

FERMES ET TERROIR



*Voyage au cœur
des circuits courts*



L'ESPRIT
CREUSE

www.tourisme-creuse.com

VOTRE ESCAPADE GOURMANDE

À 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

- 9 Boutique Margueritte
- 10 Talents de Creuse
- 11 Cœur de Creuse
- 12 L'échoppe
- 13 Miss Bocaux & Mister Local
- 14 La Manufacture de Guéret
- 15 La P'tite Coop
- 16 L'épicerie de Saint-Hilaire
- 17 Centre Frais 23
- 18 La Coop des Champs
- 19 L'épicerie
- 20 Magie au comptoir de Françoïnette
- 21 Epicerie fine «Terroir et traditions»
- 22 Boutique du Verger de Lascoux
- 23 La Dame Liane
- 24 Douceurs des 3 Cornes
- 25 Broc'aux Locaux
- 26 SO.VI.PA

À la découverte de la Creuse gourmande & insolite Page 23



- 27 Au Jardin d'Aïda
- 28 Natorel
- 29 Les Ânes de Vassivière
- 30 Le Jardin à croquer
- 31 Oenotourisme - Distillerie Geoffrey Estienne Vin Nu
- 32 Visite laitière de la Ferme de Montlebeau
- 33 Pimprenelle
- 34 Apéro brâme du Cerf de Secondat
- 35 Jeu-découverte à la chèvrerie du Poney Fringuant
- 36 Découverte des chevaux au Paradis de Pablo
- 37 Séjour immersif au Parc Animalier des Clautres
- 38 Fabrication brassicole & animations Brasserie La 1000
- 39 Dégustations et visites Brasserie La Kreuze
- 40 Fabrication de Gin Distillerie Le Compas

Fermes de découverte Page 9



Agriculture Biologique



Bienvenue à la Ferme

Haute Valeur Environnementale

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

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.



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.

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.

En été :



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

www.tourisme-creuse.com/agenda



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 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 croisie 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 mufle, 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.



Moutier d'Ahun - paysage de bocage



Le Verger du Grand Murat



La ferme de Drouillas



Vaches limousines

... 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.



Les Pierres Jaumâtres



Âne de Vassivière



Brebis charmoises



Paon de la Ferme des Clautres

En quelques chiffres ...

3470 exploitations
agricoles sur le département

161 000 hectares
de forêts et de bois

347 fermes
en Agriculture Biologique

414 000 bovins
soit 3,5 fois plus que d'habitants

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)

SOURCES : INAO.GOUV - CHARTE DE BIENVENUE EN CAMPAGNE CREUSOISE CHAMBRE D'AGRICULTURE 2022 CREUSE
COMMENT ACCOMPAGNER LES ÉVOLUTIONS DE L'AGRICULTURE EN CREUSE ? - DDT CREUSE 2023
GAB23 - CHIFFRES CLEFS 2024

LES FERMES DE DÉCOUVERTE

1 LE PARC ANIMALIER DES CLAUTRES

Dans un écrin de verdure de 45 hectares, le Parc Animalier des Clautres se dévoile aux visiteurs sur un parcours de 2 km ombragé, jalonné d'enclos et de volières avec des espaces de repos. Ce lieu enchanteur accueille plus de 800 animaux d'ici et d'ailleurs dans un cadre préservé et pédagogique. Idéal pour une sortie en famille, le parc propose des rencontres inoubliables avec des espèces fascinantes et des volières immersives. Venez partager un moment unique de découverte, d'émerveillement et de respect de la biodiversité. Plus de 130 espèces à découvrir : dromadaires, perroquets, wallabies, flamants du Chili, grues... sans oublier la mini-ferme.

Nouveauté : la volière « Papouasie-Nouvelle-Guinée » immersive avec de magnifiques oiseaux plus exotiques les uns que les autres tels que Diamants de Gould, Gouras Victoria, Nicobar à camail...

OUVERTURE : tous les jours de 10h à 18h du 4 avril au 16 novembre 2026



06 66 67 99 51

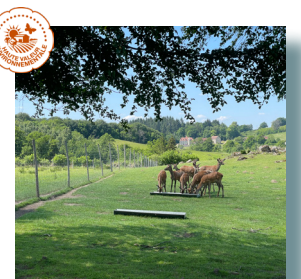
lesclautres.fr

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 LA FERME DES TROIS FONTAINES

A la Ferme des Trois Fontaines, venez découvrir les différentes cultures et plantes au sein d'une exploitation agricole. Week-ends découverte avec visite des parcelles et démonstrations pour découvrir les cultures et le savoir-faire agricole, immersion dans les coulisses du kabaret (maquillage, costumes, secrets de mise en scène) et rencontre avec Alexis Jordan et Chantal, qui dévoile comment naît un spectacle de kabaret transformiste. Testez également le golf fermier, un parcours insolite à travers les cultures, pour petits et grands. Stationnement camping-car possible.

