



LE CARNET DES PRODUCTEURS



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
**SAINT-POURÇAIN
SIOULE LIMAGNE**

Territoire d'opportunités

L'alimentation et l'agriculture sont aujourd'hui, au cœur d'enjeux de souveraineté, de durabilité, de pouvoir d'achat ou encore de santé.



Sommaire

PAT	4
Carte du territoire	5
Les labels	6
Les producteurs	de 10 à 61
Calendrier fruits et légumes de saison	62
Calendrier du jardinier	64
Les initiatives du territoire	65
Les marchés, magasins de producteurs et Amap	66
Recettes	68
Index par communes	71

Création graphique : www.boris-sabatier.com
Impression : Agence TUKA
Directrice de la publication : Véronique Pouzadoux
Photos : ©Prod03 / AdobeStock
Rédaction : services communautaires

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Depuis le lancement de son **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, la **Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne s'est donnée comme objectifs, parmi d'autres, de recréer du lien entre consommateurs et producteurs et de faciliter l'accès à une alimentation locale et de qualité pour tous.**

Ce carnet coche plusieurs cases de ces objectifs en réunissant plus de 60 producteurs installés à proximité de chez vous. Il met ainsi en lumière la richesse des productions alimentaires présentes sur notre territoire. Il nous donne également l'opportunité de partir à la rencontre de ces professionnels passionnés qui ont à cœur de bien nous nourrir. Derrière chaque produit de ce carnet, il y a un homme ou une femme, éleveur, éleveuse, maraîcher, maraîchère, vigneron, vigneronne, céréalier, céréalière... qui, chaque jour et moyennant un travail suivi et fourni, s'applique à faire en sorte que nous ayons des aliments de qualité, bien produits et de saison, dans nos assiettes.

Au fil des pages, vous découvrirez des producteurs de volaille, de bœuf, d'agneau, de fruits et légumes, de pâtes, de lentilles, de miel, de noisettes, de vin, de fromage, de champignons et beaucoup d'autres encore. Autant de produits disponibles à portée de main sans intermédiaires donc avec une moindre empreinte carbone.

En consommant des produits issus de notre bassin de vie, c'est toute une économie locale que nous contribuons à faire fonctionner et durer. Manger local est devenu un acte citoyen. Nous sommes riches d'une ruralité dynamique mais nos producteurs font face à de nombreuses difficultés : climatique, concurrentielle ou encore économique. La pérennisation de notre activité agricole et le renouvellement des générations d'agriculteurs sont autant d'enjeux sur lesquels nous avons le pouvoir d'agir grâce à notre acte de consommation.

Consommez local, c'est enfin et surtout manger des produits frais, diversifiés, sains et produits selon le cycle des saisons. Autant d'atouts pour notre santé, nos enfants et notre planète.

Manger bon, manger sain, manger local !

Nos agriculteurs et producteurs ont du talent, la Communauté de communes les soutient !

Véronique Pouzadoux, Présidente

Arnaud Debrade, Vice-Président délégué au Projet Alimentaire Territorial

**Les Projets Alimentaires
Territoriaux (PAT)
ont pour ambition de fédérer les
différents acteurs d'un territoire,
producteurs, transformateurs,
distributeurs, collectivités et
consommateurs, autour de la
question de l'alimentation.**

Ils sont également un levier pour appréhender l'alimentation de manière transversale, en travaillant à la fois sur les aspects de santé, économiques, sociaux et environnementaux.

Structuration de l'économie agricole, développement d'une agriculture pérenne et durable, mise en œuvre d'un système alimentaire territorial, accès à une alimentation de qualité pour tous sont autant d'objectifs à atteindre.



LABELS



Label Rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'**AOP** et protège la dénomination sur le territoire français.



Le Poulet du Bourbonnais vient d'être reconnu **AOC**. Facilement reconnaissable à son beau plumage herminé, le Poulet du Bourbonnais a tout d'une volaille d'exception !
Élevé plus de 100 jours, il gambade, en toute liberté, sur les fertiles terres bourbonnaises. Il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales et d'un engraissement au lait.



.....

L'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

.....



.....

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

.....



.....

L'Agriculture Biologique (AB) est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles

.....



.....

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme ».



La mention **Nature & Progrès** garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur son propre cahier des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.



Décliné de la marque territoriale **Allier Bourbonnais**, l'Auvergne d'Azur et d'Or, l'agrément **Allier Bourbonnais Produits** valorise les produits fabriqués dans le Bourbonnais. Son objectif est de réunir producteurs et consommateurs autour d'une démarche, certifiant l'origine bourbonnaise des produits, qu'ils soient issus du monde agricole, agroalimentaire, artisanal ou industriel.



Bienvenue à la ferme est un réseau agricole français de vente directe et d'accueil à la ferme portée par le réseau des Chambres d'Agriculture.



Association de loi 1901 créée le 14 novembre 2019, elle regroupe 43 vigneronnes et vignerons unis par leur volonté de promouvoir les terroirs exceptionnels du Massif Central. À eux tous, ils recouvrent les territoires viticoles de l'Auvergne, du Forez, du Roannais et de Saint-Pourçain.



Née en 2012 à l'initiative de l'Association Porc Montagne, la marque collective **Origine Montagne** vise à guider les consommateurs vers des produits de montagne à l'origine garantie, qui participent à la sauvegarde de la filière porcine de montagne.

LES PRODUCTEURS



P. 10 **VIANDES**



P. 38 **VINS**



P. 20 **CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES**



P. 50 **BIÈRES**



P. 26 **FRUITS ET LÉGUMES**



P. 54 **PRODUITS DE LA RUCHE**



P. 34 **PRODUITS LAITIERS**



P. 58 **INSOLITES**



VIANDES

Une grande partie de notre territoire se caractérise par la diversité et la qualité des productions animales, à l'image des producteurs de ce carnet. Dernière reconnaissance en date, le **Poulet du Bourbonnais** vient d'être reconnu **Appellation d'Origine Contrôlée**. Il rejoint, ainsi, le cercle très restreint des **AOC** en devenant, à ce jour, la 2^e volaille au monde à bénéficier d'un tel signe de qualité avec le Poulet de Bresse !





GAEC Chavenon

Romain, Thomas, Baptiste et Sandrine Chavenon

63, route de Senat
03140 Taxat-Senat
06 76 12 90 13
daniel.chavenon@orange.fr
 gaechavenon

Vente à la ferme mardi 9 h/12 h et samedi 10 h/12 h, marchés de Bellenaves et Saint-Bonnet-de-Rochefort.

Sur commande : boeuf et veau salers, agneau de mai à novembre, porc et charcuterie, lentilles vertes.

Élevage nourri exclusivement avec les produits de la ferme, travail des produits au plus simple et le plus naturellement possible.



CHARCUTERIE La Ferme des Positots

**Laurent Bardet
et Ludovic Faroy**

Z.A. Les Clos Durs
03800 Gannat
04 70 50 11 49
contact@lespositots.fr
www.lespositots.fr
 la ferme des positots

Magasin zone des Clos Durs à Gannat le vendredi 8 h 30/12 h 30, marché de Gannat (samedi matin).

Porc et charcuterie artisanale.



Laurent Beni

7, La Villefranche
03140 Target
06 33 47 38 87

À la ferme sur commande.

Steaks hachés surgelés de viande bovine en carton de 28 steaks de 120g.

Éleveur de bovins de race charolaise depuis 1990, sur l'exploitation familiale, en agriculture raisonnée. Steaks hachés surgelés élaborés à partir de tous les muscles de l'animal. Les animaux sont nés et élevés sur mon exploitation.



La P'tite Ferme de la Garenne

Dominique Beru

2, impasse du Ris de la Garenne
03500 Verneuil-en-Bourbonnais
06 89 51 19 35

À la ferme sur commande,
marché de Saint-Pourçain-sur-Sioule.

Volailles de ferme entières et au détail (poulets, pintades, canettes), porc cul noir du Limousin.

