

ÉDITION
2024-2025

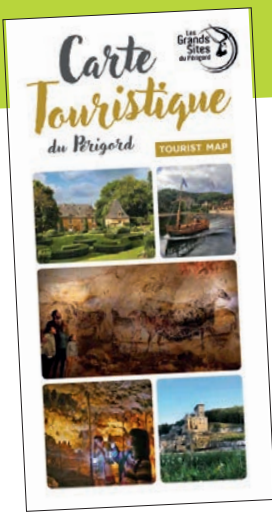


Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme



DORDOGNE
PÉRIGORD



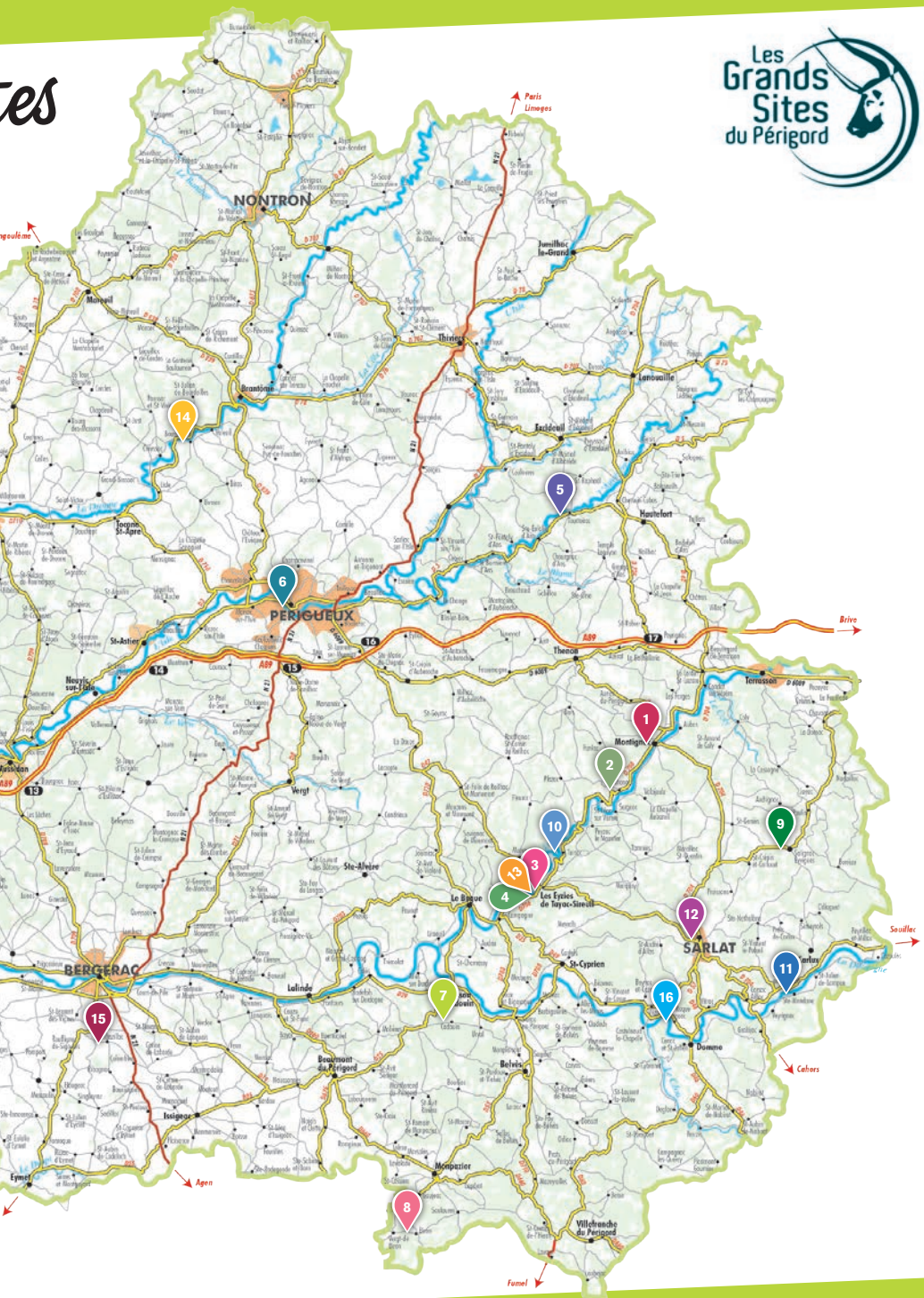


Découvrez les grands sites du Périgord !

- 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 Eyrignac et ses jardins
- 10 Village troglodytique de la Madeleine
- 11 Château de Fénelon
- 12 Château de Puymartin
- 13 Château de Commarque
- 14 Château de Bourdeilles
- 15 Château de Monbazillac
- 16 Gabarres Caminade



tes



NONTRON

PERIGUEUX

BERGERAC

SARLAT

14

6

5

1

10

9

13

4

3

15

7

15

10

13

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15

3

4

15



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 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...).



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

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 !





Venez déguster le Périgord !

Des produits à consommer
sur place ou à emporter



MARCHÉS DU MATIN

pour y faire ses achats fermiers

Beynac-et-Cazenac

Les lundis du 3 juin au 16 septembre, dès 8h,
parking du Capeyrou
05 53 31 34 00 / 06 72 54 72 54

Sainte-Alvère

Les lundis du 17 juin au 26 août, dès 8h30,
Rue de la République - 05 53 73 55 85

Ribérac

Les mardis de mai à septembre, dès 8h,
place du Général de Gaulle - 06 33 69 16 61

Thiviers

Les mardis du 11 juin au 10 septembre, dès 8h,
place Foch (devant l'église) - 06 48 00 83 64

Vergt

Les dimanches du 9 juin au 15 septembre,
dès 9h, place de la Halle. Apéritif offert par la
municipalité - 05 53 54 90 05 / 06 80 59 89 60

MARCHÉS AVEC RESTAURATION

Les agriculteurs préparent à manger.

*Composez vous-même votre repas que vous
consommez sur place en toute convivialité ou
choisissez d'emporter. Pensez à apporter vos
VERRES ET COUVERTS... c'est bon pour la planète !*

Agonac

Le jeudi 18 juillet, dès 19h,
place du 11 Novembre
05 53 06 37 09 / 06 85 66 73 09

Aubas

Les mercredis du 3 juillet au 28 août,
dès 19h, place du Platane
05 53 51 73 40 / 06 03 70 28 72

Besse

Les vendredis du 12 juillet au 30 août,
dès 18h30, place des Peupliers
05 53 29 93 42 / 06 15 71 79 97

Bouzig

Les mardis du 2 juillet au 27 août, dès 19h,
place de la Halle
06 29 67 96 38 / 06 86 32 69 88

Castelnaud-la-Chapelle : Festival Joséphine Baker

Le samedi 22 et dimanche 23 juin, restauration
et animations toute la journée dans le parc
Joséphine Baker - 06 77 00 46 53

Champniers-Reilhac

Les mardis 2, 16 et 30 juillet, 13 et 27 août,
dès 18h, Terrain de pétanque
Animations musicales et DJ - 06 10 03 97 08

Condat-sur-Trincou

Les samedis 15 juin et 27 juillet, dès 18h30,
parking salle des fêtes
06 75 57 53 09 / 06 37 61 12 26

Cornille : Fête des moissons

Le samedi 20 juillet, restauration midi et soir et
animations toute la journée - lieu-dit Le Bayot
06 72 78 24 89 - 06 77 00 46 53



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

Une question ? Appelez-nous au
05 53 35 88 90



Lamothe-Montravel

Les vendredis 19 juillet, 9 et 23 août,
dès 19h, Place de la Tour.

Animations musicales gratuites - 06 21 43 63 64

Limeyrat

Les samedis 20 juillet et 31 août, dès 18h30,
devant la salle des fêtes - 06 16 24 01 83

Loubéjac

Les jeudis du 4 juillet au 29 août,
dès 18h30, Halle et place de la Halle
06 07 70 97 21 / 06 19 58 78 07

Miallet

Le vendredi 19 juillet, dès 18h, place de la Mairie.
Animations musicales gratuites - 06 25 80 28 52

Monpazier

Les mardis 16 juillet et 13 août, dès 19h,
autour de la halle, place des Cornières
06 87 33 81 55

Nontron

Les jeudis 4, 11, 18, 25 juillet et 8, 15 et 22 août,
dès 18h30, place Alfred Agard (Mairie)
05 53 60 84 00 / 06 85 95 06 02

Périgueux : Péri'meuh

Les vendredis 27, samedi 28 et dimanche
29 septembre, restauration (place Montaigne)
06 17 08 75 20
et animations toute la journée en centre-ville
06 77 00 46 53

Peyrignac

Les vendredis, du 12 juillet au 23 août, dès 18h,
Cour de l'école. Animations musicales gratuites
06 17 08 75 20

Pomport : Vign'en plage

Le samedi 17 août de 16h à minuit,
au domaine de Grange Neuve avec de
nombreuses animations et DJ - 06 81 22 69 49

Saint-Amand-de-Coly

Les mardis du 2 juillet au 27 août, dès 18h,
place du Séchoir. Animations musicales gratuites
05 53 51 47 85 / 06 82 17 83 29

Saint-Estèphe

Les lundis du 8 juillet au 26 août, dès 18h,
terrain de foot - 05 53 60 86 50

Saint-Front-d'Alemps

Les samedis 8 juin, 6 juillet et 10 août, dès 19h,
au boulodrome - 06 28 37 90 17

