



**ANNUAIRE DES
FOURNISSEURS DE
PRODUITS LOCAUX DU
CANTAL**

ÉDITION DÉCEMBRE 2023

Secteur
d'AURILLAC

ConsoCantal, pour les petits et les grands !

La Chambre d'agriculture et le Conseil départemental accompagnent les établissements de restauration collective, de l'école primaire à l'HEPAD, à s'approvisionner en produits locaux.



Une plaque par établissement 3 niveaux de reconnaissances

Niveau 1 : 0 % à 25 % de produits locaux dans le budget de l'établissement

Niveau 2 : 25 % à 50 % de produits locaux

Niveau 3 : plus de 50 % de produits locaux



Un produit local

est élaboré avec de la matière première produite par **des agriculteurs du département ou dans un rayon de 20 km autour.**



Mieux manger, c'est :

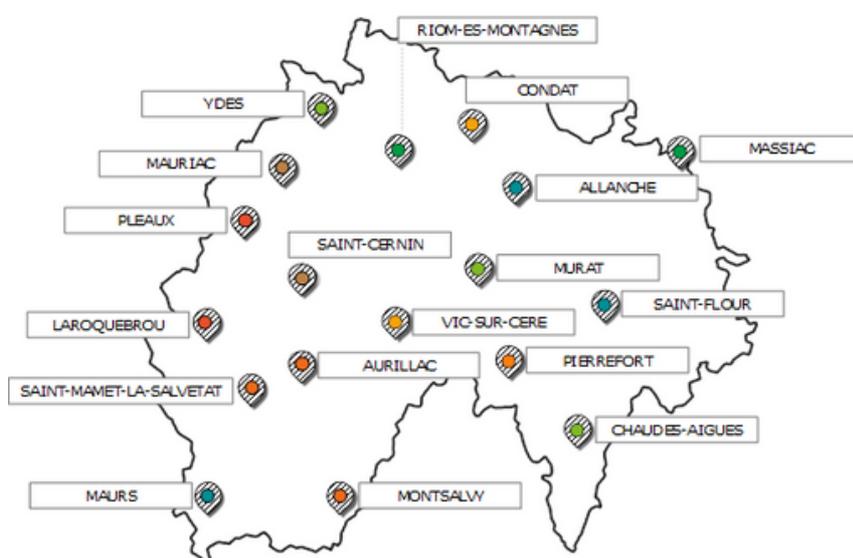
- **Consommer** des produits de **qualité** issus de l'**agriculture locale**
- Contribuer à l'économie de **nos territoires**
- Réduire notre impact carbone

Pour en savoir plus
ou nous suivre :

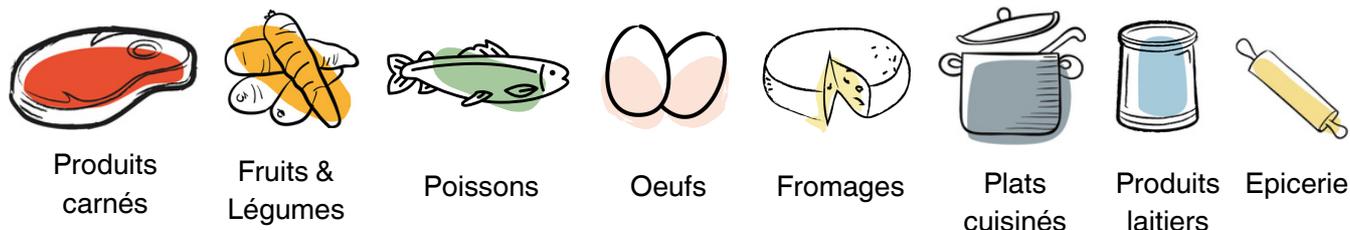


Comment utiliser l'annuaire ?

L'annuaire est divisé en **18 secteurs géographiques**. Les fournisseurs sont référencés par secteurs géographiques sur lesquels ils sont capables **d'effectuer des livraisons**.



Vous trouverez des pictogrammes correspondant aux catégories de produits proposés par les fournisseurs.



Nos producteurs fermiers sont identifiés par le pictogramme :





Une plateforme Internet mise à disposition gratuitement par le Conseil départemental du Cantal pour faciliter la commande.

Un outil simple d'utilisation que les acheteurs de la restauration collective publics ou privés (école, collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux...) peuvent utiliser pour commander les produits locaux aux fournisseurs référencés sur agrilocal15.fr et identifiés dans l'annuaire par le logo.

Vous trouverez une liste des fournisseurs référencés sur la plateforme à la fin de l'annuaire.

