

4 recettes
de saison 

 Les marchés
dates et lieux

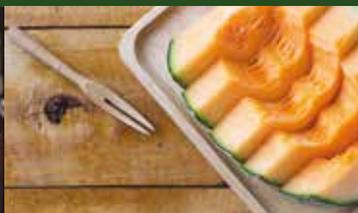
ANNUAIRE

2019



Découvrir la carte
des AOP/IGP 

Toutes les **bonnes adresses** pour consommer
local et de saison en Midi-Quercy



Le Midi-Quercy, un territoire

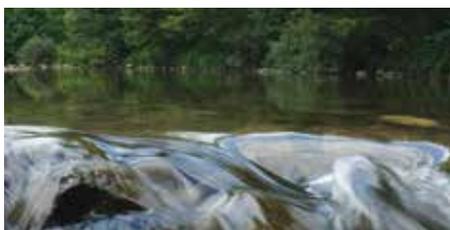


S'intéresser au Midi-Quercy, c'est s'arrêter un instant sur l'étymologie...

Ici, vous êtes à l'Est du Tarn-et-Garonne, 49 communes, 3 intercommunalités, rassemblées sous une bannière : le Midi-Quercy. Quercy vient du mot latin « *quercus* » : le chêne, ici il n'en manque pas des chênes : chênes sessiles, chênes pédonculés, chênes pubescents, chênes verts...

Goûter le terroir, c'est aussi comprendre le territoire

La grande hétérogénéité des paysages rencontrés est un trait caractéristique du département du Tarn-et-Garonne, et ce trait là est encore plus marqué en Pays Midi-Quercy. Causse de Caylus, plaine et gorges de l'Aveyron, Quercy blanc, coteaux du bas-Quercy, collines du Rouergue, vallée et terrasses de l'Aveyron, coteaux de Monclar-de-Quercy... Cette diversité de paysages puise sa source dans une variété de sols : alluvions, boubènes, et plus à l'est : sols du Causse, terreforts du Lias, sols silicieux...



Fil conducteur du Midi-Quercy, la rivière Aveyron traverse le territoire d'Est en Ouest, alimentée par de nombreux affluents (Baye, Bonnette, Seye, etc...), elle sert de support aux activités de pleine nature, mais également à l'agriculture. Si le Midi-Quercy est un camaïeu de paysages,

c'est aussi un camaïeu de saveurs. Bercé de multiples influences territoriales, avant la création du département en 1808, le territoire, était rattaché à la Haute-Garonne au sud, au nord au Lot, et enfin à l'est à l'Aveyron. Le Midi-Quercy a donc cultivé et gardé des traditions culinaires multiples, et très en lien avec les départements voisins...

qui a du goût

Edito



La démarche « *Produits en Pays Midi-Quercy* » a désormais plus de 5 ans et je vous invite avec plaisir et gourmandise à découvrir la 3^{ème} édition de notre guide qui recense un certain nombre d'adresses pour consommer local et de saison.

« *Produits en Pays Midi-Quercy* » s'inscrit pleinement dans le Projet Alimentaire de Territoire (PAT) du Pays Midi-Quercy, reconnu en tant que démarche territoriale* par le Ministère de l'Agriculture. En fédérant toujours plus d'actrices et d'acteurs, elle poursuit deux objectifs :

1. Améliorer la visibilité des produits locaux, des producteurs et productrices mais également des personnes qui consomment, transforment et valorisent notre patrimoine culinaire.
2. Mettre en réseau l'ensemble des parties prenantes du Pays Midi-Quercy autour d'un enjeu : celui de consommer local. Car les circuits courts ne se résument pas à l'achat d'un produit sur le marché, ce sont aussi les restaurants du territoire, qui mettent à la carte les produits locaux, l'artisanat de bouche, qui valorise les matières premières, les collectivités territoriales qui peuvent orienter la commande publique en introduisant plus de produits bio et locaux dans les buffets et les cantines...



Christian Maffre
Président du PETR du Pays Midi-Quercy

* Reconnu et labellisé par le Ministère de l'Agriculture depuis la fin de l'année 2017, pour son approche globale de l'alimentation.

** En occitan « *tòrnas i* » signifie « *retourne-y* », si, si vous verrez vous aurez envie d'en reprendre une petite part...

Il ne me reste qu'à vous proposer de déguster les saveurs du Midi-Quercy. Je peux vous assurer qu'ici notre gastronomie a bien goût de « *tòrnas i* »**.
Christian Maffre



ESPACE RECETTES

Nous vous invitons à plonger dans la gastronomie du Midi-Quercy : avec ses recettes, ses AOP/IGP à cheval sur plusieurs départements, mais également ses marchés de plein vent ! Partez flâner dans les fermes, fureter dans les petits marchés pour dénicher des produits bio et locaux, de saisons et frais.

SAUTÉ DE VEAU FERMIER ET SA POÊLÉE FORESTIÈRE AUX CHÂTAIGNES

RECETTE D'AUTOMNE

1 KG DE SAUTÉ DE VEAU FERMIER
500 G DE CHÂTAIGNES
4 ÉCHALOTES
4 GOUSSES D'AIL
4 POMMES ACIDULÉES
700 G DE CHAMPIGNONS
3 C. À SOUPE DE SAUCE SOJA
3 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE OU CRÈME DE SOJA (=SOJA CUISINE)
SEL, POIVRE



Recette proposée par
Hélène Boury, animatrice du
CIVAM Semailles

Membre signataire de la famille
structures associatives et culturelles

- 1- Inciser les châtaignes et les faire cuire dans l'eau bouillante 15 min (20 min si elles sont grosses).
- 2- Égoutter, laisser tiédir puis les peler et les couper en 2. Réserver.
- 3- Éplucher puis émincer finement les échalotes et l'ail. Faire revenir le tout 5 min dans une grande sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les morceaux de veau. Continuer la cuisson à feu vif pendant 6-7 min en remuant régulièrement pour saisir tous les côtés des morceaux de viande. Ajouter la sauce soja, couvrir et laisser cuire à feu doux 10 min. Réserver.
- 4- Peler et couper les pommes en gros morceaux, les faire cuire à la vapeur 10 min.
- 5- Passer rapidement les champignons à l'eau sans les peler. Les couper en lamelles épaisses.
- 6- Faire dégorger les champignons dans la poêle à feu vif avec un peu d'huile et en remuant fréquemment. Lorsque les champignons sont cuits, éliminer le surplus de jus.
- 7- Baisser le feu, ajouter les châtaignes, les pommes et le mélange échalotes /ail / viande. Saler, poivrer, ajouter la crème soja et mélanger puis poursuivre la cuisson à découvert pendant 5 min.



LE MILHAS À LA CITROUILLE

RECETTE D'HIVER

1 PETITE CITROUILLE BIEN ORANGE : ENVIRON 1 KG
2 VERRES DE LAIT ENTIER
150 GRAMMES SUCRE
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
4 ŒUFS
DE LA FLEUR D'ORANGER OU DE LA CANNELLE
150 GRAMMES DE FARTINE (MÂIS, MILLET OU BLÉ)
- SELON VOS ENVIES :
• 1/2 VERRE DE RHUM
• POMMES OU PRUNEAUX
• UN PEU DE CRÈME FRAÎCHE



Recette proposée par
Michel, habitant de Réalville

- 1- Mettre la citrouille, en morceaux dans l'autocuiseur (10 minutes après rotation de la soupape). Il est plus simple de peler la citrouille après coup, une fois cuite.
- 2- Mélanger les morceaux de citrouille au sucre, à la farine, au lait, à la levure et aux œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3- Mettre dans un plat beurré, et passer au four chaud (thermostat 7/210°C) 45 minutes. Mettre dessus un peu de sucre en poudre qui fondra légèrement à la chaleur et l'humidité du gâteau qui refroidit.
- 4- N'hésitez pas à tester des variantes et à ajuster à vue de nez !