Saint-Front-la-Rivière

Le vendredi 2 août, dès 18h30,
place Jeanne Boissard
05 53 56 71 54 / 06 21 54 10 62

Saint-Saud-Lacoussière

Les vendredis 26 juillet et 9 août,
dès 18h, place de la Résistance
05 53 56 97 03 / 06 80 96 02 92

Sainte-Mondane

Les lundis, du 1^{er} juillet au 2 septembre,
dès 19h, au bord de la rivière
(fléchage "Marchés des Producteurs de Pays")
Animations musicales gratuites
05 53 29 71 73 / 06 70 36 52 02

Salignac-Eyvigues

Les vendredis du 5 juillet au 30 août, dès 18h30,
sur la place du village.
Animations musicales gratuites - 05 53 28 81 48

Terrasson

Samedi 29 juin, dès 18h, au stade de rugby
Animations musicales et ambiance rugby
06 28 49 51 80

Vareignes

Les mardis du 2 juillet au 27 août, dès 18h, place
des Marronniers. Animations musicales gratuites
05 53 56 31 05 / 06 73 43 76 92

Verteilac

Les jeudis du 25 juillet au 22 août, dès 18h,
dans le bourg. Animations musicales gratuites
06 31 46 79 03 / 06 81 95 69 62

Villefranche-du-Périgord

Les mardis en juillet et août, dès 19h,
sous la halle du village - 05 53 29 91 44

Flashez notre QR Code avec votre appareil photo pour vérifier les horaires,
les sites et découvrir les nouveautés : dates, animations...



INDEX

vivez *fermier*



TRAITEUR ET/OU SACS PIQUE-NIQUE

- 14 Ferme de Lafayas
- 24 La Ferme de Puycheny
- 56 Domaine du Siorac



GOÛTERS À LA FERME CASSE-CROÛTE À LA FERME

- 35 Ferme du Vignal
- 35 Ferme Catinel
- 51 Les attelages de Monsacou



FERME AUBERGE

- 12 La Ferme de Faye
- 14 Ferme Gendron
- 22 Chez Suzon
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 28 L'Étable Gourmande
- 34 Ferme Dubois
- 38 Ferme de la Garrigue Haute
- 40 Ferme Auberge Lacombe
- 41 Ferme des Genestes
- 42 Ferme du Roc
- 42 Ferme auberge du Cantou
- 44 Auberge des Marthres
- 54 Ferme du Rebeyrotte



CAMPING À LA FERME

- 14 Ferme de Lafayas
- 15 Ferme les Jaubertins
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 29 Camping Les Combelles
- 36 Camping la Périgourdine
- 42 Ferme des Charmes
- 45 Borie de Bar
- 50 Ferme Lou Tuquet
- 51 Les attelages de Monsacou
- 56 La Ferme d'Eydi



GÎTES MEUBLÉS

- 14 Ferme de Lafayas
- 19 Ferme de Laupilière
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 23 Centre équestre de Bourrou
- 23 Domaine des Chaulnes
- 23 Tashunka Town
- 24 La Picherie
- 25 Ferme de Paufy
- 25 Ferme de la Rigionie

- 33 La Ferme de Légal
- 34 Locations de la Noyeraie
- 36 Gîtes du Chêne Vert
- 36 Ferme de Pleinefaye
- 38 Les Oies du Périgord Noir
- 39 Le Pigeonnier de Labrot
- 39 Auberge Le Colombier
- 39 La Bon' o Venture
- 42 Ferme des Charmes
- 44 Auberge des Marthres
- 44 Le Bois de l'Ange
- 48 Domaine de Barbe
- 48 Invitation au Délice
- 49 Un Ange Passe
- 50 Ferme Lou Tuquet
- 51 Les attelages de Monsacou
- 51 Le Verger des Arilles
- 52 Ferme de Cap Blanc
- 52 Ferme des Lizettes
- 53 Ferme La Rivière
- 53 Ferme du Bost
- 53 Ferme de Labattut
- 54 Domaine de Grange Neuve



CHAMBRES D'HÔTES

- 19 Ferme de Laupilière
- 22 Chez Suzon
- 28 L'Étable Gourmande
- 33 La Ferme Anserine
- 34 Ferme Dubois
- 38 Ferme de la Garrigue Haute
- 39 Le Pigeonnier de Labrot
- 41 Ferme des Genestes
- 42 Ferme du Roc
- 44 Auberge des Marthres
- 44 Le Bois de l'Ange
- 45 Borie de Bar
- 49 Ferme de Malapré
- 50 Ferme de Pazier
- 53 Ferme La Rivière
- 53 Ferme du Bost



ACCUEIL DE CAMPING-CARS

- 12 Les Cœurs de Lait
- 14 Ferme de Lafayas
- 15 Les Escargots du Périgord
- 18 La Ferme aux truffes
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 22 Chez Suzon
- 25 Ferme Andrévias
- 32 Ferme de Turnac
- 33 La Ferme de Légal
- 33 La Ferme Anserine



FERME ÉQUESTRE

- 34 Ferme Dubois
- 35 Ferme du Vignal
- 35 Ferme Catinel
- 36 Les Vergers de la Guillou
- 38 Les Oies du Périgord Noir
- 48 Domaine de Barbe
- 49 Domaine du Petit Batou
- 54 Domaine de Grange Neuve
- 56 Domaine du Siorac
- 56 La Ferme d'Eydi



FERME ÉQUESTRE

- 23 Centre équestre de Bourrou
- 23 Tashunka Town
- 32 Poney Club Arc en Ciel
- 40 Ferme Equestre de Sardin
- 48 Ferme la Haute Yerle
- 51 Les attelages de Monsacou



FERME DE DÉCOUVERTE

- 24 La Picherie
- 25 Ferme Andrévias
- 52 Ferme de Cap Blanc
- 54 Domaine de Grange Neuve
- 56 Domaine du Siorac
- 57 La Ferme à Roulettes
- 57 Domaine de Perreau



FERME PÉDAGOGIQUE

- 23 Ferme de l'Ermitage
- 29 GAEC de Marance
- 32 Ferme de Turnac
- 39 La Bon' o Venture
- 45 Les Clefs des Champs
- 45 Domaine de Rapatel
- 52 Ferme de Cap Blanc
- 54 Domaine de Grange Neuve

LOCATION DE SALLE

- 23 Domaine des Chaulnes

SÉJOURS À THÈME

- 53 Ferme La Rivière

ANNIVERSAIRE À LA FERME

- 45 Les Clefs des Champs
- 45 Domaine de Rapatel



Vente directe

mangez *fermier*

VOLAILLES

ET VOLAILLES GRASSES

- 12 Ferme Puivif
- 12 La Ferme de Faye
- 14 Val de Chanédière
- 14 Ferme de Lafayas
- 14 Ferme Gendron
- 16 Ferme Chevalarias
- 18 Ferme du Cluzeau
- 18 Ferme avicole
des Grands Champs
- 18 La Ferme des Graves
- 19 Ferme de Laupilière
- 22 Ferme Milhac-Oie en Périgord
- 22 Chez Suzon
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 24 La Ferme de Puygauthier
- 24 La Ferme de Puycheny
- 25 Ferme Andrévias
- 28 La Ferme de la Colinette
- 28 La Ferme de Charnaillas
- 32 Ferme de Turnac
- 33 La Ferme Anserine
- 33 Domaine de Loqueyssie
- 34 Ferme Dubois
- 34 Ferme de Buffenou
- 34 Ferme de Bardenat
- 35 Ferme du Vignal
- 35 Ferme de la Grézelié
- 35 Ferme Catinel
- 38 Ferme de la Garrigue Haute
- 38 Les Oies du Périgord Noir
- 39 Ferme de Labrot
- 40 Ferme Auberge Lacombe
- 40 Ferme du Lac Noir
- 41 Ferme des Genestes
- 42 Ferme du Roc
- 42 Ferme auberge du Cantou
- 44 Auberge des Marthres
- 44 Ferme de Chabrat
- 45 Élevage des Granges
- 48 Domaine de Barbe
- 57 Le Clos de Fontbrune

VINS

- 33 Ferme de Lasfargues
- 40 Domaine de la Voie Blanche
- 48 Domaine de la Tuque
- 49 Domaine du Petit Batou
- 52 Château Vignal La Brie
- 54 Domaine de Grange Neuve
- 54 Château Ladesvignes
- 56 Domaine du Siorac
- 57 Domaine de Perreau

VIANDE OVINE ET CAPRINE

- 15 Ferme les Jaubertins
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 28 La Ferme de la Colinette
- 34 Ferme de Buffenou
- 41 Ferme de Fage
- 44 Chèvrerie du Lac de Roudet
- 45 Les Clefs des Champs
- 49 Ferme des Vigonies
- 52 Ferme des Lizettes

VIANDE BOVINE, VEAUX

- 12 Ferme Puivif
- 14 GAEC Texier-Pichot
- 14 Ferme Gendron
- 16 Ferme du Mas Laborie
- 16 Ferme Chevalarias
- 16 Ferme Lacombe
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 25 Ferme de Paufy
- 29 GAEC de Marance
- 42 Ferme de la Brunie
- 54 Ferme du Roussel
- 56 La Ferme d'Eydi
- 57 La Ferme Ferracin

VIANDE DE PORC

- 16 Ferme du Mas Laborie
- 16 Ferme Lacombe
- 22 La Ferme de Grande Maison
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 54 Ferme du Roussel

