



ÉDITION
2025-2026

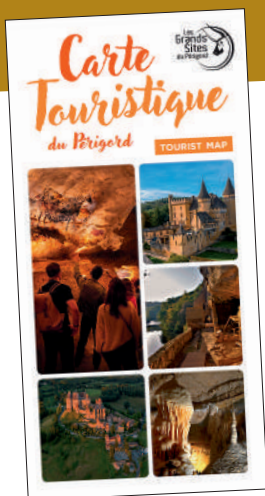


Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme



DORDOGNE
PÉRIGORD





Découvrez les grands si du Périgord !

- 1 Lascaux IV Centre international de l'art pariétal
- 2 Parc du Thot
- 3 Abris préhistoriques de Laugerie Basse
- 4 Grotte du Grand Roc
- 5 Grotte de Tourtoirac
- 6 Vesunna
- 7 Cloître de Cadouin
- 8 Château de Biron
- 9 Eyrignac et ses jardins
- 10 Village troglodytique de la Madeleine
- 11 Château de Fénelon
- 12 Château de Puymartin
- 13 Gabarres Caminade
- 14 Château de Commarque
- 15 Château de Bourdeilles
- 16 Château de Monbazillac
- 17 Château de Bonaguil

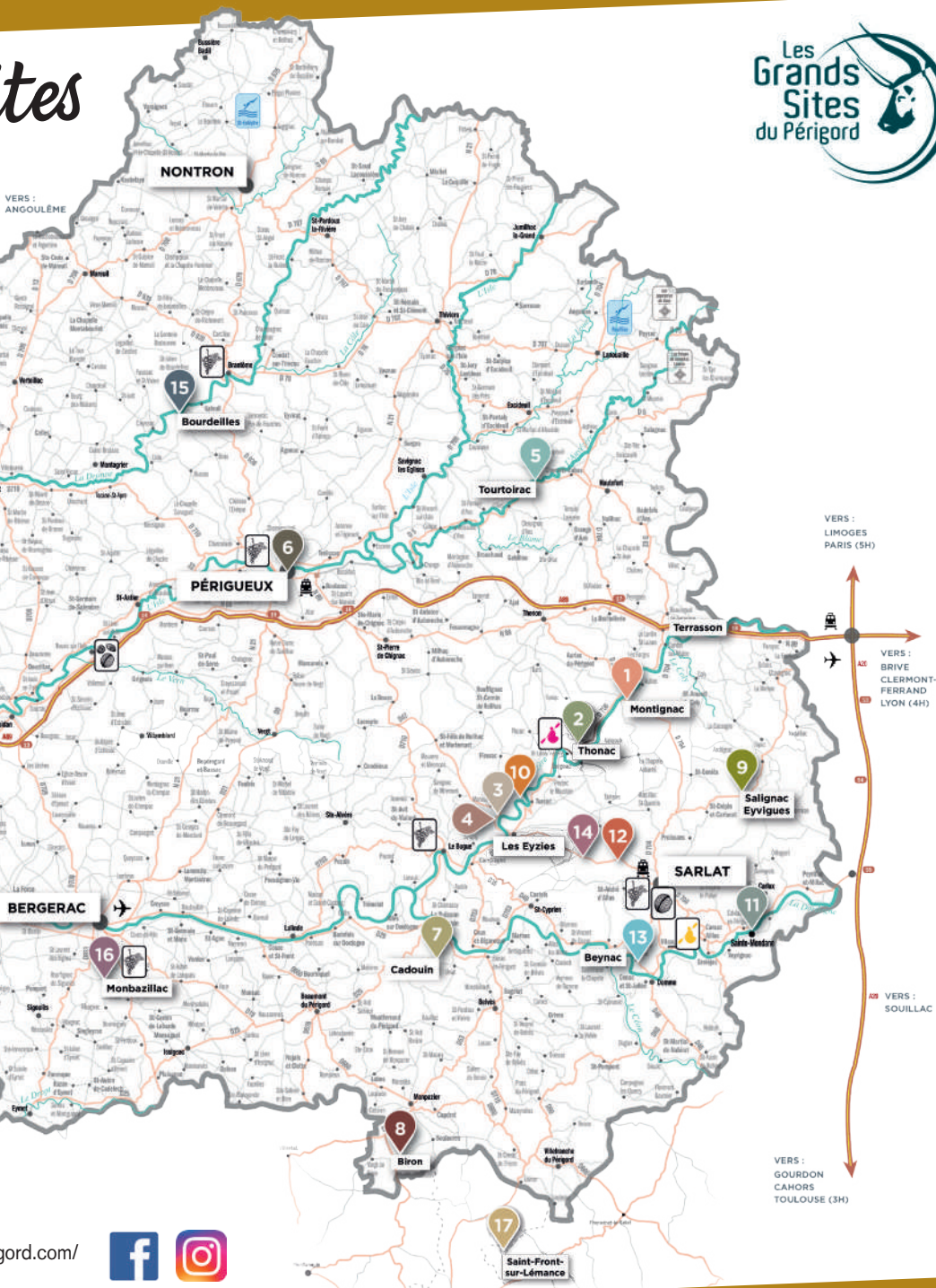


<https://les-grands-sites-du-perigord.com>

tes



VERS :
ANGOULÊME



gord.com/





(Ph. Adobe stock 17358632 région)

Le Périgord, j'adore !

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

Un peu d'histoire...

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

Un département rural

- 45 % de forêt
- 32 % de surface agricole dont 50 % de prairies
- 1 actif sur 4 travaille dans l'agriculture ou l'agro-alimentaire
- 5 400 exploitations agricoles dont 17 % en Agriculture Biologique
- 31 % des produits sont sous signe officiel de qualité (AOP, AOC, IGP...)

Un des premiers départements 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^e département en Nouvelle-Aquitaine du réseau "Bienvenue à la ferme" avec ses 120 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 gabarre... 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, Monbazillac...



Comment venir chez nous !



Vols nationaux et internationaux à destination de Bergerac et Bordeaux
www.bergerac.aeroport.fr



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



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

Nos valeurs



Rémi DUMAURE
Président
Chambre d'Agriculture
de la Dordogne
Producteur de volailles

Les labels “Bienvenue à la ferme” et “Marchés des Producteurs de Pays” appartiennent aux Chambres d'Agriculture.

La Chambre d'Agriculture de la Dordogne accompagne activement les agriculteurs dans la valorisation de leur savoir-faire à travers ces marques.

Bienvenue à la ferme c'est...

Un réseau d'agriculteurs passionnés et fiers de leur métier, désireux de partager leurs produits et de proposer des expériences authentiques et mémorables à la ferme.

Cela inclut des fermes auberges, des gîtes, des campings, des chambres d'hôtes, des fermes équestres, des fermes pédagogiques et des fermes de découverte.



Isabelle DE ROSANBO
Présidente
de l'association
Agriculture et Tourisme
Productrice de châtaignes

La Charte éthique “Bienvenue à la ferme”

Que ce soit en vente directe ou en restauration à la ferme, les agriculteurs membres du réseau s'engagent à proposer des produits fermiers issus de leur propre élevage ou culture, garantissant ainsi une parfaite maîtrise de leur production.

Ceux qui offrent de l'hébergement ou des visites assurent un accueil chaleureux et professionnel dans un cadre soigné.

Grâce à ce guide, vous découvrirez les meilleures adresses de notre département.

Besoin d'un moment de détente ? Offrez-vous une pause au cœur de la campagne.

En choisissant le symbole de la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture locale et l'économie de notre territoire !





Venez déguster le Périgord !

Des produits à consommer
sur place ou à emporter



MARCHÉS DU MATIN

pour y faire ses achats fermiers

Beynac-et-Cazenac

Les lundis du 2 juin au 15 septembre, dès 8h,
parking du Capeyrou
05 53 31 34 00 / 06 72 54 72 54

Sainte-Alvère

Les lundis du 16 juin au 25 août, dès 8h30,
Rue de la République - 05 53 73 55 85

Ribérac

Les mardis de mai à septembre, de 8h à 13h,
place du Général de Gaulle - 06 33 69 16 61

Thiviers

Les mardis du 17 juin au 9 septembre, dès 8h,
place Foch (devant l'église) - 06 48 00 83 64

Vergt

Les dimanches du 15 juin au 14 septembre,
dès 9h, place de la halle. Apéritif offert par la
municipalité - 05 53 54 90 05 / 06 80 59 89 60

MARCHÉS AVEC RESTAURATION

Les agriculteurs préparent à manger.

*Composez vous-même votre repas que vous
consommez sur place en toute convivialité ou
choisissez d'emporter. Pensez à apporter vos
VERRES ET COUVERTS ... c'est bon pour la planète !*

Agonac

Le samedi 21 juin et le jeudi 17 juillet, dès 19h,
place du 11 Novembre
05 53 06 37 09 / 06 63 19 01 44

Aubas

Les mercredis du 2 juillet au 27 août,
dès 19h, place du Platane
05 53 51 73 40 / 06 03 70 28 72

Besse

Les vendredis du 11 juillet au 29 août,
dès 18h30, place des Peupliers
05 53 29 93 42

Bouzig

Les mardis du 1^{er} juillet au 26 août, dès 19h,
place de la halle - 06 86 32 69 68

Castelnaud-la-Chapelle : Festival Joséphine Baker

Le samedi 28 et dimanche 29 juin, restauration
et animations toute la journée dans le parc du
Château des Milandes - 06 77 00 46 53

Champagnac-de-Belair

Les samedis 19 juillet et 9 août, dès 18h30,
esplanade à côté du terrain du foot, allée des sports
06 73 75 78 13 / 06 77 00 46 53

Condat-sur-Trincou

Les samedis 14 juin et 2 août, dès 18h30,
parking salle des fêtes
06 75 57 53 09 / 06 37 61 12 26

Eyzerac

Salon des artisans, Arti'mat24, vendredi 27 juin,
le soir à partir de 18 h, entrée gratuite et concert
06 70 58 09 24

Loubéjac

Les jeudis du 3 juillet au 28 août,
dès 18h30, halle et place de la halle
06 19 58 78 07 / 06 07 70 97 21



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

Une question ? Appelez-nous au
05 53 35 88 90



Miallet

Le vendredi 18 juillet, dès 18h30,
place de la Mairie - 06 25 80 28 52

Monbazillac

Monbazillac en folie - Botrytisée

Le dimanche 8 juin, dès 9h. Course d'obstacles
sur inscription et animations gratuites dans la ville
toute la journée avec restauration en continue sur
le Marché des Producteurs de Pays
06 20 35 38 20 / 06 77 00 46 53

Nontron

Les jeudis du 3 juillet au 28 août (sauf le 31/07),
dès 18h30, place Alfred Agard, devant la Mairie
05 53 60 84 00 / 06 85 95 06 02

Pompert : Vign'en plage

Le jeudi 14 août de 16h à minuit,
au domaine de Grange Neuve avec de
nombreuses animations et DJ - 06 81 22 69 49

Rampieux

Le dimanche 10 août, dès 12h,
à la ferme du Roussel. Visite de la ferme possible
06 73 19 95 55

Saint-Amand-de-Coly

Les mardis du 1^{er} juillet au 26 août, dès 18h,
place du Séchoir
05 53 51 47 85 / 06 82 17 83 29

Saint-Estèphe

Les lundis du 7 juillet au 25 août, dès 18h,
terrain de foot - 05 53 60 86 50

Saint-Front-d'Alemps

Les samedis 5 juillet et 9 août, dès 19h,
au boudlondrome - 06 28 37 90 17

Saint-Front-la-Rivière

Le vendredi 1^{er} août, dès 18h30,
place Jeanne Boissard
05 53 56 71 54 / 06 21 54 10 62

Saint-Martin-de-Fressengeas

Le vendredi 11 juillet, dès 18h,
théâtre de verdure
06 56 72 14 94 / 05 53 62 32 87

Sainte-Mondane

Les lundis du 7 juillet au 1^{er} septembre,
dès 19h, au bord de la rivière
(fléchage "Marchés des Producteurs de Pays")
05 53 29 71 73 / 06 70 36 52 02

Saint-Pardoux-la-Rivière

Le vendredi 29 août, dès 18h30
06 83 07 16 80

Saint-Saud-Lacoussière

Les vendredis 25 juillet et 8 août,
dès 18h, place de la Résistance
05 53 56 97 03 / 06 80 96 02 92

Salignac-Eyvignes

Les vendredis du 4 juillet au 5 septembre,
dès 18h, sur la place du village
05 53 28 81 48 / 06 77 59 54 04

Thiviers

Comice agricole du pays thibérien

Le samedi 13 septembre, animations toute la
journée et restauration le soir sur le Marché des
Producteurs de Pays - 06 77 00 46 53

Val de Louyre et Caudeau

Les journées impériales les 7 et 8 juin
au niveau du musée Napoléon.

Replongez-vous entièrement à l'époque de
Napoléon, reconstitutions historiques, diverses
animations et restauration toute la journée auprès
des agriculteurs - 06 77 00 46 53

Vareignes

Les mardis du 1^{er} juillet au 26 août, dès 18h,
place des Marronniers
05 53 56 31 05 / 06 33 72 21 74

Verteilac

Les jeudis du 24 et 31 juillet de 7, 14 et 21 août,
dès 18h, dans le bourg - 06 31 46 79 03

Villefranche-du-Périgord

Les mardis du 8 juillet au 26 août, dès 19h,
sous la halle du village - 05 53 29 91 44

Flashez notre QR Code avec votre appareil photo pour vérifier les horaires,
les sites et découvrir les nouveautés : dates, animations...



