme.com/dordogne](http://bienvenue-a-la-ferme.com/dordogne)



OCTOBRE  
2022



AUTOMNE  
à la ferme

# Des idées de circuits dans nos fermes



Certaines fermes du réseau vous proposent de découvrir leurs activités à travers des idées de circuits combinés. **Suivez le guide et pensez à réserver vos visites !**

## DE LA FERME DE CAP BLANC À LA FERME DU PETIT CLOS

*Il y a des vaches mais ce ne sont pas les mêmes...*



Le matin, à partir de 10 h, visite de la ferme de Cap Blanc à Monfaucon (p. 55). Découvrez l'élevage de vaches Limousines et leurs veaux sous la mère, les vignes et les champignons sous toutes leurs formes. Possibilité de paniers pique-nique.

Pour le dessert ou le goûter, direction la ferme du Petit Clos, à Saint-Martial-d'Artenset (p. 26) qui élève des vaches laitières et fabrique des glaces et sorbets. Des tables de pique-nique sont mises à disposition. Des jeux et animations sur place raviront petits et grands.

## DU PONEY CLUB DE ST-PANTALY À LA FERME ANDRÉVIAS

*À la découverte du Périgord à cheval et de ses productions emblématiques*



RDV à 9h30 / 10h au centre équestre de Saint-Pantaly-d'Excideuil (p. 18). Visite de la ferme pédagogique, découverte des chevaux, cours d'équitation. Possibilité de prendre le repas sur place sur réservation. Balade ou stage l'après-midi.

À 18h, visite de la ferme Andrevias à Sorges (p. 27) pour y découvrir l'élevage d'oies et la culture de noyers. Visite combinée uniquement le jeudi sur réservation.

## DE LA FERME DES 4 VENTS À LA FERME DE LA GARRIGUE HAUTE

*Alliance de la gastronomie et du savoir-faire*



Bénéficiez d'un tarif préférentiel en combinant votre visite à la Ferme des 4 Vents avec un repas à la ferme auberge de la Garrigue Haute. Sur les collines du Périgord noir, 150 chèvres angora évoluent et produisent du mohair à la Ferme des 4 Vents, à Peyrillac-et-Millac (p. 43). Une visite atypique pour découvrir ces animaux aussi majestueux que doux. Le soir, restaurez-vous à la ferme auberge de la Garrigue Haute à Prats-de-Carlux (p. 44) et dégustez les produits de la ferme à base de canard et d'oie.

# Venez déguster le Périgord !

## Des produits à consommer sur place ou à emporter

Pensez à vos couverts  
C'est bon pour la planète !

Une question ? appelez nous au  
**05 53 35 88 90**



### MARCHÉS DU MATIN

*pour y faire ses achats fermiers*

#### **Beynac-et-Cazenac**

Les lundis dès 8h30 du 20 juin au 19 septembre

**05 53 31 34 00**

#### **Marquay**

Les dimanches matin dès 9 h en juillet-août

**06 08 73 10 47**

#### **Meyrals**

Les jeudis dès 9h juillet-août

**05 53 31 35 20 - 06 87 23 92 23**

#### **Sainte-Alvère**

les lundis dès 8h30 du 20 juin au 29 août,

rue de la République

**05 53 73 55 85**

#### **Thiviers**

Les mardis dès 8h30 du 14 juin au 13 septembre,

place Foch, devant l'église

**05 53 62 28 00**

#### **Vergt**

Les dimanches dès 8h30 mi-juin mi-septembre

**05 53 54 90 05**

### MARCHÉS AVEC RESTAURATION

*Composez vous-même votre repas,  
sur place et/ou à emporter si vous préférez.*

#### **Aubas**

Les mercredis dès 19h juillet/août

devant la bibliothèque

**06 77 00 46 53**

#### **Besse**

Les vendredis dès 18h30 juillet/août

**06 15 71 79 97 - 06 74 42 90 85**

#### **Bouziac**

Les mardis dès 18h30 juillet-août

**06 86 32 69 68**

#### **Carlux**

Place du vaillage les 22 juillet et 19 août

**06 37 27 79 73**

#### **Champniers-Reilhac**

Quelques mardis dès 18 h 30 en juillet-août

**06 10 03 97 08**

#### **Goûts-Rossignol**

Les vendredis dès 19h juillet/août à la ferme l'Unis-

vert des Sens, lieu-dit La Couture.

**06 86 57 56 63**

#### **Limeyrat**

Samedi 30 juillet dès 18h30 suivi d'une soirée théâtre

George Dandin, mise en scène par

Jean-Baptiste Saussat, et samedi 3 septembre dès

18h30 pour la fête du village

**06 16 24 01 83**

#### **Loubéjac**

Les jeudis dès 18h30 du 7 juillet au 1<sup>er</sup> septembre

**06 07 70 97 21 - 06 79 58 78 07**

#### **Marquay**

Mercredi 20 juillet dès 19 h, devant la salle des fêtes

**05 53 29 67 39**

#### **Miallet**

Vendredi 15 juillet dès 18h30

**06 25 80 28 52**

#### **Nontron**

Les jeudis dès 18h30, devant la mairie, 14, 21

et 28 juillet et 11, 18 et 25 août

**05 53 60 84 00**

#### **Peyrignac**

Les vendredis dès 18h30 du 8 juillet au 26 août

**06 17 08 75 20 - 06 77 00 46 53**

#### **Saint-Amand-de-Coly**

Les mardis dès 18h, place du séchoir, juillet/août

**05 53 51 47 85**

#### **Saint-Estèphe**

Les lundis dès 18h30 de mi-juillet à fin août,

au stade près de l'étang

**05 53 60 86 50**

#### **Saint-Front-d'Alemps**

Les samedis soir 11 juin, 9 juillet, 13 août

et 3 septembre dès 19h, au terrain de pétanque

**06 72 49 99 39**

#### **Sainte-Mondane**

Les lundis dès 19h du 4 juillet au 5 septembre, marché

proche de la rivière sur un site enherbé, suivre les

flèches Marchés des Producteurs de Pays.

**06 23 81 43 91**

#### **Saint-Saud-Lacoussière**

Les vendredis dès 19h, 22 juillet et 5 août

**05 53 56 97 03**

#### **Sarlat**

Péri-meuh, fête agricole en plein cœur de

ville, restauration toute la journée les 23, 24 et

25 septembre place de la grande Rigaudie

+ grande tablée (repas sur réservation)

le samedi soir

**06 77 00 46 53**

#### **Thiviers**

Terre en fête, la plus grande fête agricole de plein

champ de Dordogne les 30 et 31 juillet

Marché des Producteurs de Pays

que le samedi 30 juillet 12h.

**06 77 00 46 53**

#### **Vareignes**

Les mardis dès 18h juillet-août

**05 53 56 31 05**

#### **Verteillac**

Les jeudis dès 18h30, 21 et 28 juillet et 4, 11 et 18 août

**06 79 16 61 40**

#### **Villefranche-du-Périgord**

Les mardis dès 18h30 de mi-juillet à fin août

**05 53 29 91 44**





# Sommaire



<b>1 VAL DE DRONNE</b> <i>au fil de l'eau</i>	8
<b>2 HAUT PÉRIGORD</b> <i>nature préservée</i>	14
<b>3 VALLÉE DE L'ISLE</b> <i>&amp; la capitale Périgueux</i>	20
<b>4 VALLÉE DE LA VÈZÈRE</b> <i>sur les pas de l'Homme</i>	28
<b>5 PAYS DU SARLADAIS</b> <i>rencontre des saveurs</i>	40
<b>6 PAYS DE BERGERAC</b> <i>terre des vins</i>	50
<b>7 VALLÉE DE LA DORDOGNE</b> <i>pays des châteaux</i>	60
<b>INDEX</b>	65-66



# VAL DE DRONNE

## *au fil de l'eau*



© OT Périgord Dronne Belle - Frédéric Tessier

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.





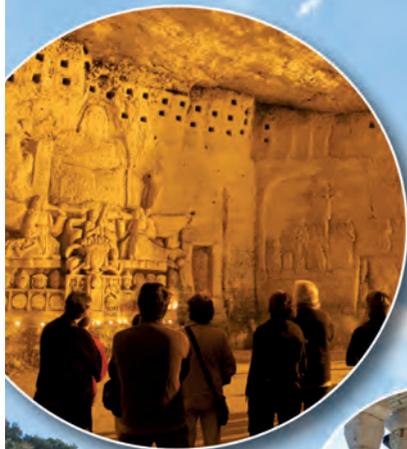
**PÉRIGORD Dronne Belle**  
office de tourisme

© F. Tessier - OT PÉRIGORD Dronne Belle | H.FAISOLE

# BIENVENUE

## à BRANTÔME EN PÉRIGORD

*et ses alentours*



**Office de Tourisme PÉRIGORD Dronne Belle**  
Église Notre-Dame - 2 rue Puyjoli de Meyjounissas  
24310 Brantôme en Périgord

[contact@perigord-dronne-belle.fr](mailto:contact@perigord-dronne-belle.fr) | 05 53 05 80 63

[www.perigord-dronne-belle.fr](http://www.perigord-dronne-belle.fr)

## 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 EN PÉRIGORD

Tél. 05 53 05 85 84

@ : claudeetmarie.dubuisson@wanadoo.fr

[www.ferme-auberge-de-faye.fr](http://www.ferme-auberge-de-faye.fr)

C4

## Ferme des Gourduoux

Sébastien et Colette FARGES

**Production.** Maraîchage.

**Ouverture.** Toute l'année, 9h30-12h30 et 14h30-19h (18h en hiver).

Fermé le dimanche après-midi.

**Vente directe.** Exploitation familiale depuis 1910, la ferme des Gourduoux 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 Gourduoux

24310 BRANTÔME EN PÉRIGORD

Tél. 05 53 54 80 51 - Port. 06 08 03 46 44

@ : sebastien.farges332@orange.fr

C4

## GAEC du Bas Doumen

Emmanuelle et Vincent PARSAIK

**Productions.** Vaches laitières, céréales.

**Ouverture.** Toute l'année du lundi au samedi 17h-19h.

**Vente directe.** Fabrication de pâtes sèches et farine artisanale.



Le Bas Doumen

24310 BRANTÔME EN PÉRIGORD

Tél. 06 86 90 71 62 - Port. 06 82 87 49 78

@ : emmanuelle.parsaix@orange.fr

C4

## Ferme de Lafayas

Monique, Jean-René, Benjamin DESCHAMPS

**Productions.** Canards gras, oies grasses, autruches, poulets.

**Ouverture.** Visites des élevages les lundis, jeudis et samedis 16h-18h.

**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).

Planche de dégustation 5 € aux heures d'ouverture sur RDV du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août.

**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](http://www.stationdessaveurs.com)

C3



Benjamin et Tina





Edwige

## GAEC Texier-Pichot Edwige et Didier TEKIER

**Production.** Vaches laitières.

**Ouverture.** Les mercredis et samedis 10h-12h30.

Visites sur RDV.

**Vente directe.** Lait, yaourts, crème fraîche.

Fabrication de glaces avec le lait bio de nos vaches normandes, et sorbets à partir de fruits entiers.

Vente de caissettes de viande de veau et de vache bio sur commande.



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](http://www.glace-de-la-ferme-texier.fr)  
Facebook : GAEC Texier-Pichot

B2



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. À partir du 1<sup>er</sup>/01 pour les groupes (min. 30 pers.).

Boutique du lundi au samedi 8h-12h et 13h30-19h.  
Le dimanche matin 8h-11h30.

**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.

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



Grésignac  
24320 (LA) CHAPELLE-GRÉSIGNAC  
Tél. 05 53 91 00 91 - Port. 06 80 81 24 04  
@ : gendron.lk@gmail.com  
[www.fermegendron.com](http://www.fermegendron.com)

B3

## ACCUEIL À LA FERME

En Forêt de la Double  
et Vallée de la Dronne



Pégigord  
RIBERACOIS  
Tourisme

LES MARDIS ET  
LES VENDREDIS  
du 12 juillet au 26 août 2022

Infos et réservations : 05 53 90 03 10



VISITES  
GRATUITES  
en voitures  
particulières

[www.perigordriberacois.fr](http://www.perigordriberacois.fr)



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 15h-18h sauf le dimanche.

**Vente directe.** 33 variétés de pêches et nectarines, 8 variétés d'abricots, 18 variétés de cerises, 3 variétés de prunes, tomates, aubergines, poivrons, haricots verts et haricots beurre...  
Marchés de Nontron (samedi), Ribérac (mardi matin) et Brantôme (mardi et vendredi).



Château d'Eau  
24320 (LA) CHAPELLE-MONTABOURLET  
Port. 06 75 05 71 92  
@ : clementrobert620@gmail.com

B3



Pierre

## La ferme de Puychautu

Isabelle, Pierre et Brice LABRUE

**Productions.** Canards gras, ovin.

**Ouverture.** Toute l'année, fermé le dimanche.

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

C5

## L'Unis-Vert des Sens

Natacha BOUSSENOT & Angélique ROUDY

**Productions.** Légumes et fruits de saison, miels, tisanes.

**Ouverture.** Vente à la ferme les lundis 16h30-20h. Marché des Producteurs de Pays les vendredis 15, 22 et 29 juillet et 5, 12, 19 et 26 août.  
Portes ouvertes le 3 septembre "Viens, on sème...".

**Vente directe.** Ferme en polyculture s'appuyant sur les principes de la permaculture dans le respect du sol et de son environnement avec un versant éducatif.

Propositions de journées ou demi-journées à thème sur réservation. Activités sur mesure.

**Gîte ou meublé.** Venez vous ressourcer au calme à la ferme et profiter de la présence des animaux.  
Capacité de 6 personnes. **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

B3



Jean-Marc

## Spiruline Vallée de la Dronne

Jean-Marc DUBOIS

**Production.** Spiruline.

**Ouverture.** Toute l'année sur rendez-vous.

**Vente directe.** La ferme produit de la spiruline en paillettes, comprimés, des pâtes à la spiruline et des savons à la spiruline.

Visites de la serre de production et du laboratoire (prévoir 30 minutes).

Vente directe à la ferme et sur le marché de Brantôme le vendredi toute l'année et du 15 juin au 15 septembre le mardi matin.



ZI Les Jonctarias - 24350 LISLE  
Port. 06 18 07 51 36  
@ : jeanbois24@gmail.com  
[www.spiruline-vallee-de-la-dronne.fr](http://www.spiruline-vallee-de-la-dronne.fr)

C3



Étienne

## Ferme Avicole des Grands Champs

Étienne GODART



**Production.** Toutes volailles sauf volailles grasses.

**Ouverture.** Vente le mercredi toute la journée et le samedi matin.

**Visites.** Du lundi au vendredi toute la journée et le samedi matin.

Horaires. L'été (16/03 au 15/09) : 8h-12h et 14h-18h.

L'hiver (16/09 au 15/03) : 8h30-12h et 14h-17h30.

**Vente directe.** Poulets, pintades, lapins, canettes, canards, pigeonneaux, pigeons de réforme, poules, chapons, dindes, dindons, pintadons, oies, autruches, œufs, coquilles d'œufs d'autruches... Conserves de poulet (rillettes, confits, cuisses, basquaise...). Vente en vif, abattage à façon, fumier. C'est au milieu des bois de la forêt de la Double que pratiquement tout est fait : élevage, fabrication de l'aliment, abattage... en toute transparence.

Grand Champ  
24490 LA ROCHE-CHALAIS  
Tél. 05 53 91 30 26 - Port. 06 11 65 99 31  
@ : ferme.avicole@wanadoo.fr  
[www.ferme-avicole.fr](http://www.ferme-avicole.fr)

E1



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 produits dérivés truffés : huile, vinaigre, moutarde, sel, pâtes... Truffes fraîches de novembre à février sur place ou expédition.

Visites guidées des truffières sur réservation le jeudi après-midi (1h à 2h de marche). Découverte de la faune et de la flore.

