

Guide

des producteurs locaux



Thiers Dore
et Montagne
L'INTERCO

Sommaire



Édito.....	3
Bien manger : pourquoi ?.....	4
TDM, portrait d'une terre agricole.....	6
Le Projet Alimentaire Territorial.....	8
Carte des producteurs.....	10
Les fruits et légumes.....	13
Les viandes.....	21
Les poissons.....	31
Les produits laitiers et dérivés.....	35
Autres et insolites.....	41
Où trouver des produits locaux sur TDM ?.....	48
Initiatives !.....	50
Saisonnalité des produits.....	52
Explication des labels.....	53



Edito



« C'est avec plaisir que nous vous présentons ce guide des producteurs locaux, fruit du travail collectif de la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne, en lien avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Bien manger est un acte du quotidien, essentiel à notre santé, à notre vitalité et à notre bien-être. Dès le plus jeune âge, il est fondamental d'être sensibilisé à la qualité de notre alimentation et à la provenance des produits que nous consommons. Choisir les circuits courts, redécouvrir des saveurs authentiques, oser de nouvelles recettes... c'est aussi s'ouvrir à une cuisine créative, savoureuse et respectueuse des saisons.

Sur Thiers Dore et Montagne, les productrices et les producteurs locaux sont nombreux, passionnés et engagés. Ils cultivent, élèvent, transforment avec exigence et fierté, pour offrir une qualité tout au long de l'année. Que ce soit sur les marchés hebdomadaires, dans les magasins bio, les AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou les restaurants, les savoir-faire locaux se révèlent à chaque bouchée. Fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers ou plantes aromatiques, autant de trésors issus du terroir, qui façonnent le paysage et le patrimoine local.

Produire localement ce dont nous avons besoin, c'est aussi agir concrètement contre le gaspillage alimentaire. À ce titre, la ferme intercommunale du Chandalon, à Arconsat, approvisionne la cuisine centrale du CIAS (Centre Intercommunal d'Action Sociale). Des repas équilibrés et savoureux y sont préparés avec soin, au bénéfice des enfants dans les accueils de loisirs comme des aînés dans les EHPAD.

Je tiens à saluer et remercier chaleureusement l'ensemble des producteurs du territoire : celles et ceux qui travaillent la terre avec passion, qui élèvent leurs animaux en plein air, et qui font vivre une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement.

Ce guide invite chacune et chacun à soutenir les producteurs locaux et à adopter une consommation responsable, choisir un mode de vie plus sain est bénéfique à la fois pour la santé et pour l'avenir de la planète. »

Tony BERNARD,
Président de TDM

**« Que ton alimentation soit
ta première médecine. »
Hippocrate.**

Jean-François DELAIRE,
Vice-Président en charge de l'agriculture,
des forêts et de l'alimentation

Bien manger : pourquoi ?

**Rencontre avec Eva DIAKHITÉ,
diététicienne sur le territoire de TDM**



« **P**rendre le temps de faire ses courses, rencontrer les producteurs de nos aliments, choisir des produits de saison et de circuit court, cuisiner des plats riches en couleurs et en saveurs... Ce sont autant de façons de se rapprocher de la nature et de soi-même. Cuisiner, c'est aussi partager des moments de plaisir en famille ou entre amis, et redonner toute sa place à nos papilles.

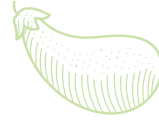
L'alimentation est bien plus qu'un simple besoin physiologique. C'est un acte de santé, un acte de conscience. Ce que nous mangeons devient notre carburant. Il est donc essentiel de réfléchir à ce que l'on met dans son assiette et à l'impact que cela peut avoir sur notre bien-être physique et mental. J'accompagne mes patients dans une démarche globale : changer leurs habitudes alimentaires, aller au marché, cuisiner soi-même... Je travaille également avec les EHPAD* de TDM, pour réaliser des bilans nutritionnels auprès des résidents, et m'implique dans l'optimisation des menus de la cuisine centrale.

Il faut éviter les produits ultra-transformés. Une alimentation industrielle, pauvre en nutriments, altère aussi bien notre santé physique que notre équilibre émotionnel en favorisant l'anxiété. De nombreuses pathologies trouvent leur origine dans une mauvaise hygiène de vie : diabète, troubles digestifs, fatigue chronique... Il est possible d'agir en adoptant une alimentation plus saine et locale. Mon engagement, c'est de promouvoir une alimentation à la fois équilibrée, durable, et pleine de sens.

**Se reconnecter à l'essentiel
passe aussi par l'assiette. >>**



*Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes



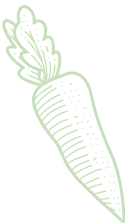
Rencontre avec **Hélène GERMAIN**, première de cuisine à l'école Jean-Zay à Courpière

« **P**lus de 230 repas équilibrés sont servis en moyenne, tous les jours, aux enfants de l'école maternelle et élémentaire Jean Zay de Courpière. Nous cherchons toujours à nous fournir auprès de producteurs locaux, autant que possible. Ainsi, la Ferme bio de la Terrasse (Courpière) nous approvisionne régulièrement en yaourts, fromages et lait (pour nos gratins et crèmes dessert), la viande provient des boucheries locales, qui se fournissent en proximité. Nous avons même découvert les pleurotes bio de la ferme de Kinoko à Viscomtat.

Régulièrement, on contacte de nouveaux producteurs, pour voir ce qu'il est possible de faire et parfois, nous nous rendons sur place pour mieux connaître les produits.

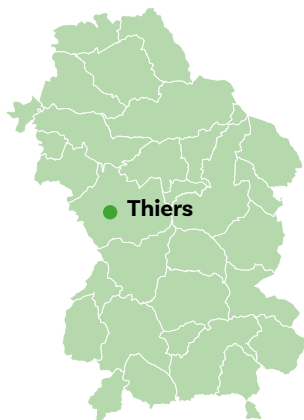
Nous avons la responsabilité de bien faire manger les enfants, nous leur expliquons ce qui compose le repas. Quand cela vient d'un producteur local, il est important qu'ils le sachent. Les enfants doivent avoir confiance pour accepter de goûter. Ils participent d'ailleurs aux menus et nous font souvent des suggestions.

**Manger sainement et équilibré,
cela s'apprend dès
le plus jeune âge.** »



TDM, portrait d'une terre agricole

Si le territoire de Thiers Dore et Montagne est principalement connu pour son histoire industrielle profondément liée à l'art de la coutellerie, il n'en est pas moins agricole.



40%

de la superficie
du territoire
consacrée à
l'agriculture

220

exploitations
agricoles

38%

de la production
agricole locale
orientée vers le
bovin viande peu
intensif, le reste étant
très diversifié.

À titre d'exemple,
10% de la production
est encore orientée vers
le bovin lait, **9%** vers
l'ovin viande et **5%** vers
le maraîchage.

10%

de la production
agricole orientée
en agriculture
biologique

16%

des
exploitations
faisant de la
vente directe



Si la commercialisation de proximité se développe pour répondre à la demande locale, les principales productions réalisées sur le territoire sont excédentaires. Aussi, l'export hors de TDM représente une part majoritaire de la valeur des productions du territoire (lait et viande principalement).

Le saviez-vous ?

