

FERMES ET TERROIR

Voyage au cœur des circuits courts



L'ESPRIT
CREUSE

www.tourisme-creuse.com

VOTRE ESCAPADE GOURMANDE

A moins de 3h de chez vous !

Bienvenue en Creuse, un département magnifique au cœur de la France, connu pour sa nature préservée, son riche patrimoine culturel et ses délices culinaires. Dans cette brochure, nous vous invitons à explorer le monde des circuits courts, une manière unique de vivre une expérience authentique.

Il est temps de faire une pause et de partir à la découverte d'un lieu surprenant, situé non loin de chez vous. Besoin de retrouver un lien avec la nature, les animaux, découvrir l'élevage et les bons produits ? C'est parti !

À moins de 3h de Paris, Lyon, Toulouse et Bordeaux, un vrai dépaysement vous attend en Creuse !



Boutiques de producteurs

Page 13

- 8 Boutique Margueritte
- 9 Talents de Creuse
- 10 Cœur de Creuse
- 11 L'échoppe
- 12 Miss Bocaux & Mister Local
- 13 La Manufacture de Guéret
- 14 La P'tite Coop
- 15 L'épicerie de Saint-Hilaire
- 16 Centre Frais 23
- 17 La Coop des Champs
- 18 L'épicerie
- 19 Magie au comptoir de Françoïnette
- 20 Epicerie fine «Terroir et traditions»
- 21 Boutique du Verger de Lascoux
- 22 Le Cabas Creusois
- 23 Douceurs des 3 Cornes
- 24 Broc'aux Locaux Station 23

À la découverte de la Creuse gourmande & insolite

Page 23

- 25 Au Jardin d'Aïda
- 26 Randorel
- 27 Les Ânes de Vassivière
- 28 Le Jardin à croquer
- 29 Apéro brâme du Cerf
- 30 Jeu-découverte à la chèvrerie du Poney Fringuant
- 31 Découverte des chevaux au Paradis de Pablo
- 32 Séjour immersif au Parc Animalier des Clautres
- 33 Atelier de distillation Brasserie La 1000
- 34 Oenotourisme Geoffrey Estienne Vin Nu
- 35 Dégustations et visites Brasserie La Kreuze
- 36 Fabrication de Gin Distillerie Le Compas

Fermes de découverte

Page 9

- 1 La Ferme des Clautres
- 2 Les Cerfs de Secondat
- 3 La Ferme des 3 Fontaines
- 4 La Ferme Arc-en-Ciel
- 5 L'élevage des Bisons du Palais
- 6 L'asinerie de la Petite Creuse
- 7 Les Myrtilles du Trimoulet

Bienvenue à la Ferme

Haute Valeur Environnementale

LE BIEN MANGER EN CREUSE

... ça veut dire quoi ?

PRODUITS LOCAUX ET MANGER LOCAL



Être locavore, c'est vouloir consommer une alimentation saine et équilibrée provenant des producteurs locaux. C'est vouloir également consommer **des produits frais et de saison, limiter le gaspillage alimentaire et réduire les émissions de gaz à effet de serre** associées au transport de produits sur de longues distances.

Derrière cette démarche, il y a l'envie de contrôler l'origine de notre consommation mais aussi de **soutenir l'économie locale et valoriser la production des exploitants agricoles**. Ces produits peuvent être commercialisés directement par l'exploitant ou par le biais d'un intermédiaire : artisan, distributeur, boutiques de producteurs ...

C'EST QUOI «EN CIRCUIT COURT» ?

Le circuit court est un modèle de distribution qui raccourcit le chemin entre le producteur et le consommateur.

Les caractéristiques du circuit court incluent généralement : la proximité géographique, les interactions directes avec les agriculteurs, **la transparence** sur l'origine des produits, **les méthodes de production et les pratiques agricoles**, et enfin **la durabilité**.

En été :



Pensez à consulter l'agenda pour vous renseigner sur les Marchés des Producteurs de Pays :

www.tourisme-creuse.com/agenda



À quoi ça sert ? Pourquoi changer nos habitudes ?



PRODUITS FRAIS, DE QUALITÉ ET DE SAISON

Les produits locaux sont souvent plus frais et de meilleure qualité car ils n'ont pas besoin de voyager sur de longues distances. Cela signifie que les consommateurs peuvent profiter de produits à leur juste valeur en termes de saveur et de qualité.

Les produits locaux sont souvent saisonniers, ce qui encourage les consommateurs à manger des aliments frais. Cela peut contribuer à une alimentation plus saine et à la diversification des repas. Prioriser les produits de saison, chaque mois a ses légumes et ses fruits.

RETROUVEZ LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS P.18



ALLER À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

Les circuits courts favorisent une rencontre plus étroite entre les producteurs et les consommateurs. Les acheteurs peuvent en apprendre davantage sur la manière dont leurs aliments sont produits et sur les personnes qui les fabriquent. C'est rencontrer une communauté et établir une connexion avec leurs valeurs.



SOUTIEN À L'ÉCONOMIE LOCALE

L'achat de produits locaux soutient les agriculteurs, les artisans et les entreprises du territoire, contribuant ainsi à la création d'emplois et au maintien de l'économie locale.

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CARBONE

Les circuits courts réduisent la distance parcourue par les produits alimentaires, ce qui signifie moins d'émissions de carbone liées au transport. Cela contribue à la préservation de l'environnement en réduisant l'empreinte carbone.

LABELS & RÉFÉRENCES



Le label Agriculture Biologique est soucieux du respect des équilibres naturels en excluant l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et en limitant l'emploi d'intrants.



Le label Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans l'Union Européenne, qui donne ses caractéristiques au produit.



Les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) sont une étape de labellisation supplémentaire de l'AOP. Le label AOC répondant aux critères de l'AOP protège la dénomination du produit sur le territoire français.



Le label 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. Il s'agit de valoriser les bonnes pratiques des exploitants.



La marque associative Nature&Progrès garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.



C'est une marque commerciale française des Chambres d'Agriculture, principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes. Les producteurs s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité d'une agriculture durable ancrée dans les terroirs.



Le réseau associatif Accueil Paysan existe pour construire, défendre et promouvoir une agriculture paysanne et un monde rural diversifié, solidaire, écologique et vivant. Accueil Paysan défend un tourisme ouvert à tous sans être un tourisme de masse.



Le label Indication géographique protégée (IGP) concerne les secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Le syndicat S.I.M.P.L.E.S. est l'acronyme de Syndicat Inter-Massifs pour la Production et l'Économie des Simples. Les professionnels respectent un cahier des charges très strict concernant la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.



Cette marque valorise pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permet ainsi d'acheter les produits locaux «à la source» c'est-à-dire aux producteurs sans intermédiaire via des marchés réguliers, saisonniers ou événementiels.