**Accueil de camping-cars.**

Verdinas  
24340 SAINTE-CROIX-DE-MAREUIL  
Port. 06 15 21 02 11  
@ : truffanegra.narcisse@gmail.com  
[www.lafermeauxtruffes.fr](http://www.lafermeauxtruffes.fr)

B3



Mélissane et Thomas

## Ferme des Terres Vieilles

Familles LATOURNERIE / MAZOUAUD



**Productions.** Chèvres laitières et fromages.

**Ouverture.** Fromagerie et magasin : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h

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

Fromages de chèvre fermier : frais cendrés, 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

C4





PARC  
NATUREL  
RÉGIONAL

Périgord-  
Limousin

# DECouvrez LE PARC NATUREL RÉGIONAL

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



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION  
MON PARC PÉRIGORD-LIMOUSIN



PRÉPAREZ VOTRE SÉJOUR

[www.pnr-perigord-limousin.fr](http://www.pnr-perigord-limousin.fr)

Tél : 05 53 55 36 00 - Mail : [info@pnrpl.com](mailto:info@pnrpl.com)



## Ferme Puivif

### Caroline et Dominique PUIVIF

**Productions.** Canards gras, poulets, canettes, pintades, veau sous la mère.

**Ouverture.** Boutique à la ferme : du mercredi au samedi 10h-18h30.

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).

Marché de Saint-Yrieix-la-Perche (87) 2° et 4° vendredi du mois et samedi matin de novembre à fin mars.



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

C4

## Les Cœurs de Lait

### Valérie ALDIGE et Frédéric JULES WRIGHT

**Productions.** Lait de chèvre et cosmétiques au lait de chèvre.

**Ouverture.** Tous les jours du 15/03 au 31/12 14h-18h.

**Vente directe.** Nous produisons nos cosmétiques dans notre laboratoire avec le lait de nos chèvres.

Cosmétiques Bio (certification Cosmos Organics

par Ecocert). Gamme de 7 savons : Babymousse sans HE, Exfoliant aux flocons d'Avoine, Argan, Chanvre et Carthame, Spécial Barbe, Chèvrefeuille, Shampoing solide Nigelle et Carthame.

3 baumes : mains nourrissant et cicatrisant, visage "Bonne Mine", visage "Hydratant".



700 Route des Poiriers

24360 BUSSEROLLES

**Tél.** 05 53 56 92 86 - **Port.** 07 61 07 62 62

@ : contact@les-coeurs-de-lait.com

[www.les-coeurs-de-lait.com](http://www.les-coeurs-de-lait.com)

**Facebook :** Les Cœurs de Lait

A2

## Val de Chanedière

### Yohan GUICHETEAU

**Productions.** 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.

De nombreux animaux vivent en liberté sur la ferme.



Chanedière - 24360 BUSSIÈRE-BADIL

**Tél.** 05 53 56 54 61

@ : valdechanediere@orange.fr

**Facebook :** valdechanediere

A2

## 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. Location 2 mobil-homes de 200 à 250 €.

**Gîte ou meublé.** Tout confort pour 5 pers.

**Tarifs. Camping :** 4 €/adulte, 2 €/enfant, 2 €/emplacement. **Gîte :** de 500 à 600 € de mai à octobre.



Jaubertin - 24300 HAUTEFAYE

**Tél.** 05 53 56 04 50 - **Port.** 06 76 94 83 60

@ : lesjaubertins@orange.fr

B1



Sandrine et Sébastien

## Ferme du Mas Laborie Sébastien TOUZIN et Sandrine PERDRIX

**Productions.** Porcs, bovins viande.

**Ouverture.** Sur rendez-vous.

**Vente directe.** Viande et produits transformés de porc (frais, conserves, salaisons, charcuterie) sur commande le mercredi 14h-19h. Bœuf et jeune bovin selon abattage.



Mas Laborie  
24630 JUMILHAC-LE-GRAND  
Port. 06 77 50 41 15 ou 06 71 70 77 86  
@ : touzinseb@wanadoo.fr  
[www.produitsdupericordvert.fr](http://www.produitsdupericordvert.fr)

C4



Angélique et Nadine

## Ferme Lacombe Famille LACOMBE

**Productions.** Porcs, bovins viande.

**Ouverture.** Vente uniquement sur les marchés.

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

Marchés de Limoges (87) le samedi matin, et l'été Saint-Pardoux-Corbier (19) le merc. soir et Ségur-le-Château (19) le lundi soir.



Chagnac  
24270 PAYZAC-DE-LANOUAILLE  
Tél. 05 53 52 69 53 - Port. 06 13 34 48 98  
@ : contact@traditions-paysannes.com  
[www.traditions-paysannes.com](http://www.traditions-paysannes.com)

D4



Sylvie et Julien

## Ferme du Cluzeau Sylvie CHOISSERIE et Julien GARNAUD

**Productions.** Volailles à rôtir.

**Ouverture.** Toute l'année les vendredis et samedis matin 10h-12h.

**Vente directe.** Volailles prêtes à cuire sur commande. Conserves : rillettes, terrines, plats cuisinés en bocaux.



Le Cluzeau - 24360 PIÉGUT-PLUVIERS  
Port. 06 72 11 65 28  
@ : sylvie24360@msn.com  
Facebook : Ferme du Cluzeau

B2





Typhaine

## Poney Club de St Pantaly d'E.

**Typhaine CHAPEYROUX**

**La ferme.** Élevage de poneys et demi-sang arabes.

**Ouverture.** Toute l'année sur rendez-vous.

**Ferme équestre.** Nos chevaux et poneys vivent en troupeau dehors, toute l'année, afin de respecter leurs besoins naturels. De l'initiation/découverte à partir de 2 ans au perfectionnement. Balades et randonnées, pension. École française d'Équitation, EquiHandi, Centre de Tourisme Équestre, label Sport et Handicap...

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

**Ferme pédagogique.** Public scolaire et public en situation de handicap du cycle 1 au 3.

**Gîte ou meublé.** 2/4 pers. 45 €/nuit.



La Vitonie  
24160 SAINT-PANTALY-D'EXCIDEUIL  
**Port.** 06 72 12 27 50

@ : poneyclubstpantaly@gmail.com

[www.poney-club-saint-pantaly.fr](http://www.poney-club-saint-pantaly.fr)

**Facebook :** poneyclubstpantaly

D3



Quentin

## Le Canard Joli

**Quentin MARTY**

**Productions.** Canards gras, oies grasses, noix.

**Ouverture.** Toute l'année du mardi au vendredi 14h30-19h. Le samedi 15h-18h.

**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. Marchés de Périgueux (merc. et sam. matin), Trélissac (1<sup>er</sup>, 3<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> vend. matin) et St-Yrieix (87) (2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> vend. matin) toute l'année.



Le Gué de Jaye  
24160 SAINT-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](http://www.le-canard-joli.fr)

D3



Virginie

## La Ferme des Graves

**Virginie EYSSARTIER**

**Productions.** Bovins viande, canards gras.

**Ouverture.** Tous les jours 9h-18h.

Fermé 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, tournedos, gésiers, magrets séchés, magrets séchés farcis au foie gras, canards entiers...) ou en conserves (cou farci, foie gras, pâté, rillettes, cuisses, confits...).  
Visite gratuite de l'exploitation sur rendez-vous.  
Tous les samedis matin, marché de Lanouaille.



Les Graves  
24800 SAINT-SULPICE-D'EXCIDEUIL  
**Port.** 06 83 25 25 25

@ : lafermedesgraves@gmail.com

**Facebook :** Lafermedesgraves

[www.la-ferme-des-graves.fr](http://www.la-ferme-des-graves.fr)

D3



Jérôme

## Ferme de Laupilière

**Claudine et Jérôme BLONDY**

**Productions.** Bovins viande, canards gras.

**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup> 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 ou meublé.** Maison équipée, 4 pers, 2 chambres, coin cuisine, séjour, terrasse.

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

**Chambres d'hôtes.** Dans un corps de ferme, 4 chambres d'hôtes 2 à 4 pers., sanitaires privés.

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

**Tarifs. Gîte :** de 250 à 590 €. Week-end 110 €. **Chambres d'hôtes :** de 65 à 75 €.



Laupilière - 24800 SARRAZAC  
**Tél./Fax :** 05 53 62 52 57

@ : contact@lafermedelaupiliere.com

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

**Facebook :** La Ferme de Laupilière

C3

## Vin de noix

*4 l de bon vin  
1 l d'alcool à 50°  
800 gr de sucre  
1 morceau d'écorce d'orange amère  
100 gr de feuilles de noyer*

Mettre à macérer le tout pendant 3 semaines en remuant de temps en temps, à l'ombre, couvert.  
Mettre en bouteilles, laisser vieillir 1 an.

## Tourin à l'ail

*2 ou 3 gousses d'ail, 2 œufs,  
vinaigre de vin, tailles de pain,  
sel, poivre*

Couper l'ail en petits morceaux. Les faire dorer, ajouter l'eau. Séparer des œufs le blanc et le jaune. Quand l'eau frémit, mettre les blancs dans l'eau en la maintenant à ébullition. Mélanger les jaunes avec un filet de vinaigre. Saler, poivrer. Au moment de servir, délayer les jaunes avec le bouillon, et verser celui-ci dans une soupière sur les tailles de pain.

## Quiche périgourdine

*200 gr de viande de canard  
(confit, cuisses ou ailes),  
250 gr de cèpes fricassés, 100 gr de foie gras,  
100 gr de gruyère, pâte brisée non sucrée,  
1/4 de litre de lait, 4 œufs, 50 cl de crème fraîche,  
sel, poivre, muscade*

Étaler votre pâte brisée et foncer un moule à tarte de 30 cm environ. Garnir de viande de canard confite en morceaux, de cèpes fricassés, de foie gras en morceaux et de gruyère râpé.  
Battre les œufs en omelette, y ajouter le lait, la crème fraîche, le sel et le poivre avec une pincée de noix de muscade. Verser le tout sur l'ensemble. Faire cuire à four moyen th. 5, 30 à 40 minutes.

## Tarte aux figues et aux noix

*Pâte brisée, confiture de figues, 250 gr de noix,  
3 jaunes d'œufs, 70 gr de beurre,  
100 gr de sucre,  
1 verre de crème fraîche*

Étaler la pâte à tarte. Napper le fond de confiture de figues et mettre les noix écrasées sur le dessus. Bien mélanger les œufs, le beurre, le sucre et la crème fraîche. Déposer le mélange sur la tarte.  
Mettre à cuire ½ heure à 175°.





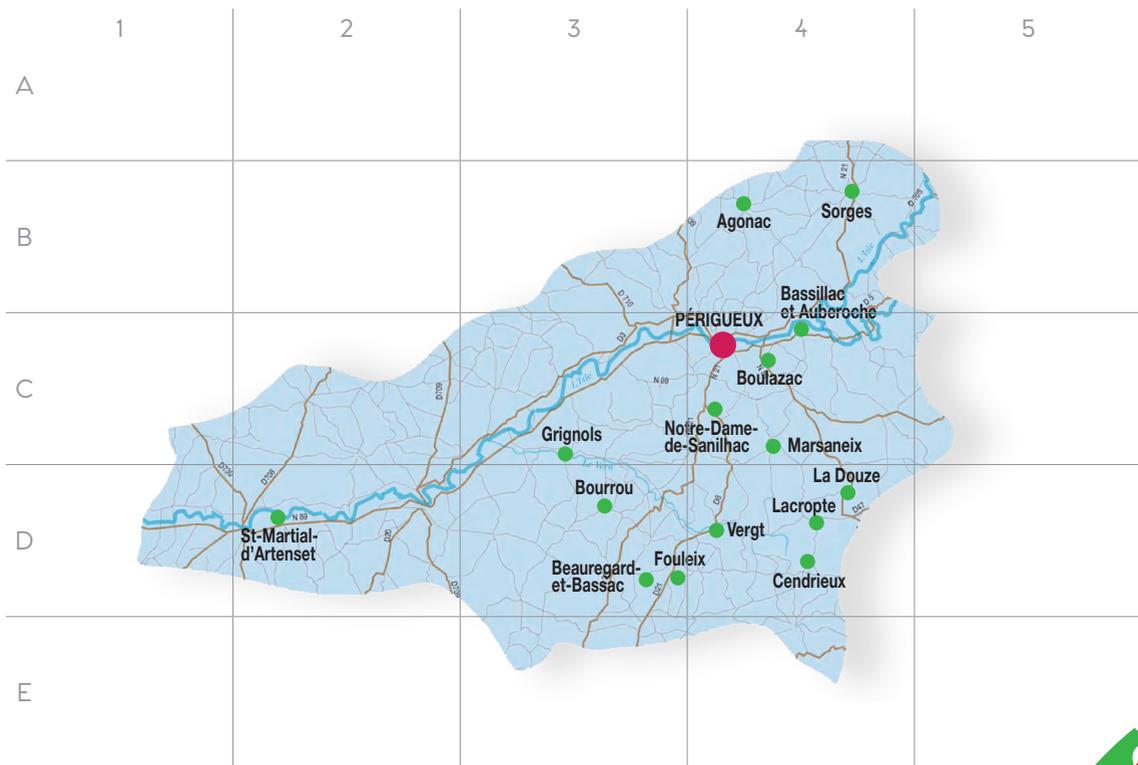
# VALLÉE DE L'ISLE

## & la capitale Périgueux



Périgueux. © CDT Dordogne

L'histoire de Périgueux est riche et parsemée de rebondissements. Visitez la Cathédrale Saint Front, 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 Vésuna. 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 centaine de kilomètres de Vélorange voie verte pour contempler la nature périgourdine.





Vélodélices,  
véloroute voie verte,  
sentiers balisés,  
jeux de piste,  
fermes, marchés colorés,  
ateliers d'artisans,  
canoë et gabare,  
adresses gourmandes...

**La Vallée de l'Isle  
regorge de trésors,  
venez les découvrir !**



[tourisme-isleperigord.com](http://tourisme-isleperigord.com)

Montpon, Mussidan, Villamblard, Neuvic, St Astier



Sandrine

## Le Domaine de La Porte Thierry et Sandrine COULOUMY

**Productions.** Noix et dérivés, châtaignes.

**Ouverture.** Octobre à mai : 9h-19h,

fermé les dimanches et lundis.

Juin à septembre : 9h-19h, fermé les lundis.

**Vente directe.** Produits "faits maison" à base de noix, marrons et fruits de saison : huile de noix, confitures, châtaignes, crème de marrons, cerneaux caramélisés, moutarde. Dégustation gratuite. Boutique à la ferme.

Visite sur rendez-vous de la noyeraie et des boletières (cèpes), 3 €/pers., chaîne de tri, four, laboratoire de transformation. Vente des champignons.

**Gîte.** Maison de 250 m<sup>2</sup> pour 13 personnes 4 épis Gîtes de France. 4 chambres avec salle de bains, piscine chauffée privative, barbecue, boulodrome, billard, ping-pong.

**Chambres d'hôtes.** 4 chambres d'hôtes, salle de bains privative, piscine chauffée.

**Tarifs. Chambres d'hôtes :** de 100 à 120 € la nuit.



3486 route de Bourdeilles - La Porte  
24460 AGONAC

**Port.** 06 37 35 18 76

@ : ts.domainedelaporte@gmail.com

B4



Émilie

## 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

C4



Jean-Raphaël

## Ferme Milhac-Oie en Périgord Jean-Raphaël CHARTROLE

**Production.** Oies grasses.

**Ouverture.** Toute l'année 9h-12h30 et 14h à la nuit.

Week-end et jours fériés sur RDV. Visites sur RDV.

**Vente directe.** Élevage d'oies en plein air nourries avec nos céréales. Conserves réalisées sur place : foie gras, confit, cou farci, pâté, rillettes, magret séché...

**Gîte et meublé.** 2 étoiles pour 2-5 pers.

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

**Accueil de camping-cars.**

**Tarifs. Gîtes :** de 330 à 520 €. **Camping :** de 11 à 14 € pour 2 pers.



Imp. du Château Roy - Milhac d'Auberoche  
24330 BASSILLAC ET AUBEROCHE

**Tél.** 05 53 07 56 28 - **Port.** 06 10 63 66 51

@ : milhac-oie@orange.fr

[www.milhac-oie.fr](http://www.milhac-oie.fr)

C4





Fabrice

## Chez Suzon Fabrice GAY

**Productions.** Canards et oies grasses, châtaignes.

**Ouverture.** Toute l'année.

Chambres d'hôtes : de mars à mi-septembre.

Ferme auberge : de Pâques à mi-septembre.

**Vente directe.** Vous apprécierez l'accueil convivial de Fabrice et Suzon et leur connaissance du terroir et de ses produits.

Animaux élevés en plein air. Châtaigniers en agriculture biologique.

Vente de conserves de foie gras, confits, pâtés, cou farci, grillons.