A collection of autumn leaves in shades of yellow, orange, and brown, along with small red berries on thin stems, scattered across a white background.

RECETTE D'AUTOMNE

A collection of winter-themed items including star-shaped cookies, cinnamon sticks, orange slices, and star anise, arranged on a dark wooden surface.

RECETTE D'HIVER



ASPERGES, ŒUF DE FERME POCHÉ, COQUES, POUSSÉS DE PETITS POIS AVEC ŒUFS DE TRUITES & VINAIGRETTE ÉPICÉE



ASPERGES BLANCHES FINES :
5/7 PAR PERSONNE

1 ŒUF PAR PERSONNE

3/4 COQUES PAR PERSONNE

VIN BLANC

1 ÉCHALOTE HACHÉE

1 CUILLÈRE À SOUPE
PERSEL HACHÉ

1 CUILLÈRE À CAFÉ D'ŒUF
DE TRUITE

QUELQUES POUSSÉS
DE PETITS POIS

+ VINAIGRETTE



Recette proposée par
Thierry Pszonka, restaurant
les Sens

Membre signataire de la famille
restaurateurs/restauratrices

Vinaigrette

- 1 cuillère à soupe de café de moutarde savora
 - jus de cuisson des coques
 - sauce soja sucrée
 - 1 cuillère à café, sauce huître
 - 1 cuillère à café
 - 1 cuillère à café de ketchup.
- Mélanger tous les ingrédients mixer, rectifier assaisonnement.

1- Eplucher les asperges, les cuire dans de l'eau salée, refroidir eau glacée, égoutter et tiédir au four avant le dressage.

2- Pocher l'œuf dans de l'eau vinaigrée, refroidir eau froide, repasser un instant au four pour le tiédir et assaisonner sel et poivre.

3- Chauffer le vin blanc et l'échalote, assaisonner légèrement, pocher les coques, dès l'ouverture ajouter le persil, retirer du feu. Réserver jus de cuisson pour la vinaigrette.

4- Dressage



PIQUE-NIQUE TYPIQUE ET ÉNERGIQUE



Idées proposées par le PETR du Pays Midi-Quercy

Membre signataire de la famille collectivités locales

Laissez-vous porter par la douceur d'un marché de plein et suivez l'inspiration du moment, il y a tellement de choix l'été, en Midi-Quercy. Pour composer un pique-nique quercynois du midi, rendez-vous sur notre page marché de plein vent. Voici nos coup de cœur, plein de valeur et vecteur de gastronomie locale, facilement identifiable.



Des boissons à déguster le long de l'Aveyron :

- un vin rosé Coteaux du Quercy (à consommer avec modération et bien frais)
- des jus de fruits 100 % pur jus et 100 % du coin

Quelques mets colorés :

- Melon Coteaux du Quercy
- petits rocamadour crémeux
- une petite côtelette d'Agneau du Quercy
- des légumes de saison ensoleillés : tomates, concombres, courgettes, poivrons

Quelques douceurs

Pourquoi ne pas se laisser surprendre par une douce confiture d'été au goût de safran sur du pain frais... ou croquer dans une spécialité bien typiquement tarn-et-garonnaise comme le Jacquou, délicieux sablé aux noix et au miel, fourré de pruneaux et de raisins.

Bienvenue sur nos marchés de plein vent !



Vous trouverez ici, les dates des marchés qui se tiennent à l'année, sur les communes du Pays Midi-Quercy. Sur le territoire, à certaines saisons, des foires d'automne, des comices, des fêtes des fenaisons viennent également, égayer le calendrier tout au long de l'année. L'été, ne perdez pas un gramme de gastronomie, et pistez les marchés gourmands et marchés de producteurs/productrices...

Vous retrouverez tous ces rendez-vous sur notre site :

<http://www.gorges-aveyron-tourisme.com/votre-sejour/ou-manger>

• *Albias*
Mercredi matin

• *Caussade*
Lundi matin

• *Caylus*
Mardi et samedi
matin



• *Laquépie*
Mercredi matin
(sauf lendemain de
foire) et dimanche
matin

• *Molières*
Vendredi matin

• *Monclar-de-
Quercy*
Jeudi matin



• *Montperrot
-de-Quercy*
Samedi matin

• *Montricoux*
Vendredi matin

• *Nègrepelisse*
Mardi matin

• *Parisot*
Vendredi matin



• *Réabville*
Samedi matin



• *Saint-Luxtonin-
Noble-Val*
Dimanche matin

• *Septfonds*
Mercredi matin

• *Varen*
Samedi matin





**Pour manger local, retrouvez
toutes les infos sur :**

www.midi-quercy.fr



Édition : ADR du Pays Midi-Quercy

Élaboration : PETR du Pays Midi-Quercy et les signataires de la démarche "Produits en Pays Midi-Quercy"

Impression : Capitouls - Octobre 2018

Réalisation de la maquette / Mise en page : La Touche Créative - Toulouse

Crédits photos : Intemporel, Biljara - Christophe Pélaprat, Office de tourisme de St Antonin-Noble-Val, Service inventaire du patrimoine du Pays Midi-Quercy © Inventaire général Région Occitanie, Yohann Gozard - La cuisine, les signataires de la Charte Produits en Pays Midi-Quercy

Images libres de droits ©Pixabay © Stockvault - Photo de couverture © Freepik

Sommaire



Les producteurs/trices locaux

p 14 à 21



Les restaurateurs/trices

p 22-23



Les métiers de bouche

p 24



Les commerces locaux

p 24



Structures associatives et culturelles

p 26-29



Collectivités locales

p 30-31

- 4- Pruneaux Cabos
- 6- Fruits et légumes Cabanes
- 12- La ferme de Capelo
- 13- Les Volailles de Molières
- 19- Sébastien et Laetitia Sabreris
- 20- Le Cabri du Quercy
- 21- La p'tite ferme
- 25- Domaine de Mazuc
- 28- Denise SOULIER
- 29- Bee au Top Apiculture
- 35- Le Clos Monteils
- 36- Les Sens

- 37- Le Saint Marcel
- 42- Boulangerie Courmille
- 43- Boucherie du coin
- 45- Fromagerie Marie et Alain
- 49- Bas-Quercy Rugby
- 50- Graines de Terroir
- 56 - Association Expression du Quercy
- Festival bleu trompette
- 57- Syndicat de Défense de l'AOC
- Coteaux du Quercy
- 60- Histoires Recyclables

