



Mon guide pour acheter local

Édition 2020

**SAVOUREZ LES RICHESSES
DE VOTRE TERRITOIRE !**



Communauté de Communes

**La Rochefoucauld
Porte du Périgord**

SOMMAIRE

3

ÉDITO

par Jean-Marc Brouillet
Président de la Communauté de Communes
La Rochefoucauld Porte du Périgord

4

LE « ZÉRO DÉCHET », UNE MODE À ADOPTER !

6

LES FERMES INNOVENT !

8

LES ASSOCIATIONS S'ENGAGENT

10

NOTRE TERRITOIRE : TERRE D'ÉLEVAGE

12

LE RENOUVEAU DU VIN DE SAINT-SORNIN

15

ANNUAIRE DES PRODUCTEURS ET DES POINTS DE VENTE

de la Communauté de Communes
La Rochefoucauld Porte du Périgord

- LÉGUMES ET PLANTES
- FERMES ET ÉLEVAGES
- BIÈRES ET VINS
- HUILES ET FARINES
- CAFÉ ET CHOCOLAT
- PRODUITS DE LA RUCHE
- POINTS DE VENTE
- MARCHÉS

Directeur de la publication : Jean-Marc Brouillet
Rédaction et conception graphique :
CDC La Rochefoucauld Porte du Périgord
Impression : Médiaprint - Chasseneuil/Bonnieure 16
Crédits Photos : CDC La Rochefoucauld Porte du
Périgord - Office de Tourisme La Rochefoucauld lez
Périgord - JC Laforge - Fromagerie Le Manslois -
Le potager des poissons - La Rainette - Freepik



Impression sur du papier PEFC fabriqué
dans le Périgord

Édito

par JEAN-MARC BROUILLET
Président de la Communauté de Communes
La Rochefoucauld Porte du Périgord

PRÉSERVER SA SANTÉ, ses papilles, son environnement,
son territoire et son portefeuille, voilà ce que veut dire
consommer local.

Cet intérêt pour le circuit court prend de l'ampleur, et devient
une pratique quotidienne pour beaucoup. C'est l'essence même
de la création de ce guide des producteurs de la Communauté
de Communes - La Rochefoucauld Porte du Périgord.

Consommer local permet de garder ce lien social, entre le
producteur et ses acheteurs, tellement essentiel à l'heure du
« tout numérique ». Cela permet aussi de préserver et valori-
ser le savoir-faire artisanal de nos éleveurs, agriculteurs, com-
merçants et artisans, qui sillonnent les routes de notre terri-
toire afin de vous faire découvrir leurs produits.

Des éleveurs aux associations, en passant par les fermes
innovantes, ce guide recense les nombreuses possibilités qui
s'offrent à vous, que vous soyez résidents ou touristes.

N'hésitez pas à consommer ce guide sans modération !

LE « ZÉRO DÉCHET », UNE MODE À ADOPTER !



APIKETA
Le Bourg 16380 CHAZELLES
+33 6 71 01 14 76
contact@apiketa.fr
www.apiketa.fr

DRÔLES DE DAMES
2 bis rue d'Angoulême
16220 MONTBRON
+33 6 78 82 63 80
Facebook :
[@lesdrolesdedamesmontbron](https://www.facebook.com/lesdrolesdedamesmontbron)

CRÉER AVEC DE LA MATIÈRE PREMIÈRE DÉJÀ UTILISÉE. Créer des emballages compostables ou recyclables. Jeter le moins possible. C'est ce qu'on appelle plus communément le « Zéro déchet ». Et c'est ce choix qui a été adopté par deux boutiques locales, à la fois si éloignées et si proches.

Apiketa, basée à Chazelles, est une savonnerie à froid, une bijouterie, une coutellerie. Mais pour Marion Brunlet, fondatrice de la boutique avec Jérôme Guerini son compagnon, c'est surtout « une boutique éco-responsable ». Les produits vont du savon, au cosmétique, en passant par les produits ménagers. « *Tout est recyclable ou réutilisable, même les emballages des produits !* », précise-t-elle.

Et la savonnière n'a pas qu'une seule corde à son arc. Elle propose quelques créations textiles lavables et réutilisables comme de l'essuie-tout ou des charlottes de plat.

Avec ses produits, Marion souhaite montrer que « *l'on peut se faire plaisir sans vivre au fond d'une grotte* ». Même démarche pour Jérôme, forgeron, bijoutier et coutelier. « *Toutes ses créations sont fabriquées à partir de matériaux reconditionnés, recyclés* », explique sa compagne.



Des couturières qui n'ont pas peur de la chute

Changement d'ambiance, mais pas de thème, chez **Les Drôles de Dames**, couturières montbronnaises. **M'Zel Soleil** (Gaëlle Bonjean), **Road Fripes** (Laure Durousseau-Dugontier) et **Marion Leroy**, qui proposent

leurs créations et services « Zéro déchet » aux clients. « *On recycle des vêtements destinés à la poubelle, on les transforme, les retravaille* », reprennent-elles en chœur. Elles n'hésitent pas à récupérer des draps, des rideaux ou des chutes de vêtements « *suivant leur inspiration* », pour leur donner une seconde vie. « *On fait même de la retouche pour éviter que les gens ne jettent* », abonde Marion Leroy. Elles proposent également des « tote-bags » (sacs de course), en tissu afin d'éviter d'acheter des sacs plastiques ou autres contenants jetables.

« On recycle des vêtements destinés à la poubelle, on les transforme, les retravaille ! »

D'astucieuses et bonnes initiatives de la part de ces deux boutiques, qui veulent constamment se réinventer, et contribuer à un mode de consommation plus responsable. ■



LES FERMES INNOVENT !

MÊME SI L'AGRICULTURE DITE « TRADITIONNELLE » PERDURE, de nouveaux modes de production voient le jour. Des fermes innovantes, qui ne manquent pas d'ingéniosité, afin de proposer des produits équivalents en tendant vers un respect optimal de l'environnement.

À Rancogne (commune de Moulins-sur-Tardoire), le **Potager des Poissons**, ferme aquaponique¹, commercialise ses produits maraichers depuis avril 2020. « Ce sont les esturgeons qui nourrissent les plants, tout cela dans un circuit d'eau relié entre les bassins et les plantes », explique Jehanne Desormeaux, productrice avec son mari Benoît. Ce moyen de production, « respectueux de la nature et qui n'épuise pas les sols », per-

met de transformer les excréments des esturgeons en apports nutritifs pour les plantes. « Ils vont des bassins de poissons jusqu'au bassin de transformation, tout en passant entre temps par des filtres et UV afin de pouvoir nourrir les plantes », résume Jehanne.

Dans ce qui est la plus grande ferme aquaponique de France, tout est fait pour respecter au mieux la nature et l'animal. « Le but est de manger propre, mieux et avec une éthique.



Nous n'utilisons que du naturel pour traiter les plantes (coccinelles, décoction d'ail), même pour l'abattage des poissons, ce sera avec la méthode japonaise de l'Ikejime².

¹ L'aquaponie est une technique associant culture de plantes et élevage de poissons.

² 活け締め Ikejime ou ikijime est une technique d'abattage du poisson consistant à neutraliser le système nerveux de l'animal vivant avant de le saigner. Cette pratique ancestrale, d'origine japonaise, a pour effet de réduire le stress et la douleur du poisson. Ses muscles ne sont pas aussi contractés, sa chair se conserve mieux et ses qualités gustatives sont supérieures, par rapport à la manière habituelle, par asphyxie.

