

ÉDITION
2023-2024

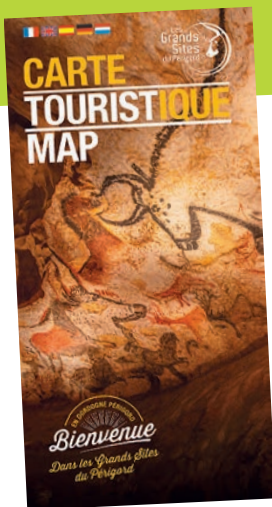


Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme



DORDOGNE
PÉRIGORD



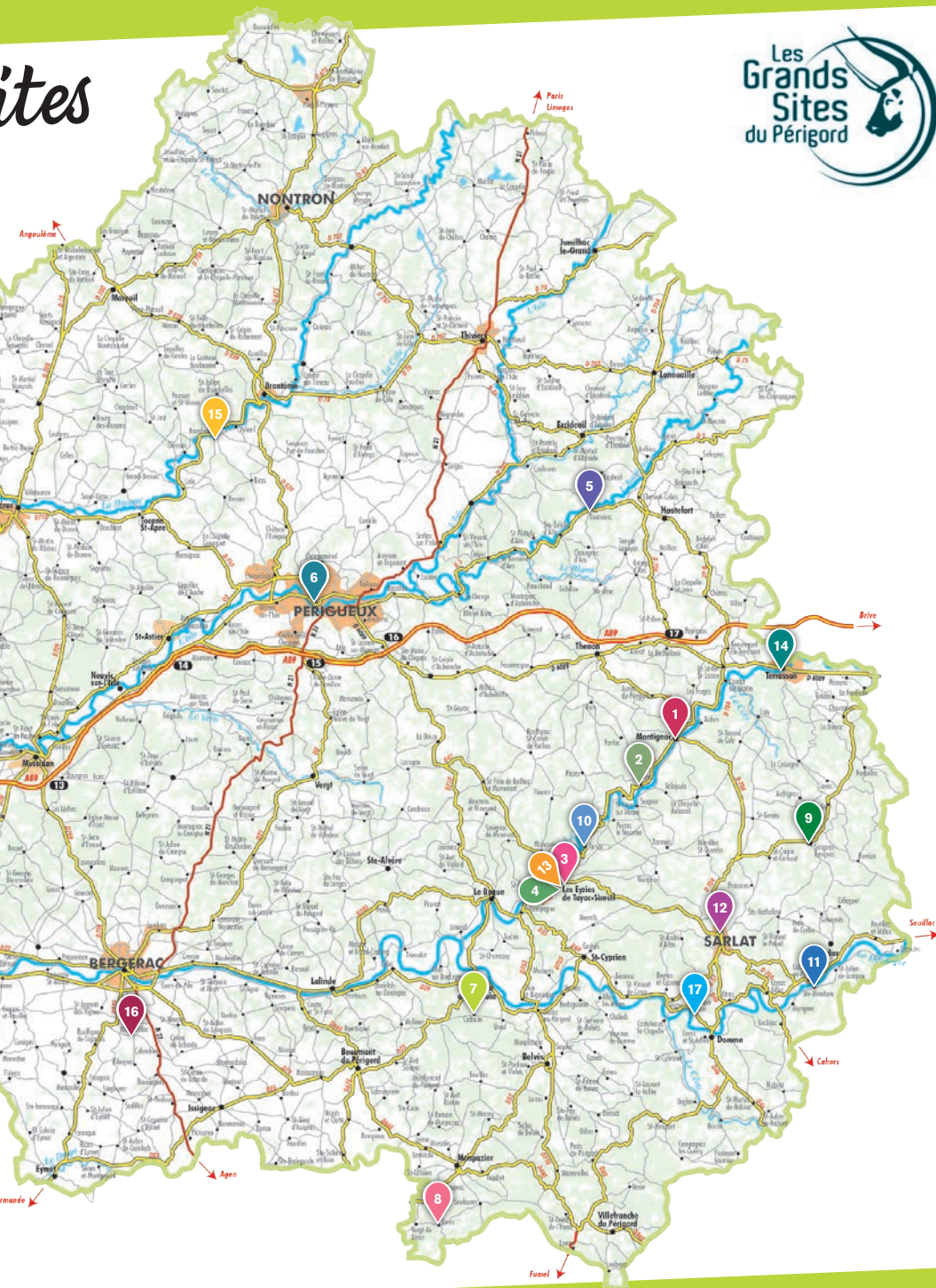


Découvrez les grands sites du Périgord !

- 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 Eyrygnac et ses jardins
- 10 Village troglodytique de la Madeleine
- 11 Château de Fénelon
- 12 Château de Puymartin
- 13 Château de Commarque
- 14 Les Jardins de l'Imaginaire
- 15 Château de Bourdeilles
- 16 Château de Monbazillac
- 17 Gabarres Caminade



ites





© Adobestock - Yanadjian

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

- 43 % de forêt
- 32 % de surface agricole
- 1 actif sur 4 travaille dans l'agriculture ou l'agro-alimentaire
- 5 400 exploitations agricoles dont plus de 20 % en Agriculture Biologique
- 31 % des produits sont sous signe officiel de qualité (AOP, AOC, IGP...)

Un des premiers départements français en matière d'agritourisme

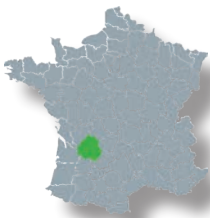
- 30 % des exploitations proposent une offre de tourisme à la ferme ou de vente directe
- 200 Marchés des Producteurs de Pays organisés sur l'année
- 2^e département en Nouvelle-Aquitaine du réseau "Bienvenue à la ferme" avec ses 120 adhérents

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



Jean-Philippe GRANGER
Président
Chambre d'Agriculture
de la Dordogne
Producteur de lait de vache
et de céréales

Les marques “Bienvenue à la ferme” et “Marchés des Producteurs de Pays” sont propriétés des Chambres d'agriculture.

La Chambre d'agriculture de la Dordogne accompagne activement ses agriculteurs pour valoriser leurs savoir-faire à travers ces deux marques. Elle a également créé la marque «Saveurs du Périgord» afin de promouvoir les produits locaux.

Bienvenue à la ferme c'est...

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

La Charte éthique “Bienvenue à la ferme”

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

Les agriculteurs proposant de l'hébergement ou des visites offrent à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné.

À travers ce guide, vous dénicherez les bonnes adresses de notre département.

Venez vous ressourcer, faites une pause à la campagne.

En suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture et l'économie locale !



Marie-Rose CAYRE-CASTEL
éluë Chambre d'Agriculture
de la Dordogne
Présidente association
Agriculture & Tourisme
Productrice de volailles



goûtez notre nature.



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

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

Toutes les informations contenues dans ce document n'ont pas de caractère contractuel : elles ont été transmises par les agriculteurs (qui sont seuls responsables de la réglementation à leur égard) et ont été mises à jour le 01/01/2023. La responsabilité de la Chambre d'Agriculture ne saurait être engagée, en cas d'erreur ou d'omission qui aurait pu se glisser dans ce document malgré tout le soin apporté à sa réalisation.

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

INDEX

vivez *fermier*



TRAITEUR ET/OU SACS PIQUE-NIQUE

- 10 Ferme de Lafayas
- 24 La Ferme de Puycheny
- 53 Domaine du Siorac



GOÛTERS À LA FERME CASSE-CROÛTE À LA FERME

- 32 Ferme Catinel
- 39 Ferme du Vignal
- 50 Les attelages de Monsacou
- 54 La Ferme Ferracin



FERME AUBERGE

- 10 La Ferme de Faye
- 11 Ferme Gendron
- 21 Chez Suzon
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 27 L'Etable Gourmande
- 32 Ferme Dubois
- 40 Ferme de la Garrigue Haute
- 42 Ferme Auberge Lacombe
- 42 Ferme des Genestes
- 44 Ferme auberge du Cantou
- 45 Auberge des Marthres
- 53 Ferme du Rebeyrotte
- 57 Ferme du Roc



ACCUEIL DE CAMPING-CARS

- 10 Ferme de Lafayas
- 11 Les Escargots du Périgord
- 12 La ferme aux truffes
- 21 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 21 Chez Suzon
- 29 La Ferme de Légal
- 29 La Ferme Anserine
- 32 Ferme Dubois
- 32 Ferme Catinel
- 32 Les Vergers de la Guillou
- 39 Ferme du Vignal
- 41 Les Oies du Périgord Noir
- 42 Camping le Ventajol
- 48 Domaine de Barbe
- 48 Domaine du Petit Batou
- 50 Domaine de Cavaroque
- 52 Domaine de Grange Neuve
- 53 Domaine du Siorac
- 54 La ferme d'Eydi
- 56 Ferme de Turnac



CAMPING À LA FERME

- 10 Ferme de Lafayas
- 16 Ferme les Jaubertins
- 21 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 34 Ferme de la Brauge
- 38 Camping Les Combelles
- 40 Camping la Périgourdine
- 42 Camping le Ventajol
- 44 Ferme des Charmes
- 45 Borie de Bar
- 49 Ferme Lou Tuquet
- 50 Les attelages de Monsacou
- 54 La ferme d'Eydi



GÎTES MEUBLÉS

- 10 Ferme de Lafayas
- 17 Poney Club de St Pantaly d'E.
- 18 Ferme de Laupilière
- 21 Le Domaine de La Porte
- 21 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 22 Centre équestre de Bourrou
- 22 Ferme de la Rigionie
- 23 Domaine des Chaulnes
- 23 Tashunka Town
- 24 Ferme de Paufy
- 28 La Grange du Mas
- 29 La Ferme de Légal
- 32 Gîtes du Chêne Vert
- 33 La Bon'o'Venture
- 34 Ferme de la Brauge
- 38 Locations de la Noyeraie
- 41 Les Oies du Périgord Noir
- 41 Le Pigeonnier de Labrot
- 42 Auberge Le Colombier
- 44 Ferme des Charmes
- 45 Auberge des Marthres
- 45 Le Bois de l'Ange
- 48 Domaine de Barbe
- 49 Un Ange Passe
- 49 Ferme Lou Tuquet
- 50 Les attelages de Monsacou
- 50 Ferme de Cap Blanc
- 51 Ferme des Lizettes
- 51 Ferme La Rivière
- 51 Ferme du Bost
- 51 Ferme de Labattut
- 52 Invitation au Délice
- 52 La ferme de Fouliouze
- 52 Domaine de Grange Neuve
- 54 La ferme de Cor



CHAMBRES D'HÔTES

- 18 Ferme de Laupilière
- 21 Le Domaine de La Porte
- 21 Chez Suzon
- 27 L'Etable Gourmande
- 29 La Ferme Anserine
- 32 Ferme Dubois
- 40 Ferme de la Garrigue Haute
- 41 Le Pigeonnier de Labrot
- 42 Ferme des Genestes
- 45 Auberge des Marthres
- 45 Le Bois de l'Ange
- 45 Borie de Bar
- 49 Ferme de Malapré
- 49 Ferme de Pazier
- 51 Ferme La Rivière
- 51 Ferme du Bost
- 57 Ferme du Roc



FERME ÉQUESTRE

- 17 Poney Club de St Pantaly d'E.
- 22 Centre équestre de Bourrou
- 23 Tashunka Town
- 28 Poney Club Arc en Ciel
- 33 Ferme Equestre de Sardin
- 48 Ferme la Haute Yerle
- 50 Les attelages de Monsacou



FERME DE DÉCOUVERTE

- 33 La Bon'o'Venture
- 40 La Ferme des 4 Vents
- 50 Ferme de Cap Blanc
- 52 Domaine de Grange Neuve



FERME PÉDAGOGIQUE

- 17 Poney Club de St-Pantaly-d'E.
- 22 Ferme de l'Ermitage
- 27 GAEC de Marance
- 33 La Bon'o'Venture
- 34 Les Clefs des Champs
- 50 Ferme de Cap Blanc
- 52 Domaine de Grange Neuve
- 56 Ferme de Turnac
- 57 Domaine de Rapatel

LOCATION DE SALLE

- 23 Domaine des Chaulnes

SÉJOURS À THÈME

- 51 Ferme La Rivière



Vente directe

mangez *fermier*

VOLAILLES

ET VOLAILLES GRASSES

- 10 La Ferme de Faye
- 10 Ferme de Lafayas
- 11 Ferme Gendron
- 12 Ferme Avicole des Grands Champs
- 16 Ferme Puivif
- 16 Val de Chanedière
- 17 Ferme du Cluzeau
- 18 La Ferme des Graves
- 18 Ferme de Laupilière
- 21 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 21 Chez Suzon
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 23 La Ferme de Puygauthier
- 24 La Ferme de Puycheny
- 24 Ferme Andrévias
- 27 La Ferme de Charnaillas
- 28 Ferme de la Garenne
- 28 La Grange du Mas
- 29 La Ferme Anserine
- 29 Domaine de Loqueyssie
- 32 Ferme Dubois
- 32 Ferme Catinel
- 33 Ferme du Lac Noir
- 34 Ferme de Chabrat
- 34 Elevage des Granges
- 38 Ferme de Buffenou
- 38 Ferme de Bardenat
- 39 Ferme du Vignal
- 39 Ferme de la Grézelié
- 39 Ferme de Pleinefage
- 40 Ferme de la Garrigue Haute
- 41 Les Oies du Périgord Noir
- 41 Ferme de Labrot
- 42 Ferme Auberge Lacombe
- 42 Ferme des Genestes
- 44 Ferme auberge du Cantou
- 45 Auberge des Marthres
- 48 Domaine de Barbe
- 54 Le Clos de Fontbrune
- 56 Ferme de Turnac
- 57 Ferme du Roc

