



Panorama des productions

« labels » et du terroir

Limousin et ALPC



15 juin 2016

Greta - Lycée Jean Monet



1. Éléments de contexte régional
2. Présentation générale des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)
3. L'agriculture limousine et d'ALPC résolument tournée vers la Qualité
4. Les produits du terroir limousin

5,8 

millions d'habitants

84 100 

km² de superficie

720 

km de littoral

10 agglomérations 

de + de 100 000 habitants

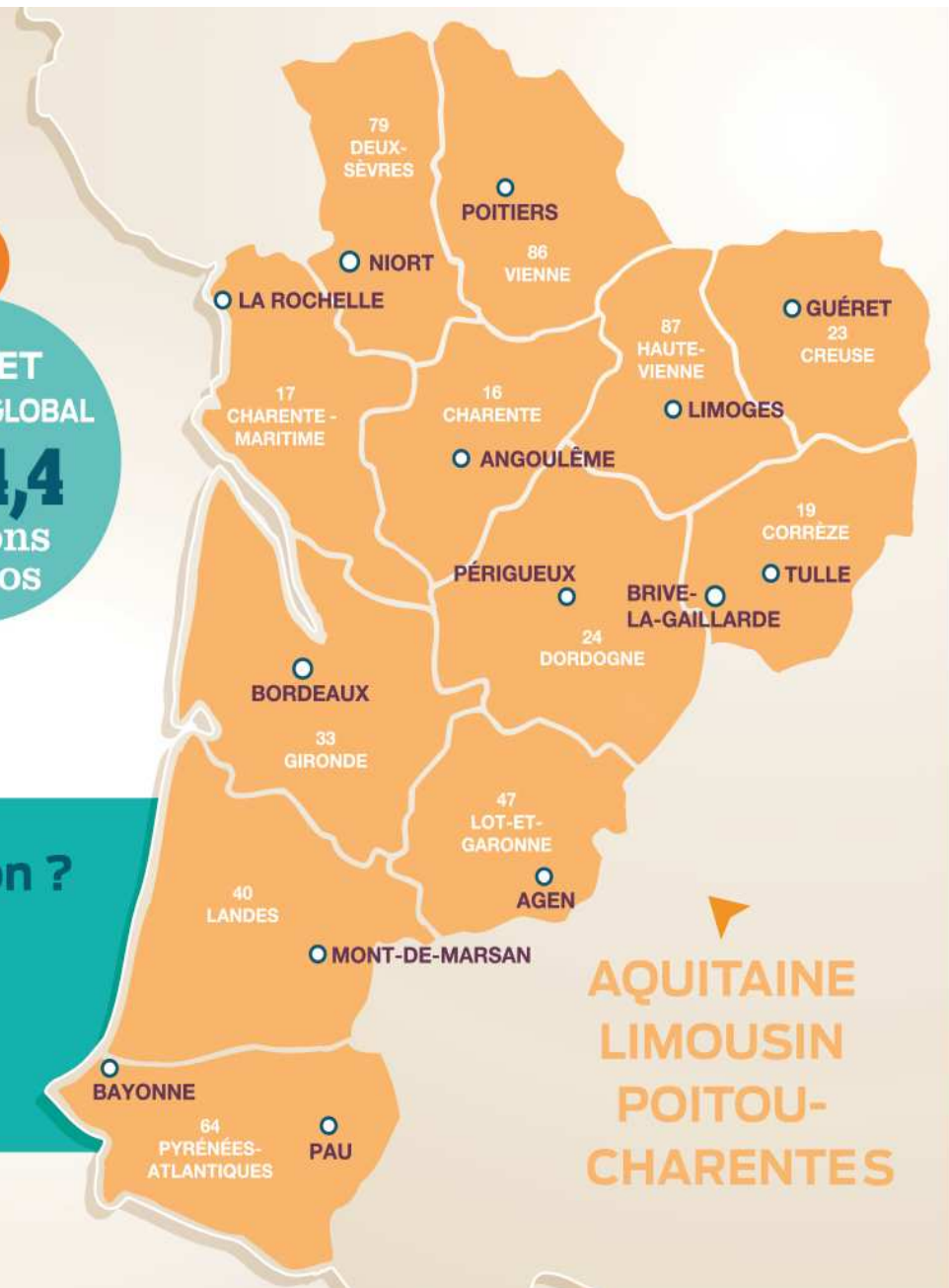


BUDGET
RÉGIONAL GLOBAL
2854,4
millions
d'euros

Quel chef lieu pour la nouvelle région ?

En application de la loi n° 2015-29 du 16 janvier 2015, le nom et le chef-lieu définitifs des nouvelles régions seront fixés par décret en Conseil d'État pris avant le 1^{er} octobre 2016, après avis du Conseil régional de la région nouvellement constituée.

LES COMPÉTENCES



Densité de population ALPC

Données de cadrage

- ▶ Avec **69 habitants au km²**, l'ALPC se place en **avant-dernière position** pour la densité de la population devant la Corse
- ▶ bien en deçà de la densité Française : **116 habitants/ km²**.
- ▶ Elle est aussi équivalente à un pays comme l'Autriche mais compte 2,6 millions d'habitants de moins
- ▶ Elle représente **1/7^e de la surface du territoire français**.
- ▶ **500 km et 6h de route** entre Mauléon (79) et Mauléon Licharre (64)

- ▶ Densité de population de **l'Aquitaine: 80 habitants/km²**
- ▶ Densité de population du **Limousin: 44 habitants /km²**
- ▶ Densité de population du **Poitou-Charentes: 69 habitants/km²**

