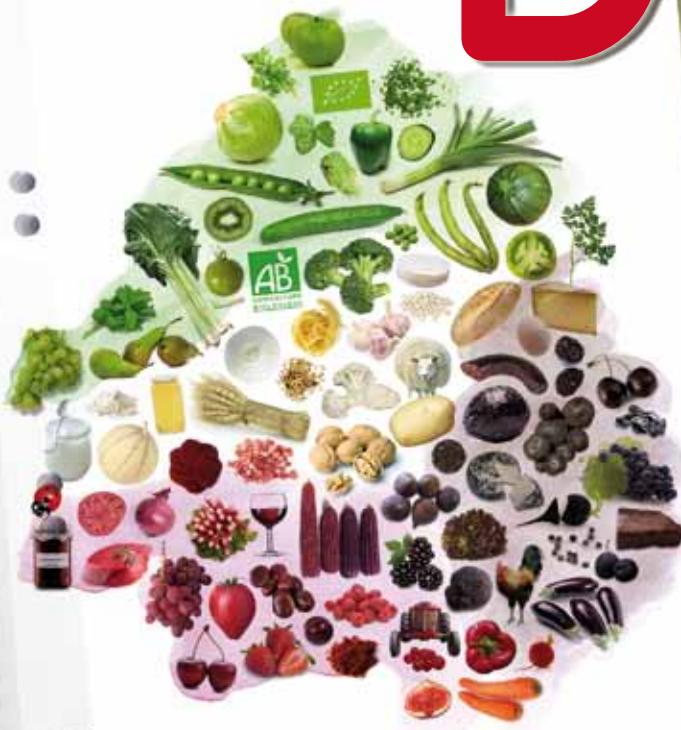




Guide BIO

Edition
2014-15



Dordogne -Périgord

AgroBio
PERIGORD

Edito

Avec ce guide en main, vous témoignez de l'intérêt que vous portez à l'agriculture biologique locale et je souhaite vous remercier pour votre soutien.

Cette nouvelle édition vous présente les acteurs de la bio en Dordogne-Périgord, les femmes et les hommes qui produisent, transforment et distribuent les productions biologiques locales.

Vous y trouverez les coordonnées des producteurs et des transformateurs à proximité de votre lieu de résidence, ainsi que leurs lieux de vente (marchés, paniers et AMAP)... et des informations générales sur l'agriculture biologique.

Consommer bio, c'est :

- choisir des produits de qualité, respectueux de l'environnement, la santé des hommes et des animaux,
- privilégier une alimentation de saison et locale,
- manger équilibré grâce à la diversité des produits bio,
- créer de l'emploi en milieu rural,
- faire le choix de l'agriculture novatrice et soutenir l'agriculture de demain,
- encourager la préservation des ressources en eau dont les traitements coûtent 54 milliards d'euros par an (Source : Etude et documents « Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau », septembre 2011, n°52, Commissariat Général du Développement Durable).



Le vente en circuits courts est source d'échanges et de dialogues entre vous, consom'acteurs, et les producteurs qui sont fiers de leurs pratiques et souhaitent vivre de leur métier. De par votre implication, vous devenez acteurs du développement responsable, économique, social et environnemental dans notre territoire, nos campagnes et contribuez à la construction de filières équitables.

AgroBio Périgord œuvre pour ce développement depuis 25 ans. Si vous souhaitez soutenir nos actions vous pouvez adhérer à notre association en tant que soutien et vous tenir informés de nos actions et projets.

Je vous laisse maintenant découvrir ce guide et vous souhaite une bonne lecture.

Gérard JOULAIN,
Président d'AgroBio Périgord

Les contacts figurant dans ce guide sont ceux des opérateurs bio de Dordogne-Périgord ayant accepté d'y figurer. Pour connaître l'ensemble des opérateurs bio de Dordogne-Périgord, rendez-vous sur l'annuaire de l'Agence Bio : www.annuaire.agencebio.org



Guide des acteurs de l'agriculture biologique en Dordogne-Périgord - Juin 2014 - 15 000 exemplaires

• **Direction de la publication :** AgroBio Périgord - 20 rue du vélodrome - 24000 Périgueux • Tél : 05.53.35.88.18 • E.mail : contact@agrobioperigord.fr

• **Rédaction :** AgroBio Périgord - Les opérateurs restent responsables des informations qui figurent dans ce guide.

• **Crédits photos :** AgroBio Périgord - Publicités : photos des structures concernées.

• **Conception graphique & impression :** Imprimerie Neury - Bergerac - Imprimerie labellisée Imprim'Vert.

Guide imprimé sur papier recyclé : oxygen silk 150g - 60% fibres recyclées - 40% fibres vierges FSC

Ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique. Les textes, photos et illustrations de ce guide

sont la propriété exclusive de l'association AgroBio Périgord qui se réserve tous droits de reproduction dans le monde.

IMPRIM'VERT®



Papier recyclé

Sommaire

Edito	p 2
L'agriculture biologique	p 4
Les chiffres de la bio	p 5
AMAP et paniers	p 6
Marques et logos	p 7
Périgord Vert	p 9 à 12
Périgord Blanc	p 13 à 15
Calendrier des fruits et légumes	p 16 et 17
Périgord Noir	p 19 à 21
Périgord Pourpre	p 23 à 28
Charte éthique d'AgroBio Périgord	p 29
Index des opérateurs	p 30 et 31

Légende

Nous vous proposons de retrouver très facilement les produits et services grâce aux pictogrammes suivants :

	Cosmétiques, Produits d'entretien		Miel et produits de la ruche		Produits laitiers, Fromages, Yaourts		Céréales, Farine, Huile		Volailles		Champignons et Truffes
	Viande		Légumes		Fruits		Noix, Châtaignes		Oeufs		Pâtisserie, Pain
	Vins, Alcools		Produits transformés		Plants		Plantes aromatiques, Tisanes		Hébergement, Restauration		



l'Agriculture Biologique

PRINCIPES DE BASE

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux des équilibres naturels qui exclut l'usage de pesticides de synthèse, d'engrais chimiques, d'OGM et limite l'emploi d'intrants.

UN CAHIER DES CHARGES EUROPÉEN

L'agriculture biologique s'appuie sur un cahier des charges européen interdisant :

- l'utilisation d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié)
- l'utilisation de produits chimiques de synthèse : engrains, fongicides, insecticides, herbicides.

La transformation des produits issus de l'agriculture biologique exclut également les OGM, les produits de synthèse et additifs divers.



DES CONTRÔLES À CHAQUE ÉTAPE

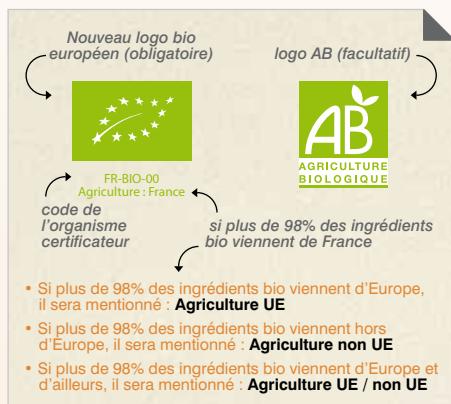
Pour veiller au respect de ce cahier des charges, les opérateurs bio sont régulièrement contrôlés par un organisme certificateur indépendant. Le coût de cette certification est à la charge de l'opérateur.

Pour qu'un produit soit certifié bio, chaque niveau de la filière est contrôlé, de la production à la distribution, en passant par la transformation.

UN ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTÉ

Depuis juillet 2010, un nouveau logo européen est entré en vigueur. Il est obligatoire dans l'étiquetage des produits issus de l'agriculture biologique. Le logo AB est facultatif mais peut être apposé à côté du logo européen.

Ces deux logos permettent d'identifier les produits élaborés selon la réglementation bio européenne.



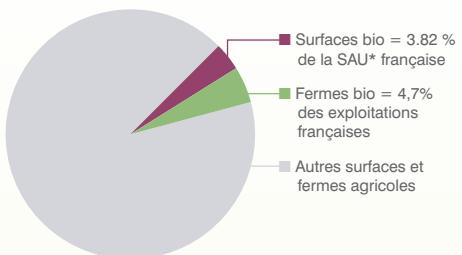
AUTRES MENTIONS PRIVÉES

- **Nature et Progrès**, mention regroupant producteurs et consommateurs soucieux de modes de production les plus naturels possibles.
- **Demeter**, produits cultivés suivant le principe de biodynamie.
- **Bio Cohérence**, marque visant à compléter la réglementation bio officielle en y ajoutant des dimensions écologique, sociale, humaniste et économique.