L'AGRICULTURE EN CREUSE

La Creuse regorge de produits locaux, la viande, l'agneau, les pommes du Limousin, les fromages creusois et le vin feront voyager vos papilles à travers ce département.

Il se pourrait que vous croisiez quelques vaches : la race bovine du territoire est **la vache Limousine**. Sa robe est « rouge feu », plus claire sous le ventre et autour des yeux et du mufle, avec des muqueuses rose clair. L'autre race élevée sur le département, n'étant pas une race originaire du territoire, est **la Charolaise**. Sa robe est uniformément blanche ou quelquefois crème sans tache avec des muqueuses blanc rosé.

Ces deux races sont élevées pour leur viande dans 56% des exploitations en Creuse, le restant étant des élevages d'autres herbivores, des cultures de céréales, des fruits ...

LECTURE DE PAYSAGES ... UNE MOSAÏQUE SOUS VOS YEUX !

Lors de vos aventures creusoises, à pieds, en moto, en voiture ou en train, vous pourrez constater que le département dispose d'une certaine spécificité : **le paysage de bocage**. Aujourd'hui en Creuse, c'est **36 000 km de haies qui participent au maintien de la biodiversité**. En effet, le terme de bocage vient du bois, du « bosquet ». Les haies abritent un réseau écologique important et représentent des **lieux de vie et de passage** pour de nombreuses espèces (terriers de lapins dans les talus, nids d'oiseaux, arbres qui servent de gîte aux espèces arboricoles, talus pour les reptiles ...) ainsi que des réservoirs de nourriture.

Les haies permettent aussi **la régulation des inondations et l'épuration des eaux** dans un climat en changement. Elles protègent **les cultures du vent et les animaux d'élevages des intempéries et des grosses chaleurs**. Le bocage limousin est dominé par les chênes, frênes et châtaigniers, accompagnés de noisetiers, prunelliers et aubépines.



Moutier d'Ahun - paysage de bocage



Le Verger du Grand Murat



La ferme de Drouillas



Vaches limousines

... et pour vous ?

« C'est ça le miracle de la Creuse : c'est le paysage des arrière-grands-parents intact. C'est précieux d'avoir ces chemins de randonnées et ces haies. »

ANNIE DUPEREY
Actrice, résidente en Creuse.



Pont de Senoueix



Ane



Brebis charmoises



Myrtilles

En quelques chiffres ...

3480 exploitations agricoles sur le département

161 000 hectares de forêts et de bois

256 fermes en Agriculture Biologique

84% de la production agricole est issue de l'élevage d'herbivores

362 exploitations en vente directe soit 1/10 des exploitations creusoises

8 IGP & 1 AOC/AOP

L'Agneau du Limousin, l'Agneau du Bourbonnais, Boeuf Charolais du Bourbonnais, Porc d'Auvergne, Porc du Limousin, Veau du Limousin, Volailles du Berry, Volailles d'Auvergne et Pomme du Limousin (AOC/AOP)



LES FERMES DE DÉCOUVERTE

1 LE PARC ANIMALIER DES CLAUTRES

Une expérience à couper le souffle vous attend au parc animalier des Clautres. Plongez au cœur de la nature, un havre de paix où faune et flore se rencontrent. Ce lieu enchanteur accueille plus de 800 animaux d'ici et d'ailleurs dans un cadre préservé et pédagogique. Idéal pour une sortie en famille, le parc propose des rencontres inoubliables avec des espèces fascinantes et des volières immersives. Venez partager un moment unique de découverte, d'émerveillement et de respect de la biodiversité.

Pour plus d'immersion et de partage avec les animaux, des nourrissages sont organisés toutes les heures, tout au long de la journée, dans les volières immersives ou en compagnie des chèvres naines, des ânes baudet du Poitou, des alpagas, des volailles ou encore des dromadaires. Vous pouvez aussi embarquer pour une balade inoubliable à remorque.

Nouveauté : la volière immersive asiatique !

OUVERTURE : tous les jours de 10h à 18h du 5 avril au 15 novembre 2025

2 LES CERFS DE SECONDAT

Nathalie et Jean-Luc vous proposent une visite qu'ils ont conçu non seulement pour vous faire déguster leurs produits mais aussi et surtout pour partager leur vie d'agriculteurs. Engagés dans une production à Haute Valeur Environnementale, la rencontre avec les consommateurs est pour eux l'occasion de transmettre des valeurs et faire découvrir leur mode de production.

OUVERTURE : sur rendez-vous et lors des événements organisés à la ferme Journée découverte du parc en juillet avec marché de producteurs, visite guidée du parc et possibilité de se restaurer sur place

3 LA FERME DES 3 FONTAINES

A la Ferme des 3 Fontaines, venez découvrir les différentes cultures et plantes au sein d'une exploitation agricole. Vous visiterez différentes parcelles spécialisées : sarrasins, pois chiches, fleurs de chia, colza ... et vous apprendrez le déroulement de la vente directe !

Et découvrez leur spectacle d'été avec le Kabaret Jordan Alexis : cabaret transformiste et repas fermiers le 13 et 14 juin 2025, le 4 et 5 juillet 2025, 8 et 9 août 2025 et 22 et 23 août 2025 sur réservation.

OUVERTURE : ouverture de la visite de ferme en 2025 - fin d'été début d'automne sur rendez-vous

4 LA FERME ARC-EN-CIEL

Didier et Nicolas vous accueillent dans leur ferme pédagogique. Ils vous proposent une manière ludique et active de découvrir les animaux de la ferme dans le cadre calme et verdoyant de la campagne creusoise. Ventes de viandes, d'œufs Bio et de conserves artisanales.

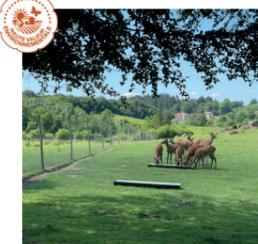
OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous



06 66 67 99 51

lesclautres.fr

Les Clautres
23230 BORD-SAINT-GEORGES



06 18 88 29 29

1 Secondat
23700 LE COMPAS



06 80 33 98 16

14 Lieu-dit Bête
23230 TROIS FONDS



06 37 48 74 41

www.la-ferme-arc-en-ciel.com

14 Lieu-dit Le Pradeau
23000 SAINT-LEGER-LE-GUERETOIS



05 55 64 15 63



fr.bison-nature.com



Le Palais
23250 THAURON

ELEVAGE DE BISONS DU PALAIS

5

Venez découvrir les Bisons des plaines d'Amérique! Vous traverserez les parcs en 4x4 accompagnés d'un guide qui vous expliquera le fonctionnement de l'élevage et l'histoire du Bison. Ils se promènent sur un terrain de 50ha. Après les parcs, vous visiterez la salle d'exposition où vous découvrirez les objets que les amérindiens fabriquaient à partir du Bison.