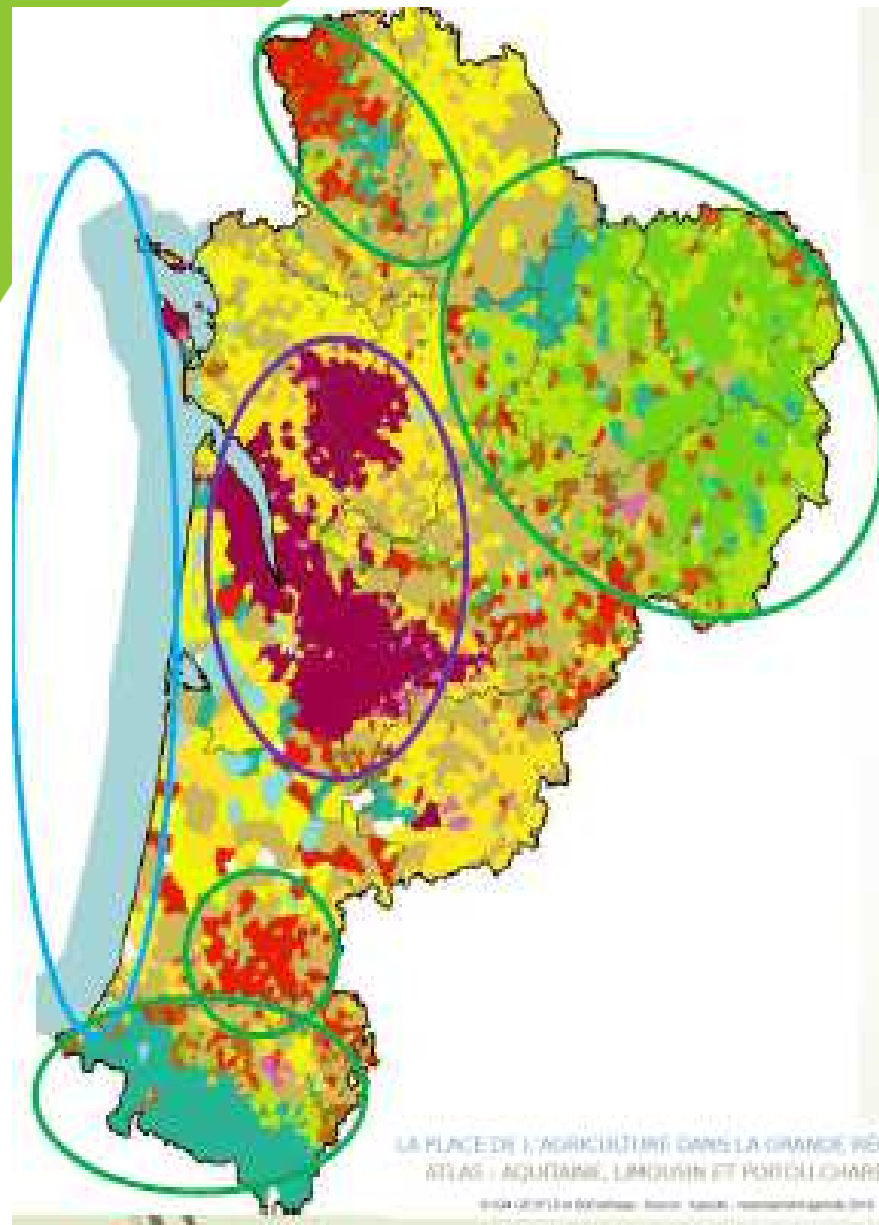
4 habitants sur 5 d'ALPC ne vivent pas dans l'Aire Urbaine de Bordeaux

- L'espace ALPC compte **25 grandes aires urbaines**. Celle de Bordeaux, avec 1 140 000 habitants, regroupe le cinquième de la population du nouvel ensemble régional.
- Parmi les plus importantes, viennent ensuite Bayonne et Limoges (283 000 habitants), Poitiers (254 000), Pau (241 000) et La Rochelle (206 000).
- Avec un peu plus de **4 millions d'habitants vivant dans une grande aire urbaine, soit sept sur dix**, le degré d'urbanisation d'ALPC est inférieur à celui de la France de province (France métropolitaine hors Île-de-France), soit huit sur dix.

Le caractère rural de la région ALPC est manifeste. La population d'ALPC vit davantage dans les petites aires urbaines et dans l'espace hors influence urbaine.

DIVERSITE des productions

Cultures et paysages variés



Activité agricole dominante
de la commune en 2010



LA PLACE DE L'AGRICULTURE DANS LA GRANDE RÉGION
ATLAS / AQUITAINE, LANGUVIN ET PORTOULHARENTES

© 2014 CDRP / C. Bonhomme - B. Bonhomme - M. Bonhomme - M. Bonhomme - M. Bonhomme

CHAMBRES D'AGRICULTURE



Présentation générale des SIQO



Présentation générale des SIQO



- Un SIQO, qu'est-ce que c'est ?
 - Une démarche de **valorisation d'un produit** qui apporte des **garanties spécifiques au consommateur**,
 - Une démarche à l'initiative des agriculteurs,
 - Une démarche volontaire qui appartient aux professionnels,
 - Une démarche qui se base sur un **cahier des charges contrôlé** par un organisme tiers et indépendant,
 - Une **démarche reconnue par les pouvoirs publics** (français et européen).
- **Il existe 6 SIQO officiels:** certains sont **franco-français** (Label Rouge, AOC, AB), les autres sont **européens** (AOP, IGP, STG, AB) reconnus par les pouvoirs publics français (INAO) et européens (la Commission Européenne).

Présentation générale des SIQO



Qualité et mode de production



Label Rouge

Qualité gustative supérieure du produit résultant de conditions particulières de production ou de fabrication (exemple : nourriture

spécifique, période d'élevage minimum)

Exemple : Volailles fermières du Gers



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

Qualité du produit liée à un mode de production basé sur un savoir faire ancestral ou une recette traditionnelle.

L'apposition d'une AOC, AOP, IGP, STG ou d'un label rouge sur une étiquette doit être précédée d'une demande de reconnaissance auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Pour les signes européens, la procédure se poursuit devant la Commission Européenne.

Dans tous les cas, un cahier des charges précisant les conditions de production à respecter pour pouvoir apposer le signe est validé.

Tous les producteurs qui souhaitent utiliser un de ces signes doivent donc respecter les conditions de production décrites dans le cahier des charges et sont soumis à des contrôles (ex : se situer dans l'aire géographique de production, avoir un troupeau composé de vaches de telle race).

Présentation générale des SIQO



Qualité et lien au terroir



Appellation d'origine contrôlée (AOC) et Appellation d'origine protégée (AOP)

Spécificité du produit liée aux caractéristiques (géologiques, climatiques, etc.) de la région d'origine et au savoir faire de l'homme. L'élaboration, la production et la transformation

du produit doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée.

Exemple : **Chasselas de Moissac**



Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit originaire d'une région par sa production et/ ou sa transformation et/ ou son élaboration.

Sa réputation doit être dûment établie.

Exemple : **Foie gras du Sud-Ouest**

Qualité et environnement

La réglementation relative à l'agriculture biologique est identique dans tous les états membres de l'Union européenne.



Agriculture Biologique (AB) et logo biologique européen

Produit issu d'un mode de production naturel et respectueux de l'environnement sans produits chimiques de synthèse ou OGM. 95% du produit doit être composé d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.



Toute personne souhaitant mettre sur le marché des produits étiquetés « bio » doit notifier son activité à l'Agence Bio et soumettre son entreprise au système de contrôle assuré par les organismes certificateurs.