Élevage en plein air dans le respect du bien-être animal, nourri uniquement aux céréales.



EARL Pierre Burlot

Pierre Burlot

03110 Broût-Vernet

06 80 05 57 45

pierreyanburlot@hotmail.fr

Magasin Très Allier à
Saint-Pourçain-sur-Sioule.

Œufs.

Ferme conduite en agriculture biologique, céréales
produites et consommées sur la ferme.



JEAN-FRANÇOIS Fouquet

2, Les Gannes

03330 Bellenaves

06 19 63 42 03

Vente à la ferme sur commande.

**Poulet de chair AOC,
Poulet du Bourbonnais.**

Poulets élevés en plein air minimum 15 semaines
avec une finition à base de lait en poudre.





La Ferme aux Serviers

Mickaël Giraudet

8, chemin des Serviers

03450 Vicq

06 98 12 25 47

mickael.giraudet03@gmail.com

 la ferme aux serviers

À la ferme sur commande,
magasin Chez mes producteurs à Ébreuil.

**Veau de lait et bœuf sous vide en colis
ou au détail, jus de pommes, pommes/
poires, pommes/mûres et huile de noix.**

Tous nos produits sont issus de la ferme.



GAEC DE Taxat

Aurélie Laperche

14, chemin de la Garne

03140 Fleuriel

06 19 85 77 85

mail : aurelielaperche@hotmail.fr

 ferme du gaec Taxat

À domicile le vendredi 14 h/17 h
et le samedi 10 h30/17 h.

Viande de porc, bœuf et veau.





La Ferme d'Ambon

Henri Marchand

3, rue du Moulin d'Ambon
03500 Loriges
04 70 45 18 35 / 06 21 36 26 09
marchandhenri03@gmail.com
 la ferme d'ambon

À la ferme sur rdv, magasin Très Allier et
marché de Saint-Pourçain-sur-Sioule.

**Volailles fermières entières ou au détail,
pâtés à la viande, rillettes, terrines,
cervelas, boudin blanc, saucisses en
période estivale.**

Volailles élevées en extensif, plein air, nourries à 100 %
avec des céréales locales, sans OGM et abattues à partir
de 95 jours.



Dinde fermière « Savoureuse de Jaligny »



GAEC Meli Meloux

Sandrine Meloux

15, chemin de Gourgueuil
03330 Coutansouze
06 89 18 32 84
meloux.sandrine@orange.fr
www.gaec-melimeloux.com
 gaec méli-méloux

À la ferme le mardi de 16 h/18 h ou sur
commande. Magasin Chez mes producteurs,
marchés de Bellenaves, Coutansouze et
Gannat.

**Volailles et lapins entiers et au détail,
rillettes, saucisses sèches et ballotines.
Marinade en saison estivale et volailles
de fin d'année, œufs.**





GAEC Mesples

Valentin et Elysée Mesples

Chante Alouette route 310
03110 Broût-Vernet
06 74 26 35 48
elyseemesples@gmail.com

Point de retrait à la ferme et sur réservation.

**Génisses, vaches jeunes et veaux
Charolais et Aubracs en caissettes de
10 kg sous vide étiquetées.**

Exploitation familiale en polyculture élevage,
culture raisonnée, alimentation des bovins en auto
consommation à 95 %.



SARL Les 3 Petits Cochons

Alexandrine et Marc Pangaud

Jimbart 03450 Lalizolle
06 32 61 85 95
gac.troispetitscochons@03.sideral.fr
www.troispetitscochons.fr
f sarldestroispetitscochons

Sur place à Lalizolle le vendredi 8 h/18 h et
le samedi 8 h/12 h et sur rdv, libre-service
à Gannat, magasin Chez mes producteurs,
à Ebreuil, marchés Bellenaves, Ebreuil,
Gannat et Saint-Pourçain.

**Viande de porc, charcuteries cuites et
sèches, conserves.**





GAEC des Chabris

Christian et Julien Pegand

12, chemin des Chabris
03450 Vicq
04 70 58 50 27

Commande par téléphone et récupération à la ferme.

Génisses en morceaux sous vide en colis de 10 à 11kg, steaks hachés sur génisses entières surgelés en colis de 28 steaks de 120g, pommes de terre par sac de 25kg.

Nous travaillons en agriculture raisonnée.



EARL PUGNER La Ferme de Cintrat

Marie Pugner

14, chemin de Cintrat
03140 Chareil-Cintrat
09 63 44 49 12
marie@lafermedecintrat.fr
lafermedecintrat.fr

Magasin Très Allier, Gamm Vert Saint-Pourçain-sur-Sioule.

Porc, charcuterie, salaisons, conserves et plats cuisinés.

Porcs plein air nourris avec les céréales produites sur la ferme. Transformation faite sur la ferme.



GAEC de la Veuvre

Julien Simonin

47, route de la Veuvre

03140 Fleuriel

0671809131

julien.simonon@nordnet.fr

 [gaec de la veuvre](#)

Sur commande uniquement. Récupération à la ferme, livraison possible.

Agneau entier ou moitié conditionné sous vide, merguez de brebis en période estivale.



CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

Varier les huiles, consommer des légumineuses aux moins deux fois par semaine, sans oublier des produits céréaliers chaque jour, vous n'aurez plus d'excuses avec ces bonnes adresses ! **Les légumineuses font leur grand retour dans nos assiettes mais qui sont-elles ?** Plus connues sous le nom de légumes secs, elles désignent des plantes dont les fruits sont comestibles et contenus dans des gousses. Les plus connues demeurent la lentille, le pois chiche ou encore le soja.



Culture de lentilles



EARL La ferme des Bougnats

**Emilie Meissonnier
et Gilles Dupré**

Rue de l'anglard
03110 Broût-Vernet
06 37 77 04 55 / 06 30 32 51 36
earllafermedesbougnats@gmail.com

À la ferme sur rdv, boulangerie Aux Délices
du Bourbonnais à Broût-Vernet.

Farine de blé fine et complète.

À venir maraîchage.



EARL du Vigier

Bénédicte et Christophe Gudin

8, route du Vigier
03340 La Ferté-Hauterive
06 38 55 07 83
chanvreduvigier@orange.fr
 christophe gudin

À domicile sur rdv, Gamm Vert
Saint-Pourçain, magasin Chez mes
producteurs à Ébreuil, Val de Sioule
Tourisme.

Chanvre (huile, graine, farine).

Huile de chanvre au goût unique
et aux nombreuses vertus,
issue d'une culture écologique.



Philippe Lafarge

Chavagnat
03260 Marcenat
06 72 93 26 30

Vente à la ferme sur commande.

Huile de tournesol et colza, lentilles vertes, légumes racines, betteraves cuites.

Petite ferme en bord d'Allier qui produit des céréales et des légumes.



Céréalement d'ici

Earl Landrieaux

1, boulevard Ledru Rollin
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
06 76 70 09 96

earllandrieaux@gmail.com
www.earl-landrieaux.fr

 earl-landrieaux

Boutique Landrieaux, Le Cygne, Gamm Vert et Domaine Nebout à Saint-Pourçain, Magasin Chez mes producteurs, boucherie Bidaud Marcus à Chantelle.

Huile de colza et de tournesol, pâtes fraîches, raviolis, pâtes sèches, farine.

Du champ à l'assiette.





Henry Sélection

Thierry Pegand

Vicq
06 60 68 98 98
sceahenry03@gmail.com
www.henry-selection.com

Boucherie le Gourmet Fiolant et boulangerie
2G à Ébreuil, épicerie d'Échassières,
Domaine Ray, Domaine Gardien, bureau de
tabac Bourgeois à Gannat, Locavor.

Lentilles.

*Depuis 2018, nous avons décidé de faire de la
diversification qui a commencé avec de la lentille.*



Chez l'voisin

Marion et Guillaume Ray

4, chemin des Nerets
03140 Saint-Germain-de-Salles
06 31 36 89 72
chezlvoisin@gmail.com
 chez l'voisin

À la ferme sur commande, épicerie
et marché de Saint-Germain-de-Salles,
épicerie Pep'André à Charroux.