Soirées Bison Burger les dimanches soir en juillet/aout sur réservation, sur place ou à emporter.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous
Juillet - Août : de 14h à 18h sans rendez-vous



06 42 53 46 95



apetitecreuse.com



Les Touches
23220 CHÉNIERS

L'ASINERIE DE LA PETITE CREUSE

6

À l'Asinerie, ne venez pas «juste voir les ânes». Selon vos envies et le moment de l'année, venez découvrir l'âne sous un autre angle. Les câlins sont bien au rendez-vous... mais on ne limite pas la découverte aux gratouilles ! Partez en randonnée ou en balade avec les ânes, découvrez la savonnerie, le parcours 3D de tir à l'arc nature ou encore la petite boutique à la ferme.

OUVERTURE : la ferme est ouverte au public, sur rendez-vous



06 73 57 37 76



myrtille.fr



3 Le Trimoulet
23600 BOUSSAC-BOURG

LES MYRTILLES DU TRIMOULET

7

Venez découvrir les myrtilles du Trimoulet. Soit au cours d'une visite-dégustation guidée ou bien avec votre panier pour cueillir les fruits directement dans le verger.

OUVERTURE : de janvier à mi-juin:
-> BOUTIQUE à Boussac-Bourg
ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h30

De mi-juin à mi-septembre:
-> BOUTIQUE à Boussac-Bourg
ouverte du lundi au vendredi de 08h30 à 18h30
et samedi de 08h30 à 12h30

-> VISITE GUIDÉE à Boussac-Bourg,
le vendredi 10h30 en Juillet et Aout

-> CUEILLETTE LIBRE-SERVICE à Clugnat,
voir période d'ouverture sur le site www.myrtille.fr

De mi-septembre à Noël:
-> BOUTIQUE à Boussac-Bourg
ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h30

Parc Animalier des Clautres

"UNE EXPÉRIENCE UNIQUE EN CREUSE"

OUVERT TOUS LES JOURS

45 hectares

120 espèces animales

2,5 km de parcours

Du 5 Avril au **16** Novembre

10h-18h

@parc animalier des clautres
parcanimalierdesclautres

Les Clautres - 23230
Bard-Saint-Georges
contact@lesclautres.fr
06 66 67 99 51

Visite guidée & dégustation gratuites

A 10h30, de mai à octobre inclus, un dimanche sur deux +
et chaque mercredi en juillet et août sans réservation
tel 05 55 65 83 17

VIN NU
nature et bio

CAVEAU OUVERT TOUTE L'ANNÉE

G. Estienne Le Trimoulet
23600 Boussac bourg
06 08 47 98 77
blueberriesfr@gmail.com

Faites le plein d'antioxydants!

Visite guidée et dégustation gratuites

en JUILLET et AOUT
à Boussac-Bourg (23600) - 3 Le Trimoulet
Tous les vendredis à 10h30
Dégustation de nos produits artisanaux. Sans réservation

Boutique Vente directe ouverte toute l'année
3 Le Trimoulet à Boussac-Bourg

www.myrtille.fr
Tél.: 06.73.57.37.76

Cueillette libre-service

en JUILLET
à Clugnat (23270) - lieu-dit: "Riberole d'en Haut"
Mardi, Jeudi et Samedi
8h à 12h / 15h à 19h
Sans réservation. Venez avec vos contenants

LES BOUTIQUES DE PRODUCTEURS

8 BOUTIQUE MARGUERITTE

La Maison Margueritte, c'est du vrac, du bio et du local ! Gaëlle a choisi de créer sa boutique mêlant épicerie, galerie d'expositions d'artistes locaux et salon de dégustation. En effet, elle a transformé cet espace de vente en un lieu convivial, chaleureux où règne une ambiance de quartier.

OUVERTURE : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 9h à 13h hors périodes scolaires et hivernales



☎ 06 38 10 71 82

🌐 maison-margueritte.fr

1 rue Alexandre Bétolaud
23300 LA SOUTERRAINE

9 TALENTS DE CREUSE

Une quarantaine de producteurs, artisans et artistes creusois et limousins se sont réunis pour vous proposer une boutique, ou plutôt un marché couvert permanent... un lieu où il fait bon vivre. Alors, faites vous plaisir, offrez-vous un moment de détente !

OUVERTURE : ouvert tous les jours de 10h à 19h



☎ 05 44 30 04 53

Aire des Monts de Guéret
23000 SAINT-SULPICE-LE-GUERETOIS

10 CŒUR DE CREUSE

Cœur de Creuse, c'est la rencontre de six agriculteurs creusois, Claire et Jérémie à Guéret, Michael à Saint Fiel, Stéphane et Bernard à Ajain et Sébastien à Jouillat. De cette rencontre germe l'idée d'associer leur production de blé dur pour fabriquer des pâtes sèches. Ces pâtes traditionnelles, de Haute Qualité Environnementale, sont donc fabriquées en Creuse à partir de blé dur 100% Creusois. Boutique de pâtes entièrement creusoises.

OUVERTURE : ouvert le mercredi de 14h à 18h
jeudi et vendredi 9h30-12h30 et 14h -18h
le samedi : 9h30 -12h30



☎ 05 55 52 50 50

14 Rue du Cros
23000 GUÉRET

11 L'ÉCHOPPE

Epicerie-restaurant 100% écologique, caché au fond d'une petite cour. Produits en vrac, bio et écoresponsables. Lieu insolite autour des plantes à tisanes, de l'argile, droguerie éco-responsable.

OUVERTURE : ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h



☎ 06 71 44 47 89

🌐 echoppe-ib.com

1 Bd de la gare
A l'angle de l'avenue de la Rodde - N°43
23000 GUÉRET



MISS BOCAUX & MISTER LOCAL 12

Crèmerie-Fromagerie-Epicerie écoresponsable à Bourganeuf dans le sud de la Creuse. Vous pourrez retrouver tous vos produits du quotidien ainsi qu'une large gamme d'aliments produits en circuits courts et dans une démarche de qualité. Le concept : des bocaux et du zéro déchet. Soyez curieux et venez découvrir les produits de Miss Bocaux & Mister Local !

05 55 64 54 51

24 Rue de l'Arrier
23400 BOURGANEUF



06 20 44 61 05

lamanufacturedegueret.com

14 Grande Rue
23000 GUÉRET



09 75 60 17 42

4 Rue de la Poste
23110 SANNAT



05 55 54 95 67

4 Rue Tixier de la Chassagne
23250 SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU

16 CENTRE FRAIS 23

Centre Frais 23 est une épicerie primeur qui propose des fruits et légumes, viandes, poissons, fromages, boissons, de producteurs locaux.

OUVERTURE : mardi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00
mercredi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00
jeudi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00
vendredi : 09:00-12:30 / 14:00-19:00
samedi : 9:00 - 19:00
dimanche / lundi : FERMÉ



05 55 41 19 86

centrefrais23.fr

7 T Rue Franklin Roosevelt
23000 GUÉRET

13 LA MANUFACTURE DE GUÉRET

Boutique d'artisanat et de produits locaux, paniers garnis...