Pour les autres ils vous faudra prendre contact avec le fournisseur directement

Comment ça marche ?



Rendez vous sur AGRILocal15.

Trouvez les fournisseurs locaux capable de répondre à votre demande grâce à la géolocalisation.



Les fournisseurs sélectionnés reçoivent une alerte par mail, fax ou sms.

Les fournisseurs intéressés peuvent faire leur offre en ligne.



Choisissez l'offre la plus pertinente selon vos critères.

Le bon de commande est émis automatiquement sur le site.

Commande validée, faites vous livrer !

Pour en savoir plus :

Conseil départemental
du Cantal
Nathalie LACAZE
nlacaze@cantal.fr
04 71 46 22 90

PRODUITS CARNÉS



DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE

4 rue Jean Jaurès
15100 SAINT-FLOUR
06 74 20 27 77
duproducteuralassiette@outlook.fr



VIANDE BOVINE

DLC viande fraîche : 14 jours
DLC charcuterie fraîche : 10 jours
DLC salaisons : 3 mois

VIANDE PORCINE

DLC viande fraîche : 10 jours
DLC charcuterie fraîche : 15 jours
DLC salaisons : 3 mois

VEAU

DLC viande fraîche : 12 jours
Signe de qualité : -
Agrément CE

Conditionnement : sur mesure
Disponibilité : toute l'année
Vol. min. de commande : -

FRÉDÉRIC RAYNAUD



Espezolles
15500 SAINT-MARY-LE-PLAIN
07 57 42 82 56
frederic.raynaud.25@gmail.com

VIANDE BOVINE Aubrac

Viande fraîche

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : colis
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande :
selon lieu de livraison
DLC : 7 jours
Autre catégorie : 

GAEC DE LA MOLEIRIE



Lamoleirie - 15600 MURAT
06 70 29 34 63
domerguejc181@gmail.com 

VIANDE BOVINE

Viande fraîche, égréné de boeuf VEAU, tripes en bocaux

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : à la demande
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : selon
lieu à livrer
DLC : 15 jours (frais), 10 jours
Autre catégorie : 

GAEC DES GARDES



Nuits - 15170 CHALINARGUES
06 72 60 55 12
lannez15@orange.fr 

VIANDE BOVINE, Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie

VIANDE PORCINE - Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : au kilo
Disponibilité : 1 porc & 1 génisse
abattus par mois
Volume min. de commande : selon
lieu de livraison
DLC : 19 jours (porc 13 jours)
Autre catégorie : 

GAEC DES TUYAS DORÉS



Chausse
15500 SAINT-PONCY
06 33 53 80 23
soule.yves.chris@wanadoo.fr

VOLAILLE : Poulet entier, Pintade entière

VOLAILLE FESTIVE : Dinde, Chapon

Signe de qualité : HVE
Conditionnement : filmé, carton de 1,8 kg
à 2 kg
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : selon lieu de
livraison
DLC : 8 jours

GAEC LA FERME DE VABRES



Vabres - 15150 LACAPELLE-VIESCAMP
07 70 02 81 73
anthony15250@hotmail.fr 

VOLAILLE : Poulet entier, Pintade entière

Signe de qualité : HVE
Conditionnement : sous vide, à la
demande
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 3 volailles
DLC : 10 jours

GAEC LA FERME DE VÉZIE



15150 LAFEUILLADE-EN-VÉZIE
06 72 77 70 24
lafermedevezie@gmail.com 

VIANDE PORCINE Viande fraîche

Signe de qualité : BIO
Agrément CE
Conditionnement : sous vide
Disponibilité : tous les 15 jours
Volume min. de commande : 30 kg
DLC : 15 jours

**GAEC LA FERME
DES FOURCHES**



Les Fourches - 15120 JUNHAC
06 73 50 28 48
lafermedesfourches@orange.fr

**VIANDE BOVINE Viande fraîche,
charcuterie, terrine**

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Conditionnement : au choix

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

DLC : 14 jours sous vide, 3 mois sec,
2 ans bœufs

GAEC LES FLEURS BIO



1 le Bavet
15400 SAINT-ÉTIENNE DE CHOMEIL
06 66 23 05 53
contact@lesfleursbio.com 

VIANDE BOVINE

**Viande fraîche, Viande hachée,
saucisserie, charcuterie, abats**

Disponibilité : Tous les deux mois

DLC : 21 jours (abats 10 jours, viande
hachée 15 jours)

VIANDE PORCINE

**Viande fraîche, saucisserie,
charcuterie, abats**

Disponibilité : Août à février

DLC : 14 jours (charcuterie)

21 jours (saucisse, viande)

10 jours (abats)