OUVERTURE : weekends découverte : les 20 & 21 juin et 11 & 12 juillet.
Le Kabaret à la Ferme : les 12 & 13 juin, 3 & 4 juillet, 7 & 8 août, 21 & 22 août.
Et weekends théâtre : les 5 & 6, 12 & 13, 19 & 20 septembre avec la troupe des «Trois Fonds de Tonneaux» pour des représentations conviviales et accessibles à tous.



06 80 33 98 16

14 Lieu-dit Bête
23230 TROIS FONDS

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. Ventes de viandes, d'œufs Bio et de conserves artisanales.

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-GUERELOIS



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

Soirées Bison Burger les dimanches soir en juillet/août sur réservation, sur place ou à emporter.

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.

OUVERTURE : la visite guidée se fait à Boussac-Bourg, le vendredi à 10h30 en Juillet et en août.

Retrouvez tous les horaires de la boutique et des cueillettes sur myrtille.fr

06 73 57 37 76

myrtille.fr

3 Le Trimoulet
23600 BOUSSAC-BOURG



LE JARDIN FORÊT DES BLAIREAUTINS

8

Le jardin-forêt Les Blaireautins se déploie sur plusieurs parcelles certifiées en Agriculture Biologique dans un rayon de 1 km. Le cœur de ferme se compose d'un jardin-forêt de 2 000 m2. Le jardin-forêt, appelé aussi forêt comestible, est nourricier, composé de cultures diversifiées majoritairement pérennes et multiétagées. Produits bio : fruits de saison et produits transformés issus du jardin sont en vente à la ferme sur RDV. Ateliers pédagogiques tous les mois : initiation à la faux, créer son jardin-forêt, taille douce des arbres fruitiers....

OUVERTURE : Visite guidées à la découverte du jardin-forêt sur 2000 m2 - durée 45 min environ 5€/adulte - 1€ /enfant (sur RDV de mai à octobre)

06 10 59 89 72

lesblaireautins.fr

6 Bis Changotin
23160 CROZANT



Visite et dégustation chaque dimanche de mai à septembre inclus (sauf 31/5/26 et 20/9/26), chaque mercredi en juillet août, à 10h30 sans réservation. Gratuit. Caveau ouvert toute l'année.

VIN NU® Geoffrey Estienne Le Trimoulet 23600 Boussac-bourg 06 08 47 98 77 blueberriesfr@gmail.com



Faites le plein d'antioxydants!

Visite guidée
et dégustation
gratuites

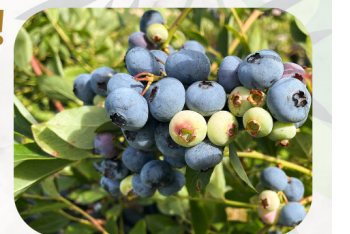


Boutique Vente directe
ouverte toute l'année
3 Le Trimoulet à Boussac-Bourg



en JUILLET et AOÛT
à Boussac-Bourg (23600) - 3 Le Trimoulet
Tous les vendredis à 10h30
Dégustation de nos produits artisanaux. Sans réservation

www.myrtille.fr
Tél.: 06.73.57.37.76



Cueillette libre-service

en JUILLET
à Clugnat (23270) - lieu-dit: "Riberolle d'en Haut"
Mardi, Jeudi et Samedi
8h à 12h / 15h à 19h
Sans réservation. Venez avec vos contenants



LES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS

9

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

10

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



📞 05 44 30 04 53

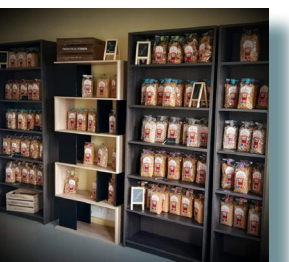
Aire des Monts de Guéret
23000 SAINT-SULPICE-LE-GUERETOIS

11

CŒUR DE CREUSE

Cœur de Creuse, c'est la rencontre de six agriculteurs creusois, Claire et Jérémie à Guéret, Michael à Saint Fiel, Stéphane et Bernard à Ajain et Sébastien à Jouillat. De cette rencontre germe l'idée d'associer leur production de blé dur pour fabriquer des pâtes sèches. Ces pâtes traditionnelles, de Haute Qualité Environnementale, sont donc fabriquées en Creuse à partir de blé dur 100% Creusois. Boutique de pâtes entièrement creusoises.

OUVERTURE : ouvert le mercredi de 14h à 18h
jeudi et vendredi 9h30-12h30 et 14h -18h
le samedi : 9h30 -12h30



📞 05 55 52 50 50

14 Rue du Cros
23000 GUÉRET

12

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 71 44 47 89

🌐 echoppe-ib.com

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



05 55 64 54 51 
24 Rue de l'Arrier
23400 BOURGANEUF

MISS BOCAUX & MISTER LOCAL 13

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 !

OUVERTURE : du mardi au vendredi : 9h30-13h et 14h30-18h30 et le samedi : 10h-13h. Les horaires peuvent varier en périodes de vacances.



06 20 44 61 05 
 lamanufacturedegueret.com 
14 Grande Rue
23000 GUÉRET

LA MANUFACTURE DE GUÉRET 14

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

OUVERTURE : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30.