- TDM est en partie dans le périmètre des Appellations d'Origine Protégée (AOP) Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne.
- Le territoire fait partie du berceau de la race Ferrandaise, la race locale de vache, et plusieurs éleveurs sont présents sur le territoire aujourd'hui.
- On trouve sur le territoire, côté montagne, de la myrtille sauvage et une confrérie de la myrtille sauvage forézienne. La structuration de la filière est d'ailleurs née à Courpière avec le premier grossiste (maison Iva), dans les années 30. TDM a aussi longtemps été un territoire de production de fraises (Courpière, St-Flour-l'Etang...) et de pommes, avec la tradition des pré-vergers.
- Sur TDM, on trouve de sacrées recettes et spécialités, comme la saucisse de choux à Arconsat, le moulet à Celles-sur-Durolle, ou encore la tarte à la bouillie.



Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)

L'ensemble des activités qui permettent de nourrir quotidiennement les êtres humains repose sur une organisation complexe : le système alimentaire.

Les systèmes alimentaires représentent 22% des émissions totales de gaz à effet de serre à l'échelle de la France. Ils contribuent à des externalités négatives auxquelles la société est de plus en plus sensible : perte de biodiversité y compris en variétés cultivées et semences, dégradation des sols et de la ressource en eau, gaspillage de 18% des denrées produites, diminution drastique des emplois agricoles... Les expertises scientifiques disponibles conduisent à une certitude : ce système alimentaire est vulnérable et impacte l'état de notre santé et le climat.

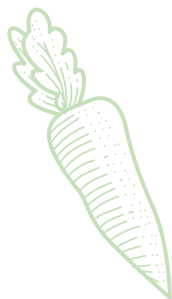
Face au constat de la complexité des enjeux liés à l'alimentation, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) proposent une approche transversale territorialisée mobilisant une pluralité de compétences grâce à un collectif d'acteurs. Leur action ne remplace pas, mais agit en complémentarité des efforts internationaux.

Depuis 2017, un PAT est engagé sur le Grand Clermont et le Parc naturel régional Livradois-Forez (PNR). Il vise à développer un modèle agricole et alimentaire soutenable, en agissant sur de multiples déterminants : foncier, production, outils de transformation, éducation, consommation, santé, etc.

Parmi les grandes orientations, figure la volonté de valoriser l'alimentation de proximité et de favoriser l'accès aux produits locaux.



Les 6 orientations du Programme Alimentaire Territorial



1

Préserver, remobiliser
les terres agricoles en surface
et en qualité, pour maintenir
l'activité agri-locale

2

Accompagner
l'évolution des pratiques,
en faveur d'une agriculture
respectueuse
de l'environnement
et rémunératrice

6

Faciliter le développement
d'une alimentation
durable, saine et locale,
en restauration
collective



3

Renforcer et créer
les filières pour favoriser
l'autosuffisance alimentaire
du territoire d'aujourd'hui
et de demain

5

Faciliter l'accès
aux produits locaux

4

Développer
une culture du consommer
sain, local et responsable



Liste des producteurs sur Thiers Dore et Montagne

Fruits et légumes

- 1 Les Vallons Fertiles
- 2 La Ferme qui prend racines
- 3 Les Petits Genêts
- 4 Les Jardins du Bon Repos
- 5 La Ferme du Chandalon
- 6 La Ferme de l'Aire
- 7 Les Jardins de Chochoat
- 8 Le Bioverger
- 9 Le Jardin des Bottes
- 10 Galinsoga et C^{ie}
- 11 Le Coq en Pat

Viandes

- 12 GAEC des Bergeries
- 13 Highlands du Parc de Marsal
- 14 La Garbière
- 15 GAEC du Trinquant
- 16 Au Bon Boeuf
- 17 Les Canards d'Agathe
- 18 Ferme des Ribbes
- 19 Élevage des Bois-Noirs
- 20 GAEC Denis Rigaud
- 21 L'agneau du Chignore
- 22 Pascal Chassaigne
- 23 Chabanet
- 24 Chantelauze
- 25 Ferme du Perlou

26 GAEC de Martignat

27 GAEC du Moulin

Poissons

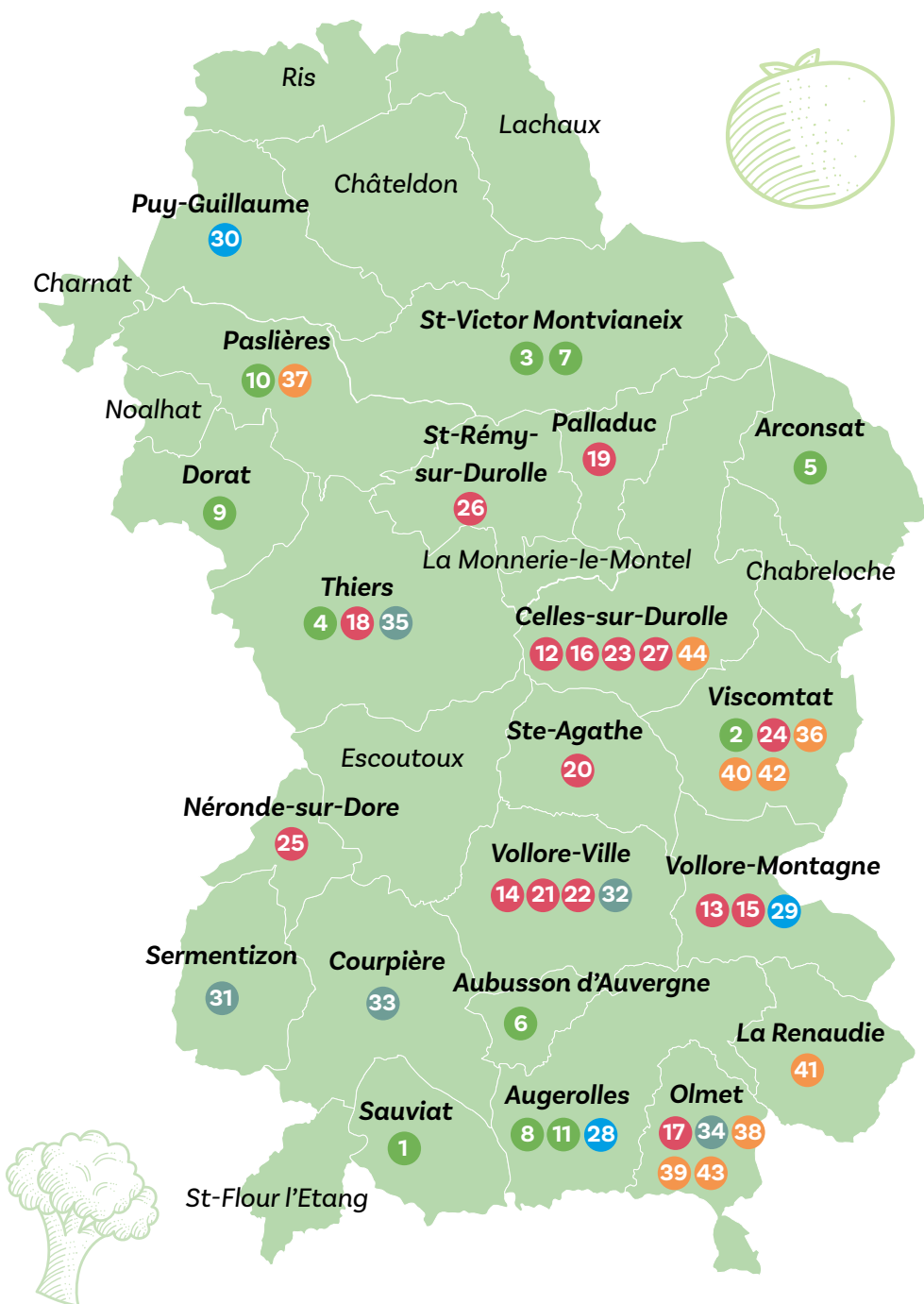
- 28 Le Moulin du Clos
- 29 Le Moulin de la Goutte
- 30 Le Moulin de la Charme