**Chambres d'hôtes.** 2 à 4 pers.

**Ferme auberge.** Menu unique élaboré à partir de nos produits. Dîner sur réservation.

**Accueil de camping-cars.** 5 emplacements sur aire à 200 m de la ferme.



La Reygasse  
24140 BEAUREGARD-ET-BASSAC

Port. 06 14 92 59 56

@ : chez-suzon@wanadoo.fr

Instagram : fermedelareygasse

Facebook : fabricegaylareygasse

D3



Franck et Stone

## La Ferme de Grande Maison Franck et Stone LASSAGNE

**Productions.** Porcs, canards, céréales.

**Ouverture.** 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 pour les groupes.

**Vente directe.** Exploitation familiale. Élevage des canards à partir de 1 jour et élevage des porcs sous label nourris avec nos céréales.

Foie gras, cou farci, pâtés, confits, rillettes, cassoulet, jambon sec et saucissons.

**Ferme auberge.** Spécialités : foie gras, charcuterie, porcelets, magrets, tarte aux noix...



Chemin de Grande Maison (vieux bourg)

24750 BOULAZAC

Tél. 05 53 09 63 78

@ : franck-lassagne@orange.fr

C4

## 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 ou meublés.** 2 meublés, 2 à 4 pers., 3 et 4 étoiles, entièrement rénovés.

Grande pièce à vivre avec cuisine équipée, 1 chambre, salle d'eau. Piscine. Jacuzzi.

**Tarifs. Meublés :** de 150 à 850 €. Disponibles à la semaine, au week-end, 2 nuitées minimum.



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

D3



Patricia

## Ferme de la Rigonie

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 Rigonie - 24380 CENDRIEUX

Tél. 05 53 06 74 47

@ : rebillou.patricia@orange.fr

[www.fermedelarigonie.fr](http://www.fermedelarigonie.fr)

D4



Bernard

## Ferme auberge de la Colline

Bernard VERNET

**Productions.** 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, de septembre à la Toussaint, les week-ends sur réservation.

**Vente directe.** Nous élevons, gavons et transformons nos canards sur place.

Parcours 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 (30 couverts) ou sur la terrasse conviviale (50 couverts). Spécialités : tourin, foie gras poêlé, magret, confit, gâteau aux noix, meringues, ...

**Tarifs. Ferme auberge :** de 25 à 35 €.



La Roumevie - 24330 (LA) DOUZE

Tél. 05 53 06 72 71

@ : foiegrasbvernet@wanadoo.fr

[www.foies-gras-perigord.com](http://www.foies-gras-perigord.com)

D4



Éric

## Ferme de l'Ermitage

Isabelle et Éric 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.

Marchés de Périgueux et Vergt.

**Ferme pédagogique.** Accueil des scolaires et des 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

@ : ludivine24@yahoo.fr

D3

## Domaine des Chaulnes



**Productions.** Truffières, vaches limousines, canards.

**Ouverture.** Toute l'année.

**Gîtes ou meublés.** 6 gîtes de 4 à 8 personnes. 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 780 €.

Les Chaulnes - 24110 GRIGNOLS

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

@ : domainedeschaulnes@wanadoo.fr

[www.domainedeschaulnes.educagri.fr](http://www.domainedeschaulnes.educagri.fr)

C3

# Parce que les mieux placés pour parler d'agriculture ce sont celles et ceux qui la font !



Ils s'appellent, Olivier, Camille, Isabelle, Guy, Landry, Valérie, Alain, Cyril, Florent, Joël et Simon. Ils sont agriculteurs en Dordogne et vous expliquent leur métier.



Retrouvez les portraits d'agriculteurs sur notre **chaîne YouTube**

> CHAMBRE D'AGRICULTURE DORDOGNE PÉRIGORD ou sur notre **site Internet**, page d'accueil > LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE - TOUTES NOS VIDÉOS.



*La Chambre d'agriculture est fière de ses agriculteurs !*



**#AimeTonAgri**



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DORDOGNE

dordogne.chambre-agriculture.fr





Lætitia

## Tashunka Town

Lætitia TREDEMY

**La ferme.** Chevaux de loisirs.

**Ouverture.** Toute l'année sur réservation.

**Ferme équestre.** Promenades et randonnées toute l'année (de 2h à 1 journée). Séjours d'équitation pleine nature pour les 10/17 ans en pension complète (4h d'équitation min/jour). 6 enfants max/groupe.

Formules week-end d'équitation. Hébergement à la ferme, dans la maison familiale, ambiance chaleureuse et conviviale, repas préparés par nos soins (produits du jardin, du terroir, issus de l'agriculture biologique).

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



Les Puissants - 24380 LACROPTÉ

Tél. 05 53 04 41 67

@ : tashunka-town@orange.fr

[www.tashunka-town.com](http://www.tashunka-town.com)

Facebook : Tashunka Town

D4



Benoist

## La Ferme de Puygauthier

Benoist GRYMONTREZ

**Production.** Canards gras.

**Ouverture.** Toute l'année du lundi au samedi 9h-18h et le dimanche matin 9h-12h 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](http://www.fermepuygauthier.com)

Facebook : La Ferme de Puygauthier

C4

## La Ferme de Puycheny

Fabien PRUDHOMME

**Productions.** Canards gras, sangliers.

**Ouverture.** Toute l'année du lundi au vendredi 9h-18h et le samedi 9h-12h.

**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-SANILHAC

Port. 06 84 61 07 55

@ : lafermedepuycheny@gmail.com

<https://lafermedepuycheny.com>

Facebook : La ferme de Puycheny

C4



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 14h-19h.

Le reste de l'année, consultez notre page facebook.

**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 SAINT-MARTIAL-D'ARTENSET

Port. 06 69 91 00 11

@ : florianjaverzac@orange.fr

[www.glaces-javerzac.fr](http://www.glaces-javerzac.fr)

Facebook : Gaec du petit clos - Ferme Javerzac

D2



*Béatrice  
et Jean-François*

## Ferme de la Peyrassse

### Béatrice et Jean-François FAYOL

**Productions.** Canards gras, noix.

**Ouverture.** Toute l'année.

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

1<sup>er</sup> prix aux palmes d'or du Périgord (2019 et 2020), catégorie foie gras entier de canard truffé.

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

**Accueil de camping-cars.**

**Tarifs. Gîte :** de 350 à 750 €.



La Peyrassse - 24420 SORGES

Tél. 05 53 05 02 28

@ : bjf.fayol@wanadoo.fr

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

Facebook : Fermedelapeyrassse

B4



*Albin*

## Ferme Andrévias

### Famille MEYNARD

**Productions.** Oies grasses, noix.

**Ouverture.** Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

**Vente directe.** À 15 min de Périgueux, à l'entrée du bourg de Sorges, la Famille Meynard vous accueille.

Venez visiter l'élevage d'oies, la noyeraie et la truffière.

Visite libre (du lundi au samedi 9h30-18h) et guidée sur réservation via notre site internet ou par téléphone.

Dates et heures disponibles sur notre site.

Vente directe de nos produits à la ferme ou par expéditions : foie gras, pâté truffé, confit, plats cuisinés, noix, huile de noix, cerneaux enrobés, Meynardises...



"Les Andrévias" - 24420 SORGES

Tél. 05 53 05 02 42

@ : fermeandrevias@gmail.com

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

Facebook : Fermeandrevias

B4

## Ferme de Gandy

### Famille PUECH

**Productions.** Fraises, châtaignes, noix.

**Ouverture.** Sur réservation.

**Gîte ou meublé.** En plein cœur du Périgord Blanc, grand meublé en pierres apparentes tout confort, 240 m<sup>2</sup>, capacité 12 pers., 6 chambres, 4 étoiles, jardin privatif de 2 500 m<sup>2</sup>, piscine chauffée et couverte, jeux pour enfants...



Gandy - 24380 VERGT

Tél. 05 53 46 62 29

@ : alphonse.puech@wanadoo.fr

D4





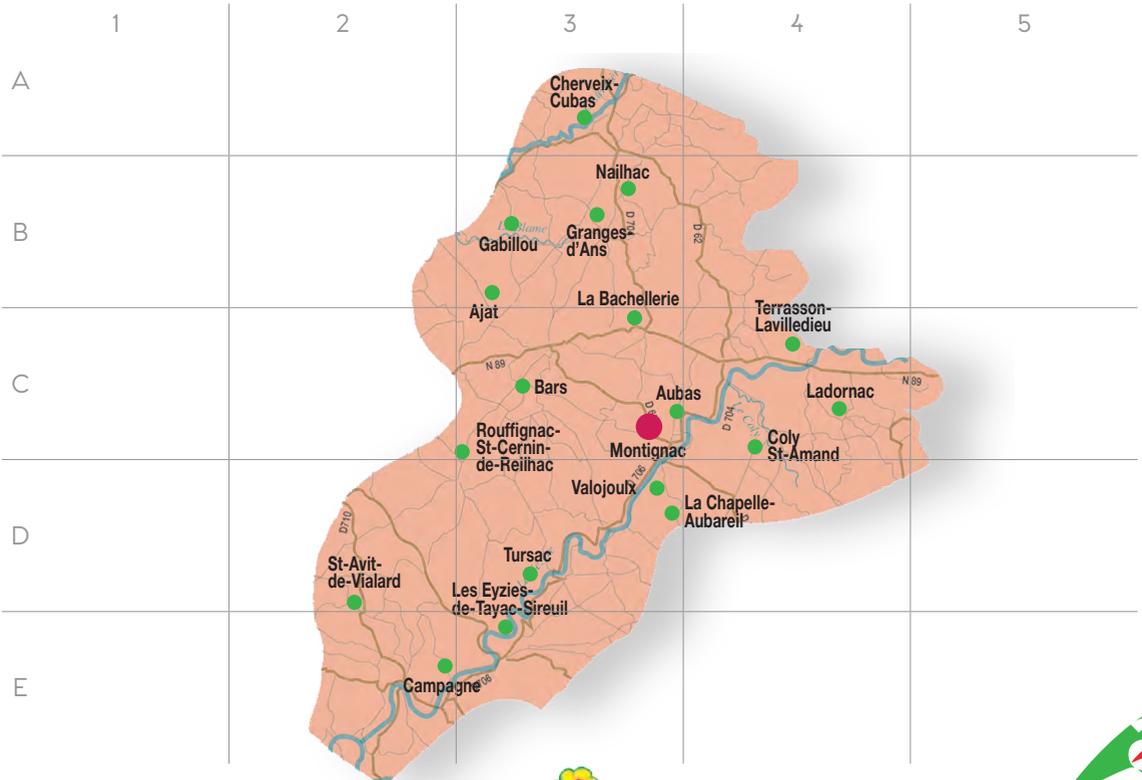
# VALLÉE DE LA VÈZÈRE

## *sur les pas de l'Homme*



© Manu Allicot - Famille Lx

La Vallée de la Vézère, inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco et classée "Grand Site de France", 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...



# 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](http://www.gites-de-france-dordogne.com)

# “DÉVELOPPEZ DES NOUVEAUX MODES DE DISTRIBUTION”

## CIRCUITS COURTS



groupama.fr

0 800 250 250

Service & appel  
gratuits

Premier assureur du monde agricole, nous conseillons et accompagnons aujourd'hui 6 agriculteurs sur 10\* en France. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [groupama-agri.fr](http://groupama-agri.fr) ou contactez votre conseiller Groupama.

Groupama Centre-Atlantique - Caisse de Réassurance Mutuelle Agricole - 1, avenue de Limoges CS 60001 - 79044 Niort Cedex 9 - 381 043 686 RCS Niort - Émetteur de Certificats Mutualistes - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de contrôle prudentiel et de résolution (ACPR) - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09



**Groupama**  
la vraie vie s'assure ici

## La Lande des Ormeaux

### Didier CLERJOUK

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

**Ouverture.** Du lundi au samedi 9h-12h et 14h-17h

**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](http://www.lafermeclerjoux.fr)

**Facebook :** La ferme Clerjoux

B3



Émilie

## Aromatignac

### Émilie SÈVE

**Production.** Plantes aromatiques.

**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup>/03 au 1<sup>er</sup>/11, sur rendez-vous : lundi et vendredi toute la journée, mercredi et jeudi après 15h. Fermé mardi et dimanche.

**Vente directe.** 200 variétés de plantes aromatiques en pots à découvrir ou redécouvrir, cultivées sans pesticides ni engrais chimiques. Marché de Montignac le mercredi. Livraisons via La Ruche Qui Dit Oui à Périgueux. Marchés festifs de St-Amand-de-Coly, Aubas et Peyrignac en juillet et août (omelettes aux herbes aromatiques).



720 route de la Tuilerie

24210 AJAT

**Port.** 06 61 69 73 21

@ : aromatignac@gmail.com

[www.aromatignac.fr](http://www.aromatignac.fr)

B3



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 (sur réservation), de Pâques à Toussaint : tous les soirs du mardi au samedi et le dimanche midi. Pour le reste de l'année, nous consulter.

**Chambres d'hôtes.** 5 chambres d'hôtes, sanitaires privatifs, climatisation, TV, wifi.

**Ferme auberge.** Cuisine traditionnelle et locale au fil des saisons. Menu unique. Grande capacité d'accueil pour groupes.



189 chemin de Martel - 24290 AUBAS

**Tél.** 05 53 42 38 44

@ : letable-gourmande@laposte.net

**Facebook :** L'Étable Gourmande

C3

## La Ferme de Charnailas

### Pierre-Antoine LACABANNE

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

**Ouverture.** Toute l'année 8h-19h.

**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.



Charnailas - 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](http://www.foie-gras-lacabanne.com)

C3



Cécile et Julie-Anne

## les Écuries du Lac

### Cécile MATASSE

**La ferme.** Élevage de pur-sang arabe et demi-sang arabe. Centre équestre.

**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).



645 Route du Lac  
24210 (LA) BACHELLERIE

Port. 06 71 62 61 43

@ : cecilematasse@hotmail.fr

C3



Carine

## GAEC de Marance

### Carine et Thierry DUPUY

**La ferme.** Bovins lait, races Prim'Holstein et Montbéliarde.

**Ouverture.** Toute l'année sur RDV.

**Vente directe.** Colis de viande de veau de lait et de bœuf sur commande. Saucisson pur bœuf, viande de bœuf séchée et conserves de bœuf et veau.

**Ferme pédagogique.** Thèmes : le cycle du veau jusqu'à la vache adulte en lactation. Production de lait. Explication de la traite robotisée. La viande de bœuf, le cycle de l'animal. Lecture de paysage.

Thèmes à définir au préalable avec l'enseignant ou le responsable de groupe.

Liste des sujets non exhaustive.



599 chemin de Marance  
24210 BARS

Tél. 05 53 05 23 13

Port. 06 30 60 94 69

@ : carine@gaecdemarance.com

C3

## Poney Club Arc en Ciel

### Jérémy JACQUES

**La ferme.** 50 chevaux et poneys.

**Ouverture.** Du lundi au samedi 9h-13h et 14h-17h (19h 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 72 48 31 50

@ : fermedupeyrat@orange.fr

[www.poneyclubarcenciel.fr](http://www.poneyclubarcenciel.fr)

E2



© APCA

## Ferme de la Garenne

### Famille PERSONNE

**Productions.** Oies et canards gras, cervidés, moutons, nandous, émeus.

**Ouverture.** Accueil toute l'année.

**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 : conserves d'oie et de canard (foie gras, confits...), de daim et de cerf.



La Garenne - 24390 CHERVEIX-CUBAS

Tél. 05 53 50 44 34

A3



Alexandre et Marion

## 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 mercredi et dimanche. Ouvert le dimanche midi et le midi pour les groupes de plus de 10 pers.

**Ferme auberge.** Alexandre et Marion vous accueillent en toute convivialité. Menu enfant. Une salle de jeux est à disposition.

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

**Tarifs. Ferme auberge :** menu 25 € + carte. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 90 à 115 €.



Valette Haut

24290 (LA) CHAPELLE-AUBAREIL

Tél. 05 53 50 29 24

@ : nenette1313@live.fr

Facebook : L'Évidence

D3



Anne et Christophe

## L'Échappée Pastorale

### Anne et Christophe BACOUF

**Production.** Agneaux.

**Ouverture.** Toute l'année de 9h à 19h.

**Vente directe.** La bergerie est située au milieu des prairies où pâturent les chevaux. Point de départ idéal pour les balades à cheval, et pour conduire nos brebis sur les prairies sèches qu'elles entretiennent.

Vente de viande d'agneau pastoral en gros et au détail.