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).

OUVERTURE : tous les jours de 8h30 à 12h30 le vendredi de 16h à 19h et le dimanche de 8h30 à 11h



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

ÉPICERIE DE SAINT-HILAIRE 16

Produits de consommation courante en vrac, à la découpe ou emballés : alimentaire, hygiène, entretien de la maison. Dépôt de pain et du gâteau « Le Creusois ». À emporter : sandwiches aux produits locaux, boissons, glaces...

OUVERTURE : Horaires variables en fonction des saisons (voir google mis à jour régulièrement)

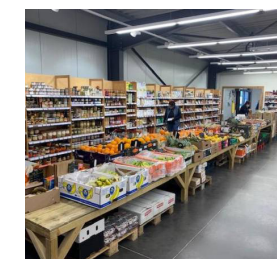


05 55 54 95 67 
4 Rue Tixier de la Chassagne
23250 SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU

17 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

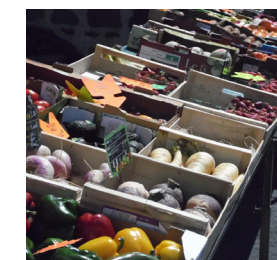


 05 55 41 19 86
 centrefrais23.fr
7 T Rue Franklin Roosevelt
23000 GUÉRET

18 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 Lavalatte
23000 GUÉRET

19 L'ÉPICERIE

Boutique de producteurs locaux, vente de produits en vrac et zéro déchet. Vente de bières, vins, spiritueux, 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

20 MAGIE AU COMPTOIR DE FRANÇOINETTE

Avec une sélection raffinée, FrançoINETTE 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.

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



 06 33 96 84 79
Rue Hyacinthe Montaudon
23300 LA SOUTERRAINE



06 15 69 70 30

29 Rue Hyacinthe Montaudon
23300 LA SOUTERRAINE

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.

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



06 51 64 91 53

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

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.

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

LA DAME LIANE

23



07 81 11 98 76

7 Forges
23000 ANZÈME

La boutique de produits locaux creusois de la dame Liane réunit des produits des jardins creusois de Toni. Il travaille exclusivement avec leurs propres ressources, produites sur place de façon naturelle, en reconversion biologique, et transformées au sein de leur laboratoire. Vous y retrouverez des cosmétiques naturels : savons saponifiés à froid, doux pour la peau et respectueux de l'environnement, des huiles artisanales & biologiques pressées à froid, riches en saveurs et en bienfaits naturels, des produits alimentaires locaux, issus de leur jardins et transformés dans leur laboratoire creusois.

OUVERTURE : jeudi de 16h - 19h / vendredi de 16h - 22h / samedi de 15h - 18h

DOUCEURS DES 3 CORNES

24



06 37 48 74 41

8 rue de la Marche
23320 SAINT-VAURY

Boutique de producteurs locaux, vente de légumes bio, viande bovine, porcine, volailles, produits frais (lait, yaourts, crème fraîche), boissons locales, glaces fermières et objets créatifs.

OUVERTURE : mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h30
et mercredi et vendredi de 16h à 18h

25

BROC'AUX LOCAUX

Boutique de producteurs et d'artisans d'arts. Une trentaine de producteurs et artisans de Creuse et de Haute-Vienne. On pourra remplir son cabas de viandes et volailles, œufs, fruits et légumes, mais aussi herbes aromatiques et sels aromatisés, fromages et autres produits laitiers, confitures, sans oublier les plants. L'artisanat sera également représenté avec des savoir-faire locaux. Les prix seront ceux de sortie de ferme et de sortie d'atelier.

OUVERTURE : le vendredi et le samedi de 9h 00 à 19h 00, le dimanche de 9h 00 à 13h

26

SO.VI.PA

Venez retrouver une gamme artisanale de saucissons secs; les pavés Creusois et le Bridiers, ainsi que nos terrines de pâté de campagne, de rillettes, effiloché de bœuf et de boudin à tartiner. Découpe et vente de viande en barquettes.

OUVERTURE : du lundi au jeudi : 8h30 - 18h / le vendredi : 8h30 - 15h
Fermé le samedi et dimanche.



