L'ESPRIT CREUSE
MANGER LOCAL
pendant mes vacances en Creuse
Creuse 100% Creuse
CREUSE TOURISME
www.tourisme-creuse.com

ÉDITO

À travers ce guide du locavore, **retrouvez toutes les adresses des producteurs locaux, des boutiques de producteurs et des restaurants** mettant en avant les bons produits du territoire creusois. Retrouvez davantage d'informations sur :

www.tourisme-creuse.com/gastronomie

ESCAPADES GOURMANDES

Partez à l'aventure dans les fermes creusoises, vous pourrez y retrouver de multiples produits **allant du safran au fromage de chèvres en passant par du pain d'épices ou encore de la viande d'autruches**. Soyez curieux, les producteurs creusois vous attendent !

LES PRODUCTEURS

Cette brochure met à disposition un échantillon des différents producteurs creusois. Cette sélection est basée sur **leur possibilité d'accueil à la ferme et leur flexibilité d'ouverture**. Vous pourrez retrouver la liste exhaustive des productrices et producteurs creusois sur :

www.tourisme-creuse.com/nosproducteurs

Laissez-vous tenter par la gastronomie creusoise qui ne vous décevra pas !

SOMMAIRE

VOUS, LOCAVORE ? MANGER LOCAL, ÇA IMPLIQUE QUOI ? P.2

LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS P.4

NOS SPÉCIALITÉS CREUSOISES P.6

OÙ TROUVER QUOI ? P.9

VIANDES

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

VOLAILLES ET ŒUFS

LES LÉGUMES

LES FRUITS

MIELS ET PRODUITS APICOLES

CONFITURES, PATISSERIES ET CONFISERIES

BIÈRES ET VIN

THÉS ET TISANES

PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES

COSMÉTIQUES

NOS BOUTIQUES DE PRODUCTEURS P.34

NOS DRIVES DE PRODUCTEURS P.38

MARCHÉS ET FOIRES P.40

TOQUES BLANCHES P.44

RESTAURANTS LOCAVORES P.46

LE LEXIQUE DU LOCAVORE CREUSOIS P.48

VOUS, LOCAVORE ?

C'EST QUOI UN CIRCUIT COURT ?

Le circuit court est à différencier de **la vente directe** dans le sens où cette dernière est **la remise des produits du producteur au consommateur sans aucun intermédiaire**. Un circuit court est la **vente du produit local présentant un intermédiaire** au plus.

PRODUITS DE SAISON

Prioriser les produits de saison, chaque mois a ses légumes et ses fruits. Par exemple, un fruit de saison produit localement peut consommer **10 à 20 fois moins d'énergie** qu'un fruit importé hors saison.

LES LOCAVORES ...

Être locavore, c'est vouloir **consommer une alimentation saine, équilibrée et locale provenant des producteurs locaux**. C'est vouloir également consommer des produits frais et de saison, limiter le gaspillage alimentaire et maintenir la diversité, entre autres.

Derrière cette démarche, il y a l'envie de contrôler **l'origine de notre consommation mais aussi de soutenir l'économie locale** et **valoriser la production des exploitants agricoles**. Ces produits peuvent être commercialisés directement par l'exploitant ou par le biais d'un intermédiaire : artisan, distributeur, boutiques de producteurs ...

LES BOUTIQUES

Au delà des fermes, **retrouvez les produits fabriqués 100% Creuse dans les boutiques de producteurs locaux** qui regroupent en un point de vente collectif **plusieurs produits d'exploitations agricoles se situant dans un périmètre local**.

DRIVES DE PRODUCTEURS

Le **drive des producteurs, ou drive fermier**, consiste pour les agriculteurs à **proposer leurs produits fermiers en ligne**, avec le retrait de la commande selon vos envies, **dans un point de retrait précis à une date précise**. Vous payerez par chèque ou espèces au moment du retrait.

LES PRODUITS IDENTIFIÉS

Ces étiquettes vous garantissent des produits de qualité :

→ **Le lexique du locavore Creusois** p.48

LES MARCHÉS

Faites les marchés pour découvrir les produits locaux, frais et de saison. Vous pouvez **découvrir les marchés de producteurs de pays qui sont exclusivement destinés aux producteurs** : pas de revente, uniquement de la vente directe.

LA SAISONNALITE DES PRODUITS

Janvier Février Mars

Légumes : Betteraves, carottes, céleris, choux, choux de Bruxelles, choux-fleur, courges, épinards, navets, oignons, panais, poireaux, topinambours, endives, salsifis, ails, blettes, citrouilles, patates douces, rutabagas, échalotes

Fruits : pommes, poires, oranges, citrons, amandes sèches, mandarines

Avril Mai

Légumes : Pommes de terre, radis, persil, laitues, courgettes, betteraves, asperges, choux, épinards, avocats, basilic, champignons de Paris, fèves, pois chiches

Fruits : pommes, fraises, cerises, bananes

Juin

Légumes : Poivrons, laitues, petits pois, courgettes, choux, épinards ,tomates, aubergines, brocolis, concombres, tomates, betteraves

Fruits : pêches, nectarines, pamplemousses, rhubarbes, cerises, groseilles, fraises

Juillet Août

Légumes : Concombres, laitues, haricots verts, cresson, fenouil, salicorne, menthe, artichauts, blettes, betteraves, poivrons, piment, câpre, choux, salades

Fruits : framboises, fraises, figues, cassis, groseilles, abricots, myrtilles, melons, pastèques, mirabelles, raisins, fraises des bois

Septembre

Légumes : Potirons, potimarrons, poireaux, maïs, choux, citrouilles, courgettes, olives, artichauts, épinards

Fruits : mûres, myrtilles, noisettes, rhubarbes, noix, raisins, prunes, cynorhodon, quetsches

Octobre

Légumes : Potirons, potimarrons, poireaux, maïs, choux, citrouilles, olives, artichauts, épinards, avocats, betteraves, champignons, marrons

Fruits : dattes, coings, noisettes, rhubarbe, noix, raisins, châtaignes, bananes, poires, pommes

Novembre

Décembre

Légumes : Betteraves, carottes, céleris, choux, choux-fleur, épinards, poireaux, oignons, panais, patates douces, pommes de terre, olives, marrons , potimarrons, potirons, endives, salsifis, oignons, ail

Fruits : clementines, citrons, mandarines, pamplemousses, pommes

NOS SPÉCIALITÉS CREUSOISES

LE FONDU CREUSOIS

Le fondu creusois est un plat typique de la Creuse qui pourrait presque faire penser à la fondue savoyarde mais attention ici, **c'est LE fondu avec sa charcuterie creusoise** !

LE CREUSOIS

Le célèbre **gâteau creusois aux noisettes** est une recette traditionnelle creusoise dont la légende dit qu'elle a été trouvée sur un parchemin au XVème siècle par des moines creusois.

LE PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE

Le pâté aux pommes de terre est une spécialité du Limousin, qui **s'apparente à une tourte**.

A chacun son secret et ses préférences pour ce qui est de l'assaisonnement et de l'accompagnement des pommes de terre.

Retrouvez toutes les recettes sur :

www.tourisme-creuse.com/specialites-et-recettes/

LE MILLARD / LE CLAFOUTIS

Les recettes traditionnelles creusoises utilisent des ingrédients simples mais indémodables ! **Le milliard, c'est le dessert de notre enfance**, lié aux premiers jours des vacances d'été passés en Limousin … Toutes nos grands-mères et nos mères avaient leur propre façon de faire, leur propre secret, mais le résultat était **toujours rempli de gourmandise.**

LE PÂTÉ DE BOULETTES

Une spécialité des tapissiers d'Aubusson !

L'origine de cette recette commence d'abord avec de bons produits de chez nous en Limousin : de la viande de veau et de porc. Ensuite une tradition : **manger un pâté de boulettes** (ou tourte limousine) **lors de la Sainte Barbe fêtée par les lissiers d'Aubusson tous les 4 décembre**. Au cours de votre séjour en Creuse, vous pourrez déguster cette spécialité gastronomique chez Patrick Soulière, Toque Blanche au restaurant le Lion d'or ou dans les boulangeries comme La Noisettine à Aubusson (sur commande).

LES PRODUITS LOCAUX EN CREUSE

Les fermes de producteurs

Leurs produits

Contacts et jours d'ouverture

LES PRODUITS LOCAUX

VIANDES : P.10
- BOEUF
- VEAU
- MOUTON
- PORC
- BISON
- CERF
- AUTRUCHE

VOLAILLES ET OEUFS : P.16
- VOLAILLES
- CANARDS
- OEUFS

LÉGUMES P.18

PLANTS P.18

CHAMPIGNONS P.19

FRUITS P.20

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS P.22

MIELS ET PRODUITS APICOLES P.24

CONFITURES, PÂTISSERIES ET CONFISERIES P.26

THÉS ET TISANES P.26

BIÈRES P.28

VIN P.28

PAINS P.29

PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES P.30

SAFRAN P.31

COSMÉTIQUES P.32

VIANDES

VIANDE DE BOEUF

BÉNÉVENT-L'ABBAYE

Le Verger du Grand Murat

Les Vergers du Grand Murat proposent de la viande certifiée de race limousine au détail ou en caissette.
Verger à Haute Valeur Environnementale.

Le Grand Murat
23210 BÉNÉVENT-L'ABBAYE
06 87 77 26 85
lesvergersdugrandmurat.fr

Il est possible de venir visiter la pommeraie.
Plus d'informations sur le site web ou par téléphone.

BÉTÊTE

La Ferme de Belair

Ferme laitière Bio vous proposant de la vente directe de viande bovine et de produits transformés.

Belair 23270 BÉTÊTE
05 55 80 76 58

Ferme de découverte pédagogique.
Visite uniquement sur rendez-vous.

DUN-LE-PALESTEL

La Ferme des Rateries

La ferme des Rateries vous propose depuis 1997 de la viande de bœuf, en assortiment de 5 kg. Les animaux sont abattus à l'abattoir de la Châtre.
Pour une bonne maturation, la viande séjourne en chambre froide pendant 10 jours avant la vente.

Les Rateries 23800 DUN-LE-PALESTEL
05 55 89 08 65
fermedesrateries.fr

Ce produit fermier est conditionné en caissette plastique recouverte d'un film.
fermedesrateries.fr : pour toutes informations complémentaires.

LA CHAUSSADE

Florian CHADEYRON

Exploitation agricole en Agriculture Biologique, production de viande bovine charolaise et parthenaise.

Blandière 23200 LA CHAUSSADE
06 84 21 08 64

Vente de colis de viande, de charcuterie et salaisons.
Plus d'informations par téléphone.

VIANDE DE BOEUF

LA SAUNIÈRE

Ferme laitière Bio vous proposant de la vente directe de viande bovine et ovine et de produits transformés.

Frédefont 23000 LA SAUNIERE
06 72 27 04 58
06 86 91 14 54

En vente à la ferme sur rendez-vous.

SAINT-CHRISTOPHE

Le GAEC du Puy des Forges vous propose de la viande de bœuf, de la viande de veau (race Limousine) de 5 ou 10 kg, de la viande de porc mais également de l'huile de tournesol.

Les Forges 23000 SAINT-CHRISTOPHE
06 38 65 43 92

En vente sur commande à la ferme, lors d'évènements ou au magasin Bio Creuse.

SAINT-DIZIER-MASBARAUD

Vente en direct à la ferme : viande de jeunes vaches ou génisses limousines, de veaux rosés limousins sous la mère, de porcs fermiers culs-noirs du limousin. Animaux de plein air élevés de façon traditionnelle sans OGM, sans ensilage dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.

