



ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX DU CANTAL

LES FOURNISSEURS QUI LIVRENT :
SECTEUR MURAT

ÉDITION JUIN 2023

chambres-agriculture.fr



**cantal**
LE DÉPARTEMENT

**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
CANTAL**

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'EHPAD, à s'approvisionner en produits locaux.



Une plaque par établissement

3 niveaux de reconnaissance

- 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

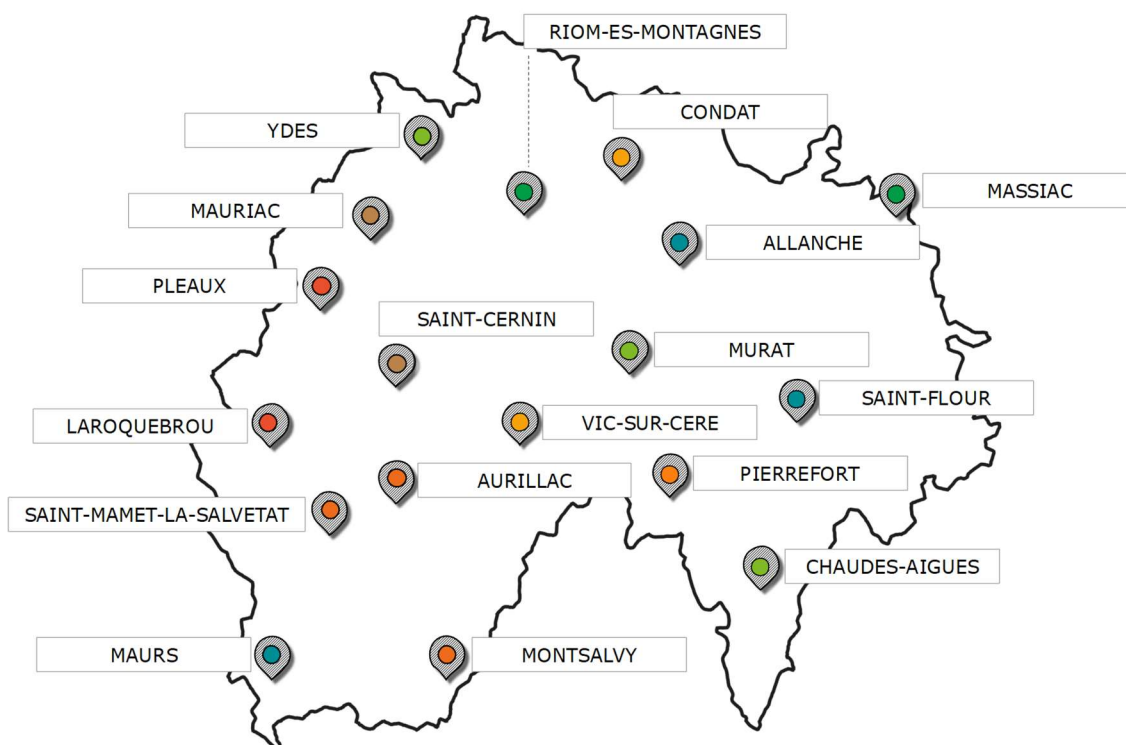
Réduire notre impact carbone

Pour en savoir plus ou nous suivre :



COMMENT UTILISER L'ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX ?

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



Pour vos commandes, pensez à :



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.

Comment ça marche



[Pour en savoir plus :](#)