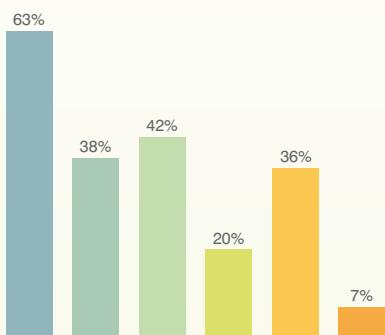
Les chiffres de la Bio en 2012 et 2013

Place de la bio dans l'agriculture (2012)



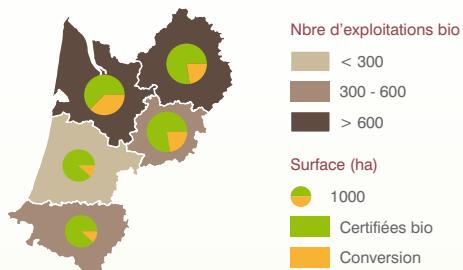
En France (2012)

Répartition des fermes bio en fonction de leur orientation principale



- Surfaces toujours en herbe et/ou des cultures fourragères,
- Céréales, oléoprotéagineux ou légumes secs dont environ 1/4 à titre principal,
- Fruits et/ou des légumes frais, dont la moitié à titre principal,
- Vignes, dont 82% à titre principal,
- Élevage dont :
 - 27% avaient un troupeau de bovins lait ou allaitant (soit 64% des élevages bio),
 - 10% avaient un élevage de monogastriques (porcs ou volailles),
 - 6% avaient un élevage ovin (lait ou viande) et 3% un élevage caprin,
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM)

En Aquitaine (2013)



- 2 377 exploitations bio - 5^{ème} rang français
- 60 367 ha bio + conversion - 7^{ème} rang français
- 4,4 % de la SAU en bio - 6^{ème} rang français
- 603 transformateurs de produits bio - 5^{ème} rang français
- 209 distributeurs de produits bio - 5^{ème} rang français

En Dordogne (2013)

14 980 ha certifiés bio

2 318 ha en conversion

17 298 ha bio + conversion

= 16^{ème} rang français

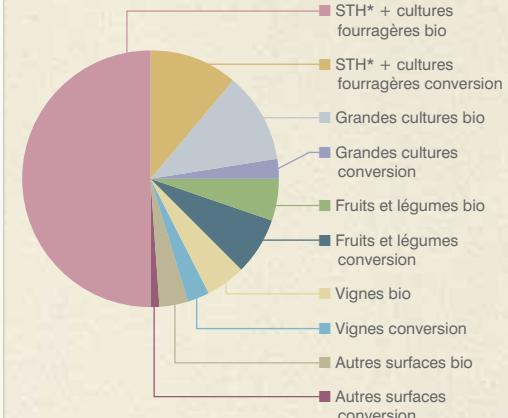
≈ 5% de la SAU* totale

639 fermes bio - 6^{ème} rang français

91 transformateurs

27 distributeurs

Répartition des surfaces certifiées bio et en conversion



Retrouvez les chiffres de l'agriculture biologique sur www.agencebio.org

Source : Agence Bio « les chiffres clés de l'Agriculture biologique en France » données 2012/2013

*SAU : Surface Agricole Utile - STH : Surface Toujours en Herbe.





AMAP & Paniers

en Dordogne-Périgord

1 ST-ESTEPHE

La Sauce Paysanne

I. Brachet / A. Lavandier
05 53 56 16 02 - 06 64 62 60 95
lasaucenpaysanne@gmail.com

Vendredi soir

2 VERTEILLAC

Le Panier Vert

Julien Thepot - 06 12 28 69 21
lesjardinsdelacendronne@hotmail.fr

Mercredi soir

3 TOCANE-ST-APRE

Les Paniers Bio de Tocane
Audrey Lagauda - 06 66 32 35 64
lespaniersbiotocane@gmail.com

Jeudi soir

4 ST-AULAYE

Les Paniers de la Double

Georgia Durand - 06 16 89 53 55
georgiadurand@hotmail.com

Mardi soir

5 MUSSIDAN

Le Panier des Croq'en Bio
Corinne Casado - 05 53 81 59 41
lepanierdescroqenbio@gmail.com

Jeudi soir

6 ANNESSE-BEAULIEU

Panier Bio de la Vallée

Henri Maunoury - 05 53 54 16 90
panier.bio24110@orange.fr

Mardi soir

13 PRIGONRIEUX

Question de Culture

Jardin d'insertion 05 53 61 60 13

Mercredi (Lalinde), Jeudi (Bergerac - La Force)

7 MARSAC-S/ISLE

AMAP de Marsac

Philippe Maniglier - 06 67 83 37 05
maniglier.philippe24@wanadoo.fr

Mercredi soir

8 BOULAZAC

AMAP de Boulazac

Bernadette Latour - 06 88 75 09 86
nanette2@wanadoo.fr **Jeudi soir**

9 BOURROU

Lo Comin Bio

Stéphane Wagner - 05 53 80 60 37
caillaud-bourrou@orange.fr

Lundi soir

10 GRUN-BORDAS

Les Bio Paniers

Livraison de paniers à domicile
lesbiopaniers24@orange.fr

06 81 90 74 72 **Sur commande**

11 QUEYSSAC

Paniers Bio de Queyssac

Nicolas Quenette - 06 77 77 63 43
paniersbiodequeyssac@gmail.com

Vendredi soir

12 BERGERAC / EYMET

Paniers Bio des Deux Rives

Philippe Dubot / Aline Bordes
05 53 57 56 06 - 05 53 27 51 91
lespaniersbiodesdeuxrives@hotmail.fr

Lundi soir

14 STE-FOY-LA-GRAINDE

Le Panier Foyen

Dominique Banquey - 05 57 46 58 42
djp-bisquey@orange.fr **Mardi soir**

15 MONESTIER

Les Saveurs du Bois du Roc

Jardin d'insertion 06 70 44 86 26

AgroBio
PERIGORD

17 ST-CHAMASSY

www.monbiocolis.com

06 78 06 90 71 *Livraison de paniers bio*
Commande en ligne

18 ST-CYPRIEN

AMAP de St-Cyprien

Moïne Bonet - 05 53 29 68 77
jacquesbonet24@orange.fr

Mercredi soir

19 ST-JULIEN-DE-LAMPON

Le Jardin Lampoenais

M. Gazel - 05 53 28 59 04
Vendredi soir

20 LA-CHAPELLE-PECHAUD

Le Périgord dans votre Assiette

Célia Peiro - 06 76 68 99 15
celiapeiro@hotmail.com

Mercredi soir

21 CENAC-ET-ST-JULIEN

Les Paniers du Céou

Sylvie Tisserand - 06 15 15 85 58
sytisserand@wanadoo.fr

Mercredi soir

22 JUMILHAC-LE-GRAND

Les Potagers de Champvieux

Aude Wisdorff - 06 52 18 63 22
aude_wisdorff@yahoo.fr

Mercredi et vendredi soir

23 BOURDEILLES

Clément Lebur - 06 59 42 66 65

clement.lebur@laposte.net

Jeudi soir + livraison à domicile



**Jardins
d'insertion**

16 MAUZAC

COULOUNIEIX-CHAMIERS

Les Jardins de Mauzac

Jardin d'insertion

APES24 - 06 80 15 42 06

Mercredi et Jeudi

Marques et logos



Bio Cohérence : marque de filière portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs. Elle garantit des produits bio répondant à des critères exigeants.

www.biocoherence.fr



Demeter : l'agriculture biodynamique est unique car elle est la seule à considérer la terre dans son ensemble comme un être vivant, comme un « Tout ». Non seulement les animaux et les plantes sont vivants, mais aussi toute la planète.

www.demeter.fr



Nature et Progrès : la Bio associative et solidaire. Une fédération de consommateurs et de professionnels engagés depuis 1964 dans l'agro-écologie.

www.natureetprogres.org



MABD, Mouvement de l'agriculture biodynamique : association qui rassemble environ 1500 adhérents consommateurs et jardiniers et plus de 400 adhérents professionnels de la biodynamie.

www.bio-dynamie.org



Bienvenue à la ferme : 1^{er} réseau français de vente directe et d'accueil la ferme.

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



Marchés des Producteurs de Pays : marchés 100% producteurs en direct de nos terroirs.

www.marches-producteurs.com/dordogne



Accueil Paysan : association qui rassemble des paysans et des acteurs ruraux qui, prenant appui sur leur activité agricole ou leur lieu de vie, mettent en place un accueil touristique, pédagogique et social dans le but de continuer à vivre décemment sur leurs terres.

www.accueil-paysan.com/fr



France Passion : étapes gratuites en camping-car chez les vignerons et fermiers de France.

www.france-passion.com



Clévacances : réseau national pour le tourisme familial.

www.clevacances.com



Parc Naturel Régional Périgord-Limousin : venez découvrir, rencontrer, sentir et goûter toutes ses richesses.

www.parc-naturel-perigord-limousin.fr

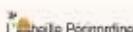


Ferme pédagogique : exploitation agricole qui, par ses élevages, ses cultures, son environnement naturel et humain, constitue un outil au service du public et plus particulièrement des jeunes dans le cadre scolaire et non scolaire.

L'accueil, la visite et les activités sont assurés par l'agriculteur ou un membre de sa famille travaillant sur l'exploitation, dans le respect des conditions sanitaires et de sécurité.

