

Marchés des Producteurs de Pays

DU 1^{er} JUILLET
AU 30 AOÛT
2020



Les Marchés des Producteurs de Pays en Corrèze, c'est...
Du bonheur pour vos emplettes !
De la convivialité en barquette !
Du savoir-faire dans l'assiette !

Merci aux producteurs pour leur travail de qualité,
aux communes partenaires pour leur engagement.

Cette année, optez pour la pré-commande auprès de vos producteurs !

www.mpp-correze.fr



www.marches-producteurs.com
www.correze.chambre-agriculture.com
www.drive-fermier.fr/brive/



• Treignac • Uzerche • Ste Fortunade • Salliac	• Ste Féreole • sur-Dordogne • Monceaux- • Ayen	• Meymac • Naves • Ferrière • Charrier-	• Voutezac • Beynat	• Eygurande • Dordogne • Beaulieu-sur-
VENREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI



L'agenda de vos marchés réguliers de l'été

- Les organisateurs se réservent le droit d'annuler certains de ces marchés
- MERCREDI 15 JUILLET**
CHAMBERET Place de la Mairie
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 98 30 12
 - MERCREDI 22 JUILLET**
CORRÈZE Complexe touristique de Masseret - Lamongrière
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 73 44 57
 - MARDI 21 JUILLET**
CORRÈZE Place de l'Église
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 21 25 21
 - MARDI 20 JUILLET**
LA RIVIÈRE DE MANSAC Place du 14 juillet
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 85 21 54
 - SAMEDI 18 JUILLET**
CHAMBERET Place de la Mairie
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 98 30 12
 - SAMEDI 25 JUILLET**
MONTAIGNAC ST HYPOLYTE École primaire
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 27 61 42
 - MERCREDI 29 JUILLET**
CHAMBERET Place de la Halle
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 24 08 80
 - BRIVE** Place de la Halle
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 24 08 80
 - DIMANCHE 16 AOÛT**
CHAMBERET Place de la Mairie
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 98 30 12
 - MERCREDI 12 AOÛT**
CORRÈZE Place de l'Église
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 21 25 21
 - LUNDI 10 AOÛT**
CORRÈZE Place de l'Église
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 21 25 21
 - MARDI 8 AOÛT**
ST HILAIRE PEYROUX Le Bourg
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 25 72 11
 - SAMEDI 8 AOÛT**
TULLE Place Gambetta
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 26 59 61
 - LUNDI 3 AOÛT**
BRIVE Place du Civoire
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 24 08 80
 - DIMANCHE 2 AOÛT**
BRIVE Place du Civoire
A partir de 18 h - Rens. : 05 55 24 08 80

Les Marchés des Producteurs de Pays événementiels

Cette année, optez pour la pré-commande auprès de vos producteurs !

www.mpp-correze.fr

Nouveau la pré-commande auprès de vos producteurs !

Pratique pour les fermes de loup...
Vous passez commande par téléphone auprès de votre producteur et le jour J, venez régler et récupérer votre panier directement sur le site du marché auprès du producteur.

Reste plus qu'à déguster !
www.mpp-correze.fr

Informations sur
www.mpp-correze.fr

Citoyenneté et responsabilité seront de rigueur pour un bel été : question de bon sens.

Dans un contexte sanitaire réglementé lié au COVID19, les communes et les producteurs - avec le soutien de la Chambre d'agriculture de la Corrèze, font leur maximum pour assurer la sécurité sur les sites.

Pour les visiteurs, quelques préconisations sont à respecter tout au long de l'été pour garantir la tenue des Marchés :

- Ne pas se servir toi-même sur les étals des producteurs tu devras (valable aussi pour les gourmands !)
- Convivialité ne rime pas forcément avec proximité : on peut tout à fait passer un bon moment en respectant les distances d'un mètre avec son voisin
- Quand j'entre dans la zone festive, je me lave les mains avec le gel hydroalcoolique disponible et je me déplace masqué en respectant le sens de circulation (un beau challenge pour se retrouver !)
- Plus on est de fous, plus on rit... Certes ! Mais cette année, pas plus de 10 convives par table
- Le lève de coude, ce n'est pas au comptoir mais à table.