Quercy-Caussadais

CAHORS



Zone de coteaux/ Vergers / cultures céréalières

- IGP Melon du Quercy
- AOP Coteaux du Quercy
- IGP Pruneaux d'Agen



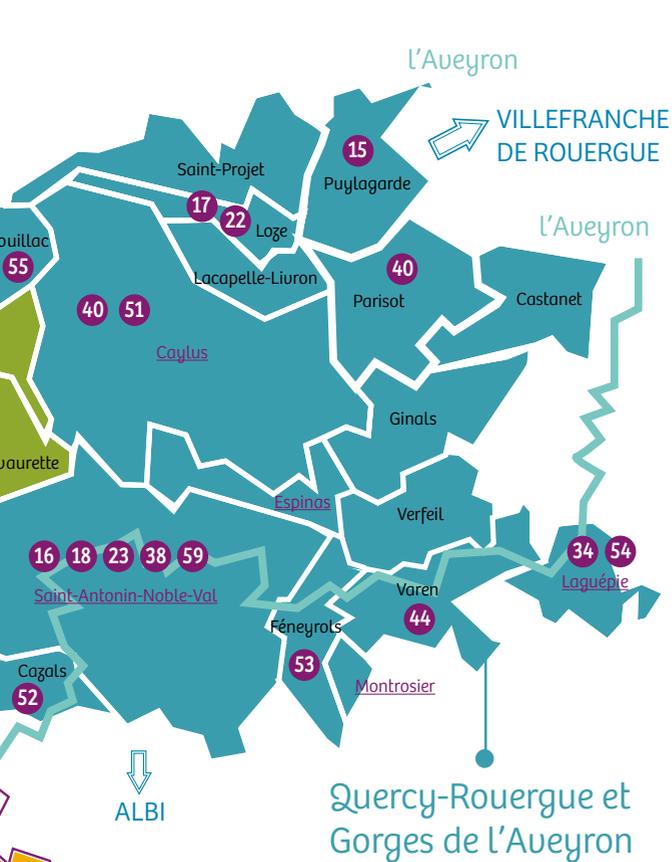
MONTAUBAN

TOULOUSE



Quercy Vert Aveyron





- 15- Les Volailles d'Antan
- 16- Le Maraudeur
- 17- Mas de Monille
- 18- La ferme de Lamouyssenque
- 22- La Ferme du Moulin de Vignasse
- 23- GAEC d'Inguis
- 34- L'A Terrasse
- 38- Le Carré des gourmets
- 40- Boulangerie Barroul
- 44- Bonheur de pâtes
- 51- CPIE Quercy Garonne
- 52- Civam Semailles
- 53- Jardin de gorges de l'Aveyron
- 54- Cabaret du Hasard
- 55- L'APICQ - Association de Promotion pour l'Identité des Causses du Quercy
- 59- Mosaïque en Val

Zone d'élevage ovins/bovins

- IGP Veau de l'Aveyron et du Ségala
- IGP Agneau de l'Aveyron
- IGP Agneau du Quercy
- AOP Rocamadour

• Collectivités locales signataires



Zone de plaines et de coteaux / polyculture/ grandes cultures

- AOP Coteaux du Quercy
- IGP Pruneaux d'Agen
- IGP Comté Tolosan

- 1- Les rives de l'Aveyron
- 2- EARL La Verrouille
- 3- EARL MILHFRUIT
- 5- Les Vergers de Téal
- 7- GAEC Raujol Frères
- 8- Le petit maraîcher
- 9- La ferme de Lydie et Fabrice
- 10- Les Jardins de Tütal
- 11- Ferme Cubaynes
- 14- La Ferme de Pecheuy
- 24- Domaine de Maillac
- 26- Domaine de Rastelat
- 27- Domaine de Reuel

- 30- Clos Jouan Lagarde
- 31- Les Boissières
- 32- Le Délice des papilles
- 33- Le Café Elia
- 39- Chez Terrassier
- 41- Boulangerie Carmantrand
- 42- Boulangerie Cournille
- 46- Le Panier du Quercy
- 47- Carrefour contact – Saint-Etienne-de-Tulmont
- 48- L'Épicerie d'ici
- 58- La cuisine, centre d'art et de design



Les producteurs/trices locaux

FRUITS ET LÉGUMES

Adresse

Détails des produits

1

Les rives de l'Aveyron

www.lesrivesdelaveyron.fr

Tél : 05 63 31 17 50

thibautservicefruits@gmail.com

Olivier THIBAUT
1936 route de Cos
82 350 ALBIAS

- Fruits (pommes, poires et kiwis) et produits transformés (jus de fruits, pétillants, ...)
- Alcool de poire

2

EARL La Verrouille

Tél : 05 63 67 26 88

Port : 06 87 61 02 03

yvesdelamarre@orange.fr

Yves DELAMARRE
La Verrouille
82 800 BRUNIQUET

- Pruneaux d'Agen

3

EARL MILHFRUIT

Tél : 05 63 30 44 95

Port : 06 26 90 63 30

pierre.masserey@gmail.com

Marie-Claude MASSEREY
698 chemin rural de Lagasque
Milhau
82230 GÉNÉBRIÈRES

- Fruits (Pommes, cerises, pêches et nectarines)

4

Pruneaux Cabos

www.pruneauxcabos.com

Tél : 05 63 31 04 16

pruneauxcabos@wanadoo.fr

Véronique CABOS
1098 route de Foyt
82 440 MIRABEL

- Pruneaux et produits transformés : Pruneaux natures, fourrés, enrobés...
- Crème de pruneau,
- Eau de vie

5

Les Vergers de Céline

www.lesvergersdeceline.fr

Port : 06 81 33 62 93

lesvergersdeceline@hotmail.fr



Céline GAY
Lieu-dit "Les Cendriers"
Route de la Grésine
82 230 MONCLAR-DE-QUERCY

- Fruits (pommes, prunes, pêches, cerises, figues)
- Confitures, coulis, et jus de fruits

6

Fruits et Légumes

Cabanes

Tél : 05 63 02 01 42

vero.guy.marjo@live.fr

Véronique CABANES
Lieu dit Le Causse haut
82 270 MONTPEZAT-DE-QUERCY

- Fruits et légumes (melons, pêches, cerises, abricots et légumes de saison)

7

GAEC Raujol Frères

Tél : 05 63 30 90 73

gaecraujolfreres@live.fr

Patrice et Benoit RAUJOL
2395 route d'Albias
82 800 NÈGREPELISSE

- Pommes (7 variétés)
- Poires (2 variétés)
- Prunes (4 variétés)
- Jus et pétillants

8

Le petit Maraîcher

Port : 06 24 81 21 23

morreaufrank@hotmail.com

Frank MORREAU
1315, chemin Barthelot coulassy
82 800 NÈGREPELISSE

- Légumes de saison
- Fruits de saison

Vente à la ferme

De 8h à 12h
et de 13h30 à 18h
du lundi au vendredi

Autres lieux de ventes

- ST ETIENNE DE TULMONT : Carrefour Contact
- Nègrepelisse : Intermarché, Super U
- CAUSSADE : Intermarché, Super U
- Drive 82.
- Marchés flottants à PARIS

Labels

De septembre à décembre
en journée sur RDV



Septembre à février :
mardi et jeudi : 18h30 à 20h
Mai à août : mardi, jeudi et vendredi
de 18h30 à 20h

- MONCLAR-DE-QUERCY : Carrefour Contact
- MONTAUBAN : Auchan

Du 1^{er} juin au 31 août :
de 14h à 18h

Du 1^{er} septembre au 31 mai :
9h-12h et de 14h à 18h

- CAUSSADE : Boucherie Coste, Cave 20/20, ...
- NÈGREPELISSE : Primeur «Salade 2 fruits»
- BIOULE : épicerie «le petit panier»
- MONTAUBAN : Chocolat Neuville, , L'Olivaire, Fruits et primeurs BORNE, Les délices du terroir



