



LIVRET DES PRODUCTEURS 2026



SAVEURS LOCALES



Bienvenue dans le Livret des Producteurs de Plaine Limagne. Cet ouvrage vous invite à (re)découvrir la richesse de notre territoire à travers celles et ceux qui le font vivre chaque jour. Derrière chaque produit local se cachent des visages, des histoires, des savoir-faire et surtout une véritable passion pour la terre et le goût.

Plaine Limagne regorge de producteurs engagés, fiers de partager le fruit de leur travail : légumes croquants, fromages savoureux, viandes de qualité, miels parfumés, pains artisanaux et bien plus encore, cultivés ou fabriqués près de chez vous.

Ce livret s'inscrit dans la démarche de promotion des savoirs faire de Plaine Limagne, qui vise entre-autres à développer une alimentation locale, durable, accessible à tous. Il facilite la rencontre avec les producteurs et artisans du goût (restaurateurs, boulangers, bouchers, pâtisseries ...) et met en avant ceux qui valorisent les produits de notre territoire.

Conçu comme un outil pratique pour habitants et touristes, ce guide encourage les circuits courts, invite à s'arrêter, échanger, goûter et soutenir une agriculture vivante. Ensemble, faisons de Plaine Limagne un territoire gourmand, durable et fier de ses savoir-faire.



Directeur de la publication : Claude Raynaud

Crédits photos : Plaine Limagne, OT Terra Volcana ©Florian Bompan : couverture (centre) ; p.2 ; p.4-5 ; 4ème de couverture (haut et bas), ©Freepik : p.6 ; p. 7 ; pp.10-11 ; p.19 ; p.30 ; p.35 ; p.36 (haut)

Freepik ©Timolina : p.12 (bas) / Freepik ©Macrovector : p.36 (bas) ; p.47 (bas) / Freepik ©Pikisuperstar p.47 (haut)

©Pexels : p.12 (haut) ; p.16 (bas) ; p.18 (haut) ; pp.20-21 ; p.28 (bas) ; p.29 (haut) ; p.31 ; p.37 ; pp.42-43

©Rawpixel : p.16 (haut) Freepik, Pexels, ©Florian Bompan : couv. (milieu devant et dos), p.2 et p.6-7 et p2 (haut)

Rédaction : communauté de communes Plaine Limagne

Conception : service communication Plaine Limagne

Impression : Imprimerie Sic Impression / Tirage : 10 000 ex.

Date de parution : janvier 2026

REMPLIR SON PANIER

DÉLICES DE LA TERRE

SAVEURS DU QUOTIDIEN

PRODUITS DE CARACTÈRE

SE RÉGALER

TROUVER SON PRODUCTEUR



10 **REEMPLIR SON PANIER**

13 **DÉLICES DE LA TERRE**

15 **SAVEURS DU QUOTIDIEN**

6 **PRODUITS DE CARACTÈRE**

30 **SE RÉGALER**



Saint-Sylvestre-Pragoulin

3

Bas-et-Lezat

1

Saint-Priest-Bramefant

1

Villeneuve-les-Ceris

1

Randan

1

3

Beaumont
lès-Randan

1

1

Mons

1

1

Saint-Clément
de-Régnat

1

1

Saint-Denis
Combarnazat

1

Limons

1

1

1

5

Saint-André
le-Coq

Luzillat

1

1

1

Maringues

2

1

2

2

3



REEMPLIR
SON PANIER

C'est jour de marché !

Parmi les 25 communes de Plaine Limagne, retrouvez les 5 marchés hebdomadaires qui sont proposés.

LUNDI

Maringues

8h - 12h30



Halle aux blés
Place François
Seguin

MARDI

Aigueperse

8h - 13h



Place du
marché

Saint-Priest Bramefant

9h30 - 12h30



Rue de
la mairie

VENDREDI

Randan

8h - 13h



Rue du
commerce

SAMEDI

Luzillat

8h - 12h



Place de la
mairie

Pour plus d'informations sur les autres marchés et les manifestations festives, rendez-vous sur le site de Plaine Limagne.



www.plainelimagne.com/dans-vos-communes

Optits bocaux

Vente directe de légumes, fromages, charcuteries, viandes, yaourts et pains, complétée par des produits locaux (lentilles, haricots rouges, miel, confitures) et des produits bio non labellisés. Commande possible – conseillée mais non obligatoire – pour les paniers de légumes et autres produits. Pas de label officiel ni de présence sur les marchés. Partenariat avec AccordBIO. Ouvert du mardi au samedi : mar. 10h-13h et 15h30-19h ; mer. 9h-13h ; jeu. 9h-13h et 15h30-19h ; ven. 9h-13h et 15h30-19h30 ; sam. 9h-13h et 15h30-19h.