FRUITS ET LÉGUMES

- 12 Ferme des Gourdoux
- 15 Les Vergers du Château d'Eau
- 23 Ferme de l'Ermitage
- 25 Ferme de la Rigionie
- 33 La Ferme de Légal
- 40 Ferme du Lac Noir
- 53 La Dame Blanche
- 56 La Ferme de Cor

PRODUITS LAITIERS, FROMAGES, GLACES

- 14 GAEC Texier-Pichot
- 19 Ferme des Terres Vieilles
- 25 Ferme du Petit Clos
- 35 La Chèvre et le Chou
- 39 La Bon'o'Venture
- 42 Ferme de la Brunie

- 44 Chèvrerie du Lac de Roudet
- 54 Ferme du Roussel
- 56 La Ferme d'Eydi
- 57 La Ferme à Roulettes

MIELS, TISANES, TRUFFES, NOIX, CHÂTAIGNES, ASPERGES, SAFRAN, CÈPES, FARINE, PÂTES, CÉRÉALES, SPIRULINE, ŒUFS, PLANTES, ESCARGOTS

- 15 Les Escargots du Périgord
- 16 Spiruline Vallée de la Dronne
- 18 La Ferme aux truffes
- 22 Chez Suzon
- 24 Le Petit Spirulinier
- 24 La Picherie
- 25 Ferme de Paufy
- 25 Ferme Andrévias
- 28 Aromatignac
- 28 La Ferme de Charnaillas
- 29 Camping Les Combelles
- 32 Ferme du Mas de Castels
- 32 Ferme de Turnac
- 33 La Ferme de Légal
- 33 Ferme de Lasfargues
- 33 La Ferme Anserine
- 33 Domaine de Loqueyssie
- 34 Ferme de Bardenat
- 36 Les Vergers de la Guillou
- 39 Ferme de Labrot
- 41 Ferme de Fage
- 41 Le Rucher des Mazades
- 42 Ferme du Roc
- 44 Auberge des Marthres
- 45 Domaine de Rapatel
- 48 Invitation au Délice
- 49 Ferme les Vigonies
- 51 Le Verger des Arilles
- 52 Ferme de Cap Blanc
- 54 Ferme du Roussel
- 56 La Ferme de Cor

CHÈVRES (COSMÉTIQUES) OVINS (FEUTRE)

- 12 Les Cœurs de Lait
- 45 Les Clefs des Champs





Trois rendez-vous
incontournables !

Les fermes du réseau vous
ouvrent leurs portes.



Printemps
à la ferme



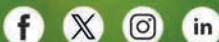
Été
à la ferme

Juillet - août 2024



Automne
à la ferme

Octobre 2024



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



Sommaire



- 1 VAL DE DRONNE
ET HAUT PÉRIGORD**
une nature préservée 10
- 2 VALLÉE DE L'ISLE**
& la capitale Périgueux 20
- 3 PAYS DU SARLADAIS**
sur les pas de l'homme 26
- 4 PAYS DU BERGERACOIS**
terre des vins 46



VAL DE DRONNE ET HAUT PÉRIGORD

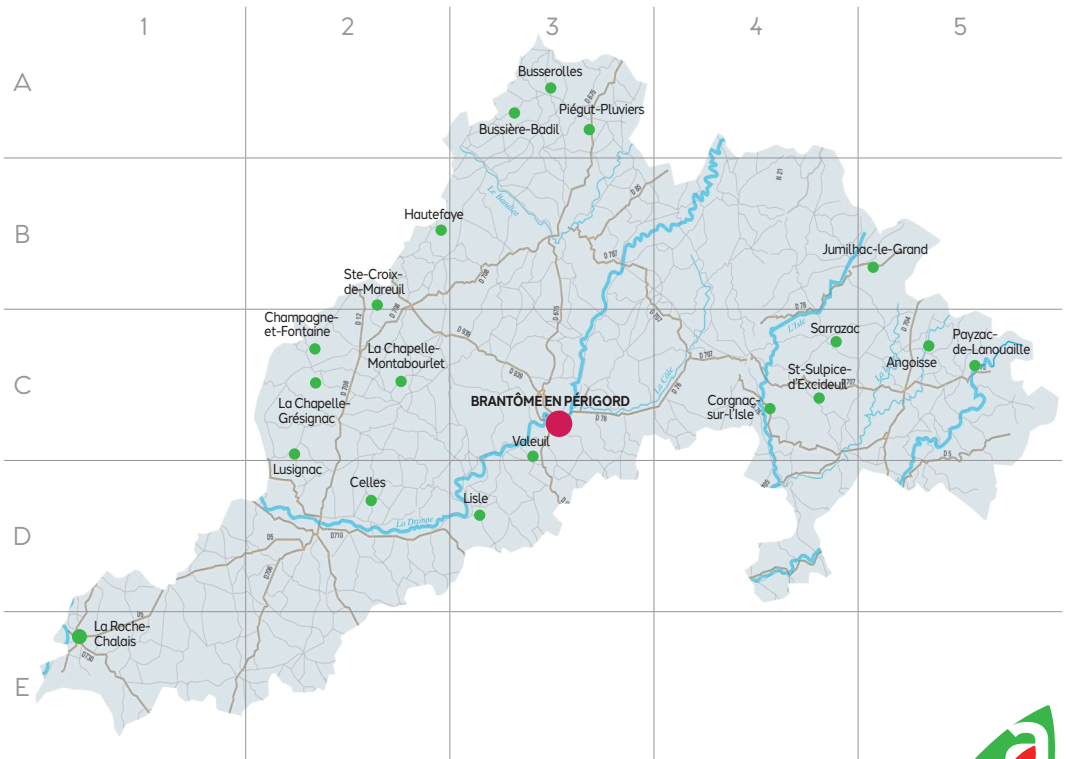
une nature préservée



Brantôme.
(Ph. OT Périgord Dronne Belle - Frédéric Tessier)

VAL DE DRONNE AU FIL DE L'EAU : 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.

HAUT PÉRIGORD, NATURE PRÉSERVÉE : 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.





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

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

C5

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 PÉRIGORD

05 53 05 85 84

claudeetmarie.dubuisson@wanadoo.fr - www.ferme-auberge-de-faye.fr

C3

Ferme des Gouroux

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 Gouroux 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...

798 route de Champagnac - 24310 BRANTÔME EN PÉRIGORD

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

C3

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 huiles essentielles, Exfoliant aux flocons d'Avoine, Argan,

Chanvre et Carthame, Spécial Barbe, Chèvrefeuille, Shampoing solide Nigelle et Carthame.

3 baumes : mains Calendula et HE Lavande, visage "Bonne Mine", visage "Hydratant".

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. 2 emplacements ombragés en lisière de bois, au milieu des prairies.

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 - f Les Cœurs de Lait

A3



Frédéric



12



LE PÉRIGORD
INATTENDU
L'AVENTURE PASSE AU VERT

ACCUEIL À LA **FERME**

En juillet et en Août

VISITES, DÉGUSTATIONS
ET MARCHÉS GOURMANDS

Infos : 05 53 90 03 10 ou 05 53 90 63 74

**VISITES
GRATUITES**
en voitures
particulières

www.perigord-inattendu.fr

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 - f valdechanediere

A3



Benjamin et Tina

Ferme de Lafayas

Monique, Jean-René, Benjamin et Tina DESCHAMPS



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

Ouverture. Visites des élevages sur réservation.

VENTE DIRECTE. Élevage des canards à partir d'un jour pour cuisiner leur foie, ainsi que des poulets, oies. Transformation sur place. Animaux nourris avec les céréales de la ferme (blé et maïs).

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. 1 mobil-home pour 4/6 pers. min. 2 nuits (lits faits).

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

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

Lafayas - 4 route des Autruches - 24600 CELLES

05 53 91 98 56

fermelafayas@aol.com - www.stationdessaveurs.com

D2



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.

283 route de Villeréal - 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 - f GAEC Texier-Pichot

C2



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.

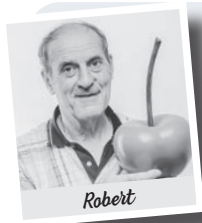
Grésignac - 24320 LA CHAPELLE-GRÉSIGNAC

05 53 91 00 91 - 06 80 81 24 04

gendron.lk@gmail.com - www.fermegendron.com

C2





Robert

Les Vergers du Château d'Eau

Robert CLÉMENT

Productions. Fruits.

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, 9 variétés de prunes, tomates et quelques légumes de saison.

Marchés de Nontron (samedi), Ribérac (mardi matin) et Brantôme (mardi et vendredi).



1 route du Château d'Eau - 24320 LA CHAPELLE-MONTABOULET

06 75 05 71 92 - clementrobert620@gmail.com

C2



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. Repas à la ferme les jeudis soir en juillet/août sur réservation.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS.



1787 route du Cleuzelet - Cambade - 24800 CORGNAC-SUR-L'ISLE

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

C4

Ferme les Jaubertins

Famille 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.

Marché des Producteurs de Pays de Vauzanges.

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

B2





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

touzins@wanadoo.fr - www.produitsduperigordvert.fr

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 minutes).

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

D3



Vincent

Ferme Chevalarias et fils

Vincent CHEVALARIAS



Productions. Bovins, canards gras, céréales.

Ouverture. Toute l'année sur rendez-vous.

VENTE DIRECTE. Bovins viande en vente directe, veaux et canards gras.

Vente sur les marchés

416 route des Petits Cluzeaux - 24320 LUSIGNAC

06 89 42 02 90 - gaec.chevalarias@gmail.com

C2



Ludovic

Ferme Lacombe

Ludovic et Karine LACOMBE



Productions. Porcs, bœufs.