**Pâtes sèches et fraîches, farine de blé,
épeautre et sarrasin, huile de colza,
œufs.**

Produits artisanaux issus de nos récoltes, transformés
à la ferme.





FRUITS ET LÉGUMES

Lorsque l'on parle fruits et légumes, la saisonnalité revêt une importance toute particulière, pourquoi ? Tout simplement parce que la nature est bien faite. Ainsi, un fruit ou un légume d'hiver apportera à notre corps les besoins nécessaires pendant la période hivernale. De la même manière, une tomate, un melon ou une pastèque viendront nous hydrater en été. **De saison, un fruit ou un légume aura meilleur goût et sera rempli de vitamines.** Enfin en consommant de saison, vous favorisez vos producteurs locaux et diminuez votre empreinte carbone. Que des avantages !





Sain POURÇAIN

Laurence Blancher

101, chemin de Breux
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
06 84 83 43 90
lblancher03@yahoo.fr
f sain POURÇAIN

Vente au jardin et livraison sur réservation sur Saint-Pourçain-sur-Sioule et environs proches.

Légumes de saison bio cultivés en pleine terre.



La ferme les Sapins

Maxime Chassignon

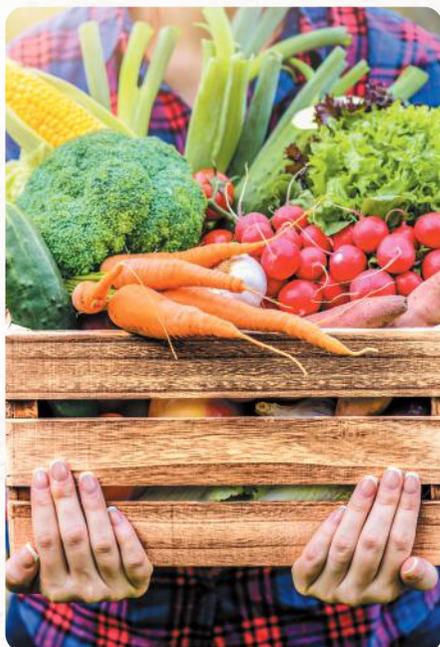
Les Sapins
03110 Saint-Didier-la-Forêt
06 13 09 00 30
maxime3c@gmail.com
f ferme les sapins Saint-Didier-la-Forêt

Marchés de Broût-Vernet et de Gannat d'avril à décembre, vente à la ferme sur commande lundi, mercredi et vendredi.

35 à 40 légumes différents toute l'année.

Peu de travail du sol, couverture permanente du sol par paillage et/ou végétaux.





EARL Deschamps

Anthony Deschamps

1, rue de Beaulieu
03800 Biozat
06 24 77 34 40 / 06 50 75 22 83

Au domaine sur commande du 15 décembre
à mi-mars les jeudis 8 h/12 h et 14 h/18 h.

Endives.

Vente de poireaux, carottes, oignons, échalotes,
pommes de terre issus d'une exploitation
maraîchère du puy-de-dôme.



Les jardins d'Anne

Anne-Laure Garcia

Impasse des Jardins
03330 Échassières
06 23 51 48 46

Vente directe à la ferme mardi, jeudi,
vendredi et samedi de 16 h à 19 h,
possibilité de commander.

Légumes, fruits, confiture.



EARL Lafont

Jean-Luc Lafont

Domaine du Bois
03500 Bayet
06 63 70 05 04
jean-luc.lafont0464@orange.fr
earl-lafont-bayet.business.site
f jeanluc.lafont.501

À la ferme jeudi et vendredi
17 h 30 / 19 h, le samedi 9 h 30 / 12 h, marché de
Saint-Pourçain-sur-Sioule.

**Fraises, framboises, tomates, courgettes,
butternuts et potimarrons et choux.**

Production conventionnelle
et raisonnée de fruits et légumes.



Aurélie Mathieu

Domaine de Chavagnat
03260 Marcenat
06 08 17 86 83
aurelie.mathieu62@sfr.fr

À la ferme mercredi et vendredi 11 h / 13 h et
14 h 30 / 16 h 30. À Fleuriel le lundi (tous les 15
jours) 18 h / 19 h 30.

**Maraîchage diversifié, pommes et jus
de pommes, fraises, melons, pastèques,
groseilles, cassis, physalis.**

Produits bio, frais, au rythme des saisons.





Les Jardins de la Colline

Christian Perrin

53, rue de la Maladrerie
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
06 20 89 80 85

À domicile sur rdv, marché de Monétay-sur-Allier, Taxat-Senat et Coutanzouse.

Une trentaine de légumes différents.

Le potager au naturel, les légumes des 4 saisons.



Verger de Marcenat

Simon Picq

240, rue de Caffière
03260 Marcenat
06 51 05 01 05
simonpicq@laposte.net

Sur rendez-vous sur place.

Jus de pommes, pommes à l'automne (deljuga, gala, golden, jubilé, sybel, festival).

Produits non traités, 200 pommiers.



Ferme de la Planche Artaud

Aurélien Roche

Lieu dit l'Anglard,
2, impasse de la Planche Artaud
03110 Broût-Vernet
06 51 62 79 29

 ferme de la planche artaud

Cueillette à la ferme mai/juin.

Fraises, cassis, groseilles, rhubarbe, aromates.

Production de fruits de saison en pleine terre, retrouvez le vrai goût des fruits après les avoir vous-même cueillis.



Chez Minette et Toine

Mélanie et Antoine Rougier

03140 Taxat-senat
06 89 48 22 55
melaniergr@gmail.com

 chez minette et toine

Vente mardi et samedi 10h/12h au Gaec Chavenon à Taxat-Senat et au panier à la ferme.

Légumes de saison, plantes vivaces, graminées et arbustes.

Exploitation familiale située au cœur du village de Taxat-Senat. Production de légumes, vivaces et arbustes.







PRODUITS LAITIERS

À l'image des productrices présentes dans cette catégorie laitière, les femmes cheffes d'exploitation, coexploitantes et associées actives, occupent une place très importante dans ce guide. On les retrouve dans près d'une ferme sur deux ! **En France, près d'un chef d'exploitation sur quatre et 30% des actifs permanents du monde agricole sont des femmes.**

Ce sont donc deux productrices qui vous feront découvrir leurs fromages, yaourts ou encore faisselles au lait de brebis ou de chèvres. Et n'oubliez pas, les produits laitiers, c'est deux fois par jour !





Ferme des Préaux

Laetitia Delanghe

03140 Fleuriel

06 08 09 04 53

ferme-des-preaux@laposte.net

Amap de Gannat, à la ferme sur rdv uniquement.

Yaourts de brebis natures et aux fruits, tommes, crottins de brebis, colis de viande d'agneaux, merguez, chorizos, terrines de brebis.