CONTACT

2 rue du four banal - Persignat - 63260 Aubiat
optitsbocaux@gmail.com / 06 58 13 18 46
www.optitsbocaux.fr



Le panier de Lili



Magasin de produits frais : fruits, légumes, fromages, charcuterie, crèmerie et œufs. Épicerie traditionnelle avec bières et boissons artisanales sans alcool, biscuits, miels et vins. Dépôt de pains fermiers et bio ainsi que de viennoiseries. Idées cadeaux et créations artisanales. Salon de thé avec biscuits et gâteaux maison. Relais La Poste, point Pick-up et boîte à livres sur place. Ouvert le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h, ainsi que le samedi de 8h à 12h.

CONTACT

Place d'Armes 63260 Effiat
06 86 00 99 06



L'Épicerie de Valérie

Épicerie privilégiant les produits de petits producteurs locaux. Sélection comprenant notamment le miel de M. Durif (Vensat) et les produits de l'Atelier de l'Abeille, la brasserie « À Nico » (Aigueperse), le miel et les cosmétiques à base de miel de L. Grelet, ainsi que des légumes cultivés à Montpensier, Aigueperse, Pruns et Sardon. Ouvert du mardi au dimanche : mar., mer. et ven. 9h-13h et 16h-19h ; jeu. 15h-19h ; sam. 9h-13h et 15h-18h ; dim. 9h-12h30.

CONTACT

127 Grande rue - 63260 Aigueperse
mavf-epicerie@orange.fr
04 73 33 69 95 / 07 86 89 17 51



AMAP

MARINGUES

Tous les mercredis
11h30 - 12h30
18h45 - 19h30

Ancienne École
Anatole France
Route de Riom

AMAP de Maringues
13 rue du Chéry

06 88 15 18 85
contact@amap-maringues.fr

VILLENEUVE LES CERFS

Tous les mercredis
17h30 - 19h

Salle Moréno
Rue de l'église

06 73 80 15 37
lauraciesielski@gmail.com



LIMONS

Tous les mardis
18h - 19h

Salle des fêtes
Place Paul Liobat

06 68 69 71 69
amap.limons@gmail.com







DÉLICES DE LA TERRE

Jardin de Limagne

Production de pommes de terre.
Pas de vente directe, veuillez contacter la
structure pour vos demandes.
Label Global Gap

CONTACT

ZAC de Julliat - 63260 Aigueperse
commerce@jardindelimagne.fr / 04 73 64 22 23



Laetitia Pouzadoux

Vente d'asperges
fraîches en saison
(avril-mai) en circuit
court.

CONTACT

EARL Le Champ Cerisier
Parking du stade
5 rue du Stade
63460 Artonne
06 99 85 45 79



La ferme de Pierre & Emilie

Exploitation familiale reprise en 2022 et en culture biologique. Culture de céréales, légumes de plein champ et maraîchage sous serre bi-tunnel pour un démarrage précoce des récoltes. Production de légumes et plants bio de saison, ainsi que de miel et d'huile de tournesol pressée à froid. Farines issues des cultures prévues prochainement. Paniers disponibles sur rendez-vous, avec possibilité de livraison dans un rayon de 10 km. Label Bio avec le certificateur Alpes Contrôles. Vente directe le mercredi : 16h30-18h de mai à octobre.

CONTACT

Les Bardons - 63460 Artonne
sceatardif63@gmail.com
06 67 21 13 09



Côté cour Côté jardin

Production depuis 1986 de plants de légumes, fraisiers, fleurs vivaces et annuelles, élevés sans chauffage, uniquement hors gel, avec un arrosage modéré et sans traitements chimiques, adaptés à notre terroir. Vente directe à la serre au printemps, de fin avril à mi-juin, tous les jours sauf dimanches et jours fériés de 15h à 19h. Présence également sur le marché de Riom le samedi matin de début avril à fin juin.



CONTACT

Serre Prévault
Chemin des fossés - 63260 Aubiat
cb.prevault@wanadoo.fr / 04 73 97 27 67

GAEc des Charbonniers



Production et vente directe à la ferme de pommes de terre, ail, oignons et échalotes, à partir de fin août sur rendez-vous. Production d'asperges d'avril à juin. Vente à la ferme tous les jours de 10h30 à 13h et de 18h à 19h, le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h.