D'arboriste à herboriste

Ancien élagueur-grimpeur, Marc Buergo est passé de coupeur d'arbres à planteur de fleurs. Son activité, lancée depuis janvier 2019 à Rochepine (commune de Chazelles), consiste à faire pousser des fleurs dans le champ derrière chez lui, afin d'en extraire le



meilleur. « Je produis des tisanes 100% fleurs, des huiles de macération qui sont filtrées pour les mettre dans des rollers ou, mélangées avec de la cire d'abeille, pour faire des baumes », détaille Marc Buergo.

Même si ce dernier reste élagueur à mi-temps, il veut faire de **Jardin ma nouvelle vie** (le nom de sa marque, N.D.L.R.), son activité principale d'ici « 2 à 3 ans si possible ». Pour cela, l'herboriste déborde d'idées : « Je vais augmenter la superficie de plantation, avec un champ de 2 hectares. J'aimerais également faire découvrir mon activité au plus grand nombre ». ■



LE POTAGER DES POISSONS

Rancogne – MOULINS-SUR-TARDOIRE

+33 7 60 06 23 03

+33 6 10 82 89 95

contact@lepotagerdespoissons.fr

www.lepotagerdespoissons.fr

JARDIN MA NOUVELLE VIE

CHAZELLES

+33 6 17 60 21 71

buergomarc@hotmail.com

Facebook : [Jardin ma nouvelle vie](https://www.facebook.com/Jardin.ma.nouvelle.vie)

Les associations s'engagent

D'

Les Jardins du Bandiat à Souffrignac, implantés dans les locaux de la Communauté de Communes depuis 1998, sont gérés par le **CIDIL***. Ce chantier d'insertion professionnelle permet d'aider les salariés à retrouver le chemin de l'emploi, à terme. L'association propose des produits maraîchers 100% bio, mais aussi une transformation des fruits et légumes : « *en confitures, soupes, sirops et coulis, afin de gaspiller le moins possible* », indique Kitry Gauthier, responsable développement de l'association.

Les Jardins du Bandiat possèdent un espace boutique et expédition, et ont mis en place un drive durant la période de confinement. « *Les gens ont pris conscience qu'il y avait des producteurs locaux* », se réjouit-elle. Désormais, le CIDIL a les yeux rivés sur son futur déménagement à côté de la cave de Saint-Sornin, une belle perspective d'avenir. « *On va passer de 1,5 à 5 hectares de terres de production. On va pouvoir se développer* », conclut Kitry Gauthier.

* CIDIL : Carrefour pour l'Insertion et le Développement des Initiatives Locales



La Coop'in en Bourg veut créer du lien

Lancée le 22 juin 2019, la **Coop'in en Bourg**, est une épicerie associative sur la commune d'Ecuras. « *Elle est réservée aux adhérents, qui peuvent acheter les produits à prix coûtant* », expose Anne-Laure, une des deux créatrices de l'association. En échange, l'adhérent doit donner un peu de son temps à l'association. « *Cela peut être : faire le ménage, tenir une permanence, faire des commandes* », précise-t-elle.

En ce qui concerne les produits, on y trouve de tout. Cela passe des produits ménagers aux aliments, boissons. Et tout fonc-

tionne avec des petits producteurs. « *On essaie de prendre le plus de produits bio possible. La bière vient de Chazelles, le miel de Montbron et Charras par exemple* », énumère Anne-Laure.

Passée de 30 adhérents à plus de 70, l'association attire ; et donne des idées pour progresser. « *On a des producteurs qui viennent le mardi soir pour vendre devant l'épicerie. On aimerait bien pouvoir créer un petit marché le mardi à Ecuras en attirant plus de producteurs* », ambitionne Anne-Laure, dont le projet est déclinable très facilement, dans d'autres communes par exemple. ■

« Les adhérents, peuvent acheter les produits à prix coûtant »

LES JARDINS DU BANDIAT

Le bourg
16380 SOUFFRIGNAC
+33 5 45 23 25 73
www.cidil-asso.fr

COOP 'IN EN BOURG

29 Route de Chatain Besson
16220 ÉCURAS
coopinenbourg@gmail.com
Facebook : [@coopinenbourg](https://www.facebook.com/coopinenbourg)



NOTRE TERRITOIRE, UNE TERRE D'ÉLEVAGE

LE TERRITOIRE DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES La Rochefoucauld Porte du Périgord est, traditionnellement, un territoire qui fait la part belle aux éleveurs en tout genre (bovin, porcin, ovin) qui produisent pour garnir les étals des boucheries. Focus sur deux d'entre elles, des boucheries pas comme les autres.

Installée depuis 1991 à Grignol (commune de Montbron), **La ferme des Monts Verts** est une institution dans le pays montbronnais. Et sa méthode fonctionne depuis toutes ces années. « Toutes les viandes bovines et porcines viennent de notre propre élevage. Tandis que les poulets entiers viennent de Rouzède et les moutons du confolentais. Le tout dans environ 160 m² d'espace de vente », s'exclame Bernard Larapidie, le père. Ses

deux fils, Cédric et Samuel, s'occupent des exploitations (vaches et cochons) pour remplir les deux boucheries estampillées « Ferme des Monts Verts » (l'une à Montbron, l'autre à Marthon).

Même les peaux des vaches abattues sont récupérées. Rebecca Larapidie, qui tient l'atelier de maroquinerie Abak'art, n'est autre que la belle-fille de Bernard Larapidie. « Rebecca fait tanner toutes les peaux de vaches, pour ensuite pou-

voir les utiliser afin de faire ses créations », développe-t-il. On ne peut faire de circuit plus court.



Les bouchers du territoire

BOUCHERIE MARZAT

6 r Angoulême
16220 MONTBRON
+33 5 45 23 60 82

LA FERME DES MONTS VERTS

Grignol, 16220 MONTBRON
+33 5 45 70 80 28

Le Bourg, 16380 MARTHON
+33 5 45 70 89 33

HERVÉ PRÉCIGOUT

Chez Pauly, 16110 PRANZAC
+33 6 08 07 62 35

BOUCHERIE ROLLAND

10 r Porte de Marillac,
16110 LA ROCHEFOUCAULD
+33 5 45 63 00 43

DIDIER MORELIERAS

Le Bourg, 16380 CHAZELLES
+33 5 45 70 27 17

Un des derniers bouchers itinérants

Hervé Précigout n'est pas un boucher comme les autres. Une boutique ? Très peu pour lui. Ce qu'il aime, c'est faire ses tournées du mardi au samedi, dans une dizaine de communes autour de Pranzac. « Je le faisais avec mon ancien patron, et j'ai préféré continuer que de m'installer : c'est plus pratique mais nous ne sommes plus beaucoup à le faire », affirme le boucher itinérant.