VIANDE OVINE

- 16 Ferme les Jaubertins
- 22 Ferme de l'Ermitage
- 34 Les Clefs des Champs
- 38 Ferme de Buffenou
- 51 Ferme des Lizettes
- 57 Ferme de Fage

VIANDE BOVINE, VEAUX

- 11 GAEC Texier-Pichot
- 11 Ferme Gendron
- 16 Ferme Puivif
- 17 Ferme du Mas Laborie
- 17 Ferme Lacombe
- 18 La Ferme des Graves
- 22 Ferme de l'Ermitage
- 24 Ferme de Paufy
- 27 GAEC de Marance
- 44 Ferme de la Brunie
- 53 Ferme du Roussel
- 54 La ferme d'Eydi
- 54 La Ferme Ferracin

VIANDE DE PORC

- 17 Ferme du Mas Laborie
- 17 Ferme Lacombe
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 22 Ferme de l'Ermitage
- 53 Ferme du Roussel

VINS

- 48 Domaine de la Tuque
- 48 Domaine du Petit Batou
- 50 Château Vignal La Brie
- 50 Domaine de Cavaoqeu
- 52 Domaine de Grange Neuve
- 52 Château Ladesvignes
- 53 Le Pré Vert
- 53 Domaine du Siorac
- 56 Ferme de Lasfargues
- 56 Domaine de la Voie Blanche

FRUITS, LÉGUMES ET ASPERGES

- 10 Ferme des Gouroux
- 11 Les Vergers du Château d'Eau
- 22 Ferme de la Rigionie
- 22 Ferme de l'Ermitage
- 27 La Ferme de Charnaillas
- 29 La Ferme de Légal
- 44 Les Jardins de Malevergne
- 62 La Ferme du Mas de Castels

PRODUITS LAITIERS, FROMAGES, GLACES

- 11 GAEC Texier-Pichot
- 12 Ferme des Terres Vieilles
- 24 Ferme du Petit Clos
- 33 La Bon'o'Veature
- 44 Ferme de la Brunie

- 45 Chèvrerie du Lac de Roudet
- 52 La ferme de Fouliouze
- 53 Ferme du Roussel
- 54 La ferme d'Eydi

MIELS, TISANES, SAFRAN, CÈPES, FARINE, PÂTES, SPIRULINE, ŒUFS, PLANTES, ESCARGOTS

- 10 GAEC du Bas Doumen
- 11 Les Escargots du Périgord
- 12 Spiruline Vallée de la Dronne
- 12 La ferme aux truffes
- 24 Ferme de Paufy
- 27 Aromatignac
- 27 La Ferme de Charnaillas
- 29 La Ferme de Légal
- 29 La Ferme Anserine
- 44 Les Jardins de Malevergne
- 50 Ferme de Cap Blanc
- 52 Invitation au Délice
- 56 Ferme du Mas de Castels
- 57 Le Rucher des Mazades
- 57 Ferme du Roc

NOIX, CHÂTAIGNES ET TRUFFES

- 12 La ferme aux truffes
- 21 Le Domaine de La Porte
- 21 Chez Suzon
- 24 Ferme Andrévias
- 27 La Ferme de Charnaillas
- 29 Domaine de Loqueyssie
- 32 Les Vergers de la Guillou
- 38 Camping les Combelles
- 38 Ferme de Bardenat
- 39 Ferme de Pleinefage
- 41 Ferme de Labrot
- 45 Auberge des Marthres
- 53 Ferme du Roussel
- 54 La ferme de Cor
- 56 Ferme de Turnac
- 56 Ferme de Lasfargues
- 57 Ferme de Fage
- 57 Domaine de Rapatel

CHÈVRES ANGORA CHÈVRES (COSMÉTIQUES) OVINS (FEUTRE)

- 16 Les Cœurs de Lait
- 34 Les Clefs des Champs
- 40 La Ferme des 4 Vents

Trois rendez-vous
incontournables !

Les fermes du réseau vous
ouvrent leurs portes.



Printemps *à la ferme*

Tous les W-E du 22 avril au 14 mai 2023



Été *à la ferme*

Juillet - août 2023



Automne *à la ferme*

Octobre 2023



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





Sommaire



1 VAL DE DRONNE <i>au fil de l'eau</i>	8
2 HAUT PÉRIGORD <i>nature préservée</i>	14
3 VALLÉE DE L'ISLE <i>& la capitale Périgueux</i>	20
4 VALLÉE DE LA VÈZÈRE <i>sur les pas de l'Homme</i>	26
5 PAYS DU SARLADAIS <i>rencontre des saveurs</i>	36
6 PAYS DE BERGERAC <i>terre des vins</i>	46
7 VALLÉE DE LA DORDOGNE <i>pays des châteaux</i>	55





VAL DE DRONNE

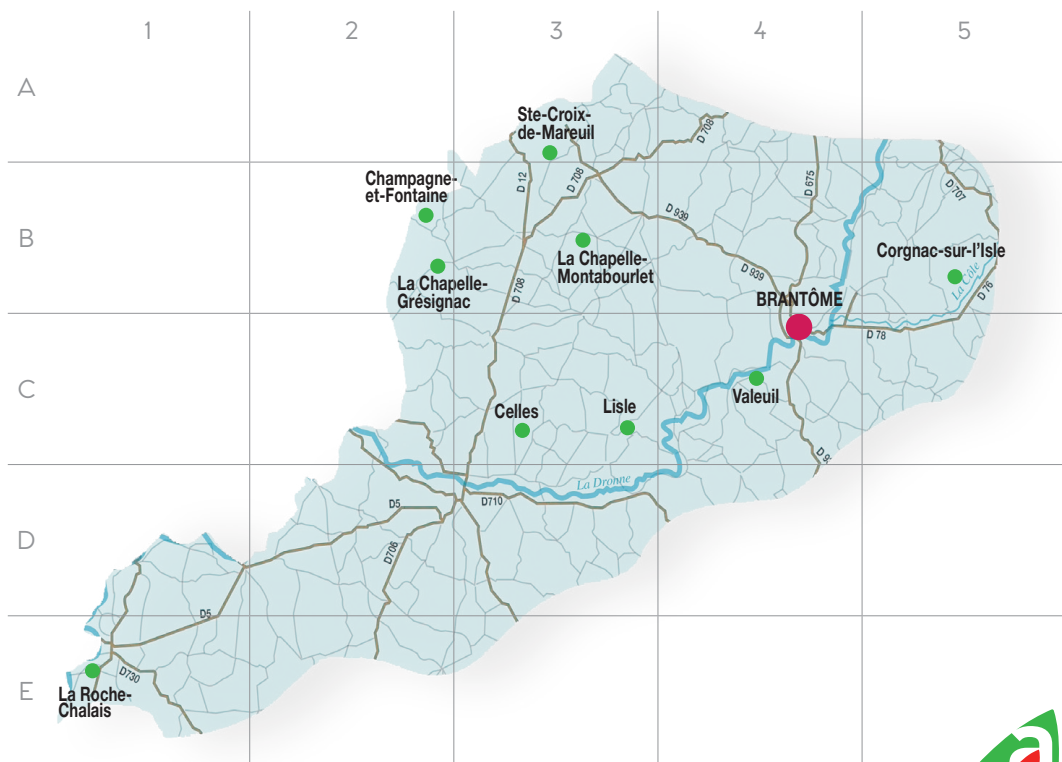
au fil de l'eau



Château de Mareuil. (Ph. Déclic et Décolle)

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

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



BIENVENUE

à BRANTÔME EN PÉRIGORD

et ses alentours

PÉRIGORD *Dronne Belle*

Située au cœur du Périgord Vert, la destination **PÉRIGORD Dronne Belle** est réputée pour la richesse de son patrimoine culturel : Brantôme, la « Venise du Périgord » et son abbaye bénédictine veillée par son clocher millénaire, les châteaux de Bourdeilles et Mareuil, deux des quatre baronnies du Périgord, le château de Puyguilhem, joyau de l'architecture Renaissance, l'abbaye de Boschaud ou encore la grotte de Villars, grotte à concrétions naturelles ornée de peintures préhistoriques. Ce territoire aux magnifiques paysages délicatement vallonnés offre le plaisir de très belles randonnées. De nombreuses activités attendent les visiteurs : promenades en bateau, descentes en canoë, équitation...



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

contact@perigord-dronne-belle.fr | 05 53 05 80 63

www.perigord-dronne-belle.fr

La Ferme de Faye



Marie-Claude DUBUISSON et Pascal MAZEAU

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.

Faye - 24310 BRANTÔME EN PERIGORD

05 53 05 85 84 - claudeetmarie.dubuisson@wanadoo.fr - www.ferme-auberge-de-faye.fr

C4

Ferme des Gourdoux



Sébastien et Colette FARGES

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...

Les Gourdoux - 24310 BRANTÔME EN PERIGORD

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

C4

GAEC du Bas Doumen

Emmanuelle et Vincent PARSAIK

Productions. Vaches laitières, céréales.

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

VENTE DIRECTE. Fabrication de pâtes sèches et farine artisanale.

Le Bas Doumen - 24310 BRANTÔME EN PERIGORD

06 86 90 71 62 - 06 82 87 49 78 - emmanuelle.parsaik@orange.fr

C4



Emmanuelle et Vincent

Ferme de Lafayas

Monique, J.-René, Benjamin et Tina DESCHAMPS



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

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

VENTE DIRECTE. Élevage des canards à partir d'un jour pour cuisiner leur foie, ainsi que des poulets, oies et autruches. Transformation sur place. Animaux nourris avec les céréales de la ferme (blé et maïs). Planche de dégustation 5 € aux heures d'ouverture sur RDV les jeudis du 01/07 au 31/08.

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

CAMPING À LA FERME. Loc. 1 mobil-home pour 4/6 pers.

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

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

Tarifs mobil-home : à la semaine du 3/12 au 01/07 : de 310 € à 380 €/sem. Possibilité de location à la nuit (lits faits) minimum 2 nuits : 100 €/nuit.

Lafayas - 4, route des Autruches - 24600 CELLES

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

C3



10



Edwige

GAEC Texier-Pichot

Edwige et Didier **TEKIER**



Production. Vaches laitières.

Ouverture. Les mercredis et samedis 10h-12h30. Visites sur RDV.

VENTE DIRECTE. Lait, yaourts, crème fraîche. Fabrication de glaces avec le lait bio de nos vaches normandes, et sorbets à partir de fruits entiers. Vente de caissettes de viande de veau et de vache bio sur commande.

Fontaines - 24320 CHAMPAGNE-ET-FONTAINE

05 53 90 57 32 - 06 03 65 18 52

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

B2



Karine

Ferme Gendron

Karine et Laurent **GENDRON**



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.

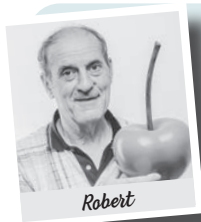
FERME AUBERGE. Spécialités à base des produits de la ferme (canard et bœuf).

Capacité : 150 pers.

Grésignac - 24320 LA CHAPELLE-GRÉSIGNAC

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

B2



Robert

Les Vergers du Château d'Eau

Robert **CLÉMENT**



Productions. Fruits et légumes.

Ouverture. Du 15 mai au 15 septembre. Vente à la propriété les après-midi 15h-18h sauf le dimanche.

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

Château d'Eau - 24320 LA CHAPELLE-MONTABOURLET

06 75 05 71 92 - clementrobert620@gmail.com

B3



Nicolas

Les escargots du Périgord

Nicolas **DESGRAUPES**



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.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Cambade - 24800 CORGNAC SUR L'ISLE

06 81 16 32 90 - n.desgraupes@gmail.com - les escargots du Périgord

B5



Jean-Marc

Spiruline Vallée de la Dronne

Jean-Marc DUBOIS

Production. Spiruline.

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

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

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

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

ZI les Jonctarias - 24350 LISLE

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



C3



Etienne

Ferme Avicole des Grands Champs

Etienne GODART

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, coquilles d'œufs d'autruches... Conserves de poulet (rillettes, confits, cuisses, basquaise...). Vente en vif, abattage à façon, fumier. C'est au milieu des bois de la forêt de la Double que pratiquement tout est fait : élevage, fabrication de l'aliment, abattage... en toute transparence.

Grand Champ - 24490 LA ROCHE-CHALAIS

05 53 91 30 26 - 06 11 65 99 31 - ferme.avicole@wanadoo.fr - www.ferme-avicole.fr



E1



Narcisse

La ferme aux truffes

Narcisse PEREZ

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

Ouverture. Sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Truffes en conserve toute l'année et produits dérivés truffés : huile, vinaigre, moutarde, sel, pâtes... Truffes fraîches de novembre à février sur place ou expédition.

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

Découverte de la faune et de la flore.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Verdinas - 24340 SAINTE-CROIX-DE-MAREUIL

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



A3



Mélissane et Thomas

Ferme des Terres Vieilles

Familles LATOURNERIE / MAZOUAUD

Productions. Chèvres laitières et fromages.

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

VENTE DIRECTE. Élevage de chèvres exclusivement nourries avec une alimentation produite sur la ferme.

Fromages de chèvre 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.