Produits laitiers et dérivés

- 31 Chèvrerie de la Mélina
- 32 Élevage de la Plaine
- 33 Ferme de la Terrasse
- 34 Ferme des Pics et Piques
- 35 GAEC Le Chabriou

Autres et insolites (produits de la ruche, plantes aromatiques...)

- 36 La Cité de l'Abeille
- 37 Le Chant Fleuri
- 38 Lait P'tits Pieds
- 39 Canauos
- 40 La ferme Kinoko
- 41 Pépinière Mijoenma
- 42 Le Sens en Herbe
- 43 Ferme Viillard de Leparcel
- 44 Escargots des Bois-Noirs



Kespéli SADEYEN et Jérémy GOYPIERON, de la ferme intercommunale du Chandalon à Arconsat

« C'était un vrai pari de faire du maraîchage en moyenne-montagne ! Nous cultivons ici, sur deux hectares, des légumes bio et de saison depuis 2018. Nous vendons directement à la ferme et fournissons notamment la cuisine centrale de TDM, qui prépare les repas pour les enfants des accueils de loisirs de proximité et les personnes âgées de l'EHPAD de Chandalon et des Chatilles.

Nous avons une approche globale de la protection de l'environnement et de la terre : nous faisons en sorte de concilier l'agriculture bio productive avec un sol et un écosystème préservés.

La récente extension de la ferme nous permet de travailler plus confortablement et ergonomiquement. Nous continuons les projets, comme l'installation d'une serre à plants, de nouveaux fruitiers, la plantation des vignes sous serres qui donnent déjà de belles récoltes.

**Notre philosophie est de cultiver la terre,
produire sainement, dans le respect
du vivant.**



Le saviez-vous ?

La Ferme du Chandalon, équipement appartenant à la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne, a vu le jour en 2017. L'objectif était de participer à mettre en oeuvre une alimentation de qualité et locale, avec la création d'une exploitation gérée par des professionnels. La ferme a bénéficié en 2024 d'un agrandissement, qui a permis l'implantation d'une serre pour les semis.



Fruits & légumes





1 Les Vallons Fertiles

Yacine ALAOUI

06 48 54 94 61 / 63120 Sauviat
vallonsfertiles@gmail.com

Production principale

Légumes (sol vivant,
permaculture)



Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
(commande de panier)
- Marché de Billom (lundi)

Label de qualité

Agriculture biologique



2 La Ferme qui prend racines

Sébastien MASCLET

Glav, 63250 Viscomtat

06 60 70 75 59

contact@lafermequiprendracines.fr

www.lafermequiprendracines.fr

Production principale

Légumes

Productions secondaires

Œufs, fruits, petits fruits, plants

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés de Thiers (jeudi),
Noirétable (samedi)
- Livraison de paniers (gîtes, particuliers)

Label de qualité

Agriculture biologique





3 Les Petits Genêts

Laure BOSSY et Simon CHAMPRU

Bancherel, 63550 St-Victor-Montvianeix

06 31 51 44 94 / les.petits.genets@mailo.com

Productions principales

- Légumes diversifiés de saison
- Fraises et framboises



Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marché de Puy-Guillaume (mercredi)

Label de qualité

Agriculture biologique



4 Les Jardins du Bon Repos

Lionel TIXIER et Guilhem BOYER

Le Bon Repos, 63300 Thiers

06 62 88 98 60

Production principale

Légumes

Où trouver les produits ?

- Marchés de Courpière (mardi), Montferrand (samedi)
- AMAP de Courpière (vendredi 18h30-19h30)
- Magasin de producteurs : Aux Champs à Thiers

Label de qualité

Agriculture biologique





5 La Ferme du Chandalon

Kespéli SADEYEN et Jérémy GOYPIERON

Chandalon, 63250 Arconsat

06 13 62 14 47 / fermeduchandalon@gmail.com

 [Ferme du Chandalon](#)

Productions principales

Légumes de saison, plants potagers

Productions secondaires

Fraises, raisins, pommes et poires
(ponctuellement)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme le vendredi (15h-17h),
- AMAP de Thiers (jeudi 18h15-19h30)
- Marché de Jaude à Clermont-Fd
(1^{er} et 3^e dimanche du mois)
- Livraison de paniers à la Maison du Pont
à Celles-sur-Durolle

Label de qualité

Agriculture biologique



6 La Ferme de l'Aire

Emilie ALBERT

L'Aire, 63120 Aubusson d'Auvergne

06 82 14 38 43 / lairedemilie@gmail.com

 [L'Aire d'Emilie](#)

Production principale

Légumes



Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marché d'Aubusson d'Auvergne
- Livraison de paniers :
plateforme Granvillage
- Épicerie Proxi de Vodable-Ville
- Vente en restauration privée :
Les Chênes à Augerolles,
Bar de la Fontaine à Vodable-Ville





7 Les Jardins de Chochat

Manuel PONS

Chochat, 63550 St-Victor-Montvianeix

06 08 30 13 43

Productions principales

Légumes de saison, oeufs

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marché de St-Pierre à Clermont-Ferrand (samedi)

Label de qualité

Agriculture biologique



8 Le Bioverger

Manuella RICORDEL et Laurent BODINEAU

49 rue des Monts Dômes, 63930 Augerolles

06 83 58 33 30 / contact@bioverger.com

www.bioverger.com/ /  Bioverger - Augerolles

Productions principales

Oeufs, fruits (pomme, poire, fraise, rhubarbe), boissons (jus de fruits), compotes

Production secondaire

Légumes (pomme de terre, courge, poireau)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (mercredi, 9h-12h30 et vendredi, 17h-19h)
- Marché de Montferrand (samedi)
- AMAP de Saint-Jacques, d'Aubière
- Magasins de producteurs : Aux Champs à Thiers, le Local à Ambert, le Bancal à Craponne-sur-Arzon

Label de qualité

Agriculture biologique





9 Le Jardin des Bottes

Laurane CHAMPION et Thomas BARBAT

2 Chemin de Foury, 63300 Dorat

laurane.champion@gmail.com



Le Jardin des Bottes Laurane

Productions principales

- Oeufs, par 6 ou par 12
- Légumes en vrac



Où trouver les produits ?