CONTACT

1 route de Saint-Geat - 63310 Bas-et-Lezat
charbonniers.thiesand@orange.fr
04 70 58 92 17 / 06 38 17 73 23

Le potager de Pruns

Maraîchère installée depuis 2020, cultivant des légumes de saison en pleine terre et sous serre. Exploitation ouverte toute l'année en vente directe sur rendez-vous : En été, le mardi de 17h à 19h et le vendredi de 16h à 19h et le reste de l'année, le vendredi de 16h à 19h. Produits disponibles également à l'Épicerie de Valérie à Aigueperse et au Panier de Lili à Effiat.



CONTACT

Rue du Buron - 63260 Bussières et Pruns
06 99 33 16 12



Sylvain Gironde



Maraîchage avec plus de 35 variétés de légumes cultivées au fil des saisons : endives de pleine terre en hiver, tomates, pastèques et melons en été, patates douces en automne, entre autres. Vente à la ferme ainsi qu'aux AMAP de Villeneuve-les-Cerfs, Limons et Maringues, chez « Ô P'tits Bocaux » et via le réseau Locavor.

CONTACT

2 rue des fagots - 63290 Limons
sylvain.gironde@orange.fr
06 68 69 71 69

Les délices de Béline



Production de fruits de saison par Nathanaël Jacquart : pommes, poires, prunes, cerises et fraises. Transformation des pommes en jus (bouteilles d'1L) pour particuliers et professionnels, sur rendez-vous uniquement. Présence sur les marchés : samedi matin à Riom et vendredi matin à Saint-Joseph (Clermont-Ferrand).



CONTACT

Vendègre - 63350 Luzillat
06 98 58 17 40

EARL du Colombier



Production d' asperges et fraises à Maringues.

CONTACT

Xavier Chocheyras
06 13 45 36 19

Les P'tits lég'huumm

Maraîcher en culture raisonnée, sans traitements chimiques. Production de légumes et de quelques fruits de saison cultivés en plein champ. Vente directe via un distributeur automatique ouvert 24 h/24, comprenant 80 casiers dont une cinquantaine réfrigérés. Collaboration régulière avec d'autres producteurs locaux du Puy-de-Dôme et de l'Allier.



CONTACT

Entre Thuret et Saint-Clément-de-Régnat, le long de la RD210.
Les Morgues
63310 Saint-Clément-de-Régnat
06 82 37 99 77

Philippe Jarrige



Production d'ail, d'échalotes, d'oignons et de pommes de terre, commercialisés directement à la ferme en vente directe sur commande, ainsi qu'au marché de gros de Clermont.

CONTACT

13 rue du Chalavoines
63260 Saint-Genès-du-Retz
jarrige.philippe@orange.fr
06 63 36 04 25

Le jardin de Machal

Production de légumes et de fruits par Romain Lebourg : fraises, framboises, pêches, pommes, poires et nashis. Vente de légumes et fruits de saison sur le marché de producteurs de la halle Saint-Joseph à Clermont-Ferrand le vendredi matin. Distribution également sur trois points de vente avec précommandes en ligne à Orcines, Ceyrat et Mazaye. Vente à la ferme chaque vendredi de 16h30 à 18h30, avec les produits de l'exploitation et ceux de collègues paysans (confitures, sirops, cornichons, fromages, pâtés, miel, farine, etc.).



CONTACT

Les Près Machal - 63260 Saint Agoulin
romain.lebourg63@gmail.com



Les délices de Limagne



Agriculteur en agriculture biologique, produisant toute l'année des légumes secs (pâtes, lentilles, pois chiches), ainsi que des huiles et farines bio. Boutique ouverte le mercredi après-midi de 14h à 19h, sauf jours fériés. Possibilité de commander en grosses quantités. Produits disponibles également à l'Épicerie de Valérie (Aigueperse) et chez « Ô P'tits Bocaux » (Persignat).

CONTACT

3 chemin des Rouis - Chassenet - 63260 Thuret
delices.limagne@orange.fr
06 01 79 03 59 / 06 01 79 03 54
www.lesdelicesdelimagne.fr



Terrine de lapin et chutney aux pommes

de Jean-Jacques



4 pers.



30 min.