Chèvrerie de Montgond

Pauline Sarliève

6, route de Montgond

03330 Bellenaves

06 65 08 91 43

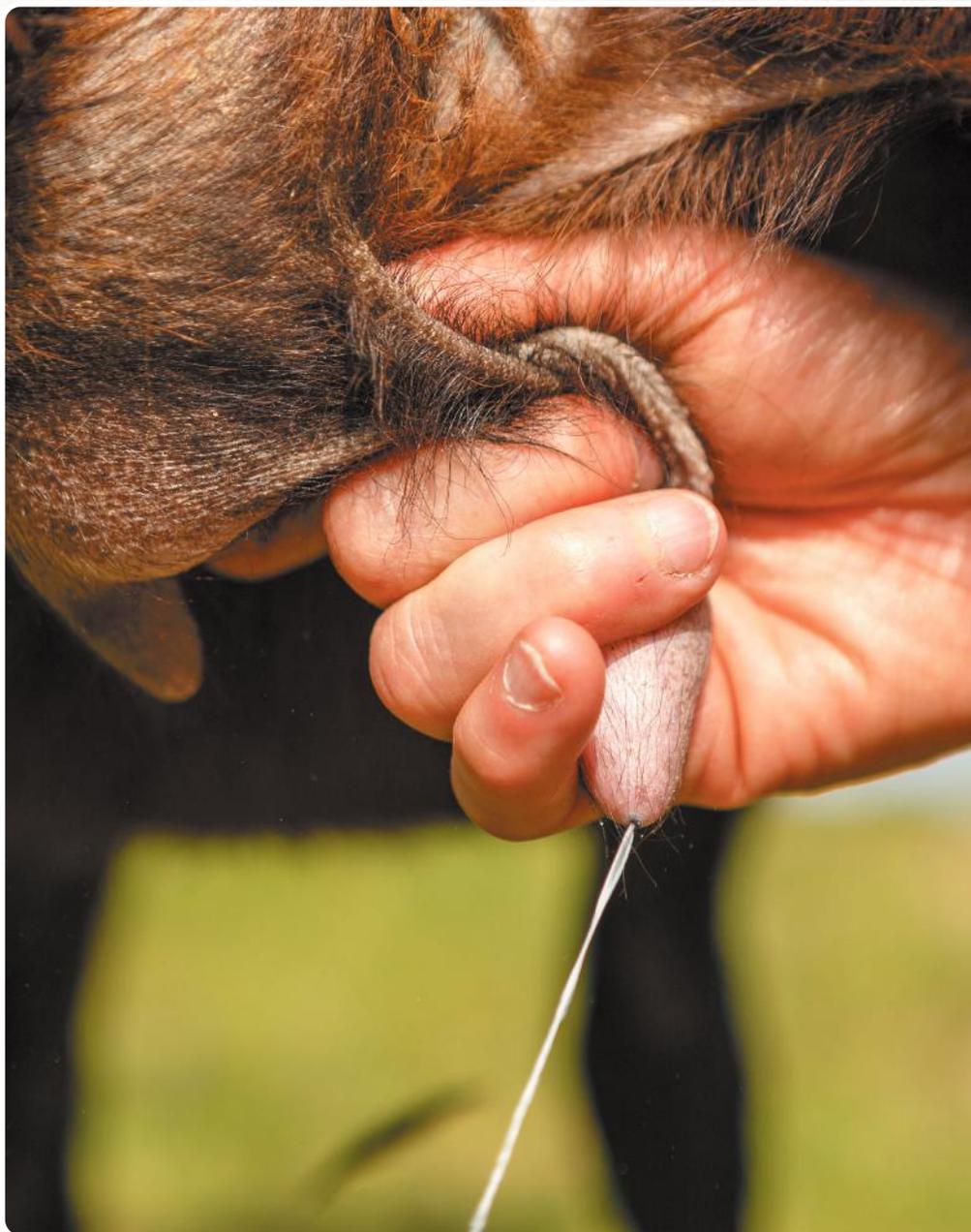
chevrerie demontgond@gmail.com

 chèvrerie de montgond

Vente à la ferme de préférence sur commande. Marchés de Bellenaves, Coutansouze, la Grange à Jean à Péraclos. Magasin Chez mes producteurs à Ébreuil.

Fromages de chèvre, faisselles, yaourts. Spécialités : fromages enrobés aux épices.

J'éleve une soixantaine de chèvres alpines pour leur lait. La traite se fait 2 fois par jour et je transforme 100% du lait en fromage. Fabrication et affinage à la ferme. Visite sur demande de l'élevage et de la production.





VINS

Depuis 2009, le vignoble bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) « Saint-Pourçain ». Dans le cadre de cette AOC, deux cépages contribuent à l'élaboration des vins rouges, le Gamay et le Pinot Noir. Les vins blancs sont quant à eux fortement typés du fait de l'assemblage original du Chardonnay et du Tressallier, cépage typique, auxquels peut parfois s'ajouter le Sauvignon. Les vins rosés sont, quant à eux, seulement issus du cépage Gamay.





Domaine Grosbot - Barbara

Denis Barbara

Montjournal, 5 route de Montluçon
03500 Cesset
04 70 45 39 92 / 06 83 04 77 38
barbaradenis@orange.fr
www.domaine-grosbot-barbara.com

Vente au domaine sur rdv tous les jours.
Cave Qui l'Eût Cru, traiteur Dumont,
Fromagerie de la Sioule à Saint-Pourçain-sur-Sioule.

Vins rouges, blancs et bruts.

Rigueur, abnégation, humilité et beaucoup d'enthousiasme.



SCEA Domaine de la Chênaie

Stéphane Bonnet

28 - 34 rue du Champ Martin
03140 Chantelle
04 70 56 64 65
stephane.bonnet@inauv.com
www.domainedelachenaie.com/

Vente au domaine de 9 h à 19 h toute l'année,
dimanche et jours fériés.

Vins rouges, blancs, rosés et mousseux
blancs et rosés.

Production artisanale en agriculture raisonnée.





Cave Bonvin

Cédric et Benoît Bonvin

11, rue de Sainte-Catherine
03500 Louchy-Montfand
06 87 81 58 21
cave.bonvin@gmail.com

Vente au domaine du lundi au samedi
de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

Vin.



Les Caves de la Causerie

Brest Père Et Fils

4, rue du lavoir
03500 Louchy-Montfand
04 70 47 09 23 / 06 11 71 04 74
www.les-caves-de-la-causerie.fr

Au domaine le vendredi de 14 h à 18 h
et sur rdv.

**Vins blancs, rouges, rosés,
mousseux et ratafia.**

C'est à Louchy-Montfand que « Les caves de la Causerie » exploitant Brest père & fils, vous proposent de découvrir la gamme de ses vins de haute qualité : Saint-Pourçain-sur-Sioule AOC, ratafia d'Auvergne et bulles de la causerie.



CAVE DE L'UNION DES VIGNERONS

3, rue de la Ronde
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

04 70 45 42 82

udv@vinsaintpourcain.com

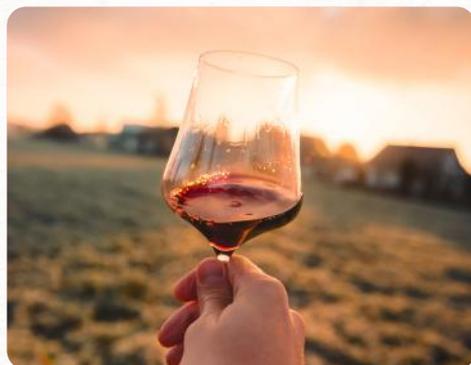
cave-saintpourcain.fr

 cave de l'union des vigneron de
Saint-Pourçain-sur-Sioule

En ligne et à la cave du lundi au samedi
8 h30/12 h30 et 13 h 30/18 h. Ouverture
dimanche et jours fériés de mai à
septembre 9h30/12h30 et 14h/17h.

Vins rouges, blancs,
rosés, La Ficelle et mousseux.

Nous vous accueillons pour une dégustation gratuite
de nos diverses cuvées de Saint-Pourçain AOC, blanc,
rouge, rosé, sans oublier les vins effervescents. Visite
libre dans notre galerie pédagogique ; visite guidée
pour les groupes sur réservation.



CONSERVATOIRE DES ANCIENS CÉPAGES

Château de Chareil
03140 Chareil-Cintrat
04 70 45 32 73 (Office de Tourisme)
anciens.cepages@gmail.com
 conservatoire des anciens
cépages de Saint-Pourçain-
sur-Sioule

Vente au conservatoire du lundi au
vendredi de 8 h/16 h.

Vin blanc.

Jardins de ceps, à flanc de coteau, surplombant le
château de Chareil, le conservatoire des anciens
cépages conserve des savoir-faire en voie d'extinction
ainsi que quatorze variétés de vignes autrefois toutes
cultivées dans le vignoble Bourbonnais. Visites guidées
du conservatoire et du château uniquement sur
rendez-vous auprès de Val de Sioule Tourisme.