Terres Vieilles - 24310 VALEUIL

06 73 68 50 52 - fromagerie-desterrsvieilles@orange.fr

f fromagerie des terres vieilles



C4



12

ACCUEIL À LA FERME

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



**VISITES, DÉGUSTATIONS
ET MARCHÉS GOURMANDS**
En juillet et en Août



Infos et réservations : 05 53 90 03 10

www.perigordriberacois.fr

**VISITES
GRATUITES**
en voitures
particulières



Saveurs
du
PÉRIGORD





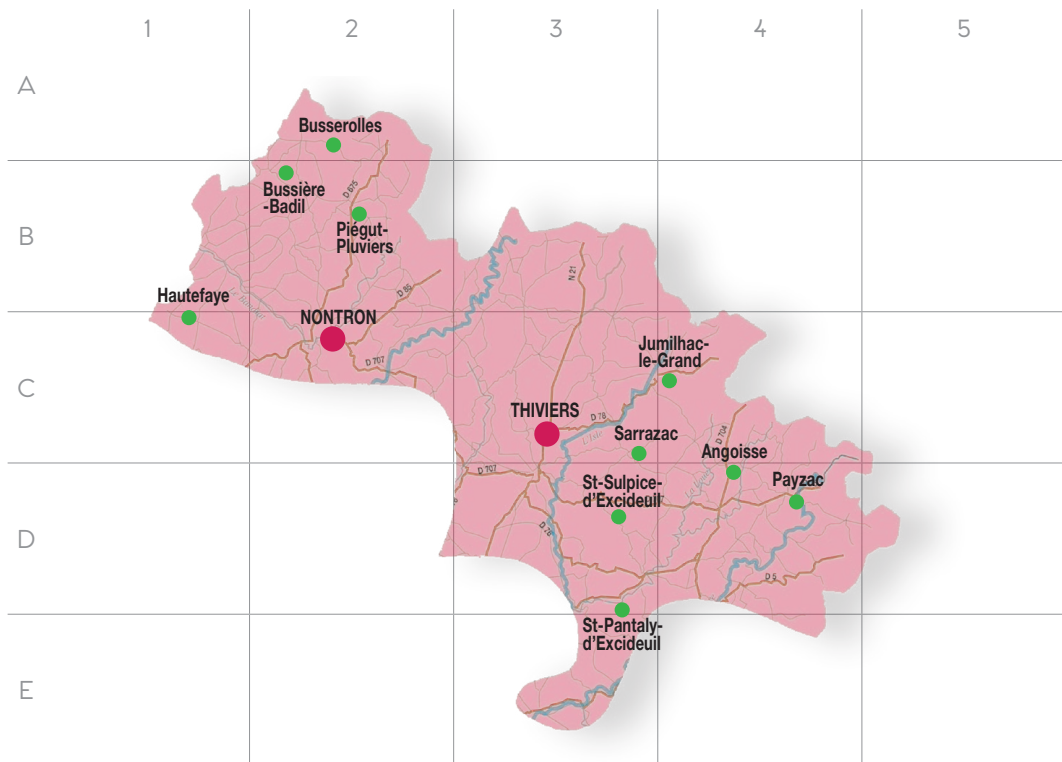
HAUT PÉRIGORD

nature préservée



Tour de Piégut-Pluviers. (Ph. Déclic et Décolle)

Situé en grande partie sur le Parc Naturel Régional Périgord-Limousin, ce territoire s'étend du verdoyant Nontronnais à la Vallée de l'Auvézère. Il traverse les plateaux bordés de falaises autour de la Vallée de l'Isle. Principalement agricole, il possède un environnement préservé et valorisé où rivières, étangs, prairies et forêts sont propices aux activités bucoliques et loisirs de plein air. Riche d'un patrimoine historique et culturel, c'est aussi, la terre d'un savoir-faire ancestral hérité d'un passé industriel (forges, papèteries...) et artisanal exceptionnel.



La cabane à Plume (s)

CIE L'HOMME DEBOUT



24h de SPECTACLE PARTICIPATIF
en 3 lieux du Périgord-Limousin
les 13 et 14 OCTOBRE 2023



Parc
naturel
régional
Périgord-Limousin
Parc Peiregòrd-Lemosin

Plus d'informations :

<http://www.pnr-perigord-limousin.fr>

Rubrique : ACTUALITÉS

Ferme Puivif

Caroline et Dominique PUIVIF



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

Ouverture. Boutique à la ferme : du mercredi au samedi 10h-18h30. Autres horaires sur RDV.

VENTE DIRECTE. Canards gras en frais : foies gras, magrets, cuisses, abats, carcasses, magrets fourrés au foie gras, rillettes fraîches de novembre à fin mars. Volailles fermières toute l'année et sur commande, volailles de Noël.

Vente de conserves à la ferme toute l'année. Veaux sous la mère (sur commande)

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

Lambertie - 24270 ANGOISSE

06 84 15 80 98 ou 06 37 76 65 46 - 05 53 62 40 05 ou 05 53 52 63 52 - puivif.dominique@orange.fr

D4

Les Cœurs de Lait

Valérie ALDIGE et Frédéric JULES WRIGHT



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 (Cosmos Organic certifié par Ecocert Greenlife).

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

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

700, route des Poiriers - 24360 BUSSEROLLES

06 50 01 96 60 ou 07 61 07 62 62

contact@les-coeurs-de-lait.com - www.les-coeurs-de-lait.com -  Les Cœurs de Lait

A2

Val de Chanedière

Yohan GUICHETEAU



Productions. Canards gras.

Ouverture. Tous les jours sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Ferme située au cœur du Périgord Vert. Nous gavons, abattons et transformons nos canards sur place. De nombreux animaux vivent en liberté sur la ferme.

Chanedière - 24360 BUSSIÈRE-BADIL

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

B2

Ferme les Jaubertins

Marie-Thérèse PORTAIN



Production. Ovins.

Ouverture. De Pâques à Toussaint sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Exploitation agricole familiale depuis plusieurs générations en polyculture élevage.

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

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

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

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

Jaubertin - 24300 HAUTEFAYE

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

C1





Sandrine et Sébastien

Ferme du Mas Laborie

Sébastien TOUZIN et Sandrine PERDRIK

Productions. Porcs, bovins viande.

Ouverture. Sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Viande et produits transformés de porc (frais, conserves, salaisons, charcuterie) sur commande. Bœuf et jeune bovin selon abattage.

Mas Laborie - 24630 JUMILHAC-LE-GRAND

06 77 50 41 15 ou 06 71 70 77 86

touzinseb@wanadoo.fr - www.produitsduperigordvert.fr



C4



Ludovic

Ferme Lacombe

Famille LACOMBE

Productions. Porcs, bovins viande.

Ouverture. Vente uniquement sur les marchés.

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

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

1457, route de l'ancienne forge - Chagnac - 24270 PAYZAC

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



D4



Sylvie et Julien

Ferme du Cluzeau

Sylvie CHOISSERIE et Julien GARNAUD

Production. Volaillies à rôtir.

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

VENTE DIRECTE. Volaillies prêtes à cuire sur commande. Conserves : rillettes, terrines, plats cuisinés en bocaux.

Le Cluzeau - 24360 PIÉGUT-PLUVIERS

06 72 11 65 28 - sylvie24360@msn.com - Ferme du Cluzeau



B2



Typhaine

Poney Club de St Pantaly d'Excideuil

Typhaine CHAPEYROUX

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

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

FERME ÉQUESTRE. Nos chevaux et poneys vivent en troupeau dehors, toute l'année, afin de respecter leurs besoins naturels. Découverte en famille, balades, ressentir ses émotions et les comprendre grâce à la médiation équine, cours et stages de la 1/2 journée à la semaine.

École française d'Equitation, EquiHandi, Centre de Tourisme Equestre, label Sport et Handicap...

Tarifs. Ferme équestre : de 5 à 70 €.

FERME PÉDAGOGIQUE. Public scolaire et public en situation de handicap du cycle 1 au 3.

GÎTE OU MEUBLÉ. 2/4 pers. 45 €/nuit.

La Vitonie - 24160 SAINT-PANTALY-D'EXCIDEUIL

06 72 12 27 50 - poneyclubstpantaly@gmail.com

www.poney-club-saint-pantaly.fr - poneyclubstpantaly



D3



La Ferme des Graves

Virginie EYSSARTIER

Productions. Bovins viande, canards gras.

Ouverture. Tous les jours 9h-18h. Fermé le dimanche après-midi.

VENTE DIRECTE. Vente à la ferme de canards gras en frais (foie gras, magrets, cuisses, abats, rillettes, aiguillettes farcies au foie gras, tournedos, gésiers, magrets séchés, magrets séchés farcis au foie gras, canards entiers...) ou en conserves (cou farci, foie gras, pâté, rillettes, cuisses, confits...). Visite gratuite de l'exploitation sur rendez-vous.

Tous les samedis matin, marché de Lanouaille.

Les Graves - 24800 SAINT-SULPICE-D'EXCIDEUIL

06 83 25 25 25 - lafermedesgraves@gmail.com

www.la-ferme-des-graves.fr - [f Lafermedesgraves](https://www.facebook.com/Lafermedesgraves)



D3



Ferme de Laupilère

Claudine et Jérôme BLONDY

Productions. Bovins viande, canards gras.

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

VENTE DIRECTE. Produits frais d'octobre à avril. Conserves : foie gras entier, pâté de foie gras de canard truffé, confit, rillettes, cou farci...

GÎTE 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 290 à 590 €. Week-end 110 €. Chambres d'hôtes : de 65 à 75 €.

Laupilère - 24800 SARRAZAC

05 53 62 52 57 - contact@lafermedelaupiliere.com

www.lafermedelaupiliere.com - [f La Ferme de Laupilère](https://www.facebook.com/LaFerme.de.Laupilere)



C3



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



#AimeTonAgri



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.



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE**

dordogne.chambre-agriculture.fr



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



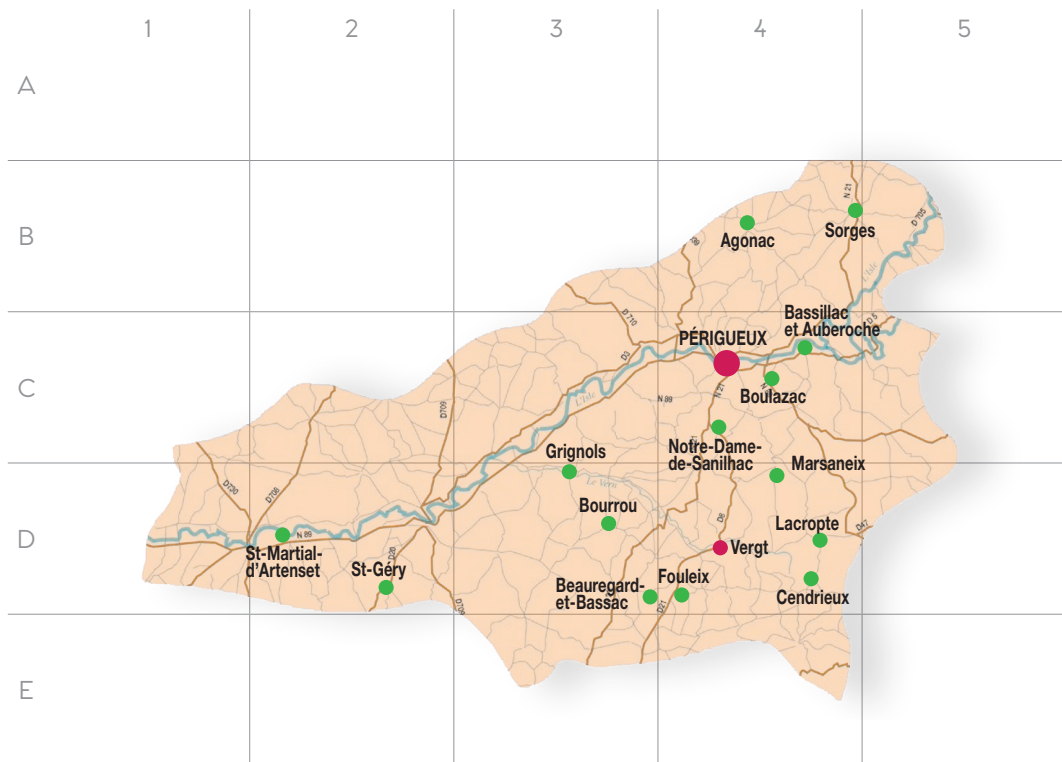
VALLÉE DE L'ISLE

et 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, samedis et dimanches matin. À pied, à vélo, profitez de la centaine de kilomètres de Véloroute voie verte pour contempler la nature périgourdine.





Sandrine

Le Domaine de La Porte

Thierry et Sandrine COULOUY



Productions. Noix et dérivés, châtaignes.

Ouverture. Octobre à mai : 9h-19h, fermé les dimanches et lundis.

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

VENTE DIRECTE. Produits « faits maison » à base de noix, marrons et fruits de saison : huile de noix, confitures, châtaignes, crème de marrons, cerneaux caramélisés, moutarde. Dégustation gratuite. Boutique à la ferme. Visite sur RDV de la noyeraie et des boletières (cèpes), 3 €/pers, chaîne de tri, four, laboratoire de transformation. Ventes des champignons.

GÎTE OU MEUBLÉ. Maison de 250 m² pour 13 personnes 4 épis Gîtes de France. 4 chambres avec salle de bains, piscine chauffée privative, barbecue, boudoir, billard, ping-pong.

CHAMBRES D'HÔTES. 4 chambres d'hôtes, salle de bains privée, piscine chauffée.