Son choix, n'utiliser que des produits locaux. « Toutes les viandes sont de Charente, plus ou moins près de chez nous, mais de Charente », embraye Hervé Précigout. Il reçoit sa marchandise chez lui, la trans-

« Toutes les
viandes sont de
Charente »



forme « presque à 100% » dans son labo, et le voilà parti sur les routes pour ravir ses clients. En plus des tournées, on le retrouve le vendredi matin dans le bourg de Pranzac et le samedi matin au marché de La Rochefoucauld. ■



CAVE DE SAINT-SORNIN

1 Les Combes
16220 SAINT-SORNIN
+33 5 45 23 11 95

MAVERLAN

16220 SAINT-SORNIN
+33 6 07 21 37 68

LE GUIMBELOT

4 route de la fenêtre
16220 SAINT-SORNIN
+33 6 29 18 84 62

Le renouveau du vin de Saint-Sornin

« **A VIGNE AIME REGARDER LA RIVIÈRE** », tel est l'adage utilisé par Jacques Soulat, qui a rouvert la cave de Saint-Sornin il y a un peu plus d'un an, en louant le lieu à la Communauté de Communes La Rochefoucauld - Porte du Périgord, qui a racheté la cave en 2018. Dans le but de relancer la filière viticole, et le savoir-faire local.

Cette exposition, en altitude, sur les premiers contreforts du Massif Central, donne un attrait certain « *les vignes sont sur des coteaux bien exposés, qui dominent la Tardoire* » précise Jacques Soulat. Dans un vignoble d'environ 55 hectares, Jacques Soulat souhaite y « *donner une dynamique nouvelle et porter à nouveau cette richesse locale* ».

L'atout de ces terres : **une Indication Géographique Protégée (IGP) Saint-Sornin**, une des trois seules autorisées dans les deux Charentes avec île de Ré et île d'Oléron.



Une première cuvée née en juillet 2020

Et de l'espoir est né un premier vin, intitulé Sapiens. Le seul bénéficiant de l'IGP Saint-Sornin. Une première depuis plus d'une décennie.

Cette cuvée de 4 000 bouteilles, sortie durant le mois de juillet 2020, est une pierre à l'édifice que veut bâtir la Maison Soulat avec le vignoble Saint-Sorninois. « *C'est une cuvée premium, avec des raisins choisis et achetés aux viticulteurs du vignoble* », poursuit l'instigateur du projet, en partenariat avec Olivier Pucek (créateur du domaine Maverlan).

Ensemble, ils ont créé GVC

(Grands vins de Charente). « *Ce sont de vieilles vignes, avec un cépage Gamay, unique en Charente* », abonde Olivier Pucek, vigneron depuis 10 ans à Saint-Sornin.

Ce renouveau du vin à Saint-Sornin va permettre aux « locaux » de pouvoir goûter les fruits du labeur de leurs voisins. Un détail qui n'échappe pas au gérant de la cave de Saint-Sornin : « *La clientèle d'habités revient, en plus d'une nouvelle* », explique-t-il. Nul doute que ce vin, produit localement, est une attraction d'envergure sur le territoire. Et les projets d'avenir concernant

le site sont nombreux. « *Le but est la modernisation du vignoble et l'amélioration de la qualité des vins, le tout dans le respect de l'environnement. Avec une baisse des rendements et des vendanges à la main pour tirer le meilleur du raisin* », détaille Olivier Pucek. Une démarche des plus respectables à l'heure du « mieux consommer ». ■





Un projet d'installation en temps que producteur ?

La communauté de communes s'est donnée comme priorité de maintenir et renforcer le dynamisme dans les centres-bourgs de son territoire mais aussi de soutenir les initiatives de valorisation des productions locales. Elle a ainsi élaboré un dispositif d'aides financières pour les entreprises (incluant les entreprises agricoles) ayant un projet de création, reprise ou développement d'activités dans les centres-bourgs et/ou contribuant au développement des circuits courts. L'aide peut permettre de financer jusqu'à 30% des dépenses éligibles et est plafonnée à 5000€.

Pour toute demande d'information :
Pôle développement économique de
la communauté de communes
Tél. +33 5 45 63 00 52
accueil@rochefoucauld-perigord.fr

Annuaire des producteurs et des points de vente



**COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
LA ROCHEFOUCAULD
PORTE DU PÉRIGORD**

LÉGUMES ET PLANTES

Des jardins
extraordinaires

UN JARDIN À QUATRE MAINS

Moulins-sur-Tardoire

Aurélie FARRE
Vilhonheur 16220 MOULINS-SUR-TARDOIRE
E-mail : unjardinaquatremains@laposte.net



Production de légumes diversifiée, selon les règles de l'agriculture biologique, tout au long de l'année. Respect des saisons et de la biodiversité.

Produits en vente : légumes printemps/été (*petits pois, blettes, betteraves, carottes, fèves, courgettes, tomates, poirons, aubergines, concombres, fenouils, salades, haricots verts, haricots demi-secs, melons, pastèques...*) et légumes d'automne/hiver (*carottes, céleris-raves, poireaux, courges, navets, panais, betteraves, choux, salades, épinards, mâche, pommes de terre, oignons...*).

Autres points de vente : Marché de Montbron le samedi matin de 8h30 à 12h00.

QUEUES DE CERISES ET PISSENLITS

Saint-Adjutory

Cécile CHAMBON
La Tuilière 16310 SAINT-ADJUTORY
Tél : +33 6 70 43 80 96
E-mail : queuesdecerisesetpissenlits@outlook.fr
Site web : <https://qdcep.wordpress.com>

Depuis octobre 2018, Queues de Cerises et Pissenlits propose une gamme d'infusions « bien-être » et d'aromates entièrement produits à Saint-Adjutory. Une trentaine de plantes sont cultivées de manière écologique ou cueillies à la main dans les espaces sauvages des jardins avec le plus grand soin.

Produits en vente : tisanes bien-être et aromates (*sous sachets en papier ou flacons en verre*).

Vente directe : toute l'année sur rendez-vous.

Autres points de vente : marché de Vouzan le 2^e vendredi de chaque mois de mars à octobre, marché de Marsac le 2^e samedi du mois, divers marchés de Noël, salon de thé Friand'halle à Villebois-Lavalette, Le Kouti à Châteauneuf, Le Nid des Artistes à Massignac.

Visite de l'exploitation : visites sur rendez-vous.



LES JARDINS DU BANDIAT – Souffrignac

Association CIDIL
Le bourg 16380 SOUFFRIGNAC
Tél : +33 5 45 23 25 73
E-mail : jardinsdubandiat@cidil-asso.fr
Site web : www.cidil-asso.fr



Chantier d'insertion avec les activités de maraîchage bio, conserverie, traiteur. Accompagnement des salariés vers l'emploi.

Produits en vente : légumes bio, confitures, compotes, conserves, sirops.

Vente directe : du lundi au vendredi de 9h00 à 16h30.

Autres points de vente : Office de Tourisme La Rochefoucauld lez Périgord, marché de Vouzan le 2^e vendredi de chaque mois, La Belle Fermière à Ruelle et Ruffec, So'Bio à Cognac, Le Marché de Céline à Dirac, La Drôle d'épicerie à Angoulême.

Vente par correspondance

LE POTAGER DES POISSONS

Moulins-sur-Tardoire

Jehanne et Benoît DESORMEAUX
Les Gouttes – 171 route des grands fossés
16220 MOULINS-SUR-TARDOIRE
Tél. 1 : +33 7 60 06 23 03 / Tél. 2 : +33 6 10 82 89 95
E-mail : contact@lepotagerdespoissons.fr
Site web : lepotagerdespoissons.fr

Le Potager des Poissons est une ferme aquaponique. Jehanne et Benoît produisent des légumes, des aromates et élèvent aussi des poissons pour assurer cette production maraîchère. Poissons et légumes, organismes vivants, sont dans un circuit vertueux, au service les uns des autres. Tout cela dans le respect de la nature.

