



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

**Lot**  
Ed. 2019

# CATALOGUE des FOURNISSEURS BIO LOCAUX





Cet annuaire des fournisseurs a été réalisé par Bio 46, le groupement des agriculteurs Bio du Lot, dans le but de proposer aux responsables de restaurants collectifs un outil pratique de mise en relation avec les fournisseurs locaux certifiés bio.

Il s'agit de la 4<sup>e</sup> édition, il référence les producteurs partenaires de notre démarche en mesure de livrer la restauration collective.

# Sommaire

Comment utiliser ce guide ? .....	p.4
Le tableau des fournisseurs bio du Lot .....	p.6
Le calendrier de saisonnalité du Lot.....	p.7
La liste des fournisseurs bio du Lot .....	p.10
La bio en restauration collective	
Pourquoi ? Comment.....	p.45
Le choix de la bio pour la qualité de l'eau.....	p.46
L'étiquetage des produits bio.....	p.46
Pourquoi privilégier des produits locaux et bio dans votre restauration ?.....	p.46
L'accompagnement de Bio 46 .....	p.47

## COMMENT UTILISER CE CATALOGUE ?

L'introduction de produits bio en restauration collective mérite réflexion et organisation. Mais rien ne vous empêche de créer, en parallèle, des liens avec les producteurs bio lotois. Ce catalogue est donc un support concret et simple pour trouver les producteurs bio lotois qui sont prêts à travailler avec vous rapidement.

### LE TABLEAU DES FOURNISSEURS BIO

Page suivante, vous trouverez un tableau à double entrée. Verticalement chaque producteur est listé alphabétiquement par son nom de famille. Sur la ligne correspondant à son nom lui est attribuée une couleur liée à sa production principale (attention, certains producteurs ont plusieurs types de production, la spécification des productions est détaillée sur chacune des fiches). Puis en horizontal sont listées toutes les grandes villes du Lot. Cela vous donne un ordre d'idée des produits livrables selon les secteurs géographiques.

Pour résumer, il y a un tableau récapitulatif qui comporte :

- La liste des producteurs par ordre alphabétique
- Le type de production principale par couleur
- Les zones géographiques desservies

Si vous ne connaissez pas déjà le nom de producteur en capacité de vous livrer, vous pouvez sélectionner les communes les plus proches de vous et vous référer aux fiches producteurs listées.

### LES PRODUCTIONS ET LE CALENDRIER DES SAISONNALITES

Le Lot a pour particularité sa grande variété de production, mais tous les produits ne sont pas référencés dans ce catalogue. D'abord, c'est parce que ce catalogue émane d'une démarche volontaire des producteurs. Vous êtes sûrs de contacter des professionnels disposés à livrer la restauration collective. D'autre part, tous les produits bio ne sont pas disponibles localement (certaines épices, une grande partie des fruits, etc...) pour des raisons pédoclimatiques ou des questions d'organisation de filières.

Quoi qu'il en soit, la disponibilité des produits bio est fonction de la saison d'une part, mais aussi de l'anticipation de la commande.

Plus la commande est passée tôt, plus les producteurs seront en mesure de répondre à votre demande. Une régularité de commande permettra également au producteur de planifier ses volumes de production en fonction de vos besoins. Attention, par exemple, certains légumes se planifient un an à l'avance, d'où l'importance, pour vous, de bien organiser votre projet d'introduction de produits bio.

Vous trouverez donc aussi en suivant le tableau des saisonnalités du département.

## LES FICHES DES PRODUCTEURS

A chaque nom de producteur est associée une fiche informative complète sur laquelle vous retrouverez l'ensemble de leurs coordonnées et les modalités de livraisons.

Il ne vous reste plus alors qu'à contacter les producteurs qui vous intéressent.

## POINTS D'ATTENTION SUR LES TARIFS

Les tarifs précisés dans ce catalogue ont été fixés en début de saison et seront donc réédités en fin de saison. Ils sont donc stipulés ici à titre indicatif.

Ces tarifs sont donnés à destination exclusive de la restauration collective (hors restauration commerciale).

Certains tarifs fournis par les producteurs ne prennent pas en compte les frais de déplacement. Merci de bien veiller sur ce point lors de vos négociations.

## LA DERNIERE PARTIE DU CATALOGUE

Vous retrouverez toutes les rubriques vous permettant de murir votre projet d'introduction des produits bio au sein de votre restauration collective. En effet, le premier contact reste simple, mais pour veiller à ce que l'impact organisationnel et financier de votre projet ne soit pas trop important, certains éléments essentiels sont à prendre en compte.

Mais pas de panique, il existe de plus en plus d'exemples d'établissements passés au 100 % bio qui fonctionnent très bien et sans difficulté.

Quoi qu'il en soit, Bio 46 peut vous accompagner dans votre démarche et vous aider à chaque étape de votre introduction de produits bio dans vos menus. Pour cela, contactez notre conseillère restauration collective : Fanelli WALTER, [bio46@bio-occitanie.org](mailto:bio46@bio-occitanie.org) ou 05 65 30 53 09

Bio 46

Maison de l'agriculture, 430 av. Jean JAURES  
46 000 Cahors

# TABLEAU DES FOURNISSEURS BIO DU LOT

	Bagnac	Biers sur cère	Brethenoux	Brive la Gaillarde	Cahors	Cajarc	Castelnau Montraïer	Catus	Cazals	Figéac	Gourdon	Gramat	Lacapelle Marival	Laberque	Lahornaguère	Limogne	Luzech	Marlet	Montcuq	Pradines	Proyssac	Puy l'Evêque	Saint Céré	Salignac	Souillac	Vayrac
<b>Légumes</b>																										
Boffero																										
Duwer																										
Gaydou																										
Laverdet																										
Lescure																										
Maury																										
Melki																										
Mouly J-B																										
Pomies																										
Pontarlier																										
Robert																										
<b>Fruits</b>																										
Conquet																										
Robert																										
Veyres																										
<b>Produits laitiers</b>																										
Barthes																										
Bonnet																										
Hélin																										
Masbou / La Gayrie																										
Regourd																										
Sabrazat																										

	Bagnac	Biers sur cère	Brethenoux	Brive la Gaillarde	Cahors	Cajarc	Castelnau Montraïer	Catus	Cazals	Figéac	Gourdon	Gramat	Lacapelle Marival	Laberque	Lahornaguère	Limogne	Luzech	Marlet	Montcuq	Pradines	Proyssac	Puy l'Evêque	Saint Céré	Salignac	Souillac	Vayrac
<b>Viande</b>																										
Collectif																										
Chaumel																										
Larribé																										
<b>Œufs et Volailles</b>																										
Dehier																										
Duwer																										
Gaydou																										
Larribé																										
<b>Pains</b>																										
Mouly Marie																										
Vion																										
<b>Epicerie (Céréales, légumineuses, farine, noix, huile, pâtes...)</b>																										
Alazard																										
Dalot																										
Mouly Marie																										
Quast																										
<b>Bières</b>																										
Luferaan																										
<b>Desserts</b>																										
Iglesia																										
Zliechovec																										

# LE CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DU LOT

Le nord et sud du département n'ont pas les mêmes conditions climatiques. Ce calendrier a été établi selon les conditions de la moitié sud du Lot. Pour les communes situées dans le Nord ou la partie Ségala, vous pouvez appliquer un décalage de 15 jours minimum sur la levée des semences et une avance de 15 jours minimum sur l'arrêt des récoltes.

