



ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX DU CANTAL

ÉDITION DÉCEMBRE 2023

Secteur
de **Condat**

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.



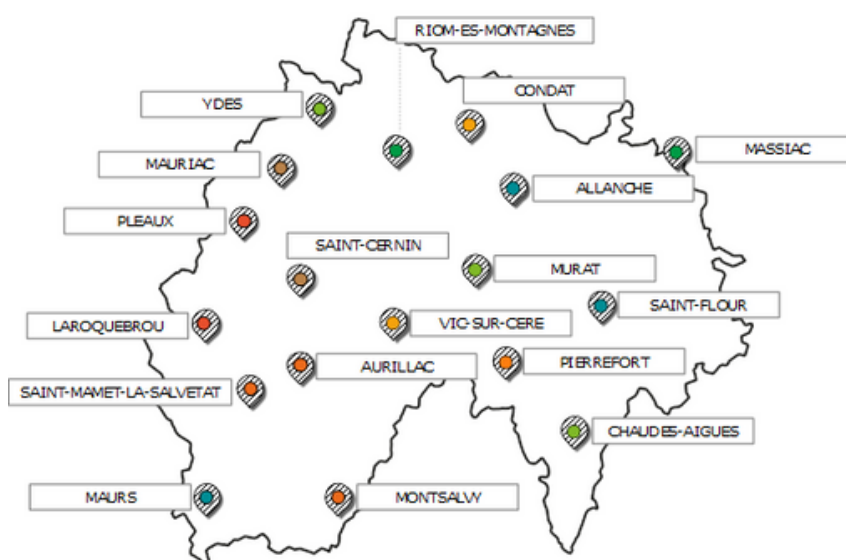
Mieux manger, c'est :

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

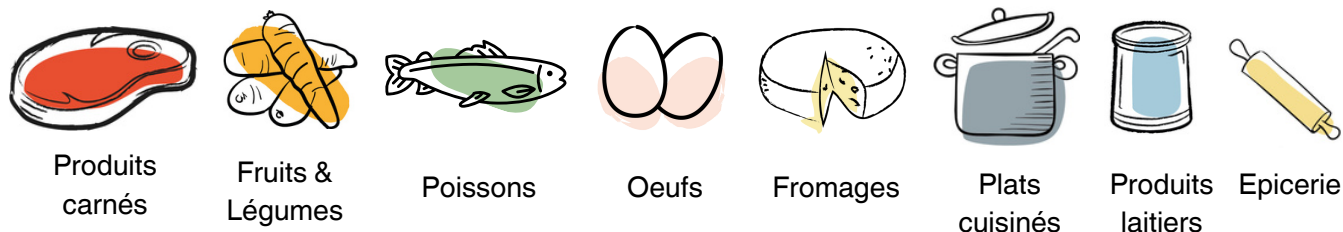


Comment utiliser l'annuaire ?

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



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 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 ÉLEVAGE
CHAMPAIX DU BAC**



Romaniargues - 15160 ALLANCHE
07 89 60 08 17
nadege.rousset9@orange.fr

VIANDE OVINE - AGNEAU - BREBIS

Viande fraîche au détail, saucisserie

Signe de qualité : -
Conditionnement : Colis, découpe
sous vide, sachet de 6x500 gr
Disponibilité : Toute l'année sauf fév.
et octobre
Volume min. de commande : 1 colis,
pièces sur demande, 100 saucisses
DLC : 7 jours

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 : 

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

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 : 20 kg

DLC : 7 jours (12 jours viande
fraîche)

SALAISONS DU HAUT CANTAL

15 Caillogues - 15190 CONDAT
04 71 78 52 23
contact@salaisonspallut.fr

**VIANDE PORCINE : Viande fraîche,
saucisserie, salaisons, charcuterie,
verrine**

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

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 : 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 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 DE CONDEVAL



Le Sailhant - 15190 MARCENAT
06 83 62 51 72
aiguespares3@orange.fr

SAINT-NECTAIRE fermier

Signe de qualité : AOP
Agrément CE
Conditionnement : à l'unité
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 1,5
DDM : 1 mois
Autre catégorie : 

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 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 : Contacter le
GAEC

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

Autre catégorie :  

LES BIQUETTES DE SAUSSAC



La Grange de Saussac
15400 RIOM-ÈS-MONTAGNES
06 63 53 08 13
lesbiquettesdesaussac15@gmail.com

FROMAGE DE CHÈVRE, TOMME DE CHÈVRE, BLEU DE CHÈVRE AU LAIT CRU

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : 60 gr, 0.4 kg et 0.5 kg
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 5 kg
DLC : selon s 30 et 60 jours

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



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 FERMIS 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 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 œufs
DCR : 28 jours

SAS MAS ET DELMAS



Le Vert - 15290 OMPS

09 63 05 77 89

mas-et-delmas@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

Conditionnement : 400 gr ou 800 gr

Signe de qualité : BIO

DLC : 90 jours

PÂTÉ DE CAMPAGNE BOEUF

Conditionnement : 200 gr

DLC : 90 jours

FRITONS, RILLETES DE PORC

Conditionnement : 300 gr

DLC : 3 ans

JAMBONNEAU

Conditionnement : 200 gr

DLC : 3 ans

SAINDOUX

Conditionnement : 300 g

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 :  

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 CONDEVAL



Le Sailhant - 15190 MARCENAT

06 83 62 51 72

aiguespares3@orange.fr

CONFITURE

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : pot 250 gr

Disponibilité : Toute l'année

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, HUILE 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 ET
DÉCORTIQUÉES**

Conditionnement : 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, MIEL DE
MONTAGNE**

Conditionnement : Seau, Pots de 250,
500 et 1 kg
Signe de qualité : -
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 15 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 :