L'élevage concerne 54% des exploitations

Notre région occupe la première place du podium français pour :

- L'élevage bovin, tant pour la production de viande que de lait.
 - 22% du nombre de têtes de vaches nourrices en France.
- La production de fromages de chèvre
 - 65% du lit transformé, 50% du lait produit de et 36% du cheptel français.
- La production de foie gras : 1^{ère} région européenne et 1/2 de la production française.
- + l'ostréiculture: la mytiliculture est également très répandue,
 - seule STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) aujourd'hui enregistrée en France pour les Moules de Bouchot ;
- Et aussi 25% des ovins français: 2^{ème} région de France
- A noter également que les porcs de la région servent à produire de nombreux produits charcutiers, à commencer par le célèbre jambon de Bayonne

Source: Région ALPC

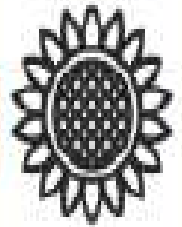


Viticulture: deuxième vignoble de France

20 % de la surface viticole de l'hexagone

- **236 000 hectares de vignes** (150 000 en Aquitaine pour la production de vin essentiellement et 86 000 en Poitou-Charentes principalement pour la production de Cognac et de Pineau).
- 68 500 emplois sont liés au secteur,
- La nouvelle région abrite de prestigieuses appellations françaises : vignoble de **Bordeaux, de Bergerac, de Cognac et, partiellement, d'Armagnac.**
- Mais également les vins du **Sud-Ouest, des vallées de la Garonne et du Lot, des Coteaux pyrénéens (Jurançon, Irouléguay), du Pays Charentais et du Haut-Poitou sont en plein essor tandis que le vignoble du Limousin, plus confidentiel, continue de donner des vins de qualité.**
- Marqueur fort de notre identité régionale, la viticulture sera mise en valeur par la **Cité du vin** qui ouvre ses portes en 2016 à Bordeaux.

Source: Région ALPC



Polyculture: maïs, tournesol et autres spécialités

- 1^{ère} région française pour le **maïs et le tournesol (35% nat.)**
- 2^{ème} rang français pour la surface de céréales (1,33 M ha) et au 3^{ème} rang en volume produit (près de 9 MT).
- 5^{ème} région en blé tendre (3,3 MT).
- La région représente **19% des surfaces cultivées en fruits et 21% des surfaces cultivées en légumes** en France. Cultures localisées et réputées :
 - **noix du Périgord,**
 - **pommes du Limousin,**
 - **fraises** des vallées de la Dordogne et du Lot et Garonne,
 - **haricots** (« mojquettes ») du val d'Arnoult et du Marais poitevin,
 - **tomates du Marmandais**
 - ou encore le célèbre **piment d'Espelette.**
- La région est leader sur la production de **melons.**

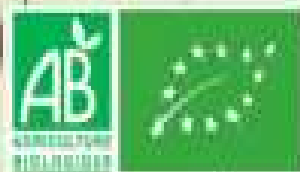
Aquaculture et conchyliculture

- La pêche dans la nouvelle région représente 8% du total national de navires (270 en Aquitaine et 220 en Poitou-Charentes) et 20% du nombre de marins en France (2 214 en Poitou-Charentes et 1 947 en Aquitaine).
- Le chiffre d'affaires du secteur est de 79 millions d'€ en valeur pour 17 100 T.
- La nouvelle région représente 32% des volumes d'huîtres produites en France avec 20 000 tonnes en Poitou-Charentes et 7 000 tonnes produites en Aquitaine.
- Le secteur ostréicole représente 1 249 entreprises et 4 300 emplois.

14.300 exploitations CC et 3.792 en AB



- 14 340 exploitations commercialisent en circuit court (CC) en ALPC
 - 17% par rapport au total des exploitations (15% au national)
 - Aquitaine : 10 000, Poitou-Charentes: 2 900 et le Limousin: 1 440.

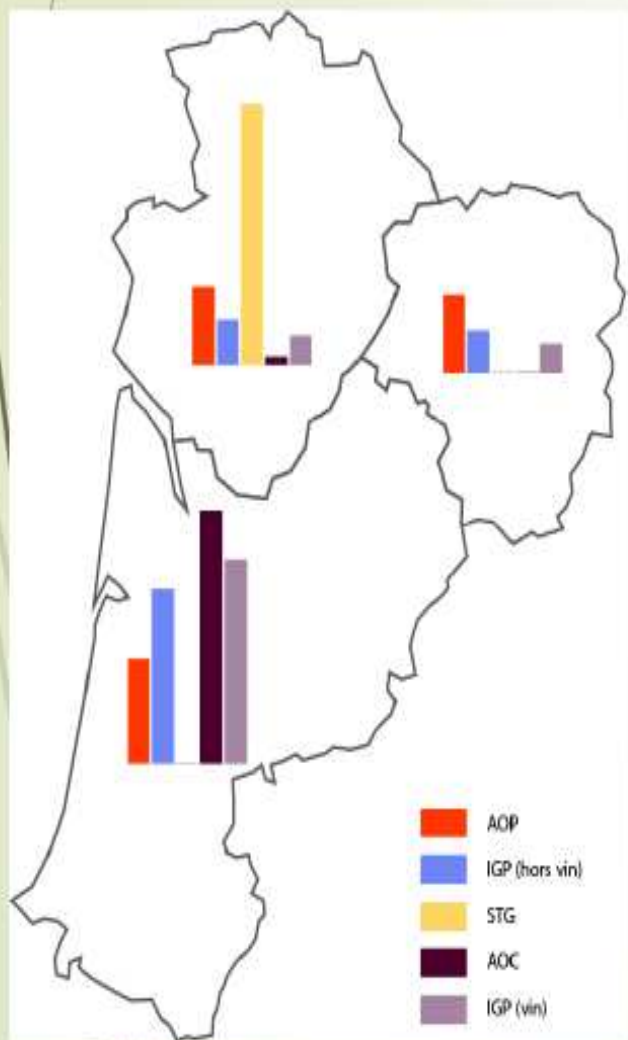


- 3792 exploitation en AB en ALPC (3,3 % de la surface agricole)

Agriculture bio	Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
Nombre d'exploitation bio	2 377	833	582	3 792
SAU en bio (+ en conversion)	60 367 ha (4,4%)	40 566 ha (2,4%)	28 953 ha (3,3%)	129 886 ha (3,3%)

- NB, on compte environ **217 AMAP** (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) dans la nouvelle région (165 en Aquitaine, 42 en Poitou-Charentes et 10 en Limousin).

Une région leader des Signes de Qualité



- Avec un total de **160 signes de qualité** tout confondu, la nouvelle région est largement leader dans ce domaine en France.
- En considérant uniquement les SIQO européens (AOP, IGP et STG), la région possèdera **10,3% des AOP française** mais surtout **19,8% des IGP françaises** (hors vins).
- La nouvelle région accueille également la **seule STG** aujourd'hui enregistrée en France (Moules de Bouchot).