Les fermes pédagogiques de Dordogne sont homologuées par une commission départementale qui regroupe les différents organismes socio-professionnels et les administrations de tutelle concernés par l'activité d'accueil de public et notamment d'enfants.

<http://crdp.ac-bordeaux.fr/cddp24/fermes24/articles.php?lng=fr&pg=59>



Abeille Périgordine : syndicat d'Apiculteurs et Amicale des Apiculteurs de la Dordogne.

www.abeille-perigordine.fr



Graine d'Aquitaine : réseau régional pour développer des projets d'éducation à l'environnement pour un développement durable, en Aquitaine.

www.graine-aquitaine.org



RSP, Réseau Semences Paysannes : réseau constitué de plus de 70 organisations, toutes impliquées dans des initiatives de promotion et de défense de la biodiversité cultivée et des savoir-faire associés.

www.semencespaysannes.org



Noix du Périgord : syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord. 4 variétés de noix (Corne, Marbot, Grandjean et Franquette) et 3 produits en AOP.

www.noixduperigord.com



CETAB, Centre d'Étude et Terre d'Accueil des Blés : association pour soutenir, diffuser et conserver in situ une collection vivante de plusieurs centaines de variétés de céréales (variétés de pays, variétés anciennes et semences paysannes).



SVBA, Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine : la représentation et la défense des intérêts des vignerons Bio.

www.vigneronsbio-aquitaine.org

Carte générale de la Dordogne

Pour vous faciliter la consultation de ce guide, retrouvez ici les 4 Périgord :



Le Périgord Vert



Le Périgord Noir



Le Périgord Pourpre



Le Périgord Blanc



Le Périgord Vert



i Initiative en faveur de la bio locale
et de l'environnement



1 LA GRANGE DU BOST ASHFORD Adrian



Œufs et poulets bio fermiers.

Vente aux particuliers et aux professionnels : magasins, restauration, transformateurs, collectivités, paniers bio, à la ferme sur RDV, livraison hebdomadaire sur la région.

Le Bost - 24350 MONTAGRIER

T : 05 53 91 53 38

info@lagrangedubost.fr - www.lagrangedubost.fr

i participe au réseau de fermes de démonstration et aux paniers bio de Gravelle et Tocane. Gestion écologique des parcours pour favoriser la biodiversité.

2 PLUMES Ô VENTS BRACHET Isabelle



Œufs de poules bio.

Vente : marchés de Plégut Pluviers et La Rochefoucauld. Paniers de La Sauce Paysanne, AMAP de la Moulde. Au poulailler, sur RDV.

Fixard - 24360 SAINT ESTEPHE

T : 05 53 56 16 02 - brachet.i@hotmail.fr

i paniers la Sauce Paysanne

3 BOURGIN Denis



Crème de marrons, châtaignes, confitures,
reine des prés, mélisse.

Vente : à la ferme, Ferme de Vialard et Belle Fermière.

Rue du Château - 24360 VARAIGNES

T : 05 53 56 24 65 - P : 06 03 76 49 79

denis.bourgin@sfr.fr



i réseau des fermes ouvertes

4 LES P'TITS POTAGERS DE SEVEY BOUZON-LANGLOIS Valérie



Légumes
de saison.

Vente : sur place tous les mercredis de 16h à 19h.

Marchés de Thiviers, Saint Yrieix et Jumilhac (été).

Restauration collective

Sevey - 24630 JUMILHAC LE GRAND

T : 05 53 55 20 56 - P : 06 66 32 39 80

valang24@orange.fr - www.potagers-de-sevey.fr

5

SARL CHÈNE VERT



Cabécou affiné 3x35g, crottins frais 2x50g, crottins affinés 2x60g, St^e Maure blanche ou cendrée 180g, Perle de Rosée 150g. Fromages bio au lait de chèvre.

Vente : en GMS, direct aux particuliers, chez des grossistes.

La Chaize - 24300 SAINT FRONT SUR NIZONNE
T : 05 53 60 85 50 - F : 05 53 60 32 40
contact@chene-vert.fr

6

DELLOYE Bénédicte



Légumes de saison,
variétés anciennes.

Vente : à la ferme, paniers, maison de producteurs, magasins, restauration collective, restaurants.

Le Maine - 24800 SAINT SULPICE D'EXCIDEUIL
T : 05 53 62 55 24
bdelloye@gmail.com - www.auxlegumescitoyens.com

7

DUNN Louise



Fromage de chèvre, lait, viande de porc et caprine, chevreau, charcuterie, noix, fruits.

Vente : marchés, paniers, magasins, à la ferme sur RDV.

La Geyrie - 24320 CERCLES
T : 05 53 91 15 15 - P : 06 99 84 34 69
dunn.peterandlouise@gmail.com
<https://fr-fr.facebook.com/lesbiquettesdecercles>

i

circuits courts, paniers et marchés.

8

DUTHEIL Marc



Pommes anciennes variétés locales.

Jus de pommes. Châtaignes et marrons.

Marrons au naturel et crème de marrons.

Noix. Soja, blé ancienne variété planifiable.

Vente : à la ferme sur RDV, Biocoop locales.

Biocoop du Sud Ouest pour la crème de marrons et marrons au naturel. AMAP et paniers.

La Rebière - 24270 PAYZAC
T/F : 05 53 52 72 28

**9**

FLEUR DE MIEL ESNAULT Peter



Produits de la ruche : miels, pollén, nougats, hydromel, vinaigres de miel, pain d'épice, bougies en cire naturelle d'abeille...

Vente : à la ferme, marchés de Piégut (mercredi) et Brantôme (vendredi toute l'année + mardi en saison, Marché des Producteurs de Pays), AMAP, magasins, foires et autres en 24 et 33.

Maison Neuve
24310 SAINT JULIEN DE BOURDEILLES
T : 05 53 35 28 82
peter777@orange.fr

**i**

visite de la miellerie et des ruches sur RDV.
Jachères mellifères.

10

FOREST Guy



Légumes de saison, pommes, jus de pomme, noix, potimarron, courges diverses.
Gîte 5 personnes Accueil Paysan.

Vente : marché/foire de St Yrieix, à la ferme sur RDV, Biocoop de Périgueux (potimarron).

La Gautherie - 24270 LANOUAILLE
T : 05 53 52 53 19
gcfor@wanadoo.fr - www.forestbio.com

**i**

participe au réseau de Fermes de démonstration,
vente en restauration collective (collège de Lanouaille)

11

LES FONTANELLES FRENKEN Wieger et HOMBERGEN Dimphi



Légumes, œufs, noix, huile de noix, jus de pommes. Camping à la ferme, gîte.
Accueil Paysan.

Vente : paniers sur commande, vente à la ferme les vendredis après-midi, marchés de nuit de Saint Mesmin, restauration collective.

Veaupetourie - 24270 SAINT MESMIN
T : 05 47 98 90 37 - P : 06 75 98 23 30
[info@lesfontanelles.fr](http://www.lesfontanelles.fr)
www.lesfontanelles.fr

**i**

échanges, grâce à l'agrotourisme, sur la vie
biologique et l'eco-construction.

12**GAUTIER Stéphane**

Colis de viande de porc et colis de saucisses de porc en 5 et 10 kg.

Vente : à la ferme, AMAP et paniers, livraisons, restauration collective.

La Borie - 24530 CHAMPAGNAC DE BELAIR

T : 05 53 54 20 54 - P : 06 74 64 68 18

gautier-laborie@voila.fr

13**LA FERME DES JARIOTTES
GURRIET Nicolas**

Légumes de saison cultivés en traction animale. Techniques de permaculture. Ferme écologique et diversifiée.

Vente : marché de Piégut, paniers avec La Sauce paysanne, à la ferme sur RDV.

Trepeix - 24360 BUSSEROLLES

P : 06 84 89 66 00

nikhorgu@yahoo.fr

**14****HANDLEY Rachel**

Agneau et brebis.

Vente : Panier de la Double à Saint Aulaye, Panier des Croq'en bio à Mussidan. Sur RDV à la ferme.

Le Vignaud - 24490 SAINT MICHEL LEPARON

T : 05 53 90 67 94 - P : 06 49 98 29 49

agnobio@gmail.com

page facebook « le Vignaud, farm and rural gîtes »

i accueil de WWOOFers. Ferme de référence ovine pour la Dordogne.

15**LEBUR Clément**

Légumes de saison, jus de pommes, plants d'aromatiques et de légumes.

Vente : marché de Bourdeilles le dimanche, paniers et épicerie. Livraison de paniers de légumes le jeudi à Bourdeilles (La Cour des Miracles) et tournée de livraisons à domicile le même jour (comme des alentours).

La Germanie - 24320 SAINT JUST

P : 06 59 42 66 65 - clement.lebur@laposte.net

16**GAEC MONALISA**

Tommes de chèvre.

Vente : à la ferme sur RDV, marché, AMAP et paniers, magasins spécialisés, restauration collective, Internet.

Le Bost - 24630 JUMILHAC LE GRAND

T : 05 53 52 82 09

glouj@wanadoo.fr



sur RDV, visites guidées et dégustations.
Participation à des eco-festivals.

