



ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX DU CANTAL

ÉDITION DÉCEMBRE 2023

Secteur
de Pierrefort

ConsoCantal, pour les petits et les grands !

La Chambre d'agriculture et le Conseil départemental accompagnent les établissements de restauration collective, de l'école primaire à l'HEPAD, à s'approvisionner en produits locaux.



Une plaque par établissement 3 niveaux de reconnaissances

Niveau 1 : 0 % à 25 % de produits locaux dans le budget de l'établissement

Niveau 2 : 25 % à 50 % de produits locaux

Niveau 3 : plus de 50 % de produits locaux



Un produit local

est élaboré avec de la matière première produite par **des agriculteurs du département** ou dans un rayon de 20 km autour.



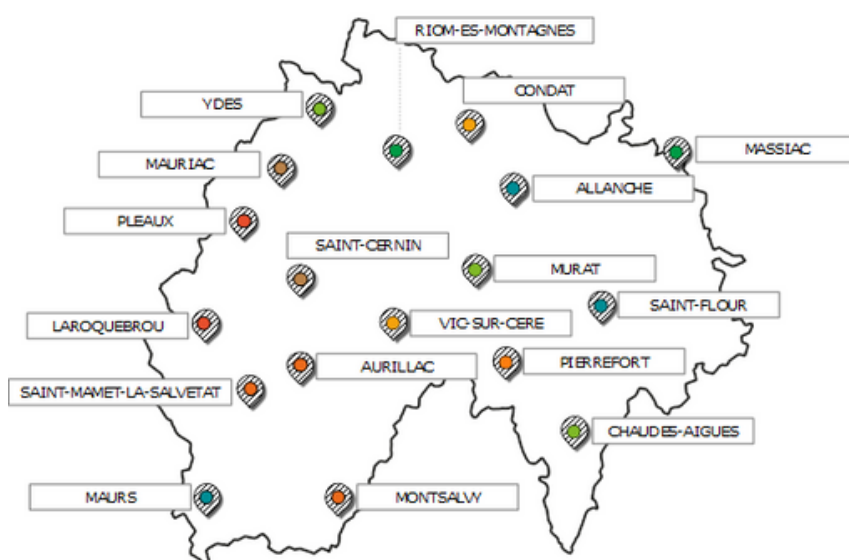
Mieux manger, c'est :

- **Consommer** des produits de **qualité** issus de l'**agriculture locale**
- Contribuer à l'économie de **nos territoires**
- Réduire notre impact carbone

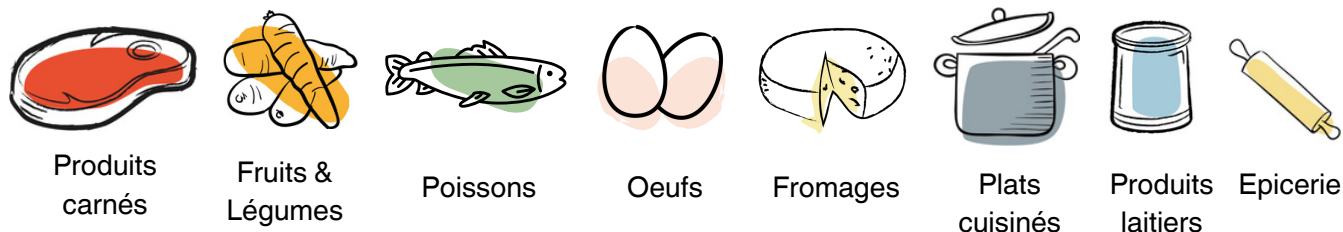


Comment utiliser l'annuaire ?

L'annuaire est divisé en **18 secteurs géographiques**. Les fournisseurs sont référencés par secteurs géographiques sur lesquels ils sont capables **d'effectuer des livraisons**.



Vous trouverez des pictogrammes correspondant aux catégories de produits proposés par les fournisseurs.