	Aquitaine	Poitou-Charentes	Limousin	TOTAL
AOP (Hors vins et spiritueux)	4	3	3	10
IGP (Hors vins)	16	4	4	24
STG	0	1	0	1
Label Rouge	43	5	4	49
Total produit hors vins	63	12	11	84
AOC/AOP (vins et spiritueux)	59	5	0	61
IGP (vins)	7	1	1	9
Total vins	66	6	1	70
TOTAL tous SIQO	129	19	12	160

Chambre d'Agriculture Aquitaine, IRQUA Poitou-Charentes, Chambre d'Agriculture du Limousin

Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine (1)

L'Aquitaine le goût du bonheur



Produits sous signe officiel de qualité

en Aquitaine hors agriculture biologique

Vins et spiritueux

72 vins AOC

2 vins VDQS

2 AOC Floc de Gascogne

4 AOC Armagnac

Fromages et produits laitiers

AOC-AOP Ossau-Iraty

IGP Tomme des Pyrénées au lait pasteurisé

IGP en cours Tomme des Pyrénées au lait cru

Fruits

AOC-AOP Pomme du Limousin

AOC-AOP Noix du Périgord

IGP Pruneau d'Agen

IGP Kiwi de l'Adour

IGP LR Fraise du Périgord

LR Fraises ciflorette et gariguette

LR Prune Reine Claude

IGP en cours marron du Périgord

AOC en cours Huile de noix du Périgord

IGP en projet Jus de Tomates de tomate

IGP en réflexion Melon Lectoure-Nérac

- L'Aquitaine a été pionnière en AOC, labels rouges, IGP
- Participation active à l'AREPO, AREA
- 60% des agriculteurs professionnels produisent sous SIQO pour un CA Agricole de 3 MM € (dont 1 MM € hors vins)

Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine (2)

L'Aquitaine le goût du bonheur



Produits sous signe officiel de qualité
en Aquitaine hors agriculture biologique

Légumes

AOC-AOP Piment d'Espelette

IGP Asperges des Sables des Landes

LR Carotte des Sables

IGP en cours Asperges du Blayais

IGP en projet Piment doux du Pays
Basque et du Seignanx

Volailles de chair

IGP LR Volailles des Landes

IGP LR Volailles du Béarn

IGP LR Volailles Gascogne

LR – *IGP en cours* Volailles du Périgord

Palmipèdes à foie gras

IGP LR Canard à foie gras du Sud
ouest

IGP en réflexion foie gras d'oie

Viandes bovines

IGP Bœuf de Chalosse

IGP Bœuf de Bazas

LR Bœuf blond d'Aquitaine

LR Veau sous la mère

Produits sous signe officiel de qualité en Aquitaine (3)

L'Aquitaine le goût du bonheur



Produits sous signe officiel de qualité
en Aquitaine hors agriculture biologique

Viandes d'Agneaux

IGP LR Agneau de Pauillac

LR – *IGP en cours* Agneau du Périgord

LR – *IGP en cours* Agneau de lait des Pyrénées

Viandes porcines, charcuterie, salaisons

LR IGP jambon de Bayonne

IGP en cours Viande de porc fraîche du Sud-Ouest

AOC en cours Porc Basque - Kintoa

Lapin de chair

LR lapin élevé en plain air

Produits de la pêche, de l'aquaculture et de la mer

IGP en cours Huîtres Arcachon – Cap-Ferret

IGP en cours Truite d'élevage du pays Basque

IGP en réflexion Caviar d'Aquitaine

Autres

IGP en cours Miel des Landes de Gascogne

50 produits en démarches qualité en Poitou-Charentes (1)

Les produits sous signe officiel de qualité



❖ Produits d'origine animale

- Agneau du Poitou-Charentes (IGP)
- Agneau « Le Diamandin » (LR)
- Viande bovine de race Parthenaise (LR)

❖ Produits d'origine végétale

- Pomme de terre de l'île de Ré (AOC et AOP)
- Melon du Haut Poitou (IGP)

❖ Produits laitiers

- Beurre Charentes Poitou (AOC et AOP)
- Chabichou du Poitou (AOC et AOP)
- Mothais sur feuille (AOC)*

❖ Boissons

- Cognac (AOC)
- Pineau des Charentes (AOC et AOP)
- Vins de Saumur « Nord Vienne » (AOC et AOP)
- Vins d'Anjou « Nord Deux-Sèvres » (AOC et AOP)
- Vins du Haut Poitou (AOC et AOP)
- Vins de Pays Charentais (IGP)

❖ Produits de la mer et d'eau douce

- Huître Marennes Oléron (IGP)
- Huître fine de claire verte (IGP et LR)
- Huître Pousse en claire (IGP et LR)
- Sel de l'île de Ré (IGP)*
- Moule de Bouchot (STG)
- Moule de filières (LR)

❖ Les produits de l'Agriculture Biologique

50 produits en démarches qualité en Poitou-Charentes (2)

Les produits en démarche régionale « Signé Poitou-Charentes » et « Fermier, Signé Poitou-Charentes »



❖ Produits d'origine animale

Viande bovine
Chevreau de boucherie
Poulet de race Barbezieux
Veau de Chalais
Grillon Charentais

❖ Boulangerie-Pâtisserie

Tourteau fromagé
Pain
Pain Filou
Cabrifou

❖ Produits d'origine végétale

Echalion Cuisse de Poulet du Poitou
Céleri-rave
Carotte de Jarnac-Champagne
Betterave longue Crapaudine
Salicorne des Marais Charentais
Lupin
Angélique
Safran
Miel, gelée royale, pollen et pain d'épices
Jus de fruits
Huiles vierges 1^{ère} pression (*caméline, chanvre, colza, lin, tournesol, noisettes, noix*)
Pomme Reinette Clochard
Produits transformés à base de fruits, légumes, fleurs et plantes
Truffes noires *Tuber melanosporum*

❖ Produits laitiers

Chèvre-boîte*

❖ Produits de la mer et d'eau douce

Crevettes impériales des Marais Charentais
Bar de ligne
Maigre de ligne
Poissons de ligne
Escargot
Huîtres creuses élevées en marais de l'île de Ré