17**LA FERME DE PUYLASSORT
MILTON Audrey**

Viande de porc et d'agneau race ancienne, légumes de saison, charcuterie, œufs, fruits rouges. Ferme pédagogique homologuée.

Vente : marché place des Carmes à Limoges, magasin de producteurs de Saint Pierre de Frugie, vente à la ferme, marché de Jumilhac.

Puylassort - 24630 JUMILHAC LE GRAND

T : 05 53 62 57 96

puylassort@live.com

www.lafermedepuylassort.fr



Ferme pédagogique homologuée.
Puylassort

18**LES TROIS VERGERS
MESSNER Pierre**

Pommes, légumes de saison.

Vente : à la ferme sur RDV, restauration collective.

La Pouyade - 24800 SAINT JORY DE CHALAISS

T : 05 53 62 85 63

pierre.messner@club-internet.fr



je plante des fleurs mellifères.



19

TRILLAT Julien



Légumes de saison

Vente : paniers, sur RDV, Internet, restauration collective.

Veyrinas - 24630 JUMILHAC LE GRAND

P : 06 37 88 81 38

julientrillat@no-log.org

20

WISDORFF Aude



Légumes de saison

Vente : AMAP-paniers, vente à la ferme uniquement sur commande, restauration collective.

Champvieux - 24630 JUMILHAC LE GRAND

P : 06 52 18 63 22

aude_wisdorff@yahoo.fr

<http://champvieux.e-monsite.com>

travail en traction équine.

Les magasins bio

BIOCOOP

AU P'TIT BIO

2 avenue Yvon Delbos

24300 NONTRON

05 53 60 34 76

auptitbio024@orange.fr

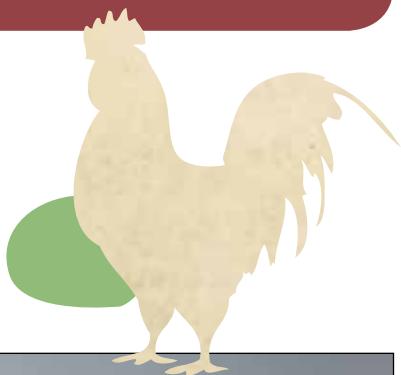
CROQ' SANTÉ

84, rue du 26 mars

24600 RIBERAC

05 53 91 42 49

michel.mazieres24@orange.fr



Découvrez les produits Bio Sud Ouest France !



TBWA COMPACT - RCS Toulouse B 327 469 706 Crédit photo : Studio Zee

Les Régions Aquitaine et Midi-Pyrénées, accompagnées des associations interprofessionnelles bio régionales, ARBIO Aquitaine et INTERBIO Midi-Pyrénées ont lancé Bio Sud Ouest France : la première marque bio interrégionale de France.

L'étiquetage Bio Sud Ouest France vous donne l'assurance de consommer bio et régional.

Il vous garantit un produit bio certifié selon la réglementation en vigueur, mais aussi l'origine Sud-Ouest de la production et de la fabrication.

En choisissant des produits Bio Sud Ouest France, vous privilégiez toute la qualité et l'authenticité des régions Aquitaine et Midi-Pyrénées.

www.biosudouestfrance.fr





Le Périgord Blanc



1 LES CHAMPIGNONNIÈRES de Chancelade



Champignons de Paris biologiques.

Vente : à la ferme, en magasins et via des grossistes.

Place des Maines - BP 1 - 24650 CHANCELADE
T : 05 53 46 85 02 - F : 05 53 07 45 22
champidor.bio@orange.fr

3 LE JARDIN DU DOGNON GAUTHIER CLUZAUD Véronique



Légumes et épicerie bio.

Vente : à la ferme du lundi au vendredi entre 17 et 19h et le samedi du 10h à 12h30, marché d'Excideuil le jeudi matin.

24420 MAYAC
T : 05 53 05 39 14 - P : 07 87 42 79 08
verobio@orange.fr

2 DEVAUX Olivier



Légumes : vieilles variétés.
Pas d'hybrides, semences paysannes.
Vente de plants.

Vente : à la ferme le samedi de 10h à 12h, paniers, magasins, restauration collective.

Las Servatas - 24700 EYGURANDE ET GARDEDEUIL
T : 05 53 81 07 41 - P : 06 89 20 79 59
devaux.olivier@free.fr

4 GAEC DU GROS CHÈNE GREGOIRE Laurent, MANGEOL Sabine



Conserves d'oies, de canards, de porcs. Assiette périgourdine (avril à septembre).

La législation actuelle sur la bio nous interdit d'indiquer clairement que nous pratiquons l'agriculture biologique car il n'y a pas de cahier des charges sur le gavage.

Vente : sur place à la ferme.

Le Chêne - 24330 SAINT ANTOINE D'AUBEROCHE
T : 05 53 04 41 46 - gaec.groschene@wanadoo.fr



marché à la ferme le 1^{er} jeudi du mois d'août.
Visite de la ferme toute l'année.

5

LE VERDIER FLEURI LAMOULIE Christiane



Jardin pédagogique. Patrimoine : haies champêtres, jardin des 5 Sens, jeune verger de variétés anciennes locales, petits fruits, plantes aromatiques et médicinales, plantes compagnes, fleurs à manger, prairies fleuries

Animations : jardinage, aroma, art végétal, cuisine florale, éducation à l'environnement.
Visites d'avril à octobre, sur RDV.
Accueil de groupes à la saison.

Le Verdier - 24110 SAINT ASTIER
T : 05 33 56 21 73
leverdierfleuri@gmail.com
avecdesfleurs.canalblog.com



6

LA FERME DE RIBEYROLLES LASSAIGNE Bertrand



Farines et céréales : blé, seigle, maïs, mûteil, orge, lentille, pois chiche, Sarrazin. Noix : cerneaux et huile. Sauce basilic. Courges. Jus de pommes. Autoproduction de semences. Chevaux de trait : Poitevins et Anglo Arabes.

Vente : à la ferme sur RDV, AMAP, cantines scolaires, Biocoop, magasin de producteurs à Thenon et Jardin du Nognon, restaurants à Tourtoirac, Boulangerie de Saint Front.

Ribeypolles - 24640 LE CHANGE
T/F : 05 53 35 09 61



i

biodiversité cultivée et sauvage.
Sélection de plantes résistantes à la sécheresse.

7

FERME BRASSERIE DE LA MARGOUTIE LEMOINE Patricia



Bières : blonde, ambrée, blanche, brune et noire.
Bouteilles 75cl et 33 cl.

Vente : à la ferme, foire, magasins, AMAP, groupement d'achat.

La Margoutie - 24330 BLIS ET BORN
P : 06 16 54 14 64
lamargoutie@neuf.fr

i

concert à la ferme



LE CLAUD DE L'EYZINE LONGUEVILLE Stéphanie



Poulets, poules, coqs, œufs.
Gîte pour 6 personnes.

Vente : à la ferme sur RDV. Marché de Saint Pierre de Chignac le samedi et Rouffignac le dimanche.

La Fargennerie - 24330 SAINT PIERRE DE CHIGNAC
T : 05 47 46 90 59 - P : 06 33 96 60 06
leyzine@gmail.com
www.leyzine.com



FERME DES COMBES MAZELLE Christian



Lait cru, faisselle, fromage blanc, yaourt, fromages affinés

Vente : à la ferme de 17h30 à 19h. Biocoop de Périgueux, restaurants, magasin de producteurs, restauration collective (Isle Mange Bio). Participe à la formation pour devenir ferme pédagogique.

Les Combes - 24750 BOULAZAC
T : 05 53 53 39 38 - P : 06 09 39 35 01
pierrepellan1@gmail.com



organisation de matinées à la ferme avec traite, soins des animaux, casse-croûte et activités variées



GAEC DES DÉLICES NAULIN Joseph et Matthieu



Fraise, mûre, groseille, cassis.
Viande limousine. Gîte.

Vente : à la ferme, AMAP et paniers, magasin, restauration collective, grossiste.

La Juillière - 24380 EGLISE NEUVE DE VERGT
P : 06 33 32 57 56 / 06 16 37 12 12
gitenaulin@yahoo.fr
www.sejourbio.com



Initiative en faveur de la bio locale et de l'environnement



Les magasins bio

BIOCOOP
LES SAVEURS DU POTAGER
Avenue Jean Moulin
24700 MONTPON MENESTEROL
05 53 81 18 05
biocoopmontpon@orange.fr

BIOCOOP
LE GRAIN D'OR
7 rue Salinière
24000 PERIGUEUX
05 53 53 17 73

BIOCOOP
LE GRAIN D'OR 2
120 avenue Michel Grandou
24750 TRELISSAC
05 53 35 35 97

BIOCOOP
LE GRAIN D'OR 3
Les Combeaux
24650 CHANCELADE
05 53 06 95 08

IZBA



Restaurant bio végétarien

Tél. 05 53 09 37 51



11, cours Fénelon - 24000 Périgueux
www.restaurant-izba.com - izba@orange.fr



Janvier

Fruits

- citron,
- clémentine,
- kiwi,
- noix,
- pomme,
- poire.