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

3486, route de Bourdeilles - La Porte - 24460 AGONAC
06 37 35 18 76 - ts.domainedelaporte@gmail.com

B4



Jean-Raphaël

Ferme Milhac-Oie en Périgord

Jean-Raphaël CHARTRON



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 MEUBLES. 2 étoiles pour 2-5 pers.

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

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Tarifs. Gîtes : de 330 € à 520 €. **Camping :** de 12 à 16 € pour 2 pers.

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

C4



Fabrice

Chez SUZON

Fabrice GAY



Productions. Canards et oies grasses, châtaignes.

Ouverture. Toute l'année. Chambres d'hôtes : de mars à mi-septembre.

Ferme auberge : de Pâques à mi-septembre.

VENTE DIRECTE. Vous apprécierez l'accueil convivial de Fabrice et Suzon et leur connaissance du terroir et de ses produits. Animaux élevés en plein air. Châtaigniers en agriculture biologique.

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

CHAMBRES D'HÔTES. 2 à 4 pers.

FERME AUBERGE. Menu unique élaboré à partir de nos produits. Dîner sur réservation.

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

La Reygasse - 24140 BEAUREGARD-ET-BASSAC
06 14 92 59 56 - chez-suzon@wanadoo.fr

fermedelareygasse - fabricegaylareygasse

D3





Franck et Stone

La Ferme de Grande Maison

Franck et Stone LASSAGNE



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...

11, chemin de Grande Maison (vieux bourg) - 24750 BOULAZAC ISLE MANOIRE
05 53 09 63 78 - franck-lassagne@orange.fr

C4

Centre équestre de Bourrou

Marie-Laure BENOIT



La ferme. Chevaux arabes et anglo-arabes.

Ouverture. Toute l'année.

FERME ÉQUESTRE. 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.

Domaine de La Sudrie - 24110 BOURROU

06 62 51 28 78 - ce.bourrou@gmail.com - www.centre-equestre-bourrou.ffe.com

centre equestre de bourrou

D3



Patricia

Ferme de la Rigonie

Patricia REBILLOU



Productions. Fraises, petits fruits rouges.

Ouverture. Toute l'année sauf les jours fériés 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. 24G044144). **Tarifs :** à partir de 490 €/semaine.

La Rigonie - 24380 CENDRIEUX

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

D4



Éric

Ferme de l'Ermitage

Isabelle et Eric LAMBERT et leurs enfants



Productions. Maraîchage, bovins, ovins, porcs.

Ouverture. Sur rendez-vous toute l'année.

VENTE DIRECTE. Vente de légumes et produits transformés de la ferme. Commandes par mail possibles. Ventes à la ferme sur rendez-vous. Marchés de Périgueux et Vergt.

FERME PÉDAGOGIQUE. Accueil des scolaires et des groupes pour une visite de l'exploitation. Thèmes : légumes, animaux, lecture de paysage.

Abri pique-nique à disposition.

"L'Ermitage" - 24380 FOULEIX

05 53 54 95 72 - ludivine24@yahoo.fr

D4

Domaine des Chaulnes



Productions. Truffières, vaches limousines, canards.

Ouverture. Toute l'année.

GÎTES OU MEUBLÉS. 6 gîtes de 4 à 8 personnes. Gîte de groupe pour 34 pers. (9 chambres).

Animations pour les groupes scolaires.

Tarifs. Gîtes : de 225 à 780 €.

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

960, impasse du Château de Chaulnes - 24110 GRIGNOLS

05 53 03 68 68 - domainedeschaulnes@wanadoo.fr - www.domainedeschaulnes.educagri.fr

D3



Laetitia

Tashunka Town

Laetitia TREDEMY et William RAFFIER



La ferme. Chevaux de loisirs.

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

FERME EQUESTRE. Promenades et randonnées toute l'année (de 2h à 1 journée).

Séjours d'équitation pleine nature pour les 10/17 ans en pension complète (4h d'équitation min/jour).

6 enfants max/groupe. Formules week-end d'équitation. Hébergement à la ferme, dans la maison

familiale, ambiance chaleureuse et conviviale, repas préparés par nos soins (produits du jardin, du

terroir et/ou issus de l'agriculture biologique).

GÎTES OU MEUBLÉS. 2 gîtes avec jardin clos, terrasse, salon de jardin et transat. Bar, billard et baby-foot. Au cœur de 11 ha de prairies, de bois, étang pour la pêche ou la détente.

Les Puissants - 24380 LACROPTE

05 53 04 41 67 - tashunka-town@orange.fr - www.tashunka-town.com

f Tashunka Town

D4



Benoist

La Ferme de Puygauthier

Benoist GRYMONTREZ



Production. Canards gras.

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

VENTE DIRECTE. Nous sommes spécialisés dans la production de foie gras et autres produits à

base de canard. Les canards sont élevés en plein air, gavés au maïs entier. Une visite guidée vous

fera découvrir notre métier et notre savoir-faire. Dans notre boutique : foie gras, magrets, confits,

plats cuisinés et autres spécialités produites dans le respect de la tradition.

Puygauthier - 24750 MARSANEIX

05 53 08 87 07 - puygauthier24@orange.fr - www.fermepuygauthier.com

f La Ferme de Puygauthier

D4



La Ferme de Puycheny

Fabien PRUDHOMME



Productions. Canards gras, sangliers.

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

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

TRAITEUR ET SACS PIQUE-NIQUE. Menus et sacs pique-nique composés selon la saison et la demande. N'hésitez pas à nous consulter.

Puycheny - 24660 NOTRE-DAME-DE-SANILHAC

06 84 61 07 55 - lafermedepuycheny@gmail.com - <https://lafermedepuycheny.com>

La ferme de Puycheny

C4

Ferme de Paufy

Valérie et Landry VERSOS



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

GÎTES OU MEUBLES. Gîte le "Vert Pré", 8 pers. Gîte "Roseraie", 6 pers.

LOCATION DE SALLE. Exclusivement conjointement avec les 2 gîtes du domaine.

Capacité de 25 pers.

Chemin de Paufy - 24400 SAINT-GÉRY

06 20 36 66 06 / 06 20 82 50 56 - fermedepaufy@gmail.com

<https://www.fermedepaufy.fr> - FermeDePaufy24

D2

Ferme du Petit Clos

Michel, Florian et Célia JAUERZAC



Production. Vaches laitières (lait et crèmes glacées).

Ouverture. En juillet/août tous les jours 14h-19h. Le reste de l'année, consultez notre page facebook.

VENTE DIRECTE. Fabrication de glaces et sorbets, 30 parfums au choix.

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

Ferrachat - 24700 SAINT-MARTIAL-D'ARTENSET

06 69 91 00 11 - florianjaverzac@orange.fr - www.glaces-javerzac.fr

Gaec du petit clos - Ferme Javerzac

D2

Ferme Andrévias

Famille MEYNARD



Productions. Oies grasses, noix.

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

VENTE DIRECTE. À 15 min de Périgueux, à l'entrée du bourg de Sorges, la Famille Meynard vous accueille. Venez visiter l'élevage d'oies, la noyeraie et la truffière. Visite libre (du lundi au samedi 9h30-18h) et guidée sur réservation via notre site internet ou par téléphone. Dates et heures disponibles sur notre site.

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

"Les Andrevias" - 24420 SORGES

05 53 05 02 42 - fermeandrevias@gmail.com

www.fermeandrevias.com - Fermeandrevias

B4



OUI POUR VOIR DU PAYS

sans changer de pays



Dites OUI à toutes vos envies

Plus de 800 hébergements 100% made in France pour favoriser le savoir-faire et l'économie locale.

www.gites-de-france-dordogne.com



“DÉVELOPPEZ DES NOUVEAUX MODES DE DISTRIBUTION”

CIRCUITS COURTS



groupama.fr

0 800 250 250 Service & appel gratuits

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



Groupama
la vraie vie s'assure ici



VALLÉE DE LA VÈZÈRE

sur les pas de l'Homme



(Ph. Manu Allicot - Famille Lx)

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





Émilie

Aromatignac

Émilie SEVE

Production. Plantes aromatiques.

Ouverture. Du 01/03 au 01/11, sur rendez-vous : lundi et vendredi toute la journée, mercredi et jeudi après 15h. Fermé mardi et dimanche.

VENTE DIRECTE. 200 variétés de plantes aromatiques en pots à découvrir ou redécouvrir, cultivées sans pesticides ni engrais chimiques. Marché de Montignac le mercredi.

Livraisons via La Ruche Qui Dit Oui à Périgueux. Marchés festifs de St-Amand-de-Coly, Aubas et Peyrignac en juillet et août (omelettes aux herbes aromatiques).



720, route de la Tuilerie - 24210 AJAT
06 61 69 73 21 - aromatignac@gmail.com - www.aromatignac.fr

B3



Rémi, Amélie et Aaron

L'Étable Gourmande

Amélie, Rémi, Martine et Michel BON

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

Ouverture. Chambres d'hôtes : toute l'année sur réservation. Ferme auberge (sur réservation), 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 privés, 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 de Aubas le mercredi soir.



189, chemin de Martel - 24290 AUBAS
05 53 42 38 44 - letable-gourmande@laposte.net - www.letable-gourmande.fr
f L'Étable Gourmande

C4

La Ferme de Charnailles

Pierre-Antoine LACABANNE

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

Ouverture. Toute l'année 8h-19h.

VENTE DIRECTE. Conserves à la ferme : foie gras, confit, pâté, cou farci, galantine, magret, magret fourré au foie gras, foie au sel... Noix, huile de noix, cerneaux, truffes, cèpes, asperges.



Charnailles - 24210 (LA) BACHELLERIE
05 53 51 01 18 ou 06 71 42 10 95 - pierre.francis.lacabanne@orange.fr - www.foie-gras-lacabanne.com

C3



Carine

GAEC de Marance

Carine et Thierry DUPUY

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

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

VENTE DIRECTE. Colis de viande de veau de lait et de bœuf sur commande.

Saucisson pur bœuf, viande de bœuf séchée et conserves de bœuf et veau.

FERME PÉDAGOGIQUE. Thèmes : le cycle du veau jusqu'à la vache adulte en lactation.

Production du lait. Explication de la traite robotisée. La viande de bœuf, le cycle de l'animal.

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



599, chemin de Marance - 24210 BARS
05 53 05 23 13 - 06 30 60 94 69 - carine@gaecdemarance.fr

C3



Jérémy

Poney Club Arc en Ciel

Jérémy JACQUES



La ferme. 50 chevaux et poneys.

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

FERME ÉQUESTRE. En plein cœur du Périgord Noir, à proximité du Gouffre de Proumeyssac, élevage, École Française d'Équitation. Cours tous niveaux (à partir de 3 ans), du débutant jusqu'à la compétition. Balades en forêt à cheval et à poney. Parcours fléchés pour les tout-petits.

Une grande zone "cheval tranquille" pour le plaisir des débutants, des parcours plus rythmés pour les cavaliers plus avertis. Une carrière (60 x 30 m) ainsi que 2 manèges couverts complètent les installations.

Ferme du Peyrat - 24260 CAMPAGNE

06 72 48 31 50 - fermedupeyrat@orange.fr - www.poneyclubarcenciel.fr

E2

Ferme de la Garenne

Famille PERSONNE



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

Ouverture. Accueil toute l'année.

VENTE DIRECTE. À l'orée du bois, les troupeaux de cervidés vous souhaitent la bienvenue.

Visite de l'exploitation : promenade forestière dans un cadre bucolique au milieu des animaux.

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

La Garenne - 24390 CHERVEIX-CUBAS

05 53 50 44 34

A3



Marie-Noëlle

La Grange du Mas

Marie-Noëlle et Michel DESCAMP



Production. Volailles grasses.

Ouverture. Toute l'année.

VENTE DIRECTE. Conserves de canard, foie gras, pâté, confit, grillons, gésiers.

GÎTES OU MEUBLES. De grandes capacités, à partager entre amis ou en famille.

"La ferme d'Anna" : 15 pers., ancienne grange aménagée, 400 m², grande pièce à vivre avec cheminée, 5 chambres, 5 salles de bains, 3 étoiles, ouvert de mars à novembre.

"La maison d'Amélie" : 10 pers., demeure périgourdine de 200 m², cheminée, 4 chambres, 2 salles de bains, 4 étoiles, ouvert toute l'année.

Tarifs : de 1 100 € à 3 000 €.

Le Mas de Sireuil - 24620 (LES) EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL

05 53 29 66 07 - descamp.michel@wanadoo.fr - www.grange-du-mas.com

f Auberge.du.mas

E3





Agnès

La Ferme de Légal

Agnès GEOFFROY



Productions. Fruits et légumes, miel.

Ouverture. Vente directe : tous les jours (15h-18h) sauf le samedi.

Gîte et accueil de camping-car : toute l'année.

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. Aire de service à 2,5 km au village des Eyzies.

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

Tarifs. De 600 à 1250 €/semaine.

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

E3



Olivier

La Ferme Anserine

Olivier AUDRAN



Productions. Oies grasses, ruches, truffières.

Ouverture. Du 01/04 au 31/10.

VENTE DIRECTE. Produits à base d'oie : foies gras, grillons, cous farcis, pâtés, rillettes, confits, magrets... Miel.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. 2 chambres, sanitaires privés, 1 à 4 pers.