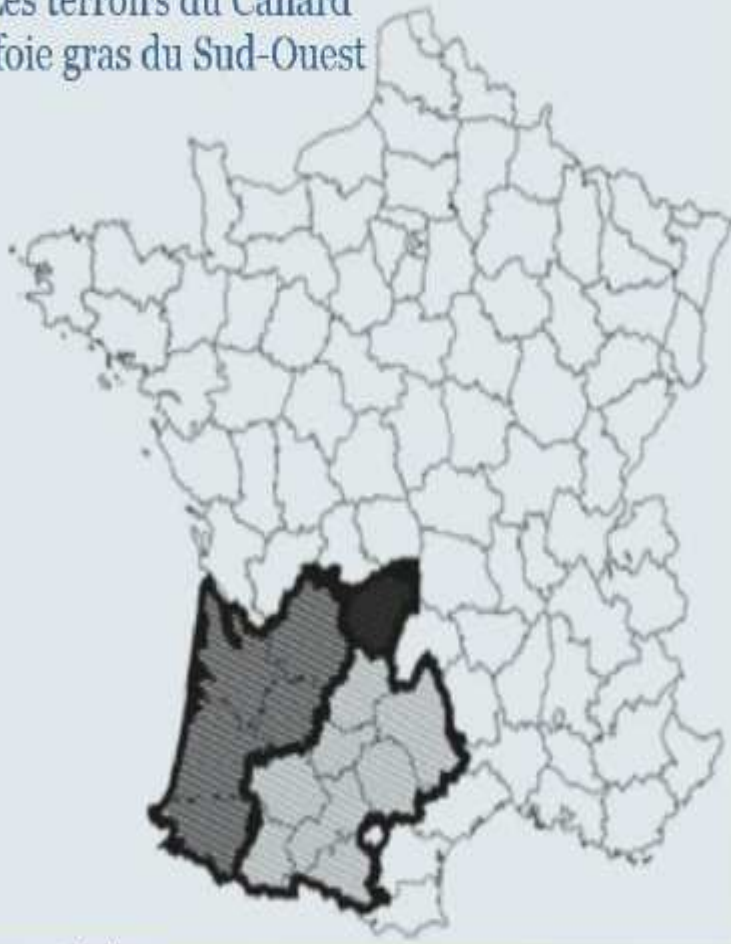
❖ Produits Fermiers

Fromage de chèvre au lait cru
Volailles maigres et volailles grasses

IGP CANARD À
FOIE GRAS
DU **SUD-OUEST**



Les terroirs du Canard
à foie gras du Sud-Ouest



PLUS QU'UNE RÉGION... UN ART DE VIVRE

Des Landes au Périgord, des plateaux du Quercy aux vallons du Gers, en passant par la Gascogne et la Chalosse, le Sud-Ouest est une terre de partage, qui déroule une palette de paysages et de saveurs variés. Ici, la gastronomie a un nom : le canard, que l'on déguste en magret, en confit, en aiguillettes... et bien sûr en foie gras !

« De la culture à l'art gastronomique

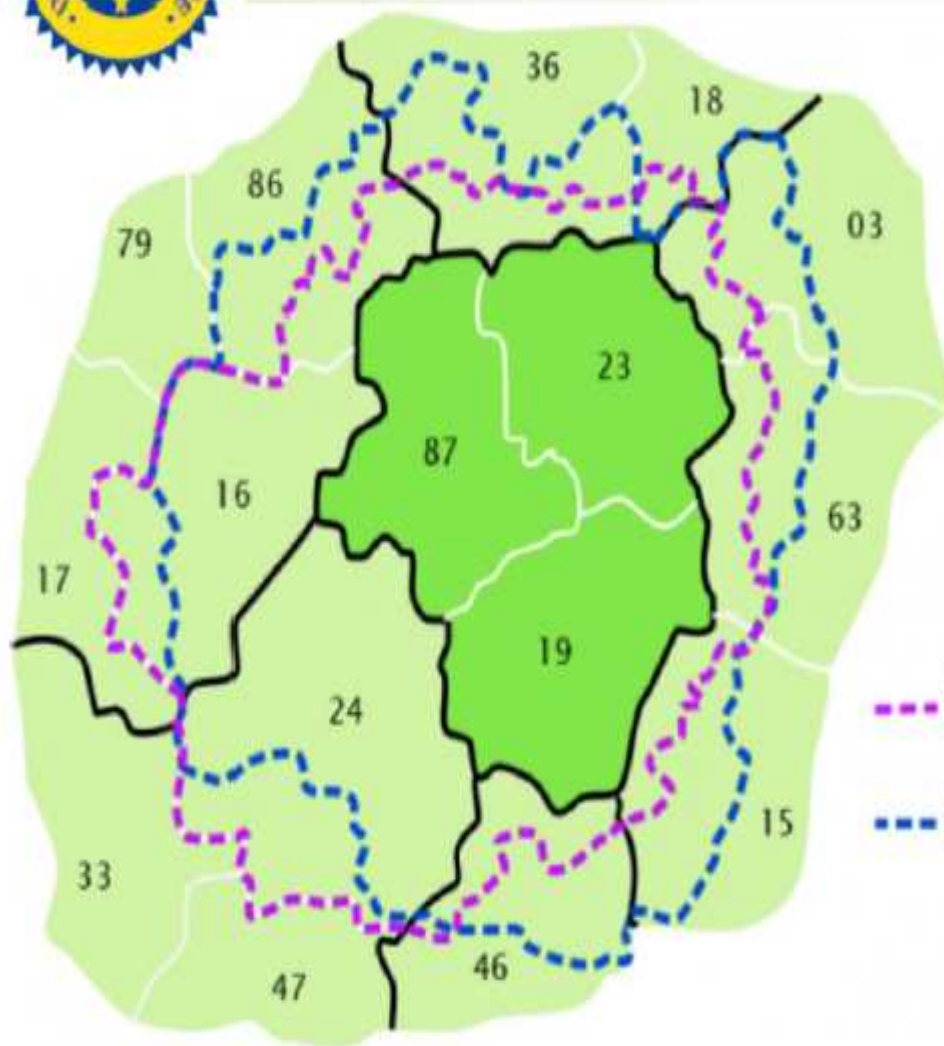
- La gastronomie du Sud Ouest est avant tout **un art de vivre, une culture qui reflète l'identité de la région**.
- Ces produits du Sud Ouest portent **l'étendart de toute une région** et célèbrent un savoir faire souvent séculaire »

Toute la difficulté d'utilisation de
« Sud-Ouest »