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



Les fournisseurs qui livrent le secteur de **MURAT**

PRODUIT CARNÉS

DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE

4 rue Jean Jaurès - 15100 SAINT-FLOUR

Tél : 04 71 60 34 77 ou 06 74 20 27 77

@ : duproducteurallassiette@outlook.fr

Produit : **VIANDE BOVINE**

Viande fraîche, Charcuterie fraîche, Salaison

VIANDE PORCINE

Viande fraîche, Charcuterie fraîche, Charcuterie cuite, Salaisons

VEAU : Viande fraîche

Signe de qualité : Aucun

Conditionnement : sur mesure

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : -

FRÉDÉRIC RAYNAUD

Epezolles - 15500 SAINT MARY LE PLAIN

Tél : 07 57 42 82 56

@ : frederic.raynaud.25@gmail.com

Produit : **VIANDE BOVINE**

Aubrac - Viande fraîche

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : colis

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

GAEC DES GARDES

Nuits 15170 CHALINARGUES Tél : 06 72 60 55 12

@ : lannez15@orange.fr 

Produit : **VIANDE BOVINE**

Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : au kilo

Disponibilité : 1 porc & 1 génisse abattus / mois

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

GAEC DES TUYAS DORÉS

Chausse -15500 SAINT-PONCY

Tél : 06 33 53 80 23

@ : soule.yves.chris@wanadoo.fr

VOLAILLE FESTIVE : Dinde, chapon

VOLAILLES : Poulet entier, pintade entière

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : Filmé - carton 1,8 kilos à 2 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

GAEC ÉLEVAGE CHAMPAIX DU BAC

ROMANIARGUES - 15160 ALLANCHE

Tél : 07 89 60 08 17

@ : nadege.rousset9@orange.fr

Produit : **VIANDE OVINE - AGNEAU**

Agneau viande fraîche au détail, saucisserie

Conditionnement : Colis, découpe sous vide

Disponibilité : Toute l'année sauf fév. et octobre

Volume min. de commande : 1 colis (sur demande pour pièce)

Produit : **VIANDE OVINE - BREBIS**

Saucisserie

Conditionnement : Sachet de 6x500 gr

Signe de qualité : -

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : 100 saucisses

GAEC LES FLEURS BIO

1 le Bavet - 15400 SAINT-ETIENNE DE CHOMEIL

Tél : 06 66 23 05 53

@ : contact@lesfleursbio.com 

Produit : **VIANDE BOVINE**

Viande fraîche, Viande hachée, saucisserie, charcuterie, abats

Disponibilité : Tous les deux mois

VIANDE PORCINE

Viande fraîche, saucisserie, charcuterie

Disponibilité : Août à février

VEAU VIANDE ROSÉE ABONDANCE OU CROISÉ CHAROLAIS

Viande fraîche, saucisserie, charcuterie, abats

Disponibilité : mai, juin, juillet

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : au kilo sous vide

Demander le référencement Produits - tarifs 2023

GAEC RISPALS & O

LA FERME DES COCHONS GOURMANDS

Latga, 2 route de Valuégols - 15100 TANAVELLE

Tél : 06 84 84 73 84

@ : jpcharcuterie-rispa@orange.fr

<https://www.lafermedescochonsgourmands.com/>

VIANDE PORCINE au détail : Charcuterie sèche, cuite, fraîche petit salé et conserves

VIANDE BOVINE au détail : fraîche, saucisson sec et viande séchée

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : Sous vide

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Volume important



Les fournisseurs qui livrent le secteur de **MURAT**

MAISON JOFFROIS

10 avenue Georges Pompidou
15230 PIERREFORT
Tél : 06 82 76 08 64

@ : yvesjoffrois080@gmail.com

Produit : **VIANDE BOVINE, PORCINE, OVINE**

Conditionnement : À la demande, sous vide

Signe de qualité : -

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : 10 kg

L'ESTABLOU DE LA VALLÉE

Le Bourg - 15380 LE VAULMIER
Tél : 06 77 16 39 13 ou 04 71 69 50 72

@ : didierfournier1595@neuf.fr

Produit : **VIANDE PORCINE**

Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie

VIANDE BOVINE : Viande fraîche

VIANDE OVINE : Agneau demi ou entier

Signe de qualité : Aucun

Conditionnement : Sous vide colis 5 ou 10 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

MARGERIDE - VIANDES VOLAILLES

Le Bourg - 15320 RUYNES EN MARGERIDE
Tél : 04 71 23 93 99

@ : jean.arnal@wanadoo.fr 

Produit : **VIANDE BOVINE**

Viande fraîche, Haché assaisonné

VIANDE PORCINE - Viande fraîche, Saucisserie

VEAU : Viande fraîche

Signe de qualité : -

Conditionnement : sous vide

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Aucun

RAPHAËL THOMAS

Le Maigre - 15500 CHARMENSAC
Tél : 07 86 49 37 72

@ : thomas-raphael@live.fr

Produit : **VEAU** - Viande fraîche

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : -

Carton 5, 7 10 kg ou plus

Disponibilité : avril - mai - juin - octobre - nov

Volume min. de commande : Aucun

SAS LA VIANDE BIO

Rue Pierre et Marie Curie - Zac du Puy d'Esban -
15130 YTRAC

Tél : 06 88 67 60 38

@ : laviandebio@gmail.com 

VIANDE BOVINE, VIANDE PORCINE, VEAU :