INDEX

vivez *fermier*



TRAITEUR ET/OU SACS PIQUE-NIQUE

- 14 Ferme de Lafayas
- 26 La Ferme de Puycheny
- 47 Domaine du Siorac



GOÛTERS À LA FERME CASSE-CROÛTE À LA FERME

- 32 Ferme du Vignal
- 33 Ferme Catinel
- 44 Les attelages de Monsacou



FERME AUBERGE

- 12 La Ferme de Faye
- 14 Ferme Gendron
- 22 Chez Suzon
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 29 L'Etable Gourmande
- 34 Ferme de la Garrigue Haute
- 36 Ferme des Genestes
- 37 Ferme du Roc
- 37 Ferme auberge du Cantou
- 38 Auberge des Marthres
- 47 Ferme du Rebeyrotte



CAMPING À LA FERME

- 14 Ferme de Lafayas
- 15 Ferme les Jaubertins
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 29 Camping Les Combelles
- 34 Camping la Périgourdine
- 39 Borie de Bar
- 44 Ferme Lou Tuquet
- 44 Les attelages de Monsacou



GÎTES MEUBLÉS

- 14 Ferme de Lafayas
- 19 Ferme de Laupilière
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 22 Centre équestre de Bourrou
- 23 Domaine des Chaulnes
- 23 Tashunka Town
- 23 La Picherie
- 26 Ferme de Paufy
- 27 Ferme de la Rigionie

- 30 La Ferme de Légal
- 31 Locations de la Noyeraie
- 33 Gîtes du Chêne Vert
- 33 Ferme de Pleinefage
- 34 Les Oies du Périgord Noir
- 35 Le Pigeonnier de Labrot
- 35 Auberge Le Colombier
- 35 La Bon'o'Venture
- 38 Auberge des Marthres
- 38 Le Bois de l'Ange
- 42 Domaine de Barbe
- 42 Invitation au Délice
- 43 Un Ange Passe
- 44 Ferme Lou Tuquet
- 44 Les attelages de Monsacou
- 44 Le Verger des Arilles
- 45 Ferme de Cap Blanc
- 45 Ferme des Lizettes
- 45 Ferme La Rivière
- 46 Ferme du Bost
- 46 Ferme de Labattut
- 46 Domaine de Grange Neuve



CHAMBRES D'HÔTES

- 19 Ferme de Laupilière
- 22 Chez Suzon
- 29 L'Etable Gourmande
- 31 La Ferme Anserine
- 34 Ferme de la Garrigue Haute
- 35 Le Pigeonnier de Labrot
- 36 Ferme des Genestes
- 37 Ferme du Roc
- 38 Auberge des Marthres
- 38 Le Bois de l'Ange
- 39 Borie de Bar
- 43 Ferme de Malapré
- 43 Ferme de Pazier
- 45 Ferme La Rivière
- 46 Ferme du Bost



ACCUEIL DE CAMPING-CARS

- 12 Les Cœurs de Lait
- 14 Ferme de Lafayas
- 15 Les Escargots du Périgord
- 15 Les Prairies de Laloubarie
- 15 Méli-Mélo d'escargots
- 19 La Ferme aux truffes
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 22 Chez Suzon
- 23 La Picherie
- 27 Ferme Andrévias
- 30 Ferme de Turnac
- 30 La Ferme de Légal
- 31 La Ferme Anserine

- 32 Ferme du Vignal
- 33 Ferme Catinel
- 33 Les Vergers de la Guillou
- 34 Les Oies du Périgord Noir
- 42 Domaine de Barbe
- 43 Domaine du Petit Batou
- 46 Domaine de Grange Neuve
- 47 Ferme du Roussel
- 47 Domaine du Siorac



FERME ÉQUESTRE

- 22 Centre équestre de Bourrou
- 23 Tashunka Town
- 30 Poney Club Arc en Ciel
- 35 Ferme Equestre de Sardin
- 42 Ferme la Haute Yerle
- 44 Les attelages de Monsacou



FERME DE DÉCOUVERTE

- 15 Méli-Mélo d'escargots
- 18 Les moutons de Fernand
- 23 La Picherie
- 27 Ferme Andrévias
- 35 La Bon'o'Venture
- 45 Ferme de Cap Blanc
- 46 Domaine de Grange Neuve
- 47 Domaine du Siorac
- 48 La Ferme à Roulettes
- 48 Domaine de Perreau



FERME PÉDAGOGIQUE

- 23 Ferme de l'Ermitage
- 23 La Picherie
- 30 Ferme de Turnac
- 35 La Bon'o'Venture
- 39 Les Clefs des Champs
- 39 Domaine de Rapatel
- 45 Ferme de Cap Blanc
- 46 Domaine de Grange Neuve
- 48 La Ferme à Roulettes

LOCATION DE SALLE

- 23 Domaine des Chaulnes
- 34 Ferme de la Garrigue Haute

SÉJOURS À THÈME

- 45 Ferme La Rivière

ANNIVERSAIRE À LA FERME

- 39 Les Clefs des Champs
- 39 Domaine de Rapatel



Vente directe

mangez *fermier*

VOLAILLES ET VOLAILLES GRASSES

- 12 La Ferme de Faye
- 12 Val de Chanédière
- 14 Ferme de Lafayas
- 14 Ferme Gendron
- 16 Ferme Chevalarias
- 18 Ferme du Cluzeau
- 18 Ferme avicole
des Grands Champs
- 18 La Ferme des Graves
- 19 Ferme de Laupilière
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 22 Chez Suzon
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 26 La Ferme de Puygauthier
- 26 La Ferme de Puycheny
- 27 Ferme Andrévias
- 29 La Ferme de la Colinette
- 29 La Ferme de Charnailas
- 29 Ferme Crouzet
- 30 Ferme de Turnac
- 31 La Ferme Anserine
- 31 Domaine de Loqueyssie
- 31 Ferme de Buffenou
- 32 Ferme de Bardenat
- 32 Ferme du Vignal
- 32 Ferme de la Grézelie
- 33 Ferme Catinel
- 34 Ferme de la Garrigue Haute
- 34 Les Oies du Périgord Noir
- 34 Ferme de Labrot
- 36 Ferme du Lac Noir
- 36 Ferme des Genestes
- 37 Ferme du Roc
- 37 Ferme auberge du Cantou
- 38 Auberge des Marthres
- 38 Ferme de Chabrat
- 39 Élevage des Granges
- 42 Domaine de Barbe
- 48 Le Clos de Fontbrune

VINS

- 30 Ferme de Lasfargues
- 36 Domaine de la Voie Blanche
- 42 Domaine de la Tuque
- 43 Domaine du Petit Batou
- 44 Château Vignal La Brie
- 46 Domaine de Grange Neuve
- 46 Château Ladesvignes
- 47 Domaine du Siorac
- 48 Domaine de Perreau

VIANDE OVINE ET CAPRINE

- 15 Ferme les Jaubertins
- 18 Les moutons de Fernand
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 29 La Ferme de la Colinette
- 31 Ferme de Buffenou
- 36 Ferme de Fage
- 38 Chèvrerie du Lac de Roudet
- 39 Les Clefs des Champs
- 45 Ferme des Lizettes

VIANDE BOVINE, VEAUX

- 14 GAEC Texier-Pichot
- 14 Ferme Gendron
- 15 Les Prairies de Laloubarie
- 16 Ferme du Mas Laborie
- 16 Ferme Chevalarias
- 16 Ferme Lacombe
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 26 Ferme de Paufy
- 37 Ferme de la Brunie
- 47 Ferme du Roussel

VIANDE DE PORC

- 16 Ferme du Mas Laborie
- 16 Ferme Lacombe
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 47 Ferme du Roussel

FRUITS ET LÉGUMES

- 12 Ferme des Gouroux
- 14 Les Vergers du Château d'Eau
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 27 Ferme de la Rigionie
- 30 La Ferme de Légal
- 36 Ferme du Lac Noir
- 45 La Dame Blanche
- 47 La Ferme de Cor

CHÈVRES (COSMÉTIQUES) OVINS (FEUTRE)

- 12 Les Cœurs de Lait
- 39 Les Clefs des Champs

PRODUITS LAITIERS, FROMAGES, GLACES

- 14 GAEC Texier-Pichot
- 19 Ferme des Terres Vieilles
- 26 Ferme du Petit Clos
- 32 La Chèvre et le Chou
- 35 La Bon'o'Venture
- 37 Ferme de la Brunie
- 38 Chèvrerie du Lac de Roudet
- 47 Ferme du Roussel
- 48 La Ferme à Roulettes

MIELS, TISANES, TRUFFES, NOIX, CHÂTAIGNES, ASPERGES, SAFRAN, CÈPES, FARINE, PÂTES, CÉRÉALES, SPIRULINE, ŒUFS, PLANTES, ESCARGOTS

- 15 Les Escargots du Périgord
- 15 Méli-Mélo d'escargots
- 16 Spiruline Vallée de la Dronne
- 18 Les moutons de Fernand
- 19 La Ferme aux truffes
- 22 Chez Suzon
- 23 La Picherie
- 26 Ferme de Paufy
- 27 Ferme Andrévias
- 29 La Ferme de Charnailas
- 29 Camping Les Combelles
- 30 Ferme de Turnac
- 30 La Ferme de Légal
- 30 Ferme de Lasfargues
- 31 La Ferme Anserine
- 31 Domaine de Loqueyssie
- 32 Ferme de Bardenat
- 33 Les Vergers de la Guillou
- 34 Ferme de Labrot
- 36 Ferme de Fage
- 37 Le Rucher des Mazades
- 37 Ferme du Roc
- 38 Auberge des Marthres
- 39 Domaine de Rapatel
- 42 Invitation au Délice
- 44 Le Verger des Arilles
- 45 Ferme de Cap Blanc
- 47 Ferme du Roussel
- 47 La Ferme de Cor





BIENVENUE
à la ferme



Printemps
à la ferme

Mai 2025



Été
à la ferme

Juillet - août 2025



Automne
à la ferme

Octobre 2025

Trois rendez-vous
incontournables !

Les fermes du
réseau vous ouvrent
leurs portes.



www.bienvenue-a-la-ferme.com/dordogne



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE



Sommaire



- 1 VAL DE DRONNE
ET HAUT PÉRIGORD**
une nature préservée 10
- 2 VALLÉE DE L'ISLE**
& la capitale Périgueux 20
- 3 PAYS DU SARLADAIS**
sur les pas de l'homme 28
- 4 PAYS DU BERGERACOIS**
terre des vins 40



Venez **NOUS VOIR**



VAL DE DRONNE ET HAUT PÉRIGORD

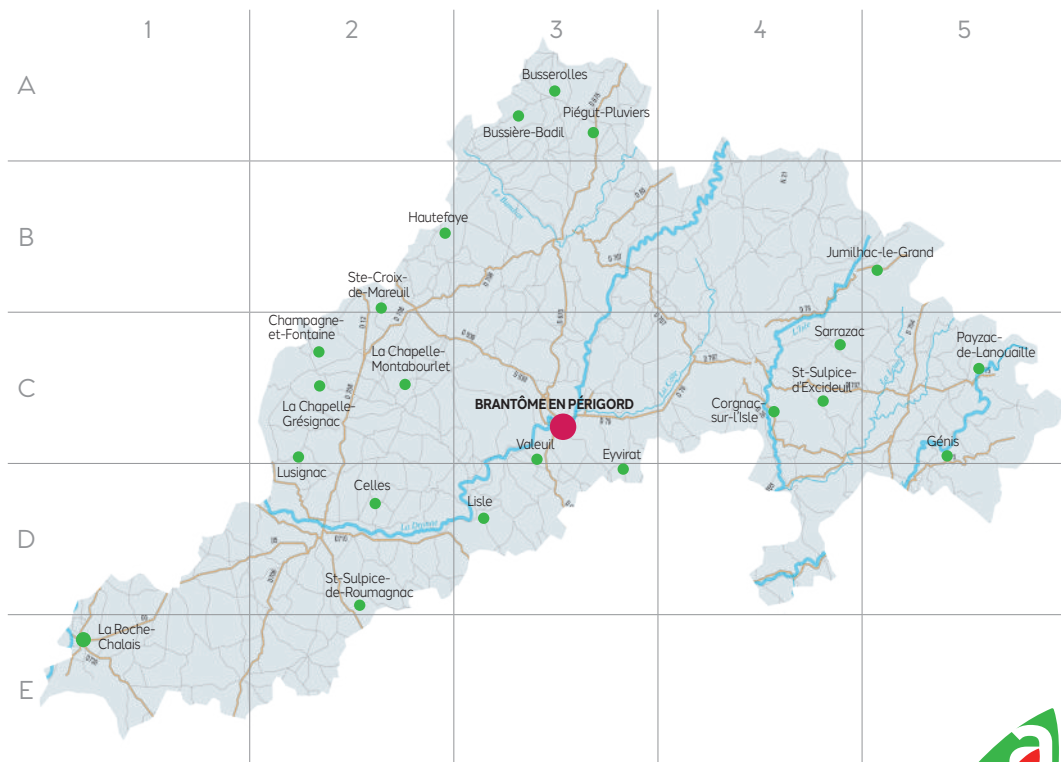
une nature préservée



Brantôme.
(Ph. OT Périgord Dronne Belle - Frédéric Tessier)

VAL DE DRONNE AU FIL DE L'EAU : 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.

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





Guillaume Villegier-Unity



Rendez-vous du Parc naturel régional Périgord-Limousin 2025

www.pnr-perigord-limousin.fr



Périgord-Limousin
Peiregòrd-Lemosin

Descubrir, Viure, Partatjar

LA FERME DE FAYE



C3

Emma BALLARD et Pascal MAZEAU

1107, impasse Faye Les Catalots - 24310 Brantôme en Périgord

05 53 05 85 84 - pascal.mazeau24@orange.fr - www.ferme-auberge-de-faye.fr



Production. Canards gras.