Source: <http://www.foie-gras-du-sud-ouest.fr/>



IGP Limousin, l'échelle régionale ++



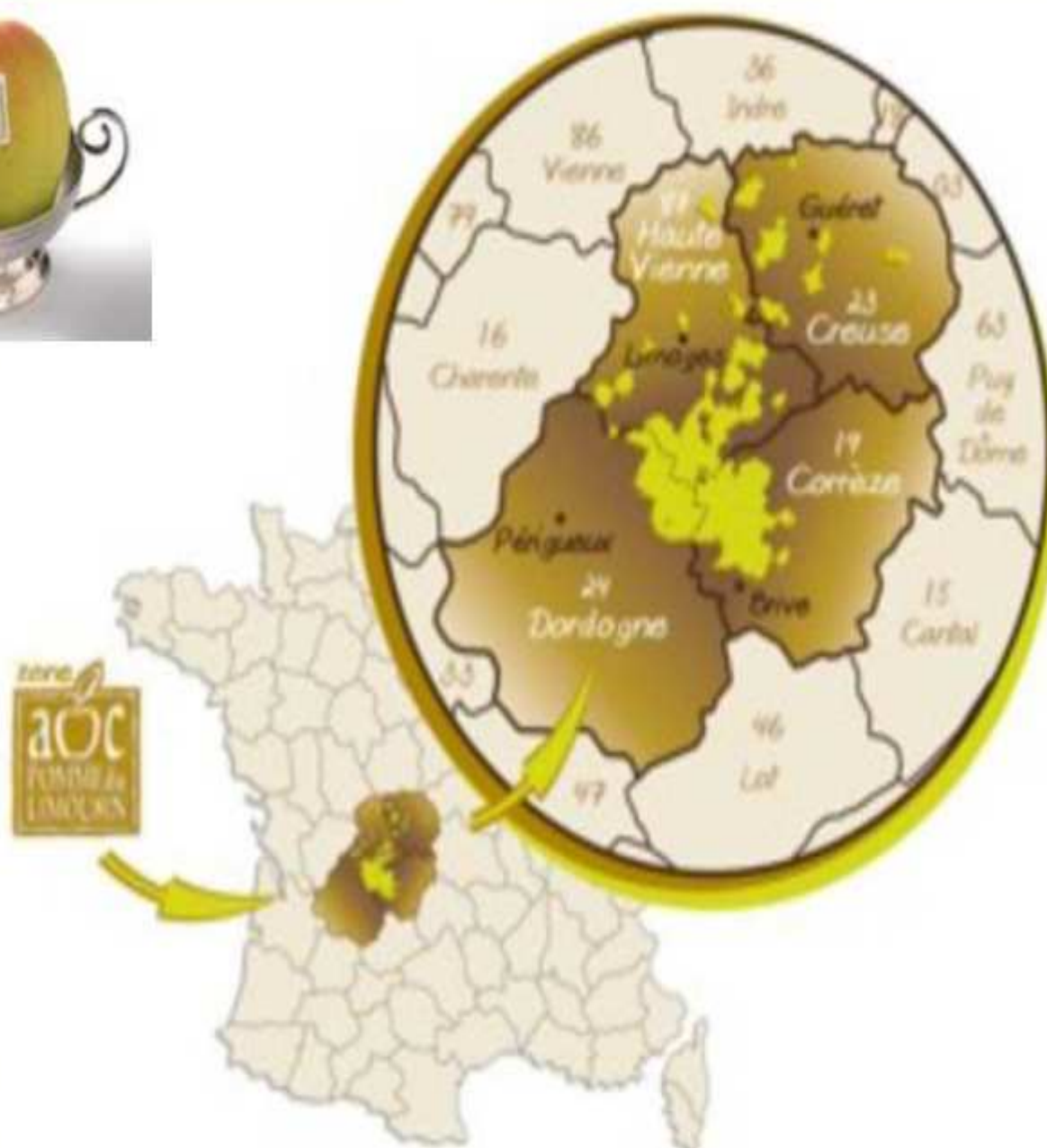
L'Indication Géographique Protégée,
la garantie de l'origine Limousin

- Zone IGP
Veau du Limousin
- Zone IGP
Porc du Limousin

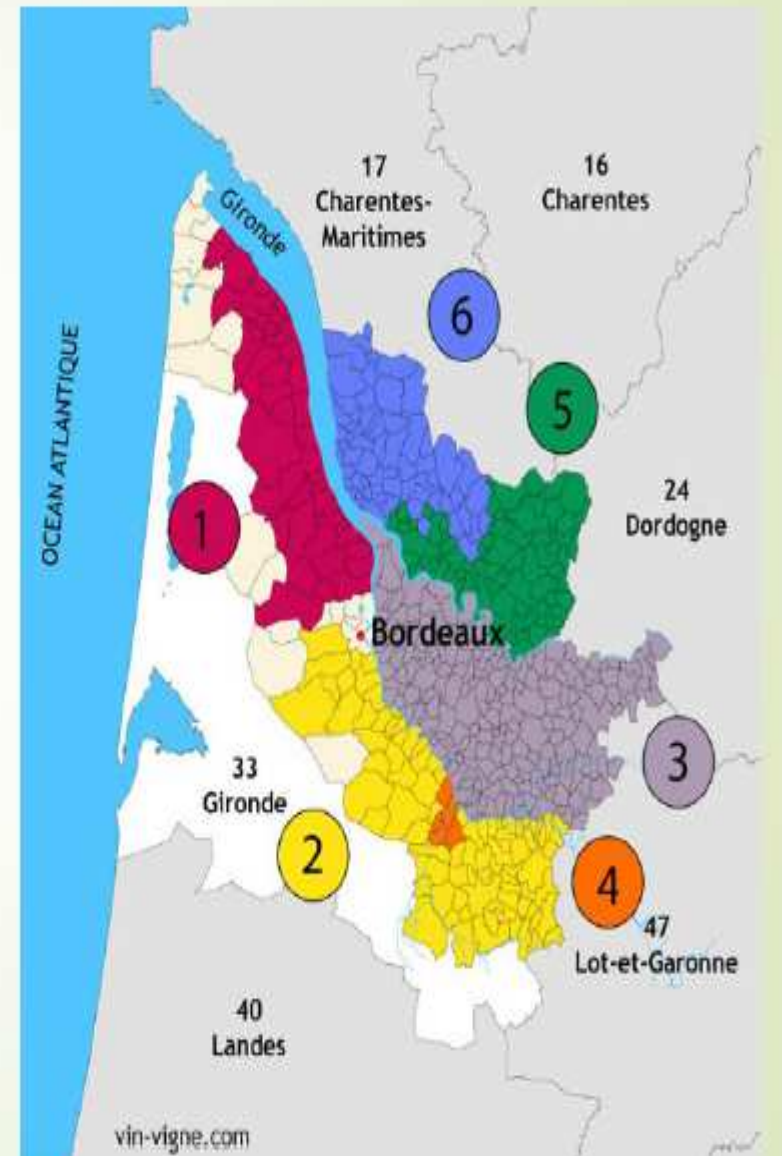




- L'aire de production concerne 100 communes réparties sur les 3 départements du Limousin (Corrèze, Creuse et Haute-Vienne) ainsi que la frange orientale de la Dordogne.