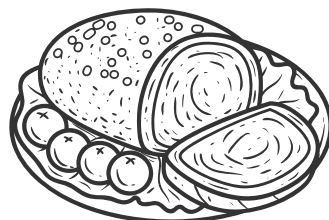


1h30
à 180°C

Ingrédients

Terrine :

- 450g de chair de lapin + 1 râble désossé
- 250g de gorge de porc
- 200g de poitrine de porc
- 100g de foies de volaille
- 80g d'échalotes
- 80g de noisettes
- 5cL d'armagnac
- 1 œuf
- 15g de sel
- 15g de poivre
- 1 crêpe (80 g environ)



Chutney :

- 2 pommes
- 1 petit piment rouge
- 4 échalotes émincées
- 15cL de vinaigre blanc
- 70g de cassonade
- 50g de raisins secs

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
2. Faire tremper la crêpe dans l'eau tiède.
3. Hacher les échalotes
4. Passer toutes les viandes, sauf le râble, au hachoir muni d'une grosse grille. Mélanger les viandes, les échalotes et les noisettes entières.
5. Ajouter l'œuf, l'armagnac, le sel, le poivre. Mélanger 5 min avec les mains pour obtenir une farce homogène.
6. Égoutter la crêpe, l'étaler et en tapisser une terrine en la laissant déborder sur les côtés.
7. Remplir la terrine de farce, placer les râbles au centre, puis rabattre la crêpe dessus et poser le couvercle.
8. Déposer la terrine dans un bain-marie et cuire 1h30. Retirer le couvercle 15min avant la fin de cuisson pour faire dorer.
9. Sortir la terrine, la laisser refroidir. Réserver au frais 48h avant de la consommer.
10. Chutney : éplucher les pommes et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec les ingrédients et laisser cuire sur feu doux 45min. Laisser refroidir, verser dans un pot, garder au frais. Servir avec la terrine





SAVEURS QUOTIDIEN



Franck Loiseau

Production de miel depuis 2019 : miels d'Artonne (fleurs de printemps ou d'été) et bougies à la cire d'abeille. Vente directe à la ferme (Champ Gravier Artonne sur rendez-vous), ou à l'épicerie d'Artonne « Chez Dédée ». Présence également sur les marchés de Noël.

CONTACT

Champ Gravier - 63460 Artonne
06 70 96 71 98



Marc Grimaldi

Apiculteur installé à Artonne, produisant du miel toutes fleurs et du miel de printemps selon les récoltes annuelles. Vente directe à la ferme ou en dépôt à l'Épicerie de Valérie (Aigueperse) et à La Ferme Auvergnate (Enval).

CONTACT

10 rue de la Marlat - Glénat - 63460 Artonne
marc.grimaldi@laposte.net
06 86 64 64 59 / 09 75 97 41 74

Miellerie des Grands Vaux

Production de miel et de produits de la ruche, cosmétiques à la cire d'abeille et pain d'épices en fin d'année par M. Grelet. Vente sur rendez-vous le samedi matin, en ligne ou dans plusieurs épiceries locales, dont l'Épicerie de Valérie (Aigueperse), Le Panier de Lili (Effiat), O P'tits bocalaux (Aubiat) et Les délices de Limagne (Thuret)

CONTACT

3 route des chauffourniers
Les Grands Vaux - 63310 Beaumont-lès-Randan
miellerie-dgv@orange.fr
<https://miellerie-des-grands-vaux.sumupstore.com/>



Le petit rucher denonois

Exploitation apicole dirigée par Pascal Jacques proposant miels et produits de la ruche, transformation et élevage d'essaims et de reines. Services complémentaires : récupération d'essaims, prestations apicoles diverses et accompagnement des apiculteurs débutants.

CONTACT

20 rue des godimiaux - Denone
63260 Effiat
lepetitrucherdenonois@gmail.com
06 82 14 02 00
www.lepetitrucherdenonois.fr



Le Petit Rucher
DENONNOIS

Comme un goût de miel

Apiculteur possédant entre 10 et 15 ruches, produisant en petite quantité des miels artisanaux : toutes fleurs, acacia, printemps crémeux . Les ruches sont situées dans le parc naturel régional du Livradois Forez et sur les rives de la rivière Allier. Vente uniquement sur rendez-vous.

CONTACT

9 rue de la Jonchère - 63290 Limons
commeungoutdemiel@gmail.com
06 84 10 84 56



Au jardin de mon coeur

Au jardin
de
mon coeur

Fabrication artisanale de pains au levain, croûtons, confitures et pickles, proposés en vente directe tous les jeudis de 16 h à 19 h, route de Vichy à Maringues (parking de la maison de santé). Présence également sur le marché de Jaude à Clermont-Ferrand et à la Supérette Paysanne de Vichy.