Ouverture. Toute l'année. Ferme auberge d'avril à septembre.

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

Boutique sur place de produits fermiers.

FERME AUBERGE. Repas sur réservation.

FERME DES GOURDOUX



C3

Sébastien et Colette FARGES

798, route de Champagnac - 24310 Brantôme en Périgord

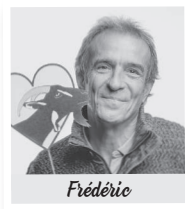
05 53 54 80 51 - 06 08 03 46 44 - sebastien.farges332@orange.fr



Productions. 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 Gourdoux vous propose de découvrir ses légumes de saison. Vente au détail de légumes du jardin cueillis à maturité : tomates, salades, courgettes, aubergines, poivrons, melons, pommes de terre...



Frédéric

LES CŒURS DE LAIT



A3

Valérie ALDIGE et Frédéric JULES WRIGHT

700, route des Poiriers - 24360 Bussierolles

06 50 01 96 60 ou 07 61 07 62 62 - contact@les-coeurs-de-lait.com

http://www.les-coeurs-de-lait.com - f Les Cœurs de Lait



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

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

VENTE DIRECTE. Nous produisons nos cosmétiques dans notre laboratoire avec le lait de nos chèvres.

Cosmétiques Bio. Gamme de 7 savons : Babymousse sans huiles essentielles, Exfoliant aux flocons d'Avoine, Argan, Chanvre et Carthame, Spécial Barbe, Chèvrefeuille, Shampoing solide Nigelle et Carthame.

3 baumes : mains Calendula et huiles essentielles Lavande, visage "Bonne Mine", visage "Hydratant".

Visites de la ferme, journées expérientielles, après-midi pastorale, toute l'année sur RDV.

ACCUEIL DE CAMPING-CAR. 2 emplacements ombragés en lisière de bois, au milieu des prairies.

VAL DE CHANÉDIÈRE



A3

Yohan GUICHETEAU

Chanédière - 24360 Bussière-Badil

05 53 56 54 61 - valdechanediere@orange.fr - f valdechanediere



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.





LE PÉRIGORD
INATTENDU
L'AVENTURE PASSE AU VERT

ACCUEIL À LA **FERME**

*En Forêt de la Double et
Vallée de la Dronne*

VISITES, DÉGUSTATIONS
ET MARCHÉS GOURMANDS



INFORMATIONS
05 53 90 03 10
ou
05 53 90 63 74

www.perigord-inattendu.fr



Benjamin et Tina

FERME DE LAFAYAS



Monique, Jean-René, Benjamin et Tina DESCHAMPS

Lafayas - 4, route des Autruches - 24600 Celles

05 53 91 98 56 - fermelafayas@aol.com - www.stationdessaveurs.com

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

Ouverture. Visites des élevages sur réservation.

VENTE DIRECTE. Élevage des canards à partir d'un jour pour cuisiner leur foie, ainsi que des poulets, oies. Transformation sur place. Animaux nourris avec les céréales de la ferme (blé et maïs).

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

CAMPING À LA FERME. 1 mobil-home pour 4/6 pers. min. 2 nuits (lits faits).

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Capacité d'accueil : 3 camping-cars.

GÎTE OU MEUBLÉ. Maison indépendante de plain-pied 4/6 pers., 2 chambres



Edwige

GAEC TEXIER-PICHOT



Edwige et Didier TEXIER

283, route de Villeréal - Fontaines - 24320 Champagne-et-Fontaine

05 53 90 57 32 - 06 03 65 18 52 - texier.didier@orange.fr

www.glace-de-la-ferme-texier.fr - GAEC Texier-Pichot



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.



Karine

FERME GENDRON



Karine et Laurent GENDRON

Grégnac - 24320 La Chapelle-Grégnac

05 53 91 00 91 - 06 80 81 24 04 - gendron.lk@gmail.com - www.fermegendron.com



Productions. Canards gras, poulets, viande bovine.

Ouverture. Ferme auberge toute l'année, uniquement pour les groupes de plus de 30 pers.

Boutique du lundi au samedi 8h-12h et 13h30-19h.

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.



Robert

LES VERGERS DU CHÂTEAU D'EAU



Robert CLÉMENT

1, route du Château d'Eau - 24320 La Chapelle-Montabourlet

06 75 05 71 92 - clementrobert620@gmail.com

Productions. Fruits.

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, 9 variétés de prunes, tomates, et quelques légumes de saison.

Marchés de Nontron (samedi), Ribérac (mardi matin) et Brantôme (mardi et vendredi).





Nicolas

LES ESCARGOTS DU PÉRIGORD



C4

Nicolas DESGRAUPES

1787, route du Cleuzelet - Cambade - 24800 Cognac-sur-l'Isle
06 81 16 32 90 - n.desgraupes@gmail.com - les escargots du Périgord

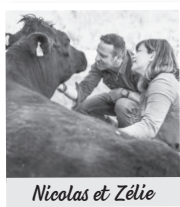


Production. Escargots.

Ouverture. Sur rendez-vous. Visite le jeudi soir de juin à fin août suivant conditions. Accueil de camping-cars toute l'année.

VENTE DIRECTE. Élevage d'escargots. Vente en frais, en conserve, en vif. Possibilité de dégustation sur site. Repas à la ferme les jeudis soir en juillet/août sur réservation.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



Nicolas et Zélie

LES PRAIRIES DE LALOUBARIE



D3

Nicolas BLONDEL et Zélie MOURLHOU

521, impasse de Laloubarie - 24460 Eyvirat
06 79 89 01 23 - lesprairiesdelaloubarie@gmail.com - les-prairies-de-laloubarie.fr
 lesprairiesdelaloubarie

Production. Élevage de vaches de race Aberdeen Angus.

Ouverture. Sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Nous élevons avec passion un petit troupeau de vaches de race Aberdeen Angus et proposons la vente directe de colis de notre viande sur commande. Colis à récupérer à la ferme ou via des points de livraison en Dordogne. Tous les morceaux sont emballés sous vide et peuvent être congelés. Commandes et infos sur notre site internet. Visites "Au cœur du troupeau" : profitez d'un moment privilégié au plus près des animaux pour vous immerger, observer et comprendre la vie des vaches. Uniquement sur réservation à des créneaux établis.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Sur réservation de mai à octobre. Véhicules aménagés ou tentes - 1 emplacement. Salle de bains privative et cuisine d'été à dispo. **Tarifs.** 25 € la nuit.



Mélody

MÉLI-MÉLO D'ESCARGOTS



C5

Mélody PERRET

4, route de Pompadour - Lavareille - 24160 Génis
06 98 18 01 62 - melimelodescargots@gmail.com - melimelodescargots.fr - melimelodescargots



Productions. Escargots petits gris et gros gris.

Ouverture. D'avril à décembre, le vendredi 16h30-19h. Visites durant l'été. Le reste de l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Nous élevons des escargots petit gris et gros gris en parcs plein air. Notre objectif est de vous proposer des escargots nés, élevés et cuisinés sur notre ferme. Vente de produits cuisinés et vifs selon disponibilités.

FERME DE DÉCOUVERTE. Découverte d'un élevage d'escargots en agriculture biologique.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. 2 emplacements.

FERME LES JAUBERTINS



B2

Famille PORTAIN

Jaubertin - 24300 Hauteveyre
05 53 56 04 50 - 06 76 94 83 60 - lesjaubertins@orange.fr



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.

Marché des Producteurs de Pays de Vaucluse.

CAMPING À LA FERME. 8 emplacements. Site ombragé. Location de 2 mobil-homes de 200 à 250 €.

Tarifs. Camping : 4 €/adulte. 2 €/enfant. 2 €/emplacement.





Sandrine et Sébastien

FERME DU MAS LABORIE

Sébastien TOUZIN et Sandrine PERDRIX

Mas Laborie - 24630 Jumilhac-le-Grand

06 77 50 41 15 ou 06 71 70 77 86 - touzinseb@wanadoo.fr - www.produitsduperigordvert.fr



B5



Productions. Porcs, bovins viande.

Ouverture. Sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Viande et produits transformés de porc (frais, conserves, salaisons, charcuterie) sur commande. Bœufs et jeunes bovins selon abattage.



Jean-Marc

SPIRULINE VALLÉE DE LA DRONNE

Jean-Marc DUBOIS

ZI les Jonctarias - 24350 Lisle

06 18 07 51 36 - jeanbois24@gmail.com - www.spiruline-vallee-de-la-dronne.fr



D3



Production. Spiruline.

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. La ferme produit de la spiruline en paillettes, comprimés, des pâtes 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.



Vincent

FERME DE CHEVALARIAS

Vincent CHEVALARIAS

416, route des Petits Cluzeaux - 24320 Lusignac

06 89 42 02 90 - gaec.chevalarias@gmail.com



C2



Production. Bovins, canards gras, céréales.

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Bovins viande en vente directe, veaux et canards gras.

Vente sur les marchés.



Ludovic

FERME LACOMBE

Ludovic et Karine LACOMBE

1457, route de l'ancienne forge - Chagnac - 24270 Payzac-de-Lanouaille

05 53 52 69 53 - contact@traditions-paysannes.com - www.traditions-paysannes.com



C5

Productions. Porcs, bœufs.

Ouverture. Vente uniquement sur les marchés et sur commande, boutique La Forge Gourmande (Souillac 46) et petites boutiques locales.

VENTE DIRECTE. Porc, bœuf (grillades, côtes, saucisses, rôtis...), en conserves (pâtés, confits de porc), produits secs (jambons, porc, bœuf, coppa...).

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



16

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



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.

dordogne.chambre-agriculture.fr



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE**



Sylvie et Julien

FERME DU CLUZEAU



A3

Sylvie CHOISSE et Julien GARNAUD

506, route des Étangs - Le Cluzeau - 24360 Piégut-Pluviers
06 72 11 65 28 - sylvie24360@msn.com - Ferme du Cluzeau



Production. Volailles à rôti.

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.



Étienne

FERME AVICOLE DES GRANDS CHAMPS



E1

Étienne GODART

Grand Champ - 24490 La Roche-Chalais
05 53 91 30 26 - 06 11 65 99 31 - ferme.avicole@wanadoo.fr - www.ferme-avicole.fr

Productions. 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... 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.



Virginie

LA FERME DES GRAVES



C4

Virginie EYSSARTIER

Les Graves - 24800 Saint-Sulpice-d'Excideuil
06 83 25 25 25 - lafermedesgraves@gmail.com - www.la-ferme-des-graves.fr - Lafermedesgraves

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.



Ève

LES MOUTONS DE FERNAND



D2

Ève LANCERY

444, route des Noyers - "Planche" - SCEA Le Verger de l'Ecureuil - 24600 Saint-Sulpice-de-Roumagnac
06 64 41 14 56 - eve@lesmoutonsdefernand.fr - www.lesmoutonsdefernand.fr - lesmoutonsdefernand

Productions. Ovins viande, noix.

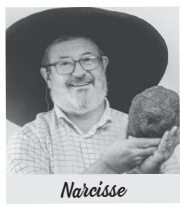
Ouverture. Sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Nos agneaux sont nés sur la ferme et élevés à l'herbe sous les noyers et dans les prairies. Les colis d'agneau sont disponibles en ½ agneau (9/10 kg) ou agneau complet (18/20 kg).

Plusieurs variétés de noyers se côtoient sur l'exploitation, avec des caractéristiques et goûts différents. Notre huile de noix est douce avec un léger parfum toasté.

FERME DE DÉCOUVERTE. Découverte de l'élevage d'agneaux et de nos noyers.





Narcisse

LA FERME AUX TRUFFES



B2

Narcisse PÉREZ

Verdinas - 24340 Sainte-Croix-de-Mareuil

06 15 21 02 11 - trufanegra.narcisse@gmail.com - www.lafermeauxtruffes.fr

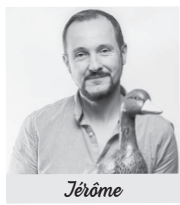


Productions. 20 ha de truffières certifiées bio, plantes aromatiques, noix, miel, pâtes fraîches ou sèches.

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.



Jérôme

FERME DE LAUPILIÈRE



C4

Claudine et Jérôme BLONDY

57, place Beauséjour - Laupilière - 24800 Sarrazac

05 53 62 52 57 - contact@lafermedelaupiliere.com - www.lafermedelaupiliere.com

La Ferme de Laupilière

Productions. Canards gras, noix, céréales.

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

VENTE DIRECTE. Produits frais d'octobre à avril. Conserves : foie gras entier, pâté de foie gras de

canard truffé, confit, rillettes, cou farci...

GÎTE 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 320 à 590 €. Week-end 110 €. **Chambres d'hôtes :** de 72 à 90 € petit déjeuner compris.



Mélissane et Thomas

FERME DES TERRES VIEILLES



C3

Familles LATOURNERIE et MAZOUAUD

Terres Vieilles - 24310 Valeuil

06 73 77 21 93 - fromagerie-desterrsvieilles@orange.fr - [fromagerie des terres vieilles](https://www.facebook.com/fromagerie.terresvieilles)



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 fermiers : frais cendré, demi sec (nature, 3 épices, saveurs du jardin, ail, poivre, échalote, ail et fines herbes, ciboulette). Yaourts (nature, fraise, fruits des bois, abricot, vanille), faisselle, fromage blanc.



Des agences partout en France, à moins de 15 mn de chez vous.