Animations : visites de la ferme, randonnées.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Rodemiole - 24210 GABILLOU
06 89 32 50 75 - lafermeanserine@wanadoo.fr - www.lafermeanserine.com

B3



Denis et Valérie

Domaine de Loqueyssie

Denis DUMAURE et Valérie GUINDE



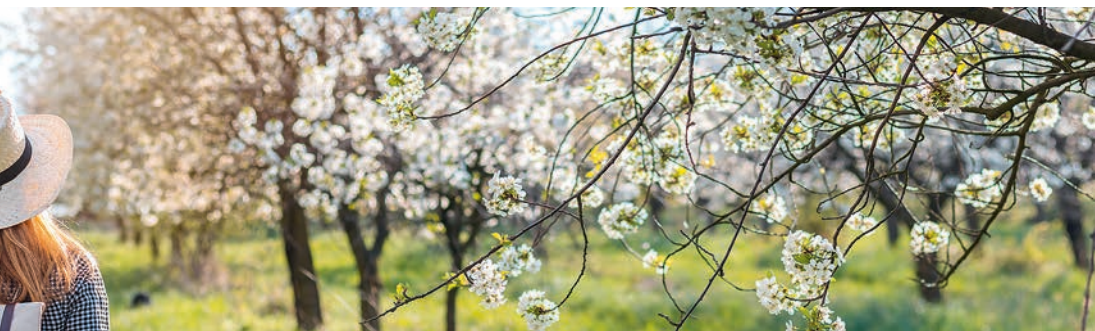
Productions. Canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année.

VENTE DIRECTE. Produits traditionnels de qualité : foie gras, 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...

Loqueyssie - 24390 GRANGES-D'ANS
05 53 50 39 64 - 06 66 62 94 97 - ventes.loqueyssie@orange.fr - www.terredesaveurs.com
<https://marchedici.fr/b/earl-loqueyssie/produits> - Domaine de Loqueyssie

B3



PASS PRÉHISTOIRE

Bienvenue au cœur
de l'humanité



PARC
DU THOT

LASCAUX IV

TARIF
PRÉFÉRENTIEL

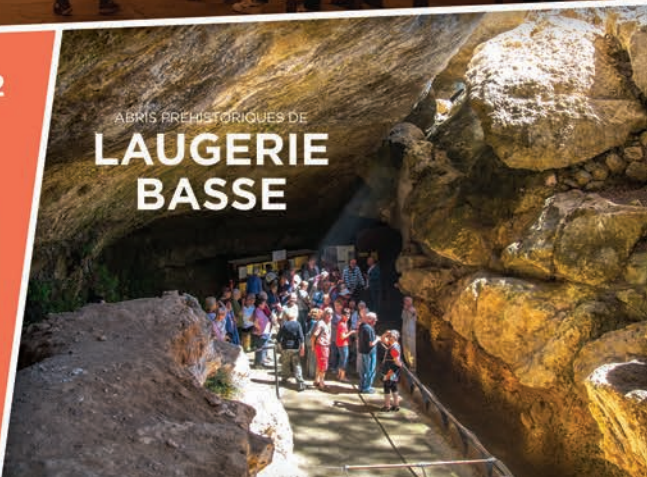
Visitez 3 sites au prix de 2
Pour un véritable voyage
dans le temps ! *

RÉSERVEZ
EN LIGNE 
lascaux.fr



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

ABRIS PRÉHISTORIQUES DE
LAUGERIE
BASSE



CHÂTEAU DE BIRON

Découvrez le château du Périgord

Réservez votre visite !



Tarifs préférentiels





Gilles

Ferme Dubois

Gilles DUBOIS



Productions. Oies grasses, noix, truffes.

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

VENTE DIRECTE. Élevage d'oies, gavage, transformation et vente directe : conserves d'oies, foie gras, pâtés, confits, rillettes, cou d'oie farci... Visite de la ferme.

FERME AUBERGE. Menus élaborés à partir de nos produits. Capacité : 45 pers.

CHAMBRES D'HÔTES. 5 chambres.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Tarifs. Ferme auberge : de 30 à 40 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 70 à 95 €.

Demi-pension : de 95 à 130 €.

Peyrenègre - 24120 LADORNAC

05 53 51 04 24 - contact@foiegras-dubois.com - www.foiegras-dubois.com

C4



Patrick

Ferme Catinel

Patrick CATINEL



Production. Canards gras.

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

VENTE DIRECTE. Canards gras, foie gras, magrets frais, confits, salaisons, plats cuisinés...

Élevage fermier de plein air, nous élevons nos animaux du jour de leur naissance jusqu'au gavage avec l'aliment produit sur la ferme, en agriculture raisonnée : séchage du maïs en cribs et gavage au maïs grain entier sur paille. Visite de la ferme toute l'année, vente sur place à la boutique.

CASSE-CROÛTE À LA FERME. Restauration champêtre les soirs d'été du lundi au vendredi avec nos produits exclusivement. Assiettes froides le midi.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Toute l'année.

Bois Bareirou - 2158, route des Quatre Bornes - 24290 MONTIGNAC-LASCAUX

05 53 51 25 06 - patrick.catinel@wanadoo.fr - www.foiegras-catinel.com

bois bareirou

C3



Françoise et Laurent

Gîtes du Chêne Vert

Françoise et Laurent MATHIEU



Productions. Bovins viande, maraîchage.

Ouverture. Toute l'année.

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

670, chemin de Panissal - 24290 MONTIGNAC-LASCAUX

06 76 35 43 01 - fmathieu24@gmail.com

C3

Les Vergers de la Guillou

Jean-Christophe et Frédéric MOURET



Production. Noix en agriculture biologique.

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

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

666, route de la Noix - 24390 NAILHAC

06 31 08 94 60 - contact@lesvergersdelaguillou.com - www.lesvergersdelaguillou.com

Les Vergers de la Guillou

B3



Laetitia et Stéphane

La Bon'o'Venture

Stéphane et Laetitia BONNOT



Productions. Élevage de chèvres laitières et transformation fromagère.

Ouverture. Les lundi, mercredi et vendredi (16h30-18h30). Gîte : toute l'année.

VENTE DIRECTE. Fromages de chèvre frais, affinés, crémeux, épicés, tartinables à l'ail et fines herbes, faisselle, fromage blanc...

GÎTE OU MEUBLÉ. 7 pers., 100 m², 3 chambres, cuisine équipée, sdb avec douche, WC séparés. Jardin privatif de 300 m² avec salon de jardin, barbecue et transats.

FERME DE DÉCOUVERTE. Visite libre : découverte de la chèvrie et de la transformation fromagère, dégustation de nos fromages. Accès libre à la mini-ferme. Visites les lundi, mercredi et vendredi après-midi à partir de 16h30, sur réservation. **Tarifs.** 3,50 €/adulte, 2 €/enfant (gratuit - de 5 ans).

Balade champêtre avec les ânes : parcours ludique et fléché avec Jojo et Arthur et au retour, dégustation de nos fromages. **Tarif :** 20 €/famille. Sur réservation.

FERME PÉDAGOGIQUE. Accueil des scolaires sur RDV. Visites sur la thématique de la transformation fromagère et de l'élevage de chèvres.

Les Landes de la Salvétat - 24580 ROUFFIGNAC-SAINT-CERNIN-DE-REILHAC
07 82 39 31 09 - laetitia.bonnot6@gmail.com

C2



David

Ferme Équestre de Sardin

David FAUCON



La ferme. Chevaux et poneys.

Ouverture. Toute l'année. Réservation indispensable.

FERME ÉQUESTRE. Labellisée École Française d'Équitation, Poney Club de France, Centre de Tourisme Équestre, gîte d'étape, pension pour chevaux.

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

575, route du Plateau de Sardin - 24580 ROUFFIGNAC-SAINT-CERNIN-DE-REILHAC
05 53 05 46 10 (HR) - 06 81 22 49 99 - agnes.faucon@orange.fr
ferme-equestre-sardin.e-monsite.com

C2



Ludovic et J. - François

Ferme du Lac Noir

Familles ROUDIER ET DUBOS



Productions. Canards gras, fraises.

Ouverture. Boutique à la ferme 10h-19h. Fermée le dimanche.

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

VENTE DIRECTE. Conserves et salaisons issues de nos canards, nourris avec nos céréales, 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 Bugue toute l'année le mardi et le samedi matin.

Le Lac Noir - 24260 SAINT-AVIT-DE-VIALARD
06 82 28 60 49 - 06 86 77 53 27 - gaecde lafermedulacnoir@orange.fr

D2





Marie-Rose et Sylvie

Ferme de Chabrat

Marie-Rose CAYRE CASTEL et Sylvie FARFAT



Production. Volailles à rôti.

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

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale. Élevage de poulets, pintades, canettes et oies, chapons, dindes pour les fêtes. Vente à la ferme sur RDV et en boutique de producteurs à Salignac. MPP Events Paris 12^e et 17^e.

Chabrat - 24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

06 88 02 10 70 - 06 70 32 16 14 - marieroselouise@aol.com

C4



Jean-Claude

Ferme de la Brauge

Mireille et Jean-Claude CONSTANT



Production. Vaches allaitantes.

Ouverture. Toute l'année 8h-20h.

CAMPING. 28 emplacements spacieux, ombragés et arborés, sanitaires grand confort. Piscine avec grand bain et pataugeoire, ping-pong, baby-foot, volley, basket. Lave-linge et réfrigérateurs à dispo. **GÎTES OU MEUBLES.** 9 locations (chalets, mobil home, meublés) de 2 à 5 pers.

Nous proposons la vente des légumes de notre potager.

Tarifs. Gîtes : de 200 à 600 €/sem.

Camping : de 13 à 16,50 € pour 2 pers./nuit. Enfant - 10 ans : 3,60 €. Élect. : de 3 à 4,50 €.

La Brauge - 24620 TURSAC

05 53 29 68 26 - 06 47 84 41 38 - contact@ferme-labrauge.com

www.ferme-labrauge.com - Campinglabrauge

D3



Margaux, Simon et Joël

Élevage des Granges

Joël CARBONNIERE



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.

Le bourg - 24620 TURSAC

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

D3



Sophie

Les Clefs des Champs

Sophie DESCHAMPS



Productions. Ovins viande, laine feutre.

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Brebis Landaises et Bizet, races rustiques, élevées en agriculture biologique. Vente de viande d'agneau pastoral, caissettes ou détail, sur réservation. Produits finis en feutre : chaussons, tapis, décorations...

FERME PÉDAGOGIQUE. Découverte des animaux de la ferme (poules, canards, ânes, chèvres, brebis...), de la transformation de la laine, de la toison brute au produit fini. Scolaires et familles.

75, route de la Teillède - 24290 VALOJOUXX

06 22 46 68 14 - lesclefsdeschamps@gmail.com - Les Clefs des Champs

D3



TOURTIÈRE DE CANARD

Recette fournie par
Amélie, Rémi et Martine Bon,
propriétaires de l'Étable Gourmande à Aubas.

INGRÉDIENTS



Pour 8 personnes :

- 2 disques de pâte feuilletée
- 4 cuisses de canard confites
- 2 oignons
- Quelques salsifis
- 600 g de pommes de terre,

*Ustensile particulier : un plat
en terre cuite peu profond.*

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

Bon appétit !





PAYS DU SARLADAIS

rencontre des saveurs



Sarlat. (Ph. CDT - Mathieu Anglada)

La renommée de ce coin du Périgord n'est plus à faire ! Que ce soit pour la couleur de ses pierres, pour ses lieux historiques et envoûtants ou pour sa gastronomie, le pays du Sarladais vous enchantera.

Perdez-vous dans les ruelles de la vieille cité de Sarlat, émerveillez-vous devant le panorama qu'offre le château de Beynac et profitez de la beauté du village de La Roque-Gageac.

Cette terre est le berceau de personnages illustres, La Boétie, Fénelon, Jean Nouvel...



DEGUSTEZ
VOUS ÊTES EN
PÉRIGORD NOIR



Marie-Claire et Thierry

Camping Les Combelles

Marie-Claire et Thierry LALBA



Production. Noix.

Ouverture. Du 01/07 au 31/08.

CAMPING À LA FERME. 2x8 emplacements.

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

VENTE DIRECTE. Noix en coque, cerneaux, huile et dérivés... bénéficiant de l'appellation AOP Noix du Périgord.

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

Le Carlat - 24590 BORRÈZE

05 53 28 89 65 - lescombelles@free.fr

C4



Lucette et André

Locations de la Noyeraie

André et Lucette BORNE



Production. Noix.

Ouverture. De Pâques au 15 septembre. Sur réservation.

GITES 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. Meublés : de 380 à 650 €. **Mobil-home :** de 450 à 500 €/semaine.

Chalet "Le Rosier" de 450 à 650 €/semaine.

La Barthe - 24250 GROLÉJAC

05 53 28 14 59 - 06 48 49 79 39 - andre.borne0158@orange.fr

E3



Philippe

Ferme de Buffenou

Philippe FLAGEAT



Productions. Ovins viande et volailles.

Ouverture. Vente à la ferme sur commande.

VENTE DIRECTE. Exploitation agricole familiale et traditionnelle. Élevage d'ovins viande et volailles. Transformation à la ferme. Marchés de Sarlat (mercredi et samedi) et de Saint-Cyprien (dimanche).

Buffenou - 24200 MARCILLAC-ST-QUENTIN

06 25 42 41 41 - buffenou24200@orange.fr

C2



Frédéric

Ferme de Bardenat

Famille DELBOS



Productions. Canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année 11h-18h.

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

Bardenat - 24620 MARQUAY

06 84 08 19 89 - fermedebardenat@yahoo.fr

C2



Florence

Ferme du Vignal

Jean-Jacques et Florence ESPINASSE



Productions. Oies grasses, noix.

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

VENTE DIRECTE. Visite guidée de l'élevage, démonstration de gavage, description des différentes étapes de fabrication (de l'abattage à la mise en conserves).