Viande fraîche, charcuterie, saucisserie

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : colis 5 ou 10 kg

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

SAS L'ÉCHO PAYSAN

15 Allée Georges Pompidou - 15000 AURILLAC
Tél : 04 71 64 22 83

@ : gestion@lechopaysan.fr 

Produit : **VIANDE BOVINE, VIANDE PORCINE**

Viande fraîche, saucisserie, charcuterie

Produit : **VEAU** - Viande fraîche

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : Sous-vide par 1 ou 2 pièces

Disponibilité : Tous les mois

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

TEIL SA VALTITUDE

101 avenue du Conthe -15006 AURILLAC Cédex
Tél : 04 71 63 43 30

@ : mp.janot@groupealtitude.fr 

Produit : **VIANDE PORCINE**

Viande fraîche, Charcuterie, Saucisserie, Jambon
IGP AUVERGNE

Signe de qualité : -

Conditionnement : pièce


Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : Aucun

POISSONS

SAS L'ÉCHO PAYSAN

15 Allée Georges Pompidou - 15000 AURILLAC
Tél : 04 71 64 22 83

@ : gestion@lechopaysan.fr 

Produit : **TRUITE FARIO**

Conditionnement : Entière sous-vide

TRUITE SAUMONÉE

Conditionnement : Filet sous-vide

Signe de qualité : -

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer



Les fournisseurs qui livrent le
secteur de **MURAT**

FRUITS & LÉGUMES

FRÉDÉRIC RAYNAUD

Espezolles - 15500 SAINT-MARY-LE-PLAIN

Tél : 07 57 42 82 56

@ : frederic.raynaud.25@gmail.com

Produit : **POMME DE TERRE**

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : Filet de 5 ou 10 kg

Disponibilité : De juillet à février

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

GAEC DE BÉNASSAC

Bénassac - 15120 LEUCAMP

Tél : 06 03 12 60 01

@ : gaec.de.benassac@gmail.com 

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

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : Cagettes de 10 kilos

Disponibilité : De septembre à avril

Produit : **FRAISE**

Conditionnement : barquette 500 g

Disponibilité : De mai à octobre

Signe de qualité : BIO

Min. de commande : 10 ou 50 kg selon secteur

PAUL CHEYLUS - 45 route des Volcans

15590 MANDAILLES-SAINT-JULIEN

Tél : 06 35 25 04 17 @ : paulcheylus@gmail.com

Produit : **POMME DE TERRE**

Conditionnement : Filet de 5 ou 10 kg

Signe de qualité : HVE

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

SAS L'ÉCHO PAYSAN

15 Allée Georges Pompidou - 15000 AURILLAC

Tél : 04 71 64 22 83

@ : gestion@lechopaysan.fr 

Produit : **LÉGUMES AU PRINTEMPS 2023**

Conditionnement : -

Signe de qualité : -

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

FROMAGES

ANTOINE LAFARGE

1 lotissement d'Empradel - 15700 PLEAUX

Tél : 06 47 00 72 93

@ : alafarge10@gmail.com

Produit : **TOME DE BREBIS, BRIQUE**

D'ENCHANET, CAPRICE D'ENCHANET

Signe de qualité : -

Conditionnement : -

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

FRANÇOIS POU GALAN

La Grange de Saussac

15400 RIOM-ÈS-MONTAGNES

Tél : 06 63 53 08 13

@ : lesbiquettesdesaussac15@gmail.com

Produit : **FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE**

Conditionnement : Environ 60 gr

Produit : **FROMAGE BLEU DE CHÈVRE**

Conditionnement : 250 gr

Produit : **TOMME DE CHÈVRE**

Conditionnement : 2.5 kg