Nos producteurs fermiers sont identifiés par le pictogramme :





Une plateforme Internet mise à disposition gratuitement par le Conseil départemental du Cantal pour faciliter la commande.

Un outil simple d'utilisation que les acheteurs de la restauration collective publics ou privés (école, collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux...) peuvent utiliser pour commander les produits locaux aux fournisseurs référencés sur agrilocal15.fr et identifiés dans l'annuaire par le logo.

Vous trouverez une liste des fournisseurs référencés sur la plateforme à la fin de l'annuaire.

Pour les autres ils vous faudra prendre contact avec le fournisseur directement

Comment ça marche ?



Rendez vous sur AGRILocal15.

Trouvez les fournisseurs locaux capable de répondre à votre demande grâce à la géolocalisation.



Les fournisseurs sélectionnés reçoivent une alerte par mail, fax ou sms.

Les fournisseurs intéressés peuvent faire leur offre en ligne.



Choisissez l'offre la plus pertinente selon vos critères.

Le bon de commande est émis automatiquement sur le site.

Commande validée, faites vous livrer !

Pour en savoir plus :

Conseil départemental
du Cantal
Nathalie LACAZE
nlacaze@cantal.fr
04 71 46 22 90

PRODUITS CARNÉS




FRÉDÉRIC RAYNAUD



Espezolles
15500 SAINT-MARY-LE-PLAIN
07 57 42 82 56
frederic.raynaud.25@gmail.com


VIANDE BOVINE

Aubrac - Viande fraîche

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : colis
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande :
selon lieu de livraison
DLC : 7 jours
Autre catégorie : 

GAEC DE LA MOLEIRIE




Lamoleirie - 15600 MURAT
06 70 29 34 63
domerguejc181@gmail.com 

VIANDE BOVINE

Viande fraîche, égrené de bœuf, tripes en bocaux

VEAU


Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : à la demande
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : selon
lieu à livrer
DLC : 15 jours (frais), 10 jours
Autre catégorie : 

GAEC DES GARDES



Nuits - 15170 CHALINARGUES
06 72 60 55 12
lannez15@orange.fr 

VIANDE BOVINE, Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie VIANDE PORCINE - Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : au kilo
Disponibilité : 1 porc & 1 génisse
abattus par mois
Volume min. de commande : selon
lieu de livraison
DLC : 19 jours (porc 13 jours)
Autre catégorie : 


GAEC RISPAL S&O LA FERME DES COCHONS GOURMANDS



Latga, 2 route de Valuéjols
15100 TANAVELLE
06 84 84 73 84
jpcharcuterie-rispal@orange.fr
lafermedescochonsgourmands.com 

VIANDE PORCINE

Charcuterie sèche, cuite, fraîche, petite salé

Conditionnement : sous vide
Disponibilité : toute l'année
DLC : sèche 90 jours, cuite 21 jours,
fraîche 9 jours, petite salé 15 jours
Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Volume min. de commande : gros
volume
Autre catégorie : 

LA FERME DU ROCHER



3 Rochemeau -15230 PIERREFORT
06 86 36 21 91
lafermedurocher15@orange.fr

VOLAILLE : Poulet entier, Pintade VOLAILLE FESTIVE : Dinde, Chapon

Signe de qualité : -
Conditionnement : piécé ou à la pièce
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : -
DLC : 14 jours

MAISON JOFFROIS

10 avenue Georges Pompidou
15230 PIERREFORT
06 82 76 08 64
yvesjoffrois080@gmail.com

VIANDE BOVINE Viande fraîche

DLC : 18 jours
VIANDE PORCINE - Viande fraîche
DLC : 9 jours
VIANDE OVINE - Viande fraîche
DLC : 15 jours
Signe de qualité : -
Conditionnement : sous vide à la
demande
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : 10 kg