**Ferme équestre.** Balades à cheval d'une heure à une journée, randonnées de plusieurs jours.

Tous niveaux : activités et chevaux adaptés à chacun. Balades à poney pour les plus petits, en calèche pour les familles.



La Vignolle - 24290 COLY SAINT AMAND

Port. 06 07 48 18 69

@ : echappeepastorale@gmail.com

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

Facebook : <https://www.facebook.com/echappeepastorale>

C4



Marie-Noëlle

## La Grange du Mas

### Marie-Noëlle et Michel DESCAMP

**Production.** Volailles grasses.

**Ouverture.** Toute l'année.

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

**Gîtes ou meublés.** De grandes capacités, à partager entre amis ou en famille. "La ferme d'Anna" : 15 pers., ancienne grange aménagée, 400 m<sup>2</sup>, grande pièce à vivre avec cheminée, 5 chambres, 5 salles de bains, 3 étoiles, ouvert de mars à novembre. "La maison d'Amélie" : 10 pers., demeure périgourdine de 200 m<sup>2</sup>, cheminée, 4 chambres, 2 salles de bains, 4 étoiles, ouvert toute l'année.

**Tarifs.** De 1100 à 2 500 €.



Le Mas de Sireuil

24620 (LES) EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

Tél. 05 53 29 66 07

@ : descamp.michel@wanadoo.fr

[www.grange-du-mas.com](http://www.grange-du-mas.com)

Facebook : Auberge.du.mas

E3



Agnès

## La Ferme de Légal

Agnès GEOFFROY



**Productions.** Fruits et légumes, miel.  
**Ouverture.** Vente directe : tous les jours (15h-18h) sauf le samedi. Gîte et accueil de camping-car : toute l'année. Goûters : tous les jours sauf le samedi du 1<sup>er</sup>/07 au 31/08, le mercredi après-midi sur réservation le reste de l'année.

**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.** Halte gourmande pour déguster nos produits faits maison (crêpes, gâteaux aux noix, crumbles, tartes aux fruits...).

**Accueil de camping-cars.** Aire de service à 2,5 km au village des Eyzies.

**Gîte ou meublé.** Classé 3 étoiles et Tourisme et Handicap, ossature bois de plain-pied sur site boisé très calme. 6 pers, 3 chambres, salle de bains/WC adaptés. Climatisation, piscine chauffée, terrasses.

**Tarifs.** De 550 à 1200 €/semaine.

Chemin de Légal  
24620 (LES) EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL  
Port. 06 72 78 84 01  
@ : agnes.drevet0114@orange.fr

E3



Olivier

## La Ferme Anserine

Olivier AUDRAN



**Productions.** Oies grasses, ruches, truffières.  
**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup>/04 au 31/10.  
**Vente directe.** Produits à base d'oie : foies gras, grillons, cous farcis, pâtés, rillettes, confits, magrets... Miel.

**Chambres et table d'hôtes.** 2 chambres, sanitaires privés, 1 à 4 pers. Animations : visites de la ferme, randonnées.

**Accueil de camping-cars.**

Rodemiolle - 24210 GABILLOU  
Port. 06 89 32 50 75  
@ : lafermeanserine@wanadoo.fr  
[www.lafermeanserine.com](http://www.lafermeanserine.com)

B3



Denis et Valérie

## Domaine de Loqueyssie

Denis DUMAURE et Valérie GUINDE



**Productions.** Canards gras, noix.  
**Ouverture.** Toute l'année.  
**Vente directe.** Produits traditionnels de qualité : foie gras, pâte, 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. Nouveautés : huile de noix, pâte à tartiner à la noix.

Loqueyssie - 24390 GRANGES-D'ANS  
Tél. 05 53 50 39 64  
@ : ventes.loqueyssie@orange.fr  
[www.terredesaveurs.com](http://www.terredesaveurs.com)  
<https://marchedici.fr/b/earl-loqueyssie/> produits  
**Facebook :** Domaine de Loqueyssie

B3



# LASCAUX



VOYAGE AU  
TEMPS DE L'ART  
DES CAVERNES

**PASS**  
PRÉHISTOIRE

**1 SITE OFFERT\***

LASCAUX IV + PARC DU THOT +  
\* ABRIS DE LAUGERIE BASSE

**lascaux.fr**

\*Tarif incluant l'entrée gratuite aux Abris de Laugerie Basse selon tarif en vigueur en 2022



Retrouvez l'agenda des  
animations et réservez  
votre visite !

# CHÂTEAU DE BIRON

Le château du  
Périgord

MONUMENT

HISTORIQUE

## BILLETS, JUMELÉS



### LES VILLÉGIATURES

SOIRÉES  
concerts au  
château de Biron  
Août 2022

Retrouvez l'agenda des  
animations et réservez  
votre visite !

[chateau-biron.fr](http://chateau-biron.fr)





Gilles

## 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, pâtés, confits, rillettes, cou d'oie farci...  
Visite de la ferme.

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

**Chambres d'hôtes.** 5 chambres.

**Accueil de camping-cars.**

**Tarifs. Ferme auberge :** de 26 à 35 €. **Chambres d'hôtes (paj inclus) :** de 60 à 85 € ;  
demi-pension : de 90 à 120 €.



Peyrenègre - 24120 LADORNAC

Tél. 05 53 51 04 24

@ : contact@foiegras-dubois.com

[www.foiegras-dubois.com](http://www.foiegras-dubois.com)

C4



Patrick

## Ferme Catinel

Patrick CATINEL

**Production.** Canards gras.

**Ouverture.** Toute l'année 9h-12h30 et 15h30-19h.

L'été 9h-19h.

**Vente directe.** Canards gras, foie gras, magrets frais, confits, salaisons, plats cuisinés...Élevage fermier de plein air, nous élevons nos animaux du jour de leur naissance jusqu'au gavage avec l'aliment produit sur la ferme, en agriculture raisonnée ; séchage du maïs en cribs et gavage au maïs grain entier sur paille.  
Visite de la ferme toute l'année, vente sur place à la boutique.

**Casse-croûte à la ferme.** Restauration champêtre les soirs d'été du lundi au vendredi avec nos produits exclusivement. Assiettes froides le midi.

**Accueil de camping-cars.** Toute l'année.



Bois Bareirou

2158 Route des Quatre Bornes

24290 MONTIGNAC-LASCAUX

Tél. 05 53 51 25 06

@ : contact@foiegras-catinel.com

[www.foiegras-catinel.com](http://www.foiegras-catinel.com)

Facebook : bois bareirou

C3



Françoise et Laurent

## Gîtes du Chêne Vert

Françoise et Laurent MATHIEU

**Productions.** Bovins viande, maraîchage.

**Ouverture.** Toute l'année

**Gîtes ou meublés.** 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 personnes. Climatisation et wifi. Visites de la ferme sur demande.



191, Chemin de la Roumagère

24290 MONTIGNAC-LASCAUX

Port. 06 76 35 43 01

@ : fmathieu24@gmail.com

C3

## Ferme de la Razoire Haute

Madeleine BELINGARD

**Production.** Noix.

**Ouverture.** Toute l'année.

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



La Razoire Haute - 24390 NAILHAC

Tél. 05 53 51 51 74

B3

## Les Vergers de la Guillou

Jean-Christophe et Frédéric MOURET

**Production.** Noix.

**Ouverture.** Retrait à la ferme via le site Internet (mode drive) ou sur place à la boutique (appel téléphonique préalable préférable).

**Vente directe.** Située près du Château de Hautefort, la ferme de la Guillou, spécialisée en apiculture, récolte, conditionne et commercialise principalement 2 produits en AOP : noix sèches en coque et huile de noix du Périgord. Visite de la ferme sur RDV. Salons gastronomiques et boutiques éphémères (Paris, Brest, Avignon, Düsseldorf).

**Accueil de camping-cars.**



La Guillou - 24390 NAILHAC

**Port.** 06 31 08 94 60

@ : [contact@lesvergersdelaguillou.com](mailto:contact@lesvergersdelaguillou.com)

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

**Instagram :** Les Vergers de la Guillou

B3

## La Bon'o'venture

Stéphane et Laetitia BONNOT

**La ferme.** Chèvres laitières.

**Ouverture.** Vente directe. Tous les jours (16h30-18h) sauf le dimanche.

Commande et retrait des fromages sur demande. Gîte : toute l'année.

**Vente directe.** Fromages de chèvre frais, affinés demi-secs et secs, natures et épicés, fromage blanc, faisselle, fromage à tartiner, petits bouchons épicés.

**Gîte ou meublé.** 7 pers., 100 m<sup>2</sup>, entrée et jardin privatif de 300 m<sup>2</sup>, salon/salle à manger, 3 chambres, cuisine équipée, douche et WC séparés.

**Ferme de découverte.** Balade champêtre avec les ânes : parcours ludique et fléché (30 à 45 min) autour de la ferme.

Avant le départ, préparation des ânes. Au retour, dégustation de nos fromages. **Tarifs.** 17 € la balade avec 2 ânes (par famille).

Possibilité d'être accompagné : 10 €. Visite de la chèvrerie, présentation de l'élevage caprin et découverte de la transformation fromagère avec dégustation de nos produits. Visite sur réservation, tous les jours à 16h30 sauf le dimanche.

**Tarifs.** 3,50 €/adulte, 2 €/enfant (gratuit - de 5 ans).



Les Landes de la Salvétat

24580 ROUFFIGNAC-

ST-CERNIN-DE-REILHAC

**Port.** 07 82 39 31 09

@ : [laetitia.bonnot6@gmail.com](mailto:laetitia.bonnot6@gmail.com)

C3

## 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 : cours individuels et collectifs, stages

d'initiation et perfectionnement, balades, compétitions, examens, activité poney dès 3 ans.



575 route du Plateau de Sardin

24580 ROUFFIGNAC-

ST-CERNIN-DE-REILHAC

**Tél.** 05 53 05 46 10

**Port.** 06 81 22 49 99 - 06 86 41 14 38

@ : [agnes.faucon@orange.fr](mailto:agnes.faucon@orange.fr)

[ferme-equestre-sardin.e-monsite.com](http://ferme-equestre-sardin.e-monsite.com)

C3

## Ferme du Lac Noir

Familles ROUDIER ET DUBOS

**Productions.** Canards gras, fraises.

**Ouverture.** Boutique à la ferme 10h-19h.

Fermée le dimanche. Visites guidées à 18h en juillet-août. Hors période estivale sur RDV.

**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 18h.

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



Le Lac Noir

24260 SAINT-AVIT-DE-VIALARD

**Tél.** 05 53 07 11 59 - **Port.** 06 86 77 53 27

@ : [gaecde lafermedulacnoir@orange.fr](mailto:gaecde lafermedulacnoir@orange.fr)

D2



37



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<sup>re</sup> 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.  
MPP Events Paris 12<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup>.

Chabrat  
24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU  
Port. 06 88 02 10 70 - 06 70 32 16 14  
@ : marieroselouise@aol.com

C4



Jean-Claude

## Ferme de la Brauge

Mireille et Jean-Claude CONSTANT



**Production.** Vaches allaitantes.

**Ouverture.** Toute l'année 8h-20h.

**Camping.** 27 emplacements spacieux, ombragés et arborés, sanitaires grand confort. Piscine avec grand bain et pataugeoire, ping-pong, baby-foot, volley, basket. Lave-linge et réfrigérateurs à dispo. Location chalets et mobil-home.

**Gîtes ou meublés.** 2 meublés de 2 à 5 pers.

Nous proposons la vente des légumes de notre potager.

**Tarifs. Gîtes :** de 190 à 500 € la semaine. **Camping :** de 12 à 15 €/2 pers./nuit.  
Enfant - 10 ans : 3 €. Électricité : de 2,50 à 3,50 €.

La Brauge - 24620 TURSAC  
Tél. 05 53 29 68 26 - Port. 06 47 84 41 38  
@ : contact@ferme-labrauge.com  
[www.ferme-labrauge.com](http://www.ferme-labrauge.com)  
Facebook : Campinglabrauge

D3



Margaux,  
Simon et Joël

## Élevage des Granges

Joël CARBONNIERE



**Production.** Oies grasses.

**Ouverture.** 9h-19h 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. En juillet et en août, du lundi au samedi, visites gratuites de la ferme à 11h et 18h.

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](http://www.elevagedesgranges.com)

D3



Sophie

## Les Clefs des Champs

Sophie DESCHAMPS



**Productions.** Ovins viande, laine feutre.

**Ouverture.** Toute l'année sur rendez-vous.

**Vente directe.** Brebis Landaises et Bizet,  
races rustiques, élevées en agriculture biologique.

Vente de viande d'agneau pastoral, caissettes ou détail, sur réservation.

Produits finis en feutre : chaussons, tapis, décorations...

**Ferme pédagogique.** Découverte des animaux de la ferme (poules, canards, ânes, chèvres,  
brebis...), de la transformation de la laine, de la toison brute au produit fini.

Scolaires et familles.

75 route de la Teillède - 24290 VALOJOULX  
Port. 06 22 46 68 14  
@ : lesclefsdeschamps@gmail.com  
Facebook : Les Clefs des Champs.

D3



## Liqueur de pêche de vigne

*8 pêches de vigne, eau-de-vie,  
2 paquets de sucre vanillé,  
7 cuillères à soupe de sucre cristallisé,  
1/2 l d'eau*

Peler et couper les pêches de vigne en petits morceaux, les mettre dans un bocal. Recouvrir d'eau-de-vie, ajouter le sucre vanillé. Fermer le bocal et laisser macérer 2 mois ½.

Au bout de ce temps : filtrer (garder les fruits au fond du bocal pour la préparation du sirop). Mettre ½ litre d'eau dans le bocal avec les fruits restants, ajouter le sucre cristallisé, bien mélanger et filtrer. Ajouter le sirop au jus de macération. Mettre en bouteilles. Bouchonner.

À déguster après un vieillissement d'au moins 6 mois.

## Aiguillettes de canard à la crème

*1 kg d'aiguillettes de canard, 200 gr d'échalotes,  
Graisse d'oie ou de canard,  
20 cl de crème fraîche, sel, poivre*

Éplucher les échalotes, les émincer, et les faire revenir dans la graisse. Chauffer dans une poêle avec un peu de graisse, déposer les aiguillettes et les tourner comme un steak. Vers la fin de la cuisson, y ajouter les échalotes émincées et jaunies, laisser rôtir quelques secondes le tout mélangé.

Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer. Servir immédiatement avec quelques pommes de terre sarladaises ou des haricots verts.

## Tourin à la tomate

*2 oignons, 3 ou 4 gousses d'ail  
Graisse de canard,  
2 ou 3 tomates bien mûres,  
sel, poivre*

Faire revenir les oignons et l'ail dans la graisse de canard. Verser dans un faitout. Faire frire les tomates, les ajouter aux oignons et à l'ail.

Couvrir d'eau, saler et poivrer, porter à ébullition.

Laisser cuire un bon quart d'heure.

Pendant la cuisson, préparer dans une soupière des tranches de pain coupées très fines.

Couvrir ce pain avec le bouillon et laisser tremper quelques minutes avant de déguster.

## Gâteau aux noix

*200 gr de sucre, 150 gr de noix moulues,  
125 gr de farine, 2 dl d'huile,  
4 œufs, 2 cuillères à soupe de levure,  
1 cuillère à soupe d'eau-de-vie,  
Pour le décor : 6 à 8 cerneaux de noix,  
un nappage chocolat*

Verser les ingrédients dans l'ordre dans un récipient. Bien mélanger le tout.

Verser dans un moule à génoise bien beurré et fariné. Faire cuire 45 minutes environ à feu doux.

Couvrir 5 minutes avant de démouler.

Napper de chocolat, placer les cerneaux de noix.





