

FERMES ET TERROIR

Voyage au cœur des circuits courts



L'ESPRIT
CREUSE

www.tourisme-creuse.com



Fermes de découverte
Page 9



- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1 La Ferme des Clautres | 5 L'élevage des Bisons du Palais |
| 2 Les Cerfs de Secondat | 6 L'asinerie de la Petite Creuse |
| 3 Beaupré Autruches | 7 Les Myrtilles du Trimoulet |
| 4 La Ferme Arc-en-Ciel | |



Accueil Paysan



Bienvenue à la Ferme

VOTRE ESCAPADE GOURMANDE

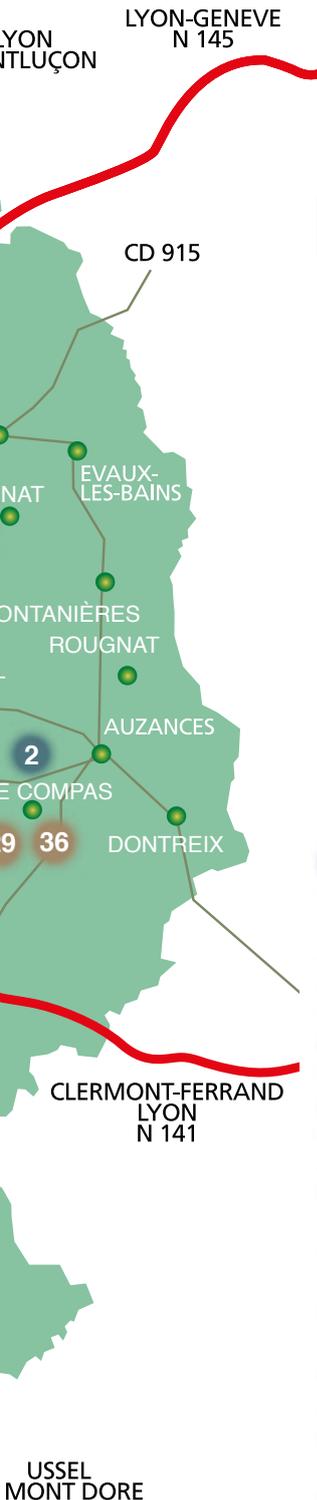
A moins de 3h de chez vous !

Bienvenue en Creuse, un département magnifique au cœur de la France, connu pour sa nature préservée, son riche patrimoine culturel et ses délices culinaires. Dans cette brochure, nous vous invitons à explorer le monde des circuits courts, une manière unique de vivre une expérience authentique.

Il est temps de faire une pause et de partir à la découverte d'un lieu surprenant, situé non loin de chez vous. Besoin de retrouver un lien avec la nature, les animaux, découvrir l'élevage et les bons produits ? C'est parti !



À moins de 3h de Paris, Lyon, Toulouse et Bordeaux, un vrai dépaysement vous attend en Creuse !



Boutiques de producteurs

Page 13

- 8 Boutique Margueritte
- 9 Talents de Creuse
- 10 Bio Creuse
- 11 L'échoppe
- 12 Miss Bocaux & Mister Local
- 13 D'ici et d'ailleurs
- 14 La Manufacture de Guéret
- 15 La P'tite Coop
- 16 La Maison d'Icelle
- 17 La Coop des Champs
- 18 Centre Frais 23
- 19 L'épicerie de Saint-Hilaire
- 20 Magie au comptoir de Françoïnette
- 21 Epicerie fine «Terroir et traditions»
- 22 Boutique du Verger de Lascoux
- 23 Le Cabas Creusois
- 24 L'épicerie

À la découverte de la Creuse gourmande & insolite

Page 23

- 25 Au Jardin d'Aïda
- 26 Randorel
- 27 Les Ânes de Vassivière
- 28 Pique-nique à Masgot
- 29 Apéro brâme du Cerf
- 30 Jeu-découverte à la chèvrerie du Poney Fringuant
- 31 Découverte des chevaux au Paradis de Pablo
- 32 Séjour immersif au Parc Animalier des Clautres
- 33 Oenotourisme Geoffrey Estienne Vin Nu
- 34 Atelier de distillation Brasserie La 1000
- 35 Dégustations et visites Brasserie La Kreuzer
- 36 Fabrication de Gin Distillerie Le Compas

LE BIEN MANGER EN CREUSE



PRODUITS LOCAUX ET MANGER LOCAL

Être locavore, c'est vouloir consommer une alimentation saine et équilibrée provenant des producteurs locaux. C'est vouloir également consommer **des produits frais et de saison, limiter le gaspillage alimentaire et réduire les émissions de gaz à effet de serre** associées au transport de produits sur de longues distances.

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 ...

À quoi ça sert ? Pourquoi changer nos habitudes ?



PRODUITS FRAIS, DE QUALITÉ ET DE SAISON

Les produits locaux sont souvent plus frais et de meilleure qualité car ils n'ont pas besoin de voyager sur de longues distances. Cela signifie que les consommateurs peuvent profiter de produits à leur juste valeur en termes de saveur et de qualité.

Les produits locaux sont souvent saisonniers, ce qui encourage les consommateurs à manger des aliments frais. Cela peut contribuer à une alimentation plus saine et à la diversification des repas. Prioriser les produits de saison, chaque mois a ses légumes et ses fruits.



RETROUVEZ LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS P.18



SOUTIEN À L'ÉCONOMIE LOCALE

L'achat de produits locaux soutient les agriculteurs, les artisans et les entreprises du territoire, contribuant ainsi à la création d'emplois et au maintien de l'économie locale.

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CARBONE

Les circuits courts réduisent la distance parcourue par les produits alimentaires, ce qui signifie moins d'émissions de carbone liées au transport. Cela contribue à la préservation de l'environnement en réduisant l'empreinte carbone.

ALLER À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

Les circuits courts favorisent une rencontre plus étroite entre les producteurs et les consommateurs. Les acheteurs peuvent en apprendre davantage sur la manière dont leurs aliments sont produits et sur les personnes qui les fabriquent. C'est rencontrer une communauté et établir une connexion avec leurs valeurs.

... ça veut dire quoi ?

C'EST QUOI «EN CIRCUIT COURT» ?

Le circuit court est un modèle de distribution qui raccourcit le chemin entre le producteur et le consommateur.

Les caractéristiques du circuit court incluent généralement : la proximité géographique, les interactions directes avec les agriculteurs, **la transparence** sur l'origine des produits, **les méthodes de production et les pratiques agricoles**, et enfin **la durabilité**.



LABELS & RÉFÉRENCES



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



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



Le label 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.