Juillet/août : 10h à 13h
Hors saison : sur RDV

- TOULOUSE : marché de St Aubin et magasin de producteurs «Le Récantou»
- MONCLAR-DE-QUERCY : camping (été)
- AMAP



De 12h à 14h
et de 19h à 21h
ou sur RDV

- LAGUÉPIE : Marché du dimanche matin

De 9h à 12h et de 14h à 18h,
du lundi au vendredi
Et de 9h à 12h le samedi
Aux horaires d'ouverture
de la ferme (sur RDV)

- Vente uniquement à la ferme



Lundi au vendredi : 8h30 à 19h
Samedi : 8h30 à 18h
Dimanche : 8h30 à 12h





Les producteurs/trices locaux

FRUITS ET LÉGUMES

Adresse

Détails des produits

9

La ferme de Lydie et Fabrice

Tél : 05 63 02 13 81

Lydie HAVÉZ et Fabrice ODILLE
1304, VC1 Belmontet,
82 230 LA SALVETAT-BELMONTET

- Fruits d'été
- Plantes aromatiques et médicinales
- Jus de pommes, vinaigre de pommes

10

Les jardins de Tatal

Tél : 05 63 30 80 74

lesjardinsdetatal@orange.fr

Lionel COURTIN
Lieu-dit TATAL
750 route de Chouastrac
82 800 VAISSAC

- Légumes de saison
- Miel

VOLAILLES

Adresse

Détails des produits

11

Volailles Cubaynes

Tél : 05 63 30 98 72

Marc et Maryse CUBAYNES
2581 chemin des Mondettes
82 800 BIOULE

- Volailles : poulets fermiers
- Pintades fermières en période de fête

12

La ferme de Capelo

Port : 06 04 06 52 97

Tél : 05 63 93 29 60

marc.bonhomme3@orange.fr

Valérie BONHOMME
707 route de Cahors
82 300 CAUSSADE

- Cailles, poulets, pintades, canettes, oies, oeufs de poules, oeufs de cailles et farine de triticales

13

Les Volailles de Molières

Port : 06 83 05 64 29

frederic.go@wanadoo.fr

Frédéric GOGUET
Péchourbal
82 220 MOLIÈRES

- Poulets fermiers
- Pintades fermières
- Poule Noire de Caussade
- Pâté et terrines de volailles

14

La Ferme de Pechevy

[www.lafermedepechevy.
over-blog.fr](http://www.lafermedepechevy.over-blog.fr)

Tél : 05 63 30 84 29

Port : 06 47 54 89 72

fermedepechevy@orange.fr

Sylvain et Séverine CORDIER
851 impasse de Pechevy
82 230 MONCLAR-DE-QUERCY

- Foie gras, magrets, aiguillettes, canards gras, saucisse de canard, conserves, produits frais (foie gras frais, ...).

15

Les Volailles d'Antan

Port : 06 28 07 81 85

Port : 06 28 06 87 08

david.chassier@free.fr

David CHASSIER, Nicolas LECOMTE
Le bois noir
82 160 PUYLAGARDE

- Volailles (poulets, pintades et chapons)
- Magasin de producteurs : Porc noir gascon, porc fermier, jus, pétillants, confiture, miel, vins, (majorité de produits issus de Produits en Pays Midi-Quercy).

16

Le Maraudeur

www.lemaraudeur.fr

Tél : 05 63 30 62 36

Port : 06 16 25 12 03

lemaraudeur@lemaraudeur.fr

Sylvie et Patrick MILLE
Ferme de Maletterre
82 140 SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL

- Volailles (vivantes ou prêtes à cuire) : poulets, pintades, canettes et volailles festives (chapons, dindes, poulardes, pintades chaponnées)
- Conserves : volailles cuisinées, foie gras, gésiers...



Vente à la ferme Autres lieux de ventes Labels

Tous les mercredi de 17h à 19h



Vente sur l'exploitation
Préparation à la demande
Possibilité de commander à l'avance
06 13 43 15 05



Vente à la ferme Autres lieux de ventes Labels

Sur commande
avant le jeudi soir et
à récupérer le samedi

- NÈGREPELISSE : marché du mardi matin



Sur commande uniquement
(à récupérer à la ferme)

- Livraisons possibles sur Caussade



Sur RDV

- CAUSSADE : Fromagerie Marie et Alain



Tous les jours de 10h à 18h

- Magasin la Bouticavin Caussade
51 Bd Léonce Granier
82 300 CAUSSADE

- Vente par correspondance



Vente à la ferme
ouvert 7/7j
de 8h à 20h

- BEAUREGARD (12) : marché du mardi soir
- VILLEFRANCHE DE ROUERGUE(12) : marché du samedi matin
- LIMOGNE EN QUERCY (46) : marché du dimanche matin
- CAJARC (46) : marché du 2^{ème} et 4^{ème} mercredi du mois



Du lundi au vendredi :
de 9h à 12h30

- Boucheries et magasins de détails locaux (env. 60 lieux)
- Vente par correspondance : livraisons régulières de commandes
- Vente directe dans des points relais sur PARIS, TOULOUSE et MONTPELLIER (nous contacter)





Les producteurs/trices locaux

VIANDES

Adresse

Détails des produits

17

Mas de Monille
www.masdemonille.com
Tél : 05 63 65 76 85
benoit.leverrier@wanadoo.fr

Benoit LEVERRIER
Mas de Monille
82 160 LOZE

- Porc noir de gascogne :
 - frais : saucisses, boudin à la viande, rôtis, côtes...
 - salaison : saucisse sèche, saucissons, jambon de pays (affinage de plus de 16 mois)
 - en conserve : rillettes, terrines, pâtés et jambonneau

+++ **Ferme auberge**



18

La ferme de Lamouysseque
Port : 06 14 39 29 35
jerome.remezy@orange.fr

Jérôme REMEZY
Lamouysseque
82 140 SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL

- Veaux engraisés et nourries sous la mère découpés et mis sous vide.

19

Sébastien et Laetitia Sabreris
Port : 06 10 39 71 52
sabreris.sebastien@orange.fr

SABRERIS
Teulieres
82 240 SEPTFONDS

- Vente directe de veau et veau de lait (en colis)

PRODUITS LAITIERS

Adresse

Détails des produits

20

La p'tite ferme
www.laptiteferme.fr
Port : 06 78 87 17 58
nico@laptiteferme.fr

Nicolas TEYSSEDOU
332 chemin de Jagot
82 300 CAUSSADE

- Produits laitiers, crème fraîche
- Yaourts, flans, riz au lait
- Semoules, crème anglaise

21

Le Cabri du Quercy
www.lecabriduquercy.com
Tél : 07 83 61 08 70
fromagerie@lecabriduquercy.com

Earl CASTEBRUNET
1295 chemin de Guillounet
82 300 CAUSSADE

- Fromage au lait cru de chèvre
- Fromage blanc fermier, fromage à tartiner fermier
- Lait cru et lait entier
- Yaourt, faisselle fermière, desserts lactés (riz, semoule, crème, etc).