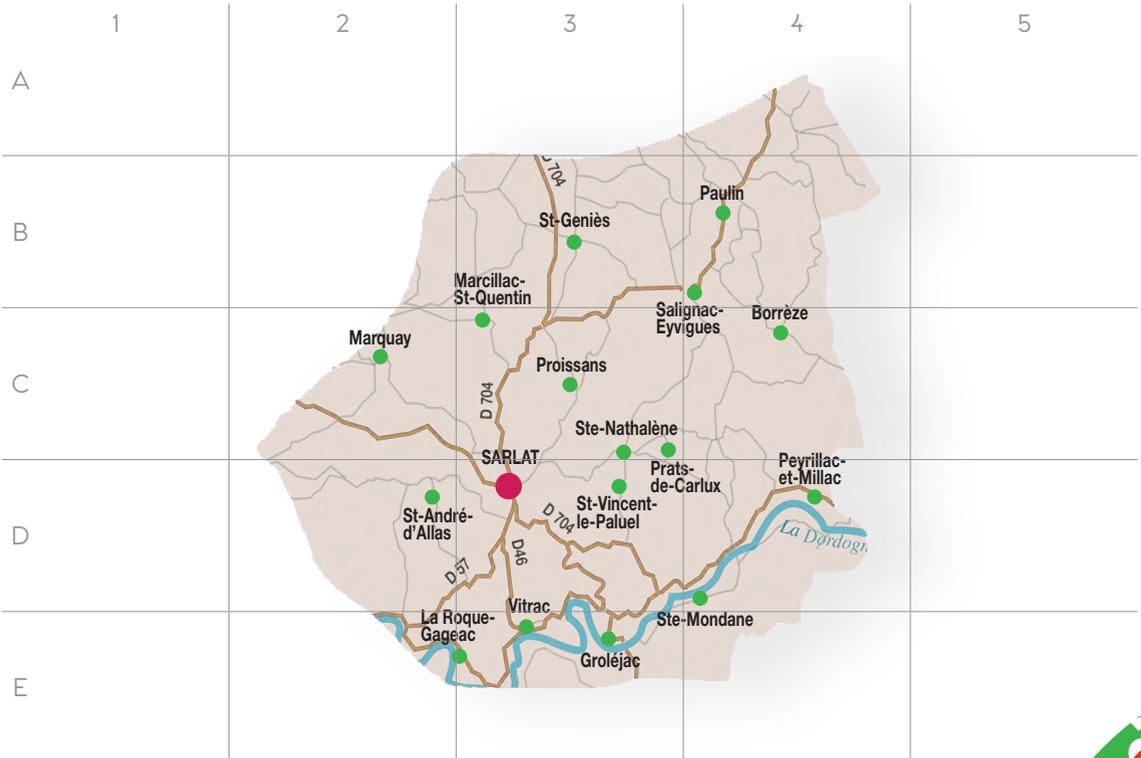
# PAYS DU SARLADAIS

## *rencontre des saveurs*



Sarlat. © GDT - Mathieu Anglada

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...



DEGUSTEZ  
VOUS ÊTES EN  
PÉRIGORD NOIR



Marie-Claire  
et Thierry

## Camping Les Combelles

### Marie-Claire et Thierry LALBA

**Production.** Noix.

**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup>/07 au 31/08.

**Camping à la ferme.** 2x8 emplacements.

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

**Vente directe.** Noix en coque, cerneaux, huile et dérivés... bénéficiant de l'appellation AOP Noix du Périgord.

**Tarifs. Camping :** 4.50 €/empl., 4 €/adulte, 3 €/enfant - 10 ans, élect. 3 €.



Le Carlat - 24590 BORRÈZE

Tél. 05 53 28 89 65

@ : lescombelles@free.fr

C4



Lucette et André

## Camping la Noyeraie

### André et Lucette BORNE

**Production.** Noix.

**Ouverture.** De Pâques au 15 septembre 8h-12h30 et 15h30-20h. 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 : point phone, pain, machine à laver, barbecue, wifi.

Animations : tennis de table, salle de jeux, jeux pour enfants, pétanque, soirées, salle télé.

Animaux sur place : moutons, ânes, poulets.

**Tarifs. Camping :** 5 €/adulte, 3 €/enfant, élec 3,50 €, animal 1 €. **Mobil home :** 500 €/semaine.



La Barthe - 24250 GROLÉJAC

Tél. 05 53 28 14 59

@ : andre.borne0158@orange.fr

[www.camping-ferme-la-noyeraie.com](http://www.camping-ferme-la-noyeraie.com)

Facebook : Camping La Noyeraie

E3



Philippe

## Ferme de Buffenou

### Philippe FLAGEAT

**Productions.** Ovins viande et volailles.

**Ouverture.** Vente à la ferme sur commande.

**Vente directe.** Exploitation agricole familiale et traditionnelle. Élevage d'ovins viande et volailles.

Transformation à la ferme.

Marchés de Sarlat (mercredi et samedi) et de Saint-Cyprien (dimanche).



Buffenou

24200 MARCILLAC-SAINT-QUENTIN

Port. 06 25 42 41 41

@ : buffenou24200@orange.fr

C3



Frédéric

## Ferme de Bardenat

### Famille DELBOS

**Productions.** Canards gras, noix.

**Ouverture.** Toute l'année 11h-18h.

**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

C2



Florence

## Ferme du Vignal

Jean-Jacques et Florence ESPINASSE

**Productions.** Oies grasses, noix.

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

**Vente directe.** 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-croûtes.** À base de foie gras, rillettes, confit, gâteaux aux noix.

**Accueil de camping-cars.** 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](http://www.ferme-du-vignal.com)

Facebook : La ferme du vignal Marquay

C2



Manuel et Filipa

## Ferme de la Grézelié

Filipa et Manuel TEIKEIRA

**Production.** Canards gras.

**Ouverture.** Toute l'année du lundi au vendredi 9h-19h, le samedi 10h-19h. Fermé le dimanche.

**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.

Marché des Producteurs de Pays de Marquay en juillet/août le dimanche matin.



La Grézelié - 24620 MARQUAY

Port. 06 85 37 84 49

@ : fermedelagrezelié@wanadoo.fr

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

C2

## Ferme de Pleinefage

Caroline, Frédéric, Laurence et Thierry TRIBIER

**Productions.** Canards gras, porcs, noix bio, truffe.

**Ouverture.** Boutique toute l'année du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-17h30 sauf les jours fériés.

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



Pleinefage - 24590 PAULIN

Tél. 05 53 28 81 88

@ : comptapleine@gmail.com

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

B4



Mathieu et Audrey

## La Ferme des 4 Vents

Mathieu et Audrey LAUVIE

**Productions.** Chèvres angora, production de mohair.

**Ouverture.** Du 10/01 au 10/11 sur rendez-vous.  
Du 1<sup>er</sup>/07 au 1<sup>er</sup>/09, visites à 10h30, 14h30 et 16h30.  
Fermé le dimanche.

**Vente directe.** Nous vous proposons toute une gamme de produits authentiques : écharpes, étoles, fils à tricoter, chaussettes, plaids... Différentes qualités : mohair et soie, 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.

**Ferme de découverte.** 150 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.

**Tarifs. Visites :** 3 €. Gratuit - de 3 ans.



Millac - 24370 PEYRILLAC-ET-MILLAC

Port. 06 31 11 99 56

@ : domaine4v@gmail.com

[www.mohair-aux-4-vents.fr](http://www.mohair-aux-4-vents.fr)

Facebook : Mohair aux 4 vents

D4



© J.-A. Ader / Chambre d'Agriculture 24

## Camping la Périgourdine

Alexandre LEVET

**Productions.** Noix, châtaignes, asperges.

**Ouverture.** En juin et septembre 10h-19h. En juillet-août 9h- 21h.

**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](mailto:campinglaperigourdine@gmail.com)  
[campinglaperigourd.wixsite.com/la-perigourdine](http://campinglaperigourd.wixsite.com/la-perigourdine)

Facebook : Camping la perigourdine

D4



Florian

## Ferme de la Garrigue Haute

Jœlle, Daniel et Florian BOUCHERIE

**Productions.** Canards de Barbarie et oies.

**Ouverture.** Boutique à la ferme toute l'année.

Ferme auberge et chambres d'hôtes Pâques à Toussaint.

**Vente directe.** Tous nos animaux 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, pâte, 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... Café et vin compris.

**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 22 à 34 €. **Chambres (pdj inclus) :** de 64 à 74 €/couple.



La Garrigue Haute

24370 PRATS-DE-CARLUX

Tél. 05 53 29 80 08

@ : [lagarriguehaute@orange.fr](mailto:lagarriguehaute@orange.fr)  
[www.lagarriguehaute.fr](http://www.lagarriguehaute.fr)

Facebook : Fermeauberge.lagarriguehaute

C3



Karelle et Jean-Sylvain

## Les Oies du Périgord Noir

Karelle et Jean-Sylvain THOMAS

**Production.** Oies grasses

**Ouverture.** Toute l'année 9h- 20h.

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

**Gîtes ou meublés.** 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 1000 €.



24370 PRATS-DE-CARLUX

Port. 06 86 73 80 38

@ : [jsthomass@wanadoo.fr](mailto:jsthomass@wanadoo.fr)  
[www.oies-du-perigord.com](http://www.oies-du-perigord.com)

Facebook : Oies du perigord

C3



Éric et Claire-Lise

## Camping La Roussie Claire-Lise et Éric MINARD

**Productions.** Moutons, noix.

**Ouverture.** Camping : du 1<sup>er</sup>/04 au 15/11.

**Gîte :** toute l'année.

**Camping.** À 5 km de Sarlat, 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 ou meublé.** 2 adultes et 1 enfant (max 8 ans), cuisine, salle d'eau, 1 chambre. Classé 2 étoiles.

**Tarifs. Camping :** de 4,20 à 4,40 €/empl., de 4,20 à 4,50 €/adulte, de 3 à 3,30 €/enfant - de 10 ans, élect. tentes 2,40 €, élect. caravanes et camping-cars 3 €, 2 mobil-homes de 250 à 430 €/sem., 5 chalets de 250 à 530 €/sem.

**Gîte :** de 250 à 470 €. Week-ends et courts séjours possibles.



La Roussie - 24200 PROISSANS  
Tél. 05 53 31 08 84 - Port. 06 81 94 25 84

@ : contact@campinglaroussie.fr

[www.campinglaroussie.fr](http://www.campinglaroussie.fr)

Facebook : Campinglaroussie

Instagram : CampinglaRoussie

E3



Corinne et Anne

## Ferme de Labrot Anne et Corinne LAVERGNE

**Productions.** Oies et canards gras, noix.

**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, plats cuisinés. Huile de noix.



Labrot - 24250 (LA) ROQUE-GAGEAC

Port. 06 77 07 40 48

@ : lavgneco@orange.fr

[www.fermedelabrot.fr](http://www.fermedelabrot.fr)

Facebook : fermedelabrot

E3



Christine et Thierry

## Le Pigeonnier de Labrot Christine et Thierry CLUZEL

**Productions.** Volailles, canards gras, bovins viande, noix.

**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup>/04 au 12/11.

**Chambres d'hôtes.** Au cœur de la vallée de la Dordogne, à proximité de Sarlat, authentique ferme avec pigeonnier du XIV<sup>e</sup> siècle.

2 chambres 2 pers. et 2 chambres 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 64 à 96 €. **Table d'hôtes :** 23 €. ½ pension : 55 €/pers.



Labrot - 24250 (LA) ROQUE-GAGEAC

Port. 06 08 13 64 50

@ : pigeonnier-labrot@wanadoo.fr

[www.pigeonnier-de-labrot.jimdo.com](http://www.pigeonnier-de-labrot.jimdo.com)

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

E3



## Auberge Le Colombier

Alexandre PEYRAT

**Productions.** Canards, noix.

**Ouverture.** Toute l'année.

**Gîtes ou meublés.** 3 gîtes idéalement situés, classés 4 étoiles (6-8 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 mx5,5 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](http://www.gite-auberge-dordogne.fr)

E3



Dominique

## Camping le Ventajol

Dominique BOUCHE

**Production.** Prairie.

**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup>/07 au 31/08.

**Camping.** 25 emplacements. Mobil-home 4/5 pers., caravane 4 pers.

Services : eau chaude, branchement électrique, abri de secours, lave-linge, planche à repasser, salle de jeux et de rencontres, pain.

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

**Accueil de camping-cars.**

**Tarifs. Camping :** caravane 300 €, empl. 4€, adulte 4 €, enfant - de 10 ans 3 €, élect. 3,50 €. Mobil-home : de 400 à 460 €



Ventajol - 24200 SAINT-ANDRÉ-D'ALLAS  
Port. 07 87 95 45 39  
@ : dominique.bouche24@orange.fr  
[www.campingventajoldordogne.com](http://www.campingventajoldordogne.com)

D2

## Ferme Auberge LACOMBE

Thérèse LACOMBE

**Production.** Canards gras.

**Ouverture.** De Pâques à Toussaint.

**Vente directe.** Exploitation familiale. Conserves traditionnelles : foie gras, confit, rillettes, pâté...

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

**Tarifs. Ferme auberge :** de 15,50 à 27 €. Assiette à la carte.



Bénivet - 6440 Route des Eyzies  
24200 SAINT-ANDRÉ-D'ALLAS  
Tél. 05 53 30 43 39 - Port. 06 76 50 32 81  
@ : thereselacombe24@orange.fr

D2



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, sirops, bières).

**Gîtes ou meublés.** 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.



La Croze de Leygue  
24590 SAINT-GENIÈS  
Port. 06 75 41 45 64  
@ : contact@lemondedusafran.com  
[www.lemondedusafran.com](http://www.lemondedusafran.com)  
Facebook : lemondedusafran

B3



Adrien et Laure

## Ferme des Genestes

### Famille MAZET

**Productions.** Canards gras, maïs.

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

**Vente directe.** Conserves : foie gras, pâté truffé, terrines, rillettes, confits, civets et autres plats cuisinés... Produits frais d'octobre à avril, sur commande.

**Ferme auberge.** Salle aménagée dans une ancienne grange restaurée. Cuisine faite maison à base de canard, légumes du potager et noix. Spécialités : foie gras, feuilleté de rillettes, confit, magret, civet de canard, desserts maison. Capacité : 60 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 (pdj inclus) :** de 60 à 70 €/2 pers. ½ pension : de 85 à 100 €/2 pers. (supplément 10 € pour 1 seule nuit).



Les Genestes - 24590 SAINT-GENIÈS  
Tél. 05 53 28 97 71 - Port : 06 86 74 84 98

@ : [contact@lesgenestes.com](mailto:contact@lesgenestes.com)

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

Facebook : La ferme des Genestes

B3



Nicole

## Ferme du Chaffour

### Nicole et Jean-Marie VERLHIAC

**Production.** Canards gras.

**Ouverture.** Boutique ouverte toute l'année.

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

**Gîtes ou meublés.** 2 meublés de 10 à 12 pers. classés 3 étoiles.



Le Chaffour - 24590 SAINT-GENIÈS

Tél. 05 53 28 98 47

@ : [nverlhiac@orange.fr](mailto:nverlhiac@orange.fr)

[www.ferme-auberge-chaffour.com](http://www.ferme-auberge-chaffour.com)

B3



Éric et Carole

## Les Jardins de Malevergne

### Carole et Éric LOPEZ

**Productions.** Légumes de saison et œufs.

**Ouverture.** De septembre à juin : mardi, jeudi et vendredi 16h-19h (18h30 heure d'hiver), samedi 9h30-12h30. En juillet et août : idem avec le mercredi en plus 16h-19h.

**Vente directe.** Maraîchers depuis 2016, nous produisons une cinquantaine de légumes de saison et des œufs, en agriculture biologique.

Marché de Carsac-Aillac le dimanche matin de mi-juin à mi-septembre.



Malevergne  
24200 SAINT-VINCENT-LE-PALUEL

Port. 06 72 18 09 63 - 06 43 79 52 07

@ : [malevergne24@orange.fr](mailto:malevergne24@orange.fr)

[www.malevergne24.fr](http://www.malevergne24.fr)

D3

## Ferme des Charmes

### Famille LAVERGNE

**Productions.** Noix, vaches allaitantes.

**Ouverture.** Sur réservation.

**Camping.** 2x8 emplacements. 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 ou meublés.** 2 gîtes 4/5 pers. avec piscine.



Les Charmes - 24370 SAINTE-MONDANE

Tél. 05 53 29 75 62 - Port. 06 88 60 76 84

@ : [jpc.lavergne@gmail.com](mailto:jpc.lavergne@gmail.com)

<http://lescharmes24.free.fr>

D4



Catherine

## Ferme auberge du Cantou Catherine LEFEBURE



**Production.** Canards gras.  
**Ouverture.** Sur réservation. Vente directe : toute l'année. Ferme auberge : à partir de Pâques week-end et jours fériés. En juillet et août du mardi au dimanche midi. En septembre uniquement le midi.

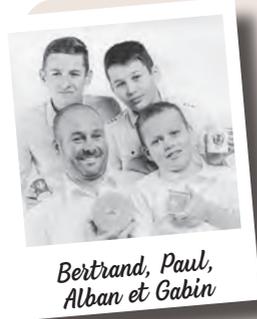
**Vente directe.** Nos canards sont reçus à 1 jour, élevés en plein air et en toute liberté. Foie gras, pâtés, rillettes, confits, cassoulet 100 % canard, civet, cou farci, magret au foie gras.