07 80 11 38 47

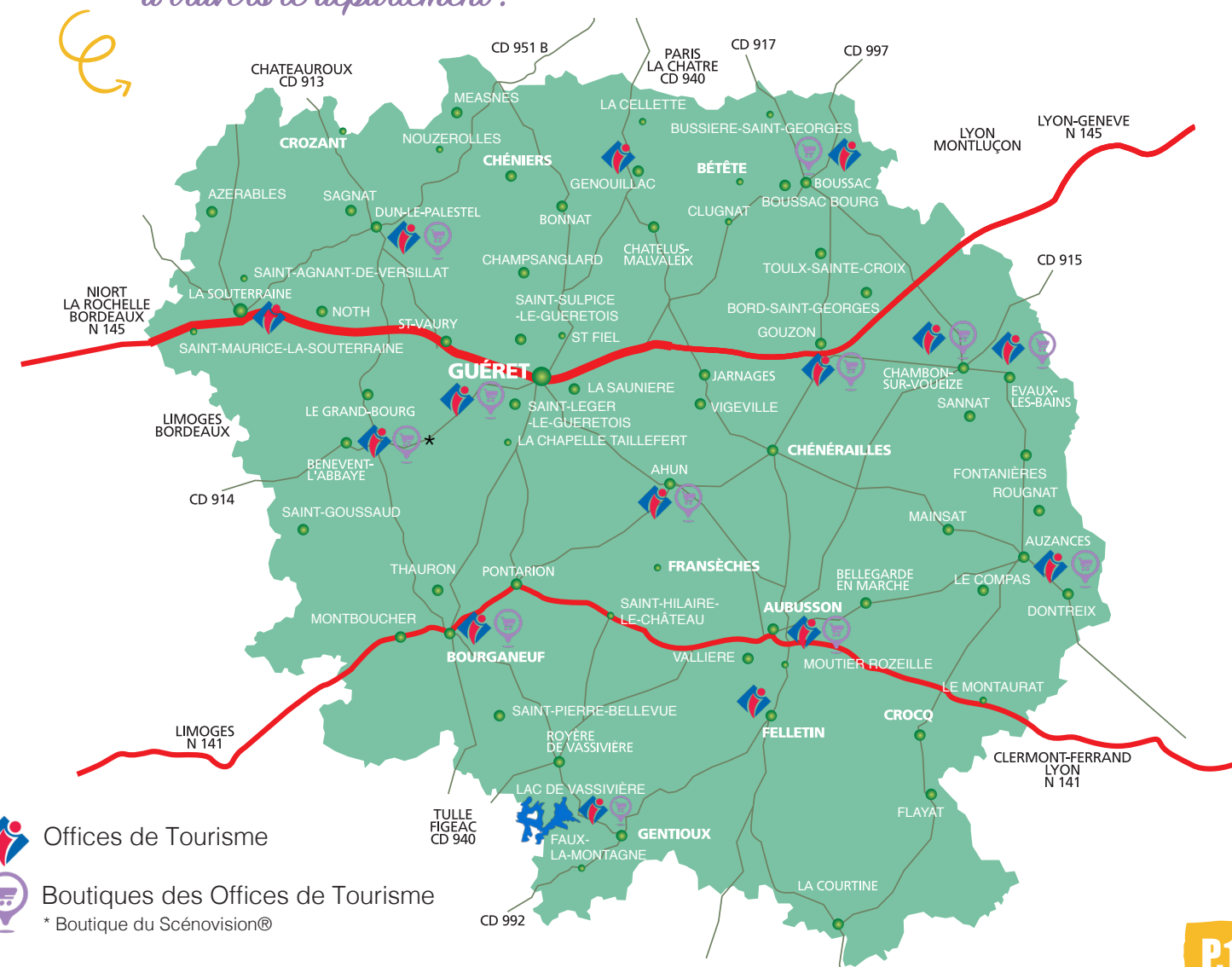
17 Rue du Marché
23210 BENEVENT L'ABBAYE



05 55 63 16 01

Impasse Jehanne Crosmonot
23300 LA SOUTERRAINE

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



Offices de Tourisme

Boutiques des Offices de Tourisme
* Boutique du Scénovision®

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

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



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 » (symbolisés par la Toque Blanche sur la carte ci-contre), 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 :



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

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



... pour promouvoir l'image du département.

Labels et distinctions :



LES INÉVITABLES :

Aubusson :
LE FRANCE

Boussac :
LE CENTRAL

Busseau-sur-Creuse :
LE VIADUC

Crozant :
L'AUBERGE DE LA VALLÉE

Evaux-les-Bains :
LE 59 DEGRÉS

Felletin :
L'AUBERGE FELLETINOISE

Fursac :
HÔTEL RESTAURANT NOUGIER

Gouzon :
L'HOTELLERIE DU LION D'OR

Guéret :
LE BOEUF À LA FLEUR DE SEL

Jarnages :
L'ALZIRE

La Celle-Dunoise :
L'AUBERGE DES PÊCHEURS

Le Bourg-d'Hem :
L'HOTELLERIE DU BOURG-D'HEM

Saint-Amand :
CHEZ LA MARCELLE

Saint-Goussaud :
LA LANTERNE

Toulx-Sainte-Croix :
LE CHALET DES PIERRES JAUMÂTRES

Magnat-l'Etrange :
LA TABLE DE MARIANNE

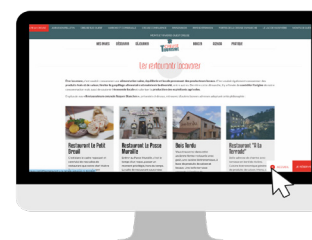
Montboucher :
LE BOIS TORDU

Peyrat-le-Château :
VASSIVIERA

Saint-Georges-Nigremont :
LA MONTAGNE NOIRE



Sur notre site web :



www.tourisme-creuse.com
Rubrique : nosbonnestables-restaurantslocavores

Dans notre brochure Restaurants 2026 :



www.tourisme-creuse.com
Rubrique : brochures-restaurants2026



À LA DÉCOUVERTE DE LA CREUSE GOURMANDE

En immersion ...