Le réseau associatif 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.



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.



Le label 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.



Le label 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.



Le syndicat 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.



La marque associative Nature&Progrès 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.



Cette marque valorise pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permet ainsi d'acheter les produits locaux «à la source» c'est-à-dire aux producteurs sans intermédiaire via des marchés réguliers, saisonniers ou événementiels.

L'AGRICULTURE EN CREUSE

La Creuse regorge de produits locaux, la viande, l'agneau, les pommes du Limousin, les fromages creusois et le vin feront voyager vos papilles à travers ce département.

Il se pourrait que vous croisiez quelques vaches : la race bovine du territoire est **la vache Limousine**. Sa robe est « rouge feu », plus claire sous le ventre et autour des yeux et du mufler, avec des muqueuses rose clair. L'autre race élevée sur le département, n'étant pas une race originaire du territoire, est **la Charolaise**. Sa robe est uniformément blanche ou quelquefois crème sans tache avec des muqueuses blanc rosé.

Ces deux races sont élevées pour leur viande dans 56% des exploitations en Creuse, le restant étant des élevages d'autres herbivores, des cultures de céréales, des fruits ...

LECTURE DE PAYSAGES ... UNE MOSAÏQUE SOUS VOS YEUX !

Lors de vos aventures creusoises, à pieds, en moto, en voiture ou en train, vous pourrez constater que le département dispose d'une certaine spécificité : **le paysage de bocage**. Aujourd'hui en Creuse, c'est **36 000 km de haies qui participent au maintien de la biodiversité**. En effet, le terme de bocage vient du bois, du «bosquet». Les haies abritent un réseau écologique important et représentent des **lieux de vie et de passage** pour de nombreuses espèces (terriers de lapins dans les talus, nids d'oiseaux, arbres qui servent de gîte aux espèces arboricoles, talus pour les reptiles ...) ainsi que des réservoirs de nourriture.

Les haies permettent aussi **la régulation des inondations et l'épuration des eaux** dans un climat en changement. Elles protègent **les cultures du vent et les animaux d'élevages des intempéries et des grosses chaleurs**. Le bocage limousin est dominé par les chênes, frênes et châtaigniers, accompagnés de noisetiers, prunelliers et aubépines.



... et pour vous ?

« C'est ça le miracle de la Creuse : c'est le paysage des arrière-grands-parents intact. C'est précieux d'avoir ces chemins de randonnées et ces haies. »

ANNIE DUPEREY
Actrice, résidente en Creuse.



Pontarion



Vaches limousines



Brebis charmoises



Natorel

En quelques chiffres ...

3480 exploitations agricoles sur le département

161 000 hectares de forêts et de bois

256 fermes en Agriculture Biologique

84% de la production agricole est issue de l'élevage d'herbivores

362 exploitations en vente directe soit 1/10 des exploitations creusoises

8 IGP & 1 AOC/AOP

L'Agneau du Limousin, l'Agneau du Bourbonnais, Boeuf Charolais du Bourbonnais, Porc d'Auvergne, Porc du Limousin, Veau du Limousin, Volailles du Berry, Volailles d'Auvergne et Pomme du Limousin (AOC/AOP)



**LES FERMES
DE DÉCOUVERTE**

1 LE PARC ANIMALIER DES CLAUTRES



Une expérience à couper le souffle vous attend au parc animalier des Clautres. Ces 40 hectares d'habitats pensés pour être adaptés à nos 120 espèces animales sauront ravir petits et grands. Murs anciens, sentiers ombragés, prairies verdoyantes et chênes centenaires vous accompagneront à la rencontre des grues, cygnes, wallabies, perroquets, yacks, dromadaires et bien d'autres.

Pour plus d'immersion et de partage avec les animaux, des goûters sont organisés tout au long de la journée en compagnie des chèvres naines, des ânes baudet du Poitou, des alpagas, des volailles ou encore des dromadaires.

06 66 67 99 51

lesclautres.fr

OUVERTURE : tous les jours de 10h à 18h d'avril à fin octobre

Les Clautres
23230 BORD-SAINT-GEORGES

2 LES CERFS DE SECONDAT



Nathalie et Jean-Luc vous proposent une visite qu'ils ont conçu non seulement pour vous faire déguster leurs produits mais aussi et surtout pour partager leur vie d'agriculteurs. Engagés dans une production à Haute Valeur Environnementale, la rencontre avec les consommateurs est pour eux l'occasion de transmettre des valeurs et faire découvrir leur mode de production.

OUVERTURE : sur rendez-vous et lors des événements organisés à la ferme Journée découverte du parc en juillet avec marché de producteurs, visite guidée du parc et possibilité de se restaurer sur place.

06 18 88 29 29

1 Secondat
23700 LE COMPAS

3 BEAUPRÉ AUTRUCHES



Tout est bon dans l'autruche ! Sauf, peut être, le caractère... Dans l'élevage de Beaupré, ces dames aux jambes fines se laissent toutefois observer. Et vous proposent, après la visite, de découvrir les multiples produits qu'elles permettent de fabriquer. Vente de viande, saucissons, terrines, oeufs frais et décorés, maroquinerie, plumes, cosmétiques...

OUVERTURE : ouvert toute l'année du mardi au samedi de 14h à 18h
Les dimanches et jours fériés sur RDV

05 55 89 07 45

Beaupré
23800 SAGNAT

4 LA FERME ARC-EN-CIEL



Didier et Nicolas vous accueillent dans leur ferme pédagogique. Ils vous proposent une manière ludique et active de découvrir les animaux de la ferme dans le cadre calme et verdoyant de la campagne creusoise.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous

06 37 48 74 41

www.la-ferme-arc-en-ciel.com

14 Lieu-dit Le Pradeau
23000 SAINT-LEGER-LE-GUERETOIS



ELEVAGE DE BISONS DU PALAIS

5

Venez découvrir les Bisons des plaines d'Amérique! Vous traverserez les parcs en 4x4 accompagnés d'un guide qui vous expliquera le fonctionnement de l'élevage et l'histoire du Bison. Ils se promènent sur un terrain de 50ha. Après les parcs, vous visiterez la salle d'exposition où vous découvrirez les objets que les amérindiens fabriquaient à partir du Bison.

05 55 64 15 63



fr.bison-nature.com



Le Palais
23250 THAURON

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous
Juillet - Août : de 14h à 18h sans rendez-vous



L'ASINERIE DE LA PETITE CREUSE

6

À l'Asinerie, ne venez pas «juste voir les ânes». Selon vos envies et le moment de l'année, venez découvrir l'âne sous un autre angle. Les câlins sont bien au rendez-vous... mais on ne limite pas la découverte aux gratouilles ! Partez en randonnée ou en balade avec les ânes, découvrez la savonnerie, le parcours 3D de tir à l'arc nature ou encore la petite boutique à la ferme.