DOMAINE Courtinat

Nathalie et Christophe Courtinat

11, rue de Venteuil

03500 Saulcet

04 70 45 44 84

cavecourtinat@wanadoo.fr

 domaine-courtinat-vins-de-Saint-Pourçain-sur-Sioule

Au domaine du lundi au samedi 9 h/12 h et 14 h/18 h. Fermé le dimanche, jours fériés sur rdv.

Vins blancs, rouges, rosés, vins pétillants, vin mœlleux.

Domaine familial de 14 hectares. Vente directe de nos produits dans le cadre d'une ancienne bâtisse du 16^{ème} siècle agrémentée d'un pigeonnier typiquement Bourbonnais.



DOMAINE Gallas

Pascal, Chantal et Yves Gallas

1, chemin les Burliers

03500 Saulcet

04 70 45 32 86

gaec.gallas@03.sideral.fr

www.vins-saint-pourcain.fr

Vente au domaine du lundi au samedi 8h30/12h et 14h/18h30, le dimanche et les jours fériés sur rdv.

Vins rouges, blancs, rosés et pétillants.





DOMAINE Gardien

Olivier Gardien

7 Chassignolles
03210 Besson
04 70 42 80 11
contact@domainegardien.fr
domainegardien.fr
 Domaine Gardien

Au domaine du lundi au samedi
9h/12h et 14h/19h.

**Vins rouges, blancs, rosés,
pétillants, ratafia.**

Exploitation familiale fondée par notre arrière-grand-père en 1924, notre devise « Allier tradition et modernité ».



DOMAINE Jallet

Philippe Jallet

30, place des Cailles
03500 Saulcet
06 18 79 55 23
 domaine jallet

Vente à la propriété du lundi au samedi
8h/12h et 14h/19h. Dimanche sur rdv.
Cave Naudot à Gannat, traiteur Dumont à
Saint-Pourçain-sur-Sioule.

**Vins blancs, rouges,
rosés et pétillants.**

Vigneron depuis 4 générations de père en fils.





Famille Laurent

**Corinne, Jean-Pierre
et Damien Laurent**

Montifaud

03500 Saulcet

04 70 45 90 41

cave.laurent@wanadoo.fr

www.domainelaurent.com

f vins de Saint-Pourçain-sur-Sioule
de la famille laurent

Au domaine, du lundi au vendredi 9h/12h et
14h/18h30 et le samedi jusqu'à 18 h.

Vins blancs, rouges et pétillants.

Vignerons depuis douze générations, nous mettons
toute notre passion dans nos vins pour vous offrir le
meilleur de nos vignes.



DOMAINE DE La Fontaine

Fabien Malavaud

La Fontaine

03500 Saulcet

contact@domaine-fontaine.fr

www.domaine-fontaine.fr

f domaine de la fontaine

**Vins rouges, blancs,
rosés et pétillants.**

Vente au domaine sur rdv.





DOMAINE Nebout Armelle et Julien Nebout

Route de Montmarault
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
04 70 45 31 70
domainenebout@orange.fr
domainenebout.com
 vigneronsebout

Au domaine du lundi au samedi
9 h/12 h et 14 h/18 h 30 et Locavor Gannat.

Vins rouges, blancs, rosés et pétillants.

Fruit des vendanges de nos coteaux ensoleillés, notre production délivre une gamme de qualité, grâce à une identification raisonnée de nos parcelles. Visite sur rdv.



Les Terres d'Ocre

**Valérie et Éric Nesson,
Florent Barichard**

12, rue des Gravoche
03500 Chatel-de-Neuvre
04 70 43 12 71
lesterresdoacre@orange.fr
www.lesterresdoacre.com
 nesson-barichard les terres d'ocre

Vente au domaine sur rdv uniquement.
Magasin Très Allier, Gamm Vert et traiteur
Dumont à Saint-Pourçain-sur-Sioule,
magasin Chez mes producteurs à Ébreuil.

Vins rouges, blancs et rosés.





DOMAINE DE BELLEVUE Maison Pétillat

Jean-Louis Pétillat

Bellevue . 03500 Meillard

06 77 78 46 06

ledomaine@saintpourcain-bellevue.fr

saintpourcain-bellevue.fr

Au domaine du lundi au samedi 9 h30/12 h30
et 14 h/18 h. Fermé le dimanche et jours
fériés. Qui l'Eût Cru à Saint-Pourçain-sur-
Sioule.

Vins rouges, blancs, rosés et pétillants.

Un savoir-faire familial traditionnel et une passion
inconditionnelle de la viticulture tirent de ce terroir
le meilleur du vin de l'AOP Saint-Pourçain-sur-Sioule.
Visites guidées sur rdv.



DOMAINE Ray

François Ray et Alexandre Pinet

8, rue Louis Neillot

03500 Saulcet

04 70 45 35 46 / 06 08 84 53 24

ray.francois@akeonet.com

www.vins-saintpourcain-caveray.fr

f domaineray

Au domaine du lundi au samedi

9 h/12 h et 14 h/19 h.

Fermé le dimanche et jours fériés.

**Vins rouges, blancs,
rosés et pétillants. Truffières.**

Nous travaillons dans le respectant de la biodiversité et
de l'environnement.





DOMAINE DES BÉRIOLES

**Sophie et Jérôme Roux,
Jean Teissedre**

Place de l'Église . 03500 Cesset
06 21 04 37 45
domainedesberioles@gmail.com
lesberioles.com

 domaine des Bérioles

Vente au domaine du lundi au samedi
9 h/12 h et 14 h/18 h, magasin Très Allier,
Qui l'Èût Cru et traiteur Dumont à Saint-
Pourçain, Cave Naudot à Gannat.

Vins rouges, blancs, rosés et pétillants.

Une histoire de famille, une envie commune de partager
notre terroir au travers de nos vins.



CLOS DE Breuilly

**William Tay-Pamart et
Ambroise Demonceaux**

3, rue des monts
03500 Cesset-Breuilly
04 70 20 08 25
contact@closdebreuilly.com
closdebreuilly.com

 closdebreuilly

Au domaine sur rendez-vous, caviste Qui
l'Èût Cru, Fromagerie de la Sioule et traiteur
Dumont à Saint-Pourçain-sur-Sioule.

**Vins certifiés bio rouges,
blancs et effervescents.**

Domaine viticole de 10 hectares créé en 1880 et certifié
bio depuis 2009. Visite et dégustation sur rendez-vous.





Terres de Roa

Loren et Luc Tisserand

7, route du Bourbonnais
03500 Monétay-sur-Allier

06 18 40 27 27

contact@terresderoa.com

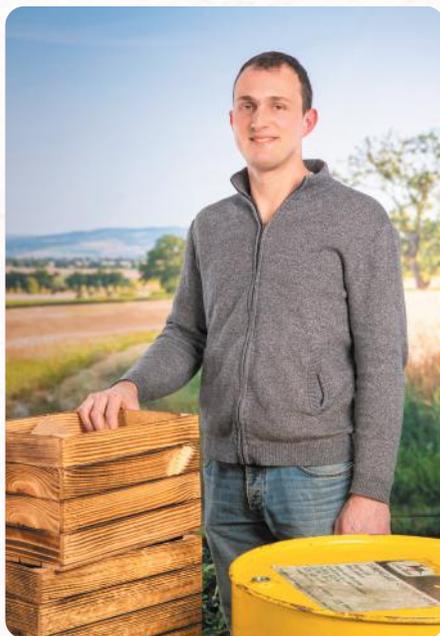
terresderoa.com

 terres de roa & co

Vente au domaine du lundi au samedi
9 h/12 h et 14 h/18 h. Fermé dimanche et jours
fériés.

Vins rouges, blancs et pétillants.