**VEAU VIANDE ROSÉE ABONDANCE
OU CROISÉ CHAROLAIS**

**Viande fraîche, saucisserie,
charcuterie, abats**

Disponibilité : mai, juin, juillet

Conditionnement : au kilo sous vide

DLC : 21 jours

10 jours (abats)

VIANDE BOVINE

**Saucisse sèche, merguez séchée,
viande séchée**

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : toute l'année

DLC : 90 jours

VIANDE PORCINE

**Poitrine, chipolata sèche de foie,
saucisson, coppa, filets mignons**

Conditionnement : poitrine 2 kg, chipolata

450 g x10, saucisson 280 g x 10, coppa

entière env. 2kg, filets env. 300 g

Disponibilité : toute l'année

DLC : 90 jours

Signe de qualité : BIO

Agrément CE

Volume min. de commande : contacter le
Gaec

Autre catégorie : 

**GAEC RISPAL S&O
LA FERME DES COCHONS
GOURMANDS**



Latga, 2 route de Valuégols
15100 TANAVELLE
06 84 84 73 84

jpcharcuterie-rispal@orange.fr

lafermedescochonsgourmands.com



**VIANDE PORCINE - Charcuterie
sèche, cuite, fraîche, petite salé**

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : toute l'année

DLC : sèche 90 jours, cuite 21 jours,

fraîche 9 jours, petite salé 15 jours

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Volume min. de commande : gros
volume

Autre catégorie : 

**L'ESTABLOU
DE LA VALLÉE**



Le Bourg - 15380 LE VAULMIER
06 77 16 39 13 ou 04 71 69 50 72
didierfournier1595@neuf.fr

**VIANDE PORCINE - Viande fraîche,
charcuterie, saucisserie**

VIANDE BOVINE - Viande fraîche

**VIANDE OVINE - Agneau demi ou
entier**

Signe de qualité : -

Conditionnement : colis 5 ou 10 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : selon lieu
de livraison

DLC : viande fraîche 7 jours, charcuterie
et saucisserie 3 mois

LA FERME DU BOUSQUIN



Le Bousquin - 15150 SIRAN
06 89 55 69 69
lafermedubousquin@gmail.com



VIANDE BOVINE - Viande fraîche

VEAU - Viande fraîche

Signe de qualité : BIO

Agrément CE

Conditionnement : sous vide par 5 kg

Disponibilité : une fois par mois

Volume min. de commande : 5 kg

DLC : 12 jours

MAISON JOFFROIS

10 avenue Georges Pompidou
15230 PIERREFORT
06 82 76 08 64
vyesjoffrois080@gmail.com

VIANDE BOVINE - Viande fraîche

DLC : 18 jours

VIANDE PORCINE - Viande fraîche

DLC : 9 jours

VIANDE OVINE - Viande fraîche

DLC : 15 jours

Signe de qualité : -

Conditionnement : sous vide à la demande

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 10 kg

**NICOLAS
BLANCHEFLEUR**



Maleprade - 15380 ANGLARDS-DE-SALERS
06 72 15 81 84
nicolas.blanchefleur@gmail.com

VIANDE BOVINE Viande fraîche

VEAU - Viande fraîche

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Conditionnement : colis

Disponibilité : tous les 2 mois

Volume min. de commande : -

DLC : 7 jours

RAPHAËL THOMAS



Le Maigre - 15500 CHARMENSAC
07 86 49 37 72
thomas-raphael@live.fr

VEAU - Haché, saucisse, paupiette, viande fraîche

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : Carton 5, 7, 10 kg ou plus

Disponibilité : avril - mai - juin - octobre - nov

Volume min. de commande : 100 kg

DLC : 7 jours (12 jours viande fraîche)

**SANDRINE
AMILHAUD**



La Croux
15800 SAINT-CLÉMENT
06 79 91 59 04
viandes.montagne@gmail.com

**VIANDE BOVINE - Viande fraîche
VEAU - Viande fraîche**

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : une fois par mois

Volume min. de commande : 4 kg

SAS L'ÉCHO PAYSAN

15 allée Georges Pompidou
15000 AURILLAC
04 71 64 22 83
gestion@lechopaysan.fr



**VIANDE BOVINE, VIANDE PORCINE,
VEAU - Viande fraîche, charcuterie,
saucisserie**

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : sous vide par 1 ou 2 pièces

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 50 €

DLC : 10 jours

Autre catégorie : 



SAS LA VIANDE BIO

Rue Pierre et Marie Curie - Zac du Puy
d'Esban - 15130 YTRAC
06 88 67 60 38
laviandebio@gmail.com 