06 42 53 46 95



apetitecreuse.com



Les Touches
23220 CHÉNIERS

OUVERTURE : la ferme est ouverte au public, sur rendez-vous



LES MYRTILLES DU TRIMOULET

7

Venez découvrir les myrtilles du Trimoulet. Soit au cours d'une visite-dégustation guidée ou bien avec votre panier pour cueillir les fruits directement dans le verger.

06 73 57 37 76



myrtille.fr



3 Le Trimoulet
23600 BOUSSAC-BOURG

OUVERTURE : de janvier à mi-juin:

-> BOUTIQUE à Boussac-Bourg
ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h30

De mi-juin à mi-septembre:

-> BOUTIQUE à Boussac-Bourg
ouverte du lundi au vendredi de 08h30 à 18h30
et samedi de 08h30 à 12h30

-> VISITE GUIDÉE à Boussac-Bourg,
le vendredi 10h30 en Juillet et Aout

-> CUEILLETTE LIBRE-SERVICE à Clugnat,
voir période d'ouverture sur le site www.myrtille.fr

De mi-septembre à Noël:

-> BOUTIQUE à Boussac-Bourg
ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h30

120 espèces animales **2,5** km de parcours **45** hectares



"UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE
EN CREUSE"

OUVERT TOUS LES
JOURS DE PÂQUES
À LA TOUSSAINT



 @parc animalier des clautres

 parcanimalierdesclautres

Les Clautres - 23230 Bord-Saint-Georges
mail : contact@lesclautres.fr 06 66 67 99 51



LES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS

CHILLIES (0082)
17.50 Kg

8 BOUTIQUE MARGUERITTE

La Maison Margueritte, c'est du vrac, du bio et du local ! Gaëlle a choisi de créer sa boutique mêlant épicerie, galerie d'expositions d'artistes locaux et salon de dégustation. En effet, elle a transformé cet espace de vente en un lieu convivial, chaleureux où règne une ambiance de quartier.

OUVERTURE : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 9h à 13h hors périodes scolaires et hivernales



 06 38 10 71 82

 maison-margueritte.fr

1 rue Alexandre Bétolaud
23300 LA SOUTERRAINE

9 TALENTS DE CREUSE

Une quarantaine de producteurs, artisans et artistes creusois et limousins se sont réunis pour vous proposer une boutique, ou plutôt un marché couvert permanent... un lieu où il fait bon vivre. Alors, faites vous plaisir, offrez-vous un moment de détente !

OUVERTURE : ouvert tous les jours de 10h à 19h



 06 18 88 29 29

Aire des Monts de Guéret
23000 SAINT-SULPICE-LE-GUERETOIS

10 BIO CREUSE

Alimentation Biologique & Naturelle.

Une démarche de consommateurs-citoyens responsables et solidaires.

Chaque semaine les producteurs bio du Limousin vous invitent à venir découvrir un large éventail de leurs produits : épicerie, fruits, légumes, primeurs, produits frais et surgelés, cave à vins, pains et viennoiseries...mais aussi toute une gamme de produits issus du commerce équitable : chocolats, sucres, riz, cafés, thés, jus de fruits...

OUVERTURE : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h



 05 55 52 50 50

Avenue de l'Europe
23000 GUÉRET

11 L'ÉCHOPPE

Épicerie-restaurant 100% écologique, caché au fond d'une petite cour.

Produits en vrac, bio et écoresponsables.

Lieu insolite autour des plantes à tisanes, de l'argile, droguerie éco-responsable.

OUVERTURE : ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h



 06 37 48 74 41

 echoppe-ib.com

1 Bd de la gare
A l'angle de l'avenue de la Rodde - N°43
23000 GUÉRET



MISS BOCAUX & MISTER LOCAL

12

Crèmerie-Fromagerie-Epicerie écoresponsable à Bourganeuf dans le sud de la Creuse. Vous pourrez retrouver tous vos produits du quotidien ainsi qu'une large gamme d'aliments produits en circuits courts et dans une démarche de qualité. Le concept : des bocaux et du zéro déchet. Soyez curieux et venez découvrir les produits de Miss Bocaux & Mister Local !

05 55 64 54 51



24 Rue de l'Arrier
23400 BOURGANEUF

OUVERTURE : lundi : FERMÉ

mardi : 10:00 - 19:00

mercredi : 09:00 - 13:00 / 14:00 - 19:00

jeudi : 10:00 - 19:00

vendredi : 09:00 - 19:00

samedi : 09:00 - 18:00

dimanche - FERMÉ



D'ICI ET D'AILLEURS

13

Une boutique 100% artisanat à Boussac. C'est 140 m² de vente directe de produits de la région, de savoir-faire locaux, mais aussi de produits d'autres horizons. Un artisanat fait main et une production agricole locale.

06 58 93 23 29



3 Avenue Pierre Leroux
23600 BOUSSAC

OUVERTURE : lundi / mardi : FERMÉ

mercredi : 10:00 - 18:00

jeudi : 09:00 - 18:00

vendredi : 10:00 - 18:00

samedi : 10:00 - 12:30

dimanche : FERMÉ



LA MANUFACTURE DE GUÉRET

14

Boutique d'artisanat et de produits locaux, paniers garnis...

06 20 44 61 05



lamanufacturedegueret.com

14 Grande Rue
23000 GUÉRET

OUVERTURE : lundi : FERMÉ

mardi : 14:00-18:15

mercredi : FERMÉ

jeudi : 14:00-18:30

vendredi : 10:00-12:30 / 14:00-18:30

samedi : 09:00-12:30 / 14:00-18:30

dimanche : FERMÉ



LA PETITE COOP'

15

La Petite Coop' c'est un lieu convivial et chaleureux dans lequel vous pourrez retrouver vos produits locaux, une épicerie avec tous les produits de première nécessité, un dépôt de pain et un bar nommé très judicieusement «Le Trait d'Union». En résumé, tout ce dont vous aurez besoin. Le secret de la Petite Coop' ? Ses bénévoles qui font vivre ce lieu.

Le vendredi de 16h30 à 18h30, vous pouvez récupérer votre commande drive de producteurs (commande sur avendredi).