19



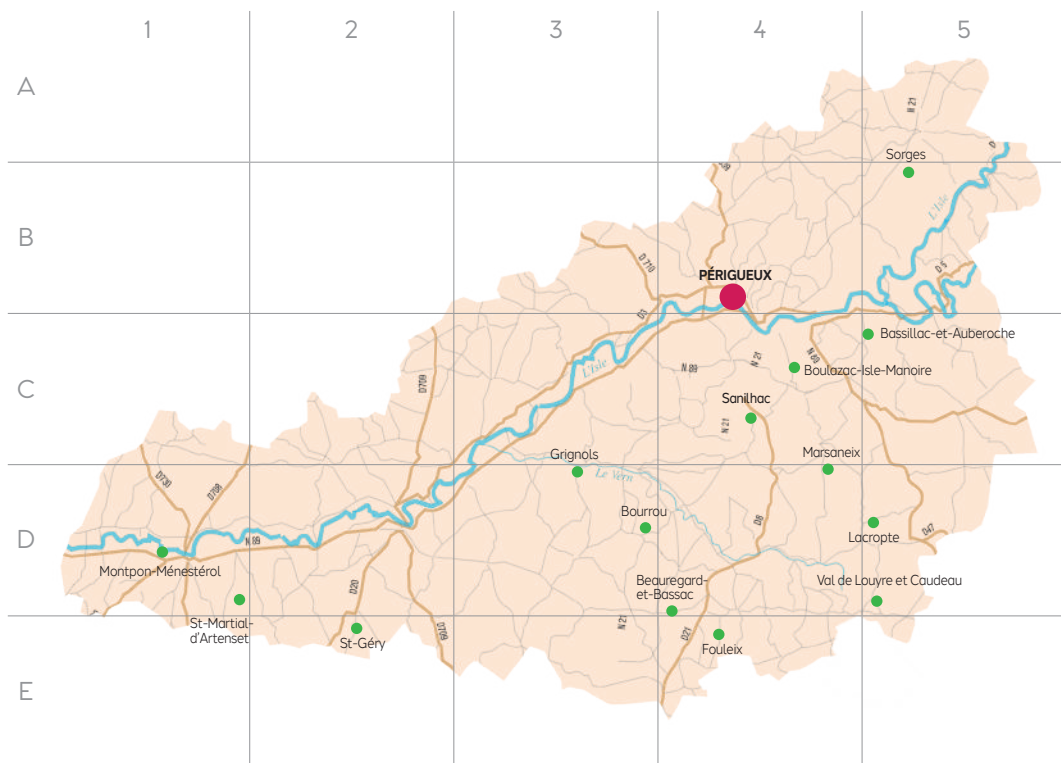
VALLÉE DE L'ISLE

& la capitale Périgueux



Périgueux. (Ph. CDT Dordogne)

L'histoire de Périgueux est riche. Visitez la Cathédrale Saint Front, 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 et samedis. À pied, à vélo, profitez de la centaine de kilomètres de Véloroute voie verte pour contempler la nature périgourdine.



VIVRE LA TRUFFE

Gp
GRAND
PÉRIGUEUX
TOURISME

VISITES GUIDÉES
DÉGUSTATIONS
GOURMANDES
BOUTIQUE



2, route des truffières
24420 Sorges et Lignieux en Périgord

tel +33 (0)5 53 05 90 11

WWW.ECOMUSEEDELATRUFFE.COM

WWW.TOURISME-GRANDPERIGUEUX.FR

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Jean-Raphaël

FERME MILHAC-OIE EN PÉRIGORD



C5

Jean-Raphaël CHARTROULE

120, impasse du Château Roy - Milhac d'Auberoche - 24330 Bassillac-et-Auberoche
05 53 07 56 28 - 06 10 63 66 51 - milhac-oie@orange.fr - www.milhac-oie.fr

Production. Oies grasses.

Ouverture. Toute l'année 9h-12h et 14h-18h30. 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...

GÎTES ET MEUBLÉS. 2 étoiles pour 2-5 pers.

CAMPING. 8 emplacements.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS toute l'année.

Balançoires, pêche en étang privé, terrain ULM (possibilité de baptêmes de l'air ou vols promenades au-dessus du Périgord).

Tarifs gîtes : de 350 à 520 €. **Camping :** de 12 à 16 € pour 2 pers.



Fabrice

CHEZ SUZON



D4

Fabrice GAY

1197, route de Peymira - La Reygasse - 24140 Beauregard-et-Bassac
06 14 92 59 56 - chez-suzon@wanadoo.fr - fermedelareygasse - fabricegaylareygasse



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 (foie gras, confits, pâtés, cou farci, grillons), jus de pomme (selon disponibilité), crème de marrons, purée de châtaignes.

CHAMBRES D'HÔTES. 2 pers.

FERME AUBERGE. Menu unique élaboré à partir de nos produits. Dîner sur réservation avant midi. 25 €/pers.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. 5 emplacements sur aire à 200 m de la ferme.



Franck et Stone

LA FERME DE GRANDE MAISON



C4

Franck et Stone LASSAGNE

11, chemin de Grande Maison (vieux bourg) - 24750 Boulzac-Isle-Manoire
05 53 09 63 78 - franck-lassagne@orange.fr

Productions. Porcs, canards, céréales.

Ouverture. Boutique toute l'année. Ferme auberge : en juillet et août tous les jours midi et soir sauf le dimanche soir et le lundi. Les autres mois 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...

CENTRE ÉQUESTRE DE BOURROU



D3

Marie-Laure BENOIT

575, allée de La Sudrie - 24110 Bourrou
06 62 51 28 78 - ce.bourrou@gmail.com - www.centre-equestre-bourrou.ffe.com - centre equestre de bourrou

La ferme. Chevaux arabes et anglo-arabes. **Ouverture.** Toute l'année.

FERME ÉQUESTRE. Ecole 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.



Éric

FERME DE L'ERMITAGE



Isabelle et Éric LAMBERT et leurs enfants

375, chemin du maraîcher - 24380 Fouleix
05 53 54 95 72 - ludivine241@yahoo.fr

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.

DOMAINE DES CHAULNES



960, impasse du Château des Chaulnes - 24110 Grignols
05 53 03 68 68 - domainedeschaulnes@wanadoo.fr - www.domainedeschaulnes.educagri.fr

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. **Tarifs. Gîtes :** de 235 à 820 €.

LOCATION DE SALLE. Salles de restauration, de réunions et de réceptions.



Lætitia

TASHUNKA TOWN



Lætitia TREDEMY et William RAFFIER

333, impasse de la Petite Combe - Les Puissants - 24380 Lacropte
06 12 17 73 29 - tashunka-town@orange.fr - www.tashunka-town.com - Tashunka Town

La ferme. Nichée au cœur de 11 ha de prairies et de bois, avec piscine et étang pour la pêche ou la détente. 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 11/17 ans, une semaine en pension complète, hébergement dans la maison familiale (6 ados max/semaine). Formules séjours à la carte pour adultes.

GÎTES OU MEUBLÉS. 2 gîtes avec jardin clos et terrasse. Piscine, bar avec table d'hôtes, billard, baby-foot et ping-pong.



Valérie

LA PICHERIE



Valérie DOUSSIN

1137, route des Brandes - La Picherie - 24700 Montpon-Ménestérol
06 86 47 17 19 - geleeroyalevaleriedoussin@gmail.com - www.geleeroyaleparvaleriedoussin.fr
 valeriedoussin

Production. Gelée royale, miels, pollen frais, propolis.

Ouverture. Boutique et gîte ouverts toute l'année.

Sentier des abeilles sur réservation : d'avril à septembre 11h-17h, du mercredi au samedi.

Groupes et écoles sur réservation d'avril à octobre.

VENTE DIRECTE. Apicultrice depuis plus de 15 ans. Vente des produits de mes ruches.

FERME DE DÉCOUVERTE. Un sentier découverte bucolique sur le thème des abeilles, balade en famille avec possibilité de pique-niquer sur place. Animations (fabrication d'une bougie, livret d'accueil, dégustation, cinéma...).

FERME PÉDAGOGIQUE. Visites pédagogiques pour les scolaires sur la vie des abeilles avec de nombreux ateliers.

GÎTE À LA FERME. Sur un parc de 8 hectares, 1 gîte : 6 pers., 3 chambres, 2 WC, 1 sdb, piscine partagée, sortie indépendante.

Tarifs. Gîte : de 800 à 1 000 €/semaine. **Sentier :** 6,5 €, gratuit pour les moins de 3 ans.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



DÉCOUVREZ LES TRÉSORS DU PÉRIGORD

LASCAUX IV Château de Biron

CHÂTEAU DE BOURDEILLES

Parc du Thot Lascaux II

ABRIS PRÉHISTORIQUES DE LAUGERIE BASSE

Cloître de Cadouin

Grotte du Grand Roc

GUIDE
MICHELIN
VOYAGE & CULTURES

TRÉSORS DU PÉRIGORD



À TÉLÉCHARGER
GRATUITEMENT
JUSTE ICI





Valérie

FERME DE PAUFY



E2

Valérie et Landry VERSOS

Chemin de Paufy - 24400 Saint-Géry
06 20 36 66 06 / 06 20 82 50 56 - fermedepaufy@gmail.com
www.fermedepaufy.fr - [f](https://www.facebook.com/fermedepaufy) [i](https://www.instagram.com/fermedepaufy)



Productions. Bœuf, veau, œufs.

Ouverture. Vente directe : le mercredi de 14h30 à 18h lors des semaines de vente. Gîtes de mars à décembre.

VENTE DIRECTE. Viandes en bio (bœuf, veau rosé), œufs (bio). Nos animaux sont nés et élevés à la ferme.

GÎTES OU MEUBLÉS. Gîte "Vert Pré" (8 pers.). Gîte "Roseraie" (7 pers.)

LOCATION DE SALLE. Exclusivement conjointement avec les 2 gîtes du domaine. Capacité de 20 personnes.



Florian et Célia

FERME DU PETIT CLOS



D1

Michel, Florian et Célia JAVERZAC

162, route de Ferrachat - 24700 Saint-Martial-d'Artenset
06 69 91 00 11 - florianjaverzac@orange.fr - www.glaces-javerzac.fr
[f](https://www.facebook.com/gaec.du.petit.clos) Gaec du petit clos - Ferme Javerzac



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, divers jeux pour toute la famille et visite libre de la ferme. Dégustation de glaces et boissons fraîches sur place.



Benoist

LA FERME DE PUYGAUTHIER



D4

Benoist GRYMONTREZ

355, route de Puygauthier - Marsaneix - 24750 Sanilhac
05 53 08 87 07 - puygauthier24@orange.fr - www.fermepuygauthier.com
[f](https://www.facebook.com/fermepuygauthier) [i](https://www.instagram.com/ferme-de-puygauthier) [y](https://www.youtube.com/channel/UCv8v8v8v8v8v8v8v8v8v8v8)

Production. Canards gras.

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi 9h-18h. Le samedi, horaires variables, appelez-nous avant de venir ! Fermé le dimanche.

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.



Fabien

LA FERME DE PUYCHENY



C4

Fabien PRUDHOMME

Puycheny - 24660 Sanilhac
06 84 61 07 55 - lafermedepuycheny@gmail.com - <https://lafermedepuycheny.fr>
[f](https://www.facebook.com/Lafermedepuycheny) [i](https://www.instagram.com/puycheny) [y](https://www.youtube.com/channel/UCv8v8v8v8v8v8v8v8v8v8v8)



Productions. Canards gras, sangliers.

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi 9h-18h et le samedi sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Vente à la ferme de canards gras en frais (foie gras, magrets, cuisses...)

de novembre à mars. Vente de conserves, de salaisons et plats cuisinés toute l'année.

SACS PIQUE-NIQUE. Composés selon la saison et la demande. N'hésitez pas à nous consulter.

Marchés gourmands à la ferme tous les vendredis soir de juillet et d'août.



Albin

FERME ANDRÉVIAS

Famille MEYNARD

Les Andrevias - 24420 Sorges-et-Ligieux

05 53 05 02 42 - fermeandrevias@gmail.com - www.fermeandrevias.com -  Fermeandrevias



B5



Productions. Oies grasses, noix.

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

VENTE DIRECTE. À 15 min de Périgueux, venez visiter l'élevage d'oies, la noyeraie et la truffière.

Visite libre (du lundi au samedi 9h30-18h) et guidée sur réservation.

Dates et heures disponibles sur notre site.

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

FERME DE DÉCOUVERTE. Visite de la ferme et découverte de ses productions.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. 5 emplacements.



Patricia

FERME DE LA RIGONIE

Patricia REBILLOU

467, chemin de la Rigonie - Cendrieux - 24380 Val de Louyre et Caudeau

05 53 06 74 47 - 06 33 77 20 68 - rebillou.patricia@orange.fr - www.fermedelarigonie.fr



D5



Productions. Fraises et framboises.

Ouverture. Toute l'année sauf les jours fériés uniquement sur RDV.

VENTE DIRECTE. D'après un savoir-faire familial, nous élaborons nos produits : confitures, sirops, vinaigres. Nous vous accueillons et organisons des visites, sur rendez-vous, au fil des saisons.

GÎTES OU MEUBLÉS. 2 gîtes labellisés Gîtes de France.

Gîte des Noisetiers, 7 pers., 4 chambres (Réf. 24G134144). **Tarifs** : à partir de 510 €/semaine.

Gîte du Soleil Levant, 6 pers., 3 chambres (Réf. 24GO44144). **Tarifs** : à partir de 490 €/semaine.