Les Marchés des Producteurs de Pays garantissent des produits en direct du producteur au consommateur, avec en prime la convivialité et l'échange. Réservés exclusivement aux producteurs fermiers (près de 140 !) et en complément une quinzaine d'artisans, les Marchés des Producteurs de Pays sont des lieux d'accueil chaleureux et colorés. Cet été, ce sont 150 dates et 23 lieux agréés qui valorisent pleinement la richesse et la diversité de nos terroirs.



Les Marchés d'été réguliers*

1 AYEN à partir du 9/7

les JEUDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE L'ÉGLISE



LES CERFS DE LAPLEAU : 06 22 05 01 85 : viande, conserves et saucisson sec de cerf / LOU PÈRE BENOÎT : 06 80 02 33 80 : jus de pommes, cidre, compotes, crêpes / PISCICULTURE DE SEGUR : 06 10 63 72 60 : truites au barbecue / LA FERME DE LA PRADE : 06 82 56 27 02 : fromage de vache frais, caillade, yaourt / LA FERME DE CHABRAT : 06 88 02 10 70 : poulet (rôti), pintade, canettes, pâtisseries / L'ESCARGOT VIGEOYEUX : 06 72 77 77 67 : escargots en coquille et conserves / EARL LA PEZE : 06 48 94 86 12 : vin de Bergerac / LA FERME DU ROSEIX : 06 71 98 97 88 : viande de bœuf et de veau, plat cuisiné, conserve / FAURE JOËL : 05 55 85 44 59 : fromage de chèvre / VERGERS DE LEYCURAS : 06 74 56 11 57 : petits fruits rouges, sorbets, confitures, liqueurs / LA FERME DU CHUQUET : 06 18 19 25 50 : canards gras, conserves, plats cuisinés / EARL PRODEL PÈRE & FILS : 06 88 19 97 02 : pommes, pêches, framboises, groseilles, myrtilles / SERRE JEAN-ROGER : 06 78 21 22 56 : légumes de saison, melon, prunes / VAUJOUR JEAN-PIERRE : 06 08 95 58 36 : fruits et légumes, légumes cuisinés / VAYNE HERVÉ : 06 82 25 45 54 : canards gras découpés et cuisinés, conserves / CROUZEVALLE JÉRÔME : 06 83 50 31 30 : pain / GAEC DE MONTAURAL : 06 26 83 08 51 : viande de porc et de veau, plats cuisinés.

2 BEAULIEU / DORD. à partir du 6/7

les LUNDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE LA CHAPELLE DES PÉNITENTS



GAEC LES CHÈNES : 06 08 83 59 75 : agneau, prunes / SCEA LES FLEURINES : 06 71 24 19 46 : noix : gâteaux, biscuits, confit, pralines, condiment / LES COLOMBIERS DE LA XAINTRIE : 06 70 65 30 76 : pigeons frais et conserves / UN BRIN DE CHÈVRE : 06 24 95 75 55 : fromages de chèvres, yaourts / GAEC DE GINES : 06 81 70 10 57 : pain / CHÂTEAU COMBARIEU : 06 81 74 19 60 : vin de Cahors / LES SIMPLES DE SOPHIE : 06 75 03 45 34 : sorbets, œufs bio, tisanes, confitures / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / GAEC DE MONTAURAL : 06 26 83 08 51 : viande de porc et de veau, charcuterie, brochettes / GAEC ISSARTIER : 06 25 07 19 19 : conserves d'oies / DOMAINE DE CHIRAC : 06 15 31 32 19 : vin paillé / GAEC DE LA PLAINE : 06 24 41 44 55 : légumes et fruits de saison / RIEUTORD VINCENT : 06 83 05 72 04 : ail, sirop, vinaigres aromatisés / PISCICULTURE DE SEGUR : 06 10 63 72 60 : truites au barbecue / LO CALABRUN : 06 73 53 55 49 : légumes bio et assiettes de crudités / SQWAS CRÉATION : 06 47 11 22 09 : création de bijoux céramique, objets de décoration.