Les légumes listés sont classés alphabétiquement. Tous les producteurs ne les cultivent pas, mais sont en capacité de mettre en œuvre une culture à la demande en cas de contractualisation selon leurs conditions pédoclimatiques.

## Légende



## SAISONNALITE POUR LES LEGUMES

Légumes frais ou 4/5ème gamme	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Ail	Normal	Plus faible	Plus faible	Plus faible	Plus faible	Plus faible	Plus faible	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
Aillet				Normal	Normal	Normal				Semis	Semis	
Aromates <i>(semis 3 mois avant récolte)</i>	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
Artichaut			Semis					Normal	Normal	Normal		
Aubergine		Semis	Semis	Semis			Normal	Normal	Normal			
Betterave rouge primeur	Semis				Normal	Normal	Normal	Normal	Normal			
Betterave rouge							Semis			Normal	Normal	Normal
Blette	Plus faible	Plus faible	Normal	Normal	Normal	Normal	Plus faible	Plus faible	Normal	Normal	Normal	Normal
Carotte primeur			Semis		Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Semis		
Carotte	Plus faible	Plus faible					Semis			Normal	Normal	Normal
Cébette			Semis			Normal	Semis			Normal		
Céleri branche	Plus faible	Plus faible				Normal	Normal	Semis		Normal	Plus faible	Plus faible



Légumes frais ou 4/5ème gamme	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Céleri rave	■	■	■						■	■	■	■
Chou de Bruxelles	■	■			■						■	■
Chou vert ou rouge	■	■			■				■	■	■	■
Chou-fleur		■			■	■	■		■	■		
Chou rave	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Concombre		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Courge	■	■	■	■	■	■				■	■	■
Potimarron	■	■		■	■	■			■	■	■	■
Courgette primeur		■			■	■						
Courgette de saison			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Échalote			■					■	■	■	■	■
Épinard	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■
Fenouil	■	■			■	■	■		■	■	■	■
Fève			■			■	■	■				
Haricot vert				■	■	■	■	■	■	■	■	
Lentille	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mâche	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■
Maïs doux					■			■	■			
Navets primeur	■	■		■	■		■		■	■		
Navets de conservation	■	■					■	■		■	■	■
Oignon	■	■	■					■	■	■	■	■
Patate douce					■				■	■	■	

Légumes frais ou 4/5ème gamme	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Petits pois			hatched			green	green	green		hatched	hatched	
Poireau	hatched	hatched	hatched	yellow			yellow	yellow	green	green	green	green
Poivron		hatched	hatched				green	green	green	yellow		
Pommes de terre nouvelle	hatched	hatched			yellow	yellow	green	green				hatched
Pommes de terre de conservation	green	green	hatched	hatched	hatched				green	green	green	green
Radis (semis 1 mois avant récolte)	yellow	yellow	yellow	green	green	green	yellow	yellow	green	green	green	green
Radis rave	yellow	yellow						hatched	hatched	green	green	yellow
Salade	yellow	yellow	yellow	green	green	green	yellow	yellow	green	green	green	green
Tomate : variétés anciennes		hatched	hatched	hatched		yellow	green	green	green	yellow		
Tomate rouge		hatched	hatched	hatched		yellow	green	green	green	yellow		
Topinambour			hatched	hatched	hatched					green	green	green

## SAISONNALITE POUR LES FRUITS

Fruits frais ou 4/5ème gamme	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fraise					green	green	green	green				
Melon				hatched			green	green	green			
Raisin								yellow	green	green	yellow	
Raisin de table								yellow	green	yellow		
Pommes	green	yellow	yellow	yellow				yellow	yellow	green	green	green
Prunes							yellow	green	yellow			

## LA LISTE DES FOURNISSEURS BIO DU LOT

Vous retrouverez à la suite les caractéristiques de production de chaque fournisseur bio du Lot, classés par type de production :

LEGUMES	Page	VIANDE	Page	ŒUFS ET VOLAILLE	Page
BOTTERO	12	COLLECTIF PRODUCTEURS	27-28	DEHIER	40
DUWER	13	LARRIBE	29	DUWER	41
GAYDOU	14	CHAUMEIL	30	GAYDOU	42
LAVERDET	15	PAIN	Page	LARRIBE	43
LESCURE	16	MOULY MARIE	31	EPICERIE	Page
MAURY	17	VION	32	ALAZARD	44
MELKI	18-19	PRODUITS LAITIERS	Page	DALOT	45
MOULY J-B	20	BARTHES	33	MOULY MARIE	46
POMIES	21	BONNET	34	QUAST	47
PONTARLIER	22	HELIN	35	BIERE	Page
ROBERT	23	MASBOU/LA GAYRIE	36-37	LUTERAAN	48
FRUITS	Page	REGOURD	38	DESSERT	Page
CONQUET	24	SABRAZAT	39	IGLESIA	49
ROBERT	25			ZLIECHOVEC	50
VEYRES	26				

Prenez contact directement avec les producteurs pour obtenir les produits que vous désirez et surtout pensez à nous faire remonter vos difficultés si vous en rencontrez.

Jean - Claude BOTTERO

## Légumes et Noix

FERME du MAS de PEYRE

46 250 Gindou

Tel : 05 65 22 86 62 / 06 08 77 17 88

[Bottero.fabre@wanadoo.fr](mailto:Bottero.fabre@wanadoo.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Figeac, Gourdon, Cazals

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	404 550 196 000 12	Code APE :	0121 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours de 8h à 20h en période de récolte <u>Délai de commande</u> : commande le matin, livraison le lendemain <u>Jours de livraison</u> : au cas par cas <u>Minimum commande</u> : au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Asperge	Kg		Avril à Juin	En fonction du marché
Noix	Kg		Novembre	En fonction du marché

Aude DUWER

## Légumes et œufs

La FERME de PONTCIRQ

La Plégade, 46 150 Pontcirq

Tel : 05 65 21 79 81 / 06 71 78 89 38

[ahduwer@live.fr](mailto:ahduwer@live.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Prayssac, Luzech, Puy L'Evêque, Catus

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	799 467 196 000 25	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> par mail ou téléphone, la journée, le vendredi principalement
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : mardi et jeudi
<u>Minimum de commande</u> : 150€ si ponctuel sinon 70€

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison
Poireaux	kg	10	Septembre à mars
Carotte	kg	20	Septembre à mars
Pomme de terre	kg	25	Septembre à mars
Salade	Kg	10	Toute l'année
Aromatiques : persil, ciboulette, coriandre...	Le bouquet	20	Toute l'année
Œufs	A l'unité	90/livraison	Toute l'année
Plus de légumes à la demande			

Francis GAYDOU

## Légumes, Viande et Œufs

BIO-LOC du VAL

Route des Bois Roquedeval - 46 300 Payreignac

Tel : 06 85 84 50 78

[biolocduval@gmail.com](mailto:biolocduval@gmail.com)

Villes principales de livraison : Gourdon, Gramat, Souillac, Cahors

Statut juridique		GAEC	
N° de Siret :	429 949 845 000 11	Code APE :	0150 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au vendredi, de 10h à 16h
<u>Délai de commande</u> : 2 jours pour les légumes, 1 mois pour la viande
<u>Jours de livraison</u> : au cas par cas
<u>Minimum commande</u> : A voir selon lieu de livraison et produits.
Pommes de terre 50Kg minimum.