Ouverture. Vente uniquement sur les marchés et sur commande, boutique La Forge Gourmande (Souillac 46) et petites boutiques locales.

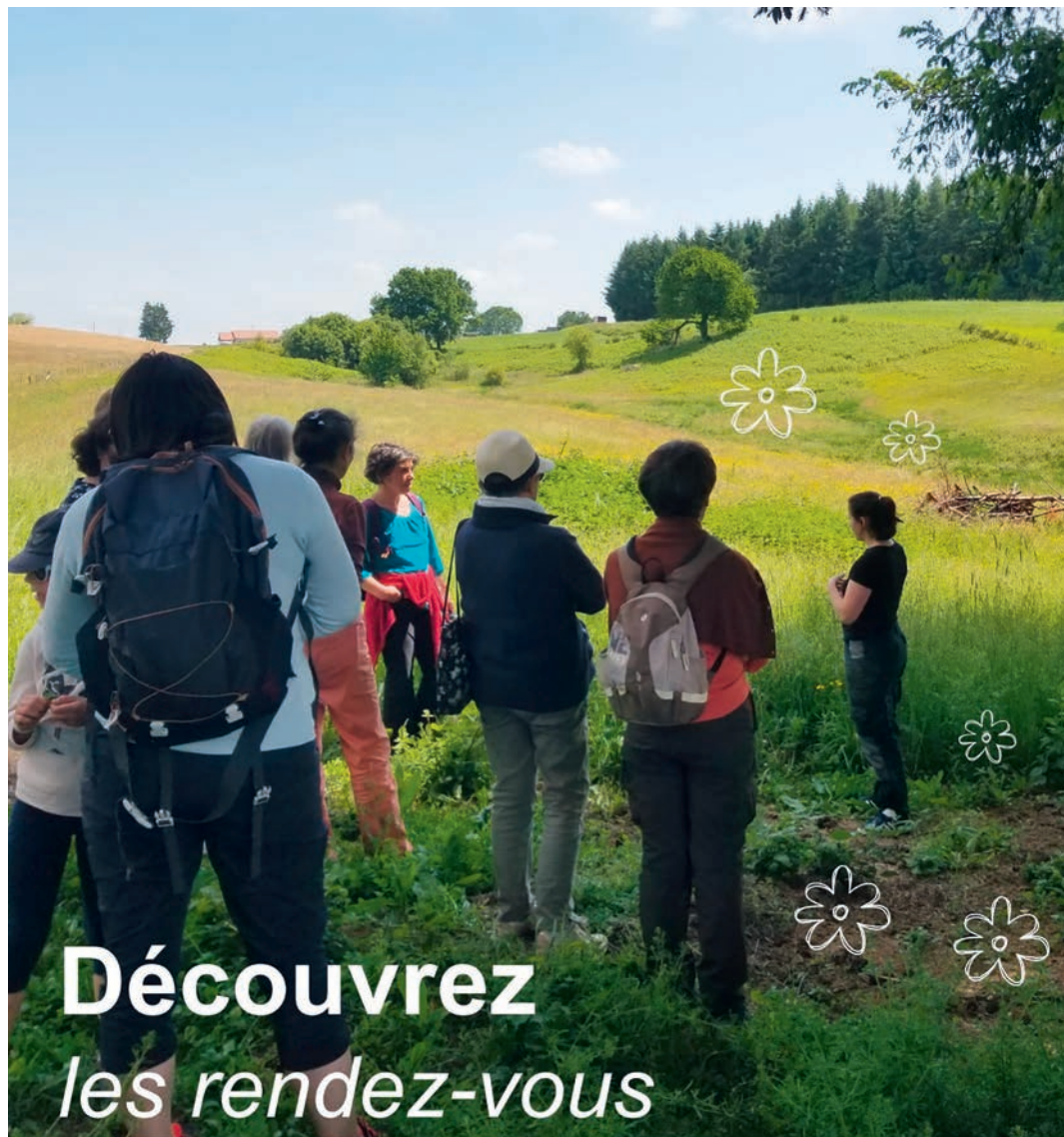
VENTE DIRECTE. Porc, bœuf (grillades, côtes, saucisses, rôtis...), en conserves (pâtés, confits de porc), produits secs (jambons, porc, bœuf, coppa...).

Marché de Limoges (87) le samedi matin. Marchés festifs 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-DE-LANOUAILLE

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

C5



Découvrez *les rendez-vous*

du Parc naturel régional
Périgord-Limousin
2024

www.pnr-perigord-limousin.fr



Descubrir, Viure, Partatjar



Sylvie et Julien

Ferme du Cluzeau

Sylvie CHOISSERIE et Julien GARNAUD



Production. Volailles à rôtir.

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

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

506 route des Étangs - Le Cluzeau - 24360 PIÉGUT-PLUVIERS
06 72 11 65 28 - sylvie24360@msn.com - Ferme du Cluzeau

A3



Étienne

Ferme Avicole des Grands Champs

Étienne 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



Virginie

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 - Lafermedesgraves

C4



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

B2



Jérôme

Ferme de Laupilière

Claudine et Jérôme **BLONDY**



Productions. Canards gras, noix, céréales.

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 320 à 590 €. Week-end 110 €. **Chambres d'hôtes :** de 70 à 80 €

Laupilière - 24800 SARRAZAC

05 53 62 52 57 - contact@lafermedelaupiliere.com - www.lafermedelaupiliere.com

La Ferme de Laupilière

C4



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 77 21 93 - fromagerie-desterresvieilles@orange.fr

fromagerie des terres vieilles

C3





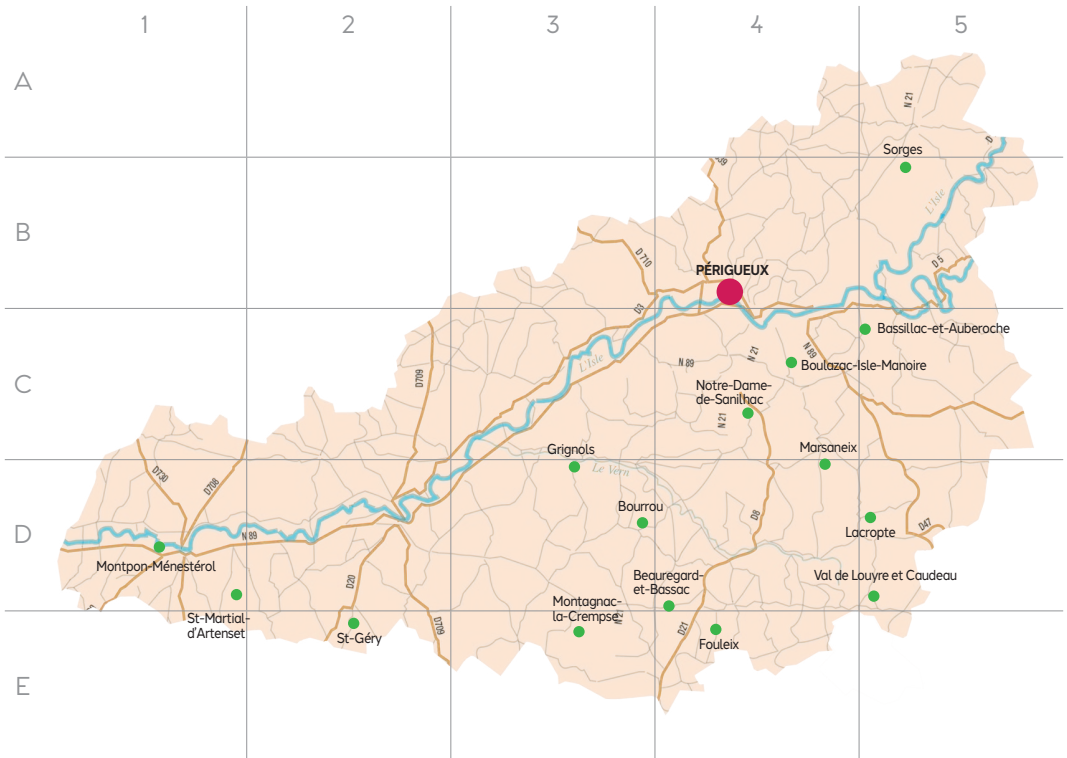
VALLÉE DE L'ISLE

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



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 !*



Jean-Raphaël

Ferme Milhac-Oie en Périgord

Jean-Raphaël CHARTROULE



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 MEUBLÉS. 2 étoiles pour 2-5 pers.

CAMPING. 8 emplacements.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS toute l'année.

Pour tous nos hôtes : balançoires, pêche en étang privé, terrain ULM avec possibilité de baptêmes de l'air ou vols promenades au-dessus du Périgord.

Tarifs. Gîtes : de 350 € à 520 €. **Camping :** de 12 à 16 € pour 2 pers.

120 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

C5



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, jus de pomme (selon disponibilité), crème de marrons, purée de châtaignes.

CHAMBRES D'HÔTES. 2 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

D4



Frank 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. École 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.

GITES 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.

575 allée 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



Éric

Ferme de l'Ermitage

Isabelle et Éric **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. Ventées 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 - ludivine24l@yahoo.fr

E4

Domaine des Chaulnes



Productions. Truffières, vaches limousines, canards.

Ouverture. Toute l'année.

GITES OU MEUBLÉS. 6 gîtes de 4 à 8 pers. 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 des 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. Nichée au cœur de 11 ha de prairies et de bois, avec piscine et étang pour la pêche ou la détente. Chevaux de loisirs.