CONTACT

7 route de Lemery - Les Fourniers
63350 Maringues

thomas.augey@mailo.com / 07 68 61 59 62
site.ouvretaferme.org/aujardindemoncoeur/



Les Ruchers de Laurent

Production de miel variés sur plusieurs ruchers dont un à Maringues. Vente de miel de printemps et d'été en pots de 500g et 1kg. Présence chaque année au marché de Noël de Maringues. Vente directe du lundi au vendredi de 15h à 18h et le samedi matin de 9h à 12h.

CONTACT

14 route de Puy-Guillaume
63350 Maringues
limagne.legumes@orange.fr / 07 86 28 24 66
www.limagne-legumes.com



À deux Pains d'ici

Production de pains au levain naturel sans levure, brioches et biscuits sucrés ou salés, à partir d'ingrédients biologiques et majoritairement locaux. Pétrissage manuel et cuisson au four à bois. Vente : mercredi 8h-12h au marché de Puy-Guillaume (une semaine sur deux, semaines paires), vendredi 17h-19h au fournil, samedi 7h-13h au Grand Marché de Vichy et 9h-18h à la Supérette Paysanne de Vichy.

CONTACT

19 rue des Rambauds
Les Rigodanches - 63310 Mons
guillaume@adeuxpainsdici.fr / 06 31 75 84 76
www.adeuxpainsdici.fr



Ferme de la Marcelange



Paysans-boulangers installés à Montpensier, proposant des pains bio au levain pétris à la main et cuits au four à bois. Production également d'huiles de tournesol, lentilles, pois chiches, graines de lin, pommes de terre, oignons et plantes médicinales. Exploitation de près de 90 hectares engagée dans un plan de relance des haies avec 1 200 arbres plantés en deux ans. Vente le vendredi matin au marché Saint-Joseph à Clermont-Ferrand, à la ferme le vendredi après-midi (pain sur réservation) et le mardi après-midi près du tabac de Montpensier.



CONTACT

6 place Marcellange - 63260 Montpensier
la.marcelange63@gmail.com / 06 71 43 61 98

Le Poulailier d'Anthony



Production d'œufs frais toute l'année et, selon la saison, de poulets de chair (avant l'été et avant les fêtes). Produits également disponibles chez « Ô P'tits Bocaux » à Persignat (Aubiat). Vente sur réservation par SMS : poulets à commander selon les périodes, œufs disponibles toute l'année.

CONTACT

19 rue des Chantavy - 63260 Sardon
rabourdin.anthony@hotmail.fr / 06 29 13 12 38



Les Reines de Saint-Genès

Production de miels variés : miel de printemps crémeux, fleurs d'été crémeux ou cristallisé, acacia, ronce, miellat (issu de la sève des arbres récoltée par les pucerons, selon les années), sarrasin, ainsi que propolis et brèche de miel. Vente également de pollen, bougies, reines et essaims. Vente directe sur rendez-vous à Saint-Genès-du-Retz de 17h à 19h, ainsi qu'en dépôt chez Rural Master (Gannat) et à la boulangerie Giraud (Aigueperse).

CONTACT

5 allée de la Mairie
63260 Saint-Genès-du-Retz
les.abeilles.de.st.genes@gmail.com
07 59 63 70 50
www.lesreinesdestgenes.fr



La Basse Cour Fussoise



Vente directe, sur commande, de volailles prêtes à cuire élevées sur l'exploitation de Philippe Reignier.

CONTACT

20 rue de la Fontaine - Fusse - 63260 Saint-Genès-du-Retz
06 84 51 73 62

David Franck



Production de miels toutes fleurs, miellat, miels de forêt et de printemps, complétée par des produits à base de propolis : huiles essentielles, gommes et crèmes. Vente également de pollen de fleurs d'Auvergne et d'essaims. L'exploitation compte environ 130 ruches, principalement installées dans les bois de Randan, Thuret, Charroux, Bas-et-Lezat et Montpensier. Produits disponibles aussi au magasin Fructosia à Charroux.

CONTACT

3 rue du Champ de l'Oie - 63260 Thuret
f.david774@laposte.net / 06 07 51 79 11

Les ruchers vensatois

David Durif, apiculteur, à la tête d'un cheptel de 500 ruches transhumées propose plusieurs miels toutes fleurs locaux (Vensat, Aigueperse, Artonne) ainsi que des miels de montagne, acacia, lavande, sarrasin, sapin, châtaigner. Il produit aussi pain d'épices, nougat et bonbons. Vente sur rendez-vous. Présent aux marchés : vendredi après-midi à Chamalières (carrefour Europe), samedi matin à Gannat et Riom, dimanche matin à Cébazat. Présent aussi dans divers commerces locaux.