Produits en vente : légumes de saison et esturgeons selon la saison.

Vente directe : le samedi à la ferme de 10 h à 12 h, et possibilité de commande (07 60 06 23 03). Carte bancaire acceptée.

Visite de l'exploitation : toute l'année sur rendez-vous et visites estivales (*les mardis à 16h00 ou à 17h00 sur réservation*).

LÉGUMES ET PLANTES

Des jardins
extraordinaires

AU JARDIN

Montbron

Philippe QUÉMENT
Les bruyères 16220 MONTBRON
Tél. : +33 6 80 01 46 12
E-mail : philippequement0213@gmail.com

Production de légumes de saison : plein champs et serre.

Produits en vente : légumes de saison, fruits de saison, jus de pomme, miel (*Ruffec*).

Vente directe : du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h30 (*fermé le lundi de novembre à mars*).

Autres points de vente : Marché de La Rochefoucauld les samedis matins, marché de Chasseneuil-sur-Bonnieure les samedis matins, marché de Victor Hugo à Angoulême et marché de Piégut les mecredis matins.

JARDIN MA NOUVELLE VIE

Chazelles

Marc BUERGO
5 rue du Bandiat, lieu-dit Rochepine 16380 CHAZELLES
Tél. : +33 6 17 60 21 71
E-mail : buergomarc@hotmail.com
Facebook : [Jardin ma nouvelle vie](#)



« Jardin ma nouvelle vie » a vu le jour en mai 2019. Il a pour vocation la culture des plantes aromatiques et médicinales, dans le plus grand respect de la terre et des plantes. Lieu de contemplation et d'échange, il sera ravi de vous accueillir pour des moments de partage.

Produits en vente : tisanes (*Mille et une Nuits, Zen, Atchoum, Dégonfle*), baume calendula, boîte de macération florale.

Vente directe : du lundi au samedi de 9h00 à 18h00 sur rendez-vous.

Autres points de vente : superette de Chazelles.

Visite de l'exploitation : visites sur rendez-vous.



FERMES ET ÉLEVAGES

Animaux
élevés au
grand air

LA FORÊT DU BRAME – LES 2 NOIX'ELLES

Mainzac

Fanny et Marion VERLHAC
1 domaine de la Breuille 16380 MAINZAC
Tél. 1 : +33 6 37 37 23 17 / Tél. 2 : +33 6 84 13 31 98
E-mail : info@laforetdubrame.fr
Site web : www.les2noixelles.fr



Ferme familiale à Mainzac, production de noix sur 23 hectares et élevage de cerfs en semi-liberté dans la forêt. Commercialisation toute l'année des produits à base de noix ainsi que des conserves de cerfs.

Produits en vente : produits transformés à base de noix : huile, gâteaux, biscuits, tartinables, chocolats ainsi que des conserves de cerf et de la viande de cerf pour les fêtes de fin d'année.

Vente directe : toute l'année du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (contacter la ferme avant tout déplacement).

Autres points de vente : foire d'automne de Marthon, Intermarché de Montbron, La Ferme des Monts Verts à Montbron, boutique l'Intemporel à La Rochefoucauld, Vival à Charras et Dignac, Coccinelle et Coquelicot à Angoulême, Campagne Productions à Périgueux, C'Fermier à Chateaubernard, Le Marché de Céline à Dirac, La Ferme du Coin à Limoges...

Visite de l'exploitation : le mardi et le jeudi en juillet et en août.

Vente par correspondance / vente en ligne prochainement



LA FERME DU ROCHER

Mainzac

Laura GOUX MAROT
1 Le Rocher 16380 MAINZAC
Tél. : +33 6 47 88 88 45
E-mail : laura.goux@laposte.net

Création de la ferme en 2018, sur une propriété de 3,5 hectares. Tous les animaux sont élevés en plein air.

Produits en vente : poulets, pintades, lait de chèvre, lapins, cheureaux, œufs.

Vente directe : toute l'année le jeudi de 15h00 à 19h00.

Autres points de vente : sur le marché de Marthon le jeudi matin et le marché de Montbron le vendredi matin et samedi matin.

Visite de l'exploitation : sur rendez-vous.

FERME DE L'ARBRE

Rouzède

Vincent BRESSON et Florence BRAND
11 rue de l'Arbre, lieu-dit l'Arbre 16220 ROUZÈDE
Tél : +33 5 45 65 06 20
E-mail : fermedelarbre@laposte.net

L'EARL de l'Arbre élève et transforme des volailles et canards gras pour une commercialisation à la ferme à Rouzède.

Produits en vente : volailles (poulets, pintades), canettes, magrets, foie gras, produits en conserve.

Vente directe : du mercredi au samedi de 8h00 à 19h00 sans interruption et le dimanche de 9h00 à 12h00.

Autres points de vente : marché de Mouthiers sur Boëme le jeudi, Gond-Pontouvre le vendredi, Confolens et L'Isle d'Espagnac le samedi.

Vente par correspondance



FERMES ET ÉLEVAGES

Animaux
élevés au
grand air

MA FERME – Grassac

EARL du Pontillou
30 chemin du Pontillou 16380 GRASSAC
Tél. : +33 6 31 20 77 46
E-mail : herve.claeys@hotmail.fr
Facebook : [Ma Ferme](#)

Élevage de vaches salers, d'agneaux et de poulets à Grassac. Vente directe de la production sous forme de colis.

Produits en vente : viande bovine salers (colis de 4 kg, 5 kg et 9 kg), agneau (colis de 4 kg, 5 kg et 9 kg), poulet (à l'unité).

Points de livraison : commande par téléphone à récupérer à la ferme ou aux lieux suivants : La Rochefoucauld, SDIS Lunesse à Angoulême, rond-point de Girac à Angoulême.

ÉLEVAGE DE GARENNE

Marillac-le-Franc

Isabelle LEYDIER DELAVALLADE
Chez le Meunier, 61 impasse des acacias
16110 MARILLAC-LE-FRANC
Tél. : +33 6 85 53 80 54
E-mail : lama.de.garenne@wanadoo.fr
Site web : www.elevage-de-garenne.com



Agriculture biologique. Élevage de bovins nés et élevés en Charente, certifié Bio « de l'herbe, rien que de l'herbe ». Une démarche qui respecte le bien-être animal en garantissant une alimentation à l'herbe, sans aucun apport de concentré, avec une vie en plein air intégral toute l'année sur des prairies naturelles. La viande issue de ces animaux est maturée entre 4 et 5 semaines pour apporter le meilleur des saveurs gustatives.

Produits en vente : Daube, Estouffade, Boeuf au gingembre, Boeuf au fenouil, Pot au feu, terrine 100 % bœuf. Viande fraîche sur réservation.

Vente directe : sur rendez-vous uniquement.

Autres points de vente : Marché de Léopold à Gond-Pontouvre, Bio-Coop à Soyaux, Le Bio d'ici (en ligne), L'Intemporel (épicerie fine à La Rochefoucauld).