**VIANDE BOVINE, VIANDE
PORCINE, VEAU : Viande fraîche,
charcuterie, saucisserie**

Signe de qualité : BIO

Agrément CE

Conditionnement : colis 5 ou 10 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Selon
lieu à livrer

DLC : 10 jours saucisserie, 12 jours
viande fraîche, charcuterie cuite 18
jours, sèche 30 jours

SAS MAISON DUPONT

23 Grande Rue
15310 SAINT-CERNIN
04 71 47 60 25 ou 06 89 89 07 22
maisondupont@orange.fr 

**VIANDE BOVINE, VIANDE
PORCINE**

DLC : 7 jours

Signe de qualité : -

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 15 kg

TEIL SA VALTITUDE

101 avenue de Conthe - 15000
AURILLAC
04 71 63 43 30
mp.janot@groupealtitude.fr 

**VIANDE PORCINE, Viande
fraîche, saucisserie, charcuterie,
jambon**

Signe de qualité : IGP (jambon)

Agrément CE

Conditionnement : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : aucun

DLC : selon produits

POISSONS



SAS L'ÉCHO PAYSAN

15 allée Georges Pompidou
15000 AURILLAC
04 71 64 22 83
gestion@lechopaysan.fr 

POISSON - Truite fario, saumonée

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : entière ou filet
sous vide

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 100 €

DLC : 7 jours

Autre catégorie : 

FRUITS & LÉGUMES



FRÉDÉRIC RAYNAUD



Espezelles
15500 SAINT-MARY-LE-PLAIN
07 57 42 82 56
frederic.raynaud.25@gmail.com

POMME DE TERRE

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : filet 5 ou 10 kg

Disponibilité : juillet à février

Volume min. de commande : selon lieu
de livraison

Autre catégorie : 

GAEC DE BÉNASSAC



Bénassac - 15120 LEUCAMP
06 03 12 60 01
gaec.de.benassac@gmail.com 

**CAROTTE, BETTERAVE ROUGE,
NAVET VIOLET, NAVET BOULE D'OR**

Conditionnement : Cagettes de 10 kg

Disponibilité : De septembre à avril

Min de commande : 20 kg

FRAISE

Conditionnement : barquette 500 gr

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : De mai à octobre

GAEC DE BOUSSAC



IMBERT - 15130 ARPAJON-SUR-CÈRE
06 63 85 44 07
gaec.boussac@gmail.com

**POMME DE TERRE, CAROTTE,
POTIMARRON**

Conditionnement : Cagettes de 10 kg

Disponibilité : De juillet à novembre

Min de commande : 20 kg

Signe de qualité : BIO

Autre catégorie : 

GAEC DU PUY BASSET



2 rue du Château d'eau - Puy Basset
15130 CARLAT
06 73 63 72 49
gaecdepuybasset@orange.fr 

POMME DE TERRE

Conditionnement : 10 kg

Disponibilité : De juillet à avril

Min de commande : selon lieu de
livraison

POIS CHICHE

Conditionnement : selon lieu

Disponibilité : toute l'année

Min de commande : 2 kg

Signe de qualité : BIO

Autre catégorie : 

GAEC DU RÊTRE



11 chemin de Labouygues
15220 VITRAC
06 71 63 34 93
aurelielacoste2@orange.fr 

BUTTERNUT, POTIMARRON, COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE, POMME DE TERRE

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : cagoot ou sac
selon quantité
Disponibilité : juillet à janvier
Volume min. de commande : -

GAEC LA FERME DES HIRONDELLES



Granouillère
15130 LAFEUILLADE-EN-VÉZIE
06 86 99 78 77
jerome.couchet@orange.fr

POMME DE TERRE, POTIMARRON, BUTTERNUT

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : 10 et 20 kg
Disponibilité : automne-hiver
Volume min. de commande : 30 kg
Autre catégorie : 

GILBERT CHAUSY



1 rue de la Cave
15130 VEZELS-ROUSSY
06 33 04 80 36
gilbert.chausy@orange.fr

CAROTTE, OIGNON, NAVET, BETTERAVE ROUGE, POIREAU, BUTTERNUT

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : vrac au poids
Disponibilité : octobre à février
Volume min. de commande : 5 kg

LA FERME DE POUJOL



8 Poujol - 15220 ROANNES-SAINT-MARY
06 48 48 28 25
gaecelevagetheron@gmail.com

LÉGUMES DE SAISON

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : -

PAUL CHEYLUS



45 route des Volcans
15590 MANDAILLES SAINT-JULIEN
06 35 25 04 17
paulcheylus@gmail.com

POMME DE TERRE

Signe de qualité : HVE
Conditionnement : 5 ou 10 kg
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : -

SAS L'ÉCHO PAYSAN

15 allée Georges Pompidou
15000 AURILLAC
04 71 64 22 83
gestion@lechopaysan.fr



LÉGUMES DE SAISON

Signe de qualité : BIO
Agrément CE
Conditionnement : -
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 100 €
Autre catégorie :  

FROMAGES



ANTOINE LAFARGE



1 lotissement d'Empradel - 15700 PLEAUX
06 47 00 72 93
alafarge10@gmail.com

TOME DE BREBIS, BRIQUE D'ENCHANET, CAPRICE D'ENCHANET

Signe de qualité : -
Agrément CE
Conditionnement : -
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : selon lieu de
livraison
DDM : 30 jours

ESAT DOMAINE D'ANJOIGNY

15130 SAINT-CERNIN
04 71 47 62 47
cstec.anjoigny@adsea15.fr
entreprise.anjoigny@adsea15.fr 

TOME FRAÎCHE AU LAIT CRU

Signe de qualité : -
Conditionnement : -
Agrément CE
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 72h avant,
5 kg
DLC : 14 jours
Autre catégorie : 

**FROMAGERIE DES
MONTS DU CANTAL**

9 rue des Sagnes - Faverolles
15230 PIERREFORT
04 71 73 25 39
cfp.commercial@wanadoo.fr 

**CANTAL JEUNE, ENTRE-DEUX
AU LAIT PASTEURISÉ**

Signe de qualité : AOP

**CANTAL ENTRE-DEUX LAIT CRU,
TOMME DE MONTAGNE**

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : cde la meule au
1/16ème

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

DDM : 45 jours

FROMAGERIE DUROUX

12 route de Chaussenac
19220 RILHAC-XAINTRIE
05 55 28 27 62
cyprien@fromagerie-duroux.fr

FROMAGES

Mise en relation
revendeurs/distributeurs avec
restauration collective

GAEC CAMBON 

L'Hôpital
15250 SAINT-PAUL-DES-LANDES
06 88 42 65 44
jp.cambon@orange.fr 

ACAJOU lait cru de vache Salers

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : aucun

DDM : 3 mois

**GAEC CANTOURNET
BERTRAND** 

Lascarrau - 15130 PRUNET
06 59 89 02 86
gaec.cantournet@orange.fr 

**TOME D'EDWIGE, BLEU
D'EDWIGE, BLEU DE LA
CHÂTAIGNERAIE**

Signe de qualité : -

Agrément CE

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : selon
quantités

DLC : 4 mois

Autre catégorie : 

GAEC DE VÉZAC 

Runhac
15130 VÉZAC
06 61 21 67 30
gardes-pascal@wanadoo.fr 

**SALERS, CANTAL ENTRE-DEUX,
CANTAL VIEUX LAIT CRU**

Signe de qualité : AOP

Agrément CE

Conditionnement : au kilo

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

GAEC GAUZINS 

Le Meyniel
15220 SAINT-MAMET-LA-SALVETAT
06 72 50 83 02 ou 06 88 41 60 33
gaecgauzins@gmail.com 

**TOME FRAÎCHE AU LAIT CRU,
LÉCADOU AU LAIT CRU**

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Conditionnement : bloc ou broyée, en
sachet

Volume min. de commande : selon
lieu de livraison

Disponibilité : toute l'année

DLC : 18 jours (DDM 28 jours

Lécadou)

**GAEC LA FERME
DU BOS** 

Le Bos - 15600 LEYNHAC
06 70 77 25 18
lafermedubos@gmail.com 

**LOU PAROU, LOU CARRETOU,
FOURME DU BOS (lait pasteurisé)**

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : 3 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : selon lieu
de livraison

DLC : 3 mois

Autre catégorie : 

GAEC LES FLEURS BIO 

1 le Bavet
15400 SAINT-ÉTIENNE DE CHOMEIL
06 66 23 05 53
contact@lesfleursbio.com 

SALERS 3 À 7 MOIS D'AFFINAGE

Conditionnement : à la coupe 5 kg -
portion individuelle 300 gr - Sous vide
ou papier

SALERS VIEUX

Conditionnement : pièce entière 40 kg -
portion individuelle 300 gr - sous vide ou
papier

Signe de qualité : AOP

Disponibilité : toute l'année

**FOURME DU CANTAL 3 À 7 MOIS
D'AFFINAGE**

Conditionnement : pièce entière 8 ou 40
kg - portion individuelle 300 gr - sous
vide ou papier

FOURME DU CANTAL VIEUX

Conditionnement : pièce entière 8 ou 40
kg - portion ind. 300 gr - sous vide ou
papier