09 75 60 17 42



4 Rue de la Poste
23110 SANNAT

OUVERTURE : tous les jours de 8h30 à 12h30 et le vendredi de 16h à 19h

16 LA MAISON D'ICELLE

Proposer une épicerie associative avec des produits de qualité, bio ou locaux où vous pourrez faire vos courses selon vos besoins et vos envies.

Avec des produits pour la plupart en « circuit-courts » issus des producteurs et distributeurs locaux.

L'idée est de proposer une épicerie qui soit un lieu de vie où l'on vient faire ses courses, rencontrer des producteurs, prendre le temps de se poser, de discuter et de proposer de nouvelles manières de consommer.

Un lieu d'écoute et de partage sur les bonnes pratiques alimentaires pour faciliter l'accès à une alimentation plus saine.

OUVERTURE : du mercredi au samedi de 9h à 13h et de 16h30 à 19h
Le dimanche de 9h à 13h



 09 51 14 59 80

 lamaisondicelle.fr

18 rue des Pradelles
23800 LA CELLE DUNOISE

17 LA COOP DES CHAMPS

Les agriculteurs de la COOP DES CHAMPS vous proposent et vous garantissent des produits de qualité issus d'un terroir naturel et préservé. Vente directe du producteur au consommateur. Magasin tenu par les producteurs.

OUVERTURE : lundi / mardi / mercredi - FERMÉ

jeudi : 09:00-13:00 / 15:00-19:00

vendredi : 09:00-13:00 / 15:00-19:00

samedi : 09:00-12:30

dimanche : FERMÉ



 05 55 41 19 42

11 rue du Docteur Lavilatte
23000 GUÉRET

18 CENTRE FRAIS 23

Centre Frais 23 est une épicerie primeur qui propose des fruits et légumes, viandes, poissons, fromages, boissons, de producteurs locaux.

OUVERTURE : mardi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00

mercredi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00

jeudi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00

vendredi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00

samedi : 9:00 - 19:00

dimanche / lundi : FERMÉ



 05 55 41 19 86

 centrefrais23.fr

7 T Rue Franklin Roosevelt
23000 GUÉRET

19 ÉPICERIE DE SAINT-HILAIRE

Du vrac, de l'emballé, du local en alimentation, produits d'hygiène et d'entretien. Dépôt du gâteau « Le Creusois », véritable gâteau artisanal.

À emporter : sandwiches faits maison aux produits locaux, boissons fraîches, chaudes, glaces ...

OUVERTURE : lundi : 08:00 - 12:15 / 16:00 - 18:30

mardi : 08:00 - 12:15 / 16:00 - 18:30

mercredi : 08:00 - 12:15

jeudi : 08:00 - 12:15 / 16:00 - 18:30

vendredi : 08:00 - 12:15 / 16:00 - 18:30

samedi / dimanche : FERMÉ



 05 55 54 95 67

4 Rue Tixier de la Chassagne
23250 SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU



MAGIE AU COMPTOIR DE FRANÇOINETTE

20

Avec une sélection raffinée, Françoïnette offre à ses clients une expérience gustative authentique, mettant en avant une variété remarquée de jus, de terrines, des crèmes dessert, des tisanes ainsi que des bières et vins reflétant la richesse du terroir.

06 33 96 84 79 

Rue Hyacinthe Montaudon
23300 LA SOUTERRAINE

Cette épicerie propose également de merveilleuses corbeilles de produits locaux, idéales pour un présent.

OUVERTURE : du mercredi au vendredi de 9h30 à 18h30 ainsi que le mardi et le samedi de 9h30 à 15h30



ÉPICERIE FINE «TERROIRS ET TRADITIONS»

21

En plein cœur de la Souterraine, David vous ouvre les portes de son épicerie fine afin de vous y présenter fièrement sa large gamme de trésors locaux et régionaux. Cette épicerie propose plusieurs produits locaux et régionaux (tels que des vins, des bières, des confiseries...), met en avant des spécialités vegans (comme des terrines végétales) et offre une large gamme de produits exclusifs.

06 15 69 70 30 

Rue de l'Esculape
23300 LA SOUTERRAINE

OUVERTURE : du mardi au samedi de 10h à 18h



BOUTIQUE DU VERGER DE LASCoux

22

La boutique propose les produits transformés de leur verger à Lascoux, non loin de Saint-Agnant-en-Versillat. Produits transformés : confiture, coulis, sirop, pur jus, préparations sans sucre. Les produits de la boutique sont tous issus de l'exploitation familiale, labellisée Agriculture Biologique, axée sur la production et la transformation de petits fruits rouges, myrtilles, fraises et cassis.

06 51 64 91 53 

17 route de La Souterraine
23300 SAINT-AGNANT-DE-VERSILLAT

Vente de frais en saison : fraises : avril/mai - myrtilles : juillet/août
Possibilité de libre cueillette en saison pour la myrtille : juillet/août

OUVERTURE : fin avril à mi-septembre
horaires par téléphone au 06 51 64 91 53



LE CABAS CREUSOIS

23

Une épicerie fine-restaurant pour promouvoir une production locale de qualité pour le petit bonheur gourmand à Guéret. Vous retrouverez des biscuits, le Creusois, terrines et charcuteries, fromages et yaourts, tisanes et liqueurs, bières et vins.

05 55 62 39 75 

41 place Bonnyaud
23000 GUÉRET

OUVERTURE : ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 14h30 et de 17h à 20h

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

OUVERTURE : tous les jours de 9h à 19h sauf le lundi et le dimanche.



05 55 83 14 62

1 Rue Vaveix
23200 AUBUSSON

*Retrouvez les boutiques des Offices de Tourisme
à travers le département :*



LA SAISONNALITÉ 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



Juin

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

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



LE SAVIEZ-VOUS ?

Un fruit de saison produit localement peut consommer 10 à 20 fois moins d'énergie qu'un fruit importé hors saison.

Quel produit pour quelle saison ?

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

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



Décembre

LES RESTAURANTS



Des restaurants 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**.

En plus de nos « Restaurateurs creusois Toques Blanches », retrouvez d'autres bonnes adresses adoptant cette philosophie.

La charte des Inévitables, quels critères ?

Cette marque, que vous pouvez repérer sur les devantures des restaurants situés dans le département de la Creuse, met en lumière l'**utilisation de produits locaux en restauration**. Le but étant **la mise en réseau des producteurs et restaurateurs** ainsi que **la valorisation de la qualité des produits locaux au travers des cartes et menus** des restaurants labellisés.

LE CONCEPT :



À minima trois produits locaux de manière simultanée dans ses plats et/ou menus ...

... Mettre en avant dans son restaurant les plats comportant les produits locaux, ainsi que l'origine des produits utilisés ...