CONTACT

4 rue du Moulin Roux - 63260 Vensat
[lesruchers.vensatois@outlook.fr](mailto:lesruchersvensatois@outlook.fr) / lesruchersvensatois.fr



Huilerie de Vensat

Production artisanale d'huiles de noix, noisette, colza et amande, ainsi que de poudre de noisette. Présence deux fois par mois au marché de Riom et au marché des producteurs de Jaude (1^{er} et 3^e dimanches). Produits disponibles dans diverses boutiques du Puy-de-Dôme et de l'Allier, dont Fleurs et Plantes d'Auvergne (Montpensier), Clos Mally (Clermont-Ferrand) et l'Intermarché de Gannat.

CONTACT

2 rue de la Marche - 63260 Vensat
huileriedevensat@gmail.com
06 98 30 13 61 / 04 73 63 76 58

Les bonnes adresses de nos artisans

boulangers

NOM	ADRESSE	CONTACT
MAISON VERNET	154 Grande Rue 63260 AIGUEPERSE	04 73 63 61 85 06 09 13 31 45
BOULANGERIE GIRAUD	136 Grande Rue 63260 AIGUEPERSE	04 73 86 54 96 06 71 35 69 22
BOULANGERIE GONCALVES	40 Grande Rue 63260 AIGUEPERSE	04 73 64 20 53
	Place de l'Église 63260 ST-AGOULIN	04 73 33 04 30
AUX DELICES DE LA HALLE	15 Grand'Rue 63350 MARINGUES	04 73 68 70 45
MAISON BILLAUD	22 route Clermont 63350 MARINGUES	04 73 68 63 48
BOULANGERIE TILLET	11 boulevard du chéry 63350 MARINGUES	04 73 68 72 08
À DEUX PAINS D'ICI	19 rue des Rambauds Les Rigodanches 63310 MONS	06 31 75 84 76
BOULANGERIE PATISSERIE MATHILLON	11 rue du Commerce 63310 RANDAN	04 70 41 55 41
BOULANGERIE TUPONE	10 place des Sports 63310 RANDAN	06 04 15 62 68
BOULANGERIE BOURLOT	4 place de l'église 63260 THURET	04 73 97 91 73



PRODUITS
DE CARACTÈRE

La brasserie à Nico

Vente directe de bières artisanales produites localement. Brasserie ouverte sur demande et produits également disponibles à l'Épicerie de Valérie (Aigueperse). Présence sur les marchés : jeudi matin à Ebreuil (de mars à octobre), samedi matin à la Grande Halle de Vichy (marché des producteurs) et dimanche matin à Châtel-Guyon.

CONTACT

36 boulevard du pont Garnichaud
63260 Aigueperse
06 62 83 69 75



Les chèvres de Limagne



Production de fromages de chèvre type lactique, tenue par Manon Roche : crottins (frais, demi-secs ou secs, nature ou aromatisés), briques (frais, demi-secs ou secs) et tomme de chèvre. Fabrication également de savons au lait de chèvre et, selon disponibilité, de charcuterie et terrines. Vente directe uniquement sur rendez-vous, ainsi qu'en épicerie et supermarchés locaux. Pas de marchés actuellement, reprise prévue place de Jaude à Clermont-Ferrand courant 2026.

CONTACT

GAEC Persi Agri
3 rue du champ de blond - 63260 Aubiat
Accès fromagerie rue des Moulades
07 76 69 03 42

Les t' fromages

Production fermière de fromages de chèvre au lait cru, fabriqués de mars à novembre. Magasin à la ferme ouvert tous les matins, sauf jours fériés, de 10h30 à 12h30. Vente directe sur place, sans présence sur les marchés, mais avec distribution chaque mercredi à l'AMAP de Villeneuve-les-Cerfs et un mardi sur deux à celle de Limons.

CONTACT

La Garde - 63310 Beaumont-lès-Randan
06 75 77 39 31



Le champ de Rome



Production fermière de Gaperon affiné « Le Maringuois », réalisée par Patricia Ribier ainsi que Thierry et Sylvain Ollier. Vente directe à la ferme tous les matins, du lundi au samedi. Présence également chaque lundi matin au marché de Maringues et sur diverses foires saisonnières de la région.