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

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

Séjours d'équitation pleine nature pour les 11/17 ans, une semaine en pension complète, hébergement dans la maison familiale (6 ados max/semaine). Formules séjours à la carte pour adultes.

GITES OU MEUBLÉS. 2 gîtes avec jardin clos et terrasse. Piscine, bar avec table d'hôtes, billard, baby-foot et ping-pong.

333 impasse de la Petite Combe - Les Puissants - 24380 LACROPTÉ

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

Tashunka Town

D5





Benoist

La Ferme de Puygauthier

Benoist GRYMONPREZ

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



Mathieu

Le Petit Spirulinier

Mathieu EHRET

Production. Spiruline.

Ouverture. La vente à la ferme se fait toute l'année sur rendez-vous préalable.

Visites en saison estivale.

VENTE DIRECTE. En comprimés, en paillettes (sans additifs) ou en barres énergétiques, ma spiruline est produite et séchée à basse température à la ferme. Boutique en ligne et points de vente sur mon site internet

428 impasse de Peyrebise - Le Luc - 24140 MONTAGNAC-LA-CREMPSE
06 78 73 76 17 - lepetitspirulinier@gmail.com - https://www.lepetitspirulinier.com
f spirulinierpaysan



E3



Valérie et Jocelyn

La Picherie

Valérie DOUSSIN

Production. Produits de la ruche.

Ouverture. Boutique et gîte ouverts toute l'année.

Sentier des abeilles de mai à septembre du mercredi au samedi sur réservation de 11h à 17h.

Hors saison ouvert durant les vacances scolaires. Fermé de novembre à mars.

Groupes et écoles sur réservation.

VENTE DIRECTE. Apicultrice depuis plus de 10 ans. Vente de miels, gelée royale, pollen frais, propolis, reines...

FERME DE DÉCOUVERTE. Découverte du sentier des abeilles de la Picherie, balade bucolique où vous apprendrez la vie de ces précieux insectes. Vous découvrirez des œuvres artistiques, des panneaux pédagogiques, une pause pique-nique dans les bois, une cabane châtaignier et plein d'autres surprises.

GÎTE À LA FERME. Sur un parc de 8 hectares, 1 gîte : 6 pers., 3 chambres, 2 WC, 1 sdb, piscine partagée, sortie indépendante.

Tarifs. Gîte : de 800 à 1 000 €/semaine. **Sentier :** 6,05 €/adulte, 4,50 €/enfant.

1137 route des Brandes - La Picherie - 24700 MONTPON-MÉNESTÉROL
06 86 47 17 19 - geleeroyalevaleriedoussin@gmail.com
www.geleeroyaleparvaleriedoussin.fr - f valeriedoussin



D1

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.fr
f La ferme de Puycheny - @ puycheny



C4





Valérie

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 en bio (bœuf, veau rosé), œufs (bio).

Nos animaux sont nés et élevés à la ferme.

GÎTES OU MEUBLÉS. Gîte "Vert Pré", 8 pers. Gîte "Roseaie", 7 pers.

Location de salle. Exclusivement conjointement avec les 2 gîtes du domaine. Capacité de 20 pers.

Chemin de Paufy - 24400 SAINT-GÉRY

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

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

E2



Florian et Célia

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, divers jeux pour toute la famille et visite libre de la ferme. Dégustation de glaces et boissons fraîches sur place.

162 route de Ferrachat - 24700 SAINT-MARTIAL-D'ARTENSET

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

Gaec du petit clos - Ferme Javerzac

D1



Albin

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, venez visiter l'élevage d'oies, la noyeraie et la truffière.

Visite libre (du lundi au samedi 9h30-18h) et guidée sur réservation. 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...

FERME DE DÉCOUVERTE. Visite de la ferme et découverte de ses productions.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS. 5 emplacement.

Les Andrevias - 24420 SORGES ET LIGUEUX

05 53 05 02 42 - fermeandrevias@gmail.com - www.fermeandrevias.com

Fermeandrevias

B5



Patricia

Ferme de la Rigionie

Patricia **REBILLOU**



Productions. Fraises et framboises.

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.

467 chemin de la Rigionie - Cendrieux - 24380 VAL DE LOUYRE ET CAUDEAU

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

D5



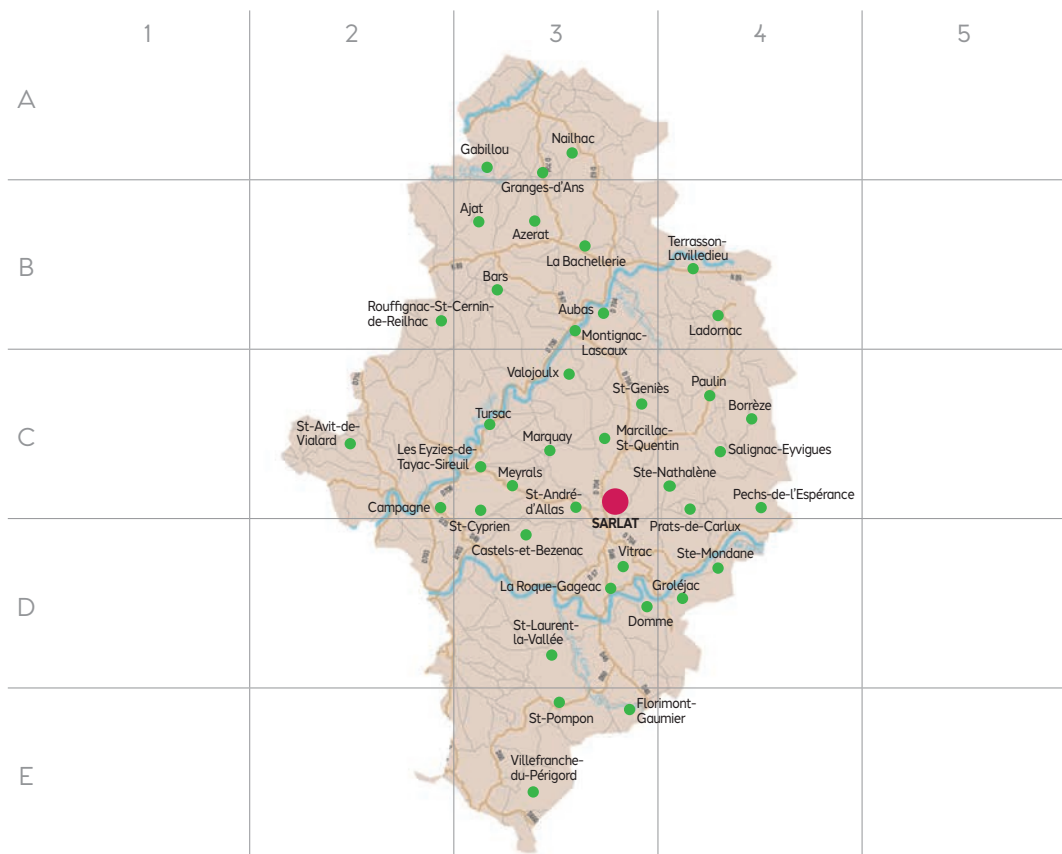
PAYS DU SARLADAIS

sur les pas de l'homme



Lascaux. (Ph. Manu Allicot - Famille Lx)

La **VALLÉE DE LA VÈZÈRE**, 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 à son charme inégalable. La renommée du **PAYS DU SARLADAIS** n'est plus à faire ! Que ce soit pour la couleur de ses pierres, pour ses lieux historiques et envoûtants ou pour sa gastronomie, il vous enchantera. La **VALLÉE DE LA DORDOGNE** est 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. Elle possède un patrimoine composé de châteaux, d'églises, de villages médiévaux et offre des décors époustoufflants !



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



ÊTRE
PROCHE
DE VOUS.

groupama.fr





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 Saint-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

B3



Anne-Laure

La Ferme de la Colinette

Anne-Laure COLIN



Productions. Canards gras, poulets, agneaux.

Ouverture. Toute l'année 9h-19h sauf samedi, dimanche et jours fériés 10h-17h.

VENTE DIRECTE. Élevage d'agneaux, poulets et canards gras cuisinés sur place : foie gras, rillettes, confits de canards et d'oies, colis de viande d'agneau, plats préparés, huile de noix, noix, poulets à rôti...

15 route du Douime - Le Poirier - 24210 AZERAT
06 27 30 15 88 - lafermedelacolinette@gmail.com
https://app.cagette.net/la-ferme-de-la-colinette-azerat - f la-ferme-de-la-colinette

B3

La Ferme de Charnaillas

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.

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

B3



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 bœuf de Marance sur commande. Saucisson pur bœuf, viande de bœuf séchée et conserves de bœuf.

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

B3



Marie-Claire et Thierry

Camping Les Combelles

Marie-Claire et Thierry LALBA



Production. Noix

Ouverture. Du 1^{er} /07 au 31/08.

CAMPING À LA FERME. 8 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. 5 €/empl., 4,50 €/adulte, 3,50 €/enfant - 10 ans, élect. tente 3,20 €, élect. caravane 4,50 €.

Le Carlat - 24590 BORRÈZE
05 53 28 89 65 - lescombelles@free.fr

C4



GROTTE DU GRAND ROC
19 24 100 ANS 20 24
ANNIVERSAIRE DE LA DÉCOUVERTE

GROTTE DU GRAND ROC

UN JOYAU AU CŒUR DE LA FALAISE

Il y a 100 ans déjà !