OUI POUR VOIR DU PAYS

sans changer de pays



Dites OUI à toutes vos envies

Plus de 950 hébergements 100% made in France
pour favoriser le savoir-faire et l'économie locale.

www.gites-de-france-dordogne.com





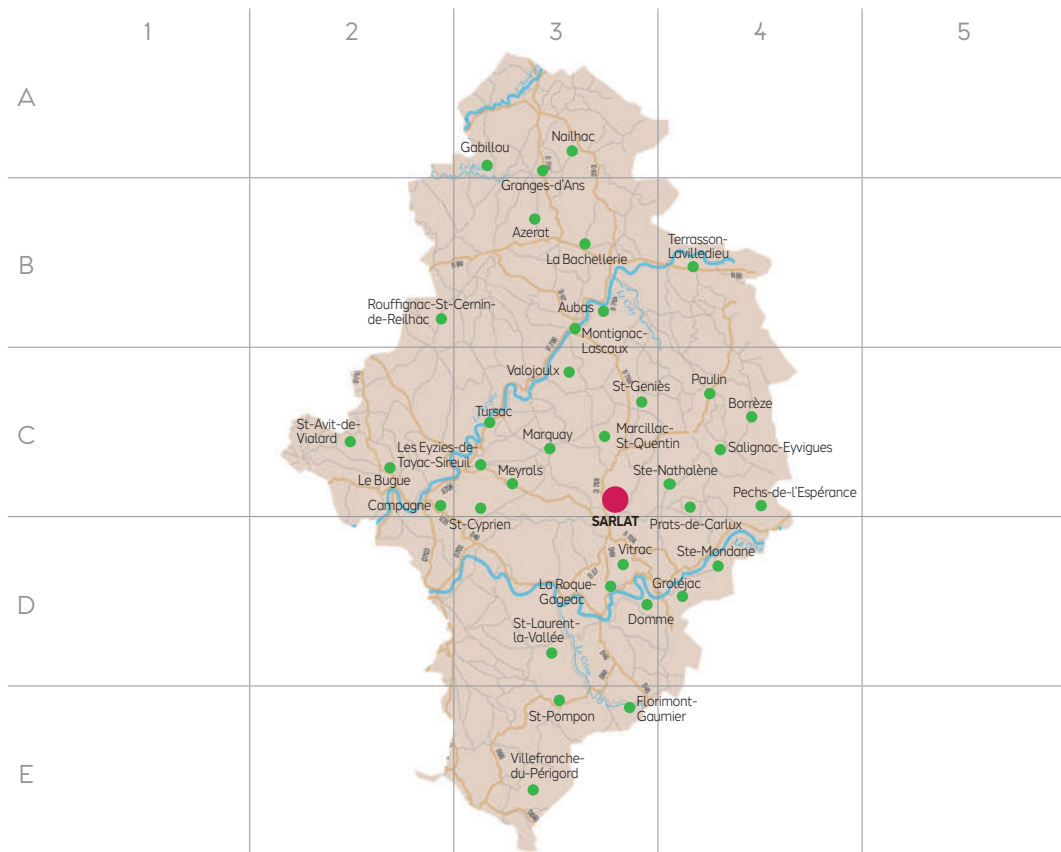
PAYS DU SARLADAIS

sur les pas de l'homme



Lascaux. (Ph. Manu Allicot - Famille Lx)

La **VALLÉE DE LA VÈZÈRE**, 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 à son charme inégalable. La renommée du **PAYS DU SARLADAIS** n'est plus à faire ! Que ce soit pour la couleur de ses pierres, pour ses lieux historiques et envoûtants ou pour sa gastronomie, il vous enchantera. La **VALLÉE DE LA DORDOGNE** est 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. Elle possède un patrimoine composé de châteaux, d'églises, de villages médiévaux et offre des décors époustoufflants !





Rémi, Amélie et Aaron

L'ÉTABLE GOURMANDE



B3

Amélie, Rémi, Martine et Michel BON

189, chemin de Martel - 24290 Aubas - 05 53 42 38 44

letable-gourmande@laposte.net - www.letable-gourmande.fr - L'Étable Gourmande

Productions. Bovins lait, porcs, canards gras, maraîchage.

Ouverture. Chambres d'hôtes : toute l'année sur réservation. Ferme auberge (sur réservation), en saison estivale mardi, jeudi, vendredi et samedi soir ainsi que 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.
Marché de Producteurs de Pays d'Aubas le mercredi soir.



Anne-Laure

LA FERME DE LA COLINETTE



B3

Anne-Laure COLIN

15, route du Douime - Le Poirier - 24210 Azerat

06 27 30 15 88 - lafermedelacolinette@gmail.com

https://app.cagette.net/la-ferme-de-la-colinette-azerat - la-ferme-de-la-colinette



Productions. Canards gras, poulets, agneaux.

Ouverture. Toute l'année 9h-19h sauf samedi, dimanche et jours fériés 10h-17h.

VENTE DIRECTE. Élevage d'agneaux, poulets et canards gras cuisinés sur place : foie gras, rillettes, confits de canards et d'oies, colis de viande d'agneau, plats préparés, huile de noix, noix, poulets à rôtir...



Pierre-Antoine

LA FERME DE CHARNAILLAS



B3

Pierre-Antoine LACABANNE

Charnaillas - 24210 La Bachellerie - 05 53 51 01 18 ou 06 71 42 10 95

pierre.francis.lacabanne@orange.fr - www.foie-gras-lacabanne.com



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.



Marie-Claire et Thierry

CAMPING LES COMBELLES



C4

Marie-Claire et Thierry LALBA

Le Carlat - 24590 Borrèze

05 53 28 89 65 - lescombelles@free.fr

Production. Noix.

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

CAMPING À LA FERME. 8 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. 5 €/empl., 4,50 €/adulte, 3,50 €/enfant - 10 ans, élect. tente 3,20 €, élect. caravane 4,50 €.

FERME CROUZET



C2

Bernard CROUZET

74, rue des Girondes - Malmoussou - 24260 Le Bugue

06 82 42 04 38 - crouzet24@orange.fr

Productions. Volailles, céréales.

Ouverture. Tous les jours de 14h à 18h.

VENTE DIRECTE. Vente de poulets de chair (100 jours) 15 €, coqs (150 jours) 22 €, poules de réforme 12 €, œufs frais 3 €/douzaine.



29



Jérémy

PONEY CLUB ARC EN CIEL



Jérémy JACQUES

3500, route du Peyrat - 24260 Campagne

06 72 48 31 50 - centreequestre.arcenciel@gmail.com - www.poneyclubarcenciel.fr

La ferme. 50 chevaux et poneys.

Ouverture. Du lundi au samedi, 9h-13h et 14h-17h.

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 2 manèges couverts complètent les installations.



Famille Germain

FERME DE TURNAC



Famille GERMAIN

Turnac - 24250 Domme

05 53 28 10 84 - contact@fermedeturnac.com - www.fermedeturnac.com

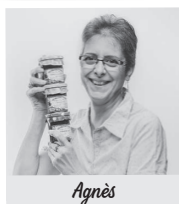
Productions. Oies et canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année. Boutique à la ferme d'octobre à mars 9h30-18h sauf le dimanche. D'avril à septembre 9h-19h tous les jours.

VENTE DIRECTE. Visites 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...

FERME PÉDAGOGIQUE. Accueil de scolaires sur RDV. Visites sur le thème de l'élevage de canards, de la transformation et du cycle de la noix.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Aire de vidange et possibilité de remplissage.



Agnès

LA FERME DE LÉGAL



Agnès GEOFFROY

1937, route de Legal - 24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil

06 72 78 84 01 - agnes.drevet0114@orange.fr

Productions. Fruits et légumes, miel.

Ouverture. Vente directe : tous les jours (15h-19h) sauf le samedi.

Gîte et accueil de camping-cars : toute 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.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. 6 emplacements semi-ombragés, très calmes.

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 700 à 1250 €/semaine.



Éric

FERME DE LASFARGUES



Éric DUCLAUD

Moncalou - 24250 Florimont-Gaumier

06 87 49 13 81 - eric.duclaud@hotmail.fr - www.vindedommebio.fr - [f domaine.lasfarguesmoncalou](https://www.facebook.com/domaine.lasfarguesmoncalou)

Productions. Vin, noix, truffes.

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 blanc (Chardonnay), rouge, rosé et crémant. Proche de la biodynamie et des vins naturels. Apéritifs, vin de noix, ratafia, noix et huile de noix, truffes fraîches en saison et surgelées toute l'année. Visite du chai et des truffières sur réservation.





Olivier

LA FERME ANSERINE



Olivier AUDRAN

245, chemin de Rodemiolle - 24210 Gabillou
06 89 32 50 75 - lafermeanserine@gmail.com - www.lafermeanserine.com

Productions. Oies grasses, ruches, truffières.

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

VENTE DIRECTE. Produits à base d'oie : foie gras, grillon, cou farci, pâté, rillettes, confit, magret... Miel.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. 2 chambres, sanitaires privés, 1 à 4 pers. Animations : visites de la ferme, randonnées.
ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



Denis et Valérie

DOMAINE DE LOQUEYSSIE



Denis DUMAURE et Valérie GUINDE

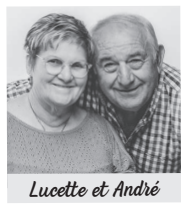
204, rue du Château d'Eau - Loqueyssie - 24390 Granges-d'Ans
05 53 50 39 64 - 06 66 62 94 97 - ventes.loqueyssie@orange.fr
<https://marchedici.fr/b/earl-loqueyssie/produits> - Domaine de Loqueyssie

Production. Canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année.

VENTE DIRECTE. Produits traditionnels de qualité : foie gras, pâté, rillettes, confit. Vous pourrez visiter notre laboratoire et notre élevage de plein air (canards de Barbarie à partir de 1 jour), gage de qualité et de suivi des produits. Possibilité de dégustation.

Nouveautés : huile de noix, pâte à tartiner à la noix, chouchous aux noix, noix au chocolat, noix au sel...



Lucette et André

LOCATIONS DE LA NOYERAIE



André et Lucette BORNE

263, route de la Barthe - 24250 Groléjac
05 53 28 14 59 - 06 48 49 79 39 - andre.borne0158@orange.fr

Production. Noix.

Ouverture. De Pâques au 15 septembre. Sur réservation.

GÎTES OU MEUBLÉS. Dans un cadre agréable et fleuri, idéal pour se ressourcer à l'ombre des noyers. 2 mobil-homes 4/6 pers. Services : machine à laver, barbecue, wifi.

Animations : tennis de table, salle de jeux, jeux pour enfants, pétanque, soirées, salle télé. Animaux sur place : moutons, ânes.

Tarifs. Nous consulter.



Philippe

FERME DE BUFFENOU



Philippe FLAGEAT

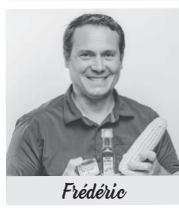
Buffenou - 24200 Marcillac-Saint-Quentin
06 25 42 41 41 - buffenou24200@orange.fr

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).





Frédéric

FERME DE BARDENAT



C3

Famille DELBOS

Bardenat - 24620 Marquay
06 84 08 19 89 - fermedebardenat@yahoo.fr

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.



Florence

FERME DU VIGNAL



C3

Jean-Jacques et Florence ESPINASSE

22, route du Lac de la Brune - Le Vignal - 24620 Marquay
05 53 29 66 98 - jj.espinasse0044@orange.fr - www.ferme-du-vignal.com - La ferme du vignal Marquay

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 conserve). Dégustation gratuite à l'issue de la visite.

Conserves : pâté, rillettes, confit, magret, gésiers, foie gras, cassoulet, cou farci, magret farci...

CASSE-CROÛTE. À base de foie gras, rillettes, confit, gâteau aux noix.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Emplacements verdoyants. Aire de service à 500 mètres du village de Marquay.



Manuel et Filipa

FERME DE LA GRÉZELIE



C3

Filipa et Manuel TEIXEIRA

Route de la Grezelle - 24620 Marquay
06 85 37 84 49 - fermedelagrezelle@wanadoo.fr - www.fermedelagrezelle.com

Productions. Canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année 9h-18h. Fermé le dimanche.

VENTE DIRECTE. Venez découvrir notre exploitation. Élevage, gavage et transformation de nos canards. Boutique sur place : foie gras, confit, rillettes, cou farci, pâté, huile de noix...

Vous pouvez nous trouver également sur le marché de Marquay en juillet/août le dimanche matin.



Jennifer

LA CHÈVRE ET LE CHOU



C3

Jennifer KENDALL

535, route de Versailles - 24220 Meyrals
06 87 23 92 23 - jennykendall24220@gmail.com - lachevretelechou24

Production. Chèvres laitières.

Ouverture. De mars à décembre, le vendredi de 14h30 à 19h.

VENTE DIRECTE. Élevage de chèvres en agriculture biologique. Transformation fromagère fermière et produits laitiers (yaourts, faisselle, lait frais...). Notre boutique propose également les produits d'autres producteurs locaux (légumes bio, viande, noix...).





Patrick

FERME CATINEL



B3

Patrick CATINEL

Bois Bareirou - 2158, route des Quatre Bornes - 24290 Montignac-Lascaux
05 53 51 25 06 - patrick.catinel@wanadoo.fr - www.foiegras-catinel.com - bois bareirou

Production. Canards gras.

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

VENTE DIRECTE. Canards gras, foie gras, magret frais, confit, 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.



Françoise et Laurent

GÎTES DU CHÊNE VERT



B3

Françoise et Laurent MATHIEU

670, chemin de Panissal - 24290 Montignac-Lascaux
06 76 35 43 01 - fmathieu24@gmail.com

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 pers. Climatisation et wifi. Visite de la ferme sur demande.