**Ferme auberge.** Spécialités : cassoulet, civet de canard, cou farci aux lentilles, gâteau aux noix. Nouveauté : tourte périgourdine. Plusieurs menus ainsi que des entrées et plats à la carte. Plats à emporter sur réservation uniquement. Salle de 45 couverts + terrasse ombragée de 50 couverts. Accueil de groupes max 50 pers.

**Tarifs. Ferme auberge :** de 22 à 32 €.

1902 Route de Fenelon  
24370 SAINTE-MONDANE  
Tél. 05 53 29 64 36 - Port. 06 23 81 43 91  
@ : aubergeducantou@orange.fr  
[www.fermeducantou.fr](http://www.fermeducantou.fr)

D4



Bertrand, Paul,  
Alban et Gabin

## Ferme de la Brunie Bertrand ROUQUIE



**Productions.** Vaches laitières, transformation fromagère, viande bovine.

**Ouverture.** Boutique à la ferme : du lundi au jeudi 8h-12h, 14h-16h et 18h-19h, le vendredi 8h-10h et 18h-19h, le samedi 18h-19h.

**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, riz au lait et Tomme du Sarladais, notre spécialité ! Vente de viande bovine au détail ou en colis de 5 kg l'éché (du 15/06 au 15/09) et sur commande le reste de l'année. Visite de la ferme sur réservation. Marché de Ste-Nathalène le mercredi matin en juillet-août.

715 chemin de La Brunie  
24200 SAINTE-NATHALÈNE  
Port. 06 87 04 18 97  
@ : fromagerielabrunie@gmail.com  
[www.fermedelabrunie.com](http://www.fermedelabrunie.com)  
Facebook : fermedelabrunie

C3



© Laurent Madelon / APCA

## 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 ou meublés.** 3 meublés 2 étoiles de 90 m<sup>2</sup> : 2 chambres, séjour, cuisine équipée, terrasse couverte, piscine, jeux...

**Tarifs. Meublés :** de 250 à 700 € la semaine. **Ferme auberge :** de 20 à 35 €. **Chambres d'hôtes (pdj compris) :** 54 €/2 pers.

Les Marthres  
24590 SALIGNAC-EYVIGUES

Tél. 05 53 28 90 89

@ : contact@aubergedesmarthres.com

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

Facebook : auberge des marthres

B4

## Le Bois de l'Ange

Sylvie et Daniel ROUSSET



**Production.** Veaux de lait.

**Ouverture.** Toute l'année.

**Chambres et table d'hôtes à la ferme.** 9 chambres climatisées avec sanitaires privés. Chacune est décorée avec goût, en pierres apparentes avec vue panoramique sur la vallée de Borrezé. Label Tourisme et Handicap. Piscine chauffée. Possibilité de visite de la ferme. Séjours thématiques (truffe, réveillon...).

**Gîte ou meublé.** Gîte de Canterane : 3 chambres, 2 salles d'eau, piscine privée 10x5m (chauffée).

Un petit coin de paradis.

Cacavon - 24590 SALIGNAC-EYVIGUES

Tél. 05 53 28 89 08

Port. 06 47 79 16 27 - 06 49 07 27 99

@ : leboisdelange@gmail.com

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

B4

## Chèvrerie du Lac de Roudet

Robin LACHAIZE



**Production.** Fromages de chèvre.

**Ouverture.** D'avril à décembre du lundi au samedi 10h30-12h30 et de 17h-19h.

**Vente directe.** Petite exploitation en périphérie de Sarlat de 60 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 et gratuites de la chèvrerie aux horaires d'ouverture de la fromagerie.

Possibilité d'assister à la traite du soir (17h30-18h30).

Rue Jean Racine

24200 SARLAT-LA-CANÉDA

Port. 06 37 82 86 66

@ : robin.lachaize24@gmail.com

Facebook : chèvrerie du lac de Roudet

D3

## Borie de Bar

Patricia CHAZARAIN



**Productions.** Prairies, bois.

**Ouverture.** D'avril à mi-septembre.

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

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

**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

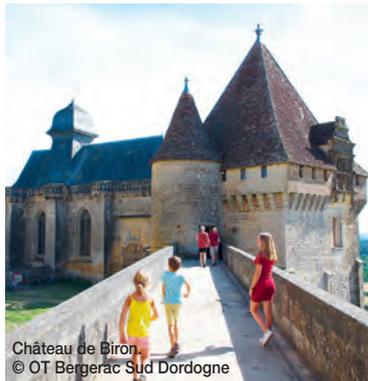
[www.location-chambres-sarlat.com](http://www.location-chambres-sarlat.com)

E3



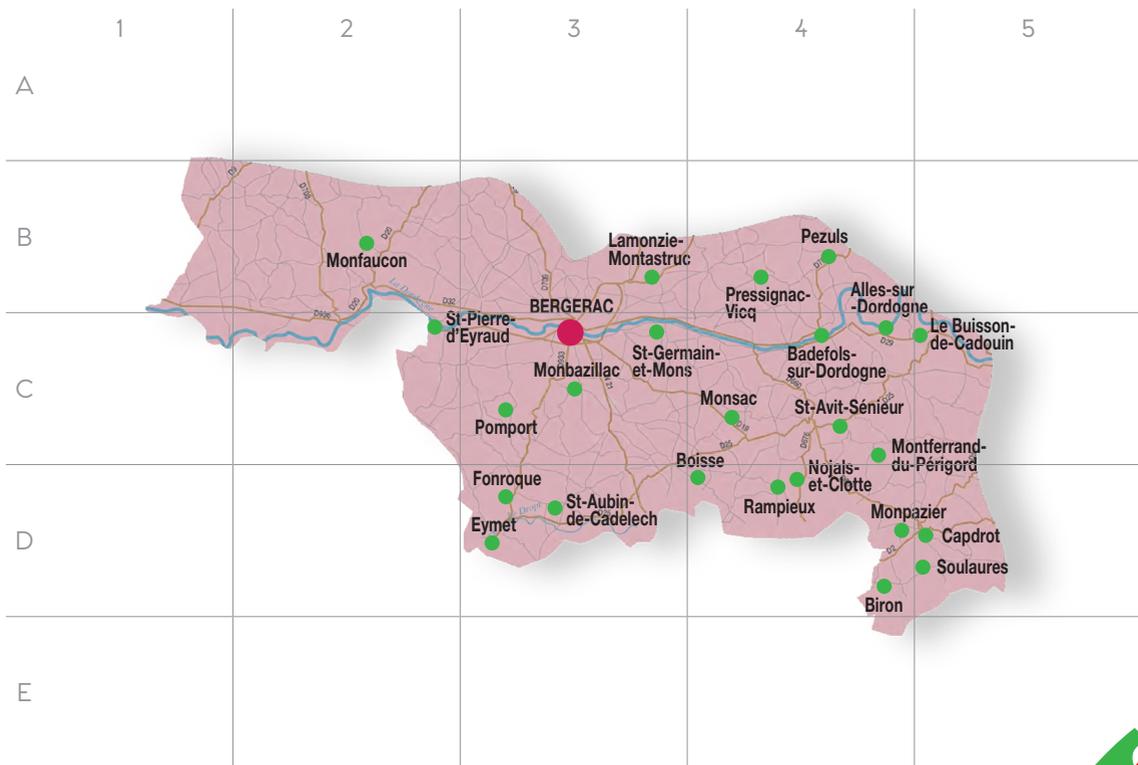
# PAYS DE BERGERAC

## *terre des vins*



Château de Biron  
© OT Bergerac Sud Dordogne

Côté vignoble, ce sont pas moins de 7 terroirs d'exception qui vous sont proposés : Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Côtes de Duras, Montravel, Saussignac et Rosette composent une palette de 5 couleurs pour une belle diversité et des vins de qualité. Et puis il y a Bergerac, à arpenter au rythme de Cyrano, entre colombages et vieilles pierres, sans oublier Quai Cyrano, l'espace culture, vin et tourisme aux portes de la rivière Dordogne. Enfin, tout autour, des vignes à perte de vue, parsemées de bastides, ces villes fortifiées du Moyen-Âge qui font la fierté du coin !





## 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 grandes randonnées. 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](http://www.hauteyerle.fr)

C4



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 vous accueillent et vous font découvrir leur métier. 25 ha de prairies sont dédiés aux animaux.

Visites libres et gratuites grâce à un parcours découverte ludique. Visites commentées en juillet-août, les mardis, jeudis, vendredis matin à 10h30 (3 €/adulte, enfants 6 à 12 ans : 1,50 €/pers.). 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@domainebarbe.com

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

Facebook : Domaine de Barbe

C4



Gilles et Vincent

## Domaine de la Tuque

Gilles DETILLEUK et Vincent RIVAUD

**Production.** Vin.

**Ouverture.** D'avril à septembre tous les jours 9h-18h. L'hiver sur rendez-vous.

**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 Colombar.

Visites pour individuels et 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](http://www.domainedelatuque.com)

Facebook : domaine.tuque.perigord

D4



Frédéric et Nathalie

## Domaine du Petit Batou

Nathalie et Frédéric GENESTAL

**Production.** Vin.

**Ouverture.** Du 2/01 au 30/12, 10h-18h.

**Vente directe.** Vins de Bergerac rouge, Côtes de Bergerac moelleux. Rosé, Blanc sec et Rouge IGP Périgord. Vente en vrac, bibs (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-car.** Toute l'année.



Petit Batou - 24560 BOISSE

Tél. 05 53 61 84 56

@ : nathalie.genestala@orange.fr

D4



Alexandre

## Chambre d'hôtes "Un Ange Passe"

Virginie et Alexandre TOSON

**Production.** Canards gras.

**Ouverture.** Toute l'année sur réservation.

**Chambres et table d'hôtes.** Au cœur d'un corps de ferme du XVIII<sup>e</sup> 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) :** à partir de 70 €/nuit.



22, rue de la Boétie  
24480 (LE) BUISSON-DE-CADOUIN

**Port.** 06 42 52 24 45

@ : alexandretoson@yahoo.fr

[www.un-angepasse.com](http://www.un-angepasse.com)

D5

## 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. Possibilité lit d'appoint, terrasse de jardin.

Animations : découverte du pruneau et des asperges, sentiers de randonnée.



Malapré - 24540 CAPDROT

**Tél.** 05 53 22 62 24

**Port.** 07 81 89 76 24

D5



Sylvie

## Ferme de Pazier

Sylvie et Thierry RIALLAND

**Production.** Bovins lait.

**Ouverture.** Du 15/04 au 11/11.

**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 (11x6), initiation à la traite et soins aux animaux (bovins, ânes), potique pour enfants, ping-pong, pétanque, badminton.



Pazier - 24500 EYMET

**Port.** 06 08 93 36 69

@ : fermedepazier@orange.fr

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

**Facebook :** ferme de pazier

D3

## 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 ou meublé.** 1 meublé 4/6 pers.

**Tarifs. Camping :** de 4,50 € (enfant) à 8 €/nuit (adulte), électricité 3,50 €. **Locations :** de 150 à 480 €/ semaine.



Le Tuquet du Maine - 24500 FONROQUE

**Port.** 06 85 18 23 01

@ : loutuquet@wanadoo.fr

[www.campingloutuquet.fr](http://www.campingloutuquet.fr)

**Facebook :** Camping Lou Tuquet

D3



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 de 1 à 2h, à la ½ journée ou journée. Accueil des écoles, associations, personnes à mobilité réduite...

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 ou meublé.** 4 pers., 2 étoiles. 2 chambres, 1 salle de bains.

Espace bien-être avec bain à remous.

**Tarifs. Balade en calèche :** de 30 à 49 € (casse-croûte inclus). **Camping :** de 10 à 15 € par jour.



24520 LAMONZIE-MONTASTRUC  
Tél. 05 53 27 14 72 - Port. 06 13 59 71 15

@ : [accueil@aulezarddore.com](mailto:accueil@aulezarddore.com)

[www.souslesoleildemonsacou.fr](http://www.souslesoleildemonsacou.fr)  
[www.aulezarddore.com](http://www.aulezarddore.com)

B3



Myriam

## Château Vignal La Brie

### Myriam NEGRIER

**Production.** Vin.

**Ouverture.** Toute l'année. 9h-18h l'hiver, 8h-20h le reste de l'année.

**Vente directe.** Exploitation familiale depuis 3 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 ventes à domicile "Tupperwine" sur demande.



La Brie - 24240 MONBAZILLAC  
Tél. 05 53 24 51 18 - Port. 06 03 85 84 02

@ : [myriam.negrier31@orange.fr](mailto:myriam.negrier31@orange.fr)

[www.chateau-vignal-la-brie.fr](http://www.chateau-vignal-la-brie.fr)

C3



Olivier

## Domaine de Cavaroque

### 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 Bridoire. Vins : AOC Monbazillac et AOC Bergerac rouge, sec, rosé. Dégustation gratuite. Visite (libre ou accompagnée) de la ferme et fontaine du XV<sup>e</sup> siècle. Aire de pique-nique à disposition.

**Accueil de camping-cars.**



Cabaroque - 24240 MONBAZILLAC  
Port. 06 78 64 46 24

@ : [domaine.de.cavaroque@orange.fr](mailto:domaine.de.cavaroque@orange.fr)

Facebook : Domaine de Cavaroque

C3



Emmanuelle

## Ferme de Cap Blanc

**Emmanuelle, Didier et Baptiste CHIGNAT**



Cap Blanc - 24130 MONFAUCON

Port. 06 82 08 06 93

@ : emmanuelle.chignat@live.fr

[cap-blanc.jimdo.com](http://cap-blanc.jimdo.com)

**Productions.** Veaux sous la mère, vin, cèpes et champignons du Périgord.

**Ouverture.** Toute l'année sur rendez-vous.

**Vente directe.** Produits transformés à la ferme : cèpes séchés, en conserves, confitures de champignons et de fruits...

**Ferme de découverte.** Accueil, visite de l'exploitation, dégustation. Découverte des champignons et de la mycosylviculture.

**Ferme pédagogique.** Découverte du fonctionnement de la ferme, de son environnement, de ses productions (élevage, vignes, forêt). Parcours commenté suivi d'un moment de partage et d'échange autour d'une collation offerte avec des produits de l'exploitation (sirop, confitures...).

**Gîte ou meublé.**

B2



Robert-Jean

## Ferme de Tandou

**Simone et Robert-Jean VERGNE**



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](http://www.ferme-de-tandou.e-monsite.com)

**Productions.** Volailles, lapins, légumes, châtaigniers.

**Ouverture.** Toute l'année sur réservation.

**Chambres et table d'hôtes.** Chartreuse périgourdine du XII<sup>e</sup> siècle avec vue panoramique sur la Bastide.

4 chambres 2-3 pers., 2 épis Gîtes de France, sanitaires privés, terrasse et parc ombragés.

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

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

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

**Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** 72 €/nuitée/2 pers. **Table d'hôtes :** 26 €/pers.

**Séjours à thème :** 4 jours/3 nuits 240 €/pers., 6 jours/5 nuits 400 €/pers.

avec visite de Monpazier.

D4



Sylvie

## Ferme des Lizettes

**Sylvie GONDONNEAU**



Les Lizettes - 24440 MONSAC

Port. 07 87 66 87 17

@ : sylvie.gondonneau@orange.fr

[www.gites-de-france-dordogne.com](http://www.gites-de-france-dordogne.com)

**Production.** Ovins viande.

**Ouverture.** Toute l'année.

**Gîtes ou meublés.** 3 gîtes de caractère du XVII<sup>e</sup> siècle, tout confort.

Au calme, dans un environnement préservé, dominant la Vallée du Couzeau.

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

C4





Sylvie

## Ferme La Rivière

Sylvie BARRIAT

**Productions.** Ovins, noix bio.

**Ouverture.** Du 1/04 au 15/11.

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

**Gîtes ou meublés.** 1 meublé (4 pers.), 2 clés "Clévacances". 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, hébergement en chambres d'hôtes et repas en table d'hôtes.