Sur un domaine de 11 hectares, nos vignes sont cultivées
dans les principes fondamentaux de l'agroécologie, dans
le respect de l'environnement et de la biodiversité.



DOMAINE Jean Wambergue

Jean Wambergue

5, rue de la Croix Chapitre
03500 Saulcet

wambergue.jean@orange.fr

Au domaine sur rendez-vous.

Vin.





BIÈRES

Même la bière se décline localement !
Nos microbrasseurs vous proposent, à eux deux, près d'une quinzaine de bières différentes. De la Broutille à la Brut'Ale, partez à la découverte de leurs univers gustatifs et visuels et peut-être deviendrez-vous, cervalobéphile...
Collectionneur d'étiquettes et de sous-bocks.





Brew Vernet

Mathieu Quillien

9, rue de la Croix Rouge
03110 Broût-Vernet
0782 007422
brewvernet@gmail.com
brasserie-brewvernet.fr
 brasserie brew vernet

À la brasserie du lundi au vendredi 17h/19h et jusqu'à 17h le samedi. Gamm Vert, l'Artisan Caviste, Qui l'Eût Cru à Saint-Pourçain-sur-Sioule, cave Naudot à Gannat, Locavor, Petit Casino de Broût-Vernet et La petite épicerie d'Escurolles.

Bières blondes, ambrées, brunes.

Fabrication et commercialisation de bières artisanales.



BRASSERIE DU Jugement Dernier

Patrick Soquet

Château de l'Anglard
15, allée madame de sévigné
03800 Mazerier
0677761703
patrick@jugementdernier.beer
jugementdernier.beer/nos-bieres
 la brasserie du jugement dernier

À la brasserie tous les jours de 17h/18h30 sauf le week-end, possibilités de livraison, AMAP de Gannat.

Bières artisanales.

Notre bière a 13 000 ans d'histoire ! une bière sans concession, pour le plaisir de consommer un produit naturel, sans pesticides, sans glyphosate, sans sulfites, sans polystyrène liquide et sans acide phosphorique.





Fleurs de houblon



PRODUITS DE LA RUCHE

Le miel, cet or de la ruche, ne s'obtiendrait pas sans un travail constant et acharné de nos abeilles ! Mais que font-elles d'autres ? Au côté d'autres insectes tels que le bourdon, le papillon ou encore le vent, elles participent à la pollinisation. C'est ainsi que l'on appelle le processus de fécondation qui conduit à la reproduction des plantes à fleurs, qui pourront dès lors produire des fruits. **Sans pollinisation, pas de fruit !** Pour ce faire, tout en butinant le précieux nectar nécessaire à la confection du miel, elles transportent les grains de pollen, éléments mâles de la fleur, sur le pistil, élément femelle d'une autre fleur. **Ces infatigables pollinisatrices peuvent visiter plus de 200 fleurs par heure !**



Produits de la ruche

56



Le rucher de Marie

Marie Blanzat

Lafeline

06 25 89 59 39

lespetitsgateauxdemarie@gmail.com

 le rucher de marie

Sur commande, livraison à domicile.

Miel, pain d'épice, propolis, cire d'abeille, petits gâteaux.

Nous travaillons dans le respect des abeilles et de la nature, notre production est locale et nous fabriquons nos gâteaux maison avec des recettes familiales. Vente d'essaims.



Les abeilles St-Pourçinoises

Delphine Ferreira et Lionel Calonne

1, rue de la République

03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

06 40 14 28 42

fifinef@yahoo.fr

 les abeilles st pourçinoises

Vente à domicile sur commande, marché de Saint-Pourçain.

Miel, pain d'épice et nougat (pour les fêtes).

Production locale et familiale. Possibilité d'animations avec les enfants à la cave coopérative.



Les ruchers de Priente

Annick Allissant

8, rue des Codrets

03500 Bransat

06 71 70 57 20

annick.allissant@gmail.com

 lerucherdepriente03

Val de Sioule Tourisme, Au potager d'Auvergne à Saint-Pourçain, Boucherie Bidaud Marcus à Chantelle et à la ferme sur rdv.

Miel, pain d'épices, nougats, bonbons au miel.

Amoureuse de la biodiversité, je travaille de manière suivie en respectant la vie des abeilles.



Le rucher de Biozat

Sylvie et Philippe Marecal

1, place la Font Parrot

03800 Biozat

06 72 09 64 35 – 06 82 30 11 23

À domicile sur commande.

Miel, pain d'épices, caramel de miel, confitures.

Le rucher de Biozat, petit producteur de miel de grande variété de fleurs aux couleurs et goûts différents, du plus doux jusqu'au plus typé garanti cent pour cent naturel.



INSOLITES

À la croisée de certains chemins, vous pourrez découvrir des productions originales ou encore un groupe de producteurs qui a choisi le collectif pour s'installer et qui fait vivre un lieu atypique dans les Gorges de Chouigny. Noiseraie, champignonnière, deux modes de productions, deux ambiances. Pendant que la première se conduit en surface et en plein air, la seconde préfère le confort intérieur avec ce qu'il faut d'air, d'humidité et de lumière. À la fin, noisettes et champignons viendront réveiller votre gourmandise et se marieront à merveille avec l'ensemble des produits croisés dans ce carnet.





Les Champignons de Vernusse

Arnaud Gérard

Lieu-dit Le Rechat . 03390 Vernusse
0760110870
contact@leschampignonsdevernusse.com
www.leschampignonsdevernusse.com
f les champignons de vernusse

Chez mes producteurs à Ébreuil, marché de Saint-Pourçain-sur-Sioule, vente à la ferme le mercredi et dimanche (en période estivale) 9h/12h - 14h/18h, le samedi 14h/18h.

Pleurotes et shiitakes. Bonbons miel et shitakés, velouté de pleurotes, pleurotes jaunes, pholiotes du peuplier en saison.

Culture naturelle sans utilisation de produits ni climatisation.



DOMAINE des Kaolins Noisettes Cœur d'Auvergne

Karen et Nicolas Perrin

7, route des Carrières, « Les Chaumes Molles »
03330 Échassières
0650420789
contact@domainedeskaolins.com
www.domainedeskaolins.com
f domaine des kaolins



Vente à la ferme le samedi de nov. à mars 13h30/17h et en ligne, Chez mes producteurs à Ébreuil, Gamm Vert Saint-Pourçain-sur-Sioule, Auchan Gannat, épicerie d'Échassières et de Louroux-de-Double.

Pâte, crème, huile et farine de noisettes, noisettes caramélisées, enrobées et salées, tablettes de chocolat aux noisettes de la fève à la tablette. Sève de bouleau.





GAEC de La Licorne

Marc Giraud, Cécile Laurent-Atthalin, Rodrigo Diaz, Valérie Crosignani, Estelle Venier

lieu-dit Le Breuil
03450 Chouvigny
06 95 50 33 77
gaecdelallicorne03@gmail.com
f gaecdelallicorne

Marché à la ferme, lieu-dit Péraclous
La Grange à Jean, le mercredi 17h/19h et
le samedi 10h/12h. Amap de Gannat,
Chez mes producteurs à Ébreuil,
Boutik Ethic à Gannat.

Produits laitiers de vache, légumes de saison, pain paysan issu de nos céréales, viande de veaux et d'agneaux.

Ferme collective en agriculture biologique installée dans les Gorges de la Sioule.