9 St Dizier Leyrenne Champroy
23400 SAINT-DIZIER-MASBARAUD
05 55 64 45 62
champ-roidessaveurs.fr

Viande vendue sur réservation, en colis de 5 à 10kg ou au détail, en boutique ou sur certains points de vente, à des dates préalables annoncées sur le site, avec possibilité de recevoir ces informations personnifiées par mail, sms ou appel téléphonique sur simple demande.

SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT

Ferme en production polyculture élevage. Viande de génisse (race Limousine) en caissettes de 5 ou 10 kg, huile de colza.

Les Quoirs
23430 SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT
06 26 56 52 05

Vente sur place ou à retrouver à l'épicerie Le Cabas de Pierrine et en drive à la Quincaill' à Guéret.
Vente : à la ferme sur commande uniquement, tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 17h, envoi possible par la chaîne froid sur la France.
À retrouver aussi au drive de la Quincaill' (Guéret), au Cabas de Pierrine (Saint-Martin-Sainte-Catherine).
Livraison possible dans un rayon de 5km autour de la ferme.

VIANDES

VIANDE DE BOEUF

ROCHES

La Ferme de Courjat

Élevage traditionnel et familial, depuis de nombreuses générations, de vaches charolaises et limousines.
Tous les animaux sont nourris à l'herbe de leurs pâtures et le foin de leurs prairies.
Vente à la ferme et en ligne de caissette de viande bovine de 10kg.

Courjat 23270 ROCHES
06 81 38 88 49

Vente à la ferme sur RDV.

VIGEVILLE

La Ferme de Drouillas

Paysans en activité avec pratique d'une agriculture paysanne. La ferme propose une vente de viande bovine et porcine issue de sa production chaque trimestre.

Drouillas 23140 VIGEVILLE
06 88 69 80 71
la-ferme-de-drouillas.com

Vente directe sur rendez-vous ou possibilité de livraison sur demande.

VIANDE DE VEAU

LE COMPAS

Le Domaine de la Bio'Veillance

Viande Limousine et Angus Bio.

25 Le Theil 23700 LE COMPAS
06 50 20 93 60

Ouvert toute l'année sur RDV sauf le Dimanche.

LUSSAT

La Ferme de Valérie

Vente directe de viande de veau sous la mère en caissette de 5 à 10 kg et quelques morceaux au détail (foie, ris ...). Conditionnement sous vide.

4 Prébenoit 23170 LUSSAT
06 25 63 71 65

Réservation par téléphone. Vente à la ferme uniquement sur rdv. Marchés à Gouzon le mardi et point de vente le vendredi matin à Lussat (Guéret le jeudi et samedi).

VIANDE DE VEAU

SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT

EARL Le Calvez

Ferme en production polyculture élevage. Viande de veau rosé (race Limousine) en caissettes de 5 ou 10 kg.

Les Quoirs
23430 SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT
06 26 56 52 05

Vente : à la ferme sur commande uniquement, tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 17h, envoi possible par la chaîne froid sur la France.
À retrouver aussi au drive de la Quincaill' (Guéret), au Cabas de Pierrine (Saint-Martin-Sainte-Catherine).
Livraison possible dans un rayon de 5km autour de la ferme.

VIANDE OVINE

GENTIOUX-PIGEROLLES

La Bergerie de Marina

Marina élève 200 brebis limousines faisant une estive à la Tourbière du Longeyroux chaque été. Vente directe de viande d'agneaux. Elle crée aussi des chaussons, des bijoux, des sacs, des savons ... grâce à la laine envoyée dans le Massif Central.

Le Luc 23340 GENTIOUX-PIGEROLLES
06 61 21 96 73

Sur réservation ou dans les points de vente (en Sud Creuse et Haute Corrèze).

VIANDE OVINE ET BOVINE

SAINT-DIZIER-LA-TOUR

La Ferme de Gaëtan

Vente de viande de génisse en caissette de 5 à 10kg. Viande d'agneau, caissette de 1/2 agneau de 9 à 12kg. Vente de produits transformés : saucisson, coppa, rillettes, pâté, saucisses, merguez et plats cuisinés.

17 Montbrenon
23130 SAINT-DIZIER-LA-TOUR
05 55 81 77 29

Vente directe sur commande au point d'accueil de l'exploitation.

VIANDE PORCINE

LA CHAPELLE-TAILLEFERT

La Ferme des 3 petits cochons

Jérôme et Audrey vous proposent des produits de cochons des bois, transformés dans leur ferme tels que des conserves, des jambons, des saucissons, des rôtis, côtelettes, grillades, sautés et saucisses.

6 Lavaud 23000 LA CHAPELLE-TAILLEFERT
05 55 52 39 16
06 32 65 04 65
06 47 27 74 77
lafermedes3petitscochons.wordpress.com

Retrouvez les sur les marchés, à la ferme sur rdv en les appelant directement.

VIANDES

BOUCHERIE TOUTES VIANDES

PUY-MALSIGNAT

La Maison Rimareix - GAEC Rimareix

Boucherie, charcuterie, traiteur à Aubusson (2 Rue des Fusillés). Tous les produits sont issus exclusivement du GAEC Rimareix et transformés sur place. Vente aussi à la ferme de bœuf, veau, porc, agneau, volaille, charcuterie et pommes de terre.

Chez Cohade 23130 PUY-MALSIGNAT
05 55 66 35 48 (Boucherie)
05 55 83 30 84 (GAEC)

Boucherie ouverte du mardi au samedi, de 9h à 12h45 et de 15h30 à 19h00.
Vente à la ferme tous les jours mais sur rendez-vous.

VIANDE DE BISONS

THAURON

SCEA Elevage du Palais

Vente de viande de bison au détail à la ferme : fraîche, sous vide ou surgelée, ainsi que des conserves (terrines) et plats cuisinés.
Visite du parc possible toute l'année.

Le Palais 23400 BOURGANEUF
05 55 64 15 63
bison-nature.com

En vente sur place ou disponible en point de vente à l'Office de tourisme Creuse Sud Ouest (bureaux d'Ahun et de Bourganeuf).
Ouvert toute l'année, réservation conseillée, vente à la ferme selon disponibilité.

VIANDE DE CERFS

LE COMPAS

Les Cerfs de Secondat

Viande de cerfs transformée (terrines, rillettes, plusieurs parfums) ou sous vide.
Label Haute Valeur Environnementale.

1 Secondat 23700 LE COMPAS
06 18 88 29 29

Vente à la ferme sur rdv et les samedis de 10h à 12h et de 15h à 17h. À retrouver également les mardis sur le marché d'Auzances, et marchés aux alentours. Retrait possible au drive des producteurs "AVENDREDI.FR"

VIANDE D'AUTRUCHES

SAGNAT

Beaupré Autruches

Tout est bon dans l'autruche ! Vente de viande, saucissons, terrines, œufs frais et décorés, maroquinerie, plumes, cosmétiques ...

Beaupré 23800 SAGNAT
05 55 89 07 45

Visite guidée sur rdv (à partir de 10 personnes): 5€ par personne. Visite guidée + dégustation sur rdv. Visite libre 3€ de 3 à 12 ans, 4€ + de 12 ans.
Ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h.

BIENVENUE à la ferme

MANGEZ VIVEZ *fermier*

PRODUITS LOCAUX "À LA SOURCE"

CREUSE

Marchés des Producteurs de Pays

VENEZ DÉCOUVRIR NOS HÉBERGEMENTS À LA FERME, VOUS DISTRAIRE DANS NOS FERMES DE DÉCOUVERTES ET FERMES ÉQUESTRES ET DÉGUSTER NOS PRODUITS FERMIERS.

CHAMBRE D'AGRICULTURE CREUSE

VOLAILLES ET OEUFS

VOLAILLES

AZÉRABLES

Les Volailles Drabléziennes

Vente de volailles (poulets, pintades et chapons).

Le Moulin Plet 23160 AZERABLES
06 88 96 90 65

Vente à la ferme le jeudi et le vendredi après-midi, le reste sur rendez-vous. Point relais chez Marguerite Vrac à La Souterraine à partir du jeudi après-midi.

LOURDOUEIX-SAINT-PIERRE

La Ferme de la Faye

Production fermière et locale. Poulet, Pintade et lapin. Ferme à Haute Valeur Environnementale.

La faye 23360 LOURDOUEIX-SAINT-PIERRE
05 55 62 20 80

Retrouvez les produits la ferme au GAEC des Chataigniers à Méasnes les mardis de 17h à19h (oeufs uniquement) et à la ferme de la Faye à Lourdoueix-Saint-Pierre tous les 15 jours (Produits sur commande) de 17h à 19h.

NOUZERINES

Terres de Haute Marche

Située dans un environnement calme et accueillant, Terres de Haute Marche est une exploitation diversifiée en élevage de poules de race ancienne limousine et poules pondeuses (vendues vivantes).

8 Le Verger 23600 NOUZERINES
05 55 65 13 28

Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous. Portes ouvertes le 3ème week-end d'octobre pendant la floraison du safran, visite unique à 15h le samedi et le dimanche (gratuit).

PIONNAT

Ferme du Chemin des Gouges

Volailles (poulets, pintades, canards, canettes), volailles festives (dindes, oies, chapons), lapins, agneaux au détail. Vente d'œufs.

La Grande Baleyte 23140 PIONNAT
06 63 09 21 59

Vente à la ferme le mercredi et le vendredi. Marchés le jeudi matin à Guéret et le samedi matin à la Souterraine toute l'année.

VOLAILLES ET OEUFS

VOLAILLES

MONTBOUCHER

La Ferme de Fontloup

Vente à la ferme de viande boeuf, veau, volaille (poulet, pintade, chapon), jus de pomme et dérivés (cidre, pétillant, vinaigre), huile de colza et tournesol et produits transformés (rillettes, blanquette).

Les vergers de Fontloup
23400 MONTBOUCHER
06 82 40 74 86
lafermedefontlouptixier.com

En vente à la ferme sur rendez-vous uniquement toute la semaine sauf le dimanche. La viande de boeuf doit être commandée et retirée à la ferme pendant les journées organisées, de 14h30 à 18h30.

CANARDS

SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE

Nathalie Gibeau

Ferme traditionnelle, élevage de canards gras et transformations : foie gras, confit, cassoulet, rillettes, plats cuisinés régionaux.

Chatreix
23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE
06 82 75 04 49
nathalie.gibeau.pagespro-orange.fr

Vente directe à la ferme du mardi au vendredi sur rendez-vous. Sur les marchés : Bourganeuf (mercredi), Felletin (vendredi) d'Avril à Octobre, St Léonard de Noblat (samedi), Panazol (dimanche).

OEUFS

FAUX-LA-MONTAGNE

Les Œufs du Plateau

Œufs frais, issus de poules élevées en plein air dans le Parc Naturel Régional de Millevaches en Limousin.
Vente de miel, rillettes et pâtés maison également.

Arzaillers 23340 FAUX-LA-MONTAGNE
06 08 78 25 11
les-oeufs-du-plateau-23.fr

Vente directe à la ferme du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h, en livraison ou dans les épiceries locales et supermarchés.

LE COMPAS

Les Cerfs de Secondat

Vente d'œufs de poules, de cannes, d'oies et/ou de cailles. Label Haute Valeur Environnementale.

1 Secondat 23700 LE COMPAS
06 18 88 29 29

Vente à la ferme sur RDV et les samedis de 10h à 12h et de 15h à 17h.
À retrouver également sur les mardis sur le marché d'Auzances, et marchés alentours. Retrait possible au drive des producteurs "AVENDREDI.FR".