... pour promouvoir l'image du département.



Petit guide des labels et distinctions autour de la restauration :



Qualité Tourisme



Maître Restaurateur

Gault Millau

GaultMillau



Guide Michelin



Blason Prestige



Collège Culinaire de France



Bib Gourmand - Guide Michelin



Logis de France



Bistrot de Pays



Guide du Routard



Tables Distinguées - Logis de France



Tables et Auberges de France

... où les retrouver ?

ESCALE GOURMANDE ÉVEILLEZ VOS PAPILLES.

Les Toques Blanches, Le Guide Michelin, Collège Culinaire de France, Blason Prestige, Tables Distinguées - Logis de France, Gault&Millau ... nos chefs cuisiniers vous concocteront des menus gastronomiques aux mille saveurs : un délicieux mélange de cuisine de saison, de produits du terroir...

En résumé : raffinement, inventivité et quelques pincées d'exotisme.

www.tourisme-creuse.com/nosbonnestables



Sur notre site web :



www.tourisme-creuse.com

Rubrique : [nosbonnestables-restaurantslocavores](#)



Dans notre brochure
Restaurants 2024 :



www.tourisme-creuse.com

Rubrique : [brochures-restaurants2024](#)



À LA DÉCOUVERTE DE LA CREUSE GOURMANDE

En immersion ...



25



Au Jardin d'Aïda : Et si on Papo-thé ! À travers une balade dans notre belle campagne creusoise, Aïda vous propose un moment de partage et de découverte des plantes sauvages qui nous entourent. Les remèdes de nos grands-mères, quand et où les cueillir, quelles parties et comment les utiliser ? Dégustation d'infusions du jardin comprise. Prix 20 euros (sur réservation uniquement) l'après-midi. Dates sur le site internet, sur son Facebook et son Instagram.

www.jardinaida.com



Randorel : des randonnées pour le dimanche avec Aurélie et Tristan à l'exploitation Natorel. Le but étant de se rejoindre à la ferme, faire la balade, la visite de leur ferme et de partager un moment convivial autour d'un thé et d'une flognarde ! Renseignez-vous sur leurs réseaux sociaux pour vous joindre à leurs prochaines randonnées.

Ouverture de leur boutique : tous les samedis de 10h à 12h30 ou sur rdv.

26



www.natorel.fr



Les ânes de Vassivière : préparez-vous à vivre des randonnées accessibles aux enfants avec les ânes de Vassivière, de 2h à 6 jours autour du Lac de Vassivière. En été, de nombreux «ateliers-balades» sont organisés pour découvrir l'âne en famille. D'autres événements «surprises» sont parfois organisés... Consultez l'agenda .

Vous pouvez aussi dormir au campement de yourtes mongoles ou en roulottes tziganes (du 15 avril à fin octobre), plongez en immersion à la ferme.

27

www.anes-de-vassiviere.com



Envie d'un pique-nique 100% local ?

28

Pour une pause gourmande entre deux visites touristiques, pour aller à la pêche, pour une balade en famille ou juste parce qu'on a envie d'un pique-nique, l'association du village sculpté de Masgot vous prépare un **repas complet avec au choix un plat chaud ou froid, un dessert et une boisson avec uniquement des produits locaux.**

Une nappe, de la vaisselle et des accessoires bien utiles tel qu'un tire-bouchon...

Tous les produits sont fabriqués en Creuse même le couteau.

Existe en version panier enfant.

Plus d'informations : www.masgot.fr/boutique





La nature comestible ...

Venez cueillir vos pommes et petits fruits dans les vergers de Creuse :



www.tourisme-creuse.com/naturecomestible



Insolites !

Apéro brame du cerf de Secondat



29

Au programme : visite accompagnée et commentée dans les parcs en compagnie de Jean-Luc qui vous conduira jusqu'à un point de vue panoramique où vous pourrez admirer les animaux majestueux et entendre leurs cris si particuliers. Durant le temps de votre visite, Nathalie sera en cuisine pour vous préparer un apéro dinatoire à base de produits de leur élevage pour vous faire découvrir la viande de cerf sous toutes ses formes. Cet apéritif sera servi sur des plateaux fabriqués par leur voisin Jérem Création. Pour accompagner cette dégustation, vin rosé, apéritif cassis et dessert maison. Tout étant cuisiné le jour même sur place, il est indispensable de réserver à l'avance.



06 18 88 29 29

1 Secondat
23700 LE COMPAS

Jeu-découverte à la chèvrerie du Poney Fringuant

La balade des chèvres est un jeu coopératif. Tous ensemble, vous incarnez le troupeau de notre chèvrerie. Vous êtes partis en balade et vous devez absolument rentrer avant la nuit.

Pour cela vous devrez répondre à une série de questions. Chaque réponse positive vous permet d'avancer sur un grand plateau-jeu.

Vous découvrirez l'histoire du fromage, vous apprendrez tout sur les chèvres poitevines, et vous saurez tout sur la chèvrerie du Poney Fringuant.

Marie vous accueille sur rendez-vous.

Un jeu à partager en famille pour le plus grand bonheur des petits, des grands, et des chèvres!



07 81 81 50 28

30

1 Le Mur des Brosses
23160 AZÉRABLES



06 01 76 15 63



www.paradisdepablo.fr

15 Rue des Pradelles
23800 LA CELLE-DUNOISE



Découverte des chevaux au Paradis de Pablo

Avec plus de 5 ha sur place, environ 15 ha aux alentours et 30 équidés, cette association a la volonté de rendre l'équitation, en tant que sport nature, accessible à tous en proposant des activités diverses et variées, allant du baby-poney aux cavaliers confirmés.

De nombreuses activités sont proposées au Paradis de Pablo :

- Des balades : poney en main, balades montées ou en calèche
- Des parcours ludiques et des chasses au trésor à poney
- Des cours : baby-poney, reprise ou équitation adaptée
- Des ateliers de médiation par l'animal

31

Le Paradis de Pablo a le label régional « Valides-handicapés » N'hésitez pas à appeler le centre équestre, les membres sont bénévoles et leur disponibilité varie.

Séjour immersif au Parc animalier des Clautres



Pour une immersion insolite dans un univers de brousse africaine en plein coeur de la Creuse, vous pouvez retrouver les hébergements insolites du Parc Animalier des Clautres. Le Parc vous propose une tente berbère, un logis insolite, et une roulotte tzigane.