Dégustation gratuite à l'issue de la visite.

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

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

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

Le Vignal - 24620 MARQUAY

05 53 29 66 98 - jj.espinasse0044@orange.fr - www.ferme-du-vignal.com

La ferme du vignal Marquay

C2



Manuel et Filipa

Ferme de la Grézelié

Filipa et Manuel TEIKEIRA



Production. Canards gras.

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

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

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

La Grézelié - 24620 MARQUAY

06 85 37 84 49 - fermedelagrezelié@wanadoo.fr - www.fermedelagrezelié.com

C2

Ferme de Pleinefage

Caroline, Frédéric, Laurence et Thierry TRIBIER



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

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

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

Pleinefage - 24590 PAULIN

05 53 28 81 88 - comptapleine@gmail.com - www.pleinefage.com

B4





Mathieu et Audrey

La Ferme des 4 Vents

Mathieu et Audrey LAUVIE



Productions. Chèvres angora, production de mohair.

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

VENTE DIRECTE. Nous vous proposons toute une gamme de produits authentiques : écharpes, étoles, fils à tricoter, chaussettes, plaid... Différentes qualités : mohair et soie, pur Mohair de chevreau... Fibre naturelle unique correspondant aux plus hauts standards de qualité obtenue dans le respect des conditions du bien-être de l'animal et de l'environnement.

FERME DE DÉCOUVERTE. 150 chèvres angora pour la production du mohair. Mathieu et Audrey vous font découvrir toutes les ficelles de leur métier. Une visite atypique pour découvrir ces animaux aussi majestueux que doux.

Tarifs. Visite : 3 €. Gratuit - de 3 ans.

Millac - 24370 PEYRILLAC-ET-MILLAC

06 31 11 99 56 - domainef4v@gmail.com - www.mohair-aux-4-vents.fr

Mohair aux 4 vents

D4

Camping la Périgourdine

Alexandre LEVET



Productions. Noix, châtaignes, asperges.

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

CAMPING. 25 emplacements, dans un cadre naturel et apaisant, à proximité immédiate de la voie verte reliant Sarlat. Piscine, jeux pour enfants, bar, barbecue, terrain de pétanque. Nous proposons également le gardiennage de caravanes dans d'anciens bâtiments agricoles.

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

Le bourg - 24370 PEYRILLAC-ET-MILLAC

06 11 83 21 72 - campinglaperigourdine@gmail.com - campinglaperigourd.wixsite.com/la-perigourdine

Camping la perigourdine

D4



Florian

Ferme de la Garrigue Haute

Joëlle, Daniel et Florian BOUCHERIE



Productions. Canards de Barbarie et oies.

Ouverture. Boutique à la ferme toute l'année.

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

VENTE DIRECTE. Tous nos animaux sont élevés dès l'âge de 1 jour avec nos céréales et maïs, puis gavés et transformés par nos soins. Nos conserves (foie gras, confit, magret, aiguillettes, foie gras poêlé...) 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 A 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 réunion de famille ou séminaires (de 14 à 31 couchages).

Tarifs. Ferme auberge : de 25 à 37 €. **Chambres (pdj inclus) :** de 68 à 78 €/couple.

La Garrigue Haute - 24370 PRATS-DE-CARLUX

05 53 29 80 08 - lagarriguehaute@orange.fr - www.lagarriguehaute.fr

Fermeauberge.lagarriguehaute

D3





Karelle et J.-Sylvain

Les Oies du Périgord Noir

Karelle et Jean-Sylvain THOMAS



Production. Oies grasses.

Ouverture. Toute l'année 9h-20h.

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

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

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Tarifs. Gîtes : de 290 à 1000 €.

24370 PRATS-DE-CARLUX

06 86 73 80 38 - jstomas@wanadoo.fr - www.oies-du-perigord.com

Oies du perigord

D3



Corinne et Anne

Ferme de Labrot

Anne et Corinne LAVERGNE



Productions. Oies et canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année.

VENTE DIRECTE. Corinne et Anne vous font découvrir leur métier et leurs produits : foie gras entier, pâté de foie, cou farci, plats cuisinés. Huile de noix.

Labrot - 24250 (LA) ROQUE-GAGEAC

06 77 07 40 48 - lavergneco@orange.fr - www.fermedelabrot.fr

fermedelabrot

E2



Christine et Thierry

Le Pigeonnier de Labrot

Christine et Thierry CLUZEL



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

Ouverture. Chambres d'hôtes du 08/04 au 16/06 et du 17/09 au 12/11.

Meublé du 17/06 au 16/09.

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 cèpes, tourin, confit.

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

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 68 à 100 €. **Table d'hôtes :** 24 €. 1/2 pension : 58 €/pers.

Meublé : de 1 154 à 1 650 € (draps inclus).

Labrot - 24250 (LA) ROQUE-GAGEAC

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

Le Pigeonnier de Labrot chambre et table d'hôtes

E2



Auberge Le Colombier

Alexandre PEYRAT



Productions. Canards, noix.

Ouverture. Toute l'année.

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

Le Colombier - 24250 (LA) ROQUE-GAGEAC

05 53 28 33 97 - 06 87 42 55 96 - auberge.le.colombier@orange.fr - www.gite-auberge-dordogne.fr

E2



Dominique

Camping le Ventajol

Dominique BOUCHE



La ferme. Prairies.

Ouverture. Du 01/07 au 31/08.

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

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

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

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Tarifs. Camping : caravane 300 €, empl. 4 €, adulte 4 €, enfant - de 10 ans 3 €, élect. 4 €.

Mobil-home : de 400 à 460 €.

Ventajol - 24200 SAINT-ANDRÉ-D'ALLAS

07 87 95 45 39 - dominique.bouche24@orange.fr - www.campingventajoldordogne.com

D2

Ferme Auberge LACOMBE

Thérèse LACOMBE



Production. Canards gras.

Ouverture. De Pâques à Toussaint.

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale. Conserves traditionnelles : foie gras, confit, rillettes, pâté...

FERME AUBERGE. Nos spécialités sont élaborées à base de produits issus de l'exploitation.

Tarifs. Ferme auberge : 17,50 à 30 €. Assiette à la carte.

Bénivet - 6440, route des Eyzies - 24200 SAINT-ANDRÉ-D'ALLAS

05 53 30 43 39 - 06 76 50 32 81 - thereselacombe24@orange.fr

D2



Adrien et Laure

Ferme des Genestes

Famille MAZET



Productions. Canards gras, maïs.

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

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

FERME AUBERGE. Salle aménagée dans une ancienne grange restaurée. Cuisine faite maison à base de canard, légumes du potager et noix. Spécialités : foie gras, feuilleté de rillettes, confit, magret, civet de canard, desserts maison. Capacité : 60 pers. max en groupe.

CHAMBRES À LA FERME. 9 chambres climatisées de 2 à 6 pers. Piscine chauffée, jeux pour enfants.

Tarifs. Ferme auberge : de 16 à 32 €. **Chambres à la ferme (pdj inclus) :** de 65 à 75 €/2 pers. 1/2 pension : de 90 à 105 €/2 pers. (supplément 10 € pour 1 seule nuit).

Les Genestes - 24590 SAINT-GENIÈS

05 53 28 97 71 - 06 86 74 84 98 - contact@lesgenestes.com - www.lesgenestes.com

 La ferme des Genestes

B3

Pour vos promenades et randonnées,
pensez aux **plans-guides et fiches pratiques**
(pédestre, équestre, VTT, trail).



© Luc Fauret - Fotografilles

boutique en ligne sur

www.dordogne-perigord-tourisme.fr

rubrique PREPARER SON SEJOUR / Randonnée



Egalement en vente dans les Offices de Tourisme de Dordogne

+ de 55 références

couvrant tout le département de la Dordogne !



Éric et Carole

Les Jardins de Malevergne

Carole et Éric LOPEZ



Productions. Légumes de saison et œufs.

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

VENTE DIRECTE. Maraîchers depuis 2016, nous produisons une cinquantaine de légumes de saison et des œufs, en agriculture biologique.

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

Malevergne - 24200 SAINT-VINCENT-LE-PALUEL

06 72 18 09 63 - 06 43 79 52 07 - malevergne24@orange.fr - www.malevergne24.fr

D3

Ferme des Charmes

Famille LAVERGNE



Productions. Noix, vaches allaitantes.

Ouverture. Sur réservation.

CAMPING. 2x8 emplacements. Services : salle de rencontre, réfrigérateur, machine à laver. Animations : jeux pour enfants (portique, bac à sable), visites, pêche en étang privé. Location de caravanes et mobil-homes (4 pers.).

GÎTES OU MEUBLES. 2 gîtes 4/5 pers. avec piscine.

Les Charmes - 24370 SAINTE-MONDANE

05 53 29 75 62 - 06 88 60 76 84 - jpc.lavergne@gmail.com - http://lescharmes24.free.fr

E3



Catherine

Ferme auberge du Cantou

Catherine LEFEBURE



Production. Canards gras.

Ouverture. Sur réservation. Vente directe : toute l'année. Ferme auberge : à partir de Pâques week-end et jours fériés. En juillet et août du mardi au vendredi (midi et soir), samedi soir et dimanche midi. En septembre uniquement le midi (nous consulter).

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

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

Tarifs. Ferme auberge : de 22 € à 32,50 € + carte

1902, route de Fenelon - 24370 SAINTE-MONDANE

05 53 29 64 36 - 06 23 81 43 91 - aubergeducantou@orange.fr - www.fermeducantou.fr

E3



Bertrand, Paul, Alban et Gabin

Ferme de la Brunie

Bertrand ROUQUIE



Productions. Vaches laitières, transformation fromagère, viande bovine.

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

Vente de viande bovine au détail ou en colis de 5 kg l'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.

715, chemin de La Brunie - 24200 SAINTE-NATHALÈNE

06 87 04 18 97 - fromagerielabrunie@gmail.com - www.fermedelabrunie.com

f fermedelabrunie

D3

Auberge des Marthres

Famille **MANEIN**



Productions. Canards gras, noix, truffes.

Ouverture. Ferme auberge : d'avril à septembre. Gîtes et vente directe : toute l'année.

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

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

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

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

Tarifs. Meublés : de 300 à 750 €/sem. **Ferme auberge :** de 22 à 38 €. **Chambres d'hôtes (pdj compris) :** 57 €/2 pers.

Les Marthres - 24590 SALIGNAC-EYVIGUES

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

auberge des marthres

B3

Le Bois de l'Ange

Sylvie et Daniel ROUSSET



Production. Veaux de lait.

Ouverture. Toute l'année.

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

GÎTES OU MEUBLÉS. Gîte de Canterane : 3 chambres, 2 salles d'eau, piscine privée 10x5m (chauffée). Un petit coin de paradis. Gîte Le Sabotier : 2 chambres, 1 salle d'eau, piscine privée 8x4 (chauffée). Un véritable havre de paix.

Cacavon - 24590 SALIGNAC-EYVIGUES

05 53 28 89 08 - 06 47 79 16 27 - 06 49 07 27 99

du-bois-de-lange@wanadoo.fr - www.boisdelange.com

B3

Chèvrerie du Lac de Roudet

Robin LACHAIZE



Productions. Fromages de chèvre, viande de chevreau.

Ouverture. 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 70 chèvres alpines chamoisées. Fabrication artisanale et vente à la ferme de produits à base de lait de chèvre : fromages, frais, affinés, cendrés, faisselles et yaourts. Visites libres et gratuites de la chèvrerie aux horaires d'ouverture de la fromagerie. Possibilité d'assister à la traite du soir (17h30-18h30).

Rue Jean Racine - 24200 SARLAT-LA-CANÉDA

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

D3

Borie de Bar

Patricia CHAZARAIN



La ferme. Prairies, bois.

Ouverture. D'avril à mi-septembre.

CHAMBRES D'HÔTES. 2 grandes chambres et 1 chambre 2 pers., sanitaires privés. Cuisine commune équipée, avec participation.

CAMPING. 25 emplacements. Piscine, ping-pong, volley.