- Livraison de paniers : secteur de Puy-Guillaume, Paslières, Dorat, Noalhat
- Marché : Cournon-d'Auvergne (samedi)
- Magasin de producteurs : Aux Champs à Thiers

Label de qualité

Agriculture biologique



10 Galinsoga et Cie

Bruno BELAIR

Murat, 63290 Paslières

06 37 97 67 76 / bruno.belair@netcourrier.com

www.galinsoga-et-cie.fr

Productions principales

- Pépinière : plantes comestibles et potagères, arbres et arbustes fruitiers

Production secondaire

- Légumes de saison
- Raisin de table

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (sur RDV)
- Marché : Thiers (samedi)
- Foires : Randan'Plants, Lezoux, Humus à Châteldon, Langeac (43)
- Vente en ligne

Labels de qualité

Agriculture biologique,
Nature et Progrès





11 Le Coq en Pat

Patricia FLODROPS

Chabanne, 63930 Augerolles
06 76 21 85 20 - 07 69 61 07 07
domaineducoenpat@gmail.com
www.domaineducoenpat.fr



Productions principales

- Fruits et petits fruits frais, confitures
- Oeufs

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés de Courpière (mardi) et d'Augerolles (dimanche)
- AMAP de Courpière (vendredi 18h30-19h30)

Label de qualité

Agriculture biologique



Retrouvez également dans d'autres chapitres des producteurs qui proposent des légumes, comme l'exploitation Chabanet (chapitre viandes, page 27).

Carole et Simon SEYCHAL, de la ferme et du magasin Au Bon Boeuf à Celles-sur-Durolle

« C'est une entreprise familiale. Au départ, mes grands-parents avaient une boucherie sur la Commune. Puis, ils ont décidé de reprendre une exploitation, en 1965, afin de vendre les produits de leur élevage. Soixante années plus tard, dans cette même exploitation, nous continuons à élever bovins, porcs, volailles (chapons et dindes pour Noël, poulets toute l'année) sur près de 150 hectares.

Malgré les températures fraîches de moyenne montagne, nous avons un territoire propice à ce type d'élevage avec des parcelles plutôt bien desservies par les cours d'eau. Nous sommes un élevage non-intensif, nous n'utilisons pas d'engrais pour faire pousser l'herbe et nourrir nos bêtes, qui évoluent au grand air de la montagne thiernoise.

Jusqu'en 2016, nous avons assuré une vente à la caissette, puis on a souhaité aller plus loin dans la vente directe aux usagers, avec l'ouverture d'un labo proche de l'exploitation, pour transformer notre production et d'un magasin situé à Pont-de-Celles, pour la vendre. À part emmener nos bêtes à l'abattoir de Creuzier-le-Neuf, dans l'Allier, nous faisons tout nous-mêmes. Nous allons aussi sur les marchés situés dans l'agglomération clermontoise.

Notre esprit est de proposer
une viande locale de qualité,
accessible à toutes et tous.



Les viandes





12 GAEC des Bergeries

Laure OGER et Rémi CHAZALET

4 impasse du Coudert, Les Sarraix

63250 Celles-sur-Durolle

gaecdesbergeries63@gmail.com

 Au Marché de la Bergerie

Productions principales

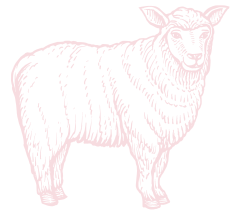
Agneau et brebis (caissettes d'agneau, merguez et steaks hachés 100% brebis, farce nature et épicée)

Production secondaire

Poulet fermier (prêt à cuire)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Vente aux restaurateurs privés locaux : Thiers, Clermont-Ferrand, comités d'entreprise



13 Highlands du Parc de Marsal

Jean-François DELAIRE

Marsal, 63120 Vollore-Montagne

06 30 41 81 87 / jf.delaire@icloud.com

 Les Highlands du Parc de Marsal

Production principale

Bovins élevés au foin et à l'herbe, sur prairie naturelle (viande en caissettes)

Où trouver les produits ?

Vente directe à la ferme





14 La Garbière

Patricia et Wilfrid MOIGNOUX

Laurençon, 63120 Vollore-Ville

06 12 45 37 83 / contact@lagarbiere.com

 **EARL de la Garbière**

Production principale

Porc de plein-air

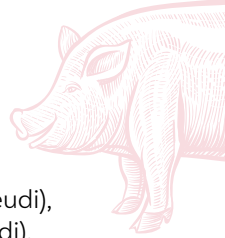
(viande et charcuterie)

Production secondaire

Boeuf Galloway (viande)

Où trouver les produits ?

- Marchés locaux : Mirefleurs (jeudi), GAEC Nugeyre à Lezoux (vendredi), Issoire (samedi), Aubière (dimanche), Maringues (lundi), Billom (lundi), Thiers (jeudi-samedi)
- Épicerie Proxi à Vollore-Ville



15 GAEC du Trinquart

Vanessa GOUTTEGATAS

et Vincent GOUTTEFANGEAS

Le Sopt, 63120 Vollore-Montagne

06 48 38 58 16 / gaecdutrinquart@gmail.com

Production principale

Boeuf

Production secondaire

Volaille

Où trouver les produits ?

Vente directe à la ferme
pour les volailles uniquement

Label de qualité

Label Rouge pour les volailles





16 Au Bon Boeuf

Simon SEYCHAL

Lieu-dit Martignat, 63250 Celles-sur-Durolle

06 79 55 08 51 / au-bon-boeuf@orange.fr

 [Ferme Au Bon Boeuf](#)

Productions principales

Vache, veau, porc, volaille
(vente au détail)

Où trouver les produits ?

- Vente directe au magasin Au Bon Boeuf au Pont-de-Celles à Celles-sur-Durolle
- Marchés locaux : Gerzat, Beaumont, Pérignat-les-Sarliève
- Vente à la restauration collective publique
- Vente aux restaurateurs privés locaux



17 Les Canards d'Agathe

Catherine et Jean-Pascal FARGE

Ste-Agathe, 63880 Olmet

04 73 72 67 78 / c.farge@orange.fr

www.lescanardsdagathe.fr

Production principale

Canard gras (vente de foie gras, rillettes, plats cuisinés...)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés locaux : Ambert (jeudi), Courpière (3^e mardi du mois)
- Vente à la ferme-auberge





18 Ferme des Ribbes

Thomas ROCHIAS

Les Ribbes, 63300 Thiers

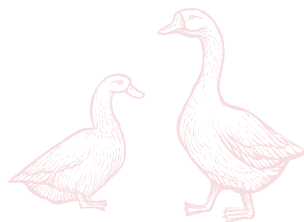
06 88 04 96 77 / thomas.rochias@hotmail.fr

Production principale

Volaille (poulet, pintade, coq, canard entier et volaille festive)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- AMAP de Thiers (jeudi 18h15-19h30)
- Magasin de producteurs :
Aux Champs à Thiers



19 Élevage des Bois-Noirs

Sébastien PONS

Chemin du Vieux Palladuc, 63550 Palladuc

06 31 04 72 96 / earldesboisnoirs@outlook.fr

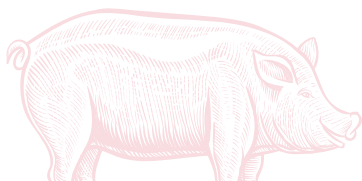
www.elevage-des-bois-noirs.fr

Productions principales

- Porc fermier sur paille (caissettes de 5 ou 10 kg)
- Boeuf (caissettes de bœuf Aubrac en 10kg, steak haché frais, bourguignon, pot-au-feu, chipolatas et merguez de bœuf)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme





20 GAEC Denis Rigaud

Christine, Tom et Denis RIGAUD

7 chemin de la Vacherie, 63120 Ste-Agathe

06 64 52 69 70 / dc.rigaud@orange.fr

 Ferme Gaec Rigaud Denis

Production principale

Boeuf (caissette de viande Salers, carton de steaks hachés congelés Salers)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Épiceries locales
- Vente à la restauration collective publique : écoles de Celles-sur-Durolle, Vollore-Montagne

Label de qualité

Label Rouge



21 L'agneau du Chignore

Noélie FAFOURNOUX

et Stéphane MARRET

Le Besset-Haut, 63120 Vollore-Ville

06 67 56 03 05 / lagneauduchignore@gmail.com

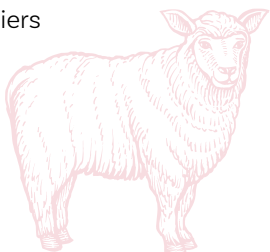
 L'Agneau du Chignore

Production principale

Agneau (caissette demi-agneau)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Magasin de producteurs : Aux Champs à Thiers





22 Pascal Chassaigne

La Bunie, 63120 Vollore-Ville
06 98 23 19 69 / pascal.chassaigne@gmail.com
www.pascal-chassaigne.fr

Production principale

Boeuf Hereford

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (caissettes de 6 ou 10 kgs)
- Marchés locaux : Augerolles (dernier dimanche de chaque mois)
- AMAP de Thiers (jeudi 18h15-19h30)
- Épicerie Proxi de Vollore-Ville



23 Chabanet

Gilles CHABANET

L'Androdie, 63250 Celles-sur-Durolle
chaba.net@hotmail.fr

Productions principales

- Agneau, bœuf (viande en caissettes, sur commande)
- Légumes (pommes de terre, potimarron, courges, butternut)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- AMAP, épiceries locales, grandes et moyennes surfaces locales
- Vente à la restauration collective publique et restaurateurs privés

Label de qualité

Agriculture biologique





24 Chantelauze

Laurent CHANTELAUZE

1 route de Pierre Pamole, 63250 Viscomtat

06 82 25 31 62 / 06 30 50 70 33

laurent.chantelauze@orange.fr

Production principale

Boeuf (viande Aubrac de 5 kg sous vide, steaks hachés surgelés, colis de 3kg25, 25x120g)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme



25 Ferme du Perlou

Yannick CAPELLE

06 88 45 88 02 / lafermeduperlou@gmail.com

 Ferme du Perlou

Production principale

- Volaille prête à cuire (poulet, pintade, canard, volaille festive)
- Oeufs fermiers (poules élevées en plein-air, en poulailler déplaçable)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés locaux : halle St-Joseph à Clermont-Ferrand (vendredi), Lezoux (samedi), Aubière (dimanche)
- Grande surface : Intermarché à Thiers
- Vente à la restauration collective publique : collèges de Lezoux, de St-Dier-d'Auvergne
- Vente aux restaurateurs privés : Jean-Claude Leclerc, L'Envie





26 GAEC de Martignat

Fabien et Marc CHONIER

23 rue de la Croix Rouge, lieu-dit Martignat,
63550 St-Rémy-sur-Durolle / 06 45 53 44 75
marc.chonier@orange.fr

Production principale

Boeuf (vente en caissettes)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Livraison de paniers (caissettes)



27 GAEC du Moulin

Damien et Pascal POUZET

Le Moulin Planche, 63250 Celles-sur-Durolle
06 12 69 12 61 / 06 85 80 68 08
damien.pouzet@hotmail.fr

Production principale

Boeuf (caissettes de viande
et steaks hachés surgelés)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Vente à la restauration collective publique
- Vente aux restaurateurs privés



Retrouvez aussi, classés dans d'autres chapitres, des producteurs qui proposent de la viande, comme la Ferme des Pics et Piques à Olmet (page 37).

Gaëtan BRUCHET,
producteur à la pisciculture du Moulin de la Charme

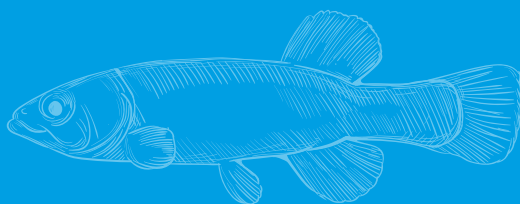
« Cela fait bientôt 15 ans que je travaille ici, à Puy-Guillaume, au bout de la vallée de la Credogne, dans un cadre naturel exceptionnel, où j'élève truites arc-en-ciel, saumons de fontaine, truites fario et friture de truitelle. Je transforme une grande partie de ma production sur l'exploitation, en filets de truite frais. Une autre partie est transformée ailleurs, pour la truite fumée, les saucisses de truite, les rillettes.

Pour renouveler et repeupler la pisciculture, je dispose de mes propres alevins. Souhaitant proposer du poisson d'élevage avec un vrai goût, et pour des raisons d'éthique, ma production est certifiée biologique, depuis 2011. On peut prendre rendez-vous, ici, pour se fournir directement à la pisciculture. Je vends aussi mes poissons au magasin Le Grand Panier Bio à Thiers, que j'ai ouvert en 2020 et qui dispose d'une poissonnerie. Je propose également mes produits hors du territoire, jusqu'à Lyon et St-Etienne, dans les AMAP, je fournis les sociétés de pêche, les restaurants locaux. J'utilise aussi les réseaux sociaux pour me faire connaître.

Notre métier est directement impacté par le changement climatique, chaque année est compliquée et nous devons nous adapter. La majorité de notre production doit être écoulée avant la période estivale, car les sécheresses sont plus fréquentes.



Les poissons





28 Les Truites du Moulin du Clos

Marion et Loïc BALLET

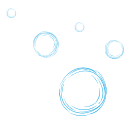
Le Moulin du Clos, 63930 Augerolles
04 73 53 90 91 / lestruitesdumoulinduclos@yahoo.fr
www.lestruitesdumoulinduclos.fr

Productions principales

Truite fraîche, entière et en filet + produits transformés (rillettes, mousses de truite fumée, quenelles)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (vendredi : 9h-12h et 14h-18h et samedi : 9h-12h)
- Marchés : Billom (lundi), Ambert (jeudi), Cournon d'Auvergne (vendredi), Montferrand (samedi),
- Magasins de producteurs : Aux Champs à Thiers, le Local à Ambert
- Vente aux restaurateurs privés, revendeurs



29 Pisciculture du Moulin de la Goutte

Alexandre et Laëtitia VIALE

La Goutte, 63120 Vodable-Montagne
04 73 53 77 49 / aviale83@hotmail.com
www.pisciculturedelagoutte.fr

 [Pisciculture du Moulin de la Goutte](#)

Production principale

Truite arc-en-ciel, fario, omble de fontaine

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (pêche proposée)





30 Pisciculture du Moulin de la Charme

Gaëtan BRUCHET

Moulin de la Charme, lieu-dit Montpeyrourx
63290 Puy-Guillaume

06 98 39 24 37 / gaetanbroc@gmail.com

 [Pisciculture Moulin de la Charme](#)