Tente berbère

Dans cette dernière, vous séjournerez à la manière des explorateurs de l'Orient, avec vue directe sur les animaux du parc animalier des Clautres. Dromadaires, vaches africaines, moutons camerounais, grues couronnées et bien d'autres viendront vous tenir compagnie.

32



06 66 67 99 51



lafermedesclautres.fr

Les Clautres
23230 BORD-SAINT-GEORGES



Logis des bêtes fantastiques

Peaux de bêtes, couches douillettes et bien d'autres surprises mais, gare aux bêtes fantastiques qui dorment paisiblement, elles peuvent être pleines de surprises. Cependant rassurez-vous, vous aurez accès à une cour privative, avec vue directe sur les animaux du parc animalier des Clautres. Dromadaires, vaches africaines, moutons camerounais seront de la partie.



Roulotte tzigane

Vous qui faites itinérance en terres creusoises, ne manquez pas de séjourner dans la roulotte aux influences Tzigane. Vous séjournerez à la manière des forains d'antan, avec vue directe sur les animaux du parc animalier. Ânes minatures et bien d'autres viendront vous rendre visite..

Vous aurez la possibilité, en supplément, de vous délecter de mets de la région pour le petit déjeuner, entre 8h30 et 10h. Un panier repas de charcuteries et autres mets locaux pourra également être apporté à votre logement en soirée sur commande.

À la santé de belles aventures

Retrouvez des expériences autour de l'alcool et de sa fabrication en Creuse



Atelier de fabrication

Fabrication brassicole : stage de brasserie à Aubusson. Zoé et son mari vous ouvrent leurs portes afin de fabriquer votre propre bière et de la recevoir chez vous un mois plus tard - visite de groupe et explication du procédé de brassage, stage de fabrication de bière, animation bière et cuisine.

33

www.brasserieplateau.fr



Oenotourisme : visite du vignoble de Geoffrey Estienne à Bousac-Bourg et dégustation de son vin nu produit et mis en bouteille en Creuse. Visites estivales tous les mercredis à 10h30 en juillet et en août et visite sur rdv en dehors des périodes estivales.



Geoffrey Estienne

34



www.vin-nu.fr



35

Dégustation et visites : entre 3 ateliers spécifiques sur la dégustation, l'histoire, et les accords mets-bière, les visites de la microbrasserie, de la houblonnière, les événements festifs, changez et enrichissez votre regard sur le plus vieux breuvage de l'histoire de l'humanité à L'Avalée de la Kreuze.

www.lavalee-kreuze.fr



Distillation : proposition d'ateliers de fabrication de votre propre gin. Expérimentez avec différentes herbes et épices pour créer votre recette unique.



Distillerie

36

www.distillerielecompas.com



LES MARCHÉS EN CREUSE

LUNDI

1 ÉVAUX-LES-BAINS

MARDI

2 AUZANCES

3 GENUILLAC

4 GOUZON

5 ROYÈRE-DE-VASSIVIÈRE

MERCREDI

6 AHUN

7 BOURGANEUF

8 CHAMBON-SUR-VOUEIZE

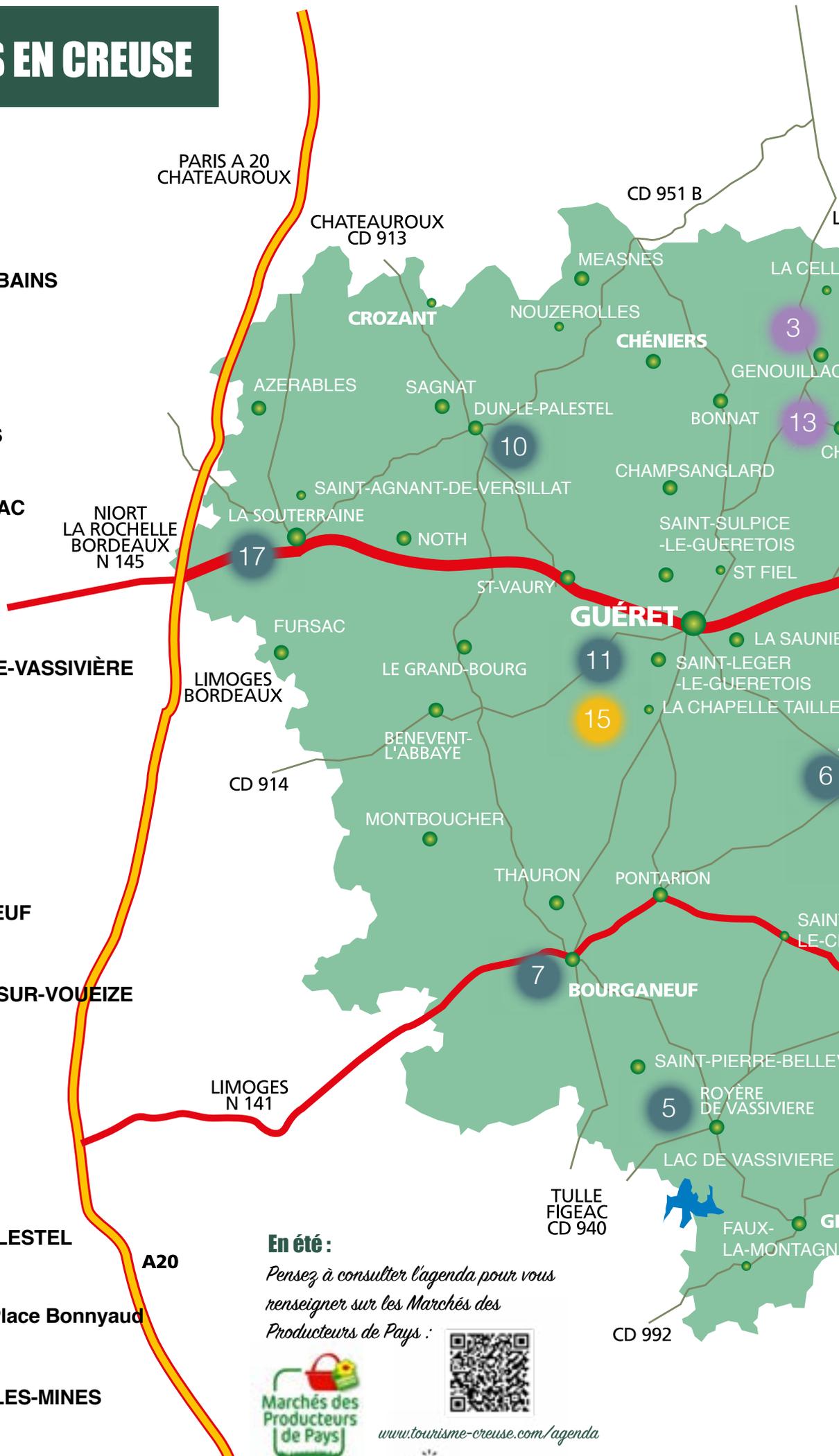
JEUDI

9 BOUSSAC

10 DUN-LE-PALESTEL

11 GUÉRET - Place Bonnyaud

12 LAVAVEIX-LES-MINES



En été :