3 BEYNAT à partir du 7/7

les MARDIS à partir de 17h ▶ PLACE DU CHAMP DE FOIRE



CARON JEAN NOËL : 06 63 47 05 02 : poulet (rôti), brochette, plats cuisinés / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / ESTRUC JEAN BRUNO : 06 87 55 62 23 : truite fraîche, filet de truite frais, fumé, brochette / LA FERME DE CHARLONNE : 06 89 82 28 14 : vin Paillé, huile de noix / LES GOURMANDISES DE LOUBEZAC : 06 82 23 01 27 : fraises, melons / LA FERME DE BROSSARD : 06 81 96 13 38 : châtaignes et ses dérivés, légumes de saison / LA FERME D'EN FAS : 06 65 28 95 24 : fromage de brebis frais affiné, faisselle, yaourts / EARL DU VINAGROU : 06 82 23 52 89 : glaces à l'italienne, fromage blanc, crèmes glacées, yaourts, tomate de vache / 1001 PIERRES VIGNERONS DE BRANCEILLES : 05 55 84 01 09 : vins rouges, rosés, blancs de Corrèze.

4 CHARTRIER FERRIÈRE à partir du 8/7

les MERCREDIS à partir de 17h ▶ SALLE POLYVALENTE



LOU PÈRE BENOÎT : 06 80 02 33 80 : jus de pommes, cidre, compotes / BOQUIER CYRIL : 06 33 28 14 67 : fraises / FERME DE CHABRAT : 06 88 02 10 70 : poulet (rôti), pintade, canettes, pâtisseries / LA FERME DU COUDONNET : 06 13 88 60 22 : oies frais et conserves, champignons cultivés (shitaké), plats cuisinés / EARL LA PEZE : 06 48 94 86 12 : vin de Bergerac / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / LA FERME DU BANCHAREL : 06 79 54 40 37 : fromages de chèvres, frais, cabécous, yaourt, savons au lait de chèvre / LA FERME DES PINS : 06 21 02 80 11 : fromage de brebis frais, yaourt, tomate / FAURE JOËL : 05 55 85 44 59 : fromage de chèvres / FERME DE LA BORIE : 06 23 22 43 37 : viande de bœuf, de veau, de porc, charcuterie / LES PIEDS DANS L'EAU : 06 34 04 70 60 : truites fumées, grillées, légumes en sauce, plats cuisinés / NAUDY JORDAN : 06 28 82 06 54 : pain de campagne cuit au feu de bois / LES SERRES DE BENOÎT : 06 87 94 87 79 : légumes, melons, fraises assiettes de crudités / LES VERGERS DE MEILHAC : 06 87 27 21 72 : pêches, nectarines / TRAUCOU JEANNETTE : 06 76 22 08 38 : canards et pâtisseries / WILLER FRANÇOIS : 06 83 82 01 23 : miel.

5 EYGURANDE à partir du 6/7

les LUNDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE LA MAIRIE



LES 2 AILES : 06 35 12 24 14 : Volailles crues et rôties, œufs / SCEA DU VERDIER : 06 21 21 20 23 : pêches, pommes, mirabelles, abricots, prunes / LA FERME DU SUD-CO : 06 74 45 06 85 : fraises, melons, shitaké / ESCARGOTÈRE CREUSOIS : 06 07 77 66 36 : escargots à la Bourgogne en coquille / LA FERME DES 4 PATTES : 06 43 97 63 09 : bœuf et porc, charcuterie / LA FERME DES 4 SAISONS : 06 88 99 17 64 : légumes de saison, assiettes composées / BIQUETTE SAVON : 06 21 36 58 05 : savons au lait de chèvres bio / LA FERME DES CHAUMETTES : 06 10 07 19 77 : fromage de chèvre, tomate, fromage de vache frais, beurre.