OUVERTURE : du mardi au samedi de 10h à 13h
et de 14h à 18h30.

17 LA COOP DES CHAMPS

Les agriculteurs de la COOP DES CHAMPS vous proposent et vous garantissent des produits de qualité issus d'un terroir naturel et préservé. Vente directe du producteur au consommateur. Magasin tenu par les producteurs.

OUVERTURE : lundi / mardi / mercredi - FERMÉ
jeudi : 09:00-13:00 / 15:00-19:00
vendredi : 09:00-13:00 / 15:00-19:00
samedi : 09:00-12:30
dimanche : FERMÉ



05 55 41 19 42

11 rue du Docteur Lavalatte
23000 GUÉRET

14 LA PETITE COOP'

La Petite Coop' c'est un lieu convivial et chaleureux dans lequel vous pourrez retrouver vos produits locaux, une épicerie avec tous les produits de première nécessité, un dépôt de pain et un bar nommé très judicieusement «Le Trait d'Union». En résumé, tout ce dont vous aurez besoin. Le secret de la Petite Coop' ? Ses bénévoles qui font vivre ce lieu. Le vendredi de 16h30 à 18h30, vous pouvez récupérer votre commande drive de producteurs (commande sur avendredi).

OUVERTURE : tous les jours de 8h30 à 12h30
le vendredi de 16h à 19h et le dimanche de 8h30 à 11h

18 L'ÉPICERIE

Boutique de producteurs locaux, vente de produits en vrac et zéro déchet. Vente de bières, conserves, thés, cafés, pâtes, cosmétiques ... 100% Creuse.

OUVERTURE : tous les jours de 9h à 19h sauf le lundi et le dimanche.



05 55 83 14 62

1 Rue Vaveix
23200 AUBUSSON

15 ÉPICERIE DE SAINT-HILAIRE

Du vrac, de l'emballé, du local en alimentation, produits d'hygiène et d'entretien. Dépôt du gâteau « Le Creusois », véritable gâteau artisanal. À emporter : sandwiches faits maison aux produits locaux, boissons fraîches, chaudes, glaces ...

OUVERTURE : Horaires variables en fonction des saisons
(voir google mis à jour régulièrement)

19 MAGIE AU COMPTOIR DE FRANÇOINETTE

Avec une sélection raffinée, Françoïnette offre à ses clients une expérience gustative authentique, mettant en avant une variété remarquable de jus, de terrines, des crèmes dessert, des tisanes ainsi que des bières et vins reflétant la richesse du terroir.

Cette épicerie propose également de merveilleuses corbeilles de produits locaux, idéales pour un présent.

OUVERTURE : du mercredi au vendredi de 9h30 à 18h30 ainsi que le mardi et le samedi de 9h30 à 15h30



06 33 96 84 79

Rue Hyacinthe Montaudon
23300 LA SOUTERRAINE



ÉPICERIE FINE «TERROIRS ET TRADITIONS»

20

En plein cœur de la Souterraine, David vous ouvre les portes de son épicerie fine afin de vous y présenter fièrement sa large gamme de trésors locaux et régionaux. Cette épicerie propose plusieurs produits locaux et régionaux (tels que des vins, des bières, des confiseries...), met en avant des spécialités vegans (comme des terrines végétales) et offre une large gamme de produits exclusifs.

06 15 69 70 30

Rue de l'Esculape
23300 LA SOUTERRAINE

OUVERTURE : du mardi au samedi de 10h à 18h



BOUTIQUE DU VERGER DE LASCOUX

21

La boutique propose les produits transformés de leur verger à Lascoux, non loin de Saint-Agnant-en-Versillat. Produits transformés : confiture, coulis, sirop, pur jus, préparations sans sucre. Les produits de la boutique sont tous issus de l'exploitation familiale, labellisée Agriculture Biologique, axée sur la production et la transformation de petits fruits rouges, myrtilles, fraises et cassis.

06 51 64 91 53

17 route de La Souterraine
23300 SAINT-AGNANT-DE-VERSILLAT

Vente de frais en saison : fraises : avril/mai - myrtilles : juillet/août
Possibilité de libre cueillette en saison pour la myrtille : juillet/août

OUVERTURE : fin avril à mi-septembre
horaires par téléphone au 06 51 64 91 53



LE CABAS CREUSOIS

22

Une épicerie fine-restaurant pour promouvoir une production locale de qualité pour le petit bonheur gourmand à Guéret. Vous retrouverez des biscuits, le Creusois, terrines et charcuteries, fromages et yaourts, tisanes et liqueurs, bières et vins.

05 55 62 39 75

41 place Bonnyaud
23000 GUÉRET

OUVERTURE : du mardi au samedi de 10h30 à 14h
et vendredi et samedi de 17h à 22h



DOUCEURS DES 3 CORNES

23

Boutique de producteurs locaux, vente de légumes bio, viande bovine, porcine, volailles, produits frais (lait, yaourts, crème fraîche), boissons locales, glaces fermières et objets créatifs.

06 37 48 74 41

8 rue de la Marche
23320 SAINT-VAURY

OUVERTURE : le matin du mardi au samedi de 9h à 12h30 et les après-midi le mercredi et le vendredi de 16h à 18h30

24

BROC'AUX LOCAUX

Boutique d'une trentaine de producteurs et artisans de Creuse et de Haute-Vienne. On pourra remplir son cabas de viandes et volailles, œufs, fruits et légumes, mais aussi herbes aromatiques et sels aromatisés, fromages et autres produits laitiers, confitures, sans oublier les plants. L'artisanat est également représenté avec des savoir-faire locaux.

OUVERTURE : le vendredi et le samedi de 9h 00 à 19h 00, le dimanche de 9h 00 à 13h



07 80 11 38 47

17 Rue du marché
23210 BENEVENT L'ABBAYE

*Retrouvez les boutiques des Offices de Tourisme
à travers le département :*



LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

Janvier

Février

Mars

Légumes : Betteraves, carottes, céleris, choux, choux de Bruxelles, choux-fleur, courges, épinards, navets, oignons, panais, poireaux, topinambours, endives, salsifis, ails, blettes, citrouilles, patates douces, rutabagas, échalotes

Fruits : pommes, poires, oranges, citrons, amandes sèches, mandarines



Avril

Mai

Légumes : Pommes de terre, radis, persil, laitues, courgettes, betteraves, asperges, choux, épinards, avocats, basilic, champignons de Paris, fèves, pois chiches

Fruits : pommes, fraises, cerises, bananes



Juin

Légumes : Poivrons, laitues, petits pois, courgettes, choux, épinards, tomates, aubergines, brocolis, concombres, tomates, betteraves

Fruits : pêches, nectarines, pamplemousses, rhubarbes, cerises, groseilles, fraises



Juillet

Août

Légumes : Concombres, laitues, haricots verts, cresson, fenouil, salicorne, menthe, artichauts, blettes, betteraves, poivrons, piment, câpre, choux, salades

Fruits : framboises, fraises, figues, cassis, groseilles, abricots, myrtilles, melons, pastèques, mirabelles, raisins, fraises des bois



LE SAVIEZ-VOUS ?