LÉGUMES

CHAMBONCHARD

EARL Le Jardin d'Eve

Production de légumes biologiques.

11 Le Bourg 23110 CHAMBONCHARD
06 56 79 63 19

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h.
Marchés hebdomadaires : lundi matin à Evaux-les-Bains, samedi matin à Guéret.

GENOUILLAC

La Ferme de Georges

Maraichage plein champs avec 2 tunnels. Légumes : radis, salades, tomates, pommes de terre, courges, courgettes, poivrons, aubergines, blettes, betteraves.

5 Moulizoux 23350 GENOUILLAC
07 60 85 23 02

Retrouvez les produits de la ferme de Georges sur place sur rdv, les mardis au marché de Genouillac (de 8h à 12h30), les jeudis au marché de Guéret (de 8h à 13h).

MÉASNES

GAEC des Châtaigniers

Grande variété de légumes de saison ancrée dans l'Agriculture Paysanne.

Marmeron 23360 MEASNES
06 64 27 18 61

Où retrouver ses produits : en vente directe à la ferme le mardi soir, l'été de 17h à 19h, l'automne-hiver de 16h45 à 18h, ou sur rdv et à "La source" à Champsanglard.

PLANTS

8 La Fayette 23270 SAINT-DIZIER-LES-DOMAINES
06 76 18 56 61

SAINT-DIZIER-LES-DOMAINES
Le Jardin de Laure

Production artisanale de plants potagers et aromatiques, plantes, fleurs vivaces et annuelles de légumes.

Retrouvez la production du jardin de Laure sur les marchés de Châtelus-Malvaleix les vendredis (8h30-12h : l'été et 9h-12h : l'hiver), de Clugnat les mercredis (17h-19h), de Ladapeyre les samedis (9h-12h) et de Bétête les 1ers dimanches du mois (9h-12h30).

LÉGUMES

MOUTIER-MALCARD

Le Jardin des Guérets

Maraicher en Agriculture Biologique. Commence en avril avec différents plants de légumes, puis un plus petit panel de légumes, généralement jusqu'à l'automne.

Les Guérets 23220 MOUTIER-MALCARD
06 56 79 63 19
app.cagette.net/jardindesguerets

Où retrouver ses produits : en vente directe à la ferme, à "La source" à Champsanglard et à Biocreuse à Guéret.

GLÉNIC

Les Jardins du Boucheteau

Georges et Liliane vous proposent des légumes cultivés de manière traditionnelle, sans engrais chimique ni désherbant : vente de légumes d'aujourd'hui et d'autrefois.

2 Le Boucheteau 23380 GLÉNIC
05 55 51 21 31
06 83 03 14 44

Vente à la ferme sur rendez-vous et sur différents points de vente, notamment lors d'évènements. Possibilité de retirer sa commande à la ferme, les jeudis à partir de 18h sur rdv.

SAINT-DIZIER-LES-DOMAINES

Le Pote à Gé

Vente de légumes à la ferme sur rendez-vous en vrac ou en panier de 3, 5 ou 7 kg.

11 La Borde
23270 SAINT-DIZIER-LES-DOMAINES
07 78 82 54 21

Retrouvez les produits du Pot à Gé à la ferme sur rendez-vous, au marché de Gouzon de 8h30 à 13h.

CHAMPIGNONS

SAINT-YRIEIX-LA-MONTAGNE

Champicreuse

Implanté depuis une trentaine d'années dans le village de Gipouleaux, Champicreuse est le 2ème plus important producteur français du champignon pleurote.

Contact du lundi au vendredi : de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Le Bourg
23460 SAINT-YRIEIX-LA-MONTAGNE
05 55 66 07 89
champicreuse.fr

FRUITS

BÉNÉVENT-L'ABBAYE

Le Verger du Grand Murat

Les Vergers du Grand Murat est un producteur local de 23 variétés de pommes : cueillette autonome selon la maturité des pommes. Vente au détail : jus de pomme fabriqué sur place, vinaigre de pomme, pétillant, cidre et apéritif "pomme châtaigne".
Verger à Haute Valeur Environnementale.

Le Grand Murat
23210 BÉNÉVENT-L'ABBAYE
06 87 77 26 85
lesvergersdugrandmurat.fr

Il est possible de venir visiter la pommeraie.
Plus d'informations sur le site web ou par téléphone.

BOUSSAC-BOURG

Myrtilles du Trimoulet

Les Myrtilles du Trimoulet vous ouvrent leurs portes en période estivale pour venir cueillir vos fruits au Verger de Clugnat.

3 Le Trimoulet 23600 BOUSSAC-BOURG
06 73 57 37 76
myrtille.fr

Consultez les jours et les horaires ainsi que le plan d'accès sur le site web. Visite guidée gratuite du verger principal, situé à 1km de la ville de Boussac et de son prestigieux château, les vendredis à 10h30 en juillet-aout pour découvrir les secrets du verger et de la station fruitière.
Le magasin de la ferme est ouvert toute l'année : fruits frais (en saison), confitures, nectars, liqueurs et bien d'autres produits.
Consultez sur le site myrtille.fr pour plus d'informations.

CROZANT

Les Fruits de la Sédelle

Culture bio de myrtilles, framboises, fraises, cassis, châtaignes ... Partez à la cueillette de myrtilles.
À découvrir sur place en boutique : des confitures, des gelées, des coulis, des sirops, des jus de fruits, des nectars et des vinaigres.

Route d'Eguzon 23160 CROZANT
06 08 02 13 44

Demandez les horaires d'ouverture par téléphone.

MÉRINCHAL

La Ferme du Montaurat

Petits fruits rouges : myrtilles, framboises, groseilles, cassis et mûres ; fruits frais en juillet et août, ou transformés : confitures, gelées, sirops, vinaigres et pâtes de fruits.
Production bovine (race charolaise) et production porcine également.

Le Montaurat 23420 MÉRINCHAL
06 83 05 11 88

Ouvert toute l'année, tous les jours sur rdv par téléphone.

FRUITS

MONTBOUCHER

La Ferme de Fontloup

Vente à la ferme de viande de boeuf, veau, volaille (poulet, pintade, chapon), jus de pomme et dérivés (cidre, pétillant, vinaigre), huile de colza et tournesol et produits transformés (rillettes, blanquette). Les pommes et dérivés ainsi que l'huile de colza sont en vente à la ferme.

5 Fontloup 23400 MONTBOUCHER
06 82 40 74 86

Vente à la ferme sur rendez-vous uniquement toute la semaine sauf le dimanche. La viande de bœuf doit être commandée et retirée à la ferme pendant les journées organisées de 14h30 à 18h30.

NOUZEROLLES

Le Verger du Beau Soleil

Vente de pommes et poires de fin août à octobre. Vente de cerises sur RDV de fin mai à début juillet.

8 Le Moulin Neuf 23360 NOUZEROLLES
05 55 89 70 32

Ouvert tous les jours pendant les cueillettes de 14h à 18h.

SAINT-LOUP

Le Verger de Saint-Loup

L'EARL de Gourneix vous propose la cueillette de fruits rouges sur un hectare et demi de verger. Avec point de vente de confitures, sirops ... Cueillette en libre service pour les fruits rouges : framboises, groseilles, cassis, poires, pommes, prunes, cerises, noisettes.

1 Gourneix 23130 SAINT-LOUP
05 55 62 25 18

Ouverture de la cueillette : De mi-mai à mi-octobre. Ouvert de 14h à 18h. Fermé les lundis et jeudis. Magasin situé dans le verger.

SAINT-MARTIN-CHÂTEAU

Le Verger Routard

Petite ferme à taille humaine, en production arboricole et petits fruits, dans un écosystème préservé et naturel. Production de fruits frais, confitures et gelées, jus de pommes, vinaigre. Myrtilles fraiche, framboises, cassis, groseilles, pommes. Prestations de pressages de pommes aux particuliers.

Le Massoubrot
23460 SAINT-MARTIN-CHÂTEAU
06 20 22 66 96

Retrouvez les produits sur rendez-vous à la ferme, sur le marché de Peyrat-le-Château (samedi matin), aux magasins l'Atelier, Proxy (Royère-de-Vassivière), Ethi'Quête (Aubusson) et Biocoop (Feytiat et Limoges).

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

AZÉRABLES

La chèvrerie du Poney fringant

Vente de fromages de chèvres et desserts lactés. Vente directe à la ferme.

Le Mur des Brosses 23160 AZERABLES
06 58 17 84 72

Vente directe à la ferme du lundi au dimanche de 11h à 13h et de 17h à 19h.

GOUZON

Fromagerie de la Voueize

Fondée en 1960, la fromagerie propose des fromages à pâtes molles, pressées et lactiques. Du Gouzon au Chambérat, il existe toute une déclinaison de fromages creusois, corréziens, bourbonnais et du Limousin.

45 Domaine de Laugères 23230 GOUZON
05 55 62 21 56
fromagedulimousin.com

Ouvert en hiver : du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h. Eté : du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 9h à 12h.

MOUTIER-MALCARD

La petite Ferme des Erables

Elevage caprin. Vente de fromages de chèvres et de savons.

1 La Mazerolle 23220 MOUTIER-MALCARD
06 59 82 33 83

Retrouvez les produits de la ferme des Érables à la ferme de 9h à 13h et sur rendez-vous.

NOUZERINES

La p'tite chèvrerie de Boischevron

Fromages de chèvre fermiers.

4 le Boischevron 23600 NOUZERINES
05 55 65 06 88

Vente et visites de ferme tous les après-midi et tous les jours (sauf dimanche et jours fériés). Marché le jeudi matin à Boussac.

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

PUY-MALSIGNAT

La Ferme des Vergnauds

Fromages de chèvre et de vache : crottins, bûchettes, tomme, spécialité "Feuille du Limousin" et biquou (camembert de chèvre). Fromages de vache frais ou affinés (type creusois).
Plateaux de fromages.

Les Vergnauds 23130 PUY-MALSIGNAT
05 55 66 48 62 (le matin)
06 43 08 26 22

Vente à la ferme : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h à 12h et de 14h à 16h ; mercredi de 8h à 11h30 et samedi de 8h à 11h (appeler avant le samedi).
Vente sur les marchés d'Ahun le mercredi matin et le vendredi matin à Felletin.

SAINT-MAURICE-PRÈS-CROCQ

Le Buron des Alpines

Fromages de chèvres frais ou affinés (type lactique) le Bicou (crottin), la Pampillette (tomette).

Longeaigues
23260 SAINT-MAURICE-PRÈS-CROCQ
05 55 67 41 67

Vente à la ferme : tous les jours de 17h30 à 20h sauf dimanches et jours fériés.

TERCILLAT

La Ferme des Moulins

Une ferme à taille humaine, un projet d'agriculture paysanne. La vente se fait directement au consommateur : fromages de chèvres et de vaches jersiaises, yaourts nature et aux fruits (chèvre et vache, selon époque), riz au lait, fromage blanc, crème crue, œufs de la ferme.

Les Moulins 23350 TERCILLAT
05 55 62 66 65

Retrouvez les produits de la ferme des moulins à Guéret le jeudi et le samedi matin, à Bordessoule à La Cellette/Nouziers le mercredi soir, à Aigurande le vendredi matin.

VAREILLES

La Ferme de Montlebeau

La Ferme de Montlebeau, vous ouvre ses portes tous les soirs entre 18h et 19h, pour déguster, acheter le lait de nos vaches et d'assister à la traite.