Il y a 100 ans déjà la grotte du Grand Roc était découverte par Jean Maury et révélée aux visiteurs 3 ans après. Nichée au cœur de la falaise, aux portes de la capitale de la Préhistoire, les Eyzies-de-Tayac, elle domine la vallée de la Vézère.

Venez célébrer l'anniversaire de ce chef-d'œuvre de la nature, et la seule grotte à concrétions de Dordogne à être inscrite à l'UNESCO



INFOS ET
RÉSERVATIONS

Biron

LE CHÂTEAU
DU PÉRIGORD

MONUMENT



HISTORIQUE

Billet
JUMELÉ

Visite du château
+ 1 soirée-concert

1 2

LES VILLÉGIATURES

Soirées - Concert
au château de Biron
Juillet - Août 2024



Reservez en ligne

Tarifs préférentiels



Jérémie

Poney Club Arc en Ciel

Jérémy JACQUES

La ferme. 50 chevaux et poneys.

Ouverture. Du lundi au samedi 9h-13h et 14h-17h.

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 mètres) ainsi que 2 manèges couverts complètent les installations.



3500 route du Peyrat - 24260 CAMPAGNE

06 72 48 31 50 - centreequestre.arcenciel@gmail.com - www.poneyclubarcenciel.fr

C2



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 BÉZENAC

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

f La ferme du Mas de Castels

D3



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 de l'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 noyeraie : 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

D3





Agnès

La Ferme de Légal

Agnès GEOFFROY



Productions. Fruits et légumes, miel.

Ouverture. Vente directe : tous les jours (15h-19h) sauf le samedi.

Gîte et accueil de camping-cars : 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.

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.

1937 route de Legal - 24620 LES EYZIES-DE-TAYAC-SIREUIL
06 72 78 84 01 - agnes.drevet0114@orange.fr

C3



Éric

Ferme de Lasfargues

Éric 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 - [f](#) domaine.lasfargues.moncalou

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.

245 chemin de Rodemiolle - 24210 GABILLOU
06 89 32 50 75 - lafermeanserine@gmail.com - www.lafermeanserine.com

A3



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> - [f](#) Domaine de Loqueyssie

A3





Lucette et André

Locations de la Noyeraie

André et Lucette BORNE



Production. Noix

Ouverture. De Pâques au 15 septembre. Sur réservation.

GÎTES 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-homes** : de 450 à 500 €/semaine.

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

263 route de la Barthe - 24250 GROUILLAC

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

D4



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

B4



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-SAINT-QUENTIN

06 25 42 41 41 - buffenou24200@orange.fr

C3



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

C3



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-CROUTE. A base de foie gras, rillettes, confit, gâteaux aux noix.

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

22 route du Lac de la Brune - Le Vignal - 24620 MARQUAY

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

f La ferme du vignal Marquay

C3



Manuel et Filipa

Ferme de la Grézelle

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 de Marquay en juillet/août le dimanche matin.

La Grézelle - 24620 MARQUAY

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

C3



Jennifer

La Chèvre et le Chou

Jennifer KENDALL



Production. Chèvres laitières.

Ouverture. De mars à décembre, le vendredi de 14h30 à 19h.

VENTE DIRECTE. Élevage de chèvres en agriculture biologique. Transformation fromagère fermière et produits laitiers (yaourts, faisselle, lait frais...).

Notre boutique propose également les produits d'autres producteurs locaux (légumes bio, viande, noix...).

535 route de Versailles - 24220 MEYRALS

06 87 23 92 23 - jennykendall24220@gmail.com

f lachevreetlechou24

C3



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-CROUTE 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

f bois bareirou

B3



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 pers. Climatisation et wifi. Visites de la ferme sur demande.

670 chemin de Panissal - 24290 MONTIGNAC-LASCAUX
06 76 35 43 01 - fmathieu24@gmail.com

B3

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

A3

Ferme de Pleinefage

Famille TRIBIER



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

GÎTES OU MEUBLÉS. 1 gîte, capacité 14 pers., 5 chambres et 5 salles de bains, piscine couverte et chauffée.

Tarifs. De 1 500 à 2 700 € la semaine

874 route de Pleinefage Basse - 24590 PAULIN
05 53 28 81 88 - comptapleine@gmail.com - www.pleinefage.com

C4



Alexandre

Camping la Périgourdine

Alexandre LEVET



Productions. Noix, châtaignes.

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. 5 €/emplacement, 5 €/adulte, 3,50 €/enfant (- 10 ans), branchement : 4,50 €, animaux 2 €, taxe de séjour 0,25 €. Gardiennage de caravanes : 200 €.

Chemin du Bourriage - Peyrillac-et-Millac - 24370 PECHS-DE-L'ESPÉRANCE
06 11 83 21 72 - campinglaperigourdine@gmail.com
campinglaperigourd.wixsite.com/la-perigourdine - Camping la perigourdine

C4



Soutenons l'agriculture !



#AimeTonAgri

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



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DORDOGNE**



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, pâté, rillettes...) 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 réunions 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

f Fermeauberge.lagarriguehaute

C4



Karelle et Jean-Sylvain

Les Oies du Périgord Noir

Karelle et Jean-Sylvain THOMAS



Productions. Oies grasses, reproducteurs.

Ouverture. Toute l'année 10h-19h.

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 mardi au vendredi 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 1 000 €.

2026 route des Oiers - 24370 PRATS-DE-CARLUX

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

f Oies du perigord

C4





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.

685 route des Sources - 24250 LA ROQUE-GAGEAC
06 77 07 40 48 - lavergneco@orange.fr - www.fermedelabrot.fr
 fermedelabrot

D3



Christine et Thierry

Le Pigeonnier de Labrot

Christine et Thierry CLUZEL



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

Ouverture. Chambres d'hôtes du 30/03 au 12/11.

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 cépes, tourin, confit.

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

Tarifs. Chambres d'hôtes (pdj inclus) : de 70 à 103 €.

Table d'hôtes (lundi, mercredi et vendredi) : 25 €.

Labrot - 24250 LA ROQUE-GAGEAC
06 08 13 64 50 - pigeonnier-labrot@wanadoo.fr - www.pigeonnier-de-labrot.jimdo.fr
 Le Pigeonnier de Labrot chambre et table d'hôtes

D3

Auberge Le Colombier

Alexandre PEYRAT



Productions. Canards, noix.

Ouverture. Toute l'année.

GÎTES OU MEUBLÉS. 3 gîtes idéalement situés, classés 4 étoiles (6-8 pers), aménagés dans des anciens séchoirs à tabac. Toutes les pièces sont climatisées, chaque chambre possède sa salle de bains et ses WC privés. Linge de toilette et linge de lit fournis. Piscine chauffée de 11 m x 5,5 m. Possibilité de repas à proximité.

Le Colombier - 24250 LA ROQUE-GAGEAC
05 53 28 33 97 - auberge.le.colombier@orange.fr - www.gite-auberge-dordogne.fr

D3



Laetitia et Stéphane

La Bon'o'Ventre

Stéphane et Laetitia BONNOT



La ferme. Élevage de chèvres laitières et transformation fromagère.

Ouverture. Les lundi, mercredi et vendredi (17h-19h). Accès libre à la chèvrerie. Gîte : toute l'année.

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

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

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

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

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

B2



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, Pony 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 (heure repas) - 06 81 22 49 99

agnes.faucon@orange.fr - ferme-equestre-sardin.e-monsite.com

B2

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 à 31 €. 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

C3



Ludovic et Jean-François

Ferme du Lac Noir

Familles ROUDIER ET DUBOS



Productions. Canards gras, fraises.

Ouverture. Boutique à la ferme 10h-12h30 et 15h-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.

406 chemin du Foie Gras - Le Lac Noir - 24260 SAINT-AVIT-DE-VIALARD

06 82 28 60 49 - 06 86 77 53 27 - gaecdelafarmedulacnoir@orange.fr

C2



Nathalie

Domaine de la Voie Blanche

Nathalie DALBAÏE



Production. Vin BJO

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 Saint-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

06 79 45 82 48

contact@domaine-voie-blanche.com - www.domaine-voie-blanche.com

C3



40



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 Saint-Cyprien le dimanche matin toute l'année.

41 allée des Noyers - 24220 SAINT-CYPRIEN

06 81 85 39 92 - thgrave@orange.fr

C3



Adrien et Laure

Ferme des Genestes

Famille MAZET



Productions. Canards gras, maïs.

Ouverture. Sur réservation. Ferme auberge : de Pâques à Toussaint le soir sur réservation.

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 A LA FERME. 9 chambres climatisées de 2 à 6 pers. Piscine chauffée de juin à septembre, terrain de pétanque, jeux pour enfants.

Tarifs. Ferme auberge : de 18 à 32 €. **Chambres à la ferme (pdj inclus) :** de 65 à 85 €/2 pers. 1/2 pension : de 95 à 115 €/2 pers. (supplément 5 €/pers. pour 1 seule nuit).

219 impasse des Genestes - 24590 SAINT-GENIÈS

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

La ferme des Genestes

C3



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), Escale à la ferme (Couze-Saint-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

D3





Philippe et Christiane

Ferme du Roc

Philippe et Christiane LAPEYRE



Productions. Volailles grasses, noix.

Ouverture. Ferme auberge : de Pâques à fin septembre sur réservation. Hors saison nous consulter.

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

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

E3

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. Location de caravanes et mobil-homes (4 pers.).