Production principale

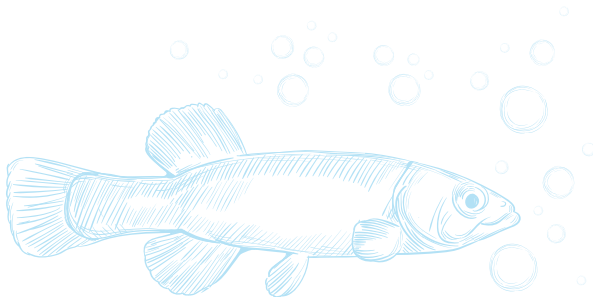
Truite arc-en-ciel, truite fario, saumon de fontaine, truite fumée, rillettes de truite, saucisse de truite, friture de truitelles

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- AMAP en Auvergne Rhône-Alpes
- Livraison de paniers (vente à domicile)
- Magasin de producteurs : St-Etienne et Lyon
- Vente aux restaurateurs privés
- Poissonnerie locale :
le Grand Panier Bio à Thiers
- Locavor / La Ruche qui dit oui

Label de qualité

Agriculture biologique



Aurore ANTIER et Anthony SERVANTIE, propriétaires de la fromagerie l'Artisanale de Ris

« **N**ous avons repris la fromagerie le 1^{er} novembre 2024 et nous avons 6 salariés : 3 vendeurs et 3 fromagers / affineurs. Nous vendons notre production dans notre magasin à Ris et dans des crémeries aux alentours ainsi que sur les marchés.

Nous sommes transformateurs, puisque l'on utilise le lait pour fabriquer nos fromages. Dans la mesure du possible, nous privilégions l'approvisionnement en lait local. Le lait de vache et de chèvre provient de la coopérative SODIAAL, qui se fournit beaucoup à proximité, auprès de producteurs de Puy-Guillaume et de Limons notamment. Pourquoi aller chercher ailleurs ce que nous pouvons trouver ici ?

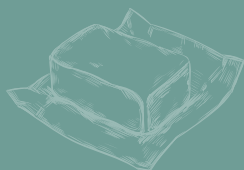
Nous utilisons du lait de qualité, analysé, avec un cahier des charges précis, pour produire de bons fromages (près de 20 variétés) dans la lignée de notre prédécesseur, qui nous a notamment transmis le « Terre Dieu », médaillé en 2024*. »

*fromage primé au Mondial du Fromage

La fromagerie est ouverte
du lundi au samedi, de 8h à 19h.
(voir aussi page distributeurs,
page 48).



Les produits laitiers et dérivés





31 Chèvrerie de la Mélina

Estelle et Denis SIVAULT

Lavenal, 63120 Sermentizon

06 04 17 26 09 / contact@chevrerie-melina.fr

www.chevrerie-melina.fr

Production principale

Produits laitiers (fromages et desserts au lait de chèvre)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (du mercredi au vendredi de 16h30 à 19h),
- Marchés locaux : Lezoux (samedi),
- AMAP de Chignat, Thiers (jeudi 18h15-19h30), Courpière (vendredi 18h30-19h30)
- Épicerie locale La Fermière à Lempdes
- Vente aux restaurateurs privés : les Chênes à Augerolles
- Revendeur : JCM Maugrion (Peschadoires)



32 Élevage de la Plaine

Ariane NAAKE

7 La Plaine, 63120 Vodable-Ville / 06 64 81 21 82

Production principale

Produits laitiers (fromage de chèvre)

Production secondaire

Laine, objets et vêtements tricotés ou feutre (mouton)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marché d'Augerolles (dimanche matin)
- Épicerie proxi de Vodable-Ville, fromagerie Labrige à Augerolles, magasin participatif à Domaize (Moncri)

Label de qualité

Ma région, ses terroirs





33 Ferme de la Terrasse

Aurélie, Olga, Yannic MENADIER

La Terrasse, 63120 Courpière

06 84 10 79 71 / fermedelaterrasse@gmail.com

www.fermedelaterrasse.com

 Ferme de la Terrasse

Production principale

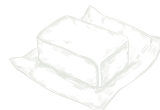
Produits laitiers (yaourt, faisselle, fromage blanc, tomme, raclette, camembert)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- AMAP de Thiers (jeudi 18h15-19h30), Courpière (vendredi 18h30-19h30), Cébazat
- Magasin de producteurs : Aux Champs à Thiers, épiceries de Vollore-Ville, Vollore-Montagne
- Moyenne surface locale : magasin bio à Courpière, Le Grand Panier Bio à Thiers

Label de qualité

Agriculture biologique



34 Ferme des Pics et Piques

Julien MERLE

1 Le Chauffrut, 63880 Olmet

04 73 94 21 41 / elsajulienm1@orange.fr

 Lafermede Picsetpiques

Productions principales

- Produits laitiers (fromages et yaourts de brebis)
- Élevage ovin (caissette d'agneau, viande au détail)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés locaux : Olliegues (samedi, l'été)
- AMAP de Courpière (vendredi 18h30-19h30)

Label de qualité

Agriculture biologique





35 GAEC Le Chabriou

Sabine et Monique THOLONIAT

Les Granges, 63300 Thiers

gacchabriou@orange.fr

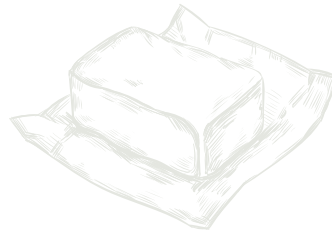
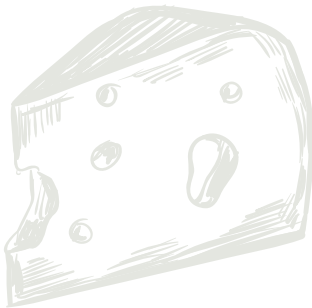
Production principale

Fromages au lait cru

(lait de vache et de chèvre)

Où trouver les produits ?

- Marchés : Thiers (jeudi, samedi), Chabreloche (mercredi), St-Rémy-sur-Durolle (dimanche), Cournon d'Auvergne (samedi), Aubière (dimanche)...
- Épicerie locale : Les Halles de Celles à Celles-sur-Durolle



Retrouvez aussi, classés dans d'autres chapitres, des producteurs qui proposent des produits laitiers, comme la Ferme Viillard de Leparcel (page 45).



Léo FAFOURNOUX, chef cuisinier au restaurant Les Chênes, à Augerolles

« **Ê**tre cuisinier, c'est avant tout connaître la nature. Je suis passionné par mon métier, chaque plat est une histoire racontée à travers les produits du terroir. Dans mon restaurant, j'aime sublimer les pleurotes de Viscomtat, les escargots des Bois-Noirs, les légumes et le miel d'Aubusson-d'Auvergne, les œufs de Tours-sur-Meymont... Je sélectionne aussi avec soin les vins du vignoble auvergnat.

Je cultive des liens étroits avec les producteurs locaux, les vignerons, et valorise une cuisine en réseau, pensée comme une œuvre collective. Mes recettes font souvent un clin d'œil à mes racines, notamment avec le poisson d'eau douce, hommage à mes grands-parents, que je me procure à la pisciculture d'Augerolles. Une recette traditionnelle figure toujours à ma carte, en témoignage de l'histoire familiale.