Légumes

épinard, potimarron, courge, blette, céleri, choux, échalote, oignon, ail, poireau, panais, betterave, radis noir; endive, brocoli, carotte, choux de Bruxelles, chou-fleur; crosne, mâche, navet, pomme de terre, potiron, topinambour; salsifi.



Les fruits et légumes

Février

Fruits

- citron,
- clémentine,
- kiwi,
- pomme,
- poire,
- pomelos.



Légumes

épinard, potimarron, courge, blette, céleri, choux, échalote, oignon, ail, poireau, panais, betterave, radis noir; endive, brocoli, carotte, choux de Bruxelles, chou-fleur; crosne, mâche, navet, pomme de terre, potiron, topinambour; salsifi, fenouil, frisée, rutabaga.



Mai

Fruits

- fraise,
- cerise,
- pomelos,
- rhubarbe.



Légumes

chou-fleur, ail, radis rose, asperge, artichaut, choux, pomme de terre, oignon blanc, céleri branche, courgette, petit pois, fève, fenouil, carotte, épinard, poireau, aillet, navet, aubergine, betterave, blette, concombre, salade.



Juin

Fruits

- fraise, cerise,
- pomelos,
- framboise,
- abricot, melon,
- pêche, cassis,
- mûre, prune.



Légumes

brocoli, ail, radis rose, artichaut, choux, pomme de terre, oignon blanc, céleri branche, courgette, petit pois, fève, fenouil, carotte, épinard, poireau, carotte, aillet, navet, aubergine, betterave, blette, concombre, salade, tomate, haricot vert, chou-fleur.



Septembre

Fruits

- coing, figue,
- raisin, noix
- fraîche, pêche,
- prune, pastèque,
- melon, poire,
- pomme, mûre,
- framboise,
- mirabelle,
- myrtille, pruneau.



Légumes

concombre, courge, haricot vert, maïs doux, épinard, petit pois, potimarron, céleri, poivron, courgette, tomate, aubergine, échalote, oignon sec, ail, haricot à écarter, artichaut, fenouil, carotte, poireau, blette, navet, choux, radis, chou fleur, salade, pomme de terre, betterave, potiron, brocoli, choux de Bruxelles.



Octobre

Fruits

- pomme, poire, raisin,
- noix fraîche,
- châtaigne,
- pêche (de vigne),
- figue, coing,
- framboise, myrtille,
- mûre.



Légumes

concombre, courge, haricot vert, maïs doux, épinard, petit pois, potimarron, céleri, poivron, courgette, tomate, aubergine, échalote, oignon sec, ail, haricot à écarter, fenouil, carotte, poireau, blette, navet, choux, radis, chou fleur, salade, panais, potiron, artichaut, betterave, brocoli, pomme de terre, choux de Bruxelles.



nes mois par mois

Mars

Fruits

citron,
clémentine,
kiwi, pomme,
poire, pomelos.



Légumes

épinard, potimarron,
blette, céleri, choux, navet,
poireau, panais, betterave,
radis noir; endive, carotte,
chou-fleur; pomme de
terre, potiron, oignon
blanc, radis rose, asperge.



Avril

Fruits

citron,
rhubarbe,
kiwi,
pomme,
pomelos.



Légumes

feve, épinard, blette, céleri,
oignon blanc, radis noir,
radis rose, asperge, poireau,
carotte, ail, choux, navet,
endive, betterave,
chou-fleur; petit pois,
pomme de terre primeur,
salade.



Juillet

Fruits

fraise, cerise,
framboise,
abricot, melon,
peche, cassis,
mûre, prune,
brugnon, figue,
myrtille,
nectarine,
pastèque, poire,
groseille.



Légumes

brocoli, radis rose, concombre,
artichaut, blette, fenouil,
haricot vert, maïs doux,
pomme de terre, ail, choux,
poireau, échalote, oignon sec,
petit pois,
potimarron, poivron,
aubergine, tomate, courgette,
feve, carotte, navet, céleri,
betterave, épinard, salade,
chou-fleur.



Août

Fruits

fraise,
framboise,
abricot, melon,
pêche, prune,
figue, pastèque,
poire, mirabelle.



Légumes

brocoli, radis rose, concombre,
artichaut, pomme de terre,
échalote, oignon sec, haricot
vert, maïs doux, navet, oignon
blanc, petit pois,
potimarron, poivron, aubergine,
tomate, courgette, haricot à
écousser, ail, choux, poireau,
blette, fenouil, feve, carotte,
chou-fleur; salade, céleri,
betterave, potiron, épinard.



Novembre

Fruits

châtaigne, kaki,
clémentine,
poire, pomme,
kiwi, raisin, noix,
coing.



Légumes

choux, échalote, radis,
céleri, ail, blette, courge, navet,
brocoli, panais, oignon sec,
artichaut, fenouil, potimarron,
carotte, poireau, betterave,
endive, épinard, potiron,
salade, pomme de terre,
chou-fleur, choux de Bruxelles.



Décembre

Fruits

châtaigne,
clémentine,
poire,
pomme,
kiwi, noix.



Légumes

choux, ail, radis noir; céleri,
cardon, blette, potimarron,
oignon sec, salsif, fenouil,
épinard, courge, navet,
panais, carotte, poireau,
échalote, endive, potiron,
mâche, topinambour;
betterave, pomme de terre,
chou-fleur;
choux de Bruxelles.





Des produits
bio et locaux
en restauration collective ?



C'est possible **ici** et **maintenant** !



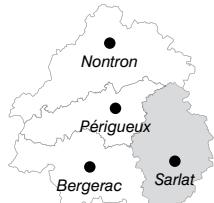
Des outils existent pour vous guider dans votre démarche.
AgroBio Périgord accompagne les collectivités, mairies,
communautés de communes, parents d'élèves... avec
notamment :

- la structuration des producteurs,
- le regroupement de l'offre,
- la sensibilisation des différents acteurs du projet : élus, professeurs, cuisiniers, parents, élèves...
- la formation des cuisiniers.

Contact : 05 53 35 88 18



Le Périgord Noir



i Initiative en faveur de la bio locale et de l'environnement

DOUCEURS PERIGOURDINES BOURCIER-JOULAIN Colette



Gâteaux à base de noix, noisettes, amandes, pavot, chocolat, spécialité sans gluten, sans matière grasse, biscuits traditionnels et exotiques, tartes et cakes salés. 1 chambre d'hôtes

Vente : à la ferme, marchés, magasins, RHD, foires, Internet, restauration collective.

La Plaine - 24620 MARQUAY
T/F : 05 53 59 01 52 - P : 06 40 75 13 87
contact@douceurs-perigourdines.com
douceurs-perigourdines.com

i approvisionnement en priorité avec les producteurs locaux.

1

BIO BULLE SORCIÈRE GENTILLE



Cosmétiques à base de plantes locales. Savons à l'ancienne. Produits d'entretien. Lessive de cendre. Stage fabrication. Visite gratuite du jardin.

Vente : à l'atelier, magasins, foires Bio, site Internet.

La Peyre - 24260 MAUZENS ET MIREMONT
T : 05 53 05 74 37 - P : 07 81 31 24 24
contact@biobulle.fr
www.biobulle.fr

i

pour la lessive de cendre, récupération de cendres et bidon. Stages.



3

PAIN DE JAYA BRIMBEUF Patricia et Yves



Pains et pains spéciaux au levain.

Vente : au fournil, magasins, foires, restauration collective.

Les Endrives - 24590 JAYAC
T : 05 53 29 17 67 - P : 06 11 74 15 20
brimbeuf.patricia@orange.fr
www.paindejaya.com

4

CHATELLIER Marinette et Joseph



Légumes de saison, noix, huile de noix

Vente : marchés du Bugue le mardi, de Belvès le samedi et de Saint Cyprien le dimanche. Magasin de producteurs de Siorac en Périgord.

Babiot - 24170 DOISSAT
T : 05 53 31 19 80 - P : 06 71 74 34 35

5

DOMAINE VITICOLE DE LA VOIE BLANCHE DALBAVIE Nathalie



Les Joualles Vin de Pays du Périgord,
le Petit Manoir, Barbevrolle, l'Alba.

Vente : au Domaine de la Voie Blanche, hors-saison sur RDV, en été de 13h à 19h sauf samedi. Internet.

Les Caves - 24220 SAINT CYPRIEN
P : 06 79 45 82 48
contact@domaine-voie-blanche.com
www.domaine-voie-blanche.com

**i**

diffusion d'informations, adhérent AMAP.

6

LA FERME DU CLEDOU DAVID-BERNADAT Nathalie



Des cueillettes sauvages aux cultures, du semis aux récoltes, du séchage à l'ensachage, toutes ces étapes sont faites sur place par nos soins et garantissent nos produits. Visite du jardin tout l'été. Randonnée pédestre avec des ânes de bât.

Vente : à la ferme, AMAP, magasin, foires, Internet.