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : toute l'année

TOME DOUCE

Conditionnement : portion individuelle 300 gr
À la coupe ou pièce entière 2 ou 8 kg
Disponibilité : toute l'année

TOME FRAÎCHE

Conditionnement : portion individuelle 300 gr
À la coupe - Broyée salée
Disponibilité : mai à octobre

GAPERON

Conditionnement : 250 gr l'unité - cagette de 4
Disponibilité : avril à novembre

CANTALBERT

Conditionnement : 75 gr - cagette de 5 ou 6
Disponibilité : avril à novembre
Signe de qualité : BIO
Agrément CE

Volume min. de commande :

Contactez le GAEC

DLC : 90 jours (21 tome fraîche, 60 Cantalbert)

Autre catégorie : 

SAS MARCEL CHARRADE

13 route de Murat
15170 NEUSSARGUES
04 71 20 59 95
jean.claude@charrade.fr



SAINT-NECTAIRE, CANTAL, SALERS

Signe de qualité : AOP
Agrément CE
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : -

PRODUITS LAITIERS



COOPÉRATIVE CANTAVEYLOT

Près de la Grange
46270 BAGNAC-SUR-CÈLE
05 65 40 55 58
cantaveylo@orange.fr



YAOURT AU LAIT ENTIER

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : 1 carton de 16 yaourts 125 gr chacun
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 5 cartons - livraisons les mardis
DLC : 21 jours

ESAT DOMAINE D'ANJOIGNY

15130 SAINT-CERNIN
04 71 47 62 47
cstec.anjoigny@adsea15.fr
entreprise.anjoigny@adsea15.fr



BEURRE LACTOSERUM LAIT CRU, BEURRE SOUPLE à tartiner ou à cuisiner

Signe de qualité : -
Agrément CE
Conditionnement : plaquette 250 gr
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 72h avant, 5 kg
DLC : 14 jours
Autre catégorie : 

GAEC CANTOURNET BERTRAND



Lascarrau - 15130 PRUNET
06 59 89 02 86
gaec.cantournet@orange.fr



FROMAGE BLANC

Conditionnement : seau 5 kg
DLC : 14 jours

YAOURT, CRÈME DESSERT

Conditionnement : pot 125 gr
DLC : 21 jours
Signe de qualité : -
Agrément CE
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : selon quantités
Autre catégorie : 

GAEC DE LA LUZÈGE



Les Bordes
19550 LAVAL-SUR-LUZÈGE
06 45 91 28 26
fabien.lidove@orange.fr

YAOURT NATURE, VANILLE, SUR LIT DE FRUITS, CRÈME CHOCOLAT DESSERT

Conditionnement : pot 125 gr
Signe de qualité : -
Agrément CE
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : -
DLC : 30 jours

**GAEC DE LA
MAISON ROUGE**



7 lieu dit Maison Rouge - 15220 VITRAC
06 78 57 14 35
fermedelamaisonrouge@gmail.com



**YAOURT NATURE, AROMATISÉ 3
PARFUMS LAIT PASTEURISÉ**

Conditionnement : pot 125 gr ou kg
DLC : 35 jours

**CRÈME DESSERT LAIT
PASTEURISÉ**

Conditionnement : pot 100 gr ou kg
DLC : 18 jours

**CRÈME FRAICHE LAIT
PASTEURISÉ**

Conditionnement : pot 25 cl ou kg en
seau

DLC : 35 jours

Signe de qualité : BIO

Agrément CE

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

GAEC DES CÔTEAUX



8 Le Bru - 15600 LEYNHAC
06 89 20 17 16
ginalhaccyrille@gmail.com



YAOURT

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Conditionnement : 4 pots de 125 gr
chacun ou 1 colis de 24

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : 100

DLC : 35 jours

**GAEC LA FERME
DU BOS**



Le Bos - 15600 LEYNHAC
06 70 77 25 18
lafermedubos@gmail.com



**YAOURT NATURE, CHÂTAIGNE,
MIEL**

Signe de qualité : HVE

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

DLC : 25 jours

Autre catégorie : 

JEAN-YVES VAN DYK



Le Bourg - 15400 SAINT-HIPPOLYTE
06 98 83 32 18
jean-yves.van-dyck@orange.fr



YAOURT AU LAIT DE BREBIS

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : pot de 100 gr

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : selon
lieu à livrer

DLC : 15 jours

RESAN



16 boulevard Gabriel Guist Hau
44000 NANTES
06 19 16 37 30
anowatzki@nurf.fr



**YAOURT NATURE, SUCRÉ,
PARFUM VANILLE, FRAISE,
FRAMBOISE, CITRON**

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : colis de 24 yaourts
de 100 ou 125 gr chacun, seaux de 5
kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 10 kg