Un fruit de saison produit localement peut consommer 10 à 20 fois moins d'énergie qu'un fruit importé hors saison.

Quel produit pour quelle saison ?

Septembre

Légumes : Potirons, potimarrons, poireaux, maïs, choux, citrouilles, courgettes, olives, artichauts, épinards

Fruits : mûres, myrtilles, noisettes, rhubarbes, noix, raisins, prunes, cynorhodon, quetsches



Octobre

Légumes : Potirons, potimarrons, poireaux, maïs, choux, citrouilles, olives, artichauts, épinards, avocats, betteraves, champignons, marrons

Fruits : dattes, coings, noisettes, rhubarbe, noix, raisins, châtaignes, bananes, poires, pommes



Novembre

Décembre

Légumes : Betteraves, carottes, céleris, choux, choux-fleur, épinards, poireaux, oignons, panais, patates douces, pommes de terre, olives, marrons, potimarrons, potirons, endives, salsifis, oignons, ail

Fruits : clementines, citrons, mandarines, pamplemousses, pommes



LES RESTAURANTS



Des restaurants locavores ...

Être locavore, c'est vouloir consommer **une alimentation saine, équilibrée et locale** provenant des producteurs locaux. C'est vouloir également **consommer des produits frais et de saison, limiter le gaspillage alimentaire et maintenir la diversité**, entre autres. Derrière cette démarche, il y a l'envie **de contrôler l'origine de notre consommation mais aussi de soutenir l'économie locale et valoriser la production des exploitants agricoles.**

En plus de nos « Restaurateurs creusois Toques Blanches » (symbolisés par la Toque Blanche sur la carte ci-contre), retrouvez d'autres bonnes adresses adoptant cette philosophie.

La charte des Inévitables, quels critères ?

Cette marque, que vous pouvez repérer sur les devantures des restaurants situés dans le département de la Creuse, met en lumière l'**utilisation de produits locaux en restauration**. Le but étant **la mise en réseau des producteurs et restaurateurs** ainsi que **la valorisation de la qualité des produits locaux au travers des cartes et menus** des restaurants labellisés.

LE CONCEPT :



À minima trois produits locaux de manière simultanée dans ses plats et/ou menus ...

... Mettre en avant dans son restaurant les plats comportant les produits locaux, ainsi que l'origine des produits utilisés ...



... pour promouvoir l'image du département.



Petit guide des labels et distinctions autour de la restauration :



... où les retrouver ?

LES INÉVITABLES :

Aubusson :

LE FRANCE

Boussac :

LE CENTRAL

Busseau-sur-Creuse :

LE VIADUC

Crozant :

L'AUBERGE DE LA VALLÉE

Felletin :

L'AUBERGE FELLETINOISE

Fursac :

HÔTEL RESTAURANT NOUGIER

Gouzon :

L'HOTELLERIE DU LION D'OR

Guéret :

**LE CABAS CREUSOIS
LE BOEUF À LA FLEUR DE SEL**

Jarnages :

L'ALZIRE

La Celle-Dunoise :

L'AUBERGE DES PÊCHEURS

Montboucher :

LE BOIS TORDU

Saint-Goussaud :

LA LANTERNE

La Cellette :

L'AUBERGE DE LA TOUR

Le Bourg-d'Hem :

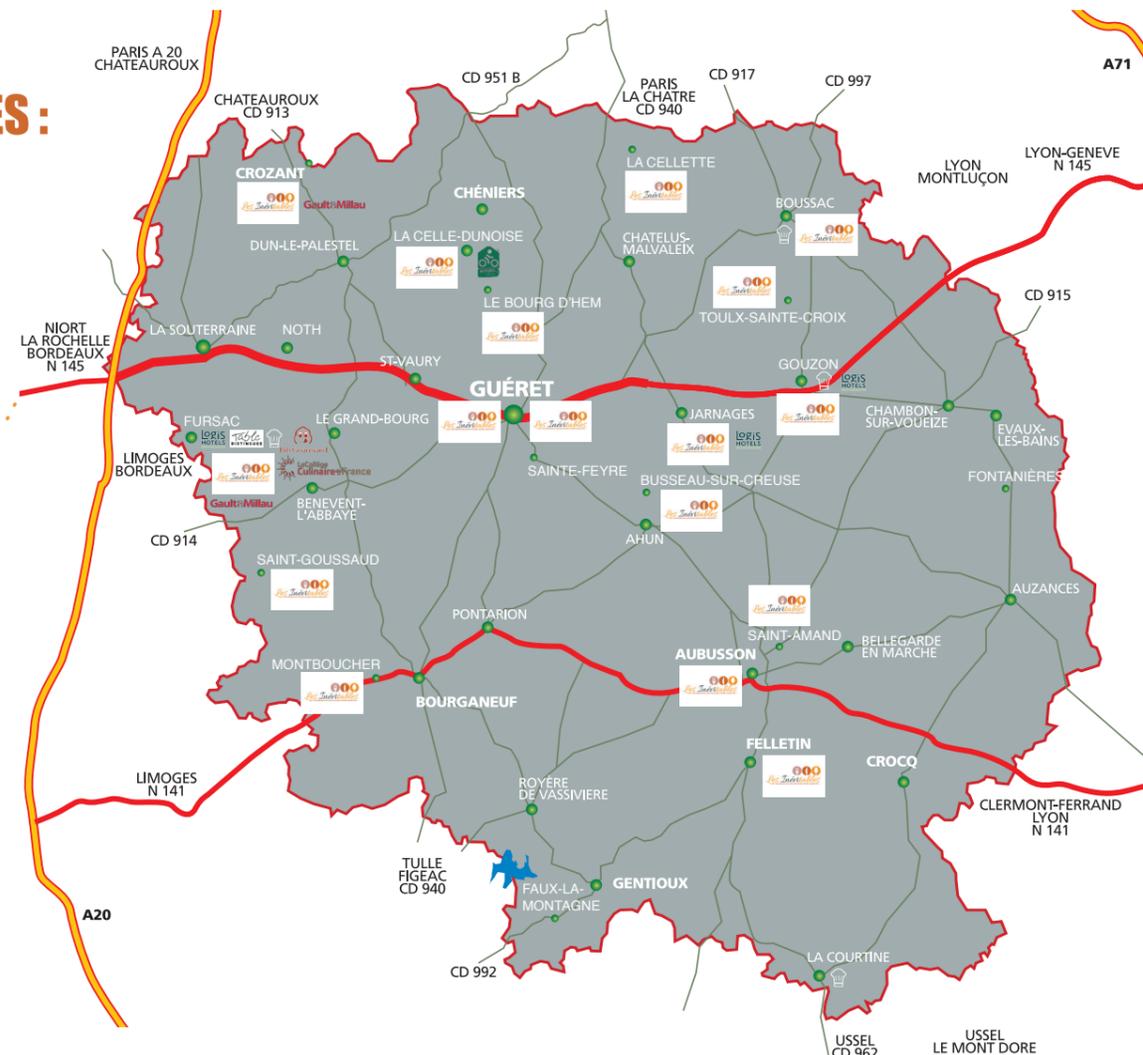
L'HÔTELLERIE DU BOURG-D'HEM

Saint-Amand :