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

Les Charmes - Route des Grottes - 24370 SAINTE-MONDANE

05 53 29 75 62 - 06 88 60 76 84 - jpc.lavergne@gmail.com - http://lescharmest4.free.fr

D4



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 : mardi soir ; mercredi, jeudi et 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.

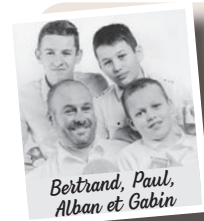
Accueil de groupes max 50 pers.

Tarifs. Ferme auberge : de 24 € à 33 € + carte

1902 route de Fenelon - 24370 SAINTE-MONDANE

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

D4



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 Sainte-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

C4





© Pixabay

MAGRET DE CANARD LAQUÉ

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes : - 1 magret frais. Mélange d'épices : 3 g de poudre de réglisse, 3 g de poudre de gingembre, 5 g de poudre de cinq épices, 1 cuillère à soupe de miel.

- Quadriller le magret côté peau à l'aide d'un couteau.
- Dans une poêle, préalablement chauffée, le faire fondre côté peau.
- Couper le magret et en tranches, réserver.
- Dans une poêle, sur feu doux, faire chauffer une cuillère à soupe de miel liquide, ajouter une cuillère à soupe de mélange d'épices.
- Mettre aussitôt le magret à cuire à la poêle 2 minutes de chaque côté.

Bon appétit !

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 500 à 750 € la semaine. **Ferme auberge** : de 22 à 38 €. **Chambres d'hôtes (pdj compris)** : 58 €/2 pers.

Les Marthres - 24590 SALIGNAC-EYVIGUES

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

auberge des marthres

C4

Le Bois de l'Ange

Jonathan 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 sur la vallée de Borrèze. Label Tourisme et Handicap. Piscine chauffée. Possibilité de visite de la ferme. Séjours et activités thématiques (truffe, soirées blanches en saison, barbecue...).

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

C4



Robin

Chèvrerie du Lac de Roudet

Robin LACHAIZE



Production. 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

C3



Marie-Rose et Sylvie

Ferme de Chabrat

Marie-Rose CAYRE CASTEL et Sylvie FARFAT



Production. Volailles à rôtir

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, en boutique de producteurs à Salignac et Savignac-les-Églises, Boucherie à Terrasson, Intermarché à Terrasson et Hautefort, 8 à Huit à St-Aulaire (19), Drive Fermier Brive et Limoges. (MPP Events Paris 12^e et 17^e sous réserve).

Chabrat - 24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

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

B4





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.

2013 route de la Vallée - Les Granges - 24620 TURSAC

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

C3



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, ânes, chèvres, brebis...), de la transformation de la laine, de la toison brute au produit fini. Scolaires et familles.

Anniversaire à la ferme. Enfants de 6 à 12 ans, durée 2h30.

50 route de la Teillède - 24290 VALOJOUXX

06 22 46 68 14 - lesclefsdeschamps@gmail.com

www.lesclefsdeschamps.fr - f Les Clefs des Champs

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.

Anniversaire à la ferme. Enfants de 6 à 11 ans, chasse aux trésors autour du thème des châtaigniers et des châtaignes.

534 route des Châtaigniers - Rapatel - 24550 VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD

06 87 91 15 24 - domainederapatel@gmail.com - www.chataigneduperigord.fr

E3

Borie de Bar

Patricia CHAZARAIN



Productions. Prairies, bois.

Ouverture. De mi-avril à début septembre.

CHAMBRES D'HÔTES. 2 grandes chambres et 1 chambre 2 pers., sanitaires privés.

Cuisine commune équipée, avec participation.

CAMPING. 8 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

D3





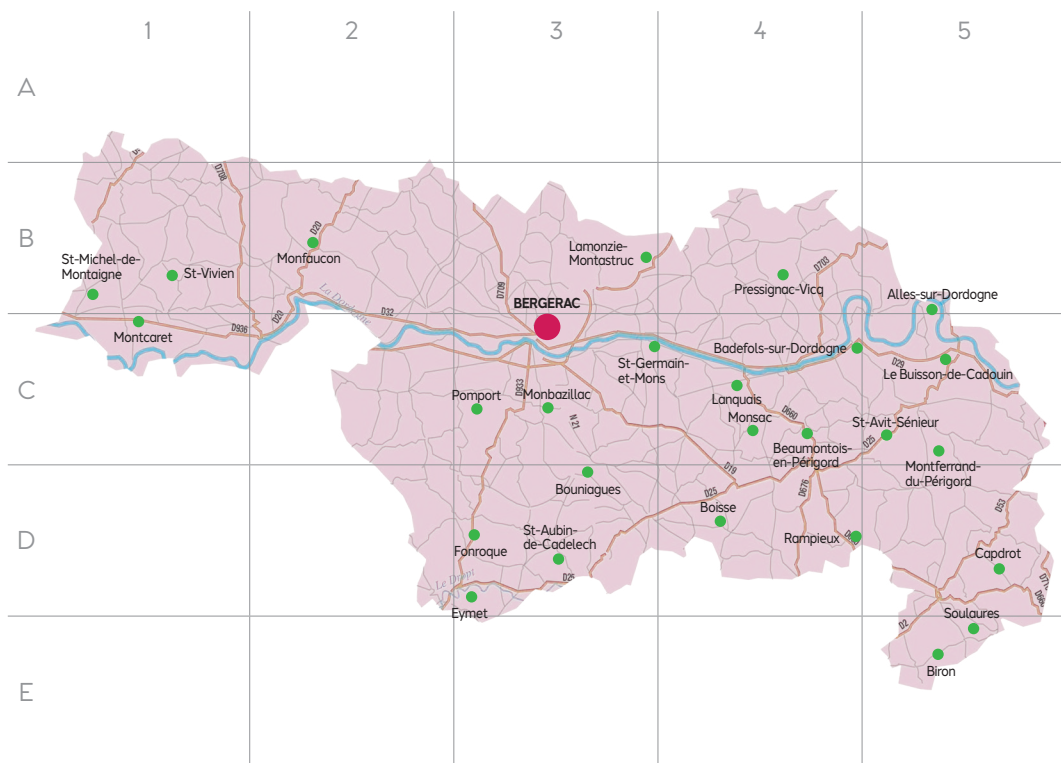
PAYS DU BERGERACOIS

terre des vins



(Ph. Déclic et Décolle)

Côté vignoble, 7 terroirs d'exception vous sont proposés : Bergerac, Monbazillac, Péchamant, 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

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

B5



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 gratuites en juillet-août, les mardi, jeudi, vendredi matin à 10h30. Vente sur place et par correspondance. Conserves d'oie et de canard : foies gras, cassoulets, magrets, confits, civets d'oie aux cépes, 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

1088 route de Barbe - 24150 BADEFOLS-SUR-DORDOGNE
05 53 73 42 20 - contact@domainebarbe.com - www.domainebarbe.com
f Domaine de Barbe

C4



Lucie

Invitation au Délice

Jean-Michel BORIE



Production. Miel.

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

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...

GÎTE OU MEUBLÉ. 5 pers., piscine privative.

162 route du Pruneau - 24440 BEAUMONTOIS EN PÉRIGORD
05 53 22 37 30 - invitationaudelice@gmail.com - www.invitationaudelice.com
f Invitation au délice

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 Colombar. Vins rouge, blanc, rosé, pétillants 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
f domaine.tuque.perigord

E5



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

D4



Nathalie et Serge

Ferme les Vigonies

Serge DURAND



Productions. Céréales, vignes, brebis.

Ouverture. Sur réservation 9h-12h et 14h-18h.

VENTE DIRECTE. Ferme familiale de 70 hectares : vignes et céréales (blé, seigle, épeautre, sarrasin, maïs paysan). Nos farines sont élaborées à partir des céréales produites sur notre ferme. Nous sommes à 100 % en agriculture biologique.

Vins des vignerons de Sigoulès, farines, lentilles, pois chiches, agneau en colis (sur commande). Balades en calèche d'avril à septembre.

La Vidalie - 24560 BOUNIAGUES

07 69 71 51 16 - earllesvigonies@gmail.com - [f Les Vigonies](https://www.facebook.com/lesvigonies)

D3



Alexandre

Un Ange Passe

Virginie et Alexandre TOSON



Production. Canards gras.

Ouverture. Toute l'année sur réservation

GÎTE OU MEUBLÉ À LA FERME. Grand gîte en Périgord, au cœur d'un corps de ferme du XVII^e siècle. Virginie et Alexandre vous accueillent dans leur gîte pour 30 pers. (7 chambres climatisées avec salle de bain et WC chacune et un dortoir), salle de réception de 90 m², piscine. Gîte aménagé pour les personnes handicapées.

22 rue de la Boétie - 24480 LE BUISSON-DE-CADOUIN

06 42 52 24 45 - alexandretoson@yahoo.fr

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 TABLES D'HÔTES. 4 chambres spacieuses, décorées avec soin, dont 2 suites familiales dans un cadre arboré et paisible, tout en étant très proche du village animé d'Eymet. 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

D3



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 MEUBLE. 1 meublé 4/6 pers.

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

Locations : de 250 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 MEUBLE. 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). Balade seule 12 €/pers.

Camping : de 10 à 15 € par jour.

110 route de la Rauffie - Monsacou - 24520 LAMONZIE-MONTASTRUC

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

www.souslesoleildemonsacou.fr - www.aulezarddore.com

B3



Nathalie

Le Verger des Arilles

Nathalie FLATRES



Productions. Miel, noix, grenades.

Ouverture. Boutique ouverte tous les jours sur réservation.