DLC : 35 jours

SAS FERME DE BASSIGNAC



7 rue du Grand Condé - 15240 BASSIGNAC
06 37 48 16 53
etienne@fermedebassignac.fr



**YAOURT NATURE, BI-COUCHE FRUIT 5
PARFUMS - Pot 125 gr**

Signe de qualité : BIO

**YAOURT NATURE, BIFIDUS,
AROMATISÉ, BI-COUCHE FRUIT 11
PARFUMS**

Conditionnement : Pot 125 gr

Agrément CE

CRÈME FRAÎCHE : 20 cl

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : -

DLC : 23 jours

ŒUFS



EARL D'APCHER



Apcher - 15310 SAINT-CERNIN
06 81 21 70 98
reboul.nicolas@yahoo.fr



ŒUFS MOYEN - GROS - TRÈS GROS

Signe de qualité : -

Conditionnement : alvéoles - vrac films 20
à 30 œufs - boîte 6 à 12

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à
livrer

DCR : 28 jours

GAEC DES GARDES



Nuits 15170 CHALINARGUES
06 72 60 55 12
lannez15@orange.fr



ŒUFS FERMIERS PLEIN AIR

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Conditionnement : alvéoles 30

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à
livrer : 50 œufs

DCR : 28 jours

Autre catégorie : 

GAEC DU PUY BASSET



2 rue du Château d'eau - Puy Basset
15130 CARLAT
06 73 63 72 49
gaecdepuybasset@orange.fr



ŒUFS

Conditionnement : plaque de 30 œufs
Disponibilité : toute l'année
Min de commande : 30 œufs
Signe de qualité : BIO
Autre catégorie :



NICOLAS REBOUL



Les Côtes de Castrunes
15310 SAINT-CERNIN
06 41 21 28 38
anais.jouvente@hotmail.fr

ŒUFS MOYEN - GROS - TRÈS GROS

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : alvéoles, vrac, boîtes
6 et 12 œufs, Films 20 ou 30
Disponibilité : Toute l'année
Volume min de commande : Selon lieu à livrer
DCR : 28 jours

SAS MAS ET DELMAS



Le Vert - 15290 OMPS
09 63 05 77 89
mas-et-delmases@orange.fr



ŒUFS PLEIN AIR MOYEN OU GROS

Signe de qualité : -
Conditionnement : Carton de 90, 180,
360 œufs
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : -
DCR : 28 jours

PLATS CUISINÉS



GAEC LES FLEURS BIO



1 le Bavet
15400 SAINT-ÉTIENNE DE CHOMEIL
06 66 23 05 53
contact@lesfleursbio.com



BOLOGNAISE, BOURGUIGNON

Signe de qualité : bio
Conditionnement : 400 gr ou 800 gr
DLC : 90 jours

PÂTÉ DE CAMPAGNE BOEUF

Conditionnement : 200 gr
DLC : 90 jours

FRITONS, RILLETTES DE PORC

Conditionnement : 300 gr
DLC : 3 ans

JAMBONNEAU

Conditionnement : 200 gr
DLC : 3 ans

SAINDOUX

Conditionnement : 300 gr
DLC : 3 ans

FROMAGE DE TÊTE

Conditionnement : 300 gr
DLC : 3 ans

Signe de qualité : BIO

Agrément CE

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : contacter le
GAEC

Autre catégorie :



GAEC RISPAL S&O LA FERME DES COCHONS GOURMANDS



Latga, 2 route de Valuégols
15100 TANAVELLE
06 84 84 73 84
jpcharcuterie-rispal@orange.fr
lafermedescochonsgourmands.com



CONSERVES DE PORC

Conditionnement : sous vide
Disponibilité : toute l'année
DLC : 3 ans
Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Volume min. de commande : gros
volume
Autre catégorie :



LA LENTILLE BLONDE DE ST-FLOUR

4 rue du Millepertuis - Zone artisanale
Volzac - BP04 - 15100 SAINT-FLOUR
04 71 60 51 57 ou 07 57 46 74 97
contact@lentille-blonde.fr



VELOUTÉ DE LENTILLES

Signe de qualité : -
Conditionnement : 75 cl
Disponibilité : Toute l'année
Min. de commande : Frais de port à la
charge de l'acheteur, franco à partir de
100 kg
Autre catégorie :