Montlebeau 23300 VAREILLES
06 30 95 80 46

Accueil à la ferme tous les soirs entre 18h et 19h et sur le marché de La Souterraine et le marché de Dun-le-Palestel.

MIELS ET PRODUITS APICOLES

BOURGANEUF

Miel de Thierry et Insa Dolivet

Miel aux fleurs sauvages, bourdaine, pissenlit et bourdaine framboisier.

Rampiengeas d'en bas
23400 BOURGANEUF
05 55 64 27 66

Vente : sur rendez-vous.
Au magasin Bio Creuse (Guéret), L'Atelier (Royère-de-Vassivière), Office de tourisme de Bourganeuf.

FAUX-LA-MONTAGNE

Miel - Didier Chicot

Vente de miel du plateau des Millevaches : miel très parfumé et caractérisé par une exceptionnelle longueur en bouche.

Arzaillers 23340 FAUX-LA-MONTAGNE
06 08 78 25 11

Vente directe à la ferme du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h, en livraison ou dans les épiceries locales et supermarchés.

GIOUX

Miel du Plateau - Gilles Courty

Miel toutes fleurs produit sur le Plateau de Millevaches.

Les Farges 23500 GIOUX
06 76 59 16 84

Vente en direct à la miellerie sur rendez-vous et à la boutique des Artisans Creusois à Felletin.

GOUZON

Le délice des Abeilles

Fabrique de nougats, produits de la ruche : miels, pollens, gelée royale, propolis, hydromel, savons au miel, pains d'épices, nonnettes ...

ZA de Bellevue 23230 GOUZON
05 55 81 73 45
delicesdesabeilles.fr

Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h45 à 12h30 et de 13h30 à 18h30, sauf jours fériés.

MIELS ET PRODUITS APICOLES

LE COMPAS

Le domaine de la Bio'Veillance

Miels Bio et bonbons au miel Bio, nougats, pains d'épices.

25 Le Theil 23700 LE COMPAS
06 50 20 93 60

Ouvert toute l'année sur rdv sauf le Dimanche.

LE COMPAS

GAEC Mielice

Miel, pollen, pains d'épices, galettes, nonettes et nougats en Agriculture Biologique.

Marcillat Lafarge 23700 LE COMPAS
05 55 62 77 21

Vente directe à la ferme uniquement sur RDV.

SOUMANS

Le Rucher de Papybeil

Vente directe des produits de la ruche, miel en pot, miel avec morceaux de rayon, cire naturelle d'abeilles produite sur place avec une extraction à froid.

21 La Chassagne 23600 SOUMANS
05 55 82 06 94

Visite possible du rucher avec explication et dégustation de miel. Visite et tarifs sur demande.

TOULX-SAINTE-CROIX

La Safranière des Pierres Jaumâtres

Producteur et Apiculteur. Vente de miels et produits de la ruche. Production de physalis.

5 Les Chaumes de Pradeau
23600 TOULX-SAINTE-CROIX
05 55 65 14 68

Ouvert toute l'année, plus d'informations pour téléphone.

CONFITURES, PÂTISSERIES CONFISERIES

FAUX-LA-MONTAGNE

La Biscuiterie du Plateau

La Biscuiterie du Plateau et son salon de thé Le Volubilis vous accueillent toute l'année et vous proposent biscuits, boissons, discussions, expositions, ateliers ... Production de sablés, cookies, navettes, rochers coco, siennois, toscans et biscuits salés apéro.

Place de la Fontaine
23340 FAUX-LA-MONTAGNE
06 62 05 49 25
labiscuieterieduplateau.fr

Ouverture de la biscuiterie ; lundi matin : 9h30 / 12h30, du mercredi au vendredi : 14h / 18h30 et samedi 15h / 18h30.
Et au marché d'Eymoutiers le samedi matin.

FAUX-LA-MONTAGNE

Boulangerie Morel

Leur spécialité est le creusois (gâteau à la noisette), le Fallois ; un délicieux gâteau croquant à la noisette et le pâté de pomme de terre.

Le bourg 23340 FAUX-LA-MONTAGNE
05 55 67 92 23

Ouvert du lundi au dimanche de 8h30 à 12h30, (fermeture à 12h le dimanche) et de 15h à 19h.
Fermé le mercredi et le dimanche après midi (excepté en juillet et août, ouverture le matin).

LUSSAT

La Ferme de Valérie

Vente directe de confiture.

4 Prébenoit 23170 LUSSAT
06 25 63 71 65

Réservation par téléphone. Vente à la ferme uniquement sur rdv. Marchés à Gouzon le mardi et point de vente le vendredi matin à Lussat (Guéret le jeudi et samedi).

SANNAT

Les Gourmandises de Maya

Vente aux vergers de fraises, framboises, pommes, poires, groseilles, cassis… Transformation sur place en confitures, sirops et pâtes de fruits.

2 La Montagne 23110 SANNAT
06 71 08 46 87

Retrouvez ses produits dans différents points de vente : La p'tite Coop à Sannat, le drive de producteurs « À Vendredi » à Chambon-sur-Voueize le vendredi, sur place sur rendez-vous.

THÉS ET TISANES

FAUX-LA-MONTAGNE

Natorel

Au cœur du Parc Naturel Régional de Millevaches, découvrez les produits élaborés à la ferme dans leurs ateliers alimentaires et cosmétiques. À partir de plantes qu'ils cultivent ou récoltent en sauvage, vous retrouverez des tisanes, des fruits secs, des chips et tout une gamme de bien-être. Certifié Bio.

Plazanet 23340 FAUX-LA-MONTAGNE
06 46 49 00 10
natorel.fr

Visitez la boutique à la ferme, ouverte tous les mardis de 17h à 19h. Et sur les marchés de Faux-la-Montage le lundi matin.

JANAILLAT

Ô Délice de la Faye

Artisan tisanier, producteur, cueilleur, compositeur des tisanes bio Ô Délice de la Faye. Ateliers découvertes.

9 Lafaye 23250 JANAILLAT
06 03 87 26 07

Vente à la ferme sur rendez-vous.

SAINT-MARIEN

Le Jardin d'Aïda

Découvrez la sélection de tisanes et d'épicerie préparées par les soins d'Aïda. Toutes les plantes qui entrent dans la composition des produits sont cultivées de manière naturelle, certifiées Agriculture Biologique.

23600 SAINT-MARIEN
06 13 39 58 84
jardin-aida.com

Tisanes et épicerie à retrouver sur internet jardin-aida.com ou sur le site jemeregalelocal.com ou encore à La Boutique à Boussac ainsi qu'à la boutique d'artisanat D'ici et d'ailleurs.

VIGEVILLE

Au Pré du Frêne

Le Pré du Frêne vous propose un large choix de plantes à infusion, aromates, sirops. Les plantes cultivées et les plantes issues de la cueillette sauvage sont certifiées Agriculture Biologique.

21 Goumeneix 23140 VIGEVILLE
05 55 61 10 49

Vente à la ferme sur rendez-vous de juillet à septembre, sur le marché de Jarnages tous les premiers dimanches du mois, au magasin Bio Creuse et au Cabas Creusois à Guéret.

BIÈRES

ANZÊME

La Kreuze

La Kreuze est une micro brasserie indépendante. Visites sur-mesure pour tous les curieux qui souhaitent visiter la brasserie, la houblonnière (uniquement d'avril à fin septembre), et découvrir la fabrication de la bière.

2 Forges 23000 ANZÊME
06 50 14 01 48
brasserielakreuze.fr

La brasserie est ouverte le samedi de 10h à 12h.
La houblonnière se visite d'avril à mi-septembre.
Prix/pers: 12€ - Durée: environ 1h30

AUBUSSON

La Brasserie du Plateau - La 1000

En référence au Plateau de Millevaches, la Brasserie du Plateau a baptisé sa bière la 1000 ! La bière est produite à Aubusson où la Brasserie dispose d'une boutique "la capsule". Vente de bières (blonde, blanche, ambrée, brune, rousse, de noël...) et limonades, espace dégustation, visite de groupe et explication du procédé de brassage, stage de fabrication de bière, animation bière et cuisine.

3 Murat 23120 VALLIÈRE
06 82 42 91 90
brasserieduplateau.fr

Trouvez les produits de la brasserie du Plateau à la boutique La Capsule, mercredi au vendredi de 15h30 à 19h et le samedi de 10h à 19h.

FELLETIN

Brasserie de la Creuse - La Félis

La Félis s'inspire des bières tchèques, ses ingrédients naturels sont le malte d'orge, le houblon, l'eau de source, les levures et le sucre de canne. A déguster bien fraîche !

11 rue des Ateliers 23500 FELLETIN
05 55 67 58 14
brasseriedelacreuse.com

Trouvez les produits de la brasserie de la Creuse au marché de Felletin le vendredi, au Grand Café Cluzel à Felletin, dans les supermarchés locaux ...

VIN

MORTROUX

Domaine Gabrielle Angélique

Domaine viticole castelmeillantais (châteaumeillant) en Creuse.
Dégustation des différents produits sur rendez-vous.
Vins de Châteaumeillant gris et IGP Val de Loire Rouge et Blanc.
Jus de raisin blanc et gris.

Route de la Tuilerie
23220 MORTROUX
06 66 15 34 05

A la ferme sur rendez-vous et sur les marchés de producteurs de pays.

BIÈRES

SOUMANS

La Brasserie du Charron

La Brasserie du Charron produit une gamme de 5 bières différentes aux saveurs empruntes de bières du Nord d'où nous sommes originaires : La Dorée de Soumans : bière Blonde, L'Elfe de la Vallée : bière Berliner Weiss à la Myrtille du Trimoulet, Les Trois Sorciers, bière triple, L'Éveil du Phénix : bière IPA, L'Enracinée : bière Stout.

9 rue Eugène Romaine 23600 SOUMANS
06 95 62 54 54
brasserieducharron.fr

La brasserie du Charron propose un lieu dédié aux évènements, aux fêtes et à la détente ainsi que la dégustation et la vente des bières de leur propre production. Événements à retrouver sur le site ou leur page Facebook.

VALLIÈRE

La 23

Blonde, ambrée, blanche... la 23 c'est une bière bio et 100% creusoise ! Dans leurs bières, on retrouve bien évidemment de l'orge cultivée et récoltée par leur soin ainsi que de l'eau de source du Plateau de Millevaches.
A découvrir également, la limonade bio "made in Creuse", avec du sucre bio non raffiné et du jus de citron.

3 Murat 23120 VALLIÈRE
06 82 42 91 90

Où trouver les produits de la brasserie la 23 : à la brasserie toute l'année, au marché de Felletin le vendredi, à la boutique de l'Office de Tourisme d'Aubusson et de Felletin.

SAINT-MOREIL

Brasserie Barn Owl

Micro-brasserie proposant 4 bières différentes brassées sur place : Black Ale, Pale Ale, IPA et Blanche.

8 Rte de Bujaleuf 23400 SAINT-MOREIL
06 22 10 69 36
brasserie-barn-owl.fr/

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h, le samedi de 10h30 à 17h et le dimanche de 10h30 à 12h.

PAINS

LOURDOUEIX-SAINT-PIERRE

La Grange à Pain

Pain au levain, farine. Céréales produites sur notre ferme conduite en agriculture biologique et moulues sur meule de pierre.

Vente directe à la ferme et au magasin de producteurs, Le Local, à Neuvy-Saint-Sépulcre.

GAEC du Bois Boulet
23360 LOURDOUEIX-SAINT-PIERRE
06 50 02 81 55

PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES

DONTREIX

Graine de vie

Graine de Vie est une pépinière de plantes sauvages et cultivées (médicinales, condimentaires, aromatiques, tinctoriales) où semences et plants sont produits avec passion et soin selon le cahier des charges SIMPLES. Fournitures de plants pour des jardins médicinaux, ethnobotaniques portés par des collectivités ou institutions publiques.