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Pommes de terre	Kg	200	Fin août à mars	Selon quantité
Asperges	Kg	100 à 200	Avril à juin	5.50€
Œufs	A l'unité	300	Toute l'année	0.27€
Viande limousine, pot au feu, bourguignon, haché, bifteck	Kg	200	Tous les 1.5 à 2 mois	Nous contacter

# Jean-Pierre LAVERDET

## Légumes

### FERME du GARRIT

Le Garrit, 46 200 Mayrac

Tel : 05 65 32 28 51 / 06 84 02 52 75

[jpierrelaverdet@gmail.com](mailto:jpierrelaverdet@gmail.com)

Villes principales de livraison : Martel, Souillac

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	397 685 918 000 13	Code APE :	0150 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, de 7h30 à 12h et de 14h à 17h30, du lundi au vendredi
<u>Délai de commande</u> : 2 jours avant la livraison
<u>Jours de livraison</u> : du mardi au vendredi
<u>Minimum de commande</u> : 150 € si ponctuel et en fonction de la distance

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison
Salades/chicorées	pièce	30kg	Juin à janvier
carottes	kg	20kg	Octobre à décembre
Choux pommés	kg	20kg	Octobre à décembre
Choux fleurs	kg	20kg	Septembre-octobre
céleri rave	kg	10kg	Octobre à janvier
betterave	kg	10kg	Septembre à janvier
Tomates (variétés anciennes)	kg	20kg	Septembre-octobre
courgettes	kg	20kg	Septembre-octobre
concombres	kg	10kg	Septembre
fenouil	kg	5-10kg	Septembre à novembre
endive	kg	5-10kg	Novembre-décembre
Courges/potimarron	kg	20kg	Octobre à janvier
Courges butternut	Kg	20 kg	Octobre à janvier
betterave	kg	5 à 10 kg	Octobre à janvier
Epinaud	Kg	10 kg	Novembre à Février

Villes principales de livraison : Gourdon, Salviac, Souillac

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	811 256 460 000 15	Code APE :	0113Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> par mail ou téléphone, de 9h à 18h
<u>Délai de commande</u> : 5 jours, une planification sur le long terme serait idéale
<u>Jours de livraison</u> : Selon les quantités, sauf mercredi et samedi matin

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison
Carotte	kg	50 Kg	Toute l'année
Céleri rave	kg	25 Kg	Octobre à mars
Betterave crue	kg	10 kg	Septembre à Mars
Oignon	kg	50 Kg	Septembre à Mars
Fenouil	kg	50 Kg	Mai à Juin
Poireau	kg	50 Kg	Octobre à Mars
Pommes de terre	kg	40 Kg	Septembre à avril
Courge	kg	40 Kg	Septembre à février
Salade	kg	50 pièces	Mars à Novembre
Courgette	kg	50 Kg	Juin à Octobre



Jérôme MAURY

## Légumes

GAEC DE L'HORIZON

Le Deves – 46120 MOLIERES

Tel : 06 82 93 57 99 / 06 82 93 58 00

[jeromeodile46@orange.fr](mailto:jeromeodile46@orange.fr)

Villes principales de livraison : Bretenoux, Figeac, Lacapelle Marival, Saint Céré, Vayrac, Gramat, Latronquière

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	420 704 793 000 17	Code APE :	0142 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> par mail ou téléphone, tous les jours <u>Délai de commande</u> : 1 semaine <u>Jours de livraison</u> : au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par Kg)
Patate douce	Kg	1 tonne	Septembre à décembre	2 à 3€50
Patate de consommation	Kg	1 tonne		1.20 à 2€20
Potimarron	Kg	500Kg		1.50 à 2€50
Butternut	Kg	500Kg		1.50 à 2€50
Courge musquée de provence	Kg	500Kg		1.50 à 2€50
Marrons	Kg	1 tonne	Octobre à décembre	3 à 7€

Anna MELKI

## Légumes

La Vallée Heureuse

La Barthe Redonde, 46 400 LADIRAT

Tel : 05 65 38 69 90

[Melki.anna@laposte.net](mailto:Melki.anna@laposte.net)

Villes principales de livraison : Figeac, Latronquière, Saint Céré

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	837 738 558 000 19	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
Joignable par mail et par téléphone, à l'heure des repas.
Délai de commande : 3 jours
Minimum de commande : 100 €
Fermé : vacances de Noël

Les produits de l'exploitation	Unité de vente	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par Kg)
<b>Livraison effective à partir de 2020 (possibilité de planifier en amont)</b>				
Aubergine	Kg	1 fois	Juillet à octobre	3.81
Basilic	Kg		Juillet à octobre	19.05
Betterave	Kg		Juillet à fin des stocks	2.86
Carotte	Kg		Avril à fin des stocks	3.33
Céleri rave	Kg		Octobre à fin des stocks	3.05
Chou rouge	Kg		Novembre à fin des stocks	2.86
Chou de milan	Kg		Décembre à fin des stocks	2.86
Cote de blette	Kg		Août à première gelée	3.05
Courgette	Kg		Juin à octobre	2.38

Epinard	Kg	1 fois	Décembre à avril	5.24
Haricot	Kg		Juillet à septembre	5.71
Laitue	Kg		Toute l'année	3.33
Mâche	Kg		Novembre à mars	14.29
Navet	Kg		Octobre à fin des stocks	2.86
Oignon doux	Kg		Août à fin des stocks	2.86
Persil	Kg		Toute l'année	19.05
Poireaux	Kg		Septembre à mars	3.81
poichiche et petit pois	Kg		Juin - juillet	8.10
Potimarron et courge	Kg		Septembre à fin des stocks	2.38
Poivron	Kg		Août à octobre	3.81
Pomme de terre	Kg		Septembre à fin des stocks	1.90
Radis noir	Kg		Novembre à fin des stocks	2.86
Tomate	Kg		Juin à octobre	3.33
Pomme	Kg		Septembre à fin des stocks	2.86

# Mailys et Jean-Baptiste MOULY

## Légumes

La FERME de l'ORIGAN

Monville, 46 140 Belaye

Tel : 05 65 53 18 74 / 06 89 28 19 36 / 06 77 73 61 57

[jbmouly@laposte.net](mailto:jbmouly@laposte.net)

Villes principales de livraison : Cahors, Montcuq, Prayssac, Pradines, Puy l'Evêque, Luzech

Statut juridique		GAEC	
N° de Siret :	799 610 274 000 18	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
Joignable par mail, téléphone ou SMS, de 18h à 19h, le lundi principalement.
<u>Délai de commande</u> : commande avant le mardi pour livraison la semaine d'après, selon quantité et lieux de livraison.
<u>Minimum de commande</u> : 200€ si ponctuel, 150€ sinon.