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 rendez-vous uniquement.

Bourgier
23600 BUSSIÈRE-SAINT-GEORGES

www.jardinaida.com



27

Natorel : Ferme de production et de transformation de plantes aromatiques et médicinales bio (liqueur, tisanes, eaux florales, huiles de massages, huiles pour cuisiner, baumes ...). Aurélie et Tristan vous invitent à visiter leur ferme ou à randonner avec eux (sur demande) afin de comprendre leur métier, le territoire où ils vivent et de partager un moment convivial autour d'une tisane et d'une flognarde ! Possibilité aussi de faire des ateliers cosmétiques.

Vous pouvez profiter également de leurs logements (cabanes à dodo et bulle).

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

www.natorel.fr



28



Plazanet
23340 FAUX-LA-MONTAGNE



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.

www.anes-de-vassiviere.com



29

Champseau
156 route de la Cascade
87470 PEYRAT-LE-CHÂTEAU

Un jardin à croquer : Venez reconnaître les fleurs et les plantes sauvages comestibles avec Marie et apprenez à les cuisiner. Ateliers pour enfants et ateliers pour adultes. Balade d'environ 2 heures dans le jardin suivie d'une dégustation. Prix : 15 euros. **Les ateliers se font sur réservation obligatoire (maximum dix personnes) au 07.63.13.37.21 ou unjardinacroquer@yahoo.com**

30



Réservation au 07 63 13 37 21

Le Champ de la Lande
23600 MALLERET-BOUSSAC

Vin nu - Distillerie - Geoffrey ESTIENNE : Aux portes de Boussac, une ferme bio avec des cépages résistants aux maladies - interdits ou pas-, des vins natures et des raisins pressés fermentés sans intrant ni sulfite. Un magnifique alambic en cuivre de 1953, des eaux de vie de fruits.

31

Visite guidée de la vigne, de la distillerie et dégustation gratuite.

Une joyeuse balade dans la vigne suivie d'une dégustation au caveau. C'est gratuit, en français et en anglais.

Durée environ 1h30. WC sur place et possibilité de s'asseoir.

Visites guidées 2026 :

- Avril : le 25/04 à 14 et 16h. Le 26/04 à 10 et 14h.

- De mai à septembre inclus chaque dimanche (sauf 31/5 et 20/9)

et chaque mercredi en juillet et en août à 10h30.

Le caveau est ouvert à la vente toute l'année.

06 08 47 98 77

blueberriesfr@gmail.com



Sur la ferme, magnifique Gîte de France 23G1632 pour 13 personnes, avec parc et rivière. Accueil ombragé gratuit pour 5 camping-cars pour la nuit.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



1 Trimoulet
23600 BOUSSAC-BOURG

La Ferme de Montlebeau



Visite laitière de la ferme de Montlebeau : Découvrez le moment magique de la traite, et goûtez au lait tiède. Jeanette et Marc vous expliqueront tout ce que vous voulez savoir sur le lait de ferme et ses dérivés. Possibilité d'acheter des produits laitiers sur place. Maximum 6 personnes, sur rendez-vous.

Réservation au 06 30 95 80 46

Montlebeau
23300 VAREILLES

32

Pimprenelle : Venez découvrir les plantes sauvages, comestibles et médicinales avec Juliette Martinet, productrice, herboriste et conseillère en hygiène de vie. Apprenez comment composer une tisane dans l'art de l'herboristerie, à confectionner un baume et une teinture mère afin d'utiliser des produits sains au quotidien.

Ateliers *Remèdes médicinaux et tisanes* en intérieur de 10h à 12h en 2026 :

le samedi 21 mars / le jeudi 16 avril / le samedi 25 juillet.

40€ / pers préparations comprises.

Ateliers *Découvertes des plantes sauvages, médicinales et comestibles* en extérieur de 10h à 12h en 2026 :

le mardi 14 avril / le samedi 30 mai / le samedi 27 juin - 20€ / pers.



Visite chez Pimprenelle

33

4 route principale, La bussièrre
23160 SAINT-SEBASTIEN

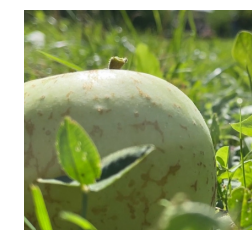
Réservation obligatoire au 06 40 09 92 83
ou pimprenelle23160@gmail.com

La nature comestible ...

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



www.tourisme-creuse.com/naturecomestible



P.23

P.22

Insolites !

Apéro brame du cerf de Secondat

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.

34



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 Fringant.

Marie vous accueille sur rendez-vous.

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

Possibilité d'acheter du fromage de chèvre à la ferme sur rdv.



35

07 81 81 50 28

1 Le Mur des Brosses
23160 AZÉRABLES

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

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.