Le Vintéol 23700 DONTREIX
09 72 44 74 89
grainedevie.net

Ouvert du 1er Avril au 31 Octobre sur RDV, de 9h à 13h et de 14h à 20h.
Vente en drive : Cagette des Combr'ail (Dontreix, à côté de l'Auberge du Rocher)
Vente en épiceries : magasin bio
Vente sur marché et fêtes de plantes

LA SAUNIERE

Ô chant des herbes

Plantes aromatiques et médicinales, en agriculture biologique. Retrouvez tisanes, aromates, sels aux herbes et huiles aromatisées.

28 Frédefont 23000 LA SAUNIERE
05 44 30 11 58
ochantdesherbes.fr

Retrouvez les produits ici : La Coop des champs à Guéret: magasin de producteurs locaux (ouvert jeudi et vendredi 9h/13h et 15h/19h et samedi 9h/12h30), l'Office de Tourisme d'Ahun et l'Office de Tourisme de Guéret, l'échoppe à Guéret: une boutique insolite et sa table bistro, D'ici et D'ailleurs à Boussac : boutique d'artisanat et produits locaux (ouvert du mardi au samedi), Saveurs et terroirs de France, à La Souterraine: magasin de producteurs et spécialités antillaises
A la ferme sur rdv, possibilité de commande en ligne et retrait sur place.

LA SAUNIÈRE

L'Atelier des Plantes

Vente de tisanes (mélanges et simples), extrait de plantes fraiches (alcoolature de plantes/teinture mère), cosmétiques (huile de beauté et baumes), huiles et vinaigres aromatisés.

41 Le Méry 23000 LA SAUNIÈRE
06 18 66 88 29

Possibilité d'organiser des ateliers sur les usages des plantes comestibles et médicinales sur demande.
Vente directe sur place.

LA VILLETELLE

Main verte et main bleue

Plantes tinctoriales, aromatiques et médicinales, Main verte et main bleue vous propose différents produits à base de plantes sauvages et cultivées en Agriculture Biologique.

6 Chalusset 23260 LA VILLETTELLE
06 51 20 04 36
mainverteetmainbleue.fr

Trouvez les produits de Main verte et main bleue sur leur boutique en ligne.

PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES

LUPERSAT

Jardin des Simples du Mondareix

Culture de plantes aromatiques et médicinales et bougies en cire d'abeille. Vente de tisanes, baumes aux plantes, sels et vinaigres aux plantes, sucre floral ... Vente de bougies en cire d'abeille.

1 Chemin du Mondareix 23190 LUPERSAT
05 55 83 91 92
lejardindessimplesdumondareix.com

Visite sur rdv uniquement en raison du temps et des cueillettes sauvages. Ouvert du 15 avril au 15 octobre.

NOUZIERS

Les Herbes Folles

Vente de plantes aromatiques et médicinales.

20 Les Mazeaux 23350 NOUZIERS
05 55 62 46 15

Retrouvez ses produits à l'Office de Tourisme du Grand Guéret, au magasin de producteurs "Court circuit" à la Celle Dunoise et au Magasin de producteurs "D'Ici et D'ailleurs" à Boussac.

SAFRAN

CHÉNIERS

Safran de la Creuse - Vallée des 3 Lacs

9 Le Peux 23220 CHÉNIERS
06 40 06 28 91

Safran pur à 100%, dans le respect total des traditions et ce jusqu'au séchage des pistils.
Vente de pistils de safran et produits safranés : miel, confitures, moutardes, pain d'épices, financiers sur internet.

Visite guidée d'une heure de l'exploitation durant la floraison. Goûter de biscuits et gelées de thé safranés sur place.

NOUZERINES

Terres de Haute Marche

Située dans un environnement calme et accueillant, Terres de Haute Marche est une exploitation diversifiée en production de safran et produits au safran (confitures, sirops, jus de pommes).

8 Le Verger
23600 NOUZERINES
05 55 65 13 28

Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous toute l'année.
Portes ouvertes le 3ème week end d'octobre pendant la floraison du safran, visite unique à 15h le samedi et le dimanche (gratuit).

COSMÉTIQUES

BÉTÊTE

La Ferme de Belair

Ferme laitière Bio vous proposant de la vente directe de savon au lait, 100 % naturels et saponifiés à froid.

Belair 23270 BÉTÊTE
05 55 80 76 58

Ferme de découverte de pédagogique. Visite uniquement sur rendez-vous.

CHENIERS

L'Asinerie de la petite Creuse

L'Asinerie de la petite Creuse est un élevage d'ânes, qui propose des visites guidées mais aussi une savonnerie artisanale et des cosmétiques au lait d'ânesses. Possibilité de randonner avec les ânes.

Les Touches 23220 CHÉNIERS
06 42 53 46 95
apetitecreuse.com

Ouverture tout au long de l'année sur RDV.
Randonnées en autonomie 15 euros/âne/1h, 25 euros/ âne/demi journée, 45 euros/âne/journée. Animation 7 à 10 euros/personne selon animation.
Parcours 3D 12 euros/personne. Groupe sur devis.

SAINT-MARIEN

Le Jardin d'Aïda

Découvrez la sélection de produits soin & beauté préparée par les soins d'Aïda. Toutes les plantes qui entrent dans la composition des produits sont cultivées de manière naturelle, certifiées Agriculture Biologique.

23600 SAINT-MARIEN
06 13 39 58 84
jardin-aida.com

Tisanes et épicerie à retrouver sur internet jardin-aida.com ou sur le site jemeregalelocal.com ou encore à La Boutique à Boussac ainsi qu'à la boutique d'artisanat D'ici et d'ailleurs.

SAINT-ORADOUX-PRÈS-CROCQ

Biquette Savon

Biquette Savon fabrique ses savons de façon artisanale. Ils sont riches en glycérine grâce à la saponification à froid. Très hydratants composés d'huiles végétales choisies avec soin et de lait de chèvre (produit à la ferme). Tous les ingrédients sont bio, et travaillés dans le respect de la nature et des utilisateurs. Les produits Biquette Savon sont certifiés "Nature et Progrès".

Tralaigue
23260 SAINT-ORADOUX-PRÈS-CROCQ
07 66 60 60 99
biquettesavon.fr

Produits disponibles à Bio Creuse à Guéret dans les boutiques de producteurs à Aubusson et St-Hilaire le Château, entre autres, dans les Offices de Tourisme de la Creuse, sur les marchés des artisans creusois à Felletin, le préparatoire à Guéret et Vival de Crocq.

RETROUVEZ LES PRODUITS LOCAUX EN CREUSE
Les boutiques de producteurs
Les drives de producteurs
Les marchés et les foires

LES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS

AUBUSSON

L'épicerie

Boutique de producteurs locaux, vente de produits en vrac et zéro déchets. Vente de bières, conserves, thés, cafés, pâtes, cosmétiques ... 100% Creuse

1 rue Vaveix
23200 AUBUSSON
05 55 83 14 62

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h
Le samedi de 9h à 18h30

AUZANCES

Le Boeuf sur la Marche

Boucherie - Charcuterie - Salaisons : 100% viandes d'origine locale, BIO et élevées en plein air

2 Rue Paul Doumer
23700 AUZANCES
09 67 16 59 07
leboeufsurlamarche.com

Ouvert du mardi au samedi
de 9h30 à 12h45
Fermé les après-midi et le dimanche

ÉVAUX-LES-BAINS

Boucherie Depoux

Boucherie, charcuterie, traiteur Depoux, tous les produits sont Made in Evaux-les-Bains depuis 3 générations avec des produits locaux

24 rue de Verdun
23110 ÉVAUX-LES-BAINS
05 55 65 50 93
boucheriecharcuterie depoux.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h

GENTIOUX-PIGEROLLES

La Renouée

Tiers lieu avec épicerie associative de produits locaux

10 rue de la Fontaine
23340 GENTIOUX-PIGEROLLES
05 55 66 15 33
06 56 67 95 61
renouee.millevaches.net

Ouvert le lundi soir de 16h30 à 19h de septembre à juin
Et le jeudi de 17h à 19h
Marchés de producteurs de septembre à juin de 16h30 à 19h30

GUÉRET

La Manufacture

Vente d'artisanat et de produits artisanaux : meringues aux arômes naturels, confitures et gelées, tisanes de fruits secs, miel, produits safranés ...

14 Grande Rue
23000 GUERET
06 20 44 61 05
lamanufacturede gueret.com

Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 17h

GUÉRET

L'échoppe

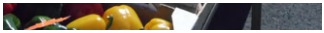
Boutique de producteurs locaux avec des produits issus de l'Agriculture Biologique

Angle de l'Avenue de la Rode
1 Boulevard de la Gare
23000 GUERET
06 71 44 47 89
echoppe-ib.com

Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 17h

GUÉRET

La Coop des Champs



La Coop des Champs, ce sont 25 producteurs locaux qui ont décidé de vendre en direct des produits Bio

18 bis Avenue du Bourbonnais
23000 GUERET
05 55 41 47 04

Ouvert du jeudi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h
Et le samedi de 9h à 12h30

GUÉRET

Bio Creuse

Magasin de producteurs bio en Creuse

Avenue de l'Europe
23000 GUERET
05 55 52 50 50

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h

GOUZON

Au Pré Creusois

Boutique de producteurs locaux

32 Place de l'Église
23230 GOUZON
05 55 62 57 08

Ouvert du mardi au mercredi de 9h à 12h30
Du jeudi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 18h

LA CELLE-DUNOISE

La Maison d'Icelle

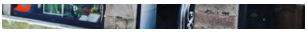
Tiers lieu avec boutique de producteurs locaux

18 rue des Pradelles
23000 LA CELLE-DUNOISE
09 51 14 59 80
lamaisondicelle.fr

Ouvert du mercredi au samedi de 9h à 14h30
et de 16h30 à 19h
Et le dimanche de 9h à 14h30

LA SOUTERRAINE

La Maison Margueritte



Epicerie de produits locaux en vrac

1 Rue Alexandre Bétolaud
23300 LA SOUTERRAINE
06 38 10 71 82
maison-margueritte.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h
Et le samedi de 9h à 13h

LOURDOUEIX-SAINT-PIERRE

Terra'Ter

Nano ferme avec vente des produits fabriqués à la ferme

15 Villechiron
23360 LOURDOUEIX-SAINT-PIERRE
06 85 81 92 41
vivreencreuse.fr/terrater/

Vente sur place
Appel recommandé

LES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS

PARSAC-RIMONDEIX

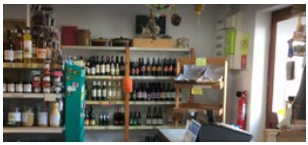
Les Jardins de Saintary

Les Jardins de Saintary à Parsac proposent leur marché de légumes bio

2 Saintary
23140 PARSAC-RIMONDEIX
05 55 62 78 73
jardinsdesaintary.reseaucocagne.asso.fr

Tous les mardis de 9h à 12h30 (en face de la bibliothèque à côté du tabac/presse l'Epicurien)

SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU



Epicerie de Saint-Hilaire

Epicerie en vrac et sandwicherie de produits locaux

4 Rue Tixier de la Chassagne
23250 SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU
05 55 54 95 67
epicerie-de-st-hilaire.eatbu.com/?lang=fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 13h15 et de 16h à 18h30
Et le samedi de 8h à 12h30

SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE

Le Cabas de Pierrine

Epicerie associative de produits locaux

Rue de l'Église
23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE
06 78 49 54 37
le-cabas-de-pierrine.asso-web.com

Tous les samedis de 9h30 à 14h

SANNAT

La P'tite Coop

Boutique de producteurs locaux et bar associatif

4 Rue de la Poste
23110 SANNAT
09 75 60 17 42

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30
Du samedi au dimanche de 8h30 à 12h
Vendredi 16h-19h : drive des producteurs

VASSIVIÈRE

La Boutique de l'Île

La boutique de l'île est une véritable vitrine des spécialités et savoir-faire locaux

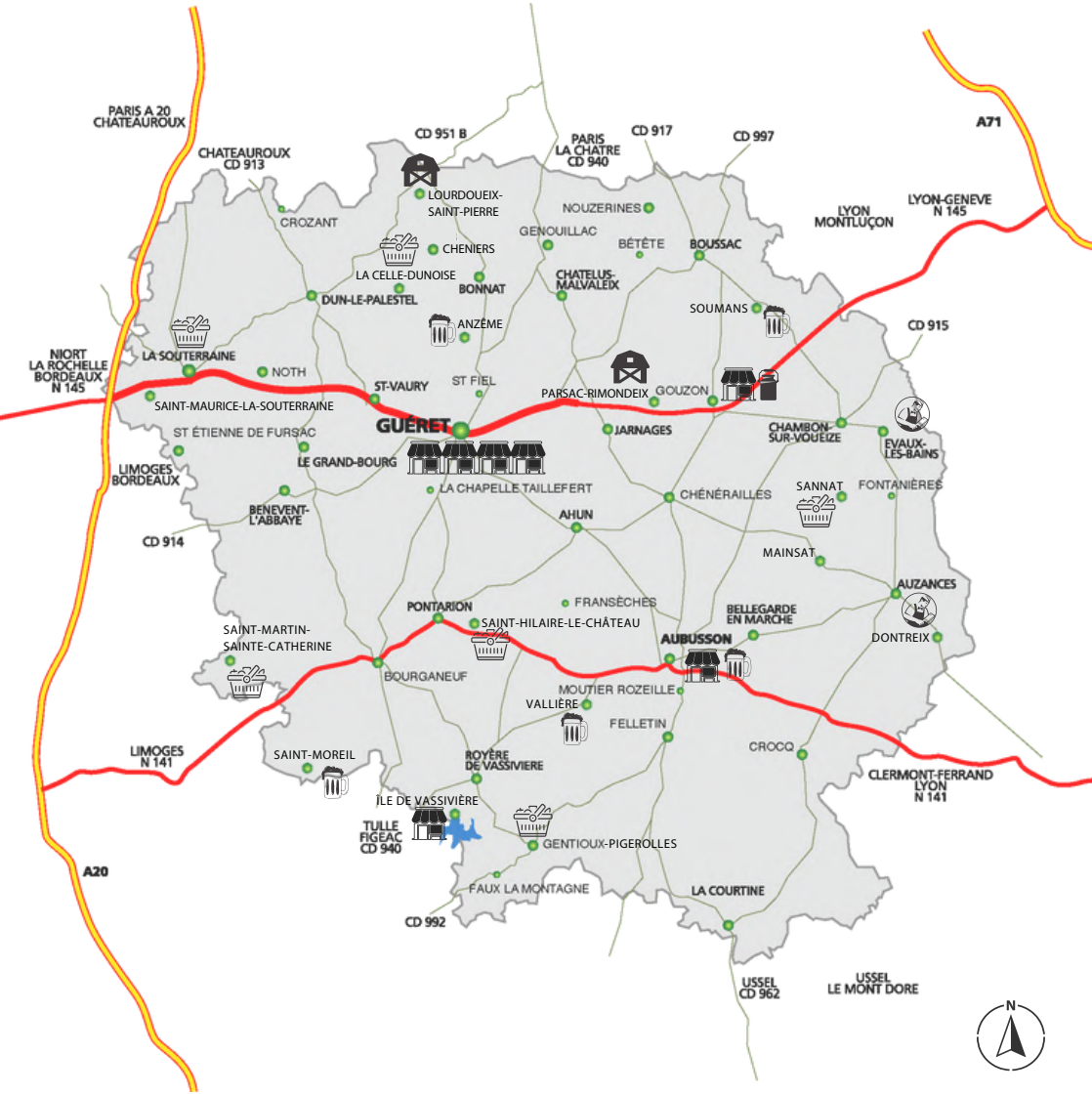
D43B
87120 Beaumont-du-Lac
05 55 69 65 95

La boutique et son point info vous accueillent 7j/7j du 9 avril au 30 juin et septembre (23) : 10h30 à 13h et 14h à 18h. De juillet à août : de 10h à 13h et de 14h à 19h. Du 23 septembre au 6 novembre : de 10h à 13h et de 14h à 17h

Et retrouvez les boutiques des Offices de Tourisme sur notre site web :

www.tourisme-creuse.com/ou-acheter-nos-produits-locaux/

CARTE DES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS



- BOUTIQUE DE PRODUCTEURS
- BOUCHERIE PRODUITS LOCAUX
- FERME AVEC BOUTIQUE DE PRODUCTEURS
- LAITERIE ARTISANALE
- EPICERIE ASSOCIATIVE / TIERS-LIEU
- BRASSERIE ARTISANALE

LES DRIVES DE PRODUCTEURS

A VENDREDI*

Chambon-sur-Voueize

La distribution se fait au local dans le bâtiment de la Médiathèque Creuse Confluence entre 16h30 et 18h50.

Jarnages

La distribution se fait 5 rue de l'Ancienne gendarmerie de 17h à 18h50.

Mainsat - Lieu dit Soubrebost

La distribution se fait devant la grange chez Christine et Louis, de 17h à 19h30.

Sannat

La distribution se fait à La P'tite Coop, boutique de producteurs locaux et bar associatif de 17h à 18h50.

Pour commander :

avendredi.fr

Modalités de règlement par chèque ou en espèces sur site pour récupérer l'ensemble de vos produits.

DRIVE À LA SOURCE

Champsanglard

La distribution se fait à la salle polyvalente de Champsanglard de 17h30 à 19h30.

Pour commander :

app.cagette.net/group/8432

Modalités de règlement par chèque ou en espèces sur site pour récupérer l'ensemble de vos produits.

CAGETTE DES COMBR'AIL

Dontreix - Cagette des Combr'ail

La distribution se fait dans un local attenant à l'Auberge du Rocher entre 16h30 à 18h30.

Pour commander :

cagettedescombrail.fr

Commander en ligne avant le mercredi 00h00 sur le site.

Modalités de règlement par chèque ou en espèces sur site pour récupérer l'ensemble de vos produits.

DRIVES DES PRODUCTEURS ET ARTISANS DE BOUSSAC

Boussac

La distribution se fait au local rue Paillaud de 16h30 à 19h.

Bussière-Saint-Georges

Passez commande avant mardi 00h00. La distribution se fait à la salle polyvalente les vendredis de 17h30 à 18h30.

Clugnat

Passez commande avant mardi 00h00. La distribution se fait au presbytère les vendredis de 17h à 18h30.

La Cellette

Passez commande avant mardi 00h00. La distribution se fait place du 8 mai les samedis de 9h30 à 11h30.

Pour commander :

jemeregaleocal.com

Commandez jusqu'au mardi soir pour recevoir vos produits le vendredi. Modalités de règlement par chèque ou en espèces sur site pour récupérer l'ensemble de vos produits.

LE DRIVE DE LA QUINCAILL'

Guéret

Précommandez en ligne du jeudi au dimanche et retirez vos produits les mardis de 17h à 19h à la Quincaillerie numérique de Guéret.

Pour commander :

laquincaillerie.tl/le-drive-de-la-quincaill-fait-son-marche

Modalités de règlement par chèque ou en espèces sur site pour récupérer l'ensemble de vos produits.

*tous les drives de producteurs AVENDREDI se tiennent le vendredi

CARTE DES DRIVES DE PRODUCTEURS

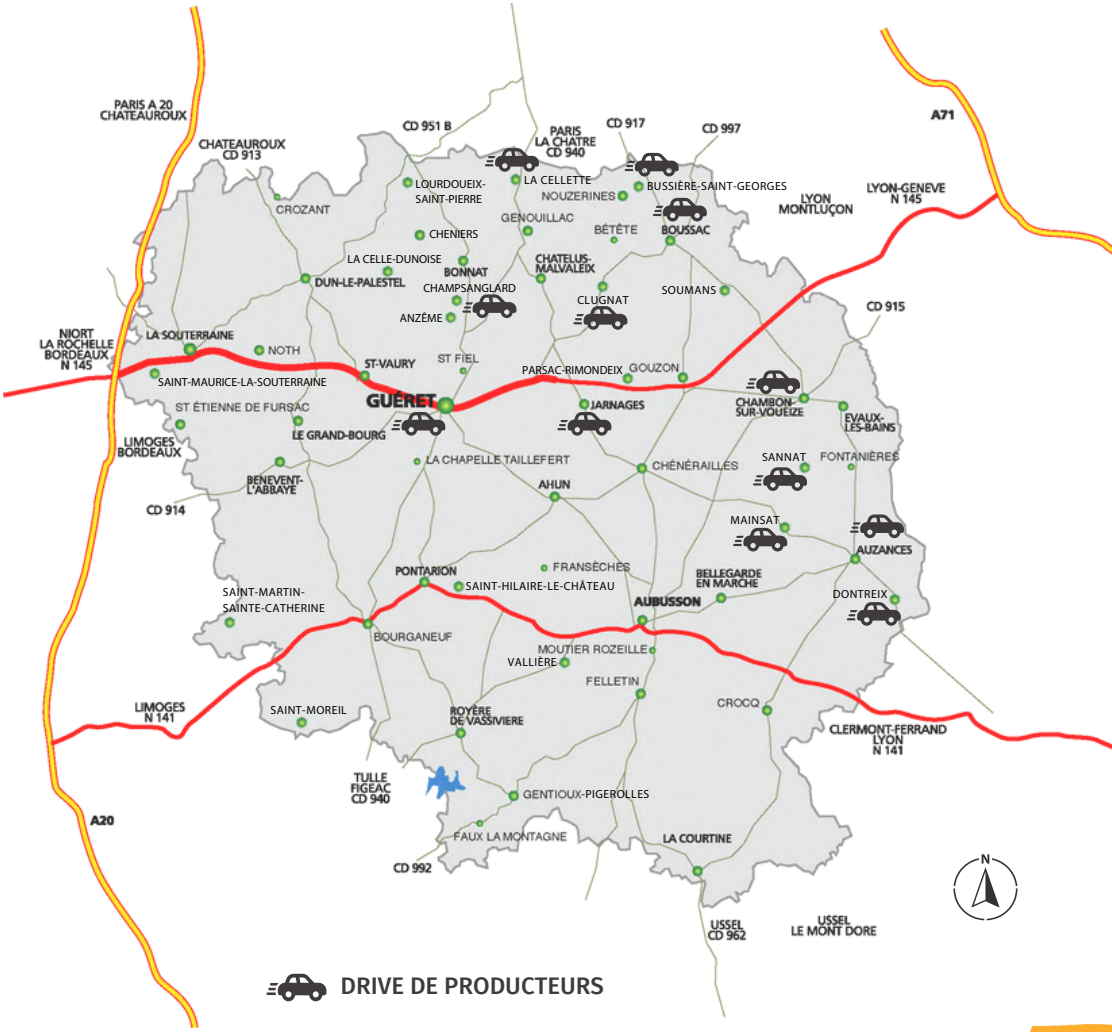
DRIVE DES PRODUCTEURS : G.I.E DU PAYS AUZANÇAIS

Auzances

Le GIE du pays Auzançais, c'est le regroupement de 17 exploitations agricoles de l'Est Creusois. Leur objectif est de vous proposer des viandes de qualité, issues d'un élevage local et durable. Ces viandes sont issues d'animaux nés, élevés et engraissés sur leurs fermes.