**Tarifs. Séjours à thème :** 440 €/couple. **Gîtes :** de 250 à 640 €.

**Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** 52 €/nuit/2 pers. **Table d'hôtes :** 23 €/pers.



La Rivière  
24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD  
**Tél.** 05 53 63 25 25 - **Port.** 06 42 61 82 88  
**@ :** basy@club-internet.fr  
[www.la-ferme-de-la-riviere.com](http://www.la-ferme-de-la-riviere.com)

C4



Josiane et Simon

## Ferme du Bost

Josiane et Simon DUFOUR

**Productions.** Vaches Aubrac, châtaignes, noix bio, légumes, ânes.

**Ouverture.** Toute l'année sur réservation.

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

**Gîte ou meublé.** 4 à 6 pers. 2 étoiles.

**Tarifs. Meublé :** de 320 à 450 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** 60 €/nuit/1 pers., 70 €/nuit/2 pers., ½ pension : 80 €/pers., 110 €/2 pers.

Relais équestre au pré : 2,50 €. Portage de bagages : 3,50 €/pers.



Le Bost  
24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD  
**Tél.** 05 53 63 24 75  
**@ :** dufour-lebost@orange.fr  
[www.pere-igord.com](http://www.pere-igord.com)

C4



Maryse

## Ferme de Labattut

Maryse LAUGENIE

**Productions.** Châtaignes et noix bio.

**Ouverture.** D'avril à octobre.

**Gîtes ou meublés.** 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 avec plongeur, circuits de randonnées, terrain de pétanque, four à pain.

**Tarifs.** De 300 à 650 €.



Labattut  
24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD  
**Tél.** 05 53 24 16 24  
**@ :** mjlaugenie@wanadoo.fr  
[www.pere-igord.com](http://www.pere-igord.com)  
[www.gites-perigord-maryse.com](http://www.gites-perigord-maryse.com)

C4



Lucie

## Invitation au Délice

Jean-Michel BORIE

**Production.** Miel.

**Ouverture.** Toute l'année du mardi au samedi 10h-12h30 et 14h-18h

**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...

**Gîtes ou meublés.** 5 pers., piscine privative chauffée



Videpot - 24440 NOJALS-ET-CLOTTES  
**Tél.** 05 53 22 37 30  
**@ :** invitationauedelic@gmail.com  
[www.invitationauedelic.com](http://www.invitationauedelic.com)  
**Facebook :** Invitation au delice

D4



Gilles et Florence

## La ferme de Fouliouze

### Florence et Gilles GROS

**Productions.** Élevage de 50 chèvres et 12 brebis.

**Ouverture.** Vente à la ferme mercredi de mi-juin à mi-septembre et vendredi de début avril à fin novembre, 17h30-19h. Gîte : d'avril à octobre.

**Vente directe.** Fromages frais, affinés, tommes, faisselles, yaourts de chèvre et de brebis.

Marchés : Ste-Alvère (lundi), Lalinde (jeudi), Vergt (vendredi), et boutique de Producteurs de Couze.

**Gîtes.** "Gîte des Hirondelles", 4 pers. et "Gîte des Chênes Verts".

**Tarifs. Gîtes :** de 400 à 480 €/semaine.



Fouliouze - 24510 PEZULS

Tél. 05 53 24 91 02 - Port. 06 43 37 85 02

@ : foulouze@gmail.com

www.fouliouze-perigord.com

B4



Anthony

## Domaine de Grange Neuve

### Famille CASTAING

**Productions.** Vins et jus de raisin.

**Ouverture.** Toute l'année du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Le samedi 9h30-12h et 14h-18h. Dimanches et jours fériés sur RDV.

**Vente directe.** Vignoble familial depuis 1896 au cœur des AOC Bergerac et Monbazillac. Table de pique-nique ombragée. "Vign'enPlage" le vendredi après le 15 août.

**Accueil de camping-cars.**

**Ferme pédagogique.** Ateliers vendanges, sensoriels et à la carte. Groupes sur RDV, hors juillet-août.

**Ferme de découverte.** Visites guidées sur RDV de septembre à juin.

En juillet-août à 15 h (mardi en français et jeudi en anglais). Tout public. Familles bienvenues.

**Gîtes ou meublés.** Gîte de caractère, 13 pers, 5 étoiles, au cœur de nos vignes : 4 chambres doubles et 1 grand dortoir. Piscine, sauna, lac de pêche privé, billard.



Grange Neuve - 24240 POMPORT

Tél. 05 53 58 42 23

@ : castaing@grangeneuve.fr

www.grangeneuve.fr

Facebook : Domaine De Grange Neuve

C3



Michel et Véronique

## Château Ladesvignes

### Michel MONBOUCHÉ

**Productions.** Vin.

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

**Vente directe.** Exploitation en agriculture biologique.

Dégustation gratuite et vente de vin à la propriété (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.

Les jeudis en juillet/août : dégustation vins et fromages 10h-18h et visites à 10h30, 14h30 et 16h sur réservation.



Ladesvignes - 24240 POMPORT

Tél. 05 53 58 30 67

@ : contact@ladesvignes.com

www.ladesvignes.com

Facebook : château ladesvignes

C3



## 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 34 € vin compris. Menu du jour 14 €.



Rebeyrotte - 24150 PRESSIGNAC-VICQ

Tél. 05 53 61 13 87

@ : thierry.rousseau5@wanadoo.fr

B4

## Ferme du Roussel

### Isabelle et Pauline BONNEFOND

**Productions.** Vaches laitières, porcs gascons, veaux, prunes, noix, céréales.

**Ouverture.** Toute l'année sur RDV ou les mardis et vendredis matin.

**Vente directe.** Lait cru en bouteilles, viande de porc, viande de veau, conserves, huile de noix, charcuteries, salaisons et confitures.



Le Roussel - 24440 RAMPIEUX

Port. 06 76 13 38 80 ou 06 73 19 99 55

@ : ibonnefond@wanadoo.fr

D4

## Domaine du Siorac

### Muriel LANDAT PRADEAUX

**Productions.** Vin, verjus et jus de raisin.

**Ouverture.** Tous les jours 9h-12h et 14h-18h, 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 agriculture biologique.

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

**Sacs pique-nique.** Sur réservation. Aire de pique-nique à disposition. Accueil de groupes.

**Accueil de camping-cars.**



Siorac

24500 SAINT-AUBIN-DE-CADELECH

Tél. 05 53 74 52 90

@ : info@domainedusiorac.fr

[www.domainedusiorac.fr](http://www.domainedusiorac.fr)

**Facebook :** Domaine du Siorac

**Instagram :** domainedusiorac

D3

## La ferme de Cor

### Patricia et Denis LABROT

**Productions.** Noix, petits fruits rouges, safran, truffe.

**Ouverture.** Juillet, août, septembre : mardi et jeudi après-midi. En dehors de cette période sur RDV.

**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... Découverte de la ferme, du jardin bio, de la culture du safran, du verger et des produits transformés.

**Gîte ou meublé.** 4 personnes classé 3 étoiles et labellisé Tourisme et Handicap.

**Tarifs. Meublé :** de 500 à 580 €.



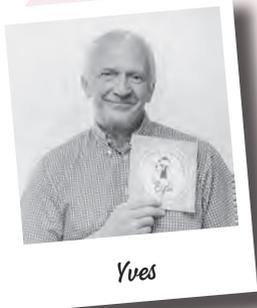
Cor - 24440 SAINT-AVIT-SÉNIEUR

Tél. 05 53 22 44 60 - Port. 06 74 14 90 60

@ : fonrousse@gmail.com

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

C4



Yves

## La ferme d'Eydi

Yves JERECZEK

**Production.** Vaches laitières.

**Ouverture.** Juillet-août : lundi au samedi 16h-19h.

Septembre à juin : mercredi et jeudi 9h-12h et vendredi 9h-12h et 16h-19h.

**Vente directe.** Produits laitiers bio : glaces, beurre, fromage blanc, fromage frais, lait pasteurisé, crème fraîche, yaourts, confiture de lait. Veau bio et bœuf de la ferme.

Marché tous les mercredis soir de mi-juin à début septembre avec animations à partir de 19h : veau et bœuf de la ferme, foie gras poêlé, pommes de terre sarladaises...

**Camping à la ferme.** Douche, WC, électricité, terrain de pétanque, barbecue, balançoire.

**Accueil de campings-cars.**



Domaine des Guichards  
24520 SAINT-GERMAIN-ET-MONS

**Port.** 06 08 51 40 52

@ : yves.jereczek@orange.fr

**Facebook :** glaces et sorbets d'eydi

C3

## 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  
24520 SAINT-GERMAIN-ET-MONS

**Tél.** 05 53 57 36 47

@ : foiegras@fontbrune.fr

[www.fontbrune.fr](http://www.fontbrune.fr)

C3



Laurence

## La Ferme du Bourdil

Laurence POURTALES

**Productions.** Porcs sur paille, veaux fermiers, légumes de saison (plein champ et sous abris).

**Ouverture.** Vente à la ferme du mardi au vendredi 9h-19h et le samedi 9h-17h.

**Vente directe.** Porc et veau au détail ainsi que charcuterie 100 % fabriquée à la ferme sans nitrates. Légumes.

**Traiteur.** Cocktails et repas.



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

**Port.** 06 09 64 29 21

@ : lesjardinsdubourdil@gmail.com

C2

## La Ferme Ferracin

Joël et Franck FERRACIN

**Productions.** Vaches Blonde d'Aquitaine et veau sous la mère.

**Ouverture.** Du lundi au vendredi 8h-12h.

**Vente directe.** Bœuf en conventionnel, colis de 10 kg ou au détail.

Veau bio, colis de 5kg, 10 kg ou au détail.

**Casse-croûte à la ferme.** L'été, nous organisons des barbecues fermiers où vous pourrez déguster un menu à base de nos viandes produites sur la ferme.

Tous les mercredis, jeudis et vendredis soir à partir de 19 h.



Le Bourg - 24540 SOULAURES

**Port.** 06 75 64 45 99

@ : franck.ferracin@icloud.com

@ : gaecferracin24@gmail.com

D5



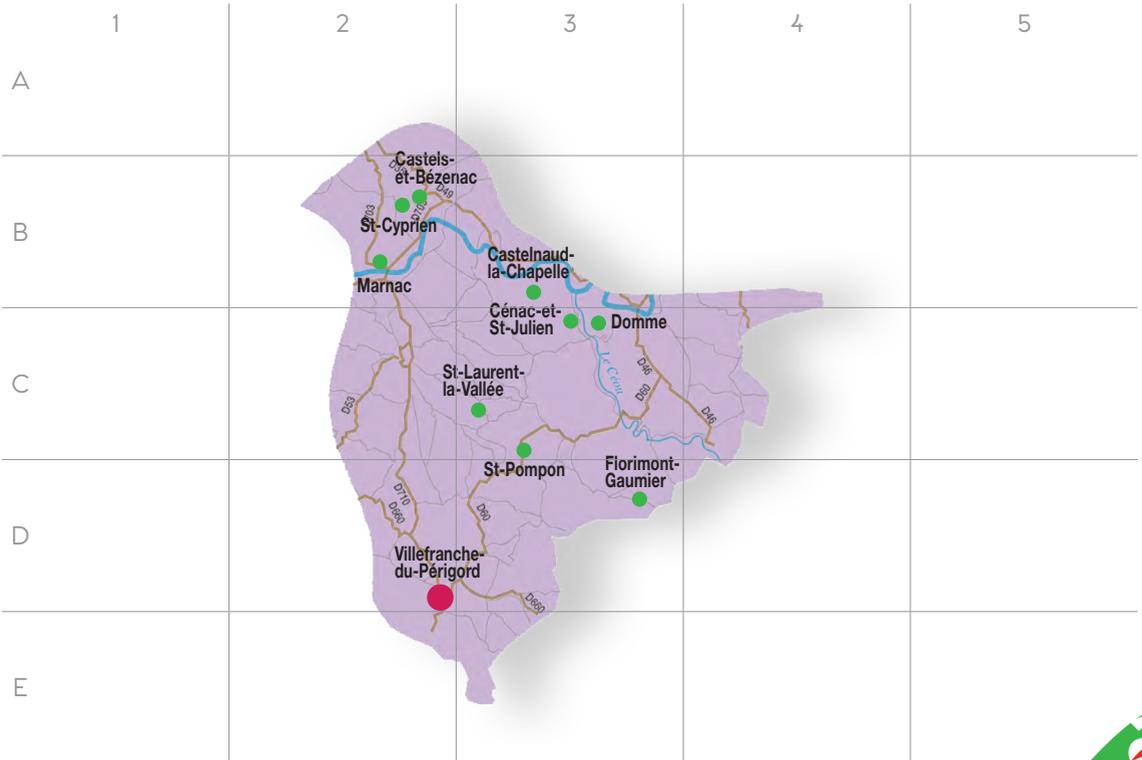
# VALLÉE DE LA DORDOGNE

## *pays des châteaux*



© CDT Dordogne

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 époustouffants ! 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 !

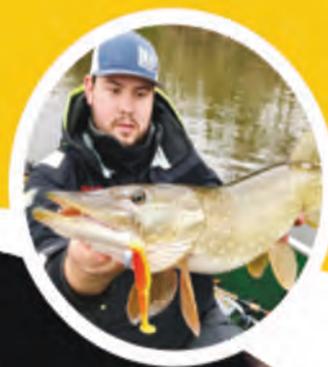


# Découvrez la pêche en Périgord !!!



FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE

## PÊCHE



**4 500 km de cours d'eau**  
2 500 km en 2<sup>ème</sup> catégorie  
2 000 km en 1<sup>ère</sup> catégorie

**492 ha de plans d'eau**

**25 km de canaux**

**46 rampes de mise à l'eau**

**40 pontons**

dont 16 pour personnes à mobilité réduite

**7 parcours labellisés**



**21 hébergements pêche**



**+ de 200 dépositaires cartes de pêche**

05 53 06 84 20

federation.peche.24@gmail.com

[www.federationpechedordogne.fr](http://www.federationpechedordogne.fr)





Fabrice

## Ferme du Mas de Castels

### Fabrice GAREYTE

**Production.** Asperges.

**Ouverture.** En avril et mai, du lundi au samedi, 10h-18h ; le dimanche 9h-12h30.

**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.



674 Route d'Allas les Mines - Le Mas  
24220 CASTELS-ET-BÉZENAC  
Tél. 06 44 13 61 08 - Port. 06 80 23 89 74

@ : fabricegareyte@gmail.com

Facebook : La ferme du Mas de Castels

B2

## 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... Visite et dégustation gratuites. Groupes sur RDV. Marchés de Daglan et de Bouzic.



Le Pech de Commont  
24250 CÉNAC-ET-ST-JULIEN  
Tél. 05 53 29 40 82 - Port. 06 76 84 60 88

@ : leterroirdelol@gmail.com

C3



Famille Germain

## Ferme de Turnac

### Famille GERMAIN

**Productions.** Oies et canards gras, noix.

**Ouverture.** Toute l'année. Boutique à la ferme d'octobre à mars 9 h-19 h sauf le dimanche. D'avril à septembre 9h-19h tous les jours.

**Vente directe.** Visites toute l'année sur réservation de la plantation de noyers de 52 ha, découverte de l'élevage, du gavage, 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, pâté de foie gras, gésiers, magret séché fourré au foie gras...). Produits de la noyeraie : noix en coque, huile de noix, cerneaux de noix bio...

**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](http://www.fermedeturnac.com)

C3



Éric

## Ferme de Lasfargues

### Éric DUCLAUD

**Productions.** Vin, noix.

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

**Vente directe.** Vins blancs (Chardonnay), rouge, rosé et crémant. Proche de la biodynamie et des vins naturels. Apéritifs, vin de noix, ratafia, noix et huile de noix. Visite du chai et des bâtiments d'exploitation dont certains datent du XVII<sup>e</sup> siècle.  
**Gîte ou meublé.** Dans un environnement préservé, venez séjourner en toute indépendance dans une maison entièrement équipée.



Moncalou  
24250 FLORIMONT-GAUMIER  
Port. 06 87 49 13 81  
@ : eric.duclaud@hotmail.fr  
Facebook : domaine.lasfargues.moncalou

D3



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

@ : bernard.faget58@orange.fr

B2



Nathalie

## Domaine de la Voie Blanche

**Nathalie DALBAÏE**

**Production.** Vin.

**Ouverture.** Du 1<sup>er</sup>/07 au 31/08, 13h-19h

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 SAINT-CYPRIEN

Tél. 05 53 29 20 36 - Port. 06 79 45 82 48

@ : contact@domaine-voie-blanche.com

[www.domaine-voie-blanche.com](http://www.domaine-voie-blanche.com)

B2



# CléVacances

LOCATIONS & CHAMBRES D'HÔTES

CORRÈZE | DORDOGNE | LOT



Réservez vos futures vacances sur

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



Thierry et Monique

## Ferme de Fage Monique et Thierry GRAVE

**Productions.** Noix, agneaux.

**Ouverture.** Toute l'année.

Visites les jeudis après-midi en juillet et août.