6 MEYMAC à partir du 1/7

les MERCREDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE L'ÉGLISE



SCEA DU VERDIER : 06 21 21 20 23 : pêches, pommes, mirabelles, abricots, prunes / LE CHAUDRON DES BORDES : 06 89 84 20 22 : plantes aromatiques / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / FONFREYDE SÉBASTIEN : 06 77 62 24 66 : charcuterie, viande de porc, conserves / SCEA FONTANILLE THIERRY : 06 22 24 65 18 : vin AOP Corbières ou IGP Pays d'oc, blanc, rouge, rosé / LA FERME DES 4 PATTES : 06 43 97 63 09 : bœuf et porc, charcuterie / LE RUCHER SAUVAGE : 06 84 34 92 59 : miels et dérivés / EARL LAGARDE : 06 82 02 34 20 : melons / FERME DU PRADINAS : 06 09 25 37 05 : fromage de brebis, tourtos / ESCARGOTS DES PLAINES : 06 75 08 23 00 : escargots et plats cuisinés / LES TRUITES DE LA VEZÈRE : 06 50 07 71 72 : truites fraîches, filet de truite fumé, brochettes, grillades / LA FERME DES CHAUMETTES : 06 10 07 19 77 : fromage de chèvre, tomate, fromage de vache frais, beurre / LES JARDINS DES COMBARELLES : 06 16 83 47 35 : fraises / LA FERME DU MONTCLOZOUX : 06 62 97 21 27 : poulets, pintades, canards. Fruits rouges / LA FERME DE CHOUZENOUX : 06 79 46 15 46 : légumes de saison, prunes / LA FERME DE CHARLONNE : 06 89 82 28 14 : vin Paillé, huile de noix / LES VERGERS DE VEIX : 06 26 34 11 78 : myrtilles, sorbets, confitures. Viande de bœuf (Galloway) / GAEC DES BAIES DE PAN : 06 41 41 21 06 : pain.

7 MONCEAUX / DORD. à partir du 9/7

les JEUDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE L'ÉGLISE



GAEC LES CHÈNES : 06 08 83 59 75 : agneau, prunes / LA FERME DE SENNAC : 06 70 97 49 43 : pommes de terre, frites fraîches / LA FIGOINETTE : 06 13 70 67 31 : pains / LES COLOMBIERS DE LA XAINTRIE : 06 70 65 30 76 : pigeons frais et conserves / LES SIMPLES DE SOPHIE : 06 75 03 45 34 : sorbets, œufs bio, tisanes, confitures / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / LES COCHONS DE NICOLAS : 06 74 43 16 93 : viande porc et veau, charcuterie, conserves et plats cuisinés bio / LES RUCHERS DE LA MARONNE : 06 82 41 23 66 : miels, pains épices, bonbons miel / LOU PE DE GRIL : 06 82 08 55 68 : apéritif à base de fleurs de pissenlit, confitures de fruit et légume / LA FERME DES 4 SAISONS : 06 88 99 17 64 : légumes de saison, assiettes composées / LES VIGNERONS DU HAUT QUERCY : 09 67 13 73 42 : vin IGP Coteaux de Glane rouge et rosé / DOMAINE DE CHIRAC : 06 15 31 32 19 : vin paillé, huile de noix, noix / ESCARGOTS DES PLAINES : 06 75 08 23 00 : escargots et plats cuisinés / GAEC DES EBRAUX : 06 06 59 01 78 : cantal, salers, fromage des Ebraux, beurre, tome fermière / DOMAINE DES 3 CAZELLES : 06 37 67 21 71 : vin de Cahors, rouge et rosé / RIEUTORD VINCENT : 06 83 05 72 04 : ail, sirop, vinaigres aromatisés / LES RUCHERS D'ENCHANET : 06 73 40 07 80 : œufs, omelettes au cantal / LES GOURMANDISES DE LOUBEZAC : 06 82 23 01 27 : fraises, melons.

8 NAVES à partir du 8/7

les MERCREDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE L'ÉGLISE



LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / LES JARDINS D'ALICE & SOPHIE : 06 88 59 11 99 : maraîchage, pain, plats cuisinés / FERME DU PRADINAS : 06 09 25 37 05 : fromage de brebis / MEYNARD OLIVIER : 06 01 99 00 39 : myrtilles fraîches, confitures, jus, myrtilles séchées / EARL ÉLEVAGE PEUCH : 06 84 26 31 79 : porc cul noir, bœuf limousin, veau rosé, charcuterie sèche et cuite, plats cuisinés / EARL PRODEL PÈRE & FILS : 06 88 19 97 02 : pommes, pêches, framboises, groseilles, myrtilles / PISCICULTURE DE SEGUR : 06 10 63 72 60 : truites au barbecue / EARL DE LA PROVIDENCE : 06 48 39 11 24 : vins IGP Corrèze, rouge, rosé, blanc / SCEA DES COTEAUX DE BRIVE : 07 72 17 06 23 : vins de la Corrèze / CARON JEAN NOËL : 06 63 47 05 02 : poulet, brochette de poulet.