MARGERIDE - VIANDES VOLAILLES - BOUCHERIE

Le Bourg
15320 RUYNES-EN-MARGERIDE
04 71 23 93 99
jean.arnal@wanadoo.fr



VIANDE BOVINE

Viande fraîche, Haché assaisonné

**VIANDE PORCINE Viande fraîche,
Saucisserie**

VEAU : Viande fraîche

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : aucun

DLC : 10 jours

RAPHAËL THOMAS



Le Maigre - 15500 CHARMENSAC
07 86 49 37 72
thomas-raphael@live.fr

**VEAU, Haché, saucisse, paupiette,
viande fraîche**

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : Carton 5, 7, 10 kg
ou plus

Disponibilité : avril - mai - juin - octobre
- nov

Volume min. de commande : 30 kg

DLC : 7 jours (12 jours viande fraîche)

SAS LA VIANDE BIO

Rue Pierre et Marie Curie - Zac du Puy
d'Esban - 15130 YTRAC
06 88 67 60 38
laviandebio@gmail.com



**VIANDE BOVINE, VIANDE
PORCINE, VEAU : Viande fraîche,
charcuterie, saucisserie**

Signe de qualité : BIO

Agrément CE

Conditionnement : colis 5 ou 10 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu
à livrer

DLC : 10 jours saucisserie, 12 jours
viande fraîche, charcuterie cuite 18
jours, sèche 30 jours

FRUITS & LÉGUMES



EURL SAINT-FLOUR PRIMEURS

Place l'Ander - 15100 SAINT-FLOUR
04 71 60 27 30
saint-flour-primeur@orange.fr

POMME, SALADE, CHOU VERT

Conditionnement : colis 1 rang, salades
par 6, chou 4 à 6

Signe de qualité : -

Disponibilité : pommes octobre à mars,
salades juin à septembre, chou vert
septembre à décembre

Volume min. de commande : 10 à 50 kg
selon secteur

FRÉDÉRIC RAYNAUD



Espezelles - 15500 SAINT-MARY-LE-PLAIN
07 57 42 82 56
frederic.raynaud.25@gmail.com


POMME DE TERRE

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : filet 5 ou 10 kg

Disponibilité : juillet à février

Volume min. de commande : selon lieu
de livraison

Autre catégorie : 

GAEC DE BÉNASSAC



Bénassac - 15120 LEUCAMP
06 03 12 60 01
gaec.de.benassac@gmail.com



**CAROTTE, BETTERAVE ROUGE,
NAVET VIOLET, NAVET BOULE D'OR**

Conditionnement : Cagettes de 10 kg

Disponibilité : De septembre à avril

Min de commande : 100 kg

FRAISE

Conditionnement : barquette 500 gr

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : De mai à octobre

FROMAGES



ANTOINE LAFARGE



1 lotissement d'Empradel - 15700 PLEAUX
06 47 00 72 93
alafarge10@gmail.com

**TOME DE BREBIS, BRIQUE
D'ENCHANET, CAPRICE
D'ENCHANET**

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : selon lieu
de livraison

DDM : 30 jours

FROMAGERIE DES MONTS DU CANTAL

9 rue des Sagnes - Faverolles
15230 PIERREFORT
04 71 73 25 39
cfp.commercial@wanadoo.fr



**CANTAL JEUNE et ENTRE-DEUX
AU LAIT PASTEURISÉ**

Signe de qualité : AOP

**CANTAL ENTRE-DEUX LAIT CRU,
TOMME DE MONTAGNE**

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : cde la meule au
1/16ème

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

DDM : 45 jours

FROMAGERIE DUROUX

12 route de Chaussenac
19220 RILHAC-XAINTRIE
05 55 28 27 62
cyprien@fromagerie-duroux.fr

FROMAGES

Mise en relation
revendeurs/distributeurs avec
restauration collective

GAEC CAMBON



L'Hôpital
15250 SAINT-PAUL-DES-LANDES
06 88 42 65 44
jp.cambon@orange.fr



ACAJOU lait cru de vache Salers

Signe de qualité : -
Agrément CE
Conditionnement : -
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : aucun
DDM : 3 mois

