

# Le P'tit annuaire des producteurs-trices locaux et/ou bio du Périgord central



Cette liste est évolutive, vous n'y figurez pas et souhaitez en faire partie ?  
Contactez-nous par mail à [beleymetourisme@gmail.com](mailto:beleymetourisme@gmail.com)

Producteurs-trices	Produits	Points de vente
<b>BELEYMAS (24140)</b>		
<b>GAEC de Chabnel</b> Clément Fleurenceau & Manon Pouvreau 24140 Beleymas 05 53 81 46 74	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pains bio au levain cuits au feu de bois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au Fournil à Beleymas le vendredi de 16h30 à 19h et le mardi sur commande</li> <li>• Marché le samedi à Mussidan</li> <li>• Cagette.net : <a href="#">La Cagette bio du bord de l'Eau - Drive du Barrage de Bergerac</a></li> </ul>
<b>GRIGNOLS (24110)</b>		
<b>Ferme Bonnamy</b> Patrice et Nathalie Bonnamy Lieu dit Mayac 24110 Grignols 06 77 93 16 41 <a href="mailto:patrice.bonnamy123@orange.fr">patrice.bonnamy123@orange.fr</a> <a href="http://www.ferme-bonnamy.fr">www.ferme-bonnamy.fr</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromages de chèvre fermier</li> <li>• Yaourts de chèvre fermier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la ferme le mercredi de 14h à 18h sur commande par téléphone ou via Cagette.net : <a href="#">Grignols - Ferme Bonnamy</a></li> <li>• Cagette.net : <a href="#">La cagette de Grignols</a></li> <li>• Marché le samedi à Neuvic sur l'Isle</li> <li>• Marché le jeudi à St Astier</li> </ul>
<b>ISSAC (24400)</b>		
<b>Hervé Poirier</b> Pyraïne 24400 ISSAC 05 53 80 79 64 <a href="mailto:apyraïne@gmail.com">apyraïne@gmail.com</a> <a href="http://www.apyraïne.com">www.apyraïne.com</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miels bio : de forêt, de châtaignier, toutes fleurs, de printemps</li> <li>• Pains d'épices</li> <li>• Nougats</li> <li>• Hydromel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la ferme sur rendez-vous</li> <li>• Aux AMAP de Bourrou, Mussidan et Bergerac (Les Deux Rives)</li> <li>• À la Biocoop de Bergerac</li> </ul>
<b>EYRAUD CREMPSE MAURENS (24140)</b>		
<b>« La Ferme du Lac »</b> Anaïs Bernard Laveyssière 24140 Eyraud Crempse Maurens 07 88 49 98 87 <a href="mailto:baseeconomie@hotmail.fr">baseeconomie@hotmail.fr</a>  <a href="#">La ferme du lac</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes</li> <li>• Fruits</li> <li>• Confitures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marchés les mercredi et samedi à Bergerac</li> <li>• <a href="http://biodrivebergerac.fr">biodrivebergerac.fr</a> : commande pour livraison ou retrait à la ferme les mardi et vendredi de 14h à 15h</li> <li>• Cagette.net : <a href="#">Les Cagettes Bio de Bergerac - Drive</a></li> </ul>
<b>MONTAGNAC LA CREMPSE (24140)</b>		
<b>« Le Petit Spirulinier »</b> Mathieu Ehret Lieu dit Le Luc 24140 Montagnac-la-Crempse 06 78 73 76 17 <a href="mailto:lepetitspirulinier@gmail.com">lepetitspirulinier@gmail.com</a> <a href="http://www.lepetitspirulinier.com">www.lepetitspirulinier.com</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiruline en paillettes (rupture de stock jusqu'en juin 2020)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la ferme sur rendez-vous</li> </ul>
<b>SAINT FRONT DE PRADOUX (24400)</b>		
<b>Vignoble de Saint Front</b> Henri Crabanac Tendou 24400 Saint Front de Pradoux 06 43 15 94 32	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la propriété sur rendez-vous</li> <li>• À la Cave Le Chabrol, 2 rue Durantou 24400 Mussidan</li> </ul>

Producteurs-trices	Produits	Points de vente
<b>SAINT GÉRY (24400)</b>		
<p>« <b>Un Brin de Saveur</b> »  Fanny Tizio  La Contie  24400 Saint Géry  06 85 97 67 21  <a href="mailto:fannytizio@yahoo.fr">fannytizio@yahoo.fr</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantes aromatiques et médicinales</li> <li>• Fruits, jus de pomme, sirops</li> <li>• Tisanes</li> <li>• Produits transformés à base de fruits</li> <li>• Huiles de massage et eaux florales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marché le jeudi à St Géry de 17h à 19h30</li> <li>• Marché le samedi à Mussidan</li> <li>• Marché le mercredi à Bergerac</li> <li>• Cagette.net : <a href="#">Les Cagettes Bio de Bergerac - Drive</a></li> </ul>
<p>« <b>L'Escargot à la Bouche</b> »  Yannick Noël  La Contie  24400 Saint Géry  06 83 25 39 16  <a href="mailto:yannicknoel@mailoo.org">yannicknoel@mailoo.org</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barquettes d'escargots congelés au beurre persillé</li> <li>• Bocaux d'escargots courts-bouillonnés ou sauce champignons</li> <li>• Pâtés et terrines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marché le jeudi à St Géry de 17h à 19h30</li> <li>• Marché le samedi à Mussidan</li> <li>• Marché le mercredi à Bergerac</li> <li>• Cagette.net : <a href="#">Les Cagettes Bio de Bergerac - Drive</a></li> </ul>
<b>SAINT HILAIRE D'ESTISSAC (24140)</b>		
<p><b>GAEC « La Courte Échelle »</b>  Adrien Kempf  Lieu dit La Forge  24140 Saint Hilaire d'Estissac  06 45 16 14 77  <a href="mailto:brasserie@lacourteechelle.bio">brasserie@lacourteechelle.bio</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bières artisanales</li> <li>• Fraises</li> <li>• Tisanes</li> <li>• Sirops</li> <li>• Vinaigres aromatiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au Fournil à Beleymas le vendredi de 16h30 à 19h</li> </ul>
<b>SAINT JEAN D'ESTISSAC (24140)</b>		
<p><b>Les Vergers du Moulin de Laborie</b>  Gérard Naboulet  24140 Saint Jean d'Estissac  05 53 81 90 64  <a href="mailto:contact@huile-de-noix-du-perigord.com">contact@huile-de-noix-du-perigord.com</a>  <a href="http://www.huile-de-noix-du-perigord.com">www.huile-de-noix-du-perigord.com</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile de noix</li> <li>• Châtaignes de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À la propriété sur rendez-vous</li> <li>• Sur bon de commande à télécharger sur le site internet</li> </ul>
<b>SAINT VINCENT DE CONNEZAC (24190)</b>		
<p>« <b>Angéliqu'ment Bon</b> »  Angélique Messaussier  Quinsac  24190 Saint Vincent de Connezac  06 23 29 86 64  <a href="mailto:angeliquement.bon@gmail.com">angeliquement.bon@gmail.com</a>  <a href="http://www.angeliquementbon.fr">www.angeliquementbon.fr</a></p>	<p>Biscuits artisanaux à base d'œufs, farine, chocolat, beurre bio, locaux ou équivalents :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cannelés</li> <li>• Croquants et moelleux aux noix</li> <li>• Sablés pur beurre nature et cacao</li> <li>• Cookies</li> <li>• Tourtes aux noix et au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande par mail et téléphone</li> <li>• Via la plateforme Terredesaveurs.com : <a href="#">Angéliqu'ment Bon</a></li> </ul>