22

La Ferme du Moulin de Vignasse
<http://www.moulindevignasse.c.la>
Tél : 05 63 24 08 31
l@vignasse.fr

Marie-Ange et Benoit CHAMEROIS
Moulin de Vignasse
Vallée de la Bonnette
82 160 LOZE

- Fromages fermiers de chèvre au lait cru
- Agneaux caussenards (colis uniquement sur réservation)



23

GAEC d'Ingouis
Port : 06 20 79 73 67
gaecdingouis@gmail.com

Nicolas et Géraldine RAMOND
Les granges
82 140 SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL

- Lait cru de vache

Vente à la ferme	Autres lieux de ventes	Labels	
Vendredi et samedi de 15h à 18h30	<ul style="list-style-type: none"> • Drive-fermier 82 et 31La Ruche qui dit oui • CAUSSADE : 20/20 • TOULOUSE : Epicerie Le Recantou • VILLAUDRIC : Les terres blanches • CORNEBARRIEU : Le relais Paysan • PORTET SUR GARONNE : Frais d'ici 		
Sur RDV	<ul style="list-style-type: none"> • SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL : marché gourmand • Livraison de colis 		
Sur RDV	<ul style="list-style-type: none"> • uniquement sur commande 		

Vente à la ferme	Autres lieux de ventes	Labels	
	<ul style="list-style-type: none"> • MONTAUBAN : Marché du samedi matin, Biocop. • CAUSSADE : Intermarché, Quercy frais, Fromagerie Marie et Alain • BRUNIQUEL : épicerie du village, Vente en ligne via www.grainesdeterroir.com 		
Sur RDV	Quercy frais (Monteils) Sur le drive fermier 82 MONTPEZAT : marché du samedi matin NÈGREPELISSE : marché du mardi matin MONTRICOUX : marché du vendredi matin		
De mars à décembre, tous les jours de 16h à 18h30	<ul style="list-style-type: none"> • CAYLUS : <ul style="list-style-type: none"> - Marché du Lavoir le samedi matin, - Epicerie « Ô soleil liquide. • SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL : <ul style="list-style-type: none"> - Marché du Dimanche matin (Face à la Presse) 		
Sur RDV le soir pour la traite à partir de 18h jusque 20h	<ul style="list-style-type: none"> • MONTEILS : 24h/24 et 7j/7 Distributeur automatique-parking Intermarché 		



Les producteurs/trices locaux

VINS

Adresse

Détails des produits

24

Domaine de Maillac

www.maillac.fr

Tél : 05 63 64 21 73

bio.autruche@wanadoo.fr

Ulrike et Roland HOPPENSTEDT
6575 route de Vaissac
82 230 MONCLAR-DE-QUERCY

- Vins rouge et rosé IGP Comté Tolosan
- Vins rouge et rosé AOC Coteaux du Quercy
- Jus de pommes

25

Domaine de Maguc

Tél : 05 63 64 90 91

domainedemaguc@wanadoo.fr

Carles ERICK
Mazuc
801 route de Figeac
82 240 PUYLAROQUE

- Vin rouge et rosé AOC Coteaux du Quercy
- Vin de table

26

Domaine de Rastelat

Tél : 06 12 16 79 78

didier.sylvie82@hotmail.com

Didier et Sylvie DEBAYLES
3440 Route de Puygaillard
82 800 VAISSAC

- Vin rouge et rosé "AOC Coteaux du Quercy"
- Vin blanc doux et sec en vin de table
- Vin rosé doux en vin de table

27

Domaine de Revel

www.domainederevel.com

Port : 06 77 11 93 31

domainederevel@yahoo.com

Mickaël RAYNAL
La Cave de REVEL
110 chemin des brugues
82 800 VAISSAC

- Vins en AOC Coteaux du Quercy et en « Comté Tolosan » (bouteilles, BIB de 5L Rouge, Blanc et Rosé)
- Apéritif violette
- Jus de raisin BIO

AUTRES PRODUITS

Adresse

Détails des produits

28

Clos Joan Lagarde

Port : 07 77 49 00 82

jouanlagarde82@gmail.com

GAEC Joan Lagarde
210 VC 12
82 230 GÉNÉBRIÈRES

- Escargots petits et gros gris vifs ou cuisinés au beurre, en sauce : verrines ou surgelés.

29

Denise Soulier

Port : 06 71 19 82 02

soulierspeleo@yahoo.fr

La Revelle
81 140 PENNE
Activité basée en partie sur le Caussadais

- Safran
- Confitures parfumées au safran

30

Bee au Top Apiculture Le rucher des Fontabelles

Port : 06 64 13 36 85

beeautop@orange.fr

Giani COSTANZO
Saint-Hugues
82 240 PUYLAROQUE

- Miels, pollen, propolis
- Gelée royale
- Produits transformés : nougats, pains d'épices, savons, hydromel



Vente à la ferme Autres lieux de ventes Labels

Du mardi au dimanche
de 15h à 19h

- BRUNIQUÉL : épicerie du village
- MONCLAR-DE-QUERCY : Carrefour Contact
- CAUSSADE : Quercy frais
- MONTRICOUX : marché du vendredi matin (Les Cabas de Thérèse)
- MONTAUBAN : Biosol



Lundi au vendredi : 11h à 12h
et de 17h15 à 19h
Le samedi : 9h à 12h
et de 14h à 19h

- Magasin 20/20 (Caussade)
- La Table d'Alice (Caussade)



Sur RDV

- NÈGREPELISSE : marché du mardi matin
- MONTRICOUX : Marché du vendredi matin



Lundi, mardi, jeudi et vendredi
après-midi 14h30 à 18h
Mercredi et samedi de 9h30
à 12h de 14h30 à 18h
Fermé le Dimanche après-midi

MONTAUBAN : caviste «cave L»
NÈGREPELISSE : Marché du Dimanche matin
BRUNIQUÉL : épicerie du village
Autres points de vente : me contacter



Vente à la ferme Autres lieux de ventes Labels

Sur RDV (en soirée)

- Marchés de Noël et marchés gourmands de la région
- Magasins et commerces locaux : en cours



Sur RDV - visite à la floraison
octobre / samedi / dimanche
3è WE d'octobre Tractomania,
(RDV à l'office de tourisme de
Caussade à 10h)

- CAUSSADE : Fromagerie Marie et Alain
- Vente sur les marchés au gras
- Vente sur les marchés locaux à thème «patrimoine» (ST ANTONIN NOBLE VAL, BRUNIQUÉL)



Le mercredi et samedi
de 14h à 18h ou
sur RDV le reste de la semaine
au 06 64 13 36 85

- CAUSSADE : Cave Vins/20, Quercy frais
- ALBIAS : Ferme de l'Embucaire, Domaine de Montels Les Rives de l'Aveyron
- MONTAUBAN : Secrets du jardin, les jardins de Montauban, épicerie fine «les 400 goûts», La ferme du Ramier, Cabri Ange, Délices Lamarques
- NÈGREPELISSE : Gamm Vert, le Panier du Quercy