Bordeaux et Cognac identitaires de villes



Bassins d'huîtres d'Arcachon et de Marennes (Igp)



au bon beurre
AOP Charentes-Poitou



Beurre Charentes-Poitou, Et Chabichou du Poitou



Le Poitou,
les Charentes
et la Vendée



Le Poitou calcaire



Routes et Maisons agrotouristiques

Découvrir le patrimoine gastronomique de la région ALPC

De nombreuses Routes et Maisons agrotouristiques et gastronomiques en ALPC permettent d'allier découvertes, rencontres culturelles et plaisirs gourmands :

- Les routes des fromage Ossau Iraty et du Chabichou du Poitou,
- La route de la Noix et la Maison de la Châtaigne en Périgord,
- La Route des Pommes du Limousin, du Pruneau d' Agen,
- Les routes du Foie Gras du Périgord et des Landes,
- Les routes et Maisons des Vins de: Bergerac, Jurançon, de Bordeaux, de Tursan, Cognac, Vins Charentais, Haut Poitou + la Cité du vin prochainement à Bordeaux
- Les Maisons de l'Huitre à Arcachon et Marennes et la route de l'huitre à l'île d'Oléron,
- Ecomusée du Sel et des sauniers (île de Ré), du Piment d'Espelette,
- L'écomusée de la truffe en Dordogne,
- La route gourmande des Basques,
- Etc.

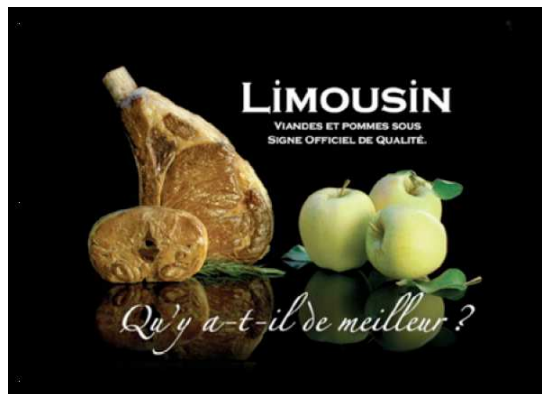
Les sites internet à consulter



www.gastronomie.aquitaine.fr



www.irqua.com



COMITÉ RÉGIONAL DE PROMOTION DES PRODUITS
AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU LIMOUSIN

www.viandesetpomesdulimousin.com



3. L'Atlas régional des SIQO en Limousin



Les sites internet :

www.blasonprestige.fr

www.charolaislabelrouge.com

www.veausouslamere.com

www.ovinlimousin.com

www.porcdulimousin.fr

www.foiegras-perigord.com

www.volaillelabelrouge.com

www.volailles-auvergne.com

www.fromages-aop-auvergne.com

www.aop-cantal.com

www.fromage-aop-bleu-auvergne.com

www.aoc-rocamadour.com

www.aupaysdubonbeurre.fr

www.pomme-limousin.org

www.noixduperigord.com

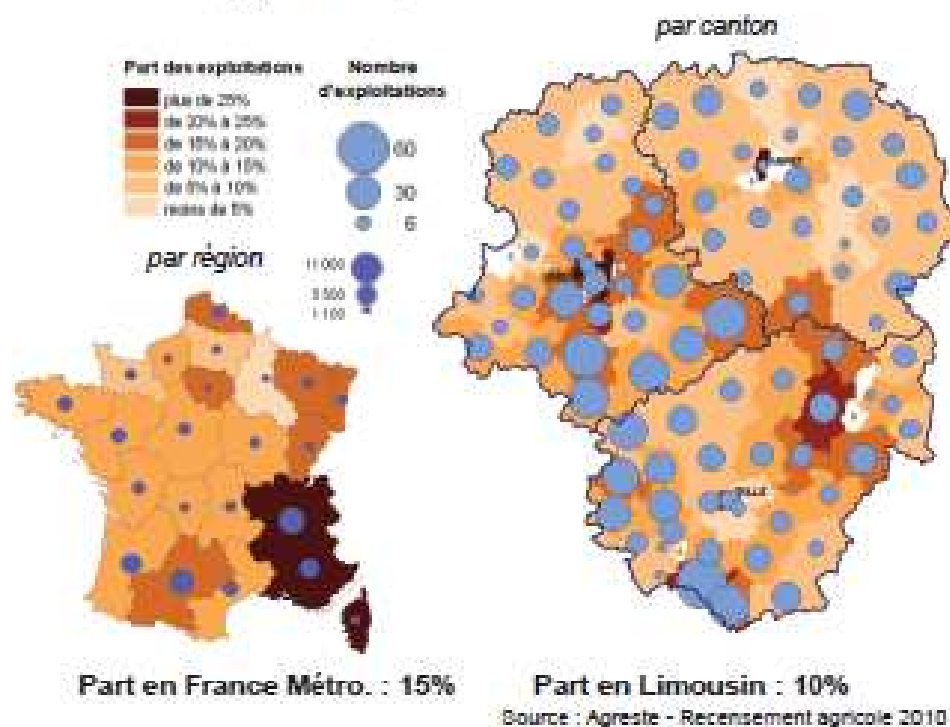
Produits du terroir...



10% des exploitations agricoles du Limousin

Plus d'exploitations en circuit court à l'ouest du Limousin

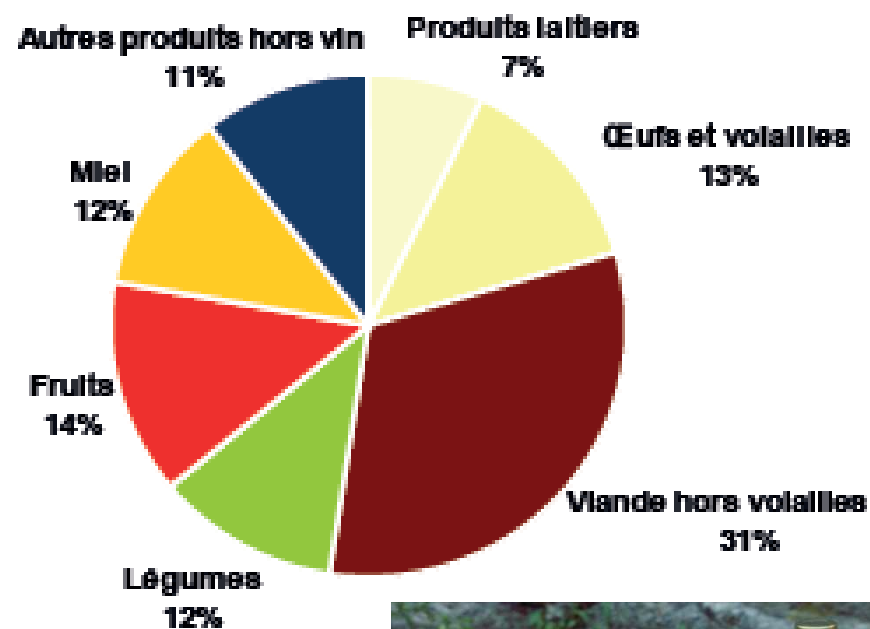
Nombre et proportion d'exploitations commercialisant en circuit court



Source : Agreste - Recensement agricole 2010

Surtout des produits animaux...

