



ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX DU CANTAL

ÉDITION DÉCEMBRE 2023

Secteur
de Chaudes-Aigues

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 :

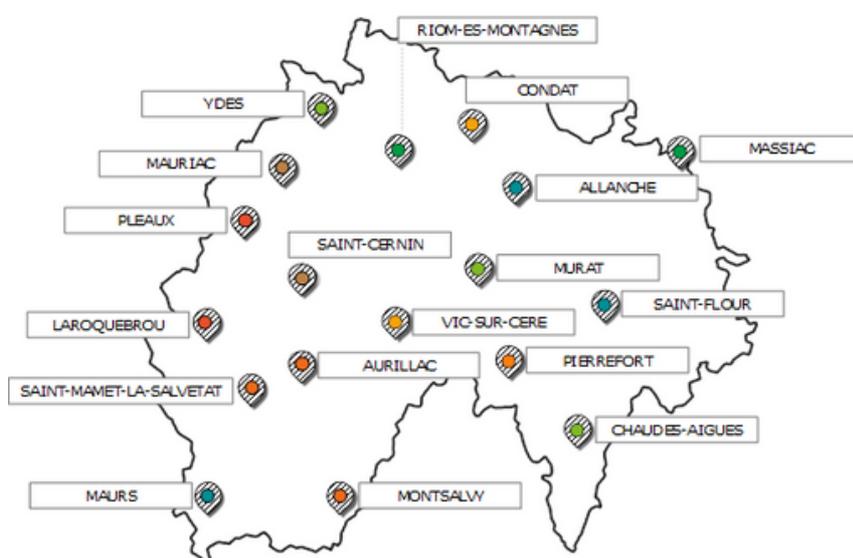
- **Consommer** des produits de **qualité** issus de l'**agriculture locale**
- Contribuer à l'économie de **nos territoires**
- Réduire notre impact carbone

Pour en savoir plus
ou nous suivre :

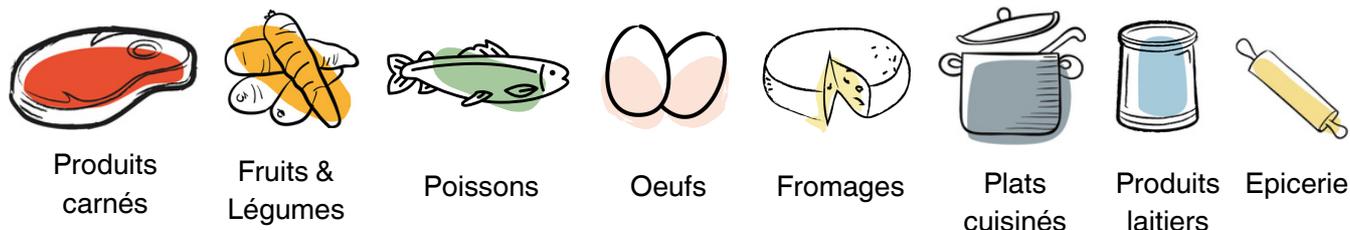


Comment utiliser l'annuaire ?

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



FRÉDÉRIC RAYNAUD



Espezelles
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, tripes en bœaux VEAU

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

LA FERME DU ROCHER



3 Rochemeau - 15230 PIERREFORT
06 86 36 21 91
lafermedurocher15@orange.fr

VOLAILLE : Poulet entier, cuisses, filets, ailes

Signe de qualité : -
Conditionnement : piécé sous vide ou à la
pièce
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 5 volailles
DLC : 14 jours

MAISON JOFFROIS

10 avenue Georges Pompidou
15230 PIERREFORT
06 82 76 08 64
yvesjoffrois080@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



**MARGERIDE - VIANDES
VOLAILLES - BOUCHERIE**

Le Bourg
15320 RUYNES-EN- MARGERIDE
04 71 23 93 99
jean.arnal@wanadoo.fr



VIANDE BOVINE

Viande fraîche, Haché assaisonné

**VIANDE PORCINE Viande fraîche,
Saucisserie**

VEAU : Viande fraîche

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : aucun

DLC : 10 jours

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

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

FRUITS & LÉGUMES



**EURL SAINT-FLOUR
PRIMEURS**

Place l'Ander - 15100 SAINT-FLOUR
04 71 60 27 30
saint-flour-primeur@orange.fr

POMME, SALADE, CHOU VERT

Conditionnement : colis 1 rang,

salades par 6, chou 4 à 6

Signe de qualité : -

Disponibilité : pommes octobre à
mars, salades juin à septembre, chou
vert septembre à décembre

Volume min. de commande : 10 à 50
kg selon secteur

FRÉDÉRIC RAYNAUD



Espezolles - 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 : 100 kg

FRAISE

Conditionnement : barquette 500 gr

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : De mai à octobre



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

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 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)

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



GAEC BAGUET



Le Soul - 15500 VIEILLESPESE
06 82 27 10 38
loic.baguet@educagri.fr 

YAOURT NATURE, AROMATISÉ, BRASSÉ SUR COULIS DE FRUIT

Conditionnement : Pot 125 gr
CRÈME DESSERT 3 PARFUMS
Conditionnement : 125 gr ou en vrac au kg
DLC : 3 semaines

LAIT ENTIER PASTEURISÉ

Conditionnement : 1L ou 5L ou 30L
DLC : 8 jours

CRÈME GLACÉE, SORBET

Conditionnement : 2,5L ou 5L
Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : 100 yaourts

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@nusf.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

Conditionnement : 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 FERMIERES PLEIN AIR

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : alvéoles 30
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : Selon
lieu à livrer
DCR : 28 jours
Autre catégorie : 

GAEC PASTOUREL



Le Pradal - 15500 VIEILLESPESSÉ
06 77 89 83 83
gaecpastourel@gmail.com

ŒUFS PLEIN AIR MOYEN OU GROS

Signe de qualité : Label Rouge
Conditionnement : Plateau 30
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : 3
plateaux

NICOLAS REBOUL



Les Côtes de Cautrunes
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, 50 oeufs
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



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 : 

ÉPICERIE



GAEC DE LA MOLEIRIE



Lamoleirie - 15600 MURAT
06 70 29 34 63
domerguejc181@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 :

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 :

LE MOULIN D'ADÈLE



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

HUILE DE COLZA, HUILE DE TOURNESOL

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

LES RUCHERS DU BASSET GOURMAND



Lieu-dit Combalibœuf - 43450 LEYVAUX
06 17 67 83 55
lebassetgourmand@gmail.com

MIEL DE SAPIN, MIEL DE MONTAGNE

Conditionnement : 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 :