Calendrier fruits et légumes de saison

AUTOMNE Septembre, octobre, novembre

LÉGUMES

Ail
Artichaut
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli
Céleri et Céleri-rave
Châtaigne
Choux fleur
et romanesco
Citrouille
Concombre
Courgette
Epinard
Fenouil
Haricots blancs
Maïs
Navet
Panais
Pâtisson
Poireau
Poivron
Pomme de terre
Potimarron
Radis
Topinambour

FRUITS

Avocat
Coing
Figue
Framboise
Kaki
Mirabelle
Mûre
Myrtille
Nectarine
Noix
Orange
Pêche
Pomme
Poire Williams
Raisin
Reine-Claude
Tomate

HIVER Décembre, janvier, février

LÉGUMES

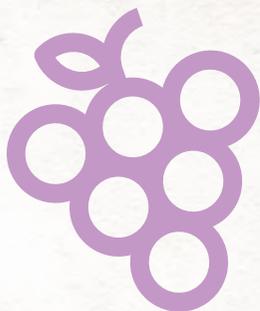
Ail, oignon
Betterave
Carotte
Choux fleur,
romanesco, blanc, de
Bruxelles, rouge, frisé

Citrouille
Céleri et Céleri-rave
Châtaigne
Endive
Oignon
Panais
Pâtisson
Poireau
Pomme de terre
Potiron
Mâche
Radis
Salsifis
Topinambour

FRUITS

Ananas
Avocat
Banane
Clémentine
Citron
Kiwi
Litchi
Orange
Pamplemousse
Poire Williams
Pomme





PRINTEMPS

**Mars,
avril,
mai**

LÉGUMES

Ail, oignon,
petit oignon blanc
Aubergine
Asperges
Betterave
Carotte
Céleri
Choux frisé,
rouge et blanc
Endives
Epinard
Fenouil
Laitue
Poireau
Radis
Salsifis

FRUITS

Banane
Citron
Fraise
Kiwi
Melon
Orange
Pamplemousse
Pomme
Prune

Rhubarbe
Tomate

ÉTÉ
**Juin,
juillet,
août**

LÉGUMES

Artichaut
Asperges
Aubergine
Betterave
Brocoli
Céleri
Concombre
Courgette
Choux fleur, frisé,
blanc, rouge,
romanesco
Epinard
Fenouil
Haricot vert
Maïs
Pâtisson
Poivron
Radis
FRUITS
Abricot
Airelle
Cerise

Cassis
Groseille
Figue
Fraise
Framboise
Melon
Mirabelle
Mûre
Myrtille
Noisette
Pastèque
Pêche
Quetsche
Reine-Claude
Tomate





Calendrier du jardinier



	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Courges												
Courgettes												
Haricots verts												
Petits pois												
Poivrons . Piments												
Tomates . Aubergines												
Betteraves												
Carottes												
Oignons . Ail Échalotes												
Navets . Panais												
Poireaux												
Pommes de terre												
Radis												
Choux (<i>blancs, rouges, frisés</i>)												
Épinards . Côtes de bette												
Persil . Ciboulette . Thym												
Salades												

■ Semis*
■ Récoltes

* Semis en terre



Initiatives du territoire



HUILERIE ARTISANALE LAPARDELANGE

11, route de Saint-Bonnet
de Rochefort
03800 Mazerier
06 10 70 07 45
lapardelange.business.site

Blandine Parlange vous propose
une prestation à façon de pressage
de noix.

Vente de noix décortiquées
et d'huile de noix.

LA CONFRÉRIÉ DES FRÈRES JUS DE POMME

Brout-Vernet
Madame Antoine Léone
07 86 58 79 67

Pressage de jus de pommes
(Uniquement frais • Pas de pasteurisation)
et animations autour de la pomme.

ASSOCIATION SUCRÉ VERT'

assosucrevet@gmail.com
06 07 83 55 30
f Association Sucre Vert

L'association dispose d'un atelier
de pressage de jus (pommes, poires, raisins...)
basé à Désertines et d'un pressoir mobile.
Les prestations de pressage sont ouvertes aux
particuliers, aux associations et aux collectivités.
L'association se déplace pour des animations.

Râpe à fruits, pressoir,
pasteurisateur et embouteilleuse.

LE PRESSEUR MOBILE DU BOURBONNAIS

06 04 13 72 94
pressoirmobiledubourbonnais@gmail.com
pressoirmobiledubo.wixsite.com

Pressoir mobile de jus (pommes, poires, coing,
raisins...), embouteillage et pasteurisation.

L'association se déplace également
pour des animations.

LES MARCHÉS, MAGASINS DE PRODUCTEURS ET AMAP

66

Les Marchés

Bellenaves

Mercredi matin ▶ 9 h/12 h

Brout-Vernet

Jeudi ▶ 8 h/13 h

Coutansouze

Vendredi soir ▶ 16 h/19 h

Ebreuil

Jeudi matin ▶ 8 h-13 h

Etroussat

Jeudi ▶ 16 h/20 h

Gannat

Mercredi, place Pasteur

▶ de 8 h à 12 h

Samedi, au marché couvert

Cours de la République

▶ de 8 h à 12 h

Monétay-sur-Allier

Le vendredi matin

Saint-Bonnet-de-Rochefort

Vendredi ▶ 17 h/19 h

Saint-Germain-de-salles

Mercredi ▶ 17 h/20 h

Saint-Pourçain-sur-Sioule

Samedi matin ▶ 7 h/13 h

Saulcet

Mercredi ▶ 17 h 45-21 h

Taxat-Senat

Mardi ▶ 9 h/12 h 30

Magasins de producteurs

TRÈS ALLIER

10, rue Louis Tellier

Z.A. La Carmone

03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

04 70 49 53 76

contact@tresallier.fr

f Très Allier, magasin de producteurs

Ouvert mardi, mercredi, jeudi
de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h
vendredi 9 h 30/19 h, samedi 9 h 30/13 h
et 15 h/18 h 30. Du 1^{er} novembre
au 28 février fermeture à 18 h 30.

Magasin de Producteurs direct, local, bon et au juste
prix ! Plus de 50 producteurs et artisans réunis dans un
seul magasin, accessible toute la semaine. Venez-nous
rencontrer en magasin !

CHEZ MES PRODUCTEURS

3, rue du Marché

03450 Ébreuil

06 50 42 07 89

terredesioule@gmail.com

f Chez mes producteurs

Ouvert le jeudi et le samedi de 9 h à 13 h

Nous sommes un collectif de 20 producteurs et artisans
situés sur les départements de l'Allier et du Puy-de-Dôme
autour de la commune d'Ébreuil.



AMAP* de Gannat

Château de Langlard
15, allée Madame
de Sévigné
03800 Mazerier
amapdegannat@ouvaton.org
amapdegannat.ouvaton.org

Légumes, poisson, viandes, pain,
miel, bière, farine, huile, condiments,
safran, tisanes, fruits, kombucha.

Parce qu'il est important de soutenir ceux
qui travaillent au quotidien pour une
agriculture vivante, enthousiaste, généreuse
et attentive à l'environnement.

Parce que savoir qui produit et comment
sont produits les aliments que nous
consomons et faisons manger à nos
enfants est essentiel.

Parce qu'acheter des produits de saison, qui
n'ont pas fait deux fois le tour de la planète
avant d'arriver dans notre assiette est un
geste militant.

Pour toutes ces raisons, notre AMAP est
présente depuis 2012 sur le bassin de
Gannat.

INFORMATIONS ET ABONNEMENTS

Chaque vendredi
de 18 h 30 à 19 h 30.

*AMAP :
Association
pour le maintien
d'une agriculture
paysanne.



FILET MIGNON DE PORC À LA CRÈME DE NOISETTES

[POUR 4 PERSONNES]

Ingrédients : 1 kg de filet mignon de porc « SARL des 3 Petits Cochons » Lalizolle, 80 g de noisettes entières « Domaine des Kaolins » Échassières, 20 cl de crème liquide 30%, 20 cl vin blanc
1 carotte, 2 échalotes, 2 gousses d'ail

- 1 Parez si nécessaire et coupez le filet mignon en 8 tronçons.
- 2 Prenez 30 grammes de noisettes pour les torréfiées dans un plat allant au four et faites-les dorer 20 minutes environ à 200°C.
- 3 Dans une cocotte faites colorer les morceaux de porc avec du beurre et de l'huile. Assaisonnez sel, poivre et thym. Après coloration débarrassez et mettez de côté.
- 4 Emincez l'échalote, la carotte et l'ail et faites-les revenir à la place du filet mignon. Quand ils sont bien dorés, ajoutez l'autre moitié des noisettes et le vin blanc. Faites réduire un peu puis ajoutez la crème à la 1^{ère} ébullition. Mixez le tout, assaisonnez sel et poivre.
- 5 Laissez mijoter un petit moment puis ajouter le filet mignon.
- 6 Quand le filet mignon est cuit, liez la sauce avec 2 cuillères de maïzena.
- 7 Enlevez la peau des noisettes torréfiées en les frottant dans vos mains puis les concasser grossièrement.
- 8 Parsemez les noisettes concassées sur la préparation (vous pouvez ajouter du persil ou de la ciboulette hachée pour la présentation).