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

Borie de Bar - 24200 VITRAC

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

E3



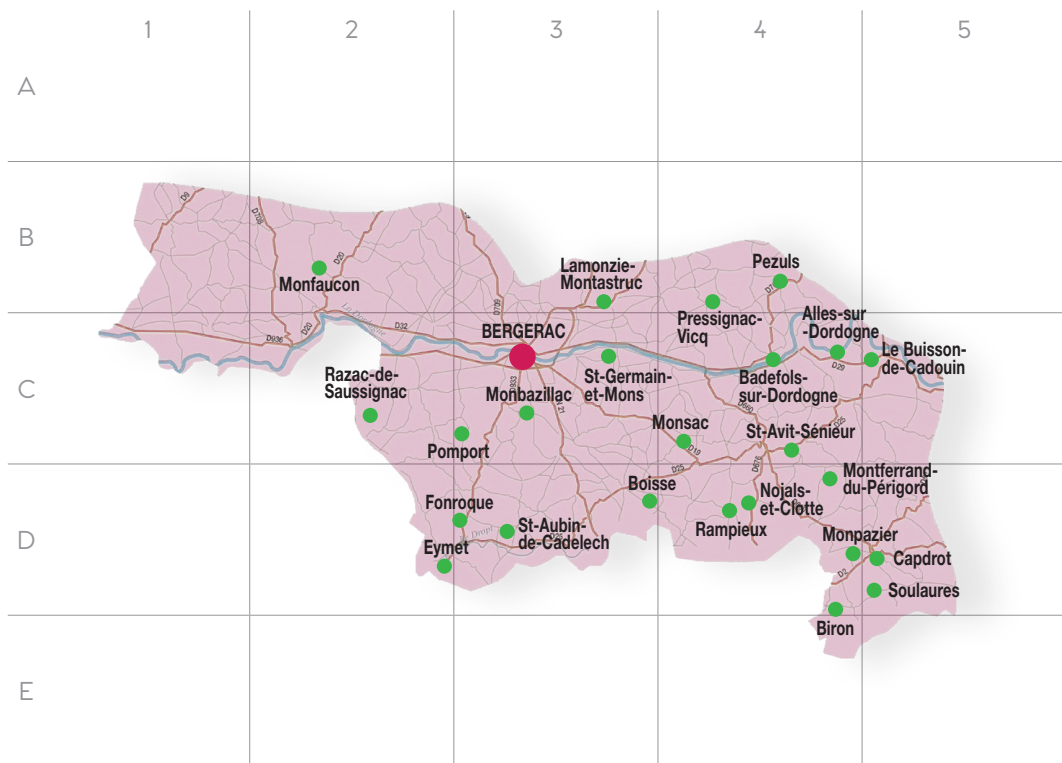
PAYS DE BERGERAC

terre des vins



(Ph. Déclic et Décolle)

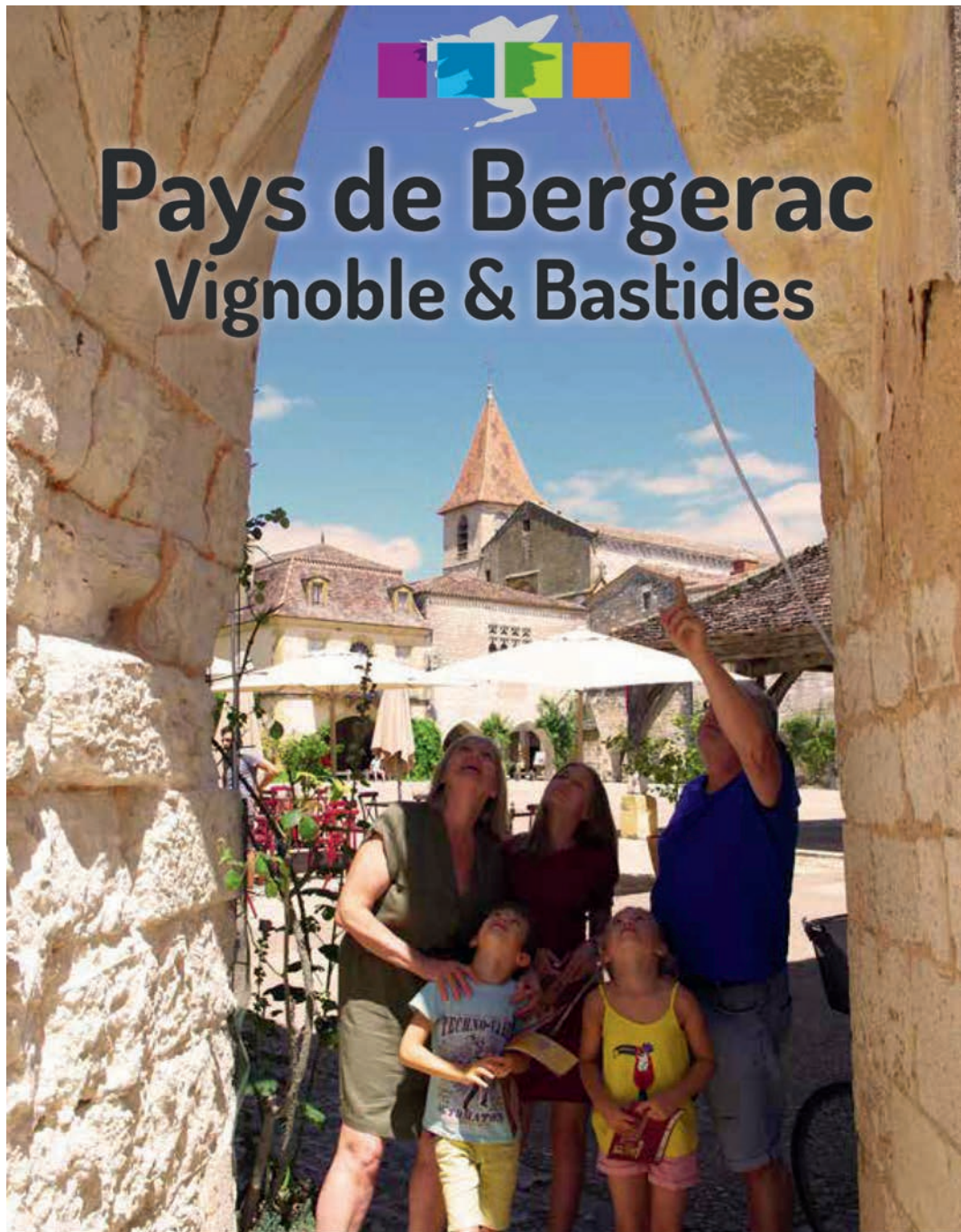
Côté vignoble, ce sont pas moins de 7 terroirs d'exception qui vous sont proposés : Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Côtes de Duras, Montravel, Saussignac et Rosette composent une palette de 5 couleurs pour une belle diversité et des vins de qualité. Et puis il y a Bergerac, à arpenter au rythme de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





Pays de Bergerac

Vignoble & Bastides



pays-bergerac-tourisme.com

[DÉCOUVRIR - DORMIR - À VOIR, À FAIRE - DÉGUSTER - AGENDA - PRATIQUE - RÉSERVER - BLOG]

Ferme la Haute Yerle

Georges Fournier



La ferme. Chevaux.

Ouverture. Toute l'année.

FERME ÉQUESTRE. Nous vous accueillons dans une ambiance familiale pour vous faire découvrir notre environnement à cheval. Que vous soyez débutants ou confirmés, balades à l'heure et pour les plus initiés grandes randonnées. Accueil randonneurs équestres. Possibilité d'hébergement d'avril à octobre.

La Haute Yerle - 24480 ALLES-SUR-DORDOGNE

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

C4



Pierre-Yves

Domaine de Barbe

Famille KUSTER



Productions. Oies et canards gras, noix.

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

VENTE DIRECTE. Isabelle, Noémie et Pierre-Yves vous accueillent et vous font découvrir leur métier. Les 25 ha de prairies sont dédiés aux animaux. Visites libres et gratuites grâce à un parcours découverte ludique. Visites commentées en juillet-août, les mardi, jeudi, vendredi matin à 10h30 (3 €/adulte, enfants 6 à 12 ans : 1,50 €/pers.). Vente sur place et par correspondance.

Conserves d'oie et de canard : foies gras, cassoulets, magrets, confits, civets d'oie aux cèpes, rillettes, grattons, magrets séchés...

Aire de pique-nique à disposition pour les clients.

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

ACCUEIL DE CAMPING-CARS

Barbe - 24150 BADEFOLS-SUR-DORDOGNE

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

Domaine de Barbe

C4



Gilles et Vincent

Domaine de la Tuque

Gilles DETILLEUX et Vincent RIVAUX



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 Colombard. 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.

La Tuque - 24540 BIRON

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

domaine.tuque.perigord

D4



Frédéric et Nathalie

Domaine du Petit Batou

Nathalie et Frédéric GENESTAL



Production. Vin.

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

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

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Toute l'année.

Petit Batou - 24560 BOISSE

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

D3



Alexandre

Un Ange Passe

Virginie et Alexandre TOSON

Production. Canards gras.

Ouverture. Toute l'année sur réservation

GÎTE OU MEUBLÉ À LA FERME. Au cœur d'un corps de ferme du XVIII^e siècle, Virginie et Alexandre vous accueillent dans leur meublé pour 25 pers. 4 chambres dont une chambre aménagée pour les personnes handicapées.



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

06 42 52 24 45 - alexandretoson@yahoo.fr - www.un-angepasse.com

C5

Ferme de Malapré

Lydie BOURGÈS

Productions. Asperges, pruneaux, châtaignes.

Ouverture. Toute l'année.

CHAMBRES D'HÔTES. 1 chambre familiale 4 pers. et 1 chambre 2 pers., (2 épis Gîtes de France), sanitaires privés, salon. Possibilité lit d'appoint, terrasse de jardin.

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



Malapré - 24540 CAPDROT

05 53 22 62 24 - 07 81 89 76 24

D5



Sylvie

Ferme de Pazier

Sylvie et Thierry RIALLAND

Production. Bovins lait.

Ouverture. Du 29/04 au 14/10.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. 4 chambres spacieuses, décorées avec soin, dont 2 suites familiales dans un cadre agréable et paisible.

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 (lait, œufs, fruits, noix...). 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.



Pazier - 24500 EYMET

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

ferme de pazier

D2



Olivier

Ferme Lou Tuquet

Olivier BAGARD

Productions. Truffe, miel, légumes, graines germées.

Ouverture. De Pâques à octobre sur réservation.

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

GÎTE OU MEUBLÉ. 1 meublé 4/6 pers.

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



Le Tuquet du Maine - 24500 FONROQUE

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

Camping Lou Tuquet

D3



Roland

Les attelages de Monsacou

Roland LAGORCE



La ferme. Promenades en calèche.

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

FERME ÉQUESTRE. Roland, passionné par sa région, vous propose des balades en calèche de 1 à 2h, à la ½ journée ou journée. Accueil des écoles, associations, personnes à mobilité réduite... Pour vos festivités (mariages, anniversaires, fêtes de Noël...) nous sommes équipés pour vos déplacements.

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

CAMPING. 3 emplacements.

GÎTE OU MEUBLÉ. 4 pers., 2 étoiles. 2 chambres, 1 sdb. Espace bien-être avec bain à remous.

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

24520 LAMONZIE-MONTASTRUC

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

www.souslesoleildemonsacou.fr - www.aulezarddore.com

B3



Myriam

Château Vignal La Brie

Myriam NEGRIER



Production. Vin.

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

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale depuis 3 générations située au pied du château de Monbazillac. Vins de Bergerac rouge, rosé, blanc sec et blanc moelleux, Pécharmant, Monbazillac. Vente à la ferme et vente à domicile "Tupperwine" sur demande.

La Brie - 24240 MONBAZILLAC

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

www.chateau-vignal-la-brie.fr

C3



Olivier

Domaine de Cavaoque

Nelly YOURASSOUSKI



Production. Vin.

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Exploitation viticole familiale située entre le Château de Monbazillac et le Château de Broidoire. Vins : AOC Monbazillac. Dégustation gratuite. Visite (libre ou accompagnée) de la ferme et fontaine du XV^e siècle. Aire de pique-nique à disposition.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Cabaroque - 24240 MONBAZILLAC

06 78 64 46 24 - domaine.de.cavaoque@orange.fr - [f](https://www.facebook.com/Domaine.de.Cavaoque) Domaine de Cavaoque

C3



Emmanuelle

Ferme de Cap Blanc

Emmanuelle, Didier et Baptiste CHIGNAT



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

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Produits transformés à la ferme : cèpes séchés, en conserves, confitures de champignons et de fruits...

FERME DE DÉCOUVERTE. Accueil, visite de l'exploitation, dégustation. Découverte des champignons et de la mycosylviculture.

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

GÎTE OU MEUBLÉ.

Cap Blanc - 24130 MONFAUCON

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

B2



Sylvie

Ferme des Lizettes

Sylvie GONDONNEAU

Production. Ovins viande.

Ouverture. Toute l'année.

VENTE DIRECTE. Vente de viande d'agneau.

GÎTES OU MEUBLÉS. 3 gîtes de caractère du XVII^e siècle, Gîtes de France, tout confort. Au calme, dans un environnement préservé, dominant la Vallée du Couzeau. Gîtes La Tour, 6 pers., 3 chambres, à partir de 590 €/sem. (Réf. 24G307106), La Grange, 5 pers., 3 chambres, à partir de 495 €/sem. (Réf. 24G303106) et Le Pigeonnier, 2 pers. à partir de 385 €/sem. (Réf. 24G306106).



Les Lizettes - 24440 MONSAC

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

C4



Sylvie

Ferme La Rivière

Sylvie BARRIAT

Productions. Ovins, noix bio.

Ouverture. Du 1/04 au 15/11.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. 3 chambres, 2 pers., 2 épis Gîtes de France.

GÎTES OU MEUBLÉS. 1 meublé (4 pers.), 2 clés "Clévacances". 1 gîte rural (4 pers.), 3 épis Gîtes de France.

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

Tarifs. Séjours à thème : 460 €/couple. Gîtes : de 250 à 640 €.

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



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

D4



Josiane et Simon

Ferme du Bost

Josiane et Simon DUFOUR

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

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES. Dans une petite ferme typique du Périgord entourée de pâturages où vivent nos animaux, 2 chambres, sanitaires privés avec terrasse.

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

Tarifs. Meublé : de 320 à 450 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 60 à 110 €/nuît.

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



Le Bost - 24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

05 53 63 24 75 - dufour-lebost@orange.fr - www.pere-igord.com

D4



Maryse

Ferme de Labattut

Maryse LAUGENIE

Production. Châtaignes et noix bio.

Ouverture. D'avril à octobre.

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

Tarifs. De 300 à 650 €.



Labattut - 24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

05 53 24 16 24 - mjplaugenie@wanadoo.fr - www.pere-igord.com

www.gites-perigord-maryse.com

D4



Lucie

Invitation au Délice

Jean-Michel BORIE



Production. Miel.