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison
Pomme de terre	Kg	A la demande	Juillet à avril
Carotte	Kg		Septembre à avril
Poireaux	Kg		Octobre à avril
Céleri rave	Kg		Octobre à mars
Navet violet	Kg		Octobre à mars
Radis noir rond	Kg		Octobre à mars
Courge musquée	Kg		Octobre à mars
Courge butternut	Kg		Octobre à mars
Salade batavia	pièce		Mai à septembre
Betterave rouge	Kg		Juin à novembre
Tomates	Kg		Juin à septembre
Oignons	Kg		Toute l'année
Epinard	Kg		Novembre à février
Courgettes	Kg		Juin à octobre
Blettes	Kg		Septembre à novembre
Choux	Kg		Octobre à janvier
Aubergine	Kg		Juillet à septembre
Autres légumes si planification			

# Emmanuel POMIES et Julien MONBAILLY

## Légumes

La FERME du THERON

Ruffatel, 46 220 Prayssac

Tel : 06 32 55 54 89

[lafermedutheron@gmail.com](mailto:lafermedutheron@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Montcuq, Puy l'Evêque, Luzech, Prayssac

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	828 775 973	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail, téléphone et SMS, du lundi au samedi de 8h à 18h
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : du lundi au samedi
<u>Minimum de commande</u> : au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Légumes diversifiés de saison	Kg ou à l'unité	A la demande	Toute l'année	Selon quantité et légumes

# Séverine et Damien PONTARLIER

## Légumes

FOXA POUSS

Ravanel, 46 270 Predeignes

Tel : 05 65 40 09 25

[Foxapouss2@gmail.com](mailto:Foxapouss2@gmail.com)

Villes principales de livraison : Figeac, Bagnac, Latronquière

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	523 821 171 000 15	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail et par téléphone, le lundi et le vendredi, de 8h à 18h
<u>Délai de commande</u> : 3 jours
<u>Jours de livraison</u> : lundi et vendredi
<u>Minimum de commande</u> :

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Concombre long	Pièce	40	Septembre	1€/pièce
Courge potimarron longue de Nice	Kg	100	Octobre à janvier	1.50€/Kg
Pastèque	Kg	55	Septembre	1.20€/Kg

# Pierre-Jean ROBERT

## Légumes

FERME de PECH REVEL

Pech revel - 46 170 FLAUGNAC

Tel : 06 83 11 46 93

[domaine@pech-revel.com](mailto:domaine@pech-revel.com)

Villes principales de livraison : Castelnau-Montratier, Cahors, Luzech, Puy l'Evêque

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	450 387 634 000 14	Code APE :	0124 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : téléphone, du lundi au vendredi, de 8h à 18h
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : au cas par cas
<u>Minimum commande</u> : A voir selon lieu de livraison et produits

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Melons	Kg	1 à 2 tonnes	Juillet à Septembre	Selon période
Raisin de table	Kg	500 Kg par an	Fin septembre à octobre	Selon période
Courge butternut	Kg	1 tonne	Septembre à Novembre	Selon période

Etienne CONQUET

## Fruits et ails

181 traverse de Marcenac 46 230 Lalbenque

Tel : 06 87 54 33 79

[etienne.conquet@laposte.net](mailto:etienne.conquet@laposte.net)

Villes principales de livraison : Cahors, Cajarc, Castelnau Montratier, Figeac, Lalbenque, Limogne, Villefranche de Rouergue

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	795 317 635 000 14	Code APE :	0150 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours de 11h à 14h
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : mardi et mercredi
<u>Minimum de commande</u> : selon la distance – 100 € si ponctuel

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT)
Melon	Kg	250	Juin à septembre	2.30€/Kg
Ail violet	kg	20	Juin à décembre	7€/Kg



# Pierre-Jean ROBERT

## Fruits

FERME de PECH REVEL  
Pech revel, 46 170 FLAUGNAC  
Tel : 06 83 11 46 93  
[domaine@pech-revel.com](mailto:domaine@pech-revel.com)

Villes principales de livraison : Castelnau-Montratier, Cahors, Luzech, Puy l'Evêque

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	450 387 634 000 14	Code APE :	0124 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : téléphone, du lundi au vendredi, de 8h à 18h <u>Délai de commande</u> : 1 semaine <u>Jours de livraison</u> : au cas par cas <u>Minimum commande</u> : A voir selon lieu de livraison et produits

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Melons	Kg	1 à 2 tonnes	Juillet à Septembre	Selon période
Raisin de table	Kg	500 Kg par an	Fin septembre à octobre	Selon période
Courge butternut	Kg	1 tonne	Septembre à novembre	Selon période

Damien VEYRES

## Fruits et ail

La FERME PAILLASSOU

Les Pièces Grandes, 46 170 SAINT-PAUL-FLAUGNAC

Tel : 06 79 59 24 02

[lafermepaillassou@orange.fr](mailto:lafermepaillassou@orange.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, au cas par cas

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	531 438 182 000 10	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail et téléphone, du lundi au vendredi, de 8h à 18h
<u>Délai de commande</u> : 2 jours
<u>Jours de livraison</u> : mardi et jeudi, adaptable
<u>Minimum commande</u> : A voir

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Raisin de table <i>(8 variétés disponible)</i>	Kg	Importante	Septembre à novembre	Selon période
Ail	Kg		Septembre à novembre	Selon période

# PAYSANS BIO DU QUERCY

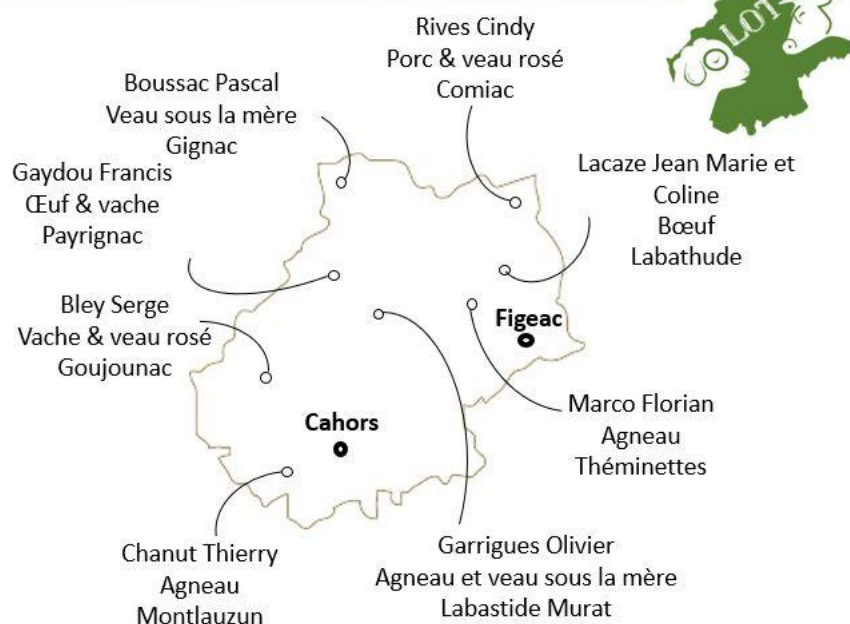
## VIANDE

Tel : 06 12 51 10 86

Mail : [Paysansbioduquercy@mailo.com](mailto:Paysansbioduquercy@mailo.com)

Villes principales de livraison : les éleveurs peuvent organiser des livraisons groupées et couvrir une bonne partie du territoire.