Vente par correspondance / Vente en ligne



Du local pour les tout petits ! LES DRÔLES DE POTS – Grassac

SAS Le goût du local
30 chemin du Pontillou 16380 GRASSAC
Tél. : +33 6 10 26 03 17
E-mail : elodieclaeys34@gmail.com

Fabrication artisanale de petits pots pour bébés. Production basée sur des fruits, légumes et viandes locaux.

Produits en vente : petits pots (compotes, purée, purée/viande).

Autres points de vente : La Belle Fermière à Ruelle, Coccinelle et Coquelicot à Angoulême parmi d'autres magasins de producteurs.

Vente par correspondance prochainement

Nouveau sur le territoire !

LA CAGUILLE TRANQUILLE

Saint-Sornin

Frédéric DECOUX
1 chez gros Pierre 16220 SAINT-SORNIN
Tél. : +33 6 32 81 56 07
E-mail : cagouilletranquille@gmail.com

Élevage d'escargots. Lancement de l'activité en avril 2020

Produits en vente : produits dérivés à base d'escargots.

Vente directe : prochainement.

Autres points de vente : présence prochaine sur les marchés du territoire.



FERMES ET ÉLEVAGES

Animaux
élevés au
grand air

FROMAGERIE LE MANSLOIS – Rivières

SARL Le Manslois
10 chez Pouret 16110 RIVIÈRES
Tél. : +33 5 45 62 13 82
E-mail : lemanslois@wanadoo.fr
Site web : <https://lemanslois.fr/>

Le Manslois est un fromage blanc au lait entier pasteurisé de vache ou de chèvre, selon une recette transmise de génération en génération depuis 1962. Il est produit à Rivières dans une entreprise familiale respectueuse des normes actuelles tout en gardant son savoir-faire artisanal.

Produits en vente : fromages frais de vache et de chèvre.

Autres points de vente : Leclerc Rivières-La Rochefoucauld, Petit Casino Rivières, épiceries fines...

Idée recette !

LE FROMAGER DE CHARENTE

Pour 8 à 10 personnes, temps de préparation 10 mn, de cuisson 30 mn.

Ingrédients :

500 gr de fromage « Le Manslois » Vache ou Chèvre
4 ou 5 œufs
150 gr de sucre
Pâte à tarte (*feuilletée de préférence*)

Préchauffer le four Th. 7 ou 210°

¹. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mélangez vigoureusement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez le Manslois et continuez de battre.

². Montez en neige ferme les blancs d'œufs avec une pointe de sel puis avec une spatule, les incorporer délicatement au mélange œufs/sucre/Manslois en soulevant délicatement la masse pour ne pas casser les blancs.

³. Étendre la pâte sur un plat à tarte. Versez dessus la préparation, enfournez 30 minutes.

Idée : vous pouvez le réaliser avec du Manslois vache, chèvre ou un mélange des deux.



BIÈRES ET VINS

Bières et vins
nés de la passion

LE GUIMBELOT

Saint-Sornin

Freddy RADEPONT
4 route de la fenêtre 16220 SAINT-SORNIN
Tél. : +33 6 29 18 84 62
E-mail : leguimbelot@laposte.net
Site web : <https://leguimbelot.wordpress.com/>



Vigneron producteur de vin blanc en bouteilles pour les restaurateurs et les particuliers. Petit vignoble qualitatif.

Produits en vente : Chenin sec moelleux et liquoreux, Chardonnay sec et bientôt Viognier, Pinot beurot, Chauché.

Vente directe : toute l'année sur rendez-vous.

Vente par correspondance / Vente en ligne

MAVERLAN

Saint-Sornin

Olivier PUCEK
Rue du cuvier – Miaulant
16110 YVRAC-ET-MALLEYRAND
Tél. : +33 6 07 21 37 68
E-mail : vin.maverlan@gmail.com
Facebook : [@vin.maverlan](https://www.facebook.com/@vin.maverlan)

Olivier Pucek produit des vins rouges en Charente : Gamay, Pinot noir, Syrah, Jurançon noir, du vin IGP Saint-Sornin et du vin rosé. En conversion de labellisation Agriculture Biologique.

Produits en vente : Gamay, Pinot noir, Syrah, Jurançon noir.

Vente directe : toute l'année sur rendez-vous les samedis et dimanches.

Autres points de vente : Cave de Saint-Sornin.

Visite de l'exploitation : sur rendez-vous.

Vente par correspondance

BIÈRES ET VINS

Bières et vins
nés de la passion

BRASSERIE LA RAINETTE

Chazelles

Simon RIOUX

Moulin de Chazelles, 2 rue du moulin 16380 CHAZELLES

Tél. : +33 6 72 92 35 51

E-mail : brasserie.larainette@gmail.com

Site web : www.brasserie-larainette.fr

Le moulin de Chazelles, pourvu d'une grande roue à aubes, est une brasserie artisanale, appelée La Rainette, qui propose durant l'été un bar guinguette. Découvrez une dizaine de variétés de bières, brassées selon une méthode traditionnelle, respectueuse du goût et des arômes.

Produits en vente : bières blonde (*Bitter Ale*), Blanche, Blanche citra, Ambrée, Brune, IPA, Blancoise, Noël.

Vente directe : de mi-juillet à mi-août le mercredi, jeudi, vendredi, samedi de 16h00 à 20h00 – le reste de l'année le mardi et jeudi de 16h00 à 20h00.

Autres points de vente : supérette de Chazelles, Leclerc Rivières-La Rochefoucauld, marché de Marthon, Café des sports à La Rochefoucauld, Café de la paix à Prangac...

Visite de l'exploitation : visites hors saison estivale.



Cavistes

LA CAVE DE SAINT-SORNIN

Saint-Sornin

1 Les Combes 16220 SAINT-SORNIN

Tél. : +33 5 45 23 11 95

E-mail : contact@maison-soulat.com

Site web : www.maison-soulat.com

La Cave de Saint-Sornin, ouverte toute l'année, propose une sélection de vins charentais et du monde entier, de spiritueux, de bières et produits locaux. Vente en bouteille et Bag In Box.

Ouverture au public : du mardi au samedi de 9h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h00.

Vente par correspondance / Vente en ligne

LES VINS DE PASCAL

La Rochefoucauld-en-Angoumois

9bis rue des Tanneurs

16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS

Tél. : +33 5 45 62 13 43

E-mail : lesvinsdepascal@orange.fr

La cave Les Vins de Pascal située en centre ville de La Rochefoucauld, propose des vins charentais et français, ainsi que des spiritueux.

Produits en vente : vins charentais Mainart et Domaine Garancille, Bières charentaises Métal Snail, vins français (*Tarriquet, Uby...*).

Ouverture au public : du mardi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00.



HUILES ET FARINES

Produits de
nos moulins

MOULIN DE TROTTE-RENARD – *Bunzac*

Hubert MAILLET
Trotte-Renard 16110 BUNZAC
Tél. : +33 5 45 70 30 74
E-mail : hmaillet@orange.fr

Datant du 17^e siècle, ce moulin restauré dans les années 1990, est équipé d'une grande roue à aubes de cinq mètres de diamètre, qui fait tourner trois paires de meules à grain. Il dispose aussi d'une meule à huile avec poêle, d'un presseur hydraulique et d'un presseur manuel.

Produits en vente : huiles de noix et de noisette.

Vente directe : toute l'année sur rendez-vous.

Visite de l'exploitation : visite du moulin et de l'huilerie sur rendez-vous, toute l'année.