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

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

GITE OU MEUBLE. 5 pers., piscine privative chauffée.

Videpot - 24440 NOJALS-ET-CLOTTE

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

Invitation au délice

D4



Gilles et Florence

La ferme de Foulouze

Florence et Gilles GROS



Productions. Elevage de 50 chèvres et 12 brebis.

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

VENTE DIRECTE. Fromages frais, affinés, tomates, faisselle, yaourts de chèvre et de brebis.

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

GITES OU MEUBLÉS. "Gîte des Hironnelles", 4 pers. et "Gîte des Chênes Verts".

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

Foulouze - 24510 PEZULS

05 53 24 91 02 - 06 43 37 85 02 - foulouze@gmail.com - www.foulouze-perigord.com

B4



Anthony

Domaine de Grange Neuve

Famille CASTAING



Productions. Vins et jus de raisin.

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h.

Le samedi 9h30-12h et 14h-18h. Dimanches et jours fériés sur RDV.

VENTE DIRECTE. Vignoble familial depuis 1896 produisant du vin d'AOC Bergerac, Monbazillac et Pécharmant. Table de pique-nique ombragée. Événement "Vign'en Plage" à la mi-août.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. Téléphoner avant.

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 15h (mardi en français et jeudi en anglais) sur réservation. Tout public.

GITES 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.

Grange Neuve - 24240 POMPORT

05 53 58 42 23 - castaing@grangeneuve.fr - www.grangeneuve.fr

Domaine De Grange Neuve - domainedegrangeneuve

C3



Michel et Véronique

Château Ladesvignes

Michel MONBOUCHÉ



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.

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

3965, route de Cyrano - Ladesvignes - 24240 POMPORT

05 53 58 30 67 - contact@ladesvignes.com - www.ladesvignes.com

château ladesvignes

C3

Ferme du Rebeyrotte

Thierry ROUSSEL

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 25 à 34,50 €. Menu du jour 15 € vin compris.



Rebeyrotte - 24150 PRESSIGNAC-VICQ
05 53 61 13 87 - thierry.rousseau@wanadoo.fr

B4

Ferme du Roussel

Isabelle et Pauline BONNEFOND

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

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

VENTE DIRECTE. Lait cru en bouteilles, viande de porc, viande de veau, conserves, huile de noix, charcuteries, salaisons et confitures.

Le Roussel - 24440 RAMPIEUX
06 76 13 38 80 ou 06 73 19 99 55 - ibonnefond@wanadoo.fr



D4



Isabelle

Le Pré Vert

Guillaume JACQUEMIN

Production. Vins.

Ouverture. Du lundi au dimanche 8h-19h.

VENTE DIRECTE. Petit domaine viticole sur les coteaux au Sud de la Dordogne. Vins bio et vins "matures" sans soufre. Dégustation sur place. Visite de groupes possible jusqu'à 15 pers.

Le Pré Vert - 24240 RAZAC-DE-SAUSSIGNAC
06 12 30 46 25 - contact@chateauprevert.com - f Le Pré Vert



C2



Guillaume

Domaine du Siorac

Muriel LANDAT PRADEAUX

Productions. Vin, verjus et jus de raisin.

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

Fermé le samedi de janvier à mars.

VENTE DIRECTE. Venez découvrir notre passion et déguster nos vins issus du vignoble familial.

Vins blanc, rouge, rosé, moelleux (AOC Bergerac), verjus et jus de raisin en agriculture biologique. Visites guidées, géocaching, soirée gourmande à la ferme, vendredi 21 juillet 2023.

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

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Siorac - 24500 SAINT-AUBIN-DE-CADELECH
05 53 74 52 90 - info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

f Domaine du Siorac - i domainedusiorac

D3



Muriel





Denis et Patricia

La ferme de Cor

Patricia et Denis LABROT



Productions. Noix, petits fruits rouges, safran, truffes.

Ouverture. Juillet, août, septembre : mardi et jeudi après-midi.

Visites guidées et commentées : 4 €/pers. En dehors de cette période, sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Nous cultivons en agriculture biologique et transformons sur place les produits de la ferme : huile de noix, confitures, safran, pâtisseries maison, noix coque, cerneaux, gelées, fruits rouges, truffes... Découverte de la ferme, du jardin bio, de la culture du safran, du verger et des produits transformés.

GÎTE OU MEUBLÉ. 4 personnes classé 3 étoiles et labellisé Tourisme et Handicap.

Tarifs. Meublé : de 520 à 590 €.

Cor - 24440 SAINT-AVIT-SÉNIEUR

05 53 22 44 60 - 06 74 14 90 60 - fonrousse@gmail.com - www.fermedecor.com

C4



Yves

La ferme d'Eydi

Yves JERECZEK



Production. Vaches laitières.

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

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

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

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

CAMPING À LA FERME. Douche, WC, électricité, terrain de pétanque, barbecue, balançoire.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

Domaine des Guichards - 24520 SAINT-GERMAIN-ET-MONS

06 08 51 40 52 - yves.jereczek@orange.fr - glaces et sorbets d'eydi

C3

Le Clos de Fontbrune

Michel et Léo LAJARRETIE



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

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

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

Visite et dégustation gratuite.

1110, route de Fontbrune - 24520 SAINT-GERMAIN-ET-MONS

05 53 57 36 47 - foiegras@fontbrune.fr - www.fontbrune.fr

C3

La Ferme Ferracin

Joël et Franck FERRACIN



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

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

VENTE DIRECTE. Bœuf, colis de 10kg ou au détail. Veau, colis de 5kg, 10 kg ou au détail.

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

Tous les mercredi, jeudi et vendredi soir à partir de 19h.

Le Bourg - 24540 SOULAURES

06 75 64 45 99 - franck.ferracin@icloud.com - gaecferracin24@gmail.com

D5



VALLÉE DE LA DORDOGNE

pays des châteaux



(Ph. CDT Dordogne)

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





Fabrice

Ferme du Mas de Castels

Fabrice GAREYTE



Production. Asperges.

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

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

674, route d'Allas les Mines - Le Mas - 24220 CASTELS-ET-BEZENAC

06 44 13 61 08 - 06 80 23 89 74 - fabricegareyte@gmail.com

La ferme du Mas de Castels

B2



Famille Germain

Ferme de Turnac

Famille GERMAIN



Productions. Oies et canards gras, noix.

Ouverture. Toute l'année. Boutique à la ferme d'octobre à mars 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 noyeriaie : 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.

Turnac - 24250 DOMME

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

C3



Eric

Ferme de Lasfargues

Eric DUCLAUD



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. Visite du chai et des bâtiments d'exploitation dont certains datent du XVII^e siècle.

Moncalou - 24250 FLORIMONT-GAUMIER

06 87 49 13 81 - eric.duclaud@hotmail.fr

domaine.lasfargues.moncalou

D3



Nathalie

Domaine de la Voie Blanche

Nathalie DALBAUIE



Production. Vin (bio).

Ouverture. Du 01/07 au 31/08, 13h-19h sauf le samedi. Le reste de l'année sur RDV.

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

Les Caves - 24220 SAINT-CYPRIEN

05 53 29 20 36 - 06 79 45 82 48 - contact@domaine-voie-blanche.com

www.domaine-voie-blanche.com

B2





Thierry et Monique

Ferme de Fage

Monique et Thierry GRAVE

Productions. Noix, agneaux.

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

VENTE DIRECTE. Exploitation familiale installée depuis trois générations. Nos brebis pâturent principalement sous les noyers. Viande d'agneau vendue par demi-carcasse découpée (sur réservation). La production de noix est conduite en agriculture biologique depuis 2010. Vente à la ferme des noix AOC et bio et de nombreux dérivés (huile de noix, cerneaux de noix, noix au chocolat ou caramélisées...).

Marché de St-Cyprien le dimanche matin de mars à septembre.



41, allée des noyers - 24220 SAINT-CYPRIEN
06 81 85 39 92 - thgrave@orange.fr

B2



Sybille

Le Rucher des Mazades

Sybille ROLAND et Pascal SAPHARY

Productions. Miel, noix, bovins viande.

Ouverture. Vente à la ferme sur RDV.

VENTE DIRECTE. Production de miels de printemps, acacia, châtaignier, 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), Escala à la ferme (Couze-St-Front), La Ferme du Père Igord (Monpazier).



Le Meynissou - 24170 SAINT-LAURENT-LA-VALLÉE
05 53 28 60 58 - 06 30 81 84 90 - sybille.roland@orange.fr

C2



Philippe et Christiane

Ferme du Roc

Philippe et Christiane LAPEYRE

Productions. Volailles grasses, noix.

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

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

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

CHAMBRES À LA FERME. 12 chambres dont 4 familiales. Piscine, étang de pêche, randonnée...



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

C3



Tanguy et Isabelle

Domaine de Rapatel

Tanguy et Isabelle DE ROSANBO

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.



534, route des Châtaigniers - Rapatel - 24550 VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD
06 87 91 15 24 - domainederapatel@gmail.com - www.chataigneduperigord.fr

D2

BOOSTEZ VOTRE ACTIVITÉ



GRÂCE AU PAIEMENT PAR CARTE

Découvrez nos solutions d'encaissement, contactez vos experts par
email : banque.des.flux@ca-charenteperigord.fr
ou par téléphone au 05 45 20 46 56

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site :
ca-moncommerce.com

Up2pay



CHARENTE-PÉRIGORD

Venez déguster le Périgord !

Des produits à consommer sur place ou à emporter

Une question ? Appelez-nous au

05 53 35 88 90

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



MARCHÉS DU MATIN

pour y faire ses achats fermiers

Beynac-et-Cazenac

Les lundis du 19 juin au 18 septembre, dès 8h30
05 53 31 34 00

Meyrals

Les jeudis en juillet-août, dès 9h
05 53 31 35 20 - 06 84 08 19 89

Sainte-Alvère

Les lundis du 19 juin au 28 août, dès 8h30,
rue de la République
05 53 73 55 85

Thiviers

Les mardis du 13 juin au 12 septembre,
dès 8h30, place Foch, devant l'église
05 53 62 28 00

Vergt

Les dimanches du 11 juin au 17 septembre,
dès 8h30 - 05 53 54 90 05

MARCHÉS AVEC RESTAURATION

Les agriculteurs préparent à manger sur place et/ou à emporter. Composez vous-même votre repas. Pensez à apporter vos couverts et vos verres : c'est bon pour la planète !

Allemands

Le dimanche 18 juin, dès 12h,
place du bourg, animation guinguette
06 79 26 32 10

Agonac

Samedi 1^{er} juillet, dès 11h30, sur l'esplanade de la
salle des fêtes, dans le cadre du Village Terre
de Jeux. Animations sportives gratuites toute la
journée - 06 53 06 37 09

Besse

Les vendredis du 7 juillet au 25 août, dès 18h30
06 15 71 79 97 - 06 85 66 70 47

Bouzac

Les mardis en juillet-août, dès 18h30
06 86 32 69 68

Champniers-Reilhac

Les mardis 4 et 18 juillet, 1^{er}, 15 et 29 août,
dès 18h30 - 06 10 03 97 08

Lamothe-Montravel

Les vendredis 7 juillet, 11 et 25 août, dès 19h.
Animations musicales, place de la Tour
06 21 43 63 64

Loubéjac

Les jeudis du 6 juillet au 31 août, dès 18h30
06 07 70 97 21 - 06 19 58 78 07

Miallet

Vendredi 21 juillet, dès 18h, place de la mairie
06 25 80 28 52

Monbazillac en folie

Dimanche 28 mai, animations toute la journée,
restauration midi et soir - 06 81 22 69 49

Monpazier

Les lundis 17 juillet et 14 août, dès 19h,
autour de la halle - 06 87 33 81 55

Nontron

Les jeudis 6, 13, 20 et 27 juillet et 10, 17
et 24 août, dès 18h30, devant la mairie
05 53 60 84 00

Peyrignac

Les vendredis du 14 juillet au 25 août, dès 18h30
06 17 08 75 20

Saint-Amand-de-Coly

Les mardis en juillet et août, dès 18h,
place du séchoir - 05 53 51 47 85

Saint-Avit-Sénieur

Les mardis du 4 juillet au 29 août, dès 19h
06 87 33 81 55 - 06 77 00 46 53

Saint-Estèphe

Les lundis du 3 juillet au 28 août, dès 18h30,
au stade près de l'étang - 05 53 60 86 50

Saint-Front-d'Alemps

Les samedis 10 juin, 11 juillet et 19 août, dès 19h,
au terrain de pétanque. Animations musicales
06 72 49 99 39

Saint-Front-la-Rivière

Vendredi 4 août, dès 18h30,
place Jeanne Boissard - 06 2154 10 62

Sainte-Mondane

Les lundis du 3 juillet au 4 septembre, dès 19h
Marché avec animations musicales, proche de
la rivière sur un site enherbé - 06 23 81 43 91

Saint-Saud-Lacoussière

Les vendredis 14 et 28 juillet, dès 19h
05 53 56 97 03

Salignac-Eyvignes

Les vendredis en juillet et août, dès 19h,
place du village. Diverses animations
05 53 28 81 48

Terrasson

Samedi 1^{er} juillet, dès 18h
Animations musicales - 06 28 49 51 80

Varaignes

Les mardis du 4 juillet au 29 août, dès 18h
05 53 56 31 05

Verteilac

Les jeudis 20 et 27 juillet et 3, 10 et 17 août,
dès 18h30. Animations musicales
06 79 16 61 40





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

Une question ?

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

Retrouvez nous sur :

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