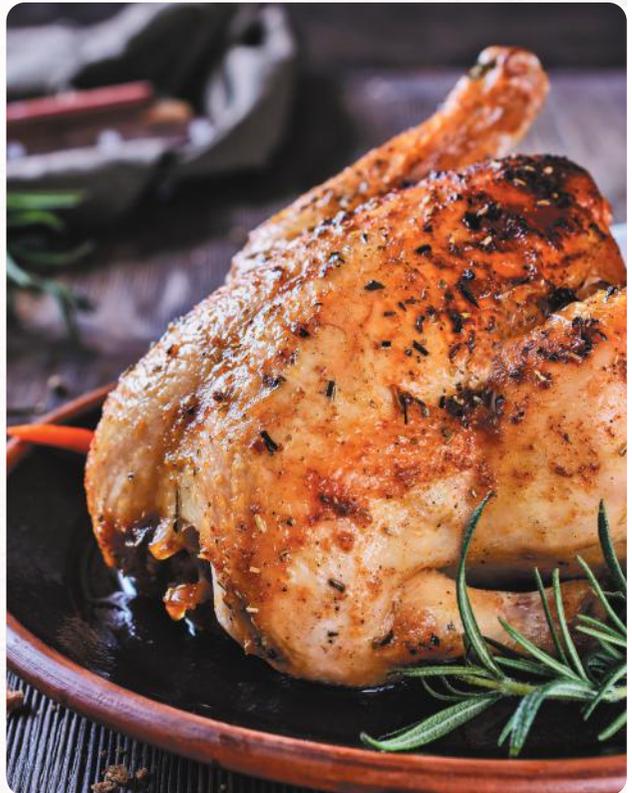
* PETIT CONSEIL DU CHEF *

Vous pouvez servir avec des lentilles blondes d'Henry Sélection de Vicq et un verre de Saint-Pourçain rouge.

POULET BOURBONNAIS À LA MOUTARDE DE CHARROUX

Ingrédients : 1 poulet Bourbonnais découpé de 1,8 kg environ, moutarde de Charroux, 1 botte d'échalotes, sel et poivre, crème fraîche, champignons de Paris, 25 cl de vin de Saint-Pourçain blanc, 1 l. de fond de volaille, garniture aromatique (oignons, carottes, poireaux, bouquet garni)

- 1 Préparez un fond de volaille en faisant suer la garniture aromatique avec les abattis du poulet, puis en mouillant avec le vin blanc et l'eau.
- 2 Laissez réduire aux trois-quarts. Faites ensuite revenir les morceaux de poulet, puis placez-les dans le fond de volaille.
- 3 Laissez cuire à feu doux pendant 45 min en surveillant et en remuant de temps en temps.
- 4 Faites décanter le poulet du fond de volaille, liez, puis mettez la sauce dans une casserole. Incorporez à cette sauce les échalotes que vous aurez au préalable fait suer dans une poêle.
- 5 Ajoutez la moutarde de Charroux, les champignons de Paris et un peu de crème.



FLAN DE CHÈVRE AUX NOISETTES DES KAOLINS

[POUR 5 PERSONNES]

**Ingrédients : 500 g de chèvre frais, 4 oeufs, 250 g de crème fraîche
100 g de noisettes du « Domaine des Kaolins »**

- Mixer tous les ingrédients, saler, poivrer, mettre dans des ramequins et cuire au four 30 minutes à 150 degrés au bain marie.

* PETIT CONSEIL
DU CHEF *

Vous pouvez ajouter
un peu de sauce au bleu
avant de servir.



INDEX PAR COMMUNES

Bayet

 EARL Lafont p.30

Bellenaves

 Fouquet JF p.14

 La chèverrie
de Montgond p.36

Besson

 Domaine gardien p.44

Biozat

 EARL Deschamps p.29

 Le Rucher de Biozat...p.57

Bransat

 Les Ruchers
de Prionte p.57

 Domaine
Grosbot-Barbara p.40

Broût-vernet

 GAEC Mesples p.17

 EARL Pierre Burlot p.14

 Brew Vernet p.52

 EARL La Ferme
des Bougnats p.22

 Ferme de la
Planche Artaud p.32

Cesset

 Domaine
des Bérioles p.48

 Clos de
Breuilly p.48

Chantelle

 Domaine
de la Chênaie p.40

Chareil cintrat

 Conservatoire des
Anciens Cépages p.42

 La Ferme
de Cintrat p.18

Chatel-de-neuvre

 Les terres d'Ocre p.46

Chouvigny

 GAEC de la Licorne ..p. 61

Coutansouze

 GAEC
Meli Meloux p.16

Échassières

 Les Jardins d'Anne ... p.29

 Domaine des Kaolins
Noisettes Cœur
d'Auvergne p.60

La Ferte-Hauterive

 EARL du Vigier p. 22

Fleuriel

 GAEC de Taxat p.15

 GAEC de la Veuvre .. p.19

 Ferme des Préaux p.36

Gannat

 La Ferme
des Positots p.12

Laféline

 Le Rucher de Marie... p.56

Lalozelle

 Les 3 petits
cochons p.17

Loriges

 La Ferme d'Ambon p.16

Louchy-montfand

 Cave Bonvin p.41

 Les Caves
de la Causerie p.41

 EARL Landrieaux p.23

Marcenat

 Lafarge Philippe p.23

 Mathieu Aurélie p.30

 Picq Simon
Verger de Marcenat . p.31

Mazerier

 Brasserie
le Jugement
Dernier p. 53

Meillard

 Domaine de Bellevue,
Maison Pétillat p.47

Monetay-sur-allier

 Terre de Roa p. 49

Saint-Didier-La-Fôret

 La ferme
Les Sapins p.28

Saint-Germain-de-Salle

 Chez L'Voisin p. 24

Saint-Pourcain-sur-Sioule

 Sain POURÇAIN p.28

 Cave de l'Union
des Vignerons p.42

 Les Abeilles Saint-
Pourcinoises p.56

 Domaine Nebout p.46

 Les Jardins
de la Colline p.31

Saulcet

 Domaine Courtinat p.43

 Domaine Gallas p.43

 Domaine Jallet p.44

 GAEC Famille
Laurent p. 45

 Domaine de
la Fontaine p.45

 Domaine Ray p.47

 Domaine
Jean Wambergue p. 49

Target

 Beni Laurent p.13

Taxat-Scnat

 GAEC Chavenon p.12

 Chez Minette
et Toine p.32

Vernueil-en-Bourbonnais

 La P'tite Ferme
de la Garenne p.13

Vernusse

 Les Champignons
de Vernusse p.60

Vicq

 La Ferme
aux Serviers p.15

 GAEC
des Chabris p.18

 Henry
Sélection p.24



**Vous êtes producteur,
installé sur le territoire
communautaire et faites
de la vente en circuit court,
n'hésitez pas à nous
contacter si vous souhaitez
intégrer le carnet.**



29, rue Marcelin Berthelot. BP 56. 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
accueil@ccspsl.fr. Tél : 04 70 47 67 20. Fax : 04 70 47 55 09



L'EUROPE S'ENGAGE
en région
Auvergne-Rhône-Alpes
avec le FEDER



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