GAEC GAUZINS



Le Meyniel
15220 SAINT-MAMET-LA-SALVETAT
06 72 50 83 02 ou 06 88 41 60 33
gaecgauzins@gmail.com



**TOME FRAÎCHE AU LAIT CRU,
LÉCADOU AU LAIT CRU**

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : bloc ou broyée, en sachet
Volume min. de commande : selon lieu de livraison
Disponibilité : toute l'année
DLC : 18 jours (DDM 28 jours Lécadou)

SAS MARCEL CHARRADE

13 route de Murat - 15170 NEUSSARGUES
04 71 20 59 95
jean.claude@charrade.fr

**SAINT-NECTAIRE, CANTAL,
SALERS**

Signe de qualité : AOP
Agrément CE
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : -

PRODUITS LAITIERS



JEAN-YVES VAN DYK



Le Bourg - 15400 SAINT-HIPPOLYTE
06 98 83 32 18
jean-yves.van-dyck@orange.fr



YAOURT AU LAIT DE BREBIS

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : pot de 100 gr
Disponibilité : toute l'année
Volume min. de commande : selon lieu à livrer
DLC : 15 jours

**SAS FERME
DE BASSIGNAC**



7 rue du Grand Condé - 15240 BASSIGNAC
06 37 48 16 53
etienne@fermedebassignac.fr



YAOURT BIO NATURE, BI-COUCHE

FRUIT 5 PARFUMS - Pot 125 gr

Signe de qualité : BIO

**YAOURT NATURE, BIFIDUS,
AROMATISÉ, BI-COUCHE FRUIT 11
PARFUMS**

Conditionnement : Pot 125 gr

CRÈME FRAÎCHE : 20 cl

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : -

DLC : 23 jours

RESAN



16 boulevard Gabriel Guist Hau
44000 NANTES
06 19 16 37 30
anowatzki@nuf.fr



**YAOURT NATURE, SUCRÉ, PARFUM
VANILLE, FRAISE, FRAMBOISE,
CITRON**

Signe de qualité : -

Agrément CE

Conditionnement : colis de 24 yaourts de

100 ou 125 gr chacun, seaux de 5 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 10 kg

DLC : 35 jours

ŒUFS



EARL D'APCHER



Apcher - 15310 SAINT-CERNIN
06 81 21 70 98
reboul.nicolas@yahoo.fr



**ŒUFS MOYEN - GROS - TRÈS
GROS**

Signe de qualité : -
Conditionnement : alvéoles - vrac
films 20 à 30 œufs - boîte 6 à 12
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : Selon lieu à livrer
DCR : 28 jours


GAEC DES GARDES



Nuits 15170 CHALINARGUES
06 72 60 55 12
lannez15@orange.fr



ŒUFS FERMIERS PLEIN AIR

Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Conditionnement : alvéoles 30
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : Selon lieu à livrer, 50 œufs
DCR : 28 jours
Autre catégorie : 

GAEC PASTOUREL



Le Pradal - 15500 VIEILLESPESSÉ
06 77 89 83 83
gaecpastourel@gmail.com

**ŒUFS PLEIN AIR MOYEN OU
GROS**

Signe de qualité : Label Rouge
Conditionnement : Plateau 30
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : 3 plateaux

NICOLAS REBOUL



Les Côtes de Cautrunes
15310 SAINT-CERNIN
06 41 21 28 38
anais.jouvente@hotmail.fr

ŒUFS MOYEN - GROS - TRÈS GROS

Signe de qualité : BIO
Conditionnement : alvéoles, vrac,
boîtes 6 et 12 œufs, Films 20 ou 30
Disponibilité : Toute l'année
Volume min de commande : Selon lieu
à livrer
DCR : 28 jours