Pensez à consulter l'agenda pour vous renseigner sur les Marchés des Producteurs de Pays :

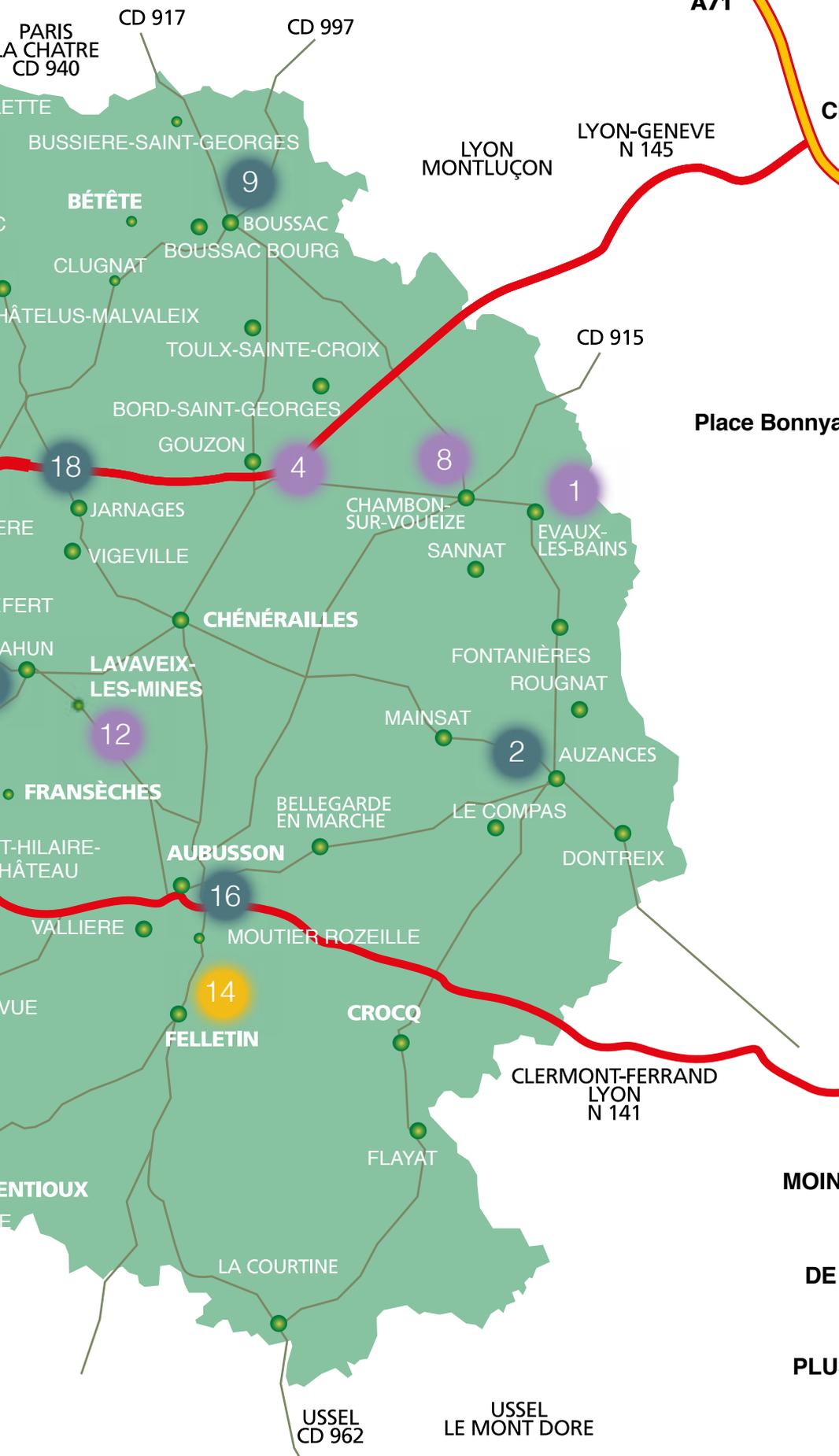


www.tourisme-creuse.com/agenda

Pour + de marchés
et de foires :



www.tourisme-creuse.com



VENDREDI

CHÂTELUS-MALVALEIX 13

FELLETIN 14

SAMEDI

GUÉRET 15
Place Bonnyaud & Place du Marché

AUBUSSON 16

LA SOUTERRAINE 17

DIMANCHE

JARNAGES 18

MOINS DE 15 EXPOSANTS (Purple circle)

DE 15 À 50 EXPOSANTS (Dark Blue circle)

PLUS DE 50 EXPOSANTS (Yellow circle)

... les drives de producteurs

Avendredi :

Les drives ont lieu le vendredi soir à partir de 17h à Jarnages, Mainsat et Sannat et à partir de 16h30 à Chambon-sur-Voueize.

 avendredi.fr

1 2 3 4

Cagette des Combrail :

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

 cagette.combrail.fr

9

J'me régale local :

Drives à Boussac au local rue Paillaud de 16h30 à 19h, à Bussière-Saint-Georges à la salle polyvalente les vendredis de 17h30 à 18h30, à Clugnat au presbytère les vendredis de 17h à 18h30 et La Cellette, place du 8 mai les samedis de 9h30 à 11h30. Passez commande jusqu'au mardi soir pour recevoir vos produits le vendredi.

 jemeregaleocal.com

5 6 7 8

Drive de la Quincaill' :

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

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

10

Drive à La Source :

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

 app.cagette.net/group/8432

11

G.I.E du Pays Auzançais :

Le GIE du pays Auzançais 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 engraisés sur leurs fermes.