Les restaurateurs/trices

Noms	Adresse	Ouverture	Distinction
31 Les Boissières www.lesboissieres.com Tél : 05 63 24 50 02 lesboissieres@orange.fr	Cyril ROSENBERG et Sissi TCHOU 708 Route de Caussade 82 800 BIOULE	Ouvert toute l'année (hors période de fermeture), du mardi au dimanche, midi et soir (Sauf samedi midi et dimanche soir)	
32 Le Délice des papilles www.ledelicesdespapilles.fr Tél : 05 63 20 30 26 le-delice-des-papilles@orange.fr	Florian BESSEDE Le Bugarel 82 800 BRUNIQUÉL	Ouvert toute l'année Sauf congés scolaires Fermé le lundi et le mardi	
33 Le Café Elia Tél : 05 63 24 19 87	Place de l'horloge 82 800 BRUNIQUÉL	Ouvert toute l'année d'octobre à avril : samedis et dimanches ; De mai à septembre : de vendredi à dimanche ; Juillet et août : de mercredi à dimanche	
34 L'A terrasse www.laterrasse82250.com Port : 06 79 59 31 49	1 chemin du contillou 82250 LAGUÉPIE	Ouvert de mi-mai à fin septembre Fermé le dimanche soir et lundi et les jours de mauvais temps.	
35 Le Clos Monteils www.leclosmonteils.fr Tél : 05 63 93 03 51	Françoise et Bernard BORDARIES 7 chemin du Moulin 82 300 MONTEILS	Fermeture annuelle : début novembre et de mi-janvier à mi-février. Fermé le dimanche (excepté pour les fêtes), lundi et mardi	
36 Les Sens www.restaurantlessens.com Tél : 05 63 02 82 25 contact@restaurantlessens.com	Thierry PSZONKA 2 place de la libération 82 240 PUYLAROQUE	Ouvert toute l'année Fermé le dimanche soir, lundi Fermeture le mardi pendant les mois de mars à juin et de septembre à novembre	
37 Le Saint Marcel www.lesaintmarcel.com Tél : 05 63 67 14 27 contact@lesaintmarcel.com	Catherine et Francis AGUILERA 711 route de Mirabel 82 440 RÉALVILLE	Ouverture à la demande en fonction des réservations	
38 Le Carré des gourmets www.carredesgourmets.fr Tél : 05 63 30 65 49 contact@carredesgourmets.fr	Véronique et Frédéric RAFFI 13 boulevard des Thermes 82 140 SAINT-ANTONIN- NOBLE-VAL	De mars à décembre ouvert tous les jours Fermé le mardi soir, mercredi et le dimanche soir.	
39 Chez Terrassier www.chezterrassier.net Tél : 05 63 30 94 60 chez-terrassier@wanadoo.fr	Annie COUSSERAND Hotel-Restaurant 82 800 VAÏSSAC	Fermeture annuelle en novembre (7 j) et en janvier (15 j) Fermé le vendredi et le dimanche soir Sur réservation uniquement le samedi soir	

Descriptif

Sissi et Cyril Rosenberg ont créé une étape incontournable et inventive, une invitation à l'évasion. Raffiné et bucolique, le cadre d'une ancienne ferme donne matière à rêver.
+++ Service traiteur

Le chef vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée dans cet établissement situé sur la route des Gorges de l'Aveyron.
+++ Salle de Séminaire/Réception

Une jolie terrasse avec jardin au coeur du centre de Bruniquel. Ici, Clothilde vous propose de la petite restauration, glaces artisanales. La maison privilégie les produits frais, de qualité et locaux.

Après la côté d'Azur, Arnaud Roxin est venu poser ses marmittes à Laguépie. Résultat un restaurant d'une simplicité et d'une exigence appréciable, avec son label Nature et Progrès.
+++ Cours de Cuisine

Françoise et Bernard Bordaries ont fait de ce presbytère de 1771 un lieu convivial et intime, telle une maison de famille. Le credo du chef : cuisiner sur des bases simples et mettre en avant le produit avec des recettes vraiment bien ficelées et réactualisées.

Maître Cuisinier de France, Membre de l'Académie culinaire de France. L'inspiration du chef est tout en simplicité, issue du produit, de ses saveurs, de son terroir qu'il révèle et met en scène au gré des saisons. Les produits du Quercy sont pour lui une source intarissable d'inspiration. +++ Ateliers de Cuisine.

Catherine et Francis accueille des groupes **SUR RÉSERVATION** dans leur restaurant, installé dans les anciennes écuries du château qui offre de grandes salles spacieuses et climatisées
+++ Séminaire/mariage/ Salle de réception jusqu'à 170 places

Frédéric vous fera déguster une cuisine gastronomique élaborée à base de produits frais. Viandes, fruits, vins, issus de productions locales sont transformés avec goût et raffinement pour le plus grand plaisir de vos papilles.
+++ Service traiteur

Chez Terrassier, vous découvrirez une cuisine régionale faite de recettes anciennes avec une spécialité faite à base de cèpes, champignons qui ont fait la renommée du village de Vaïssac.
+++ Service traiteur

Tarifs

Menus
de 19,50€ à 60€
Enfant 14€
A La Carte

Menus
de 27€ à 80€
A La Carte

A la carte.
Menu enfant : 9,90€

Menus
de 18€ à 42€
Menu Enfant dispo

Menus
de 19€ à 58€
Enfant : 14€

Menus
de 26€ à 91€
A La Carte

**Prix établis
en fonction des
menus choisis
par les groupes**

Menus
de 20€ à 60€
A La Carte
Enfant : 16,50€

Menus
de 24€ à 48,50€
A La Carte





Les métiers de bouche

Noms	Adresse	Horaires et jours de vente
40 Boulangerie Barroul Tél : 05 63 02 67 36 (Parisot) Tél : 05 63 27 63 44 (Caylus)  barrouljulien@hotmail.fr	1 rue de la mairie 82 160 PARISOT ET 6 avenue du père Huc 82 160 CAYLUS	PARISOT : Mardi, jeudi, vendredi : 7h30-12h30 / 15h30-19h Mercredi et dimanche : 7h30-12h30 CAYLUS : Du mardi au dimanche : 7h30-12h30 jour de fermeture lundi pour les deux sites.
41 Boulangerie Carmantrand maisoncarmantrand.com Tél : 05 63 67 40 66 (Nègrepelisse) Tél : 05 63 30 92 31 (Bioule) 	18 Place Nationale 82 800 NÈGREPELISSE	NÈGREPELISSE : Lundi au samedi : 07h-13h30 / 15h30-19h30 Dimanche : 7h-13h30 Fermeture hebdomadaire le jeudi
42 Boulangerie Courmille www.maisoncourmille.fr Tél : 05 63 30 94 20 (Nègrepelisse) Tél : 05 63 31 05 17 (Réalville) boulangerie.courmillevardier@gmail.com 	22 rue Marcelin Vigié, 82 800 NÈGREPELISSE Et 16 RD 820 82 440 RÉALVILLE	NÈGREPELISSE: Mardi au samedi : 6h45-13h / 15h-20h Dimanche : 6h45-13h RÉALVILLE : Mardi au samedi 7h-19h30 Dimanche 7h-13h Fermeture hebdomadaire le lundi pour les deux établissements
43 Boucherie du coin  Tél : 05 63 63 50 26	72 avenue Marcel Lacassagne 82 240 SEPTFONDS	Mardi au samedi : 8h30-12h30 / 15h-19h Dimanche : 8h30-12h30 Fermeture hebdomadaire le lundi
44 Bonheur de pâtes Port : 06 42 19 58 62 bonheurdepates@orange.fr	Bonheur de pâtes SENILS 82 330 VAREN	La boutique, du mardi à jeudi : 9h-12h30 / 15h-18h30 - CARMAUX : marché le vendredi matin - CASTRES : marché le samedi matin - SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL : marché le dimanche matin - à la foire de LAGUÉPIE : le 3 ^{ème} mardi du mois - à la boulangerie de VAREN, 3 rivières à VERFEIL, etc.