MOULIN DE LA FORGE – *Moulins-sur-Tardoire*

Françoise MICHENAUD
275 impasse du moulin – Rancogne
16220 MOULINS-SUR-TARDOIRE
Tél 1 : +33 6 78 58 85 23 / Tél. 2 : +33 5 45 23 10 32
E-mail : fmichenaud@gmail.com
Site web : www.lemoulindelaforge.fr

Situé sur le site d'une ancienne forge à canons et daté du 17^e siècle, le moulin de la Forge, sur la Tardoire, produit artisanalement des farines et des huiles.

Produits en vente : farines de maïs, châtaigne, épeautre, semoule de maïs, huiles naturelles de noix et de noisette.

Vente directe : sur rendez-vous toute l'année et lors des visites estivales.

Autres points de vente : farines en vente en grandes surfaces.

Visite de l'exploitation : visites sur rendez-vous toute l'année, en juillet et août jours et horaires de visite programmés (*tarifs : 3 € / pers. — gratuit - 12 ans*).

MOULIN DE VOUTHON – *Vouthon*

Philippe ELLIAS
2 chemin du moulin 16220 VOUTHON
Tél. 1 : +33 5 45 70 83 35 / Tél. 2 : +33 6 84 78 13 73
E-mail : moulindevouthon@outlook.fr

Le moulin de Vouthon est dans une démarche éco-responsable : la centrale hydroélectrique produit une énergie zéro émission de Co2 et la production traditionnelle certifiée BIO d'huiles et de farines de noisette, noix, sésame et cameline ne génère aucun déchet, tout est valorisé.

Produits en vente : huiles de sésame à chaud, sésame à froid, noix à chaud, noix à froid, cameline à froid et noisette, farine de sésame, noix, noisette et cameline.

Vente directe : sur rendez-vous du lundi au samedi de 9h00 à 18h00 (*tél. +33 5 45 70 83 35*).

Autres points de vente : Marché de Chasseneuil-sur-Bonnieure (*stand « aux bonnes herbes »*), Office de Tourisme La Rochefoucauld lez Périgord.

Visite de l'exploitation : sur rendez-vous (*tél. +33 5 45 70 83 35*).



CAFÉ ET CHOCO LAT

Une association
gourmande
parfaite

CHOCOLATERIE LA PICHOTTE

La Rochefoucauld-en-Angoumois

Jean-Luc DROCHON
33 rue des Halles 16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 5 45 63 00 26
E-mail : lapichotte@orange.fr
Site web : www.chocolaterie-la-pichotte.fr

Jean-Luc Drochon perpétue la tradition du chocolat La Pichotte né dans les années 1940. Dans sa boutique/atelier, il fabrique et propose des chocolats d'exception ainsi que d'autres douceurs.

Produits en vente : chocolats (bonbons de chocolat, tablettes, moulages), confiseries (pâtes de fruits, dragées, guimauve...).

Vente directe : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h00, le samedi de 9h30 à 12h00.

Autres points de vente : magasin de producteurs La Belle Fermière à Ruffec.

Vente par correspondance / Vente en ligne

LE RUPIFICALDIEN

La Rochefoucauld-en-Angoumois

Magali MAITRE
6 rue Liancourt 16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. 1 : +33 5 45 23 73 15 / Tél. 2 : +33 6 75 93 82 14
E-mail : lerupificaldien@orange.fr

Torréfaction artisanale, vente de cafés grands crus, de thés et chocolats, gourmandises de fournisseurs français. Salon de thé.

Produits en vente : cafés, thés, chocolats, gâteaux, biscuits, confitures, cafetières, théières et accessoires.

Vente directe : du mardi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 19h00, le samedi de 8h30 à 19h00 sans interruption.

Vente en ligne prochainement

CHOCOLATERIE D'ANTAN

La Rochefoucauld-en-Angoumois

Annick GRENIER – MAJOJ SARL
6-8 rue des Gaillaudes 16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 5 45 63 58 05
E-mail : chocolateriedantan@gmail.com
Site web : www.chocolateriedantan.com

Située au pied du château de La Rochefoucauld, la chocolaterie d'Antan produit et vend des chocolats et des confiseries. Spécialités : le d'Antan et les marguerites d'Angoulême.

Produits en vente : bonbons de chocolats, pralinés, orangettes, nougat blanc et rouge, pâtes de fruits, guimauve, mendiants, tablettes...

Vente directe : toute l'année, tous les jours (lundi 15h00-18h00, mardi au samedi 10h00-12h30 et 14h30-18h30, dimanche 15h00-18h00).

Autres points de vente : magasins Gamm Vert aux alentours de La Rochefoucauld.

Vente par correspondance / Vente en ligne

CHOCOLATERIE LE VERGER

La Rochefoucauld-en-Angoumois

Amaury LASSAIGNE
32 route de Montbron 16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 5 45 23 52 94

Établissement familial, la chocolaterie Le Verger fondée en 1987 est une institution du savoir-faire dans ces produits artisanaux : ganache de chocolats, pâtes de fruits, nougats, nougatines...

Produits en vente : ganaches, pralinés, pâtes d'amande, nougats, nougatines, pâtes de fruits...

Vente directe : septembre à juin, du mardi au samedi de 9h30 à 12h00 et de 14h30 à 18h30.



PRODUITS DE LA RUCHE

Nos amies
les abeilles

JUDET FRANCK APICULTEUR

Feuillade

Zae Charente Périgord 16380 FEUILLADE
Tél. 1 : +33 5 45 25 13 09 / Tél. 2 : +33 7 81 05 44 14
E-mail : franck.judet@orange.fr
Site web : www.miel-apiculteur-judet.com

Apiculteur depuis 2005 mais passionné depuis son adolescence, Franck Judet a créé une miellerie qui permet de découvrir le métier, acheter du miel, mais aussi du nougat et du pain d'épices fait maison.

Produits en vente : miel de fleurs, forêt, printemps et tournesol (*pot en verre ou plastique*), nougat tendre ou dur, pain d'épice (*nature, orange, amande, figue, abricot*), barre de céréales.

Vente directe : tous les lundis de 10h00 à 12h00 durant l'été et bientôt toute l'année.

Autres points de vente : marché de St-Cybard à Angoulême le samedi matin, marché de Roumagières, Office de Tourisme La Rochefoucauld lez Périgord, magasins de producteurs (*Coccinelle Coquelicots, La Belle Fermière à Ruelle*), grandes surfaces (*Leclerc Rivières-La Rochefoucauld et Intermarché Montbron*).

Visite de l'exploitation : le lundi en juillet et en août.

Vente par correspondance

LE RUCHER DE CHARRAS

Charras

Maxime MONTEIL
7 route de la plaigne 16380 CHARRAS
Tél. : +33 7 85 52 26 02
E-mail : monteilmaxime@orange.fr

Apiculteur producteur de miel, pollen et essaims d'abeilles sur une ferme de 5 hectares de terres et de bois. Production de chènes truffiers melanosporum, safran et depuis peu houblon et orge brassicole.

Produits en vente : miel de printemps, de châtaignier, de tournesol, pollen / bières IPA, ambrée, au gingembre / truffes melanosporum et safran.

Vente directe : le samedi de 14h00 à 18h00.

Autres points de vente : Epicerie Vival Charras, marché de Piégut-Pluviers (*mercredi*) et marché de Victor Hugo Angoulême (*samedi*).