9 SAILLAC à partir du 31/7

les VENDREDIS à partir de 17h ▶ CENTRE BOURG



GAEC LES CHÈNES : 06 08 83 59 75 : agneau, prunes / LA FERME DES PARETTES : 06 31 05 80 84 : fraises, chantilly, pâtisseries aux fruits rouges, glaces fermières et sorbets / LE POTAGER DE VINCYANE : 06 80 45 65 66 : melons, légumes, confitures, œufs, plats cuisinés / LA FERME DU BANCHAREL : 06 79 54 40 37 : fromages de chèvres, frais, cabécous, yaourt, savons au lait de chèvre / GAEC ISSARTIER : 06 25 07 19 19 : conserves d'oies / FERME DE LA BORIE : 06 23 22 43 37 : viande de bœuf, de veau, de porc, charcuterie / LES VIGNERONS DU HAUT QUERCY : 09 67 13 73 42 : vin IGP Coteaux de Glane rouge et rosé / LES PIEDS DANS L'EAU : 06 34 04 70 60 : truites fumées, grillées, plats cuisinés / FERME DE LAROCHE : 06 70 08 06 09 : canards gras / frais, mi-cuit, conserves, sec / GAEC DE MAURIOLES : 06 81 45 93 53 : pain de campagne au levain, cuit au bois.

10 SAINTE FÉRÉOLE à partir du 2/7

les JEUDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE L'ÉGLISE



LE CABRI DES VERGNES : 06 26 99 27 90 : fromages frais de chèvre, chèvres chauds, fromage de vache / LA FERME DES PARETTES : 06 31 05 80 84 : fraises, chantilly, pâtisseries aux fruits rouges, glaces fermières et sorbets / CARON JEAN NOËL : 06 63 47 05 02 : poulet, brochette de poulet / BOUCHERIE COURDURIE : 06 89 30 57 28 : viande de bœuf, veau et agneau / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / GAEC DES PRES VERTS : 06 88 72 65 63 : fromage affiné et frais de vache / EARL ÉLEVAGE PEUCH : 06 84 26 31 79 : porc cul noir, bœuf limousin, veau rosé, charcuterie sèche et cuite, plats cuisinés / LES SERRES DE BENOÎT : 06 87 94 87 79 : légumes, melons, fraises assiettes de crudités / SEGUY NOËL : 06 19 21 16 67 : pains / EARL VEDRENNE OLIVIER : 06 85 29 57 59 : myrtilles fraîches, confitures / EARL FRUITS DE MAUMONT : 06 87 15 05 13 : jus de pommes, pommes et dérivés / SCEA DES COTEAUX DE BRIVE : 07 72 17 06 23 : vins de la Corrèze.

- Fruits / fruits rouges / légumes
- Viande de bœuf, agneau, veau, porc / volaille
- Fromage au lait de brebis / vache / chèvre
- Poisson / vin / miel
- Pain / glace / escargot

Les Marchés des Producteurs de Pays évènementiels

11 SAINTE FORTUNADE à partir du 3/7

les VENDREDIS à partir de 17h ▶ PARC DU CHÂTEAU



LA FERME DU SUD-CO : 06 74 45 06 85 : fraises, tomates, melons, salades, prunes, shitaké / LA FERME DE GERMAIN : 06 29 43 07 60 : canards gras et dérivés, plats cuisinés / 1771 PASSEURS D'ÉMOTIONS : 06 08 74 57 60 : pains, farines / MARTIN DAVID : 07 72 09 10 26 : pains, glaces / EARL ÉLEVAGE PEUCH : 06 84 26 31 79 : porc cul noir, bœuf limousin, veau rosé, charcuterie sèche et cuite, plats cuisinés / DOMAINE DES 3 CAZELLES : 06 37 67 21 71 : vin de Cahors, rouge et rosé / LES RUCHERS D'ENCHANET : 06 73 40 07 80 : miel, confiseries, œufs, omelettes au cantal / LA FERME DE BROSSARD : 06 81 96 13 38 : châtaignes et ses dérivés, légumes de saison / LA FERME D'EN FAS : 06 65 28 95 24 : fromage de brebis frais affiné, faisselle, yaourts.