CHEZ LA MARCELLE

Toulx-Sainte-Croix :

LE CHALET DES PIERRES JAUMÂTRES



Sur notre site web :



www.tourisme-creuse.com
Rubrique : nosbonnestables-restaurantslocavores

Dans notre brochure Restaurants 2025 :



www.tourisme-creuse.com
Rubrique : brochures-restaurants2025



À LA DÉCOUVERTE DE LA CREUSE GOURMANDE

En immersion ...



Au Jardin d'Aïda : Et si on Papo-thé ! À travers une balade dans notre belle campagne creusoise, Aïda vous propose un moment de partage et de découverte des plantes sauvages qui nous entourent. Les remèdes de nos grands-mères, quand et où les cueillir, quelles parties et comment les utiliser ? Dégustation d'infusions du jardin comprise. Prix : 20 euros sur rendez-vous uniquement.

Bourgier
23600 BUSSIÈRE-SAINT-GEORGES

www.jardinaida.com



25

Natorel : Ferme de production et de transformation de plantes aromatiques et médicinales bio (liqueur, tisanes, eaux florales, huiles de massages, huiles pour cuisiner, baumes ...). Aurélie et Tristan vous invitent à visiter leur ferme ou à randonner avec eux (sur demande) afin de comprendre leur métier, le territoire où ils vivent et de partager un moment convivial autour d'une tisane et d'une flognarde ! Possibilité aussi de faire des ateliers cosmétiques.

Ouverture de leur boutique : tous les samedis de 10h à 12h30 ou sur rdv.

www.natorel.fr



26



Plazanet
23340 FAUX-LA-MONTAGNE

Les ânes de Vassivière : préparez-vous à vivre des randonnées accessibles aux enfants avec les ânes de Vassivière, de 2h à 6 jours autour du Lac de Vassivière. En été, de nombreux «ateliers-balades» sont organisés pour découvrir l'âne en famille. D'autres événements «surprises» sont parfois organisés... Consultez l'agenda.

Vous pouvez aussi dormir au campement de yourtes mongoles ou en roulottes tziganes (du 15 avril à fin octobre), plongez en immersion à la ferme.

27

www.anes-de-vassiviere.com

Champseau
156 route de la Cascade
87470 PEYRAT-LE-CHÂTEAU

Un jardin à croquer : Venez reconnaître les fleurs et les plantes sauvages comestibles avec Marie et apprenez à les cuisiner. Ateliers pour enfants et ateliers pour adultes. Balade d'environ 2 heures dans le jardin suivie d'une dégustation. Prix : 15 euros. **Les ateliers se font sur réservation obligatoire (maximum dix personnes) au 07.63.13.37.21 ou unjardinacroquer@yahoo.com**

28



Réservation au 07 63 13 37 21

Le Champ de la Lande
23600 MALLERET-BOUSSAC

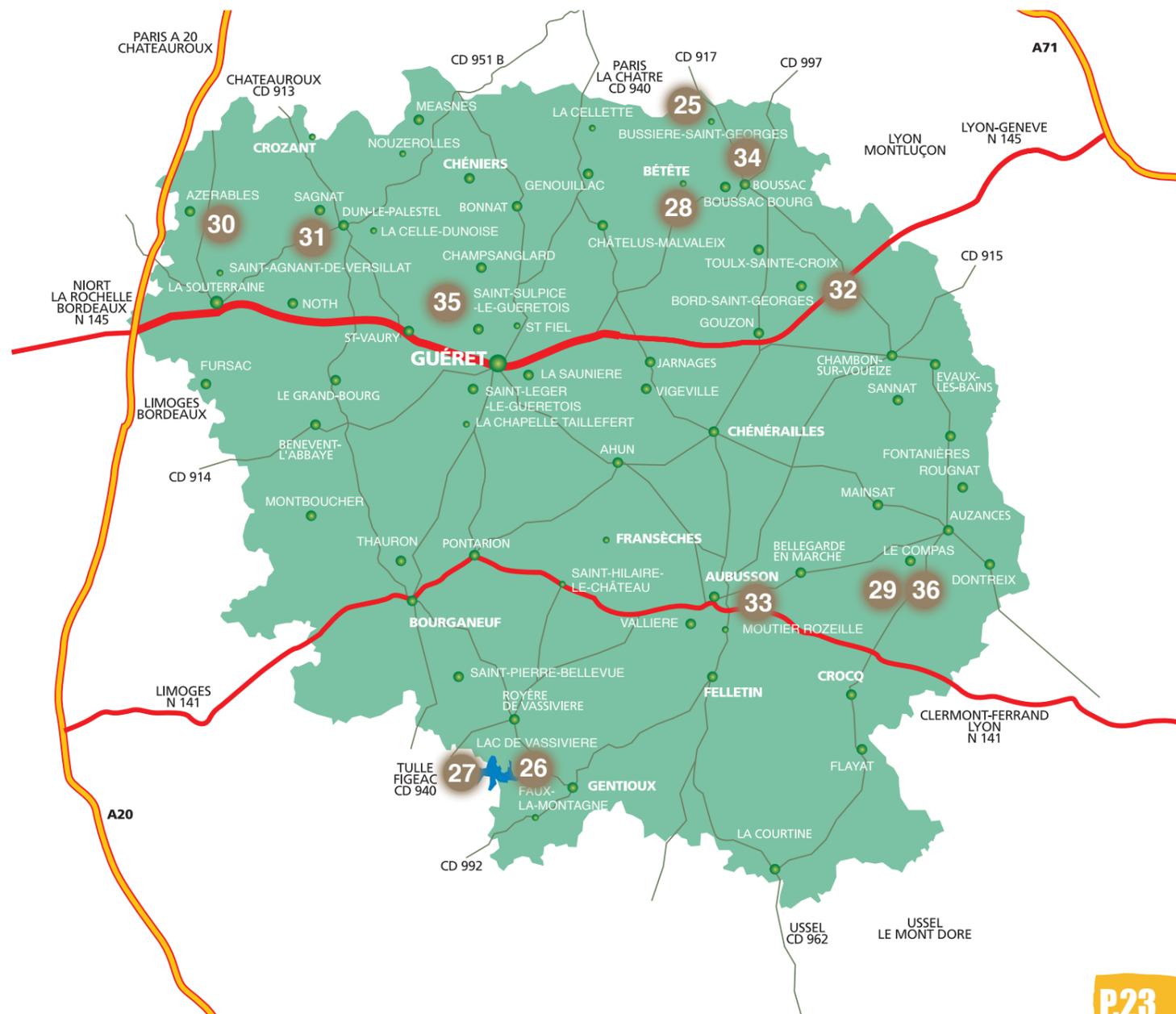


La nature comestible ...