Ravary - 24250 CENAC
T : 05 53 59 63 79 - P : 06 07 75 90 84
fermeducedou@wanadoo.fr
www.fermeducedou.com

i

aide à la création d'associations de type AMAP,
aide à l'installation de producteurs. Accueil gîte.

7

A LA NOIX PATIENTE DUBREUIL-LACHAUD Lucette



Noix, cerneaux caramélisés salés,
huile de noix, noisade, confit de noix au miel,
gâteaux de noix.

Vente : à la ferme, marchés, magasins de producteurs

Chaminade - 24390 GRANGES d'ANS
P : 06 33 88 26 07
lucette.dubreuil-lachaud@neuf.fr
www.aufildesfermes.com



Visite de fermes



EARL DOMAINE DU FRAYSE HALPERT Erwan



Légumes de saison : tomate, chou, salade,
pomme de terre...

Vente : marchés mercredi et samedi, AMAP mercredi soir, écoles, boutiques.

Les Bruguettes - 24250 SAINT CYBRANET
P : 06 86 11 00 61
earlfraysse@yahoo.fr



toute ma production est vendue à moins de 15km de la ferme.



LACABANNE Pierre-Francis



15ha de céréales pour l'alimentation des volailles.

0.5ha d'asperges. 5ha de truffiers.

1ha de vergers fruits.

25ha vergers noyers.

Vente : boutique sur place à la ferme ouverte tout le temps.
Internet. Marché de La Bachellerie.

Marchés nocturnes en été à Auriac du Périgord et Peyrignac.

La Ferme de Charnaias

24210 LA BACHELLERIE

T /F: 05 53 51 01 18

P : 06 88 15 11 18

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



10

MERLY Cyrille



Noix, cerneaux, huile de noix. Viande bovine et saucisses.

La Veyssière - 24200 MARCILLAC SAINT QUENTIN
T : 05 53 29 47 89 - P : 06 37 50 90 66
merly.gc@orange.fr



11

VALVERDE Ana



Légumes de saison.

Vente : paniers et boutique de producteurs à Thenon.

Le Bos de Costa - 24210 BARS
P : 06 48 28 19 75
jardana@free.fr

Les magasins bio

BIOMONDE

LE MILLE FEUILLES

Le Cordestieux, 24580 PLAZAC
05 53 50 79 01
contact@lemillefeuilles.com
www.lemillefeuilles.com

BIOSMOSE NATURELLEMENT

36 av. de la République, rte de Campagne
24260 LE BUGUE
05 53 53 81 64
biosmosenaturellement@gmail.com

LA CIGALE ET LA FOURMI

Le Bourg, 24250 SAINT CYBRANET
05 53 29 19 49
lacigale-et-lafourmi@orange.fr
www.lacigaleetlafourmibio.com

LA VIE CLAIRE

51 rue de la République, 24200 SARLAT
05 53 59 66 92 - 06 51 00 36 40
lavieclaire.sarlat@laposte.net



LES PRODUCTEURS DE SOJA DE DORDOGNE ET DES ENVIRONS RASSEMBLÉS POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE DES PARTENAIRES

Soja issu de variétés paysannes



- ✓ Soja Bio garanti sans OGM
- ✓ Origine France 100% sud-ouest
- ✓ Soutien aux producteurs bio locaux
- ✓ Garantie d'un juste prix des récoltes

Contact : GIE AgroBio Périgord
20 rue du Vélodrome 24000 PERIGUEUX
Tél. 05 53 35 88 18 - contact@agrobioperigord.fr



biocoop

ALIMENTATION BIOLOGIQUE

PREMIER
RÉSEAU
DE MAGASINS
BIO
EN FRANCE



Le Commerce autrement

Route de Marmande • 24100 Bergerac • Tél. 05 53 27 22 22



Plateforme de distribution de produits bio et locaux

Dordogne - Gironde
Restauration collective
(cantines scolaires, EHPAD,
restaurants administratifs...)

- 60 producteurs bio, 4 groupes locaux
- Produits 100% bio et locaux
- Un interlocuteur unique pour vos commandes, livraisons et factures.

www.islemangebio.fr



06.40.05.39.78

islemangebio@orange.fr



Le Périgord Pourpre



1 ARMAND Jean-Paul



Viande de bœuf et de veau conditionnée en poches sous vide et vendue en caissettes de 10kg comprenant tous morceaux.

Vente : à la ferme sur commande.

Peyrou - 24440 BEAUMONT DU PERIGORD
T : 05 53 22 44 20

i la présence d'un gîte permet de faire partager mon activité et de sensibiliser une clientèle citadine.

2 CHÂTEAU LARCHÈRE BAUDRY Thierry



Vins AOC Monbazillac, Saussignac, Bergerac rouge et rosé en bouteilles et BIB 5L de Bergerac rouge.

Vente : au domaine sur RDV, magasins bio, caves, Foire Bio de Bergerac.

Larchère - 24240 POMPONT
T : 05 53 58 25 84
gerthy24@bbox.fr
www.chateaularchere.fr



i membre actif de l'association Vivons Bio en Bergeracois.

i Initiative en faveur de la bio locale et de l'environnement



3**GAEC DE LA COUTAUCHE**CANIVET Flavien et
DOS SANTOS SILVA Valérie

Lait et produits laitiers de vache. Pains et brioches.
Farines. Agneaux, veaux, cochons.

Vente : marchés de Bergerac et Issigeac, AMAP-paniers (Bergerac, Bordeaux, Arnessac et Beaujou), boutiques de producteurs, à la ferme.

Le Bourg - 24500 SADILLAC
T : 05 53 22 47 34
ferme-de-la-coutaude@orange.fr

4**CHÂTEAU LES HAUTS
DE CAILLEVEL
CHEVALLIER Sylvie**Vin de Bergerac
et Monbazillac.

Vente : sur place de 9h à 12h et de 14h à 17h

24240 POMPONT
T/F : 05 53 73 92 72 - P : 06 10 86 43 15
caillevel@orange.fr
www.caillevel.fr

5**COULBEAUT Jean-Marie**

Jus de pommes. Confitures.
Pain, pâtisseries, farine.



Vente : Marché de Bergerac mercredi et samedi.
Vente sur place mardi et vendredi après midi.

La Font de Soulé
24140 SAINT GEORGES DE MONTCLARD
T : 05 53 81 29 82
jmcouleaut@gmail.com



formation-stages pain, semences et
engraiss verts.

**6****CHÂTEAU LES MIAUDOUX**

CUISET Gérard



Pruneaux d'Agen. Vins de Bergerac rouge, blanc sec, moelleux, Saussignac. Bouteilles et BIB.

Vente : Biocoop de Trélissac, Chancelade et Nontron.
A la ferme sur RDV.

Les Miaudoux - 24240 SAUSSIGNAC
T : 05 53 27 92 31 - F : 05 53 27 96 60 - P : 06 10 69 83 77
gerard.cuisset@wanadoo.fr
www.chateaulesmiaudouxbio.com

7**CHÂTEAU DU TUQUET
DAMERON BRANCHU Elisabeth et Olivier**

Vins AOC Bergerac Rouge, Rosé et
Rosette. Méthode traditionnelle de
culture et de vinification.

Vente : à la propriété tous les jours, association de paniers,
marchés nocturnes locaux, festivals, foires.

Le Tuquet - 24100 BERGERAC
T : 05 53 24 91 65
elisabeth.dameron@orange.fr



concerts à la propriété, Ferme Pédagogique.

**CHÂTEAU LE PAYRAL
DAULHIAC Isabelle et Thierry**

Vins de Bergerac
et Saussignac.

Vente : au domaine, cavistes, export.

Le Bourg - 24240 RAZAC DE SAUSSIGNAC
T : 05 53 22 38 07 - F : 05 53 27 99 81 - P : 06 11 66 33 19
dauliac.thierry@wanadoo.fr

**FERME DU MONDONNET
DEBAUDRINGHIEN Yann**

Viande d'agneau, merguez de mouton,
légumes secs, œufs.

Vente : à la ferme marchés de Bergerac et Issigeac,
AMAP-paniers, Biocoop Bergerac et boutiques producteurs.

Le Mondonnet - 24560 BOUNIAGUES
T : 05 53 23 99 21 - P : 06 74 19 15 56
lapaillerit@free.fr



vente en restauration collective

10

CHÂTEAU RICHARD DOUGHTY Richard



Vins AOC Bergerac,
Saussignac.

*Vente : à la propriété du lundi au vendredi 9h-12h30 et 14h-18h.
Le week end sur RDV.*

La Malaise - 24240 MONESTIER

T : 05 53 58 49 13 - F : 05 53 58 49 30 - P : 06 07 82 23 26
richard@chateaurichard.com - www.chateaurichard.com

11

DOMAINE DES COSTES DOURNEL Nicole



Ventes de Pécharmant et
Bergerac rosé. Dégustation.

Vente : au domaine.