LA RUCHE ENCHANTÉE

Montbron

Cédric BAUDINIÈRE
Chez Marvaud 16220 MONTBRON
(*prochainement installation sur EYMOUTHIER*)
Tél. : +33 6 23 16 66 11
E-mail : cedric.baudiniere@gmail.com
Site web : www.la-ruche-enchantee.com

Apiculteur professionnel, Cédric propose des miels récoltés de façon artisanale dans le respect des abeilles et de l'environnement. Sa gamme de produits se compose de miels crémeux, de miels liquides, de pains d'épices, de pollen frais et de bonbons aux miel. En conversion de labellisation Agriculture Biologique.

Produits en vente : miel (*acacia, bourdaine, fleurs sauvages, ronce, châtaignier*), pains d'épices, pollen frais, bonbons au miel.

Vente directe : prochainement.

Autres points de vente : C'fermier à Cognac, Coop à La Rochefoucauld-en-Angoumois.

Visite de l'exploitation : à partir de juin 2021.



POINTS DE VENTE

Acheter local
près de
chez soi

FERME DE L'ARBRE – Rouzède

11 rue de l'Arbre, lieu-dit l'Arbre 16220 ROUZÈDE
Tél. : +33 5 45 65 06 20
E-mail : fermedelarbre@laposte.net

La Ferme de l'Arbre élève et transforme des volailles et canards gras pour une commercialisation à la ferme à Rouzède, et vend divers produits issus de producteurs charentais.

Produits en vente : Ferme de l'Arbre (*volailles, magrets et conserves*), Ferme de Javernac (*produits laitiers bovins*), La Richardie de Champagne et Fontaine (*produits laitiers caprins*), Brasserie Brunack (*bières artisanales*), Ferme de Chassagne (*légumes secs*), G et C Raby (*Pineau et Cognac*).

Ouverture au public : du mercredi au samedi de 8h00 à 19h00 sans interruption et le dimanche de 9h00 à 12h00.

Vente par correspondance

OFFICE DE TOURISME LA ROCHEFOUCAULD LEZ PÉRIGORD

La Rochefoucauld-en-Angoumois

39 rue des Halles 16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 5 45 63 07 45
E-mail : tourisme@rochefoucauld-perigord.fr

L'Office de Tourisme vous propose toute l'année une boutique composée de produits souvenirs et de produits du terroir.

Produits en vente : Apiculteur Judet (*miels de printemps, toutes fleurs, de forêt et nougats*), Huiles du Moulin de Vouthon (*huiles de sésame, noisette, noix et cameline*), Jardins du Bandiat (*confitures, gelées, sirops et tartinades*), Apiketa (*savons et shampoings solides*).
Prochainement : tisanes Jardin Ma Nouvelle Vie.

Ouverture au public : toute l'année du lundi au samedi.

Vente par correspondance



Ô DONJON DES SAVEURS

La Rochefoucauld-en-Angoumois

23 rue des Halles 16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 5 45 97 16 65

Au cœur du centre ville de La Rochefoucauld, Ô Donjon des Saveurs propose des vins et des spiritueux, ainsi qu'une épicerie fine.

Produits en vente : Pascal Gonthier (*artisan vigneron*), Drouet (*Cognac et Pineau*), Thorin (*Cognac et Pineau*), Picard (*distillerie, eau de vie*), Fleuriet (*vinaigre de Pineau*), Le Jardin des arômes (*tisanes Bio*), Tante Alouette (*savons artisanaux*), Gauducheau (*apiculteur*), Lair (*apiculteur*).

Ouverture au public : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 16h00 à 19h00.

LA RUCHE QUI DIT OUI

La Rochefoucauld-en-Angoumois

Place Gérard Vandeputte Saint-Projet
16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 6 47 94 08 52
E-mail : brunocruzeau@outlook.fr
Site web : <https://laruchequiditoui.fr/fr-FR/assemblies/10818>

La Ruche qui dit oui est un marché de producteurs qui se déroule tous les 15 jours. Avant le jour de la distribution qui se déroule le vendredi, il faut passer commande et payer en ligne sur le site internet de La Ruche qui dit oui (Saint-Projet).

Produits en vente : Edwige Texier-Pichot (*Yaourts, lait, crème, glaces*), La ferme de Javernac (*yaourts et fromages*), Apiketa (*savons, lessives, dentifrice, shampoing*), Élevage de Garenne (*conserverie, Élevage de Bovins Bio*), Ferme de l'Arbre (*volailles, pâté, œufs*), Earl de Villars (*huile de cameline et de tournesol*), Ferme des courades (*laitage et desserts à base de lait de chèvre*), Aux bonnes herbes (*herboriste*), Pierre Prat (*marâcher*), Au pinson vert (*marâchère*), Fromagerie Bectard (*fromages de chèvre*), Domaine de la Berlotte (*viande de porc et marâchage*), Pillon Sandrine (*Artisan vinaigrier*), Earl de la Font-Garnier (*variétés de pâtes*), Nature Viande (*viande de bœuf*), Saveurs océanes (*produits de la mer*)...

Ouverture au public : les vendredis tous les 15 jours, entre 17h30 et 19h00 à la salle des fêtes de Saint-Projet (*commande préalable en ligne*).

Vente en ligne

POINTS DE VENTE

Acheter local
près
de chez soi

LA BOUTIQUE DE L'INTEMPOREL

La Rochefoucauld-en-Angoumois

S.A.R.L. L'ALLIANCE
2 rue des Gaillaudes
16110 LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS
Tél. : +33 6 62 47 35 01
E-mail : restaurant.lintemporel16@gmail.com

Au pied du château de La Rochefoucauld : épicerie fine, boutique de producteurs. Vins et bières (en agriculture biologique et raisonnée).

Produits en vente : La Majeunie (*conserves de canard*), Conserverie de Rouillac (*vinaigre de Pineau, condiments*), Culture Café (*torréfacteur charentais de café*), La Font Garnier (*pâtes artisanales*), Les 2 Noix'elles (*noix, gâteaux, confiseries*), L'Aurochs Vert (*conserves, salaisons, bœufs, viandes fraîches*), Apiculteur Franck Golger (*miel de fleurs, printemps, acacia...*) La Ferme de Chassagne (*farine bio, légumineuse bio*), Bières La Rainette au Moulin de Chazelles (*bières Blonde, Blanche, Brune...*), Apiketa (*savon, dentifrice, lessive...*), Artonic (*Tonic, limonade charentais*), élevage de Garenne à Marillac-Le-Franc (*conserves de bœuf et viande fraîche*).

Ouverture au public : du mercredi au dimanche.

ÉPICERIE MARTHONNAISE – Marthon

S.A.S. ÉPICERIE MARTHONNAISE
5 grande rue 16380 MARTHON
Tél. : +33 5 45 62 00 38
E-mail : epicerie.marthonnaise.jf@gmail.com
Facebook : [Épicerie Marthonnaise](#)

L'épicerie Marthonnaise située dans le bourg, a été créée il y a 50 ans. On peut y retrouver des produits de premières nécessités, des fruits et légumes, de la charcuterie...

Produits en vente : fromages La Richardie (*Champagne-et-Fontaine*), spécialités de Maître Cochon (*Angoulême*), melons charentais et autres légumes de Raphaël Guignard (*Gurat*), miel de M. Moncomble (*Grassac*)...