Les commerces locaux

43 Fromagerie Marie et Alain www.fromagerie-caussade.fr Tél : 05 63 65 03 58 	20 Boulevard Léonce Granié 82 300 CAUSSADE	Lundi : 9h - 12h30 Mercredi au samedi : 9h - 12h30 & 15h-19h Dimanche : 9h-12h Fermeture hebdomadaire : lundi après-midi & mardi
44 Le Panier du Quercy www.lepanierduquercy.wifeo.com Tél : 05 63 64 36 98 mp1970@hotmail.fr 	8 Rue Sadi Carnot 82 800 NÈGREPELISSE	Mardi au samedi de 8h - 19h30 Dimanche de 8h-12h30 Fermeture hebdomadaire : lundi
45 Carrefour contact Saint-Etienne-de-Tulmont www.carrefour.fr/magasin/ contact-saint-etienne-de-tulmont Tél : 05 63 02 48 60	Rue du marché 82 410 SAINT-ÉTIENNE-DE TULMONT	Lundi à samedi : 8h-20h Dimanche : 9h-13h
46 L'Epicierie d'ici Tél : 05 63 30 34 43	11 Place Abbe Cruzel 82 230 VERLHAC-TESCOU	Mardi, jeudi, vendredi, samedi : 08h30-12h30 / 15h30-19h00 Mercredi : 8h-11h45 // Dimanche : 8h30-12h30 Fermeture hebdomadaire : lundi & mercredi après-midi

Descriptif

Dans ses deux boulangeries, Julien se démène pour faire lever son pain mais également pour que tous ses approvisionnements soient le plus locaux possible : de la farine du Tarn, du fromage de chèvre de Loze, aux fruits et légumes de productions locales et de saison...

Boulangère et pâtissière, depuis respectivement 15 et 10 ans, Audrey et Guillaume vous accueillent à Bioule et à Nègrepelisse. En boutique, et pour vos repas de fête, vous trouverez des spécialités régionales, des chocolats et confiserie, des biscuits ou des essentiels de la boulangerie-pâtisserie française.

Depuis 1901 la Maison Cournille fait du pain, des gâteaux et des douceurs (avec des pâtisseries sans cesse renouvelées pour satisfaire les plus gourmets). La boulangerie propose aujourd'hui du chocolat, de la glace, des confiseries, un service traiteur et désormais de la restauration.

Ouverte depuis le printemps 2018, la boucherie du coin propose différentes pièces de bœuf, de veau et d'agneau, des pieds de porc, saucisses, boudins, tripes, andouillettes fièrement concoctés par Marc ainsi que diverses salades composées.

Les pâtes d'Anne Prat sont fabriquées artisanalement à partir de produits naturels issus de l'agriculture raisonnée : semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs plein air, etc. Vous pourrez choisir entre des tagliatelles, des spaghettis, des macaroni, des fusilli, des gnocchis, des raviolis, etc.



Marie & Alain, fromagers professionnels, en plein centre de Caussade, font appel en priorité à des producteurs locaux et sélectionnent également auprès d'affineurs un éventail de fromages qui régaleront vos papilles. Marie et Alain vous proposent également une gamme de charcuterie fermière et artisanale.

Le Panier Du Quercy, à Nègrepelisse, vous ouvre ses portes pour vous proposer des produits régionaux ainsi qu'un espace traiteur à emporter ou sur commande pour vos repas de groupe.

Le Carrefour contact, au centre de Saint-Etienne de Tulmont et situé aux portes de Montauban, tente de faire la part belle aux produits locaux. Des conseils peuvent vous être prodigués en magasin sur les fruits et légumes du territoire ainsi que sur les recettes de saison.

Epicier de village, ici au cœur de Verlhac-Tescou, la priorité est faite aux circuits-courts de proximité dans sa globalité. Ici vous trouverez des pâtes (produites par une famille tarnaise), des fruits et des viandes issus du secteur, de la bière, de l'huile et du vinaigre et des fromages locaux et artisanaux.





Structures associatives et culturelles

Noms

Mission

47

Graines de Terroir

 www.grainesdeterroir.com

332 chemin de Jagot
82 300 CAUSSADE

Port : 06 21 42 17 28
contact@grainesdeterroir.com

Graines de terroir est une association qui regroupe une vingtaine de paysan(ne)s bio du Tarn-et-Garonne pour proposer de la vente directe. L'association a développé un système de vente en ligne par internet proposant une large gamme de produits frais et locaux issus de l'agriculture biologique. Vous récupérez ensuite le panier que vous avez composé, le vendredi, à un point dépôt.



48

Bas-Quercy Rugby

<http://basquercyrugby.over-blog.fr/>

BP 10
(Stade de la Piboulette)
82 300 CAUSSADE Cedex

Port : 06 24 79 66 57
secretariat.bqr@gmail.com

Bas Quercy Rugby est une entente des Clubs de Caussade (USC), Septfonds (RCS) et Saint-Antonin-Noble-Val (USSA), qui rassemble les jeunes amateurs et amatrices de Rugby. Ici le bien manger est valeur importante, ce n'est pas parce que l'on est sportif/sportive que l'on peut manger n'importe quoi !



49

CPIE Quercy Garonne Al País de Boneta

www.maisondupatrimoine-midiquercy.org

Maison du Patrimoine Labarthe
82 160 CAYLUS

Tél : 05 63 24 06 26
mdp82@wanadoo.fr

Le CPIE Quercy Garonne oeuvre dans le domaine de l'éducation à l'environnement et de l'accompagnement des territoires, vers un développement durable sur l'ensemble du département. Ses actions (compost, biodiversité, éco-responsabilité, mobilité) très variées sont à destination des jeunes, des habitants, des touristes, et des collectivités.





Noms

Mission

50

Civam Semailles

Caminade
82 140 CAZALS

Tél : 06 35 90 43 24

helene.boury82@orange.fr

Le CIVAM Semailles fait partie du réseau national CIVAM, et est agréé Espace de Vie Sociale par la CAF 82.

Le CIVAM Semailles soutien notamment la relocalisation de l'alimentation via l'animation d'ateliers cuisine participatifs, des visites de fermes qui commercialisent en circuits courts; et l'organisation de rando-glanages pour favoriser la connaissance et l'utilisation des ressources alimentaires de notre environnement.



51

Jardin de gorges de l'Aveyron<http://www.cocagne82.com/>

Jardin de gorges de l'Aveyron
Mexos
82 140 FENEYROLS

Tél : 05 63 30 94 37
cocagne82@gmail.com

Les Jardins des Gorges de l'Aveyron sont membres du réseau Cocagne.

A travers la production et la distribution de légumes biologiques, sous forme de paniers hebdomadaires, à des adhérent(e)s qui les consomment ces Jardins permettent à des adultes en difficulté de retrouver un emploi et de (re)construire un projet personnel.