Venez cueillir vos pommes et petits fruits dans les vergers de Creuse :



www.tourisme-creuse.com/naturecomestible





LUNDI

1 ÉVAUX-LES-BAINS

MARDI

2 AUZANCES

3 GENUILLAC

4 GOUZON

5 ROYÈRE-DE-VASSIVIÈRE

6 LE DONZEIL

7 GENTIOUX
*en saison en extérieur sur la place
(+ de 15 exposants)
hors saison dans les locaux de
La Renouée (- de 15 exposants)*

MERCREDI

8 AHUN

9 BOURGANEUF

10 CHAMBON-SUR-VOUEIZE

11 NOUZIERES

JEUDI

BOUSSAC 12

DUN-LE-PALESTEL 13

GUÉRET 14
Place Bonnyaud

VENDREDI

CHÂTELUS-MALVALEIX 15

FELLETIN 16

SAMEDI

GUÉRET 17
Place Bonnyaud & Place du Marché

AUBUSSON 18

LA SOUTERRAINE 19

DIMANCHE

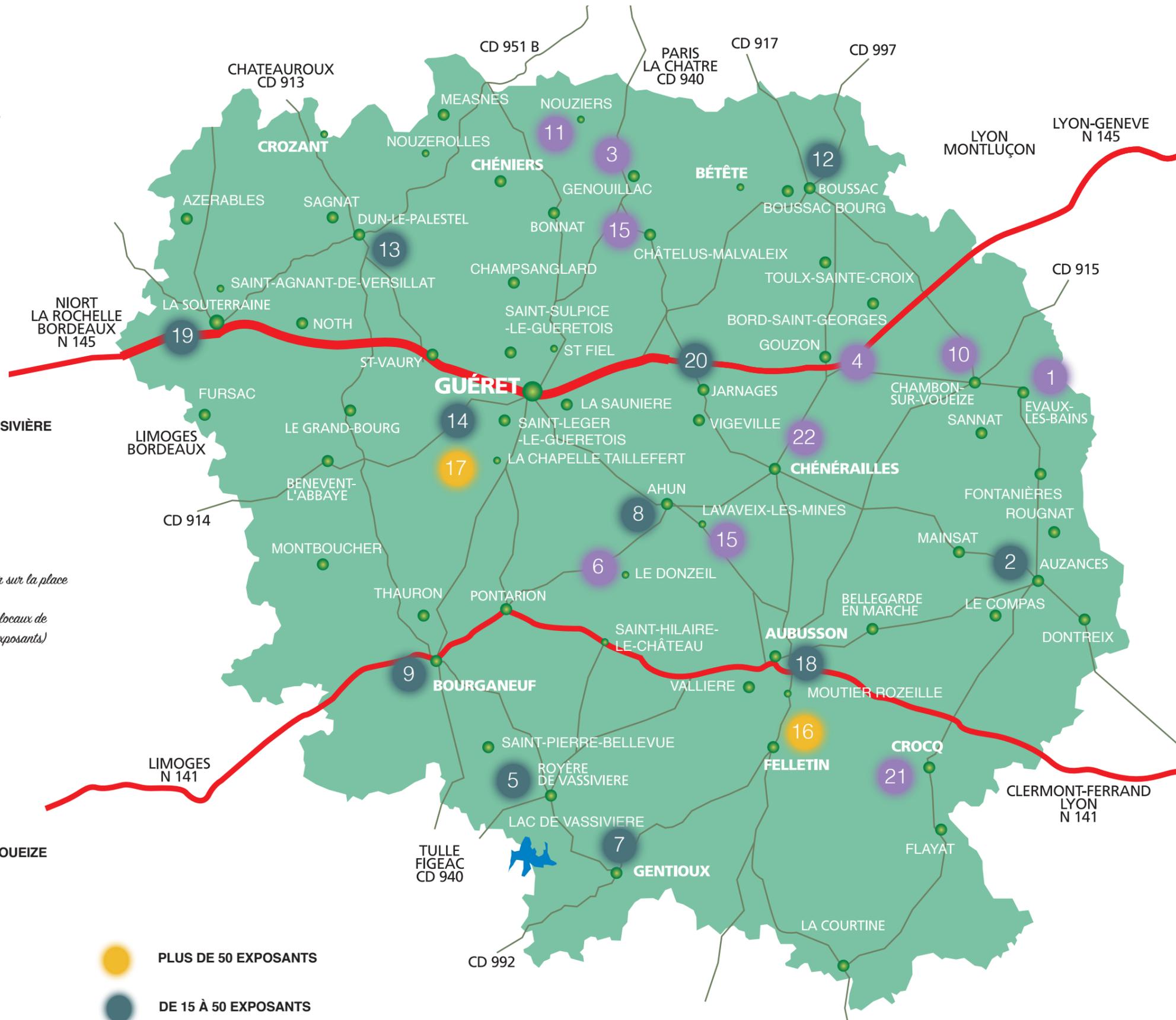
JARNAGES 20

CROCQ 21

1er et 3ème dimanche de chaque mois

CHÉNÉRAILLES 22

*les 5 et 20 de chaque mois,
si dimanche reporté au lundi*



... les drives de producteurs

Avendredi :

Les drives ont lieu le vendredi soir à partir de 17h à Jarnages, Mainsat et Sannat et à partir de 16h30 à Chambon-sur-Voueize.

 avendredi.fr

- 1
- 2
- 3
- 4

Je me régale local :

Drives à Boussac les vendredis de 16h30 à 19h, place Gambetta devant l'église (local de l'association), à Bussière-Saint-Georges à la salle polyvalente les vendredis de 17h30 à 18h30, à Clugnat au presbytère les vendredis de 17h à 18h30 et La Cellette, Place du 8 Mai les samedis de 9h30 à 11h30.

Passez commande jusqu'au mardi soir pour recevoir vos produits le vendredi.

 jemeregaleocal.com

- 5
- 6
- 7
- 8

Cagette des Combr'ail :

La distribution se fait chaque vendredi de 16h30 à 18h30 à Dontreix, dans un local attenant à l'Auberge du Rocher, et 1 samedi par mois de 10h à 12h à Mérinchal, au magasin de la Ferme du Montaurat (Le Montaurat).

 cagetedescombrail.fr

- 9
- 10

Les Cagettes Chouettes :

Il faut passer commande entre le mercredi et le dimanche. Horaires pour récupérer les commandes à La Quincaillerie, au 22 avenue Charles de Gaulle à Guéret : les mardis de 17h à 19h.