### Provenance de nos viandes



Statut juridique	Association de producteurs bio
Association proposant des viandes de qualité bouchère en direct des élevages.	

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, en semaine
<u>Délai de commande</u> : 1 mois
<u>Jours de livraison</u> : au cas par cas
<u>Minimum de commande</u> : Veau : 30Kg, Bœuf : 30Kg, Agneau : 10Kg, Porc : 15Kg

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kilo)
Veau (rôti, escalope, sauté/blanquette...)	Kg	Au cas par cas	Toute l'année	De 13 à 15€/Kg
Bœuf (Bourguignon, haché, rôti, steak...)	Kg			
Agneau (côtelettes, sauté, chipos...)	Kg			Variable selon demande.
Porc (sauté, chipos...)	Kg			De 13 à 15€/Kg
Charcuterie (saucisson, saucisse sèche, pâté, jambonneau...)	Kg			De 20 à 35€/Kg

## Bon à savoir :

Sur un veau en moyenne :

- 50 à 70Kg sont transformables en rôti (escalope possible).
- 80 à 100 Kg sont transformables en sauté (blanquette possible).

Sur le bœuf il y a de plus grande quantité : rôtis, steaks, bourguignons etc...

## Remarque :

Pour valoriser toute sa bête, l'éleveur doit trouver des débouchés complémentaires pour les autres morceaux. Ainsi, mutualiser la commande entre établissements permet de valoriser une bête entière.

Jean-François LARRIBE / Valérie BOUTAUD LARRIBE

## Viande et œufs

Les GOURMANDINES

Marguile le vieux, 46 190 Sousceyrac

Tel : 06 28 25 62 04 / 06 41 85 38 89

[Les.gourmandines@gmail.com](mailto:Les.gourmandines@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Figeac, Gramat, Latronquière, Saint Céré

Statut juridique	EARL		
N° de Siret :	402 032 783 000 19	Code APE :	0130 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au vendredi, de 9h à 19h
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : jeudi
<u>Minimum commande</u> : 100€ ou 6 plaques d'œufs

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Escalope de veau (limousine) veau sous la mère	De 100 à 200 g selon la demande	10 à 15 kg par mois	Toute l'année	17 € / Kg
Blanquette de veau	Kg	10 kg par mois	Toute l'année	11,90 € / Kg
Roti dans l'épaule	Kg	6 kg par mois	Toute l'année	15 € / Kg
Œufs	A l'unité	50 plaques de 30 œufs par semaine	Toute l'année	0.40 € l'unité TTC

# Aurore et François CHAUMEIL

## Viande

GAEC des CAVADOUS

Le bourg, 46 600 Sarrazac

Tel : 06 76 95 46 34

[aurore.verlhac@orange.fr](mailto:aurore.verlhac@orange.fr)

Villes principales de livraison : Martel, Souillac, Vayrac

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	839 283 399 00017	Code APE :	0130 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au vendredi, de 9h à 19h <u>Délai de commande</u> : au cas par cas <u>Jours de livraison</u> : jeudi ou vendredi <u>Minimum commande</u> : au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Porc noir gascon (sauté, rôti, saucisses, côtelettes)	AU CAS PAR CAS			

Marie MOULY

## Pains et pâtes

Monville, 46 140 Belaye

Tel : 06 87 92 35 65

[mariemouly@hotmail.com](mailto:mariemouly@hotmail.com)

Villes principales de livraison : Luzech, Prayssac, Puy l'Evêque

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	802 339 382 000 11	Code APE :	0119 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone
<u>Jours de livraison</u> : Mardi et mercredi
<u>Modalité de livraison</u> : jusqu'à 20Km autour de Prayssac

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Pain demi complet au levain naturel	Kg	70	toute l'année	3.98€/Kg
Pâtes semi complète blé amidonné	kg		toute l'année	

Le FOURNIL CAPELLOIS

Le Bourg Presbytère Apt 2, 46 700 Lacapelle Cabanac

Tel : 06 09 33 66 33

[lefournilcapellois@protonmail.com](mailto:lefournilcapellois@protonmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Luzech, Prayssac, Puy l'Evêque

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	839 218 583 000 12	Code APE :	0111 2

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours, toutes horaires.
<u>Délai de commande</u> : commande au plus tard le samedi pour le lundi et le mercredi pour le jeudi.
<u>Jours de livraison</u> : Lundi et jeudi
<u>Minimum de commande</u> : 10Kg

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Pain ½ complet	2kg	Jusqu'à 100kg de pains tous types confondus.	Fabrication le lundi et jeudi matin, livraison possible le midi ou le lendemain.	7.20€
	1kg	//	//	4.40€
	500g	//	//	2.70€
Pain ½ complet 4 graines	1kg	//	//	6.20€
	500	//	//	3.30€



Aline BARTHES

## Produits laitiers

FERME des AUQUES

88 Impasse du moulin, lieu-dit les Auques, 46 230 Montdoumerc

Tel : 06 42 71 25 28

[fermesdesauques@gmail.com](mailto:fermesdesauques@gmail.com)

Villes principales de livraison : Au cas par cas

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	420 959 488 000 16	Code APE :	0150 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au samedi, de 8h à 18h30.
<u>Délai de commande</u> : 7 à 10 jours
<u>Jours de livraison</u> : toute la semaine
<u>Minimum de commande</u> : aucun

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Yaourts nature bio (125g)	Unité	10.000 pots par semaine	Toute l'année	0.38€
Yaourts nature sucré bio (125g)	Unité	10.000 pots par semaine	Toute l'année	0.40€
Yaourts aromatisé sucré bio (125g)	Unité	10.000 pots par semaine	Toute l'année	0.48€
Riz au lait bio	Seau de 5kg ou 10kg	250kg par semaine	Toute l'année	3.50€

# Emmanuel et Ludovic BONNET

## Produits laitiers

### LAIT FRERES

Ganic, 46 170 Castelnau Montratier

Tel : 06 88 32 81 82

[laitfreres@gmail.com](mailto:laitfreres@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Castelnau Montratier, Luzech

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	403 918 642 000 14	Code APE :	1051 A

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : mercredi et jeudi matin et tous les après-midi selon planning à établir à l'avance
<u>Minimum de commande</u> :

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Yaourts nature (125g)	Unité	1500 et + par jour.	Toute l'année	0.32€
Yaourts nature sucré (125g)	Unité	1500 et + par jour.	Toute l'année	0.34€
Yaourts fraise (125g)	Unité	1500 et + par jour.	Toute l'année	0.38€
Yaourts citron (125g)	Unité	1500 et + par jour.	Toute l'année	0.38€
Yaourts vanille (125g)	Unité	1500 et + par jour.	Toute l'année	0.38€
Lait pasteurisé	1 litre	1000 et + par jour	Toute l'année	1,10€
Lait pasteurisé	5 litres	1000 et + par jour	Toute l'année	5,50€
Lait pasteurisé	10 litres	1000 et + par jour	Toute l'année	10,50€
Crème dessert (100g) ( <i>Chocolat, café, vanille, caramel</i> )	Unité	Pas de limite	Toute l'année	0.48€
Crème fraîche épaisse 40 % MG	Kg	Pas de limite	Toute l'année	12€