LES VERGERS DE LA GUILLOU



A3

Jean-Christophe et Frédéric MOURET

666, route de la Noix - 24390 Nailhac
06 31 08 94 60 - contact@lesvergersdelaguillou.com - www.lesvergersdelaguillou.com - Les Vergers de la Guillou

Production. Noix en agriculture biologique.

Ouverture. Retrait à la ferme via le site Internet (mode drive) ou sur place à la boutique (nous contacter).

VENTE DIRECTE. Située près du Château de Hautefort, la ferme de la Guillou, spécialisée en nuciculture, 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, Düsseldorf).

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



FERME DE PLEINEFAGE



C4

Famille TRIBIER

874, route de Pleinefage Basse - 24590 Paulin
05 53 28 81 88 - comptapleine@gmail.com - www.pleinefage.com

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

GÎTES OU MEUBLÉS. 1 gîte, capacité 14 pers., 5 chambres et 5 salles de bain, piscine couverte et chauffée.

Tarifs. De 1 500 à 2 700 € la semaine.





Alexandre

CAMPING LA PÉRIGOURDINE



Alexandre LEVET

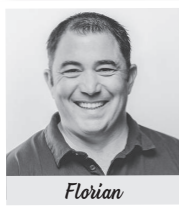
Chemin du Bourriage - Peyrillac-et-Millac - 24370 Pechs-de-l'Espérance
06 11 83 21 72 - campinglaperigourdine@gmail.com
campinglaperigourd.wixsite.com/la-perigourdine - [f](https://www.facebook.com/Camping-la-perigourdine) Camping la perigourdine

Productions. Noix, châtaignes.

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. 5 €/emplacement, 5 €/adulte, 3,50 €/enfant (- 10 ans), branchement : 4,50 €, animaux 2 €, taxe de séjour 0,25 €. Gardiennage de caravanes : 200 €.



Florian

FERME DE LA GARRIGUE HAUTE



Joëlle, Daniel et Florian BOUCHERIE

La Garrigue Haute - 24370 Prats-de-Carlux
05 53 29 80 08 - lagarriguehaute@orange.fr - www.lagarriguehaute.fr
[f](https://www.facebook.com/Fermeauberge.lagarriguehaute) Fermeauberge.lagarriguehaute



Productions. Canards de Barbarie et oies.

Ouverture. Boutique à la ferme toute l'année. Ferme auberge et chambres d'hôtes : de juin à fin septembre (hors période nous consulter). Groupes, séminaires, nous consulter.

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, pâté, rillettes...) sont préparées selon la tradition familiale, sans colorants ni additifs.

FERME AUBERGE. Les plats sont confectionnés à partir des produits de la ferme : tourtière au confit et foie gras, civet de canard, confit, magret, aiguillettes, foie gras poêlé... Café compris.

CHAMBRES À LA FERME. Dans une ancienne grange typique du Périgord, 7 chambres aménagées avec salle d'eau et WC privatifs. Possibilité de location des chambres d'hôtes en gîte familial pour réunions de famille ou séminaires (de 14 à 21 couchages). **Tarifs. Ferme auberge :** de 27 à 39 €. **Chambres (pdj inclus) :** de 68 à 78 €/couple.

LOCATION DE SALLE.



Karelle et Jean-Sylvain

LES OIES DU PÉRIGORD NOIR



Karelle et Jean-Sylvain THOMAS

2026, route des Oiers - 24370 Prats-de-Carlux
06 86 73 80 38 - jstomas@wanadoo.fr - www.oies-du-perigord.com - [f](https://www.facebook.com/Oies-du-perigord) Oies du perigord



Production. Oies grasses, reproducteurs.

Ouverture. Toute l'année 10h-19h.

VENTE DIRECTE. Reproducteurs, éleveurs, gavageurs et conserveurs d'oies. Karelle et Jean-Sylvain vous accueillent pour découvrir leur exploitation. Visites et dégustations toute l'année sur réservation.

En juillet/août possibilité de participer à des repas, concerts, marchés gourmands...

GÎTES OU MEUBLÉS. 3 gîtes dans une ancienne bâtisse rénovée de 2 à 23 pers. Entièrement équipés : lave-linge, lave-vaisselle, wifi, barbecue. **Tarifs. Gîtes :** de 290 à 1 000 €.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



Anne

FERME DE LABROT



Anne et Corinne LAVERGNE

685, route des Sources - 24250 La Roque-Gageac
06 77 07 40 48 - lavergneco@orange.fr - www.fermedelabrot.fr - [f](https://www.facebook.com/fermedelabrot) fermedelabrot

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.





Christine et Thierry

LE PIGEONNIER DE LABROT



Christine et Thierry CLUZEL

Labrot - 24250 La Roque-Gageac

06 08 13 64 50 - pigeonnier-labrot@wanadoo.fr - www.pigeonnier-de-labrot.jimdo.fr

Le Pigeonnier de Labrot chambre et table d'hôtes

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

Ouverture. Chambres d'hôtes du 5 avril au 12 novembre.

CHAMBRES D'HÔTES. Au cœur de la vallée de la Dordogne, à proximité de Sarlat, authentique ferme

avec pigeonnier du XIV^e siècle. 2 chambres 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 cépes, tourin, confit.

GÎTES OU MEUBLÉS. 4 chambres, 4 sdb et 5 WC, 10 pers.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 72 à 106 €. **Table d'hôtes** (lundi, mercredi et vendredi) : 26 €.

AUBERGE LE COLOMBIER



Alexandre PEYRAT

Le Colombier - 24250 La Roque-Gageac

05 53 28 33 97 - auberge.le.colombier@orange.fr - www.gite-auberge-dordogne.fr

Productions. Canards, noix.

Ouverture. Toute l'année.

GÎTES OU MEUBLÉS. 3 gîtes idéalement situés, classés 4 étoiles (6-8 pers.), aménagés dans des anciens séchoirs à tabac.

Toutes les pièces sont climatisées, chaque chambre possède sa salle de bains et ses WC privés. Linge de toilette et linge de lits fournis. Piscine chauffée de 11 m x 5,5 m. Possibilité de repas à proximité.



Laetitia et Stéphane

LA BON'O'VENTURE



Stéphane et Laetitia BONNOT

Les Landes de la Salvétat - 24580 Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac

07 82 39 31 09 - laetitia.bonnot6@gmail.com

Production. Élevage de chèvres laitières et transformation fromagère.

Ouverture. Boutique toute l'année (nous contacter pour les horaires). Accès libre à la chèvrerie.

VENTE DIRECTE. Fromages de chèvre frais, affinés, épicés, tartinables à l'ail et fines herbes, faisselle, tommes fraîches, bûches... et les petits rouffignacois.

GÎTE OU MEUBLÉ. 6/7 pers., 100 m², 3 chambres, cuisine équipée, sdb avec douche. Jardin privatif de 300 m².

Location toute l'année.

FERME PÉDAGOGIQUE ET FERME DE DÉCOUVERTE. Accueil des scolaires sur RDV. Visite sur la thématique de la transformation fromagère et de l'élevage de chèvres.

Balade avec les ânes : parcours ludique et fléché avec Jojo et Arthur et au retour, dégustation de nos fromages.

Tarif : 25 €/famille. Sur réservation.



David

FERME ÉQUESTRE DE SARDIN



David FAUCON

575, route du Plateau de Sardin - 24580 Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac

05 53 05 46 10 (heure repas) - 06 81 22 49 99

agnes.faucon@orange.fr - ferme-equestre-sardin.e-monsite.com

La ferme. Chevaux et poneys.

Ouverture. Toute l'année. Réservation indispensable.

FERME ÉQUESTRE. En plein cœur de la forêt Barade, à proximité du Château de l'Herm, labellisée

École Française d'Équitation, Pony Club de France, Centre de Tourisme Équestre, gîte d'étape (8 pers. maximum), pension pour chevaux.

Activités encadrées par des enseignants diplômés d'Etat : cours individuels et collectifs, stages d'initiation ou de

perfectionnement de la 1/2 journée à la semaine, balades en forêt à cheval ou à poney, sorties en compétition, passage de galops.

Activité poney dès 3 ans.





Ludovic et Jean-François

FERME DU LAC NOIR



C2

Familles ROUDIER et DUBOS

406, chemin du Foie Gras - Le Lac Noir - 24260 Saint-Avit-de-Vialard
06 82 28 60 49 - 06 86 77 53 27 - gaecdelafarmedulacnoir@orange.fr

Productions. Canards gras, fraises.

Ouverture. Boutique à la ferme 10h-12h30 et 15h-19h. Fermé 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,

produits de canards frais, fraises.

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 Bugeue toute l'année le mardi et le samedi matin.



Nathalie

DOMAINE DE LA VOIE BLANCHE



C3

Nathalie DALBAVIE

Les Caves - 24220 Saint-Cyprien
06 79 45 82 48 - contact@domaine-voie-blanche.com - www.domaine-voie-blanche.com

Production. Vin bio.

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

VENTE DIRECTE. Au cœur du Périgord Noir, dégustation des vins de Pays issus des terroirs de St-Cyprien et de La Bachellerie. Vendangés à la main, nos vins fruités ont été sélectionnés par la Revue des Vins de France.



Thierry et Monique

FERME DE FAGE



C3

Monique et Thierry GRAVE

41, allée des Noyers - 24220 Saint-Cyprien
06 81 85 39 92 - thgrave@orange.fr

Productions. Noix, agneaux.

Ouverture. Toute l'année. Visites le vendredi matin en juillet et août à 10h.

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale installée depuis trois générations. Nos brebis pâturent principalement sous les noyers. Viande d'agneau vendue par demi-carcasse découpée (sur

réserve). 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...).

Marché de Saint-Cyprien le dimanche matin toute l'année et le jeudi matin en juillet et août.



Adrien et Laure

FERME DES GENESTES



C3

Famille MAZET

219, impasse des Genestes - 24590 Saint-Geniès
05 53 28 97 71 - 06 86 74 84 98 - contact@lesgenestes.com - www.lesgenestes.com

La ferme des Genestes

Productions. Canards gras, maïs.

Ouverture. Ferme auberge : de Pâques à la Toussaint le soir sur réservation.

VENTE DIRECTE. Conserves : foie gras, pâté truffé, terrine, rillettes, confit, civet 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 6 pers. Piscine chauffée de juin à septembre, terrain de pétanque, jeux pour enfants.

Tarifs. Ferme auberge : de 18 à 32 €. **Chambres à la ferme** (pdj inclus) : de 65 à 85 €/2 pers.

1/2 pension : de 95 à 115 €/2 pers. (supplément 5 €/pers pour 1 seule nuit).



Sybille

LE RUCHER DES MAZADES



D3

Sybille ROLAND et Pascal SAPHARY

267, route de la Tuilerie - 24170 Saint-Laurent-la-Vallée
06 30 81 84 90 - sybille.roland@orange.fr



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. Magasins de Producteurs : Le Comptoir des Producteurs (Siorac en Périgord), Escalé à la ferme (Couze-St-Front), La Ferme du Père Igord (Monpazier).



Philippe et Christiane

FERME DU ROC



E3

Philippe et Christiane LAPEYRE

Le Roc - 24170 Saint-Pompon
05 53 28 45 25 - ferme.auberge.du.roc@wanadoo.fr - www.fermeaubergeduroc.com



Productions. Volailles grasses, noix.

Ouverture. Ferme auberge : de Pâques à fin septembre sur réservation. Hors saison nous consulter.

VENTE DIRECTE. Foie gras d'oie et de canard, pâté périgourdin, confit, volailles fermières, légumes, noix, miel. Vente à la ferme et par correspondance.

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, randonnée...



Catherine

FERME AUBERGE DU CANTOU



D4

Catherine LEFEBVRE

1902, route de Fenelon - 24370 Sainte-Mondane
05 53 29 64 36 - 06 23 81 43 91 - contact@fermeducantou.fr - www.fermeducantou.fr

Production. Canards gras.

Ouverture. Sur réservation. Vente directe : toute l'année. Ferme auberge : en mai, juin et septembre. En juillet et août : mardi soir ; mercredi, jeudi et vendredi midi et soir, samedi soir et dimanche midi.

VENTE DIRECTE. Nos canards sont reçus à 1 jour, élevés en plein air et en toute liberté. Foie gras,

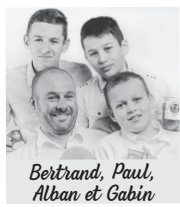
pâté, rillettes, confit, cassoulet 100 % canard, civet, cou farci, magret au foie gras.

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. de mai à octobre.

Marché des Producteurs de Pays de Sainte-Mondane tous les lundis soir de juillet et août.

Tarifs. Ferme auberge : de 24 à 33 € + carte



Bertrand, Paul,
Alban et Gabin

FERME DE LA BRUNIE



C4

Bertrand ROUQUIE

715, chemin de La Brunie - 24200 Sainte-Nathalène
06 87 04 18 97 - fromagerielabrunie@gmail.com - www.fermedelabrunie.com - [f fermedelabrunie](https://www.facebook.com/fermedelabrunie)



Productions. Vaches laitières, transformation fromagère, viande bovine.

Ouverture. Boutique à la ferme : du lundi au jeudi 8h-12h, 14h-16h et 18h-19h, vendredi et samedi 7h30-9h30 et 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, yaourt, fromage frais, riz au lait et Tomme du Sarladais, notre spécialité !