Pour commander :

Solène BUSSIERE : 06 40 07 05 63
Damien CHAUSSEMY : 06 69 54 98 16
Mail : gie.paysauzançais@gmail.com
Nous vendons uniquement sur commande et les colis sont à récupérer à Auzances, le jour de livraison de l'abattoir.



LES MARCHÉS

AHUN : mercredi matin

AUBUSSON : samedi matin

AUZANCES : mardi matin

BÉTÊTE : 1er dimanche matin du mois

BOURGANEUF : mercredi matin

BOUSSAC : jeudi matin

CHAMBON-SUR-VOUEIZE : mercredi matin

CHAMPAGNAT : mercredi matin

CHÂTELUS-MALVALEIX : vendredi matin

CHÉNÉRAILLES : tous les vendredis matin et les 5 et 20 de chaque mois sauf si dimanche, reporté au lundi

CROCQ : 1er et 3ème dimanche matin du mois, tous les dimanches matin en juillet/août

DUN-LE-PALESTEL : jeudi matin

ÉVAUX-LES-BAINS : lundi et samedi matin

FELLETIN : vendredi matin

GENOUILLAC : mardi matin

GOUZON : mardi matin

GUÉRET : jeudi matin (place Bonnyaud) et samedi matin (Place du marché et place Bonnyaud)

JARNAGES : dimanche matin

LA SOUTERRAINE : samedi matin

LAVAVEIX-LES-MINES : jeudi matin

MÉRINCHAL : mercredi matin

MORTROUX : 2ème dimanche matin du mois

ROYÈRE DE VASSIVIÈRE : mardi matin

SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU : "le petit marché bio des produits d'ici" le vendredi de 16h30 à 19h

ST VAURY : 2ème dimanche matin du mois

CLASSEMENT PAR JOUR DE LA SEMAINE SUR :
www.tourisme-creuse.com/foiresetmarches

LES FOIRES

LES FOIRES CREUSOISES (LISTE NON-EXHAUSTIVE)

Le 2 du mois : **LE GRAND-BOURG**
Le 5 du mois : **CHÉNÉRAILLES**
(reporté au lundi si la date est un dimanche)
Le 12 du mois : **LA SOUTERRAINE**
Le 17 du mois : **LE GRAND-BOURG**
Le 20 du mois : **CHÉNÉRAILLES**
(reporté au lundi si la date est un dimanche)
Le 27 du mois : **LA SOUTERRAINE**

Le 1er mercredi du mois : **BOURGANEUF**
Le 1er jeudi du mois : **DUN LE PALESTEL**
Le 2ème mardi du mois : **AUZANCES**
Le 3ème mercredi du mois : **BOURGANEUF**
Le 3ème jeudi du mois : **DUN LE PALESTEL**

Le 14 août : **AUBUSSON**
Le 18 août : **AHUN**
Le 11 novembre : **GOUZON**
Le 15 novembre : **GUÉRET**
Le 1er décembre : **AHUN**
Le 17 décembre : **GUÉRET**
Le 20 décembre : **LE GRAND-BOURG**

Foire aux chevaux à **CHÉNÉRAILLES**
les 2ème dimanche de mai et d'octobre

PLUS D'INFORMATIONS SUR :
www.tourisme-creuse.com/foiresetmarches

CONSOMMEZ LES PRODUITS LOCAUX EN CREUSE

Les Toques Blanches

Les restaurants locavores

LES TOQUES BLANCHES

OÙ MANGER DES PRODUITS CREUSOIS ?

Avec les Toques Blanches du Limousin partez à la découverte de la gastronomie locale uniquement à partir de produits frais provenant des producteurs de la Creuse. Ces 6 restaurateurs creusois sauront raviver vos papilles et vous faire découvrir l'art culinaire creusois.

www.tourisme-creuse.com/nosbonnestables

LES TOQUES BLANCHES du Limousin

ESCALES CREUSOISES

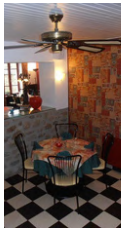
L'association des Toques Blanches regroupe plus de 40 chefs cuisiniers dont les objectifs sont les suivants :

- Maintenir, diffuser, promouvoir la cuisine et les savoir-faire culinaires de nos régions,
- Promouvoir l'apprentissage et stimuler les jeunes de la profession,
- Faire connaître et assurer la promotion des produits régionaux.

www.toquesblanchesdulimousin.fr

LES TOQUES BLANCHES EN CREUSE :

Le Damier
22 route de Montluçon - 23110 FONTANIÈRES



Restaurant de petite taille propice aux dîners intimes, atmosphère douce, chaude et calme. Établissement situé à 6 km de l'unique station thermale du Limousin, Evaux-les-Bains. Cuisine traditionnelle soignée à base de produits locaux.
Réservation conseillée.

05 55 82 35 91

Tarifs à titre indicatif

Menus de 23 à 35 €
Plats à la carte
Activité traiteur, plats à emporter
Menu enfants : 10 €

Horaires de service : de 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 20h30.
Fermeture hebdomadaire : le lundi soir, le mardi soir et le mercredi toute la journée.
Fermeture annuelle : fin février - début mars, fin juin et fin septembre - début octobre.

Hôtel Restaurant Joly
3 rue Bazennerye - 23800 DUN-LE-PALESTEL

Dans un cadre élégant et cosy, Loana vous propose des saveurs d'ailleurs ainsi qu'un métissage culinaire de cuisine française et roumaine qui enchanteront vos papilles.
Réservation conseillée.

05 55 89 23 71

Tarifs à titre indicatif

Menus le midi de 14€ à 46€
Menus le soir de 24€ à 54€
Plats à la carte
Menu enfant : 14€
Menu ouvrier : 14€

Horaires de service : 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30
Etablissement ouvert le lundi midi, mercredi, jeudi et vendredi midi et soir et le dimanche midi également.
Samedi réservé aux groupes - traiteur.
Fermeture annuelle une semaine : en janvier, septembre, novembre.

À vos fourchettes !

Hôtel Restaurant Nougier
2 place de l'Eglise - 23290 FURSAC

Venez découvrir les créations saisonnières pleines de saveurs de Stéphane Nougier et de son équipe dans leur salle à l'ambiance Zen, ou aux beaux jours, de profiter de leur espace terrasse.

05 55 63 60 56

hotelnougier.fr

Tarifs à titre indicatif

Menus de 35 à 65 €
Formule déjeuner en semaine : 20 €
Menu enfants : de 12 à 18 €

Établissement ouvert de 8h00 à 22h00 (voire plus).
Horaires de service : 12h15 à 14h00 et 19h30 à 21h00.
Fermeture hebdomadaire : du 1er juillet au 31 août, les lundis midi et mardis midi inclus.
Hors saison et hors fêtes, du dimanche soir au mardi midi inclus.
Fermeture annuelle : de début-décembre à mi-mars.

Le Coq d'Or
7 place du Champ de Foire - 23130 CHÉNÉRAILLES

Restaurant situé face à une grande place au centre bourg de Chénérailles, à 2 km du château de Villemonteix, à 1,5 km de grandes promenades autour de l'étang et de la forêt.
Grande collection de coqs enrichie par les clients et amis. Vaisselle personnalisée et peinte à la main.
Changement de carte à chaque saison. Réservation souhaitée.

05 55 62 30 83

restaurant-coqdor-23.com

Tarifs à titre indicatif

Menus de 27 à 41 €
Plats à la carte
Plats à emporter sur commande

Horaires de service : du mercredi midi au dimanche midi de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h30.
Fermeture hebdomadaire : lundi, mardi et le dimanche soir.
Fermeture annuelle 10 jours : début janvier, fin juin et fin septembre-début octobre.

Restaurant Influence
1 rue des Remparts - 23000 LA CHAPELLE-TAILLEFERT

Situé à 8km de Guéret en direction de Bourganeuf, proche du Labyrinthe Géant et des Loups de Chabrières, nous vous proposons une cuisine exclusivement réalisée à base de produits frais et locaux.
Réservation conseillée.

05 55 81 98 32

restaurant-influence.com

Tarifs à titre indicatif

Menu le midi : à partir de 14€
Plats à la carte
Menu enfant : 12€

Etablissement ouvert pour le service à partir de 12h00 et de 19h30.
Ouvert à partir du 10 Janvier du mardi au samedi.
Fermé le mardi soir et le mercredi soir en hiver.

Le Lion d'Or
11 place Général Espagne - 23200 AUBUSSON

Une cuisine régionale revisitée avec une formule brasserie le midi. Plat du terroir : bœuf du Limousin et veau sous la mère Blason Prestige. Ambiance bar à tapas les soirs.
Sur réservation les soirs en début de semaine.

05 55 66 65 71

Tarifs à titre indicatif

Menus de 15 à 40€
Plats à la carte
Menu enfant : 10€

Etablissement ouvert de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00 du mardi au samedi soir
Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi.
Fermeture annuelle : 2 semaines en janvier et en juin.

Labels et distinctions :

Qualité Tourisme — *Maître Restaurateur* — *Gault&Millau* — *Guide Michelin*
La Creuse en Famille — *Collège Culinaire de France* — *Bib Gourmand - Guide Michelin* — *Logis de France*
Blason Prestige — *Guide du Routard* — *Tables Distinguées - Logis de France*

LES RESTAURANTS LOCAVORES

QUELQUES IDÉES DE BONNES TABLES ...

Avec les restaurants locavores, partez à la découverte des saveurs locales creusoises et des restaurants qui participent à une dynamique de valorisation des produits creusois en circuits courts.

Restaurant Le Viaduc
9 Busseau sur Creuse Busseau - Gare 23150 AHUN

Katia et Laurent vous accueillent dans leur salle panoramique dominant le viaduc de Busseau-sur-Creuse et la Vallée de la Creuse. Venez découvrir une cuisine de terroir qui allie originalité et raffinement. Spécialités de terrine de faisan, ris de veau braisé, profiteroles maison, tarte à la mangue ... un vrai trésor de gourmandise ! Cuisine végétarienne, plats sans gluten sur demande.

Tarifs à titre indicatif
Menus de 25 à 50€
Menu du jour à 15€
Plats à la carte
Menu enfant : 12€

05 55 62 57 20
restaurant-leviaduc.com

Ouvert les mardis, mercredis, jeudis midi, vendredis, samedis et dimanche de 12h00 à 13h30, mardi, mercredi, vendredi et samedi soir de 19h30 à 20h30.
Fermeture hebdo : le lundi, le dimanche soir et le jeudi soir.
Fermeture annuelle : 2 semaines en janvier et 1 semaine en octobre.

L'Alzire
30 Grande rue - 23140 JARNAGES

L'Alzire est une auberge culturelle d'ambiance familiale. Le restaurant propose des mets locaux et cuisinés maison aussi disponibles à emporter (sauf le dimanche midi).
Animations, expositions et spectacles au cours de l'année.

05 55 84 47 27
alzire.fr

Tarifs à titre indicatif
Menu le midi : 14.50€
Plats à la carte
Menu enfant : 8.50€

Horaires d'ouverture : lundi de 11h30 à 15h, du mardi au samedi de 8h00 à 15h00 et de 17h00 à 22h00 et le dimanche de 9h00 à 15h00.