CONTACT

5 rue du champ de Rome - Montgacon
63350 Luzillat
gaeclechampderome@outlook.fr
07 83 41 75 30 / 06 77 16 61 93



Rodil microbrasserie

Fabrication de bières artisanales proposées en canettes de 44cL et en fûts de 30L, avec possibilité de location de tireuse, par Romain Di Loreto. Vente sur place les vendredis et samedis de 9h à 18h ainsi qu'en ligne. Présence également au marché de Cébazat le dimanche.

CONTACT

Zone Artisanale Champ moutier
63350 Maringues
06 11 92 69 17
www.rodilmicrobrasserie.com



SCEA de Montgacon

Exploitation viticole gérée par deux associés, Gilles Recoque et Patrice Quinty, sur environ 1 hectare situé près de la butte de Montgacon. Production de vins en IGP Puy-de-Dôme : vin blanc (cépage Chardonnay), vin rouge (Pinot noir et Syrah) et rosé (Syrah). La cave est ouverte le dimanche matin de 11h à 12h ou sur rendez-vous.

CONTACT

Place Baudet Lafarge - 63350 Maringues
p.quinty@laposte.net / 06 62 30 59 85





Les bonnes adresses de nos artisans *bouchers*

NOM	ADRESSE	CONTACT
BOUCHERIE WARIN	163 Grande Rue 63260 AIGUEPERSE	04 73 63 60 18
BOUCHERIE DE LA HALLE	130 Grande rue 63260 AIGUEPERSE	06 89 20 80 06
DE MEUH EN MIEUX	2 rue Croix de l'Enclos Persignat 63260 AUBIAT	06 79 86 66 16
BOUCHERIE LA BANBAURÉ	9 Place François Seguin 63350 MARINGUES	04 73 79 11 17 06 89 20 80 06

Quiche aux cèpes et au faisan

de Réjane



4 à 6 pers.



40 min.



40 min.
à 180°C



Ingrédients

- 300g de pâte feuilletée
- 1 oignon
- 20g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- 1 œuf
- 5cL de crème fraîche épaisse
- 250g de faisan
- 5cL d'huile
- sel, poivre, muscade

1. Étaler la pâte. En garnir un moule à tarte de 24cm de diamètre. Piquer le fond.
2. Faire revenir l'oignon haché dans une noix de beurre. Ajouter les cèpes émincés, l'ail et le persil hachés. Assaisonner. Retirer du feu.
3. Battre l'œuf, la crème et l'assaisonnement. Ajouter le tout aux cèpes. Verser dans le fond de tarte. Cuire au four à 180°C (th. 6) 40min.
4. Assaisonner le faisan, le poêler doucement sur les deux faces dans un mélange chaud d'huile et de beurre. Réserver.
5. Disposer sur la tarte une rosace de lamelles de faisan finement émincées. Servir aussitôt, accompagné d'une bonne salade.





REÇETTES RÉGALER

	Nom	Coordonnées	Horaires d'ouverture	Catégorie
AIGUEPERSE	ATHÉNA PIZZA	160 Grande Rue 63260 Aigueperse Tél. 04 43 28 31 25	lun., ven. et sam. 11h-13h30 et 18h-21h30 / mer., jeu. et dim. 18h-21h30	Snack
	DOUBLE R	Gregoire Moto 1 route de Riom 63260 Aigueperse Tél. 06 07 86 03 30	ven. 18h	Foodtruck
	L'ÉTOILE DE TUNIS	161 Grande Rue 63260 Aigueperse Tél. 09 80 43 71 15 07 55 11 84 67	du lun. au dim. 11h-14h30 et 17h-23h	Snack
	LE 46.3	138 Grande Rue 63260 Aigueperse Tél. 04 73 66 18 69	du mar. au sam. 8h30-14h	Restaurant
	LE RAMSÈS	170 Grande Rue 63260 Aigueperse Tél. 04 73 64 29 97	mar. et jeu. 11h30-14h et 18h30-21h30 / ven. 11h30-14h et 18h30-22h / sam. 18h30-22h	Snack
	TIC TOQUE BISTRO	ZAC de Julliat 63260 Aigueperse Tél. 04 73 33 82 66	du mar. au jeu. 9h-15h / ven. et sam. 9h-15h et 18h-22h30	Restaurant
ARTONNE	DOUBLE R	Chez Dédée 9 rue de l'Avenue 63260 Artonne Tél. 06 07 86 03 30	sam. 18h	Foodtruck
AUBIAT	CHEZ COCO	25 rue des Corde- lières - Chazelles 63260 Aubiat Tél. 06 50 49 46 63	lun. 9h-17h / du mar. au sam. 9h-22h / dim. 11h30-22h	Restaurant

savourer les produits locaux, sur place ou à emporter.