06 01 76 15 63

www.paradisdepablo.fr

15 Rue des Pradelles
23800 LA CELLE-DUNOISE

Séjour immersif au Parc animalier des Clautres



37

06 66 67 99 51

lesclautres.fr

Les Clautres
23230 BORD-SAINT-GEORGES

Pour une immersion insolite dans un univers de brousse africaine en plein cœur 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.

Dans la tente berbère, 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.

Capacité : 6 personnes
Prix : à partir de 180€ la nuitée*



Au 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.

Capacité : 4 personnes **Prix : à partir de 230€ la nuitée***



Vous qui faites itinérance en terres Creusoises, ne manquez pas de séjourner dans notre roulotte aux influences Tzigane. La roulotte vous ouvre ses portes. Vous séjournerez à la manière des forains d'antan, avec vue directe sur les animaux du parc animalier des Clautres. Chèvres Girgentana, grues à cou blanc, et bien d'autres viendront vous tenir compagnie.

Capacité : 2 personnes **Prix : à partir de 180€ la nuitée***

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. * entrées au parc incluses

À la votre, en Creuse ... !

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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



La Capsule
13A Rue Jules Sandeau
23200 AUBUSSON

Fabrication brassicole : stage de brasserie à Aubusson. Zoé et son mari vous ouvrent leurs portes afin de fabriquer votre propre bière à récupérer deux mois plus tard. Dates à retrouver sur leur site internet.

Animation Bière & Saveurs : découvrez plusieurs bières avec différentes saveurs pour éveiller vos papilles !

Animation CAPSULE - jeu de plateau autour de la bière : mini station de brassage avec explications du brassage, tirage de drèches ... et quizz interactif sur la démonstration - pour tout public - en groupe. Possibilité de se déplacer (séminaires, entreprises ...).

38

05 55 67 51 37 ou 06 66 37 1000 www.brasserieplateau.fr



2 Forges
23000 ANZÈME

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 Creuze.

www.lavalee-creuze.fr

40

4 Marcillat La Farge
23700 LE COMPAS

www.distillerielecompas.com

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



39

LES MARCHÉS EN CREUSE

Pour + de marchés
et de foires :



www.tourisme-creuse.com

LUNDI

- 1 ÉVAUX-LES-BAINS
- 2 FAUX-LA-MONTAGNE

MARDI

- 3 AUZANCES
- 4 GENUILLAC
- 5 GOUZON
- 6 ROYÈRE-DE-VASSIVIÈRE
- 7 LE DONZEIL
- 8 GENTIOUX

en saison en extérieur sur la place (+ de 15 exposants)
hors saison dans les locaux de La Renouée
(- de 15 exposants)

MERCREDI

- 9 AHUN
- 10 BOURGANEUF
- 11 CHAMBON-SUR-VOUEIZE
- 12 NOUZIERES

JEUDI

- 13 BOUSSAC
- 14 DUN-LE-PALESTEL
- 15 GUÉRET

Place Bonnyaud

VENDREDI

- 16 CHÂTELUS-MALVALEIX
- 17 FELLETIN
- 18 SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU

SAMEDI

- 19 GUÉRET
- 20 AUBUSSON
- 21 LA SOUTERRAINE

DIMANCHE

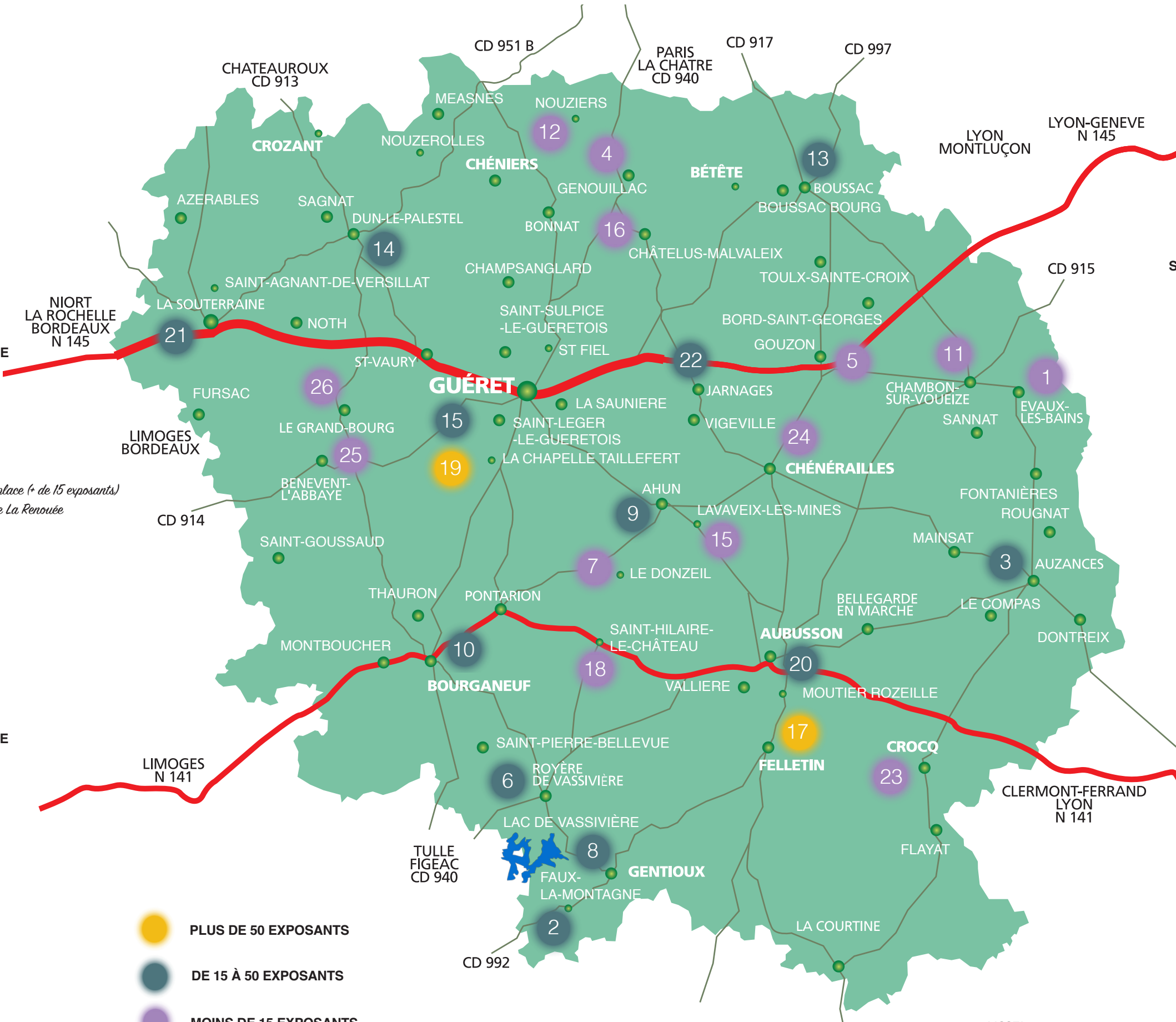
- 22 JARNAGES
- 23 CROCQ
- 24 CHÉNÉRAILLES
- 25 BÉNEVENT-L'ABBAYE
- 26 LE GRAND BOURG

1er et 3ème dimanche de chaque mois

les 5 et 20 de chaque mois,
si dimanche reporté au lundi

les 2nd dimanches du mois

les 1ers dimanches du mois



- PLUS DE 50 EXPOSANTS
- DE 15 À 50 EXPOSANTS
- MOINS DE 15 EXPOSANTS

... 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

Je me régale local :

Drives à Boussac les vendredis de 16h30 à 19h, place Gambetta devant l'église (local de l'association), 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.

 jemeregalelocal.com

5 6 7 8

Cagette des Combr'ail :

La distribution se fait chaque vendredi de 16h30 à 18h30 à Dontreix, dans un local attenant à l'Auberge du Rocher, et 1 samedi par mois de 10h à 12h à Mé-rinchal, au magasin de la Ferme du Montaurat (Le Montaurat).

 cagettedescombrail.fr

9 10

Les Cagettes Chouettes :

Il faut passer commande entre le mercredi et le dimanche. Horaires pour récupérer les commandes à La Quincaillerie, au 22 avenue Charles de Gaulle à Guéret : les mardis de 17h à 19h.

 <https://app.cagette.net/group/8939>
05 55 41 45 13

13

Drive à La Source :

La distribution se fait au Chai à Bonnat, un jeudi sur deux de 17h30 à 19h30.

 app.cagette.net/group/8432

11

La Fermette de Bridiers :

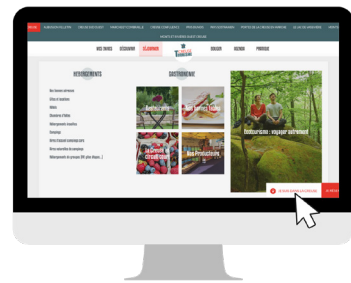
Production et vente de légumes labellisés Bio, de saison. Retrouvez les légumes de Stéphanie et Killian (GAEC La Fermette de Bridiers) à la boutique Margueritte de La Souterraine, en paniers surprises via Margueritte Drive (paniers à 5,10€ et 15€).