# Sophie et Olivier HELIN

## Produits laitiers

FERME de CEVIN  
Les estanels, 46 150 Lherm

Tel : 05 65 21 48 17

[sophiehelin@wanadoo.fr](mailto:sophiehelin@wanadoo.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Castelnau Montratier, Gourdon, Luzech, Montcuq, Prayssac, Puy l'Evêque, Salviac

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	453 496 358 000 12	Code APE :	012 C

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : de préférence par mail, sinon téléphone, tous les jours, sur les heures des repas, sinon messagerie vocal.
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : mardi et jeudi, adaptable si nécessaire
<u>Minimum de commande</u> : 100€
<u>Fermeture</u> : fin décembre à fin février

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Cabécous	Unité	1 500	Mars à Novembre	0.65€
Yaourts nature au lait de chèvre	Unité en pot de verre récupérable	900	Mars à Septembre	0.53€ si récupération des pots sinon 0.62€
Yaourts nature au lait de chèvre	En seau de 5kg ou 20kg	120 kg	Mars à Septembre	4€/kg
Fromage blanc brut au lait cru de chèvre	En seau de 5kg ou 20kg	120 kg	Mars à Septembre	8€/kg
Yaourts au lait de vaches jersiaises nature	Unité en pot de verre récupérable	400	Mars à Novembre	0.37€ si récupération des pots sinon 0.48€
Yaourts au lait de vaches jersiaises nature	En seau de 5kg ou 20kg	50 kg	Mars à Novembre	2.90€

# Nathalie et Laurent Masbou

## Produits laitiers

FERME de la HULOTTE et FROMAGERIE la GAYRIE

Martigne, 46 160 Cajarc

Tel : 05 65 40 69 78

[lmasbou@wanadoo.fr](mailto:lmasbou@wanadoo.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Cajarc, Figeac, Lalbenque

Statut juridique		GAEC	
N° de Siret :	La HULOTTE : 790 446 250 000 14 La GAYRIE : 823 731 351 000 16	Code APE :	La HULOTTE : 1051 C La GAYRIE : 1051 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail et par téléphone
<u>Délai de commande</u> : 15 jours
<u>Jours de livraison</u> :
<u>Minimum de commande</u> : selon distance
<u>Fermeture</u> : janvier

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
FERME la HULOTTE				
Rocamadour bio (35g)	Unité	1000	Avril à novembre	0.57€
Yaourt de chèvre (125g)	Unité	600	Avril à novembre	0.57€

FROMAGERIE la GAYRIE				
Brique de brebis (180g) <i>Fromage lactique à pâte molle</i>	Unité	200	Toute l'année	2€95
Brique de vache (150g) <i>Fromage lactique à pâte molle</i>	Unité	200	Toute l'année	1€90
Tomette de vache (400g) <i>Affinage environ 3 mois</i>	<i>Possibilité en format 2-3 KG (délai de commande : 3 mois)</i>	30Kg	Toute l'année	13€/Kg
Fromage blanc de vache	Seau de 5 Kg		Toute l'année	4.80 € le kilo
Yaourt de brebis (125g)	Unité	600	Toute l'année	
Sala'gayrie <i>(fromage frais de brebis pour salade)</i>	Kg		Toute l'année	16.50 €

# Hélène et Pauline REGOURD

## Produits laitiers et safran

LES CABRIOLES DE BALAJOU

Lieu dit Balajou, 46 100 Figeac

Tel : 06 89 20 95 73 / 07 60 86 34 64

[helene.regourd@gmail.com](mailto:helene.regourd@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cajarc, Figeac, Lacapelle Marival, Bagnac, Gramat, Latronquière

Statut juridique	EARL		
N° de Siret :	870 277 545 000 17	Code APE :	0145 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail et par téléphone
<u>Délai de commande</u> : 8 jours
<u>Jours de livraison</u> : au cas par cas
<u>Minimum de commande</u> : au cas par cas
<u>Fermeture</u> : janvier / février

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (kg ou à l'unité)
Lait pasteurisé	L	300	Mars à décembre	2.30 €
Yaourt nature (125g)	Unité	500		0,80 €
Yaourt aromatisé bi-couches (125g)	Unité	500		0.90 €
Yaourt à boire à la vanille de Madag. (250mL)	Unité	250		1.65 €
Yaourt à boire à la framboise (250mL)	Unité	500		1,50 €
Yaourt à boire sucré (250mL)	Unité	500		1.40 €
Aiolaït (fromage ail et fine herbe à tartiner)	Unité	20		17 €
Aiolaït (250 et 150g)	Unité	50		5 et 2.5 €
Cabri'dou (40g)	Unité	500		0.80 €
Petit balajou (40g) et Balajou (80g)	Unité	300 et 250		0.85 et 1.70€
Petit balajou colorés (50g)	Unité	150		1.20 €
Briquette (200g)	Unité	80		4.50 €
Pavé (100g)	Unité	150		2.30 €
Safran	g		Toute l'année	32 €
Sirop de safran (125g)	Unité			7 €
Confiture de lait pointe de sel (220g)	Unité			4.30 €

# David SABRAZAT et Agnès CUBAYNES

## Produits laitiers

Les PIEDS dans l'HERBE  
Le bourg, 46 120 Théminettes

Tel : 05 65 10 80 49

[agnesdav@orange.fr](mailto:agnesdav@orange.fr)

Villes principales de livraison : Bretenoux, Gramat, Lacapelle Marival, Latronquière, Figeac, Saint Céré

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	824 861 983 000 16	Code APE :	1051 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail et par téléphone, le lundi et le vendredi de 17h à 19h
<u>Délai de commande</u> : 10 jours
<u>Jours de livraison</u> : en semaine
<u>Minimum de commande</u> : 20 cabécous sur Gramat, Lacapelle Marival et Assier, sinon à voir au cas pas cas.

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Cabécous (35g)	Unité		Avril à novembre	0.64€

# Aurélie DEHIER et Jean-Luc GUTIERREZ



Les DEMOIS'AILES

Sangou, 46 110 Strenquels

Tel : 06 13 94 30 62

[dehier.aurelie@neuf.fr](mailto:dehier.aurelie@neuf.fr)

Villes principales de livraison : Biars sue Cère, Bretenoux, Brive la Gaillarde, Cahors, Gramat, Martel, Saint Céré, Souillac, Vayrac...