Proportion d'exploitations commercialisant en circuit court en Limousin par type de produit



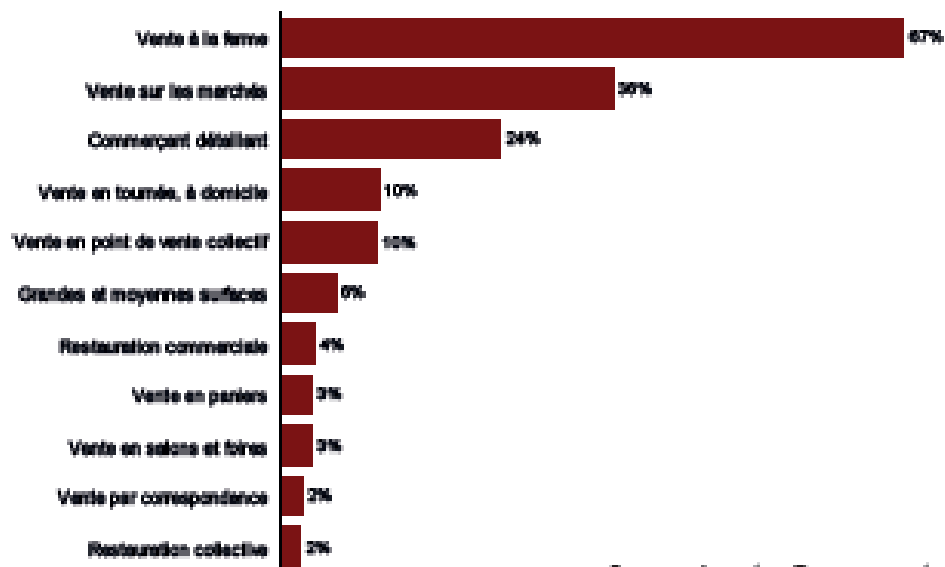
Produits du terroir....



Les formes de commercialisation

La vente se fait plutôt à la ferme

Proportion d'exploitations en circuit court en Limousin selon leur(s) mode(s) de commercialisation (trois cités au maximum)



Source : Agreste - Recensement agricole 2010



Marque BAF



Le réseau leader de l'accueil et de la vente à la ferme en Limousin

6200 agriculteurs en France dont 255 agriculteurs en Limousin développent aujourd'hui l'accueil touristique sur leur exploitation et sont regroupés depuis plus de 20 ans au sein de "Bienvenue à la ferme", marque et réseau des Chambres d'Agriculture.



200 points de vente
de Produits fermiers
Produits carnés, œufs,
fromages, miels,
légumes, fruits, vins, produits
du terroir



20 Fermes auberges
6 Goûters - Casse-croûtes



23 Fermes de découvertes
16 Fermes pédagogiques
11 Fermes équestres



75 Hébergements à la
ferme
Gîtes/chambres d'hôtes/
campings/camping-caristes

Nos valeurs :

Offrir un accueil personnalisé,
dans un environnement soigné, avec
visite de l'exploitation, et transparence
sur les pratiques agricoles,

Etre l'ambassadeur d'une
agriculture durable et responsable,
enracinée dans le territoire,
en préservant le patrimoine
agricole et rural,

Satisfaire les attentes
du consommateur et promouvoir
le métier d'agriculteur



www.bienvenue-a-la-ferme.com/limousin
www.marches-producteurs.com

Marque MPP



Des marchés en Limousin 100 % producteurs

Des marchés uniques et authentiques par :

La convivialité d'une rencontre enrichissante avec un producteur ou un artisan

Une offre large de produits de qualité et de saison avec la garantie exclusive de leur provenance

La découverte des savoir-faire du territoire pour redonner du sens à ses achats et soutenir la vie locale

Les Marchés de Producteurs de Pays, en quelques chiffres ce sont :

Les 3 départements du Limousin adhérents à la démarche (29 au niveau national)

51 lieux de marchés en Limousin (350 au niveau national)

277 marchés organisés par le Limousin tout au long de l'année (2 000 au niveau national)

230 producteurs de pays limousins (2 500 au niveau national)



www.marches-producteurs.com
www.bienvenue-a-la-ferme.com/limousin

La richesse du réseau BAF en Limousin



Produit fermier :

l'agriculteur s'engage à PRODUIRE / TRANSFORMER / COMMERCIALISER ses produits :

- produits possèdent une spécificité fermière caractérisée par :
 - Mode traditionnel de production
 - Mode non industriel de transformation
 - Commercialisation permettant une information personnalisée au consommateur
- Le produit est identifié à son producteur et à son lieu de production, 1 point d'accueil spécifique doit être aménagé sur l'exploitation

Ferme auberge :

= lieu de restauration sur une exploitation : valorisation de produits de son exploitation

une différence avec la restauration classique : Accueil de la clientèle / Menus et produits / Localisation et cadre

Ferme pédagogique / ferme de découverte :

- accueil de groupes d'enfants dans le cadre de leurs activités scolaires ou extra-scolaires (centre de loisirs, colonies de vacances)
- exploitation agricole spécialement aménagée pour accueillir des personnes de tout âge, en groupe ou individuellement, afin de leur faire découvrir l'exploitation agricole et son environnement

Ferme équestre, goûter à la ferme, gîtes, chambres d'hôtes, accueil camping-cariste, ...

Les produits BAF en vente sur internet



« Le Limousin dans l'Assiette »

DRIVE FERMIER BRIVE

Mon compte : [Se connecter](#) [S'inscrire](#)



MON PANIER : 0 ARTICLE
TOTAL : 0,00 €

+ [LISTE DE COURSES](#)
0 ARTICLE

NOS PRODUITS

RECHERCHER :

[QUI SOMMES NOUS ?](#)

[NOS PRODUCTEURS](#)

[COMMENT ÇA MARCHE ?](#)

[CONTACTEZ-NOUS](#)

ACCUEIL



LA FERME CORREZIENNE SUR LE NET!

Retirez vos commandes sur le point de retrait situé à la Chambre d'Agriculture de la Corrèze, BRIVE, ZI CANA, Rue Jules Bouchet, les vendredis entre 13H30 et 19H00.

Commandez d'ores et déjà et avant le Mercredi 19 Novembre Minuit pour une remise le Vendredi 21 Novembre de 13H30 à 19H00 !!

Où nous trouver ?

DRIVE FERMIER LIMOUSIN - BRIVE
Chambre d'Agriculture de la Corrèze
Antenne de Brive Rue Jules Bouchet
Z.I CANA OUEST
19100 BRIVE
Tél. : 05 55 21 54 55
Port. : 06 70 55 64 12

[CONTACTEZ-NOUS](#)



Produits du terroir.....



www.fromagerfermiersdulimousin.com