52

Cabaret du Hasard

<http://lezart.org/>
<https://distillieriedesarts.wixsite.com/distillieriedesarts>

Hameau de Lez
82 250 LAGUÉPIE

Port : 06 25 21 18 99
lezart82@gmail.com

Depuis 2003, le Cabaret du Hasard a fait le pari de la culture en zone rurale. L'association répond en effet à un besoin pour les populations néo-rurales et autochtones de se rencontrer, d'échanger aux travers d'événements et d'activités ludiques et culturelles. L'association porte 2 grands projets : la Distillerie des arts et le Lez'art festival.





Structures associatives et culturelles

Noms

Mission

53

Syndicat de Défense de l'AOC Coteaux du Quercy



www.vins-coteaux-quercy.fr

Coteaux du Quercy
55 Route des Coteaux du Quercy
82 270 MONTPEZAT-DE-QUERCY

Tél : 05 63 63 59 66
Port : 06 75 94 10 79

Coteauxduquercy@wanadoo.fr

Les Vins des Coteaux du Quercy ont obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée le 29 octobre 2011, celle-ci s'étend sur 2 départements : Lot et Tarn-et-Garonne. Le cépage de base des Vins Coteaux du Quercy est le Cabernet franc. Les vigneronns l'associent au Malbec, Merlot, Tannat et accessoirement au Gamay. Le vignoble est actuellement engagé sur une démarche Vignobles et Découverte.



54

Association Expression du Quercy Festival bleu trompette



www.bleutrompette.fr

8 place du Réduch
82 270 MONTPEZAT-DE-QUERCY

Port : 06 06 41 71 16
contact@bleutrompette.fr

Promouvoir la musique, les produits régionaux et la création artistique dans le monde rural avec une forte attention dans la zone historique du Quercy. Bleu Trompette, c'est un festival Eco-Citoyen Eco-Responsable pour lequel tout est mis en œuvre pour favoriser les circuits courts à 100 % production locale pour toute la restauration, mais aussi les gobelets, les assiettes, les couverts réutilisables !



55

APICQ

www.association.apicq.free.fr

Le Pech
82 160 MOUILLAC

Tél : 05 63 67 04 82 ou
05 63 31 22 70

jean.naboulet@wanadoo.fr

Association pour la Promotion de l'Identité des Causses du Quercy qui propose : des sessions de restauration et valorisation des murets en pierre sèche, etc.
- Visite guidée sur le thème du patrimoine vernaculaire, de la flore...
- Ateliers d'écritures de contes et légendes.



Noms

Mission

56

La cuisine, centre d'art et de design www.la-cuisine.frEsplanade du château
82 800 NÈGREPELISSE**Tél : 05 63 67 39 74**
info@la-cuisine.fr

La cuisine est un centre d'art et de design dédié à la création contemporaine, né en 2004 et développé par la ville de Nègrepelisse. Espace vivant, équipé en son sein d'un espace unique « les fourneaux » une cuisine expérimentale à la fois outil de création et de médiation, le centre propose une programmation d'évènements toute l'année : visites, ateliers, conférences, performances, lectures, concerts...



57

Mosaïque en Val <http://livredartistestantonin.blogspot.fr/>18 boulevard des Thermes
82 160 SAINT-ANTONIN**Tél : 05 63 67 16 32**
mosaiqueenval@yahoo.fr

L'association Mosaïque en Val œuvre pour le développement de l'écriture, de la lecture et des arts plastiques pour tous et toutes, avec notamment son Festival "Sous couverture" et des ateliers d'écriture, etc.



58

HISTOIRES RECYCLABLES www.facebook.com/histoiresrecyclables/Tiers Lieu la Cheminée
14 rue du Vieux Pont
82 240 SEPTFONDS**Port : 06 41 89 49 78**
histoires.recyclables@gmail.com

Histoires Recyclables est une association d'Éducation à l'Environnement pour un développement durable et qui est également agréée Espace de Vie Sociale par la CAF 82. Histoires Recyclables anime un jardin partagé, s'inscrit dans la vie locale en créant de l'événementiel, proposer des ateliers pédagogiques et éducatifs pour petits et grands.





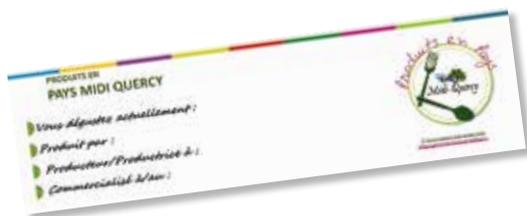
Les collectivités locales

Depuis 2016, Produits en Pays Midi-Quercy accueille des collectivités locales. Les communes ou intercommunalités signataires de la démarche produits en Pays Midi-Quercy s'engagent à :

- Lors de l'organisation de réception amenant à la mise en place d'un buffet/apéritif/repas, s'approvisionner dans la mesure du possible et selon les conditions inhérentes aux marchés publics, auprès des producteurs/productrices, de commerces locaux et « métiers de bouche » du Pays Midi-Quercy, et notamment les signataires de la démarche « Produits en Pays Midi-Quercy ».
- Préciser le nom de la personne qui produit ainsi que le lieu de production à côté des produits proposés . Dans le cas où le/les produit(s) sont fournis par un signataire de la démarche « Produits en Pays Midi-Quercy », y faire référence.
- Respecter la saisonnalité des produits frais,
- Dans la mesure du possible, associer l'achat local des produits alimentaires à la mise en place d'une démarche plus générale d'éco-responsabilité (tri des déchets, choix de la vaisselle,...)
- Être relais de la démarche auprès des acteurs et actrices du territoire et du grand public,
- Pour les collectivités et/ou structures publiques en charge d'une Restauration Hors Domicile, engager une réflexion sur l'approvisionnement des produits, sa valorisation auprès des convives ainsi que sur des actions transversales liées notamment à la réduction du gaspillage alimentaire, à la mise en place de projets pédagogiques.

1- Utilisation du chevalet et des outils de communication « Produits en Pays Midi-Quercy ».

2- Un accompagnement local peut être envisagé sous certaines conditions.



Mairie d'AUTY	05 63 93 03 34
Mairie de BIOULE	05 63 30 95 62
Mairie de CAUSSADE	05 63 93 10 45
Mairie de CAYLUS	05 63 67 06 17
Mairie d'ESPINAS	05 63 30 64 72
Mairie de GÉNÉBRIÈRES	05 63 30 42 14
Mairie de LAGUÉPIE	05 63 30 20 81
Mairie de MOLIÈRES	05 63 67 76 37
Mairie de MONTRICOUX	05 63 67 20 60
Mairie de MONTROSIER	05 10 66 34 03
Mairie de NÈGREPELISSE	05 63 64 22 66
Mairie de RÉALVILLE	05 63 31 01 41
Mairie de SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL	05 63 30 60 23
Mairie de SAINT-CIRQ	05 63 93 16 20
Mairie de SAINT-ÉTIENNE-de-TULMONT	05 63 64 50 57
Mairie de SAINT-VINCENT D'AUTEJAC	05 63 31 19 51
Mairie de SEPTFONDS	05 63 64 90 27
Mairie de VAÏSSAC	05 63 30 95 94
Mairie de VERLHAC-TESCOU	05 63 30 42 01
Communauté de Communes QUERCY VERT AVEYRON	05 63 30 90 90
Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays MIDI-QUERCY	05 63 24 60 64



www.midi-quercy.fr



PAYS MIDI-QUERCY

12, rue Marcelin Viguié

82800 NÈGREPELISSE - BP 10082

Email : pays.midi.quercy@info82.com

Tél : 05 63 24 60 64