Avec le jardin associatif d'Augerolles, je cueille quotidiennement, de mars à septembre, herbes, fleurs et champignons. Conscient de l'équilibre fragile entre l'homme et la nature, je ne prélève que ce dont j'ai besoin.

**Partager l'amour des produits,
dire leur provenance,
c'est donner du sens
à chaque assiette.** »

Issu d'une lignée de paysans installés au Château de la Faye, Léo représente la 5^e génération à la tête du restaurant familial, fondé en 1975. Il a repris le flambeau il y a deux ans, dans le sillage de son père, Jean-François Fafournoux. Il cuisine pour honorer ceux qui l'ont précédé et préparer le terrain pour ceux qui viendront après. La restauration est un métier de transmission et de générosité, où le plaisir de faire plaisir reste le moteur.



Autres et insolites (produits de la ruche, plantes aromatiques...)





36 La Cité de l'Abeille

Mariette et Alain BENOIT À LA GUILLAUME

La Cité de l'Abeille - La Casa dard d'art
63250 Viscomtat sur la Terre / 04 73 51 91 13 /
alain.benoit.a.la.guillaume@wanadoo.fr
www.lacitedelabeille.fr / la.casadarddart.fr

Production principale

Apiculture : miel, pain d'épices, nougats, chocolats au miel

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés de Noël : La Sauvetat, La Monnerie-le-Montel, Courpière



37 Le Chant Fleuri

Aurélié ROUSSEaux

Murat, 63290 Paslières / 06 84 77 23 88 /
lechantfleuri@gmail.com / www.lechantfleuri.fr



Le Chant Fleuri

Production principale

Plantes à Parfum Aromatiques
et Médicinales (PPAM) : tisanes, aromates,
plants d'aromatiques, de médicinales
et de fleurs

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme, sur demande
- Marchés de Clermont-Fd (le 1^{er} week-end du mois), Orcet (2^e vendredi), Moissat (3^e vendredi)
- AMAP de Thiers, Maringues, Bien-Assis à Clermont-Ferrand
- Magasin de producteurs : Aux Champs à Thiers, Le Grand Panier Bio à Thiers
- Le Biau Jardin à Gerzat, foires locales



Labels de qualité

Agriculture biologique, Simples





38 Lait P'tits Pieds

Marion AUDEMARD

Rodelier, 63880 Olmet / 06 46 18 02 61
martinezmarion34@gmail.com



Lait P'tits Pieds



lait.ptits.pieds

Production principale

Lait d'ânesse (transformation
en produits cosmétiques)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés locaux
- Magasins de producteurs
- Pharmacies locales



39 Canauos

Séverine MALHIÈRE

Fetus, 63880 Olmet / 06 45 88 20 65
culture.canauos@gmail.com / www.canauos.com



Canauos Farm



Canauos

Productions principales

- Huiles de chanvre CBD
- PPAM et chanvre thérapeutique
(arnica, menthe, guss, calendula, camomille,
romaine, sève de bouleau...)
- Petits fruits (myrtille sauvage)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés locaux (occasionnellement)
- Magasin de producteurs, épiceries
locales, moyennes surfaces bio
- Commande sur Internet

Labels de qualité

Agriculture biologique,
Nature et Progrès





40 La Ferme Kinoko

Antoine BENOIT À LA GUILLAUME, Yuki NIIMI

Pys, 63250 Viscomtat

06 01 38 26 00 / info@fermekinoko.fr

www.fermekinoko.fr

Production principale

Champignons



Où trouver les produits ?

- Marché de Noirétable (samedi)
- AMAP de Thiers (jeudi 18h15-19h30) et Courpière (vendredi 18h30-19h30)
- Livraison de paniers : Locavore Clermont-Fd
- Magasins Aux Champs à Thiers, Le Grand Panier Bio à Thiers
- Vente à la restauration collective publique et aux restaurateurs privés

Label de qualité

Agriculture biologique



41 Pépinière Mijoenma

Michel SERRE COULANJON

La Patte d'Oie, 2 rue de la Chaugne

63930 La Renaudie / 06 17 27 79 12

contact@pepinieremijoenma.fr

www.pepinieremijoenma.com

 *Pepiniere Mijoenma*

Productions principales

Plants, fleurs comestibles, plantes aromatiques et médicinales, plants potagers

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme (drive uniquement)
- Marchés de Courpière (mardi), Puy-Guillaume (mercredi), Noirétable (samedi), St-Just en Chevalet (lundi)
- Magasin Brin de terroir à La Renaudie
- Professionnels des PPAM, maraîchers, site internet en vente directe

Label de qualité

Agriculture biologique





42 Le Sens en Herbe

Gaëtan POULY, Naïs BACHELET

La Courtade, 63250 Viscomtat

06 18 25 34 00 / lessensenherbe@ecomail.fr

www.lessensenherbe.fr

Production principale

PPAM (distillation de plantes médicinales, huiles essentielles et hydrolats)

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- Marchés locaux
- AMAP
- Magasin de producteurs, épiceries locales

Labels de qualité

Agriculture biologique,
Nature et Progrès, Simples



43 Ferme Viallard de Leparcel

Marina VIALlard

63880 Olmet

marinaviallard@orange.fr / 06 50 18 48 65

Production principale

- PPAM (roses de Damas, eau de rose)

Productions secondaires

- Produits laitiers (fromage de chèvre)
- Savons

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme, sur rendez-vous (par tél.)
- Épiceries locales





44 Escargots des Bois-Noirs

Pauline VALMIER

Les Trois Lindes / 63250 Celles-sur-Durolle

06 63 64 54 64 / contact@escargotsdesboisnoirs.fr



Escargots des Bois-Noirs

Production principale

Escargots (frais, surgelés, en conserve)

Production secondaire

Cosmétiques à la bave d'escargot

Où trouver les produits ?

- Vente directe à la ferme
- AMAP de Thiers (jeudi 18h15-19h30)
- Magasin de producteurs : Aux Champs à Thiers, épicerie de Palladuc
- Vente aux restaurateurs privés : Auberge du Palais à Celles-sur-Durolle
- Marchés de Noël : St-Rémy-sur-Durolle, La Monnerie-le-Montel, Courpière

Label de qualité

Agriculture biologique





Retrouvez aussi, classés dans d'autres chapitres, des producteurs qui proposent des vêtements et objets en feutre (*Elevage de la plaine*, p.36) et des plants (*Galinsoga*, p.18).

Où trouver des produits locaux sur Thiers Dore et Montagne ?

Marchés hebdomadaires

- 1 Courpière** (centre-ville),
le mardi matin
- 2 La Monnerie-le-Montel**
(place de la gare),
le mercredi matin
- 3 Puy-Guillaume**
(rue Joseph Claussat),
le mercredi matin
- 4 Thiers** (place de l'Europe)
le mercredi matin
- 5 Thiers**
(place Antonin Chastel)
le jeudi et samedi matin
- 6 Augerolles**
(place de la Fontaine),
le dimanche matin
- 7 St-Rémy-sur-Durolle**
(place de l'Eglise),
le dimanche matin

Des marchés de « plein-vent »
et saisonniers sont aussi organisés
sur les Communes de TDM :
Chabreloche, Châteldon, St-Victor
Montvianeix, Olmet, Aubusson
d'Auvergne, Sauviat, Sermentizon,
Vallere-Montagne... Renseignez-vous
auprès de la Mairie de votre Commune.

AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne)

- 8 Amap de la Dore,**
à Courpière
amapdeladore@gmail.com
www.amap-de-la-dore.fr
- 9 Amap Le potager de la Durolle ,**
à Thiers 06 84 14 47 28
lepotagerdeladurolle@hotmail.fr
www.lepotagerdeladurolle.weebly.com

Autres distributeurs (liste non-exhaustive)

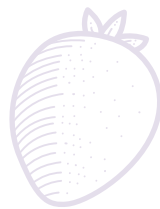
- 10 Aux Champs à Thiers** 04 73 53 21 88
- 11 Épicerie Proxi à Vodable-Ville** 09 67 15 02 16
- 12 7 ici à Thiers** 04 73 94 68 93
- 13 Épicerie auvergnate**
à Vodable-Montagne 04 73 53 77 39
- 14 Épicerie de Palladuc** 04 73 51 84 99
- 15 L'Ouverniat à Puy-Guillaume**
04 73 94 72 65
- 16 Les Halles de Celles**
à Celles-sur-Durolle 04 73 94 58 51
- 17 Fromagerie l'Artisanale de Ris** 04 73 94 13 14
- 18 Le Grand Panier Bio à Thiers** 09 51 55 48 08
- 19 Les Comptoirs de la Bio à Courpière**
04 73 53 19 61
- 20 Association Brins de Terroir**
à La Renaudie
- 21 Au Bon Boeuf à Celles-sur-Durolle**
04 73 80 33 05



Rendez-vous aussi sur le site www.parc-livradois-forez.org
pour savoir où trouver des produits locaux

Initiatives !

L'alimentation durable à TDM, en cuisine et en classe



Sur la thématique de l'alimentation, plusieurs actions sont développées depuis des années à la Communauté de communes, notamment par les services de restauration collective, d'éducation à l'environnement, le Centre Social... Des actions qui font écho au PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez (voir page 8).



- **Dans les écoles du service commun de Thiers Dore et Montagne**, à Augerolles, St-Flour-l'Etang, Vollore-Ville et Courpière, les agents se plient en 4, afin que les enfants puissent ravir leurs papilles et savoir ce qu'ils mangent. Les repas, variés et équilibrés, sont préparés avec des produits locaux, autant que possible (voir page 5).

- **La cuisine centrale du Centre Intercommunal d'Action Sociale de TDM**, à la Monnerie-le-Montel, fournit quant à elle les repas pour les accueils de loisirs de son périmètre, pour les EHPAD Les Chatilles à la Monnerie-le-Montel et Chandalon à Chabreloche, ainsi que pour les personnes âgées bénéficiaires du portage quotidien de repas à domicile, sur 8 Communes de TDM. Les repas, équilibrés, sont « faits maison » et de saison. La ferme du Chandalon, située à quelques kilomètres, fournit à la cuisine centrale des légumes biologiques, quasiment toute l'année.



● **Le service éducation à l'environnement pour un développement durable de TDM, la Catiche**, sensibilise le public du territoire : jeune public, public fragile, élus, familles... De nombreuses écoles, services enfance-jeunesse et autres structures, bénéficient d'un programme éducatif (animations) permettant de mieux comprendre la nécessité d'une nourriture saine et équilibrée, les enjeux de l'alimentation et les différents acteurs.



● **À l'Orangerie, le Centre Social Intercommunal de TDM**, la thématique de l'alimentation est aussi prise à bras le corps, avec la mise en place de la cuisine mobile, qui se déplace aux 4 coins de la Communauté de communes, à l'occasion d'événements. À travers des ateliers pour les familles, ou dans les écoles, on cuisine ensemble : l'objectif est d'échanger sur les pratiques, transmettre les savoir-faire, apprendre à cuisiner sainement et économiquement.

● TDM a été retenue en 2024/2025 par l'Agence Régionale de Santé (ARS), à travers un Appel à Manifestation d'Intérêt « Santé Environnement », nommée « *Alimentation Saine et Durable sur le territoire de TDM* » : *Bien dans son assiette ! De 0 à 100 ans, améliorer son alimentation, manger plus sain et local*. Un programme permettant de former les professionnels, favoriser les échanges, les partages d'information et les expériences.

En 2025, la Communauté de communes a réalisé un documentaire autour de l'alimentation saine et durable, à retrouver sur www.cctdm.fr et sur la page YouTube de TDM. Celui-ci met en lumière la dynamique territoriale autour de cette thématique et permet de comprendre le rôle essentiel de chacun.

+ d'infos :
04 73 53 24 71



Saisonnalité des produits



*Source : agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique

Explication des labels



Agriculture biologique

Mode de production respectant des pratiques environnementales (limitation du recours aux intrants chimiques), la biodiversité (exclusion de l'usage des OGM), le bien-être animal et la préservation des ressources naturelles, en fonction d'une réglementation issue d'un cahier des charges européen et français.



Label Rouge

Signe national distinguant les produits dont les conditions de fabrication illustrent un niveau de qualité gustative supérieure aux autres produits de même type habituellement commercialisés.



Nature et Progrès

Attribution contrôlée par l'association éponyme, respectant un cahier des charges et une charte mettant en avant des critères environnementaux, éthiques et sociaux permettant d'inscrire le producteur dans une démarche globale et participative en lien avec les consommateurs.



« Simples » pour plantes à parfum aromatiques et médicinales

Marque attribuée aux producteurs respectant un cahier des charges spécifique, attribuée et contrôlée par le syndicat Simples, garantissant une production respectueuse de l'environnement et identifiée botaniquement.



Ma Région, ses terroirs

Identifiant qui vise à mieux valoriser le travail et le savoir-faire des entreprises d'Auvergne Rhône-Alpes s'approvisionnant en matière première agricole de la Région. La démarche, c'est d'avoir la garantie de la provenance régionale de ce que l'on achète : une production issue de la Région, cultivée, élevée et transformée par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles.







Le guide des producteurs locaux...

est édité par la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne. **Directeur de publication** : Tony BERNARD. **Coordination générale et conception graphique** : Thomas CAMUS, service communication de TDM. **Ont participé à la rédaction et l'élaboration de ce guide** : Karine MECHIN et Laurent BOITHIAS (TDM), Elodie PERRET (PNR Livradois-Forez), Thomas GIRAL (Département du Puy-de-Dôme). **Photos** : Henri DERUS, sauf pages 3, 4, 5, 12, 34, 40, 50, 51 (services de TDM), page 7 (PNR Livradois-Forez : paysage et myrtilles), pages 9, 13, 31, 47 (Freepik), page 35 (Kristel SCHNEIDER), page 50 (Félix DE MALLERAY). **Impression** : Chambrial-Cavanat, septembre 2025.

De nombreux producteurs existent sur le territoire de la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne, et tous ne figurent pas dans ce guide : seuls ceux qui ont souhaité apparaître sont mentionnés.