 [Facebook - La Fermette de Bridiers](#)

12



RESSOURCES



Retrouvez notre site web :

WWW.TOURISME-CREUSE.COM/SÉJOURNER



Notre mini série La Creuse en circuits courts :

[YOUTUBE.COM : @tourismecreuse](https://www.youtube.com/@tourismecreuse)



ENCORE PLUS D'IDÉES CULINAIRES à découvrir sur

www.tourisme-creuse.com

Les producteurs sur le site web du
Projet Alimentaire Territorial :



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



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

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



SITE WEB



À TÉLÉCHARGER ICI



FABRIQUÉ
EN FRANCE



LE TRI
+ FACILE



IMPRIM'VERT®
© 2022 - 100%

CREDITS PHOTOS : ©J.Damase - ©Saison d'Or - ©CANVA - ©CollectionADRT23 - ©Jardins d'Aïda - ©Brasserie du Plateau - ©Le Parc Animalier des Clautres -

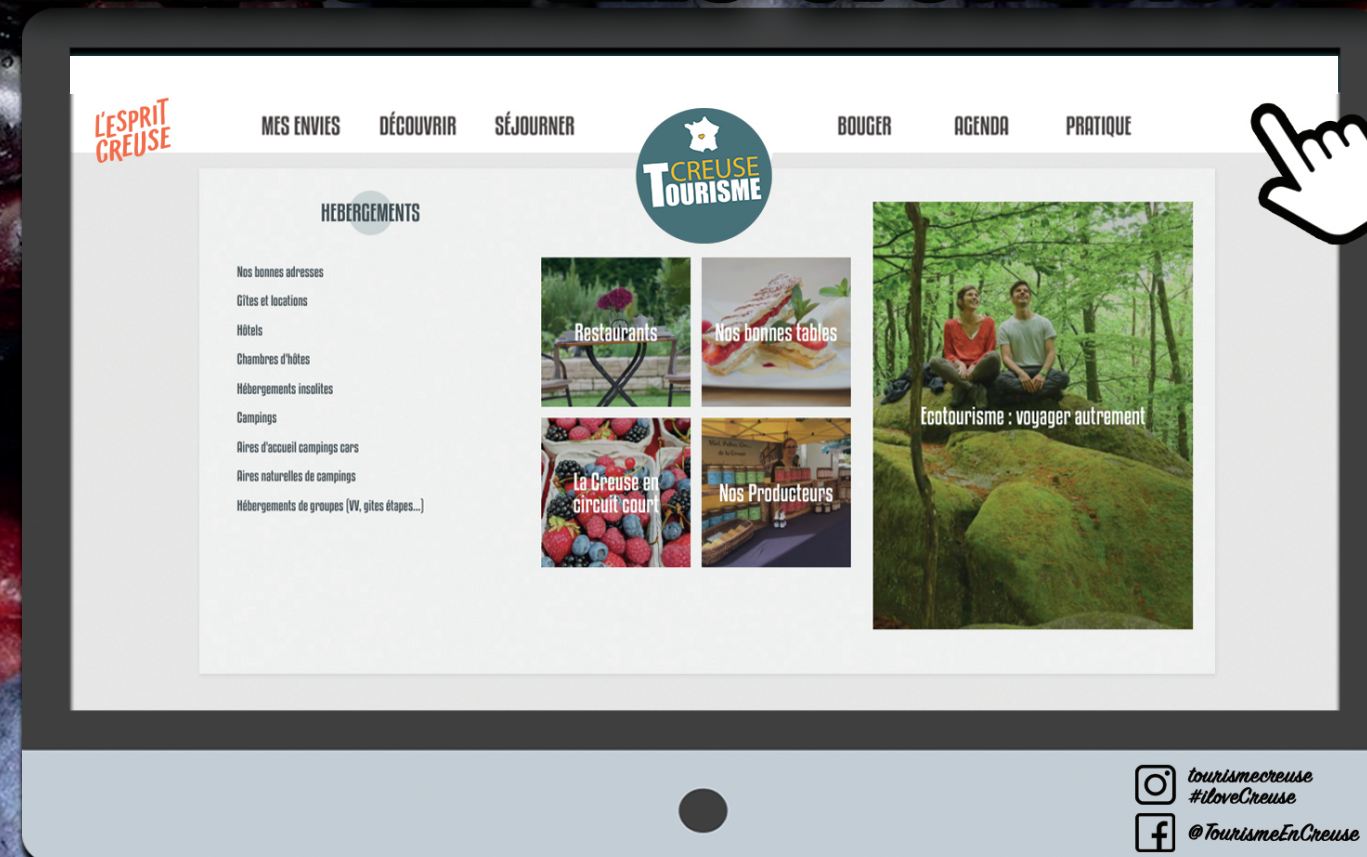
©Distillerie Le Compas - ©Centre Fraîs - 23 - ©Lavalée-Kreuze - ©SCHWARTZ - ©CRT Limousin - ©ADV - ©pixabay - ©Les-Coffres - ©La Dame Liane - ©Le Jardin Forêt des Blaireautins

EDITEUR : CREUSE TOURISME 12 Avenue Pierre LEROUX - 23 000 GUERET avec le soutien du Conseil Départemental de la Creuse 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 : ©Adobestock - Conception et réalisation : Azélie SIMONET Creuse Tourisme - Impression : Imprimerie Champagnac - 15000 AURILLAC.

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 - 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 tenue pour responsable des erreurs éventuelles y figurant. Les tarifs et horaires d'ouverture sont donnés à titre indicatif.



[tourismecreuse](https://www.instagram.com/tourismecreuse)
[#ilovecreuse](https://www.instagram.com/lovecreuse)



[@TourismeEnCreuse](https://www.facebook.com/TourismeEnCreuse)



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