12 TREIGNAC à partir du 3/7

les VENDREDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE LA RÉPUBLIQUE



GAEC LA CLÉ DES CHAMPS : 06 74 04 99 47 : miel, pain d'épice, nougats en bio / LA FERME DE MALAUZIEUX : 06 83 71 44 69 : pains de campagne, viennoiseries, pâtés, conserves de porc / GAEC DE MONTAURAL : 06 26 83 08 51 : viande de porc, charcuterie, viande de veau et d'agneau / LE ROYAUME DES METS : 06 52 61 22 59 : condiments, pestos et boissons fermentés / LE RUCHER SAUVAGE : 06 84 34 92 59 : miels et dérivés / FERME DU PRADINAS : 06 09 25 37 05 : fromage de brebis / RUCHERS DES BRUYÈRES : 06 83 40 58 67 : miel, pains d'épices, cakes, myrtilles et confitures / LES TRUITES DE LA VEZÈRE : 06 50 07 71 72 : truites fraîches, filet de truite fumé, brochettes, grillades / LA CHEVRERIE DE L'ORNON : 06 32 50 14 06 : fromage de chèvre, yaourts / EARL DEFREYSSINGEAS : 05 55 98 07 95 : canards, conserves et plats cuisinés / LE JARDIN MARAÎCHER : 07 81 44 14 96 : légumes, fleurs bouquetées / LES VERGERS DE MEILHAC : 06 87 27 21 72 : pêches, nectarines / LES GOURMANDISES DE LOUBEZAC : 06 82 23 01 27 : fraises, melons / LES VERGERS DE VEIX : 06 26 34 11 78 : myrtilles, sorbets, confitures. Viande de bœuf (Galloway) / EARL FRUITS DE MAUMONT : 06 87 15 05 13 : jus de pommes, pommes et dérivés / DOMAINE DES GABIES : 06 88 23 31 61 : vins rouge, rosé, blanc et rosé pétillant.

13 UZERCHE à partir du 10/7

les VENDREDIS à partir de 17h ▶ PLACE DE LA PAPETERIE



PISCICULTURE DE SEGUR : 06 10 63 72 60 : truites au barbecue / FERME SAINT ROCH : 06 11 40 29 27 : légumes, melons / BOUILLAGUET SOPHIE : 06 81 37 13 47 : sorbets fruits bio / UN BRIN DE CHÈVRES : 06 24 95 75 55 : fromages de chèvre, yaourts / CARON JEAN NOËL : 06 63 47 05 02 : poulet, brochette de poulet. / CHÂSTANET LUDDOVIC : 06 81 09 70 38 : légumes bio / L'ESCARGOT VIGEOYEUX : 06 72 77 77 67 : escargots en coquille et conserves / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / LE FAISAN DORE : 07 80 39 49 91 : pâtes de fruits et plats cuisinés / EARL ÉLEVAGE PEUCH : 06 84 26 31 79 : porc cul noir, bœuf limousin, veau rosé, charcuterie sèche et cuite, plats cuisinés / SAUTE LAURENT : 06 74 57 49 50 : pains / LES VERGERS DE MEILHAC : 06 87 27 21 72 : pêches, nectarines / EARL VEDRENNE OLIVIER : 06 85 29 57 59 : myrtilles fraîches, confitures / EARL DE LA PROVIDENCE : 06 48 39 11 24 : vins IGP Corrèze, rouge, rosé, blanc / CARON JEAN NOËL : 06 63 47 05 02 : poulet, brochette de poulet.