SARL RIGAL



Le Bourg
15300 LA CHAPELLE D'ALAGNON
06 65 62 88 88
parigal@bbox.fr

TRUFFADE DU CANTAL

Conditionnement : Barquette 1kg ou 4kg
Min. de commande : Barquette 1 x 10 kg - 2 x 4kg
MIJOTÉ DE BŒUF BIO, CIVET DE BŒUF
Conditionnement : Barquette 4 kg
Min. commande : 2 barquettes = 8 kg
Disponibilité : Toute l'année

ÉPICERIE



GAEC DE BOUSSAC



Imbert
15130 ARPAJON-SUR-CÈRE
06 63 85 44 07
gaec.boussac@gmail.com

HUILE DE COLZA

Conditionnement : carton de 6L et bib de 10L
Min de commande : 10L
Signe de qualité : BIO
Autre catégorie : 

GAEC DE LA MOLEIRIE



Lamoleirie - 15600 MURAT
06 70 29 34 63
domerquejc181@gmail.com 

**SARRASIN, PETIT ÉPAUTRE :
GRAIN CUIT ET SURGELÉ**

Signe de qualité : -
Agrément CE
Conditionnement : à la demande
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : selon lieu à livrer
DLC : 1 an
Autre catégorie : 

**GAEC LA FERME
DES HIRONDELLES**



Granouillère
15130 LAFEUILLADE-EN-VÉZIE
06 86 99 78 77
jerome.couchet@orange.fr

**FARINE DE BLÉ, DE SEIGLE, DE
SARRASIN**

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : 10 et 20 kg
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 30 kg
Autre catégorie : 

LA BOGUE DU CANTAL

8 rue des fourmillères
15120 LACAPELLE-DEL-FRAISSE
07 85 65 04 22
labogueducantal@gmail.com

CHÂTAIGNES EN BOCAUX

Conditionnement : 480 gr
BRISURES DE CHÂTAIGNES
Conditionnement : Vrac
Signe de qualité : -
Min. de commande : Contacter La Bogue
Disponibilité : toute l'année

**LA LENTILLE BLONDE
DE ST-FLOUR**

4 rue du Millepertuis - Zone artisanale Volzac
- BP04 - 15100 SAINT-FLOUR
04 71 60 51 57 ou 07 57 46 74 97
contact@lentille-blonde.fr 

LENTILLES BLONDES

Signe de qualité : -
Conditionnement : 500 gr, 1 kg, 5 kg, 10 kg
FARINE DE LENTILLES
Signe de qualité : -
Conditionnement : 500 gr, 25 kg
CONFIT DE LENTILLES
Signe de qualité : -
Conditionnement : 250 gr
Disponibilité : Toute l'année
Min. de commande : Frais de port à la charge de l'acheteur, franco à partir de 100 kg
Autre catégorie : 

LA ROCHE AUX FRUITS



La Boissonnière - 15300 CHAVAGNAC
06 16 51 83 85
pierriergaelle@gmail.com 

COMPOTES

Conditionnement : 1 carton 12 pots kg ou 12 pots 400 gr

COULIS

Conditionnement : 6 x 25cl ou 6 x 50cl

SIROP

Conditionnement : 11 x 50cl - possibilité de varier les saveurs

CONFITURES

Signe de qualité : -
Disponibilité : toute l'année
Min. commande : 15 jours avant la date de livraison souhaitée

LE MOULIN D'ADÈLE



Village d'entreprises du Martinet
15300 MURAT
07 77 76 79 41
contact@lemoulindadele.fr

HUILE DE COLZA et DE TOURNESOL

Signe de qualité : BIO
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : -

LES CASTALOUS

Mairie Le Bourg Mourjou
15340 PUYCAPEL
06 84 05 28 51
castalous.mourjou@gmail.com

**FARINE DE CHÂTAIGNES,
CHÂTAIGNES SÉCHÉES,
DÉCORTIQUÉES**

Carton de 15 sachets de châtaignes décortiquées 500g, carton de 15 sachets de 400 gr de farine, seau de 10 kg de farine vrac
Signe de qualité : -
Min. de commande : 1 carton ou 1 seau
Disponibilité : Toute l'année
DDM : 1 an

**LES RUCHERS DU
BASSET GOURMAND**



Lieu-dit Combalibœuf - 43450 LEYVAUX

06 17 67 83 55

lebassetgourmand@gmail.com

MIEL DE SAPIN et DE MONTAGNE

Seau, Pots de 250, 500 et 1 kg

Signe de qualité : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 20 kg





Contact

Chambre d'agriculture du Cantal

Pauline PIERRARD

Conseillère spécialisée Filières Alimentaires de Proximité

pauline.pierrard@cantal.chambagri.fr

04 71 45 55 02 - 07 84 08 03 63

Cette action est soutenue par :