Bois Tordu
Les Brutisses - 23400 MONTBOUCHER

Vous trouverez dans cette ancienne ferme restaurée avec goût, une cuisine simple et conviviale, à base de produits de saison et locaux. Une belle terrasse couverte à l'arrière du bâtiment permet aux beaux jours, de profiter aussi d'une magnifique vue sur la campagne. Réservation conseillée.

06 47 13 36 37

Tarifs à titre indicatif
À partir de 12.50€

Les midis du jeudi au mardi.
Les soirs du vendredis et samedi.
Fermeture le mercredi.

La Table de Mon Grand-père
Montfargeaud - 23350 GENOUILLAC

Chef de cuisine Savoyard mais avant tout enfant du pays, Paul-Antoine se plait à marier avec succès la Creuse et la Savoie tant dans le décor que dans l'assiette ...Venez découvrir une cuisine généreuse qui suit le fil des saisons.... Le restaurant dispose de deux salles et une grande terrasse ombragée donnant sur le jardin ... On se retrouve l'été sous le pommier et l'hiver autour d'un bon feu de bois crépitant.

Tarifs à titre indicatif
Menus de 17 à 41€
Menu enfant : 15€

05 55 80 85 60
tablegrandpere.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 14h30.

PLUS DE RESTAURANTS LOCAVORES SUR :
www.tourisme-creuse.com/nosbonnestables-restaurantslocavores

Bon appétit !

Restaurant L'Orangerie
3 bis rue de la Paix - 23220 BONNAT

Édifié dans un parc de 5 hectares, le restaurant l'Orangerie vous accueille pour un moment plein de charme, d'authenticité, de simplicité et offre une palette de saveurs et de couleurs locales rythmées par des produits frais et cultivés dans le potager du Parc. Notre chef Mathieu Gaillard apporte toute sa passion pour donner de l'allure et une teinte de modernité à une cuisine traditionnelle et qui reflète le terroir.

05 55 62 86 86

hotel-lorangerie.fr

Tarifs à titre indicatif

Menu du soir à 27€
Plats à la carte
Menu enfant : 15€

Etablissement ouvert le midi seulement les dimanches de 12h00 à 13h30 ou à partir de 10 couverts sur réservation les autres jours.
Horaires de service le soir : de 19h00 à 20h30 sauf le dimanche soir.
Fermé lundi midi et dimanche soir hors saison.

Au Petit Vatel
30 La Clide - 23200 MOUTIER-ROZEILLE

Etablissement situé entre Aubusson et Felletin, sur la route de la tapisserie. La table du Petit Vatel est réputée pour le respect des traditions culinaires et pour son sérieux. Les produits sont frais du pays, les viandes limousines, les desserts maison et à souligner une belle carte des vins.

05 55 66 13 15

aupetitvatel.com

Tarifs à titre indicatif

Menus de 27 à 35€
Formule midi en semaine entrée/plat ou plat /dessert
Menu enfant 11€

Ouvert d'avril à mi-novembre :
- le midi du mercredi au dimanche (mercredi et jeudi sur réservation),
- le soir du lundi au samedi (en juillet et août : tous les soirs).
Uniquement le midi les jours fériés.

Restaurant LACUSTRA
3 La Ramade - 23260 FLAYAT

Lacustra est un restaurant en pleine nature au bord de l'étang de la Ramade. Dominique Battistani vous accueillera avec son savoir-faire et avec plaisir. Et Benoit Pireyre vous proposera une cuisine d'expérience et de passion, faite maison avec des produits locaux.

09 81 01 33 02

lacustra.fr

Tarifs à titre indicatif

Carte signature : le mardi soir, mercredi soir, jeudi soir, vendredi soir et du samedi au dimanche midi de 15€ à 36€
Le midi, menu unique : 25€

Etablissement ouvert pour le service le mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi et le Le vendredi soir, le samedi midi, le samedi soir et le dimanche midi.

La Bonne Auberge
1 rue des Lilas - 23600 NOUZERINES

Charmante auberge au cœur de ce village gourmand. Ambiance chaleureuse, convivialité et atmosphère calme. En été, service en terrasse dans le jardin fleuri. Cuisine de saison, fine et soignée - produits frais et locaux, cuisinés sur place. Retrouvez un large choix concernant la cave à vin, un éventail de digestifs exceptionnels et une carte de whiskys. Réservation conseillée.

05 55 82 01 18

la-bonne-auberge.net

Tarifs à titre indicatif

Menus de 26 à 48€
Formule du midi : 17€
Menu enfant : de 12 à 17€

Etablissement ouvert pour le service à partir de 12h15 à 13h45 et de 19h30 à 22h00.
Ouvert du mardi au dimanche midi et du mercredi au samedi soir.
Fermeture hebdomadaire le lundi.

Labels et distinctions : *La Creuse en Famille* · *Tables et Auberges de France* · *Guide Michelin* · *Maître Restaurateur* · *Logis de France* · *Guide du Routard* · *Qualité Tourisme*

LE LEXIQUE DU LOCAVORE CREUSOIS

Accueil Paysan :

Le réseau Accueil Paysan existe pour construire, défendre et promouvoir une agriculture paysanne et un monde rural diversifié, solidaire, écologique et vivant. Accueil Paysan défend un tourisme ouvert à tous·tes sans être un tourisme de masse.

AOC :

Les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) sont une étape de labellisation supplémentaire de l'AOP. Le label AOC répondant aux critères de l'AOP protège la dénomination du produit sur le territoire français.

Bienvenue à la ferme :

C'est une marque commerciale française des Chambres d'Agriculture, principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes, ils s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité d'une agriculture durable ancrée dans les terroirs.

GAEC - EARL - SCEA :

Ces trois type de gérance d'exploitations agricoles ont des différences dans leur nombre d'associés, dans leur statut juridique, leurs droits fonciers, dans leur fonctionnement interne ... mais toutes trois indiquent un type de société civiles agricoles.
SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole
EARL : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

HVE :

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement. Il s'agit de valoriser les bonnes pratiques des exploitants.

Nature&Progrès :

Elle garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.

S.I.M.P.L.E.S :

S.I.M.P.L.E.S. est l'acronyme de Syndicat Inter-Massifs pour la Production et L'Économie des Simples. Les professionnels respectent un cahier des charges très strict concernant la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.

Agriculture Biologique :

La pratique de l'Agriculture Biologique est soucieuse du respect des équilibres naturels en excluant l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et en limitant l'emploi d'intrants.

AOP :

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans l'Union Européenne, qui donne ses caractéristiques au produit.

Epicerie associative :

Emmenée par un bureau de bénévoles, une épicerie associative n'est pas une épicerie solidaire, cette dernière permettant à un public en difficultés financières de s'approvisionner à un prix très inférieur au prix de vente des commerces classiques. Une épicerie associative a des bénévoles et permet le maintien du lien social et des commerces de proximité tout en mettant à disposition des produits frais et locaux, comme une boutique de producteurs.

IGP :

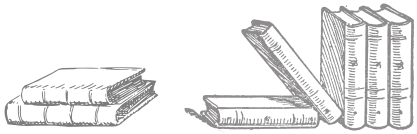
L'Indication géographique protégée (IGP) concerne les secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Marchés de Producteurs :

Réguliers, saisonniers ou événementiels, ces marchés valorisent pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permettent ainsi d'acheter les meilleurs produits locaux "à la source" c'est-à-dire aux producteurs sans intermédiaire.

Qualité Tourisme :

Ce signe de reconnaissance vous permet donc de choisir en toute confiance des établissements touristiques qui offrent des prestations de qualité. Afin de toujours garantir un accueil et des prestations de qualité, ce dispositif fait l'objet d'une enquête nationale afin de mesurer son efficacité, d'évaluer ses impacts et d'identifier des axes d'amélioration.



PLUS D'INFORMATIONS SUR :
www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO

Venez découvrir les producteurs en ligne avec le :

Sur leur site web :

http:// ***www.sigeo23.creuse.fr/mangeons_creuse***

Retrouvez les producteurs et produits locaux autour de vous en quelques clics.

SITE WEB

L'OUTIL "MANGEONS CREUSE" EST UNE CRÉATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL POUR LA CREUSE.

PLUS DE 200 PRODUCTEURS, LES MARCHÉS, LES DRIVES, LES MAGASINS DE PRODUCTEURS SUR UNE SEULE CARTE.

Ou sur l'application Androïd :

Pour y accéder :

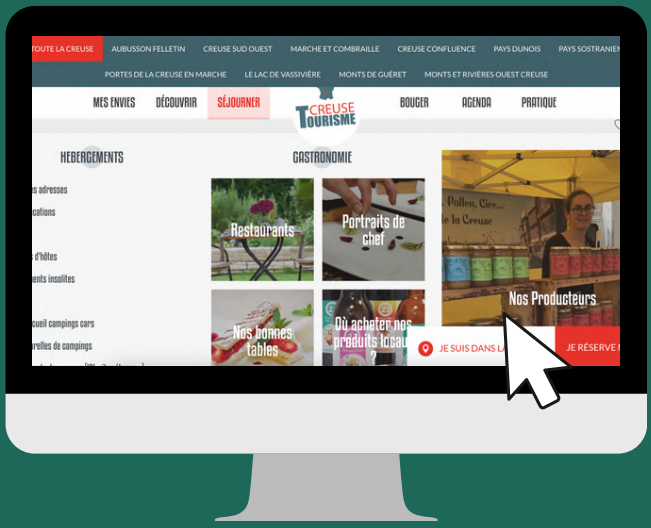
Télécharger l'application mobile **Mangeons Creuse !**

À TÉLÉCHARGER ICI

CREDIT PHOTOS : ©J.Damase - ©Saison d'Or - ©CANVA - ©CollectionADRT23
EDITEUR : CREUSE TOURISME
12 Avenue Pierre LEROUX - 23 000 GUERET
Tel : 05 55 51 93 23 - Mail : contact@tourisme-creuse.com - Site Web : www.tourisme-creuse.com
Présidente de l'ADRT23 TOURISME CREUSE : Mme Catherine DEFEMME - Photo de couverture : ©CANVA
Conception et réalisation : Azélie SIMONET Creuse Tourisme - Impression : Imprimerie Champagnac.
Document imprimé avec des encres végétales par un imprimeur labellisé Imprim'Vert. Opération financée par l'Etat au titre du FNADT. Document non contractuel.
Sources lexique : *inao.gouv.fr - bienvenue-a-la-ferme.com - nature&progres.org - agriculture.gouv.fr - marches-producteurs.com - chambres-agriculture.fr - qualite-tourisme.gouv.fr - syndicat-simples.org/71-2*

Avertissement : Bien qu'une grande attention ait été accordée aux informations sélectionnées dans cette brochure, Creuse Tourisme ne saurait être tenu pour responsable des erreurs éventuelles y figurant. Les tarifs et horaires d'ouverture sont donnés à titre indicatif.

Venez découvrir encore plus de ressources sur notre site web !



www.tourisme-creuse.com

Et sur l'application Mangeons Creuse disponible sur Androïd

Rendez-vous sur Facebook et Instagram : **Tourisme en Creuse** pour nous partager vos plus belles découvertes culinaires !

PRÉFÈTE DE LA CREUSE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

L'ESPRIT CREUSE

la CREUSE le Département

BIENVENUE à la ferme

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

CHAMBRE D'AGRICULTURE CREUSE

CITEO