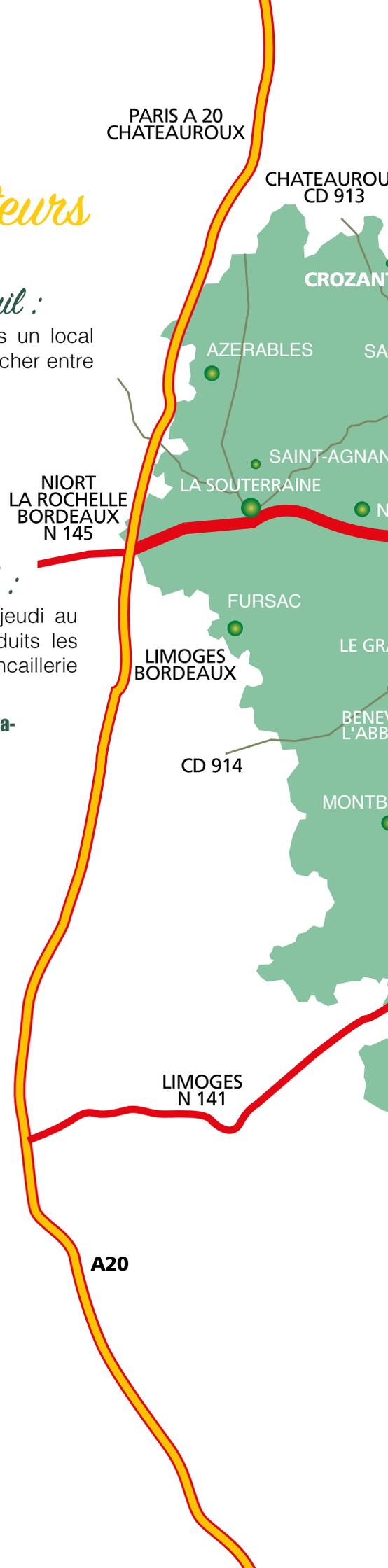
Solène BUSSIERE : 06 40 07 05 63

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.

12





A71

GUÉRET

TULLE
FIGEAC
CD 940

RESSOURCES

Retrouvez notre site web :



WWW.TOURISME-CREUSE.COM/SÉJOURNER



Notre mini série La Creuse en circuits courts :

YOUTUBE.COM : @tourismecreuse



*Les producteurs sur le site web du
Projet Alimentaire Territorial :*



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



SITE WEB



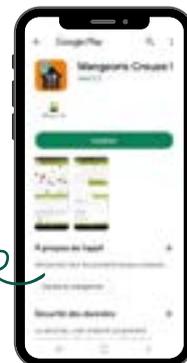
https://sigeo23.creuse.fr/mangeons_creuse/index.html



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



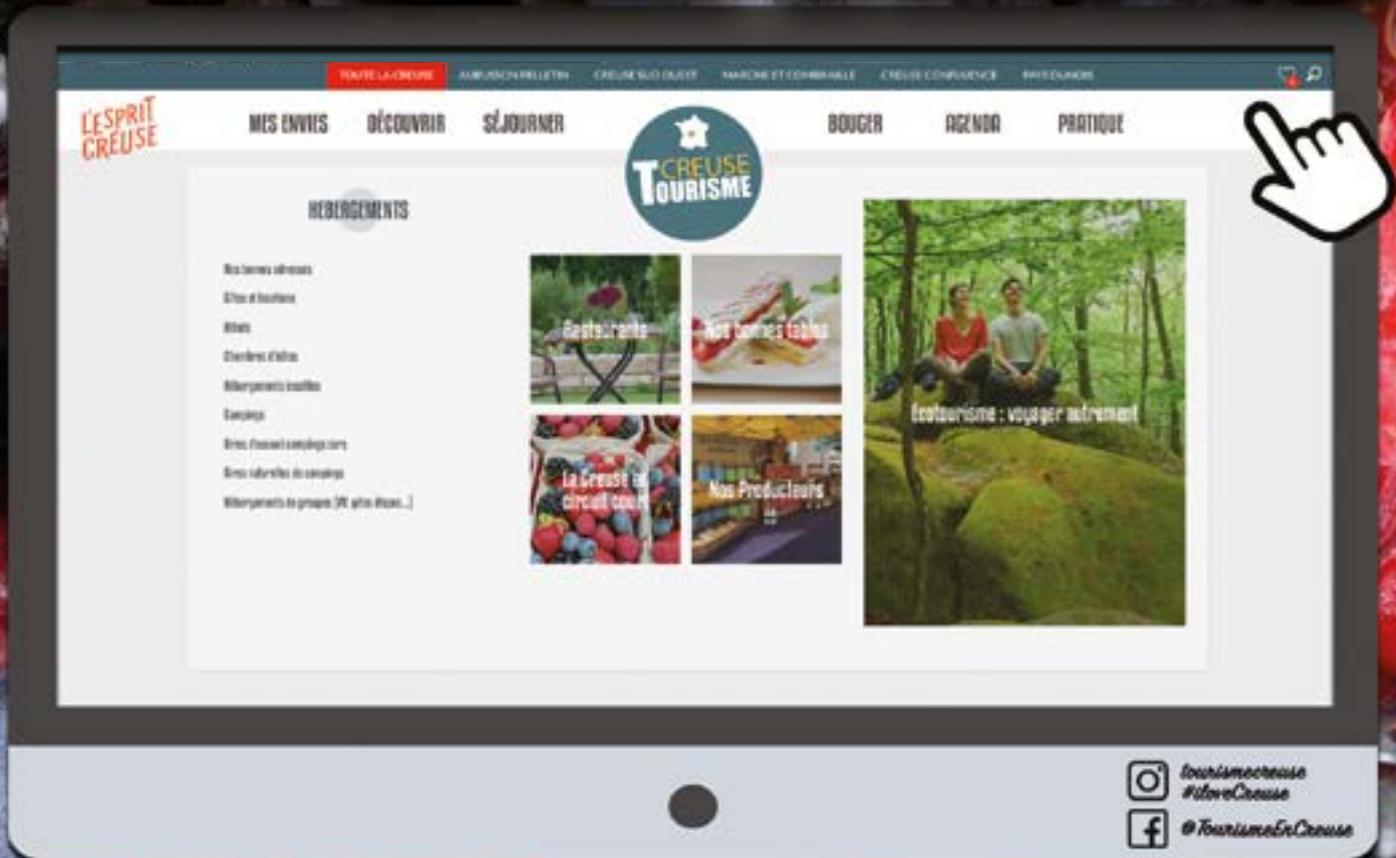
À TÉLÉCHARGER ICI



Ou sur l'application Android :

ENCORE PLUS D'IDÉES CULINAIRES à découvrir sur

www.tourisme-creuse.com





CREUSE TOURISME

12 Avenue Pierre Leroux

23005 GUÉRET

Tél. : 05 55 51 93 23



Plus de ressources ? C'est par là que ça se passe...

www.tourisme-creuse.com

www.facebook.com/TourismeEnCreuse

www.instagram.com/tourismecreuse #ilovecreuse