Vente de viande bovine au détail ou en colis de 5 kg l'été (du 15/06 au 15/09) et sur commande le reste de l'année. Visite libre et gratuite de la ferme aux heures d'ouverture ou sur réservation. Marché de Ste-Nathalène le mercredi matin en juillet/août.



AUBERGE DES MARTHRES



Famille MANEIN

601, route des Marthres - 24590 Salignac-Eyvignes

05 53 28 90 89 - contact@aubergedesmarthres.com - www.aubergedesmarthres.com - auberge des marthres

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 farci au foie gras).

Truffes et huile de noix. Expéditions.

FERME AUBERGE. Cuisine à base de volailles grasses, omelettes aux truffes et aux cépes.

CHAMBRES D'HÔTES. 4 chambres tout confort, sanitaires privés, TV.

GÎTES OU MEUBLÉS. 3 meublés 2 étoiles de 90 m² : 2 chambres, séjour, cuisine équipée, terrasse couverte, piscine, jeux...

Tarifs. Meublés : de 500 à 750 € la semaine. **Ferme auberge :** de 23 à 40 €. **Chambres d'hôtes (pdj compris):** 60 €/2 pers.

LE BOIS DE L'ANGE



Jonathan et Daniel ROUSSET

564, route de Cacavon - 24590 Salignac-Eyvignes

06 47 79 16 27 - contact@boisdelange.com - www.boisdelange.com

Production. Veaux de lait.

Ouverture. Dernier week-end d'avril à fin septembre.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. 9 chambres climatisées avec sanitaires privés. Chacune est décorée avec goût, en pierres apparentes avec vue sur la vallée de Borrèze. Label Tourisme et Handicap. Piscine chauffée. Possibilité de visite de la ferme.

Séjours et activités thématiques (truffe, soirées blanches en saison, barbecue...).

Possibilité d'acheter des produits locaux sur place.

GÎTE OU MEUBLÉ. Gîte Le Sabotier : 2 chambres, 1 salle d'eau, piscine privée 8x4 (chauffée). Un véritable havre de paix.



Robin

CHÈVRERIE DU LAC DE ROUDET



Robin LACHAIZE

Rue Jean Racine - 24200 Sarlat-la-Canéda

06 37 82 86 66 - robin.lachaize24@gmail.com - chèvrerie du lac de Roudet

Productions. Fromages de chèvre, yaourts, viande de chevreau.

Ouverture. Robin, Karl et Mary vous accueillent de début mars au 24 décembre inclus du lundi au samedi 10h30-12h30 et 17h-19h.

VENTE DIRECTE. Petite exploitation en périphérie de Sarlat de 100 chèvres alpines chamoisées. Fabrication artisanale et vente à la ferme de produits fermiers au lait cru de chèvre : notamment cabécous et divers fromages, cendrés, frais ou affinés, faisselle, yaourts, tartinables... Les visites de la chèvrerie et de la basse-cour sont libres et gratuites uniquement aux horaires d'ouverture de la boutique. Possibilité d'assister à la traite à 18h uniquement de mars à septembre.



Marie-Rose et Sylvie

FERME DE CHABRAT



Sylvie FARFAT, Marie-Rose CAYRE CASTEL et Julien MALARD

Chabrat - 24120 Terrasson-Lavilledieu

06 70 32 16 14 - 06 88 02 10 70 - gaecfermedechabrat@gmail.com

Production. Volailles à rôtir.

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

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale. Élevage de poulets, pintades, canettes, chapons, dindes pour les fêtes. Vente à la ferme sur RDV, en boutiques de producteurs à Salignac et Savignac-les-Eglises, boucherie à Terrasson, Intermarché à Terrasson et Hautefort, 8 à Huit à St-Aulaire (19), Drive Fermier Brive et Limoges. (MPP Events Paris 12^e et 17^e sous réserve).



Margaux, Simon et Joël

ÉLEVAGE DES GRANGES



C3

Joël CARBONNIÈRE

2013, route de la Vallée - Les Granges - 24620 Tursac

06 08 51 31 89 - contact@elevagedesgranges.com - www.elevagedesgranges.com

Production. Oies grasses.

Ouverture. 9h-18h toute l'année. Juillet-août 9h-19h.

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.



Sophie

LES CLEFS DES CHAMPS



C3

Sophie DESCHAMPS

50, route de la Teillède - 24290 Valojoulx

06 22 46 68 14 - lesclefsdeschamps@gmail.com

Les Clefs des Champs - www.lesclefsdeschamps.fr

Productions. Ovins viande, laine feutre.

Ouverture. Vacances scolaires 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 du cycle de la laine du mouton au produit fini. Scolaires et familles.

ANNIVERSAIRE À LA FERME. Enfants de 6 à 12 ans, durée 2h30.



Tanguy et Isabelle

DOMAINE DE RAPATEL



E3

Tanguy et Isabelle DE ROSANBO

534, route des Châtaigniers - Rapatel - 24550 Villefranche-du-Périgord

06 87 91 15 24 - contact@chataigneduperigord.fr - www.chataigneduperigord.fr

Production. Châtaignes.

Ouverture. D'avril à octobre 10h-17h. Sur RDV de novembre à mars.

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 à la crème de marron, des pâtes à

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

Visite de groupes sur réservation.

FERME PÉDAGOGIQUE. Accueil du public scolaire du cycle 1 au cycle 4.

ANNIVERSAIRE À LA FERME. Enfants de 6 à 11 ans, chasse aux trésors autour du thème des châtaigniers et des châtaignes.

BORIE DE BAR



D3

Patricia CHAZARAIN

Borie de Bar - 24200 Vitrac

06 78 92 25 07 - jean-pierre.chazarain.24@wanadoo.fr - www.location-chambres-sarlat.com

La ferme. Prairies, bois.

Ouverture. De mi-avril à début septembre.

CHAMBRES D'HÔTES. 2 grandes chambres et 1 chambre 2 pers., sanitaires privés.

Cuisine commune équipée, avec participation.

CAMPING. 8 emplacements. Piscine, ping-pong, volley.

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 48 à 75 €. **Camping :** à partir de 12 € pour 2 adultes + tente.



39



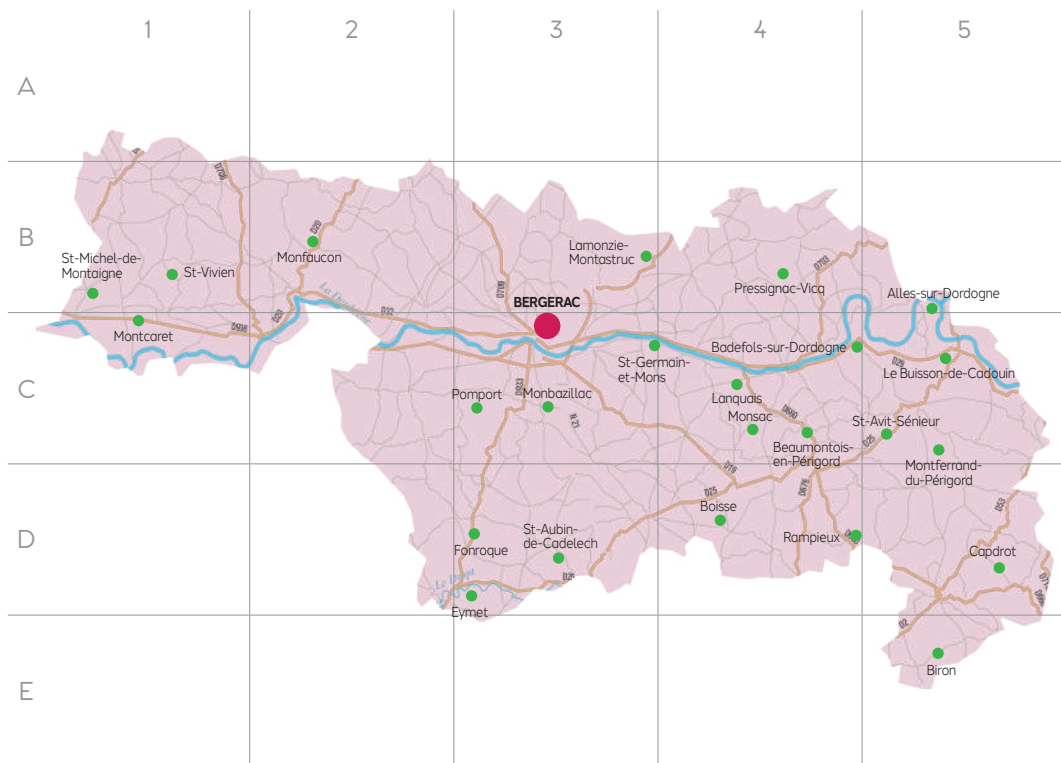
PAYS DU BERGERACOIS

terre des vins



(Ph. Déclic et Décolle)

Côté vignoble, 7 terroirs d'exception 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 !





Pays de Bergerac

VIGNOBLE & BASTIDES | SUD DORDOGNE

[PAYS-BERGERAC-TOURISME.COM](https://pays-bergerac-tourisme.com)

Georges FOURNIER

411, impasse Haute Yerle - 24480 Alles-sur-Dordogne

06 63 54 52 50 - 05 53 63 35 85 - 06 86 88 41 22 - haute.yerle@wanadoo.fr - www.hauteyerle.fr

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 : 3 chambres avec sanitaire intérieur (2 à 2 lits) et un chalet 4 lits 1 pers. avec sanitaire intérieur. Petit déjeuner et possibilité demi-pension.



Pierre-Yves

DOMAINE DE BARBE



Famille KUSTER

1088, route de Barbe - 24150 Badefols-sur-Dordogne

05 53 73 42 20 - contact@domainedebarbe.com - www.domainedebarbe.com

 Domaine de Barbe -  domainedebarbe

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. Les 25 ha de prairies sont dédiés aux animaux. Visites libres et gratuites grâce à un parcours découverte ludique, suivi d'une vidéo dans le magasin. Visites commentées gratuites en juillet-août, les mardi, jeudi, vendredi matin à 10h30. Vente sur place et par correspondance. Conserves d'oie et de canard : foie gras, cassoulet, magret, confit, civet d'oie aux cèpes, rillettes, grattons, magret séché... Aire de pique-nique à disposition pour les clients, jeux pour enfants.

GÎTES OU MEUBLES. 1 gîte 4/7 pers. à partir de 580 €/sem. et 1 gîte 2 pers. à partir de 300 €/sem.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



Lucie

INVITATION AU DÉLICE



Jean-Michel BORIE

162, route du Pruneau - 24440 Beaumontois en Périgord

05 53 22 37 30 - invitationaudelice@gmail.com - www.invitationaudelice.com -  Invitation au delice



Production. Miel.

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

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...

GÎTE OU MEUBLÉ. 5 pers., piscine privative.



Gilles et Vincent

DOMAINE DE LA TUQUE



Gilles DETILLEUX et Vincent RIVAUD

La Tuque - 24540 Biron

05 53 63 13 14 - domainedelatuque@orange.fr - www.domainedelatuque.com

 domaine.tuque.perigord



Production. Vin bio IGP Périgord.

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. Vins rouge, blanc, rosé, pétillant et moelleux.

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.



Frédéric et Nathalie

DOMAINE DU PETIT BATOU



D4

Nathalie et Frédéric GENESTAL

Petit Batou - 24560 Boisse

05 53 61 84 56 - 06 31 63 11 66 - nathalie.genestal@orange.fr



Production. Vin.

Ouverture. Du 2 janvier au 30 décembre, 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.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Toute l'année.



Alexandre

UN ANGE PASSE



C5

Virginie et Alexandre TOSON

22, rue de la Boétie - 24480 Le Buisson-de-Cadoux

06 42 52 24 45 - alexandretoson@yahoo.fr

Production. Canards gras.

Ouverture. Toute l'année sur réservation

GÎTE OU MEUBLÉ À LA FERME. Grand gîte en Périgord, au cœur d'un corps de ferme du XVII^e siècle. Virginie et Alexandre vous accueillent dans leur gîte pour 30 personnes

(7 chambres climatisées avec salle de bain et WC chacune et un dortoir), salle de réception de 90 m², piscine.

Gîte aménagé pour les personnes handicapées.

FERME DE MALAPRÉ



D5

Lydie BOURGÈS

655, chemin de Malapré - 24540 Capdrot

05 53 22 62 24 - 07 81 89 76 24

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.



Sylvie

FERME DE PAZIER



D3

Sylvie et Thierry RIALLAND

Pazier - 24500 Eymet

06 08 93 36 69 - fermedepazier@orange.fr - www.fermedepazier.com - ferme de pazier

Production. Céréales, noix.

Ouverture. De fin avril à mi-octobre.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. 4 chambres spacieuses, décorées avec soin, dont 2 suites familiales dans un cadre arboré et paisible, tout en étant très proche du village animé d'Eymet.

Grande piscine (12x5.5m) avec des plages bien aménagées et un espace sous pergola. Parc arboré et fleuri avec coins de repos, jardin d'eau, potager fleuri, spirale aromatique, terrain de badminton, table de ping-pong.

Produits de la ferme (œufs, fruits, noix et légumes). Petit déjeuner très copieux et entièrement fait maison... servi jusque tard ! Brunch, panier pique-nique et table d'hôtes sur réservation. Selon période, plancha en extérieur ou cuisine partagée mise à disposition.





Olivier

FERME LOU TUQUET



Olivier BAGARD

353, route du Camping - 24500 Fonroque

06 85 18 23 01 - loutuquet@wanadoo.fr - www.campingloutuquet.fr - Camping Lou Tuquet

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 €/nuît (adulte), électricité 3,50 €. **Gîte** : de 250 à 480 €/semaine.