4 rue Jean Brun - 24100 BERGERAC

T : 05 53 57 64 49 - F : 05 53 61 69 08 - P : 06 76 04 08 35
nicole.dournel@gmail.com - www.domainedescostes.fr

vignoble en biodynamie.

12

GAEC LES JARDINS D'ALTAIR DRAI Patrice, GUILLET Joël, OGER Anton



Plantes aromatiques et médicinales,
condimentaires, séchées, en sachets
de 20 à 35g.

*Vente : à la ferme du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 ou sur
RDV et par internet. Magasins à Bergerac, Périgueux et Sarlat.*

Eyssal - 24520 LIORAC SUR LOUYRE

T : 05 53 23 21 20 - F : 05 53 27 59 36

altairplantes@aol.com

www.altair-plantes.com



en biodynamie ; ferme globale (vaches, pâtures,
pain à la ferme, abeilles).

13

DUPUY Marianne et David



Céréales, farines, pain, jus de pomme, légumes.

*Vente : AMAP et paniers (Boulazac, Bourrou, Annesse et
Beaulieu), magasin, marché de Sainte Alvère, sur place au fournil
(lundi, mardi et jeudi).*

La Courdie - 24510 SAINTE ALVÈRE

P : 06 88 97 26 75

daviddupuy@laposte.net

Prise de Terres, groupement d'épiceries bio locales

14

CHÂTEAU HAUT GARRIGUE FEELY Caroline et Sean



Vins biodynamie, visites pédagogiques, repas vins
et mets, casse-croûte vigneron, rando autoguidée.

La Garrigue - 24240 SAUSSIGNAC

T : 05 53 22 72 71

P : 06 35 93 31 88

caro@feelywines.com

www.feelywines.com

**15**

CHÂTEAU KALIAN GRIAUD Kilian



Petite propriété familiale (10ha).

Vins : AOC Monbazillac. Sélection de
grains nobles. AOC Bergerac.

*Vente : nos vins sont distribués en vente directe (au château ou
par livraison), en restaurant et chez certains cavistes.*

Bernasse - 24240 MONBAZILLAC

T : 05 53 24 98 34 - P : 06 30 27 57 36

kalian.earl@orange.fr

www.chateaukalian.com



participation au réseau de piégeage d'AgroBio
Périgord, phytothérapie.

16

CHÂTEAU JONC BLANC



AOC bergerac. Vin de France
en biodynamie certifiée.

*Vente : au domaine sur RDV uniquement et chez les bons
cavistes.*

Le Jonc Blanc - 24230 VÉLINES

T : 05 53 74 18 97 - jonc.blanc@free.fr

**17**

Famille LABASSE



Farine de blé, huile de tournesol.
Kiwis.

*Vente : à la ferme mercredi et samedi après-midi
et également sur RDV. AMAP et paniers : Boulazac,
Marsac, Bergerac, Eymet. Restauration collective.*

Le Labouret - 24150 PRESSIGNAC VICQ

T : 05 53 58 30 01 - sclabasse@hotmail.fr



18

GAEC LE CARRETOU LATU Christelle et CHEYRADE Corinne



Légumes de saison, plants maraîchers et aromatiques, tisanes.

Vente : marchés de Bergerac et Lalinde, magasin de producteurs de Port de Couze.

Le Moulin des Coutoux - 24150 CAUSE DE CLERANS
T : 05 53 57 70 63 - lecarretou@orange.fr

19

LE MAOUT Anne



Légumes de saison, fruits rouges.

Vente : marché d'Eymet le jeudi, marché de Bergerac le samedi et paniers les lundis soir à Eymet puis Bergerac.

Siganen - 24500 SERRES ET MONTGUYARD
T : 05 53 22 61 48 - anna.lm@hotmail.fr

20

MARTIN Yves et Marie-Thé



Pains de blés divers, pains de petit épeautre, œufs.

Vente : à la ferme les lundis dès 16h. Marché bio de Sarlat les jeudis après midi. Biocoop de Bergerac, SODI de Mouleydier et magasin Bio Libre à Bergerac.

Sigoniac - 24480 MOLIÈRES
T : 05 53 73 94 47 - P : 06 71 82 59 69
pain.molieres@orange.fr



ferme de démonstration, accueil de stagiaires BPREA, ciné ferme avec « l'oeil lucide ».

21

LE JARDIN DE FÉLICIEN MÉNAGER Blandine



Œufs, pommes de terre. Visite du poulailler sur RDV.

Vente : à la ferme sur RDV, marché des Capucins à Bordeaux, Panier Foyen à Sainte Foy-la-Grande, magasins et restauration collective.

1253, Route de la Garde - 24230 ST ANTOINE DE BREUILH
P : 06 69 50 86 24
jardinfelicien@yahoo.fr - jardinfelicien.over-blog.com



petit marché de producteurs locaux en été.
Restauration collective.

22

DOMAINE THEULET MARSALET MONBOUCHÉ Fanny



AOC Monbazillac, Bergerac rouge, rosé, blanc sec, Côtes de Bergerac moelleux.
Bouteilles. Bag in box 5L et 10L.

Vente : à la cave sur RDV. Foires : Marjolaine, Asphodèle, Foire Ecobio d'Alsace, Salons des Vignerons de Paris et Lyon.

Le Marsalet - 24240 MONBAZILLAC
T : 05 53 57 94 36 - F : 09 70 32 72 64 - P : 06 86 97 12 59
contact@domaines-monbouche.com
www.domaines-monbouche.com

23

POIRIER Hervé



Miels mono floraux et multi floraux, pains d'épices, nougats, pollen congéleé.
Possibilité de camper.

Vente : à domicile, marché du samedi à Bergerac, AMAP et paniers, Biocoop, foires.

Pyraïne - 24400 ISSAC
T : 05 53 80 79 64 - P : 06 84 44 28 38
apyraine@voila.fr - www.apyraine.fr



Réseau fermes de démonstration. Membre du comité d'organisation de la Foire Bio de Bergerac.

24

LES JARDINS DU BOURDIL POURTALES Laurence



Légumes de saison, pâtes artisanales sèches et fraîches.

Vente : marchés de Bergerac, Lalinde. A la ferme les mardi et vendredi soir.

Le Bourdil Haut - 24100 BERGERAC
T : 05 53 74 28 83 - P : 06 09 64 29 21
pourtales.cedric@orange.fr



vente en restauration collective.

25

QUESTION DE CULTURE



Légumes de saison. Légumes propres prêts à l'emploi. Soupe fraîche, sous vide, pasteurisée et stérilisée. Jardin d'insertion.

Vente : adhésion paniers, restauration collective.

39 bis rue Renaudat - 24130 PRIGONRIEUX
T : 05 53 61 60 13 - F : 05 24 84 15 91 - P : 06 33 07 10 42
asso.qdc@wanadoo.fr - www.question-de-culture.fr



membre de Bio Pourpre et d'Isle Mange Bio.
Intervient sur la réduction des déchets en déchetterie.

26

AU PRÉ DE MON ARBRE RENVOISÉ Matthieu



Légumes de saison.

Vente : marché du Bugue le samedi matin, Comptoir des Producteurs à Siorac, vente à la ferme le vendredi soir de 16h30 à 19h.

Le Breuil - 24480 PALEYRAC
T : 05 53 24 87 19 - P : 06 16 37 17 69
aupredemonarbre@orange.fr

27

ANCIENNE CURE ROCHE Christian



Propriété familiale produisant Bergerac rouge, blanc sec, rosé, moelleux, Monbazillac. Nombreuses références.
Sélection de Pécharmant.

Vente : caveau de dégustation sur RN21, à 8km direction Agen.
Ouvert de 9h à 19h et sur RDV. GPS : N 44°46'28" E 0°31'58".

24560 COLOMBIER
T : 05 53 58 27 90 - F : 05 53 24 83 95
ancienne-cure@orange.fr - www.domaine-anciennecure.fr

28

DOMAINE COQUELICOT ROUSSEAU Cécile et Grégoire



Bergerac rouge. Vin de Pays blanc et rouge.

Vente à la propriété sur RDV.

Les Millaudes - 24610 CARSAC DE GURSON
T : 05 53 80 36 95 - P : 06 22 64 16 14
rousseau.gregoire@wanadoo.fr
www.domaine-coquelicot.fr

**29**

ROUX Christine



Légumes variés de saison.

Vente : AMAP Le panier Moderne Bacalan Bordeaux.

Fauresourd - 24230 MONTCARET
T : 05 53 58 07 48 - lescharbonnieres@neuf.fr



i participe au réseau des fermes de démonstration.

30

LES SAVEURS DU BOIS DU ROC



Atelier et chantier d'insertion.
Fruits et légumes de saison.
Herbes et légumes oubliés.

Vente : vente de paniers de fruits et légumes bio dans le cadre d'un atelier et chantier d'insertion.

La Félière, route d'Eymet - 24240 MONESTIER
P : 06 70 44 86 26
http://saveursduboisduroc.com



particuliers, écoles et lieux de séminaires au niveau local.