SAS MAS ET DELMAS



Le Vert - 15290 OMPS
09 63 05 77 89
mas-et-delmaz@orange.fr



ŒUFS PLEIN AIR MOYEN OU GROS

Signe de qualité : -
Conditionnement : Carton de 90, 180,
360 œufs
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : -
DCR : 28 jours

PLATS CUISINÉS




GAEC RISPAL S&O LA FERME DES COCHONS GOURMANDS



Latga, 2 route de Valuéjols
15100 TANAVELLE
06 84 84 73 84
jpcharcuterie-rispal@orange.fr
lafermedescochonsgourmands.com



CONSERVES DE PORC


Conditionnement : sous vide
Disponibilité : toute l'année
DLC : 3 ans
Signe de qualité : HVE
Agrément CE
Volume min. de commande : gros
volume
Autre catégorie : 

LA LENTILLE BLONDE DE ST-FLOUR

4 rue du Millepertuis - Zone artisanale
Volzac - BP04 - 15100 SAINT-FLOUR
04 71 60 51 57 ou 07 57 46 74 97
contact@lentille-blonde.fr



VELOUTÉ DE LENTILLES

Signe de qualité : -
Conditionnement : 75 cl
Disponibilité : Toute l'année
Min. de commande : Frais de port à
la charge de l'acheteur, franco à
partir de 100 kg
Autre catégorie : 

ÉPICERIE




GAEC DE LA MOLEIRIE



Lamoleirie - 15600 MURAT
06 70 29 34 63
domerguejc181@gmail.com



SARRASIN, PETIT ÉPAUTRE : GRAIN CUIT ET SURGÉLÉ

Signe de qualité : -
Agrément CE
Conditionnement : à la demande
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : selon
lieu à livrer
DLC : 1 an
Autre catégorie : 

LA BOGUE DU CANTAL

8 rue des fourmillères
15120 LACAPELLE-DEL-FRAISSE
07 85 65 04 22
labogueducantal@gmail.com

CHÂTAIGNES EN BOCAUX

Conditionnement : 480 gr
BRISURES DE CHÂTAIGNES
Conditionnement : Vrac
Signe de qualité : -
Min. de commande : Contacter La
Bogue
Disponibilité : toute l'année

LA LENTILLE BLONDE DE ST-LOUR

4 rue du Millepertuis - Zone artisanale
Volzac - BP04 – 15100 SAINT-LOUR
04 71 60 51 57 ou 07 57 46 74 97
contact@lentille-blonde.fr 

LENTILLES BLONDES

Signe de qualité : -

Conditionnement : 500 gr, 1 kg, 5 kg,
10 kg

FARINE DE LENTILLES

Signe de qualité : -

Conditionnement : 500 gr, 25 kg


CONFIT DE LENTILLES

Signe de qualité : -

Conditionnement : 250 gr

Disponibilité : Toute l'année

Min. de commande : Frais de port à la
charge de l'acheteur, franco à partir
de 100 kg

Autre catégorie : 

LE MOULIN D'ADÈLE



Village d'entreprises du Martinet
15300 MURAT
07 77 76 79 41
contact@lemoulindadele.fr

HUILE DE COLZA, HUILE DE TOURNESOL

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

LES RUCHERS DU BASSET GOURMAND



Lieu-dit Combalibœuf - 43450 LEYVAUX
06 17 67 83 55
lebassetgourmand@gmail.com

MIEL DE SAPIN, MIEL DE MONTAGNE

Conditionnement : Seau, Pots de
250, 500 et 1 kg

Signe de qualité : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 15 kg





Contact

Chambre d'agriculture du Cantal

Pauline PIERRARD

Conseillère spécialisée Filières Alimentaires de Proximité

pauline.pierrard@cantal.chambagri.fr

04 71 45 55 02 - 07 84 08 03 63

Cette action est soutenue par :