Roland

LES ATTELAGES DE MONSACOU



Roland LAGORCE

110, route de la Rauffie - Monsacou - 24520 Lamonzie-Montastruc

05 53 27 14 72 - 06 13 59 71 15 - accueil@aulezarddore.com

www.souslesoleildemonsacou.fr - www.aulezarddore.com

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 1/2 journée ou journée. Accueil des écoles, associations, personnes à mobilité réduite... de Noël... nous sommes équipés pour vos déplacements.

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

CAMPING. 3 emplacements, dont une petite roulotte avec coin cuisine (2 pers.).

GÎTE OU MEUBLÉ. 4 pers, 2 étoiles. 2 chambres, 1 sdb. Espace bien-être avec SPA, hammam et sauna.

Tarifs. Balade en calèche : de 30 à 49 € (casse-croûte inclus). **Balade seule** 12 €/pers. **Camping** : de 10 à 15 € par jour.



Nathalie

LE VERGER DES ARILLES



Nathalie FLATRES

2709, route de Boyer - 24150 Lanquais

06 62 71 03 86 - contact@espritperigord.fr - https://www.levergerdesarilles.fr

Le Verger des Arilles - le_verger_des_arilles

Productions. Miel, noix, grenades.

Ouverture. Boutique ouverte tous les jours sur réservation.

VENTE DIRECTE. Notre rucher est implanté au milieu de nos vergers bio, dans un environnement boisé et préservé où nos abeilles produisent des miels polyfloraux de grande qualité. Miel, noix et bientôt grenades.

GÎTE OU MEUBLÉ. Les Grenadiers, 3 pers.. Charmante petite maison périgourdine du XVIII^e siècle entourée de vergers.

Entièrement rénovée en 2023, elle vous offrira quiétude et confort.



Myriam

CHÂTEAU VIGNAL LA BRIE



Myriam NÉGRER

1017, route de la vallée - 24240 Monbazillac

05 53 24 51 18 - 06 03 85 84 02 - myriam.negrier31@orange.fr - www.chateau-vignal-labrie.fr

Production. Vin.

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

Merci de téléphoner avant votre venue.

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 vente à domicile "Tupperwine" sur demande.





Emmanuelle

FERME DE CAP BLANC



B2

Emmanuelle, Didier et Baptiste CHIGNAT

Cap Blanc - 24130 Monfaucon

06 82 08 06 93 - emmanuelle.chignat@live.fr - cap-blanc.jimdo.com



Productions. Vaux 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. Gîte au cœur de la ferme "Escale à la campagne", 4 pers., 2 chambres.



Sylvie

FERME DES LIZETTES



C4

Sylvie GONDONNEAU

635, route de la Caillade - Les Lizettes - 24440 Monsac

07 87 66 87 17 - sylvie.gondonneau@orange.fr - www.gites-de-france-dordogne.com

Production. Ovins viande. **Ouverture.** Toute l'année.

VENTE DIRECTE. Vente de viande d'agneau.

GÎTES OU MEUBLÉS. 3 gîtes de caractère du XVIII^e siècle, tout confort. Au calme, dans un environnement préservé, dominant la Vallée du Couzeau.

« La Tour », 6 pers., 3 chambres, à partir de 590 €/semaine (Réf 24G307106 Gîtes de France).

« La Grange », 5 pers., 3 chambres, à partir de 495 €/semaine (Réf 24G303106 Gîtes de France).

« Le Pigeonnier », 2 pers. à partir de 385 €/semaine (Réf 24G306106 Gîtes de France).



Céline

LA DAME BLANCHE



C1

Céline et Sébastien QUETTIER

26, route du Périgord Pourpre - 24230 Montcaret

07 49 34 93 43 - sceadeladameblanche@gmail.com

http://la-gazette-de-la-dame-blanche.eklablog.com - f La Dame Blanche



Productions. Légumes et petits fruits rouges.

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi, 8h30-12h30 et 14h-18h30. Le samedi 8h30-13h.

VENTE DIRECTE. Légumes et petits fruits rouges : salades, courgettes, melons, tomates, aubergines, poivrons, radis, choux, poireaux, fraises, framboises, cassis, groseilles...

Magasin où les fruits et légumes ne sont pas en libre service mais servis par nos soins afin d'offrir la même fraîcheur et la même qualité à tous. Un rayon épicerie fine et produits locaux complète la gamme végétale de notre production.



Sylvie

FERME LA RIVIÈRE



C5

Sylvie BARRIAT

La Rivière - 24440 Montferrand-du-Périgord

05 53 63 25 25 - 06 42 61 82 88 - basy@club-internet.fr - www.la-ferme-de-la-riviere.com

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".

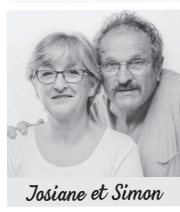
1 gîte rural (4 pers.), 3 épis Gîtes de France.

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 : 460 €/couple. **Gîtes :** de 250 à 640 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** 57 €/nuit/2 pers.

Table d'hôtes : 25 €/pers.





Josiane et Simon

FERME DU BOST



Josiane et Simon DUFOUR

123, impasse du Bost - 24440 Montferrand-du-Périgord
05 53 63 24 75 - dufour-lebost@orange.fr

Productions. 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, piscine.

GÎTE OU MEUBLÉ. 4 à 6 pers. 2 étoiles.

Tarifs. Meublé : de 430 à 650 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 80 à 120 €/nuit/2 pers.

Relais équestre au pré : 4,50 €. **Portage de bagages :** 3,50 €/pers.



Maryse

FERME DE LABATTUT



Maryse LAUGÉNIE

Labattut - 24440 Montferrand-du-Périgord
05 53 24 16 24 - mjplaugenie@wanadoo.fr - www.pere-igord.com - www.gites-perigord-maryse.com

Production. Châtaignes et noix bio.

Ouverture. D'avril à octobre.

GÎTES OU MEUBLÉS. Gîtes de 5 à 7 pers. avec climatisation. Dans un ensemble typique du Périgord, à proximité des sites touristiques de la Vallée de la Dordogne. Possibilité de location au week-end. Piscine, circuits de randonnées, terrain de pétanque.



Anthony

DOMAINE DE GRANGE NEUVE



Famille CASTAING

1830, route du Périgord - 24240 Pomport
05 53 58 42 23 - castaing@grangeneuve.fr - www.grangeneuve.fr
f Domaine De Grange Neuve - i domainedeangeneuve



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-17h30. Dimanches et jours fériés sur RDV.

VENTE DIRECTE. Vignoble familial depuis 1896 produisant du vin bio d'AOC Bergerac, Monbazillac et Pécharmant. Table de pique-nique ombragée. Événement "Vign'en Place" le 14 août.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Merci de téléphoner avant votre venue.

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 (3 formules au choix).

En juillet-août à 14h (mardi en français et jeudi en anglais) sur réservation. Tout public.

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, salle de billard.



Michel et Véronique

CHÂTEAU LADESIGNES



Michel MONBOUCHÉ

3965, route de Cyrano - Ladesvignes - 24240 Pomport
05 53 58 30 67 - contact@ladesvignes.com - www.ladesvignes.com
f chateau ladesvignes



Production. 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. Accueil de groupes pour visite et dégustation sur RDV.



Thierry ROUSSEL

30, route de la Rebeyrotte - 24150 Pressignac-Vicq
05 53 61 13 87 - thierry.rousseau@wanadoo.fr

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 27 à 37 € vin et café compris.



Isabelle

FERME DU ROUSSEL



Isabelle et Pauline BONNEFOND

Le Roussel - 24440 Rampieux

06 76 13 38 80 ou 06 73 19 95 55 - ibonnefond@wanadoo.fr - www.fermedurosselenperigord.fr



Productions. Vaches allaitantes, porcs gascons, veaux, prunes, noix, céréales, CBD, arbres fruitiers.

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

VENTE DIRECTE. Plats cuisinés à base de porc gascon et de veau bordelais, viande de porc et de veau, charcuteries, salaisons, lait de vache, huile de noix, savons, CBD (huiles et tisanes).

AB depuis 2000, vente directe à la ferme sur RDV et en boutiques de producteurs, au cœur des bastides et en Sarladais, possibilité de visiter la ferme. Membre du collège culinaire de France, du Tour des Terroirs.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



Muriel

DOMAINE DU SIORAC



Muriel LANDAT PRADEAUX

617, route de Bergerac - Siorac - 24500 Saint-Aubin-de-Cadelech

05 53 74 52 90 - info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

f domainedusiorac - i domainedusiorac



Productions. Vin, verjus et jus de raisin.

Ouverture. Tous les jours 9h-12h et 14h-18h, sauf dimanche et jours fériés.

Fermé le samedi du 1/11 au 31/03.

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.

Soirée gourmande à la ferme (vendredi 18 juillet 2025).

PANIER PIQUE-NIQUE. Sur réservation. Aire de pique-nique à disposition. Accueil de groupes.

FERME DE DÉCOUVERTE.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



Guillaume et Cédrine

FERME DE COR



Cédrine et Guillaume LABROT

585, route de Cor - 24440 Saint-Avit-Sénieur

07 43 25 55 86 - fermedecor.lgc@gmail.com - www.fermedecor.com

f Ferme de Cor - i ferme_de_cor



Productions. Noix, safran, truffes, fruits et petits fruits rouges, chanvre, plantes aromatiques.

Ouverture. Boutique à la ferme : mardi et jeudi de 14h à 18h. Visites à la ferme uniquement sur RDV.

Visites guidées et commentées, labellisées Tourisme et Handicap, prix des prestations sur notre site.

VENTE DIRECTE. Produits cultivés et transformés sur place en agriculture biologique : huile de noix, confitures et gelées, safran, pâtisseries maison, noix coque et cerneaux, truffes et beurre de truffes, produits à base de chanvre et de CBD.

Michel et Léo LAJARRETIE

1110, route de Fontbrune - 24520 Saint-Germain-et-Mons
05 53 57 36 47 - foiegras@fontbrune.fr - www.fontbrune.fr



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

Ouverture. Toute l'année. Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Samedi 15h-17h. Dimanche et jours fériés sur RDV.

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale. Elevage 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.



Gaëlle

DOMAINE DE PERREAU**Gaëlle REYNOU GRAVIER**

133, chemin des Jacinthes - Perreau - 24230 Saint-Michel-de-Montaigne
06 81 08 98 36 - contact@domainedeperreau.com
<https://www.domainedeperreau.com> - Domaine de Perreau



Productions. Vins en agriculture biologique.

Ouverture. Toute l'année, 8h30-12h et 14h-17h.

VENTE DIRECTE. Vins AOC Montravel, AOC Bergerac, IGP du Périgord, vins blancs secs et

moelleux, vins rosés et rouges.

Visite guidée dans les vignes à la découverte de la biodiversité, visite guidée des chais. Escape game, géocaching et soirées estivales.

FERME DE DÉCOUVERTE. Visites et animations ludiques et pédagogiques pour toute la famille.



Marie-Camille

LA FERME À ROULETTES**Marie-Camille TROGAN**

552, route de Mira - 24230 Saint-Vivien
06 50 07 41 75 - contact@lafermearoulettes.fr - www.lafermearoulettes.fr - La Ferme à Roulettes



Productions. Elevage caprin.

Ouverture. D'avril à novembre. Activités : sur réservation (dates en ligne).

Vente à la ferme : vendredi de 16h30 à 17h15 ou sur RDV (en saison de fromages).

VENTE DIRECTE. Fromages fermiers au lait cru de chèvres poitevines.

FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE. Ateliers famille (environ 1h45) sur différents thèmes.

Atelier immersion métier (1/2 journée).

Visite guidée de l'élevage (1h). Réservation préalable aux activités ouvertes sur le planning. Nombre de places limitées.



(Ph. Adobe Stock 626 193252 région)



DORDOGNE
PÉRIGORD
TOURISME FRANCE

Plus de 40 escapades à vivre en famille ou entre amis

Préparez-vous à découvrir un territoire riche en surprises, prêt à vous offrir des moments uniques et des souvenirs impérissables...



A retrouver sur

www.dordogne-perigord-tourisme.fr

rubrique SUIVEZ LE GUIDE / Escapades et micro-aventures



L'EXPERTISE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DORDOGNE

PROaGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Une offre de service dédiée
aux **agriculteurs**

TERRaLTO
ENSEMBLE FAISONS VIVRE VOS PROJETS

Une offre de service dédiée
aux **collectivités**

La Chambre d'agriculture accompagne l'accueil à la ferme
en Dordogne et développe de nouveaux débouchés pour
les produits du Périgord.



Nos marques dédiées
à la promotion de
l'**agritourisme** et de
la **vente directe**.





OUVREZ GRANDS LES YEUX, IL Y A UNE AGENCE À PROMIXITÉ DE VOTRE LIEU DE VACANCES !

SCANNEZ LE QR CODE
POUR TROUVER
L'AGENCE CRÉDIT AGRICOLE
LA PLUS PROCHE !



AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



CHARENTE-PÉRIGORD

ca-charente-perigord.fr



Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Charente-Périgord, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 28-30 rue d'Épagnac, Soyaux (Charente) - 775 569 726 RCS Angoulême - Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le N° 07 008 428, Crédit image : iStock, 02/2025.



**Pour vivre et manger fermier,
vous êtes les bienvenus
en Dordogne-Périgord**

Une question ?

Chambre d'agriculture Dordogne
295 boulevard des Saveurs - Cré@vallée Nord
Coulounieix-Chamiers - 24060 Périgueux cedex
tourisme.promotion@dordogne.chambagri.fr
05 53 35 88 90

Retrouvez nous sur :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/dordogne