**Vente directe.** Exploitation familiale installée depuis trois générations.

Nos brebis pâturent principalement sous les noyers.

Viande d'agneau vendue par demi-carcasse découpée (sur réservation).

La production de noix est conduite en agriculture biologique depuis 2010.

Vente à la ferme des noix AOC et Bio et de nombreux dérivés

(huile de noix, cerneaux de noix, noix au chocolat ou caramélisées...).



Fage - 24220 SAINT-CYPRIEN

Port. 06 81 85 39 92

@ : thgrave@orange.fr

B2



Sybille

## Le Rucher des Maçades 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, fleur, forêt, miellat et tournesol, issus de la diversité mellifère du Périgord.

Marchés de Cénac (mardi matin), Belvès (samedi matin de Pâques à Toussaint),

Bouzig (mardi soir l'été).

Magasins de Producteurs : Le Comptoir des Producteurs (Siorac en Périgord),

Escalè à la ferme (Couze-St-Front), La Ferme du Père Igord (Monpazier).



Le Meynissou

24170 SAINT-LAURENT-LA-VALLÉE

Tél. 05 53 28 60 58 - Port. 06 30 81 84 90

@ : sybille.roland@orange.fr

C3



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.

**Séjours à thème.** 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...



Le Roc - 24170 SAINT-POMPON

Tél. 05 53 28 45 25

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

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

C3



Tanguy et Isabelle

## Domaine de Rapatel Tanguy et Isabelle DE ROSANBO

**Production.** Châtaignes.

**Ouverture.** Toute l'année 10h-17h.

**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 de produits à la boutique. Visite de groupes sur réservation.

**Ferme pédagogique.** Accueil du public scolaire du cycle 1 au cycle 4.



Rapatel

24550 VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD

Port. 06 87 91 15 24

@ : contact@chataigneduperigord.fr

[www.chataigneduperigord.fr](http://www.chataigneduperigord.fr)

D2



Vente directe

# Index



## Volailles et volailles grasses

Ferme de Faye.....	p.10
Ferme de Lafayas.....	p.10
Ferme Gendron.....	p.11
La ferme de Puychautu.....	p.12
Ferme Avicole des Grands Champs.....	p.13
Ferme Puivif.....	p.16
Val de Chanedière.....	p.16
Ferme du Cluzeau.....	p.17
Le Canard Joli.....	p.18
La Ferme des Graves.....	p.18
Ferme de Laupilière.....	p.18
Ferme Milhac-Oie en Périgord.....	p.22
Chez Suzon.....	p.23
La Ferme de Grande Maison.....	p.23
Ferme auberge de la Colline.....	p.24
La Ferme de Puygauthier.....	p.26
La Ferme de Puycheny.....	p.26
Ferme de la Peyrasse.....	p.27
Ferme Andrévias.....	p.27
La Lande des Ormeaux.....	p.30
La Ferme de Charnaillas.....	p.30
Ferme de la Garenne.....	p.32
La Grange du Mas.....	p.32
La Ferme Anserine.....	p.33
Domaine de Loqueyssie.....	p.33
Ferme Dubois.....	p.36
Ferme Catinel.....	p.36
Ferme du Lac Noir.....	p.37
Ferme de Chabrat.....	p.38
Elevage des Granges.....	p.38
Ferme de Buffenou.....	p.42
Ferme de Bardenat.....	p.42
Ferme du Vignal.....	p.43
Ferme de la Grézelie.....	p.43
Ferme de Pleinefage.....	p.43
Ferme de la Garrigue Haute.....	p.44
Les Oies du Périgord Noir.....	p.44
Ferme de Labrot.....	p.45
Ferme Auberge Lacombe.....	p.46
Ferme des Genestes.....	p.47
Ferme du Chaffour.....	p.47
Ferme auberge du Cantou.....	p.48
Auberge des Marthres.....	p.49
Domaine de Barbe.....	p.52
Le Clos de Fontbrune.....	p.59
La Ferme de Commont.....	p.62
Ferme de Turnac.....	p.62
Ferme Les Tilleuls.....	p.63
Ferme du Roc.....	p.64

## Vins

Domaine de la Tuque.....	p.52
Domaine du Petit Batou.....	p.52
Château Vignal La Brie.....	p.54
Domaine de Cavaroque.....	p.54
Domaine de Grange Neuve.....	p.57
Château Ladesvignes.....	p.57
Domaine du Siorac.....	p.58
Ferme de Lasfargues.....	p.62
Domaine de la Voie Blanche.....	p.63

## Viande ovine

La Ferme de Puychautu.....	p.12
Ferme les Jaubertins.....	p.16
L'Échappée Pastorale.....	p.32
Les Clefs des Champs.....	p.38
Ferme de Buffenou.....	p.42
Ferme de Fage.....	p.64

## Viande bovine, veaux

Ferme Puivif.....	p.16
Ferme du Mas Laborie.....	p.17
Ferme Lacombe.....	p.17
GAEC de Marance.....	p.31
Ferme de la Brunie.....	p.48
Ferme du Roussel.....	p.58
La ferme d'Eydi.....	p.59
La Ferme du Bourdil.....	p.59
La Ferme Ferracin.....	p.59

## Viande de porc

Ferme du Mas Laborie.....	p.17
Ferme Lacombe.....	p.17
La Ferme de Grande Maison.....	p.23
Ferme du Roussel.....	p.58
La Ferme du Bourdil.....	p.59

## Fruits et légumes

Ferme des Gouroux.....	p.10
Les Vergers du Château d'Eau.....	p.12
L'Unis-Vert des Sens.....	p.12
Ferme de la Rigonie.....	p.24
Ferme de l'Ermitage.....	p.24
La Lande des Ormeaux.....	p.30
La Ferme de Légal.....	p.33
Les Jardins de Malevergne.....	p.47
La Ferme du Bourdil.....	p.59

## Produits laitiers, fromages, glaces

GAEC Texier-Pichot.....	p.11
Ferme des Terres Vieilles.....	p.13

Ferme du Petit Clos.....	p.26
La Bon'o'Ventre.....	p.37
Ferme de la Brunie.....	p.48
Chèvrerie du Lac de Roudet.....	p.49
La ferme de Fouliouze.....	p.57
Ferme du Roussel.....	p.58
La ferme d'Eydi.....	p.59

## Miels, tisanes, truffes, noix, châtaignes, asperges, safran, cèpes, farine, pâtes, spiruline, œufs, plantes

GAEC du Bas Doumen.....	p.10
L'Unis-Vert des Sens.....	p.12
Spiruline Vallée de la Dronne.....	p.12
La ferme aux truffes.....	p.13
Le Domaine de La Porte.....	p.22
Ferme de la Peyrasse.....	p.27
Ferme Andrévias.....	p.27
La Ferme de Charnaillas.....	p.30
Aromatignac.....	p.30
La Ferme de Légal.....	p.33
La Ferme Anserine.....	p.33
Les Vergers de la Guillou.....	p.37
Camping les Combelles.....	p.42
Ferme de Bardenat.....	p.42
Ferme de Pleinefage.....	p.43
Ferme de Labrot.....	p.45
Le monde du Safran.....	p.46
Les Jardins de Malevergne.....	p.47
Auberge des Marthres.....	p.49
Ferme de Cap Blanc.....	p.55
Invitation au Délice.....	p.56
Ferme du Roussel.....	p.58
La ferme de Cor.....	p.58
Ferme du Mas de Castels.....	p.62
Ferme de Turnac.....	p.62
Ferme de Lasfargues.....	p.62
Ferme de Fage.....	p.64
Le Rucher des Mazades.....	p.64
Ferme du Roc.....	p.64
Domaine de Rapatel.....	p.64

## Chèvres angora / chèvres (cosmétiques) / Ovins (feutre)

Les Cœurs de Lait.....	p.16
Les Clefs des Champs.....	p.38
La Ferme des 4 Vents.....	p.43



**Traiteur**

Ferme de Lafayas..... p.10  
 La Ferme de Puycheny..... p.26  
 La Ferme du Bourdil..... p.59

**Sacs pique-nique**

La Ferme de Puycheny..... p.26  
 Domaine du Siorac..... p.58

**Goûters à la ferme**  
**Casse-croûte à la ferme**

La Ferme de Légal..... p.33  
 Ferme Catinel..... p.36  
 Ferme du Vignal..... p.43  
 Les attelages de Monsacou..... p.54  
 La Ferme Ferracin..... p.59

**Ferme Auberge**

Ferme Gendron..... p.11  
 Chez Suzon..... p.23  
 La Ferme de Grande Maison..... p.23  
 Ferme auberge de la Colline..... p.24  
 L'Etable Gourmande..... p.30  
 Ferme Auberge l'Evidence..... p.32  
 Ferme Dubois..... p.36  
 Ferme de la Garrigue Haute..... p.44  
 Ferme Auberge Lacombe..... p.46  
 Ferme des Genestes..... p.47  
 Ferme auberge du Cantou..... p.48  
 Auberge des Marthres..... p.49  
 Ferme du Rebeyrotte..... p.58  
 Ferme du Roc..... p.64

**Accueil de camping-cars**

La ferme aux truffes..... p.13  
 Ferme Milhac-Oie en Périgord..... p.22  
 Chez Suzon..... p.23  
 Ferme de la Peyrassse..... p.27  
 La Ferme de Légal..... p.33  
 La Ferme Anserine..... p.33  
 Ferme Dubois..... p.36  
 Ferme Catinel..... p.36  
 Les Vergers de la Guillou..... p.37  
 Ferme du Vignal..... p.43  
 Les Oies du Périgord Noir..... p.44  
 Camping le Ventajol..... p.46

Domaine du Petit Batou..... p.52  
 Domaine de Cavaroque..... p.54  
 Domaine de Grange Neuve..... p.57  
 Domaine du Siorac..... p.58  
 La ferme d'Eydi..... p.59  
 Ferme de Turnac..... p.62

**Camping à la ferme**

Ferme les Jaubertins..... p.16  
 Ferme Milhac-Oie en Périgord..... p.22  
 Ferme de la Brauge..... p.38  
 Camping Les Combelles..... p.42  
 Camping La Noyeraie..... p.42  
 Camping la Périgourdine..... p.44  
 Camping La Roussie..... p.45  
 Camping le Ventajol..... p.46  
 Ferme des Charmes..... p.47  
 Borie de Bar..... p.49  
 Ferme Lou Tuquet..... p.53  
 Les attelages de Monsacou..... p.54  
 La ferme d'Eydi..... p.59

**Gîtes / Meublés**

L'Unis-Vert des Sens..... p.12  
 Ferme les Jaubertins..... p.16  
 Pony Club de St Pantaly d'E..... p.18  
 Ferme de Laupilière..... p.18  
 Le Domaine de La Porte..... p.22  
 Ferme Milhac-Oie en Périgord..... p.22  
 Centre équestre de Bourrou..... p.23  
 Domaine des Chaulnes..... p.24  
 Tashunka Town..... p.26  
 Ferme de la Peyrassse..... p.27  
 Ferme de Gandy..... p.27  
 La Grange du Mas..... p.32  
 La Ferme de Légal..... p.33  
 Gîtes du Chêne Vert..... p.36  
 Ferme de la Razoire Haute..... p.36  
 La Bon'o'Veature..... p.37  
 Ferme de la Brauge..... p.38  
 Les Oies du Périgord Noir..... p.44  
 Camping La Roussie..... p.45  
 Auberge Le Colombier..... p.46  
 Le monde du Safran..... p.46  
 Ferme du Chaffrou..... p.47  
 Ferme des Charmes..... p.47  
 Auberge des Marthres..... p.49  
 Le Bois de l'Ange..... p.49  
 Ferme Lou Tuquet..... p.53  
 Les attelages de Monsacou..... p.54  
 Ferme de Cap Blanc..... p.55  
 Ferme des Lizettes..... p.55  
 Ferme La Rivière..... p.56  
 Ferme du Bost..... p.56  
 Ferme de Labattut..... p.56

Invitation au Délice..... p.56  
 La ferme de Fouliouze..... p.57  
 Domaine de Grange Neuve..... p.57  
 La ferme de Cor..... p.58  
 Ferme de Lasfargues..... p.62

**Chambres d'hôtes**

Ferme de Laupilière..... p.18  
 Le Domaine de La Porte..... p.22  
 Chez Suzon..... p.23  
 L'Etable Gourmande..... p.30  
 Ferme Auberge l'Evidence..... p.32  
 La Ferme Anserine..... p.33  
 Ferme Dubois..... p.36  
 Ferme de la Garrigue Haute..... p.44  
 Le Pigeonnier de Labrot..... p.45  
 Ferme des Genestes..... p.47  
 Auberge des Marthres..... p.49  
 Le Bois de l'Ange..... p.49  
 Borie de Bar..... p.49  
 Chambres d'hôtes "Un Ange Passe"..... p.53  
 Ferme de Malapré..... p.53  
 Ferme de Pazier..... p.53  
 Ferme de Tandou..... p.55  
 Ferme La Rivière..... p.56  
 Ferme du Bost..... p.56  
 Ferme du Roc..... p.64

**Ferme équestre**

Pony Club de St Pantaly d'E..... p.18  
 Centre Cheval Pony..... p.22  
 Centre équestre de Bourrou..... p.23  
 Tashunka Town..... p.26  
 Les Ecuries du Lac..... p.31  
 Pony Club Arc en Ciel..... p.31  
 L'Echappée Pastorale..... p.32  
 Ferme Equestre de Sardin..... p.37  
 Ferme la Haute Yerle..... p.52  
 Les attelages de Monsacou..... p.54

**Ferme de découverte**

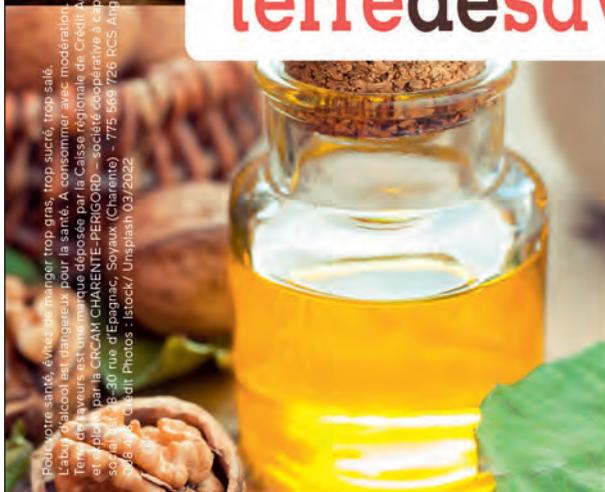
La Bon'o'Veature..... p.37  
 La Ferme des 4 Vents..... p.43  
 Ferme de Cap Blanc..... p.55  
 Domaine de Grange Neuve..... p.57

**Ferme pédagogique**

Pony Club de St Pantaly d'E..... p.18  
 Centre Cheval Pony..... p.22  
 Ferme de l'Ermitage..... p.24  
 GAEC de Marance..... p.31  
 Les Clefs des Champs..... p.38  
 Ferme de Cap Blanc..... p.55  
 Domaine de Grange Neuve..... p.57  
 Domaine de Rapatel..... p.64



[terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com)



Devenir sain, vivre et manger trop gras, trop sucré, trop salé.  
L'eau alcoolisée diluée pour la santé. A consommer avec modération.  
Terre des saveurs est membre de la Fédération Française des Coopératives Agricoles de la Région de la Charente-Périgord, Société Coopérative à but non lucratif.  
100% produits de France.  
Société d'Epignac, Sôyaux (Charente) - 775 888 726 RCS Angoulême - Société d'assurance immatriculée CRIAS 07  
© 2022 Terre des Saveurs Photos : iStock/ Unsplash 03/2022

**VOUS AIMEZ LA CHARENTE ET LE PÉRIGORD ? DÉVOREZ-LES !**



**En panne d'idée cadeau ?**

Découvrez nos cartes cadeaux numériques personnalisables. Offrez de l'authenticité avec des produits gourmands du terroir.

Une façon originale de faire plaisir tout en soutenant les producteurs locaux !



bienvenue-a-la-ferme.com



## Une question ?

### 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



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
 CHAMBRE D'AGRICULTURE  
 DORDOGNE