31

CHÂTEAU LA ROBERTIE SOULIER Brigitte



Vins en AOP Bergerac sec, rosé et rouge,
Côtes de Bergerac, Monbazillac. 10 à 12
références produites sur 14ha. Cuvées de
« Vigneron artisan ». Biodynamie.

Vente : au domaine sur RDV de préférence, WE impératif. Salons des Vignerons Indépendants. Cavistes : nous consulter.

La Robertie - 24240 ROUFFIGNAC DE SIGOULÈS
T : 05 53 61 35 44
chateau.larobertie@wanadoo.fr
www.chateau-larobertie.com



membre Colibris.

32

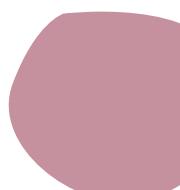
CLOS JULIEN SROKA Viviane



Vins AOC Bergerac rouge,
AOC Montravel rouge.

Vente : à la propriété sur RDV

127 Chemin des Lavandières
24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
T : 05 53 27 82 07 - P : 06 86 51 50 73
sroka.viviane@orange.fr
http://closjulien.over-blog.com



LES VIGNOBLES JESTIN



Production et vente de vins de Monbazillac et de Bergerac.

Vente : aux professionnels et aux particuliers. Dégustation et vente directe à la maison Vari.

Château Vari - 24240 MONBAZILLAC
T : 05 53 61 84 98 - F : 05 53 58 49 89 - P : 06 86 40 92 62
contact@chateau-vari.com - www.chateau-vari.com



bar à vin et magasin de produits locaux bio dans le bourg de Monbazillac.

ROUSSIN Grégory



Légumes d'hiver (pommes de terre, potimarrons, échalotes...) et tisanes.

Vente : à la ferme sur RDV et sur le marché de Bergerac l'hiver.

Le Font du Rat - 24150 PRESSIGNAC-VICQ
T : 05 53 58 42 89



EARL

THEULET MARSALET

FANNY ET RENÉ MONBOUCHÉ
VITICULTEURS AGROBIOLOGISTES

Grands Vins
de Monbazillac
et de Bergerac



Le Marsalet - 24240 Monbazillac - Tél. 05 53 57 94 36 - Fax : 05 53 61 34 81
e.mail : rene.monbouche@wanadoo.fr - www.domaines-monbouche.com

Les magasins bio

BIOCOP
BERGERAC BIO
71 avenue Paul Doumer
24100 BERGERAC
05 53 27 22 22
bergerac.bio@wanadoo.fr

SODI SARL
2 avenue de la Gare
24520 MOULEYDIER
05 53 23 33 79
sodi24@orange.fr



CHÂTEAU
LES MIAUDOUX

Nathalie & Gérard Cuisset
VIGNERONS EN SAUSSIGNAC ET BERGERAC

24240 Saussignac
Tél. 05 53 27 92 31
gerard.cuisset@wanadoo.fr
www.chateaulesmiaudouxbio.com

Cette charte a pour but de garantir que l'ensemble des actions menées par AgroBio Périgord soit en cohérence avec l'éthique qu'elle défend.

Charte éthique d'AgroBio Périgord

AgroBio Périgord,
forte d'une expérience de plus de 20 ans,
mène ses actions au service
d'une agriculture **bio** paysanne,
favorisant un développement local durable
dans un esprit de réseau.

Les adhérents d'AgroBio Périgord affirment que l'agriculture biologique ne se limite pas à l'application du cahier des charges officiel. La bio est une démarche globale qui s'insère dans une dynamique de développement durable local. AgroBio Périgord encourage le développement de systèmes agricoles reproductibles, vivables, viables et qui respectent les Hommes et la nature.

une **bio** qui fait vivre
les **paysans**



une **bio** qui rapproche
les **Hommes**
et fait vivre les **campagnes**

AgroBio Périgord
défend une
agriculture
bio, **paysanne**
et **cohérente**

une **bio** qui respecte
la **planète**
et les **Hommes**

AgroBio Périgord œuvre au développement de l'agriculture biologique par le partage et la mise en réseau

Les adhérents affirment que le développement de l'agriculture biologique doit être mené de manière participative et dynamique au service des agriculteurs et en lien avec l'ensemble des acteurs de la société.

AgroBio Périgord
n'existe que par et pour
son réseau d'adhérents
dans la volonté
collective de garantir
et favoriser le
développement
d'une agriculture
biologique forte,
diversifiée et durable
en Dordogne-Périgord.

AgroBio Périgord fédère son réseau
d'adhérents dans une éthique de
respect et de solidarité

Les adhérents affirment qu'AgroBio Périgord doit, au quotidien, dans l'ensemble de ses actions, respecter des **valeurs éthiques fondamentales**.

AgroBio Périgord doit être à l'**écoute** de ses adhérents et les **accompagner** dans leurs projets. Elle doit respecter la **diversité des opinions** de ses adhérents car elle fait sa richesse. Elle doit **soutenir ses adhérents et les défendre**. Enfin, elle doit **favoriser l'entraide et la solidarité** entre ses adhérents dans un esprit de convivialité.

Index des opérateurs

Pages	Icons	Content
20	•	A La Noix Patientie - Dubreuil-Lachaud Lucette
20	•	Ancienne Cure - Roche Christian
27	•	Armand Jean-Paul
23	•	Bio Bulle - Sorcière Génitille
23	•	Bourguin Denis
27	•	Château du Tuquet - Dameron Branchu Elisabeth et Olivier
9	•	Château Haut Garrigue - Feely Caroline et Sean
24	•	Château Jono Blanc
25	•	Château Kalian - Griaud Kilian
25	•	Château La Robertie - Soulier Brigitte
27	•	Château Larchère - Baudry Thierry
23	•	Château Le Payrat - Dauhlat Isabelle et Thierry
24	•	Château Les Hauts de Caillevey - Chevallier Sylvie
24	•	Château Les Miaudoux - Cuisset Gérard
25	•	Château Richard - Doughty Richard
20	•	Chatellier Marinette et Joseph
27	•	Clos Julian - Sroka Viviane
24	•	Coulibeaut Jean-Marie
10	•	Delyoët Bénédicte
13	•	Devaux Olivier
13	•	Domaine Coquelicot - Rousseau Cécile et Grégoire
27	•	Domaine des Costes - Dournel Nicole
25	•	Domaine Theule Martsel - Monbouché Fanny
26	•	Domaine Véloce de la Voie Blanche - Dabivie Nathalie
20	•	Douceurs Périgourdines - Bouscier-Joulain Colette
19	•	Dunn Louise
25	•	Dupuy Marianne et David
20	•	Duthel Marc
25	•	Earl Domaine du Fraysse - Halbert Erwan
25	•	Famille Labasse
14	•	Farm Brasserie de la Margoutie - Lemontine Patricia
14	•	Ferme des Combès - Mazeille Christian
24	•	Ferme du Mondonnet - Debaudringhen Yann
24	•	Fleur de Miel - Ennault Peter
10	•	Forest Guy
24	•	Gaec de la Couteaude - Canivet Flavien et Dos Santos Silva Valérie
24	•	Gaec des Délices - Naulin Joseph et Matthieu
14	•	Gaec du Gros Chêne - Grégoire Laurent et Mangot Sabine
13	•	Gaec Le Carratou - Jalu Christelle et Cheyrade Corinne
26	•	Gaec Les Jardins d'Altair - Draï Patrice, Guillet Josél, Oger Arton
11	•	Gaec Monalisa
11	•	Gaufré Stéphane
11	•	Hanley Rachel
11	•	La Ferme de Puylassort - Milton Audrey
11	•	La Ferme de Ribeyrolles - Lassaigne Bertrand
14	•	La Famme des Jarrets - Curriet Nicolas
11	•	La Farme du Cledou - David-Bernadat Nathalie
20	•	Page 10

Index des opérateurs

Légende Nous vous proposons de retrouver très facilement les produits et services grâce aux pictogrammes suivants :



Guide Bio Dordogne Périgord 2014-2015 31



*Association de Développement
de l'Agriculture Biologique
en Dordogne-Périgord*

AgroBio Périgord, c'est...

- ✓ Un réseau de plus de 350 acteurs de la bio locale
- ✓ Des informations régulières (newsletters, bulletins...)
- ✓ Une aide aux associations de paniers bio et AMAP
- ✓ Des professionnels pour se former à l'Agriculture Biologique
- ✓ Une structuration locale pour l'approvisionnement des cantines bio
- ✓ Un programme d'échange de variétés potagères de semences
- ✓ Un appui technique et réglementaire aux agriculteurs bio...



**Guide
gratuit**

*20, rue du Vélodrome
24000 Périgueux
Tél. 05 53 35 88 18*

*contact@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr*

En partenariat avec :



Avec le soutien financier de:

Adhésion de soutien

35€ pour l'année

Je recevrai une newsletter toutes les 3 semaines environ, 4 bulletins techniques par an, je pourrai diffuser mes petites annonces et participer à la Maison de la Semence.

Nom Prénom

Adresse

CP Ville

E-mail

Téléphone

*A renvoyer à AgroBio Périgord avec votre règlement
(adresse ci-dessus)*