Ouverture au public : du mardi au samedi de 6h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00 et dimanche de 6h30 à 12h00.



CAFÉ DE LA PAIX

Pranzac

10 route d'Angoulême
16110 PRANZAC
Tél. : +33 5 45 63 06 04
Facebook : [Café de la paix Pranzac](#)

Le Café de la Paix a rouvert en 2020 dans le centre bourg de Pranzac. En plus de l'activité café-tabac, Patricia et Christophe proposent différents produits locaux tels que des vins et bières à emporter.

Produits en vente : Apiketa (*savon, déodorant, shampoing, dentifrice...*), Bières La Rainette du moulin de Chazelles, Bières de la brasserie Metal Snail (*Vouzan*), Bière de la brasserie de la Louge (*Salle-Lavalette*), Pineau / vin pétillant / Cognac de la distillerie Moisans (*Sireuil*), Bière de la Lanterne (*Perigny*)...

Ouverture au public : du lundi au vendredi de 7h00 à 13h30 et de 16h00 à 19h30 et le samedi de 8h00 à 20h00.

ALIMENTATION GÉNÉRALE DE CHAZELLES

Chazelles

S.A.R.L. BOUSSETON
13 place de la mairie 16380 CHAZELLES
Tél. : +33 5 45 70 43 60
E-mail : vivianebousseton@orange.fr

Au cœur du village de Chazelles, Viviane et Françoise tiennent une petite alimentation générale où sont proposés de nombreux produits locaux.

Produits en vente : Bières La Rainette du moulin de Chazelles, Bières Métal Snail de Vouzan, escargots bio de Saint-Germain de Montbron, miel de Loïc Barbé à Montbron, savons Apiketa à Chazelles, tisanes bio « Jardin ma nouvelle vie » à Chazelles, fromage de chèvre bio à Vouzan, biscottes artisanales La Chanteracoise (*Dordogne*), poulets fermiers Cécile Cadier à Vouzan, melons et tomates Raphaël Guignard à Gurat.

Ouverture au public : du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00 et dimanche de 8h30 à 12h00.

LES MARCHÉS

Mes emplettes
100% local

LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS

Marché hebdomadaire le samedi matin

Place de l'église de 8h00 à 12h30

QUÉMENT PHILIPPE / fruits et légumes
SPANJERTS MARIANE / fois gras de canards
LABABIDI CYRIL / pain bio
BRUN MANUEL / fruits et légumes
PELLETIER JAQUELINE / fromager
TERRACHER – SARLANGE / apiculture
COUDARD JEAN-MICHEL / rôtisseur
PRECIGOUT HERVÉ / boucher
GUILLOCHON STÉPHANE / fruits et légumes
CHAVANAT CATHERINE / fromager
CLEMENCEAU LUDOVIC / ostréiculture
CALVET FRANCOISE / tartes maison
VARLIAUD CHANTALE / volailler
MÉNADIER PHILIPPE / ostréiculture

Foire mensuelle
chaque 10 du
mois (le 9 si le 10 est
un dimanche)

Parking de l'Espace
la Tardoire

MONTBRON

Marché hebdomadaire le vendredi matin

Place de la Liberté de 8h30 à 12h30

GARRAUD PATRICIA / Volailles (non vivantes)
ÉLIE CHANTAL / Produits laitiers
RENON PHILIPPE / Fruits et légumes
BEAUDINIÈRE CÉDRIC / Miel
FERME DE PEYRAT / Culture de légumes
ANTHONY REVERSEAU / Poissonerie

Foire mensuelle
chaque 1^{er} du
mois

Place de
l'Hôtel de Ville

Marché hebdomadaire le samedi matin

Place des Tilleuls de 8h30 à 12h30

LA ROULOTTE AUX FROMAGES / fromager
UN JARDIN À QUATRE MAINS / maraîchage bio
FERME DU ROCHER / volailles (non vivantes) + rôtisserie

Le dimanche matin :
PRÉSENCE D'UN VENDEUR D'HUÎTRES ET
DE POULETS RÔTIS

Les marchés de Montbron
sont ouverts à accueillir
de nouveaux producteurs.
Contactez la mairie :
05 45 63 15 15



MARTHON

Marché hebdomadaire le jeudi matin

FERME DU ROCHER / volailles (non vivantes) + rôtisserie
RENON CHRISTINE / Fruits et légumes

Marché mensuel le dernier vendredi matin du mois

FERME DU ROCHER / volailles (non vivantes) + rôtisserie
GARRAUD NATHALIE / volailles (non vivantes)
LA CH'TITE CAGOUILLE / escargots
BRASSEUR BERLIET / bières
LA BELLE DES MARAIS / huîtres, crustacés
MIELLERIE JUDET / miel
MARAÎCHER BIO DE LA COURONNE / légumes

Évènements autour de la gastronomie

PRINTEMPS

FOIRE AUX VINS ET AUX FROMAGES / PRANZAC – week-end de Pâques
FÊTE DU COCHON / FEUILLADE – mars

ÉTÉ

MARCHÉ DES CRÉATEURS ET DES PRODUCTEURS / VOUTHON – juin
OUVERTURE DES MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS /
LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS – juin
MARCHÉ DES PRODUITS DU TERROIR / LA ROCHETTE – juillet

AUTOMNE

FOIRE D'AUTOMNE / MARTHON – octobre
FOIRE AUX MIELS & PRODUITS DE LA TABLE / EYMOUTHIER –
octobre
MARCHÉ DU GOÛT / LA ROCHEFOUCAULD-EN-ANGOUMOIS – octobre
FÊTE DE LA COURGE / SOUFFRIGNAC – octobre
MARCHÉ D'AUTOMNE / RIVIÈRES – octobre

HIVER

JOURNÉES DES MOULINS / dernier week-end de février

EYMOUTHIER

Marché hebdomadaire le
dimanche matin

De 8h00 à 13h00

VAL DE CHANEDIÈRE / canards,
fois gras
ALAIN BOULAY / huîtres, moules –
Château d'Oléron
ALAIN LEVASSEUR / épicier
d'Abjat-sur-Bandiât

Ce marché est une initiative née pendant
le confinement COVID-19 : le projet prend
racine et est ouvert à accueillir de nouveaux
producteurs. Contact : Boulangerie,
M. Duban 05.45.25.39.89

Ce guide référence les producteurs locaux et les points de vente de La Rochefoucauld Porte du Périgord qui proposent des circuits de vente les plus courts du producteur au consommateur. Il met également en avant les initiatives locales et les produits phares du territoire.

Vous proposez en vente directe les produits de votre exploitation ? Vous êtes un point de vente non-franchisé qui propose des produits locaux dans vos rayons ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans la prochaine édition de ce guide ?

Contactez le pôle développement
de votre communauté de communes.

2 rue des vieilles écoles 16220 MONTBRON

Tél. 05 45 63 00 52

Email : accueil@rochefoucauld-perigord.fr

Les informations contenues dans ce guide ont été recueillies directement auprès des entreprises non-franchisées ayant donné leur accord de parution (avec le concours des mairies du territoire). La communauté de communes ne peut être tenue responsable d'un changement de conditions de vente et d'accueil du public ou d'une éventuelle fermeture d'établissement.



Communauté de Communes

**La Rochefoucauld
Porte du Périgord**

www.rochefoucauld-perigord.fr