Statut juridique	GAEC		
N° de Siret :	532 135 920 000 13	Code APE :	0145 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail et par téléphone
<u>Délai de commande</u> : 2 jours
<u>Jours de livraison</u> : mardi, jeudi et vendredi
<u>Minimum de commande</u> : Au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Œufs	Unité	8 à 10 000	Toute l'année	0.25€



# Œufs et légumes

La FERME de PONTCIRQ

La Plégade, 46 150 Pontcirq

Tel : 05 65 21 79 81 / 06 71 78 89 38

[ahduwer@live.fr](mailto:ahduwer@live.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Prayssac, Luzech, Puy L'Evêque, Catus

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	799 467 196 000 25	Code APE :	0113 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> par mail ou téléphone, la journée, le vendredi principalement
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : mardi et jeudi
<u>Minimum de commande</u> : 150€ si ponctuel sinon 70€

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison
Poireaux	kg	10	Septembre à mars
Carotte	kg	20	Septembre à mars
Pomme de terre	kg	25	Septembre à mars
Salade	Kg	10	Toute l'année
Aromatiques : persil, ciboulette, coriandre...	Le bouquet	20	Toute l'année
Œufs	A l'unité	90/livraison	Toute l'année
Plus de légumes à la demande			

Francis GAYDOU

# Œufs, légumes et viande

BIO-LOC du VAL

Route des Bois Roquedeval - 46 300 Payreignac

Tel : 06 85 84 50 78

[biolocduval@gmail.com](mailto:biolocduval@gmail.com)

Villes principales de livraison : Gourdon, Gramat, Souillac, Cahors

Statut juridique		GAEC	
N° de Siret :	429 949 845 000 11	Code APE :	0150 Z

<b>Conditions de livraison :</b>
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au vendredi, de 10h à 16h
<u>Délai de commande</u> : 2 jours pour les légumes, 1 mois pour la viande
<u>Jours de livraison</u> : au cas par cas
<u>Minimum commande</u> : A voir selon lieu de livraison et produits
Pommes de terre 50Kg minimum.

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Pommes de terre	Kg	200	Fin août à mars	Selon quantité
Asperges	Kg	100 à 200	Avril à juin	5.50€
Œufs	A l'unité	300	Toute l'année	0.27€
Viande limousine, pot au feu, bourguignon, haché, bifteck	Kg	200	Tous les 1.5 à 2 mois	Nous contacter

Jean-François LARRIBE / Valérie BOUTAUD LARRIBE

# Œufs et viande

Les GOURMANDINES

Marguile le vieux, 46 190 Sousceyrac

Tel : 06 28 25 62 04 / 06 41 85 38 89

[Les.gourmandines@gmail.com](mailto:Les.gourmandines@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Figeac, Gramat, Latronquière, Saint Céré

Statut juridique	EARL		
N° de Siret :	402 032 783 000 19	Code APE :	0130 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au vendredi, de 9h à 19h
<u>Délai de commande</u> : 1 semaine
<u>Jours de livraison</u> : jeudi
<u>Minimum commande</u> : 100€ ou 6 plaques d'œufs

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Escalope de veau (limousine) veau sous la mère	De 100 à 200 g selon la demande	10 à 15 kg par mois	Toute l'année	17 € / Kg
Blanquette de veau	Kg	10 kg par mois	Toute l'année	11,90 € / Kg
Roti dans l'épaule	Kg	6 kg par mois	Toute l'année	15 € / Kg
Œufs	A l'unité	50 plaques de 30 œufs par semaine	Toute l'année	0.40 € l'unité TTC

Gérard ALAZARD

# Epicerie - Noix

La bergerie, 46 140 Luzech

Tel : 06 72 99 39 19

[galazard@wanadoo.fr](mailto:galazard@wanadoo.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Luzech, Montcuq, Puy l'Evêque, Prayssac, Salviac

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	425 228 517 000 16	Code APE :	0124 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours, toutes horaires
<u>Délai de commande</u> : au cas par cas
<u>Jours de livraison</u> : au cas par cas
<u>Minimum commande</u> : au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Noix bio Franquette	5 kg	50 kg	Novembre - Février	3,32 € / Kg

Denis DALOT

# Epicerie – Céréales, huile et farine

Bonarme, 46 800 Saint Pantaléon

Tel: 06 74 22 05 30

[denis.dalot@laposte.net](mailto:denis.dalot@laposte.net)

Villes principales de livraison : Cahors, Castelnau-Montratier, Figeac, Luzech, Montcuq, Prayssac, Puy l'Evêque.

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	501 092 522 000 17	Code APE :	0111 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> par mail ou téléphone, du lundi au vendredi, de 9h à 18h
<u>Délai de commande</u> : 3 semaine
<u>Jours de livraison</u> : à la demande, selon lieu
<u>Minimum commande</u> : 50 à 100€ selon distance

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Petit épeautre prêt à cuire	Kg	10	Toute l'année	4.08 €
Lentille	Kg	50	Toute l'année	3.06 €
Huile de tournesol	Litre	20	Toute l'année	8.16 €
Farine de Blé T 80 (semi-complète)	Kg	100	Toute l'année	5 kg : 6,63 € 25 kg : 31,88 €
Farine de petit épeautre – T 80	Kg	20	Toute l'année	5 kg : 8,87 € 25 kg : 84.15 €
Farine de Sarrazin	Kg	100	Toute l'année	5 kg : 114,8 € 25 kg : 56.10 €

Vivian QUAST

# Epicerie – Noix/Huile

DOMAINE de la NOISERAIE – FERME BENNET

Campanole, 46 350 Payrac

Tel : 05 65 37 66 33 / 06 14 46 18 10

[Ferme.bennet@bio-noix.fr](mailto:Ferme.bennet@bio-noix.fr)

Villes principales de livraison : Cahors, Gourdon, Souillac

Statut juridique	SCEA		
N° de Siret :		Code APE :	

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours <u>Délai de commande</u> : au cas par cas <u>Jours de livraison</u> : tous les jours <u>Minimum commande</u> : au cas par cas

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Noix sèches	Kg			De 7€/Kg à 2.50€/Kg selon quantité et calibre
Cerneaux vrac	Kg			De 8€/Kg à 15€/Kg selon quantité et calibre
Cerneaux au détail et sous-vide	Kg			De 12€/Kg à 20€/Kg selon quantité et calibre
Huile de noix	Unité (mL)			De 10€/l'unité à 25€/l'unité selon quantité

Marie MOULY

# Epicerie – Pâtes

Monville, 46 140 Belaye  
Tel : 06 87 92 35 65  
[mariemouly@hotmail.com](mailto:mariemouly@hotmail.com)

Villes principales de livraison : Luzech, Prayssac, Puy l'Evêque

Statut juridique		Individuel	
N° de Siret :	802 339 382 000 11	Code APE :	0119 Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone
<u>Délai de commande</u> :
<u>Jours de livraison</u> : Mercredi
<u>Minimum de commande</u> :

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Pain demi complet au levain naturel	Kg	70	Mardi et mercredi toute l'année	3.98€/Kg
Pâtes semi complète blé amidonné	kg			

Michel MAGNE et Jean-Philippe LUTERAAN

# Bière

## BRASSERIE la BOURIANE

Le bourg, 46 150 Lherm

Tel : 06 70 80 38 33

[brasserielaouriane@gmail.com](mailto:brasserielaouriane@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Figeac, Gourdon, Luzech, Prayssac, Puy l'Evêque, Salviac, Souillac

Statut juridique	SARL		
N° de Siret :	482 733 375 000 18	Code APE :	0149 7

Conditions de livraison :
<p><u>Joignable</u> : par mail ou téléphone <u>Délai de commande</u> : 15 jours <u>Fermeture</u> : 25 octobre au 3 novembre 2019</p>

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Gammes de 4 bières	Unité (33cL à 75cL)			1.55 à 3.35€



Julie IGLESIA

## Desserts - Sorbets

La ROULOTTE GIVREE

La Borie Haute, 46 300 Le Vigan

Tel : 06 03 74 18 27

[Julie.iglesia@gmail.com](mailto:Julie.iglesia@gmail.com)

Villes principales de livraison : Cahors, Figeac, Gourdon, Gramat, Luzech, Puy l'evêque, Salviac, Souillac