 <https://app.cagette.net/group/8939>
05 55 41 45 13

13

Drive à La Source :

La distribution se fait à la salle polyvalente de Champsanglard de 17h30 à 19h30.

 app.cagette.net/group/8432

11

La Fermette de Bridiers :

Production et vente de légumes labellisés Bio, de saison. Retrouvez les légumes de Stéphanie et Killian (GAEC La Fermette de Bridiers) à la boutique Margueritte de La Souterraine, en paniers surprises via Margueritte Drive (paniers à 5,10€ et 15€).

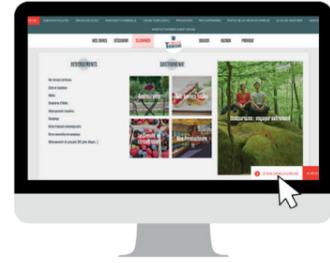
 [Facebook - La Fermette de Bridiers](#)

12



RESSOURCES

Retrouvez notre site web :



WWW.TOURISME-CREUSE.COM/SÉJOURNER



Notre mini série La Creuse en circuits courts :

YOUTUBE.COM : @tourismecreuse



ENCORE PLUS D'IDÉES CULINAIRES à découvrir sur

www.tourisme-creuse.com

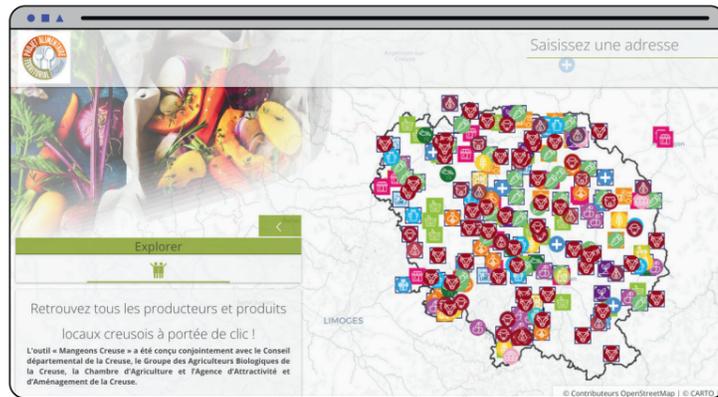
Les producteurs sur le site web du Projet Alimentaire Territorial :



Retrouvez les producteurs et produits locaux autour de vous en quelques clics.



SITE WEB



https://sigeo23.creuse.fr/mangeons_creuse/index.html

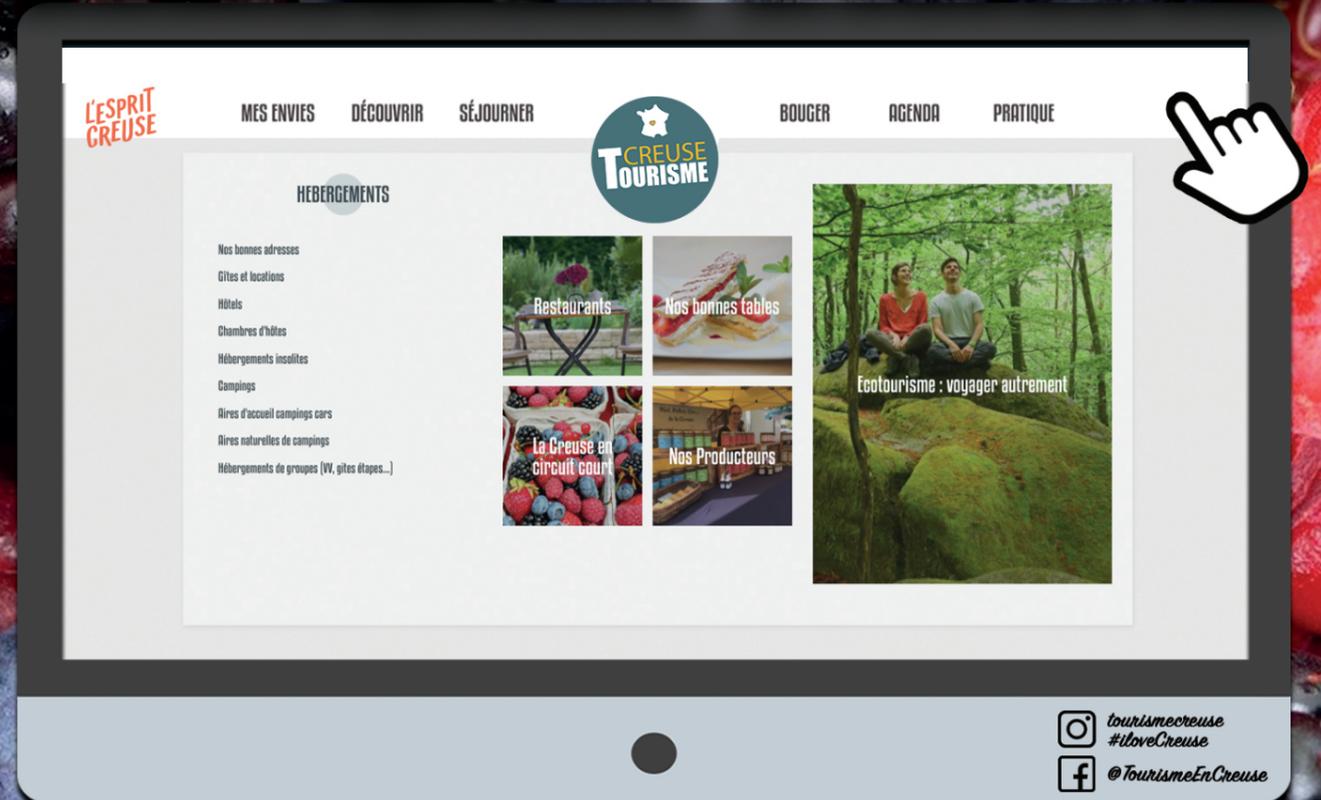
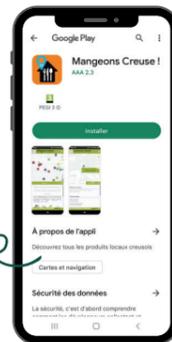


L'OUTIL "MANGEONS CREUSE" EST UNE CRÉATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL POUR LA CREUSE.

Ou sur l'application Android :



À TÉLÉCHARGER ICI



Instagram: [tourismecreuse](https://www.instagram.com/tourismecreuse)
 Facebook: [@TourismeEnCreuse](https://www.facebook.com/TourismeEnCreuse)



CREUSE TOURISME

12 Avenue Pierre Leroux

23005 GUÉRET

Tél. : 05 55 51 93 23



Plus de ressources ? C'est par là que ça se passe...

www.tourisme-creuse.com

www.facebook.com/TourismeEnCreuse

www.instagram.com/tourismecreuse #ilovecreuse