Signe de qualité : HVE

Disponibilité : toute l'année

Min. de commande : Pas de minimum

FROMAGERIE DES MONTS DU CANTAL

9 rue des Sagnes - Faverolles - 15230 PIERREFORT

Tél : 04 71 73 25 39

@ : cfp.commercial@wanadoo.fr 

Produit : **CANTAL JEUNE ET ENTRE-DEUX AU LAIT PASTEURISÉ**

Signe de qualité : AOP

Produit : **CANTAL ENTRE-DEUX AU LAIT CRU,**

TOMME DE MONTAGNE

Signe de qualité : BIO

Conditionnement : De la meule au 1/16 de meule

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Aucun

FROMAGERIE DUROUX

12 Route de Chaussenac-19220 RILHAC-XAINTRIE

Tél : 05 55 28 27 62

@ : cyprien@fromagerie-duroux.fr

Produit : **FROMAGES**

Signe de qualité : -

Mise en relation revendeurs/distributeurs avec restauration collective

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : -

GAEC CAMBON

L'Hôpital - 15250 SAINT-PAUL-DES-LANDES



Les fournisseurs qui livrent le secteur de **MURAT**

Tél : 06 88 42 65 44

@ : jp.cambon15@orange.fr 

FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE SALERS

Signe de qualité : -

Conditionnement : -

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : -

GAEC DE CONDEVAL

Le Sailhant - 15190 MARCENAT

Tél : 06 83 62 51 72

@ : aiguespares3@orange.fr

Produit : **SAINT-NECTAIRE FERMIER**

Signe de qualité : AOP

Conditionnement : à l'unité 1 fromage

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : 1.5

GAEC GAUZINS

Le Meyniel 15220 - SAINT-MAMET-LA-SALVETAT

Tél : 06 72 50 83 02 ou 06 88 41 60 33

@ : gaecgauzins@gmail.com 

Produit : **TOME FRAÎCHE AU LAIT CRU**

Conditionnement : Bloc ou broyée, en sachet

DLC : 18 jours

Produit : **FROMAGE LÉCADOU AU LAIT CRU**

Signe de qualité : HVE

Conditionnement : À la demande

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

GAEC LES FLEURS BIO

1 le Bavet - 15400 SAINT-ÉTIENNE-DE-CHOMEIL

Tél : 06 66 23 05 53

@ : contact@lesfleursbio.com 

Produit : **SALERS 3 À 7 MOIS D'AFFINAGE**

Conditionnement : à la coupe 5 kg - portion individuelle 300 gr - Sous vide ou papier

SALERS VIEUX

Conditionnement : pièce entière 40 kg - portion individuelle 300 gr - sous vide ou papier

Signe de qualité : AOP

Produit : **FOURME DU CANTAL 3 À 7 MOIS D'AFFINAGE**

Conditionnement : pièce entière 8 ou 40 kg - portion individuelle 300 gr - sous vide ou papier

FOURME DU CANTAL VIEUX

Conditionnement : pièce entière 8 ou 40 kg - portion ind. 300 gr - sous vide ou papier

TOME DOUCE

Conditionnement : portion individuelle 300 gr - À la coupe ou pièce entière 2 ou 8 kg

Disponibilité : toute l'année

TOME FRAÎCHE

Conditionnement : portion individuelle 300 gr - À la coupe - Broyée salée - DLC 21 jours

Disponibilité : mai à octobre

GAPERON

Conditionnement : 250 gr l'unité - cagette de 4

Disponibilité : avril à novembre

CANTALBERT

Conditionnement : 75 gr - cagette de 5 ou 6

Disponibilité : avril à novembre

Signe de qualité : BIO

Volume min. de commande : Contacter le GAEC

SAS MARCEL CHARRADE

13 route de Murat - 15170 NEUSSARGUES

Tél : 04 71 20 59 95

@ : jean.claude@charrade.fr 

Produit : **SAINT-NECTAIRE, CANTAL, SALERS**

Signe de qualité : AOP

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande :

PRODUITS LAITIERS

GAEC BAGUET

Le Soul - 15500 VIEILLESPESSE

Tél : 06 82 27 10 38

@ : loic.baguet@educagri.fr

Produit : **YAOURT NATURE, AROMATISÉ, BRASSÉ SUR COULIS DE FRUIT**

Conditionnement : Pot 125 gr

Produit : **CRÈME DESSERT 3 PARFUMS**

Conditionnement : 125g ou en vrac au kilo

DLC : 3 semaines

Produit : **LAIT ENTIER PASTEURISÉ**

Conditionnement : 1L ou 5L ou 30L

DLC : 8 jours

Produit : **CRÈME GLACÉE, SORBET**

Conditionnement : 2,5 l ou 5 litres

Signe de qualité : HVE

Agrément CE

Disponibilité : Toute l'année

Volume min de commande : Selon lieu à livrer

GAEC DE LA CHAUVENNE

Rabiac - 15700 CHAUSSENAC

Tél : 06 84 17 79 02



Les fournisseurs qui livrent le secteur de **MURAT**

Conditionnement : À la demande
Disponibilité : Toute l'année
Volume min. de commande : Selon lieu à livrer

LA BOGUE DU CANTAL

8 rue des Fourmillères
15120 LACAPELLE-DEL-FRAISSE
Tél : 07 85 65 04 22

@ : labogueducantal@gmail.com

Produit : **CHÂTAIGNES EN BOCAUX**

Conditionnement : 480 gr

Produit : **BRISURES DE CHÂTAIGNES**

Conditionnement : Vrac

Signe de qualité : -

Volume min : Contacter La Bogue du Cantal

Disponibilité : toute l'année

LA LENTILLE BLONDE DE SAINT-FLOUR

4 rue du Millepertuis - Zone artisanale Volzac
BP04 - 15100 SAINT-FLOUR
Tél : 04 71 60 51 57 ou 07 57 46 74 97

@ : contact@lentille-blonde.fr 

Produit : **LENTILLE BLONDE, POIS BLOND**

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

Produit : **FARINE DE LENTILLES**

Conditionnement : 500 gr, 25 kilos

Produit : **CONFIT DE LENTILLES**

Conditionnement : 250 gr

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : Frais de port à la charge de l'acheteur ; franco à partir de 100 kg

LA ROCHE AUX FRUITS

La Boissonnière - 15300 CHAVAGNAC
Tél : 06 16 51 83 85

@ : pierriergaelle@gmail.com 

Produit : **COMPOTES**

Conditionnement : 1 carton 12 pots Kg ou 12 pots 400Grs

Produit : **COULIS**

Conditionnement : 6 x 25cl ou 6 x 50cl

Produit : **SIROP**

Conditionnement : 11 x 50cl – possibilité de varier les saveurs

Produit : **CONFITURES**

Signe de qualité : -

Disponibilité : toute l'année

Volume min. de commande : 15 jours avant la date de livraison souhaitée

LES CASTANHAÏRES BIO

Mairie Le Bourg Mourjou - 15340 PUYCAPEL

Tél : 06 84 05 28 51

@ : castalous.mourjou@gmail.com

Produit : **FARINE DE CHÂTAIGNES**

Conditionnement : 1 carton de 15 sachets de 400 g farine - 1 seau de 10 kg farine vrac

CHÂTAIGNES SÉCHÉES ET DÉCORTIQUÉES

Conditionnement : 1 carton de 15 sachets de châtaignes décortiquées 500g

Signe de qualité : -

Min. de commande : 1 carton ou 1 seau

Disponibilité : toute l'année

LES RUCHERS DU BASSET GOURMAND

Lieu-dit Combalibœuf - 43450 LEYVAUX

Tél : 06 17 67 83 55

@ : lebassetgourmand@gmail.com

Produit : **MIEL DE SAPIN, MIEL DE MONTAGNE**

Signe de qualité : Aucun

Conditionnement : seau, pot, 250 gr 500 gr, 1 kg

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : -

SARL LES MOULINS D'ADÈLE

Village d'entreprises du Martinet

15300 MURAT

Tél : 07 77 76 79 41

@ : contact@lemoulindadele.fr

Produit : **HUILE DE COLZA**

Signe de qualité : BIO

Disponibilité : Dès avril, mai 2023

HUILE DE TOURNESOL, HUILE DE COLZA

Signe de qualité : -

Disponibilité : Toute l'année

Volume min. de commande : -

ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE PRODUITS LOCAUX DU CANTAL

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 :

