



ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX DU CANTAL

ÉDITION DÉCEMBRE 2023

Secteur
de Massiac

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.



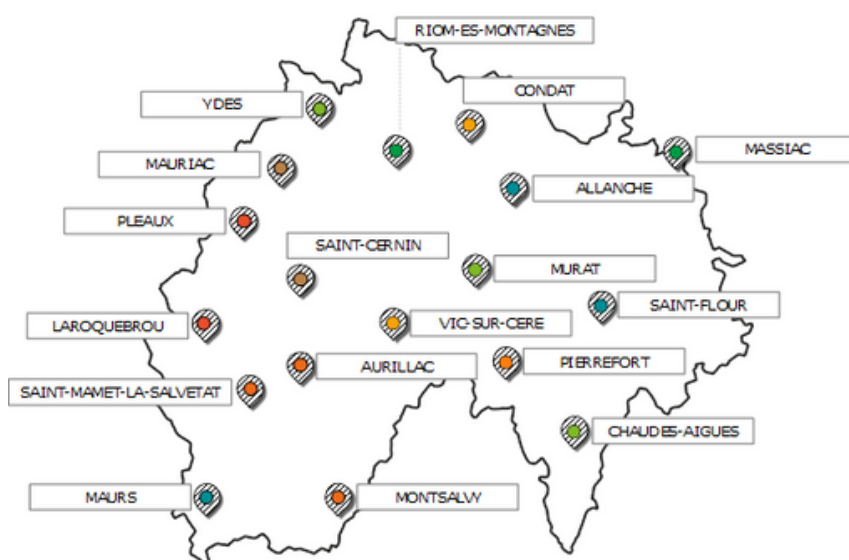
Mieux manger, c'est :

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

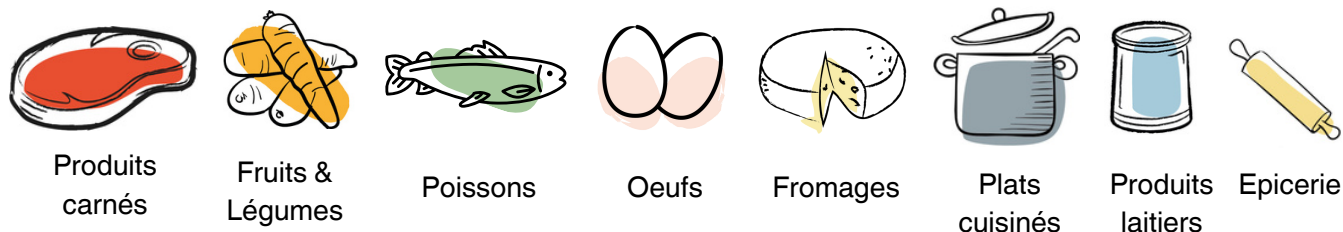


Comment utiliser l'annuaire ?

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



DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE

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

agrilocal15.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

agrilocal15.fr

VIANDE BOVINE

**Viande fraîche, égréné de boeuf,
tripes en bocaux**

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

agrilocal15.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 LES FLEURS BIO



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

agrilocal15.fr

**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 : 

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

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)

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, fraises 500 gr

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



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 : 100 kg

FRAISE

Conditionnement : barquette 500 gr

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : De mai à octobre

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 : -

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 ET 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)

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 fraiche, 60 Cantalbert)

Autre catégorie :



PATRICK MAURY



Elgines - 15170 JOURSAC
04 71 20 52 55
maury.patrick2@orange.fr



FROMAGE DE CHÈVRE, CABÉCOUS

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Conditionnement : 18 pièces de cabécous (briquettes 300 gr - Nous contacter)

Disponibilité : Février à novembre

Volume min. de commande : aucun

DLC : 2 mois

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 VIEILLESPESSÉ
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 : 200

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@nustf.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

CRÈME FRAÎCHE : 20 cl

Disponibilité : Toute l'année

Agrément CE

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 VIEILLESPESE
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

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

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : 400 gr ou 800 gr
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 : 

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 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 :



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

LES CASTALOUS

Mairie Le Bourg Mourjou
15340 PUYPEL
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

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 : 5 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 :