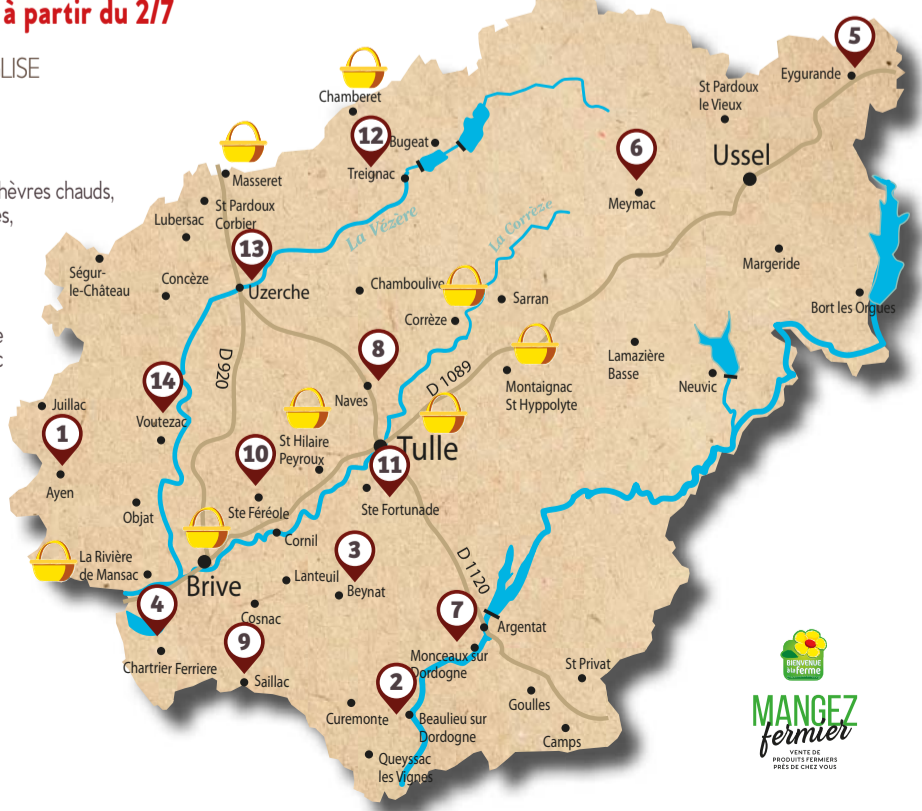
14 VOUTEZAC à partir du 7/7

les MARDIS à partir de 17h ▶ LE SAILLANT



LOU PÈRE BENOÎT : 06 80 02 33 80 : jus de pommes, cidre, compotes / LE CABRI DES VERGNES : 06 26 99 27 90 : fromages de chèvre frais, chèvres chauds, fromage de vache / PISCICULTURE DE SEGUR : 06 10 63 72 60 : truites au barbecue / LA FERME DES PARETTES : 06 31 05 80 84 : fraises / LA FERME DE LA PRADE : 06 82 56 27 02 : fromage frais, caillade, yaourt / L'ESCARGOT VIGEOYEUX : 06 72 77 77 67 : escargots en coquille et conserves / LA FERME DU ROSEIX : 06 71 98 97 88 : viande de bœuf et de veau, plat cuisiné, conserve / LA FERME DE BERCHAT : 06 26 79 46 38 : canards gras frais et conserves / GAEC DE MONTAURAL : 06 26 83 08 51 : viande de porc, charcuterie, agneau, plats cuisinés / LES VERGERS DE LEYCURAS : 06 74 56 11 57 : petits fruits rouges, sorbets, confitures, liqueurs / FRANÇOIS JEAN-ÉMILE : 06 73 36 70 66 : coupelles, meringue, crème de marrons / EARL DE LA PROVIDENCE : 06 48 39 11 24 : vins IGP Corrèze, rouge, rosé, blanc / SARL CROUZEVALLE : 06 83 50 31 30 : pain / PRODUCTEUR DE PÊCHES.

Marché festif* : des tables et des bancs sont prévus pour vous permettre de consommer sur place une partie de vos achats et passer une soirée conviviale en famille ou entre amis. Animation sur place. En raison du contexte sanitaire, les organisateurs se réservent le droit de modifier la formule des marchés (annulation des animations).



* Liste non exhaustive des producteurs, retrouvez les informations actualisées sur www.mpp-correze.fr