VENTE DIRECTE. Notre rucher est implanté au milieu de nos vergers bio, dans un environnement boisé et préservé où nos abeilles produisent des miels polyfloraux de grande qualité.

Miel, noix et bientôt grenades.

GÎTE OU MEUBLE. Les Grenadiers, 3 pers. Charmante petite maison périgourdine du XVIII^e siècle entourée de vergers. Entièrement rénovée en 2023, elle vous offrira quiétude et confort.

2709 route de Boyer - 24150 LANQUAIS

06 62 71 03 86 - contact@espritperigord.fr - <https://www.levergerdesarilles.fr>

[f](https://www.facebook.com/LeVergerdesArilles) Le Verger des Arilles - [i](https://www.instagram.com/le_verger_des_arilles) le_verger_des_arilles

C4





Myriam

Château Vignal La Brie

Myriam NEGRIER



Production. Vin

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

Merci de téléphoner avant votre venue.

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.

1017 route de la Vallée - 24240 MONBAZILLAC

05 53 24 51 18 - 06 03 85 84 02

myriam.negrier31@orange.fr - www.chateau-vignal-labrie.fr

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. Gîte au cœur de la ferme "Escale à la campagne", 4 pers., 2 chambres.

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, tout confort. Au calme, dans un environnement préservé, dominant la Vallée du Couzeau :

"La Tour", 6 pers., 3 chambres, à partir de 590 €/semaine (Réf 24G307106 Gîtes de France),

"La Grange", 5 pers., 3 chambres, à partir de 495 €/semaine (Réf 24G303106 Gîtes de France),

"Le Pigeonnier", 2 pers. à partir de 385 €/semaine (Réf 24G306106 Gîtes de France).

635 route de la Caillade - Les Lizettes - 24440 MONSAC

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

C4





Céline

La Dame Blanche

Céline et Sébastien QUETTIER



Productions. Légumes et petits fruits rouges.

Ouverture. Toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

Le samedi de 8h30 à 13h.

VENTE DIRECTE. Légumes et petits fruits rouges : salades, courgettes, melons, tomates, aubergines, poivrons, radis, chou, poireaux, fraises, framboises, cassis, groseilles...

Magasin où les fruits et légumes ne sont pas en libre service mais servis par nos soins afin d'offrir la même fraîcheur et la même qualité à tous. Un rayon épicerie fine et produits locaux complète la gamme végétale de notre production.

26 route du Périgord Pourpre - 24230 MONTCARET

07 49 34 93 43 - sceadeladameblanche@gmail.com

<http://la-gazette-de-la-dame-blanche.eklablog.com> - La Dame Blanche

C1



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 THEME. 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) : 57 €/nuît/2 pers. **Table d'hôtes :** 25 €/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

C5



Josiane et Simon

Ferme du Bost

Josiane et Simon DUFOUR



Productions. Châtaignes, noix bio, légumes, ânes.

Ouverture. Toute l'année sur réservation.

CHAMBRES D'HÔTES 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 500 €. **Chambres d'hôtes (pdj inclus) :** de 70 à 110 €/nuît/2 pers.

Relais équestre au pré : 4,50 €. **Portage de bagages :** 3,50 €/pers.

123 impasse du Bost - 24440 MONTFERRAND-DU-PÉRIGORD

05 53 63 24 75 - dufour-lebost@orange.fr

C5



Maryse

Ferme de Labattut

Maryse LAUGENIE



Production. Châtaignes et noix bio

Ouverture. D'avril à octobre.

GÎTES OU MEUBLÉS. Gîtes de 5 à 7 pers. avec climatisation. Dans un ensemble typique du Périgord, à proximité des sites touristiques de la Vallée de la Dordogne. Possibilité de location au week-end. Piscine, circuits de randonnées, terrain de pétanque.

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

C5



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-17h30. Dimanches et jours fériés sur RDV.

VENTE DIRECTE. Vignoble familial depuis 1896 produisant du vin bio d'AOC Bergerac, Monbazillac et Pécharmant. Table de pique-nique ombragée. Evènement "Vign'en Plage" le 14 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.

GÎTES 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.

1830 route du Périgord - 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.

Accueil de groupes pour visite et dégustation sur RDV.

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 35 € vin compris.

30 route de la Rebeyrotte - 24150 PRESSIGNAC-VICO

05 53 61 13 87 - thierry.rousseau5@wanadoo.fr

B4



Isabelle

Ferme du Roussel

Isabelle et Pauline BONNEFOND



Productions. Vaches laitières, porcs gascons, veaux, prunes, noix, céréales, CBD, arbres fruitiers.

Ouverture. Toute l'année sur RDV.

VENTE DIRECTE. Plats cuisinés à base de porc gascon et de veau bordelais, viande de porc et de veau, charcuteries, salaisons, lait de vache, huile de noix, savons, CBD (huiles et tisanes). AB depuis 2000, vente directe à la ferme sur RDV et en boutiques de producteurs, au cœur des bastides et en Sarladais, possibilité de visiter la ferme.

Membre du collège culinaire de France.

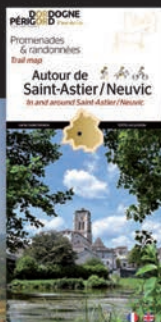
Le Roussel - 24440 RAMPIEUX

06 76 13 38 80 ou 06 73 19 95 55 - ibonnefond@wanadoo.fr

www.fermedurousselenperigord.fr

D4

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



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 !



Muriel

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 du 1/11 au 31/03.

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 (19/07/24)...

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

FERME DE DÉCOUVERTE.
ACCUEIL DE CAMPING-CARS.

617 route de Bergerac - Siorac - 24500 SAINT-AUBIN-DE-CADELECH

05 53 74 52 90 - info@domainedusiorac.fr - www.domainedusiorac.fr

[f](#) Domaine du Siorac - [@](#) domainedusiorac

D3



Cédric et Guillaume

Ferme de Cor

Cédric et Guillaume LABROT



Productions. Noix, safran, truffes, fruits et petits fruits rouges, chanvre, plantes aromatiques.

Ouverture. Mardi et jeudi après-midi de 14h à 18h. Visites guidées et commentées, labellisées Tourisme et Handicap : de début juillet à fin septembre de 14h à 18h, découverte de la ferme, du jardin bio, de la noyeraie, de la truffière, du champ de chanvre : 4 €/pers., gratuit pour les - de 12 ans. De début décembre à fin février, démonstration de cavage (recherche de la truffe avec le chien). Uniquement sur réservation.

VENTE DIRECTE. Nous cultivons en agriculture biologique et transformons sur place les produits de la ferme : huile de noix, confitures et gelées, safran, pâtisseries maison, noix coque, cerneaux, fruits rouges, truffes, beurre de truffes, CBD, tisanes, sirops de chanvre, bonbons au chanvre, gelées de chanvre...

585 route de Cor - 24440 SAINT-AVIT-SÉNIEUR

07 43 25 55 86 - fermedecor.lgc@gmail.com

www.fermedecor.com - [@](#) fermedecor

C5



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 - [f](#) 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. Du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Samedi 15h-17h. Dimanches et jours fériés sur RDV.

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

Visite et dégustation gratuites.

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

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

C3



Gaëlle

Domaine de Perreau

Gaëlle REYNOU GRAVIER



Productions. Vins en agriculture biologique.

Ouverture. Toute l'année de 8h30 à 12h et de 14h à 17h.

VENTE DIRECTE. Vins AOC Montravel, AOC Bergerac, IGP du Périgord, vins blancs secs et moelleux, vins rosés et rouges.

Visite guidée dans les vignes à la découverte de la biodiversité, visite guidée des chais.

Escape game, geocaching et soirées estivales.

FERME DE DÉCOUVERTE. Visites et animations ludiques et pédagogiques pour toute la famille.

133 chemin des Jacinthes - Perreau - 24230 SAINT-MICHEL-DE-MONTAIGNE

06 81 08 98 36 - contact@domaineperreau.com

<https://www.domaineperreau.com> - Domaine de Perreau

B1



Marie-Camille

La Ferme à Roulettes

Marie-Camille TROGAN



Productions. Élevage caprin.

Ouverture. D'avril à novembre. Activités : sur réservation (dates en ligne).

Vente à la ferme : vendredi de 16h30 à 17h15 ou sur RDV (en saison de fromages).

VENTE DIRECTE. Fromages fermiers au lait cru de chèvres poitevines.

FERME DE DÉCOUVERTE. Ateliers famille (environ 1h45) sur différents thèmes. Atelier immersion métier (1/2 journée). Visite guidée de l'élevage (1h). Réservation préalable aux activités ouvertes sur le programme/planning. Nombre de places limitées.

552 route de Mira - 24230 SAINT-VIVIEN

06 50 07 41 75 - contact@lafermearoulettes.fr - www.lafermearoulettes.fr

La Ferme à Roulettes

B1

La Ferme Ferracin

Joël et Franck FERRACIN



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

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

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

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

Tous les mercredis, jeudis et vendredis soir à partir de 19h.

Le Bourg - 24540 SOULAURES

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

E5



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 !



**TROUVER UNE AGENCE À PROXIMITÉ
DE VOTRE LIEU DE VACANCES,**

C'EST AUSSI 

ÊTRE LA BANQUE DU TERRITOIRE !

**JE SCANNE POUR TROUVER
L'AGENCE CRÉDIT AGRICOLE
LA PLUS PROCHE !**



**AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ**



CHARENTE-PÉRIGORD

ca-charente-perigord.fr





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

Une question ?

Chambre d'agriculture 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