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	811 252 808 000 27	Code APE :	02 302

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, tous les jours, à toute heure <u>Délai de commande</u> : 1 semaine <u>Jours de livraison</u> : au cas par cas <u>Minimum commande</u> : selon distance de livraison

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Sorbet de fruits (120mL)	Unité		Mai à septembre	Selon volume

Isabelle ZLIECHOVEC

## Desserts - Chocolats

31 Av. du colonel Pordes, 46 220 Prayssac

Tel: 06 73 33 17 85

[zacaoisabellezliechovec@gmail.com](mailto:zacaoisabellezliechovec@gmail.com)

Villes principales de livraison : au cas par cas

Statut juridique	Individuel		
N° de Siret :	753 662 881 000 30	Code APE :	1082Z Z

Conditions de livraison :
<u>Joignable</u> : par mail ou téléphone, du lundi au samedi, de 8h à 19h <u>Délai de commande</u> : 1 semaine <u>Jours de livraison</u> : au cas par cas <u>Minimum commande</u> : 300€

Les produits de l'exploitation	Unité de vente (kg ou à l'unité)	Capacité de livraison (Par semaine)	Période de livraison	Prix de vente (HT) (par kg ou à l'unité)
Chocolats	<b>Au cas par cas</b>			
Tablettes				
Moulages				
Bonbons au chocolat				

# LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

## Pourquoi et comment ?

### Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'AB ou Agriculture Biologique est un signe officiel de qualité reconnu depuis 30 ans par le Ministère de l'Agriculture. Ce label s'est naturellement imposé comme une référence fiable en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité pour tous les consommateurs en quête de qualité, notamment depuis les graves crises alimentaires.

### Principes fondamentaux de l'agriculture biologique

#### MAINTENIR LA FERTILITE DU SOL SANS ENGRAIS CHIMIQUE DE SYNTHESE

La rotation des cultures, l'introduction de légumineuses qui fixent l'azote de l'air et fertilisent naturellement le sol, l'utilisation d'engrais organiques variés (fumier, cultures intermédiaires...), la conservation d'espaces naturels comme les prairies, les haies, les bandes enherbées, contribuent à maintenir la fertilité des sols.

#### PRATIQUER UN ELEVAGE RESPECTANT LE BIENETRE ANIMAL

Les animaux sont alimentés à partir de produits issus de l'agriculture biologique, et provenant au maximum de l'exploitation agricole. Des durées minimales d'élevage et des tailles minimales de bâtiment sont réglementées pour éviter la concentration. Les animaux ont accès à des pâturages ou parcours extérieurs. Ils sont soignés en priorité par des traitements alternatifs (homéopathie, phytothérapie...), en préventif plutôt qu'en curatif.

#### PROTEGER LES PLANTES SANS EMPLOYER DE PESTICIDES CHIMIQUES DE SYNTHESE

Les cultures sont désherbées mécaniquement ou thermiquement, les cultures sont diversifiées et les rotations allongées pour limiter l'infestation parasitaire. La lutte biologique est pratiquée en utilisant

#### LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SONT GARANTIS SANS OGM

Ce mode de production permet d'avoir une alimentation saine, goûteuse et riche nutritionnellement, dans le respect de l'environnement et le développement du tissu économique local.

## LE CHOIX DE LA BIO POUR LA QUALITE DE L'EAU

La reconquête de la qualité de l'eau potable et de baignade est une préoccupation majeure de nos élus. En matière de préservation des ressources en eau sur des zones agricoles, la solution la plus durable et la plus efficace est le développement à grande échelle de la bio. Des chercheurs de l'INRA ont démontré que le cahier des charges de l'agriculture biologique est le plus favorable à une eau de qualité. (Source : Girardin et Sardet, INRA, 2003)

Choisir des produits bio et locaux sur vos bassins versants, c'est soutenir les paysans bio qui s'investissent pour la préservation de la qualité de l'eau.

## L'ETIQUETAGE DES PRODUITS

Les produits alimentaires biologiques sont repérables grâce au logo européen (l'Euro-feuille) obligatoire sur les étiquetages et grâce au logo AB français (facultatif).

Ces mentions garantissent que le produit acheté obéit à un cahier des charges précis. Chaque fournisseur utilisant ce logo est contrôlé au moins une fois par an et est certifié par un des organismes certificateurs (OC). En France, ils sont agréés par le Ministère de l'Agriculture (actuellement 9 OC agréés).

Ainsi tous les fournisseurs bio doivent faire apparaître le nom de leur OC sur l'emballage de leurs produits et détiennent également une licence de certification AB de leurs produits dont une copie peut leur être demandée.

## POURQUOI PRIVILEGIER DES PRODUITS LOCAUX ET BIO DANS VOTRE RESTAURATION ?

### LES PLUS POUR VOTRE COLLECTIVITE

- × Une réponse aux enjeux du développement durable
- × Un moyen de favoriser un mode de production agricole respectueux de la qualité de l'eau
- × Du lien avec les acteurs économiques du territoire
- × La valorisation du métier de cuisinier
- × Une dynamique d'équipe renforcée

### LES ENJEUX

- × Permettre à tous l'accès aux produits bio
- × Soutenir et inciter le développement de la production biologique sur le territoire
- × Développer et revaloriser l'économie locale

# L'ACCOMPAGNEMENT DE BIO 46

## Nos principes :

- ✗ Préférer intégrer régulièrement et progressivement des produits bio (et non des repas ponctuels 100 % bio)
- ✗ Choisir des produits bio disponibles localement
- ✗ Tenir compte des saisons
- ✗ Diminuer l'empreinte écologique des repas
- ✗ Diminuer le gaspillage

## Nos champs de compétences

- ✗ Filière bio/fournisseurs de la restauration, gamme et disponibilité selon les territoires
- ✗ Analyse des coûts et budgets
- ✗ Normes sanitaires et réglementation
- ✗ Aide à la rédaction de critères environnementaux dans les marchés publics
- ✗ Communication
- ✗ Pédagogie
- ✗ Formation professionnelle

Bio 46 accompagne déjà sur le terrain, des communes, des établissements qui désirent introduire des produits bio et locaux sur le long terme. Cela passe notamment par un véritable audit de la situation actuelle, une étude concertée entre élu –e- (s), gestionnaire, responsable de cuisine et une conseillère restauration collective de Bio 46 pour vous aider à construire un projet adapté à votre service de restauration.

Les objectifs de ce diagnostic sont :

- ✗ D'analyser le fonctionnement général de votre service de restauration : organisation des approvisionnements, élaboration des repas, formation du personnel...
- ✗ De vous informer sur l'alimentation bio locales : ses produits, ses filières, ses fournisseurs,
- ✗ D'identifier les freins et les leviers pour introduire durablement des produits bio,
- ✗ D'évaluer les moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.

**Pour être accompagné dans votre démarche par Bio 46, contactez :**



• **Bio 46** •

Le groupement des Agriculteurs **BIO** du Lot

Fanelli WALTER, [bio46@bio-occitanie.org](mailto:bio46@bio-occitanie.org) ou 05 65 30 53 09

**Bio 46**

Maison de l'agriculture, 430 av. Jean JAURES - 46 000 Cahors