	Nom	Coordonnées	Horaires d'ouverture	Catégorie
CHAPTUZAT	CHEZ JULIE	40 route du Château 63260 Chaptuzat Tél. 04 73 63 66 70	lun. et mer. 8h30-14h / mar., jeu. et ven. 8h30-19h	Restaurant
EFFIAT	LE CINQ MARS	16 rue Cinq Mars 63260 Effiat Tél. 04 73 63 64 16	du lun. au ven. 6h30-13h	Restaurant
	LE RELAIS FLEURI	4 rue de la Poste 63260 Effiat Tél. 04 73 38 20 13	du lun. au jeu. 7h-16h / ven. 7h -22h	Restaurant
LIMONS	LA GALETTE BOUGNATE	Place de la Bascule 63290 Limons Tél. 06 99 03 61 53	mar. 18h30-21h (semaine im- paire)	Foodtruck
	LA JONCHÈRE	4 rue de la Jon- chère 63290 Limons Tél. 04 73 94 72 56	du mar. au sam. 7h30-18h / dim. 7h30-17h	Restaurant
	PIZZA'IOLA	Place de la Bascule 63290 Limons Tél. 06 38 45 43 37	le 1 ^{er} mer. du mois 18h-21h30	Foodtruck
	RESTAURANT DU PONT	9 rue du Pont 63290 Limons Tél. 04 73 94 71 58	Mars à sept. : du mer. au sam. midi et soir / dim. midi Oct. du jeu. au sam. midi et soir / dim. midi	Restaurant

	Nom	Coordonnées	Horaires d'ouverture	Catégorie
MARINGUES	LE CLOS FLEURI	18 route de Clermont 63350 Maringues Tél. 04 73 68 70 46	mar. au dim. 12h-13h30	Restaurant
	L'INSTANT BURGER	Place du Foirail 63350 Maringues Tél. 06 99 23 75 26	du lun. au ven. 18h-21h	Foodtruck
	NADHIRFOOD	30 boulevard du Chéry 63350 Maringues Tél. 04 63 22 89 19	mar., mer., jeu. et sam. 11h30-14h30 et 18h-22h / ven. 18h-22h	Snack
MONTPENSIER	LE PETIT RITAL	1 rue du Pré Châtelain 63260 Montpensier Tél. 07 84 64 00 51	mer. et sam. 17h30-21h30	Foodtruck
MONS	L'ALAMBIC	5 le Bourg 63310 Mons Tél. 07 54 36 12 14	du lun. au jeu. 9h-17h / ven. 9h-17h et 19h-23h / sam. 9h-15h et 19h-23h	Restaurant
RANDAN	FOOD CHARLOTTE	55 rue du commerce 63310 Randan Tél. 06 70 57 74 77	lun., mar. et jeu. 11h-15h et 18h-21h / Ven., sam. et dim. 11h-15h et 18h-22h	Snack
	LE P'TIT TOUFFY	Rue du commerce 63310 Randan Tél. 06 59 78 03 80	ven. matin	Foodtruck
	PIZ' A COCO	Rue du commerce 63310 Randan Tél. 06 21 32 26 41	du mer. au dim. dès 17h	Foodtruck

savourer les produits locaux, sur place ou à emporter.

	Nom	Coordonnées	Horaires d'ouverture	Catégorie
ST AGOULIN	L'AQUILIN	Place de l'Eglise 63260 Saint-Agoulin Tél. 04 73 33 01 02	du dim. au ven. 7h30-15h	Restaurant
	LE PETIT RITAL	Place de l'Eglise 63260 Saint-Agoulin Tél. 07 84 64 00 51	mar. 17h30-21h30	Foodtruck
ST CLÉMENT DE RÉGNAT	DISTRIBUTEUR PIZZA	20 route du Puy de Dôme 63310 Saint-Clément-de-Régnat Tél. 06 21 32 26 41	24h/24, 7j/7	Distributeur
ST GENÈS DU RETZ	AU BON ENDROIT	16 route Nationale 9 63260 Saint-Genès-du-Retz Tél. 04 73 97 69 50	du lun. au ven. 6h30-15h	Restaurant
ST PRIEST BRAMEFANT	DISTRIBUTEUR PIZZA	24 route de Vichy 63310 Saint-Priest-Bramefant Tél. 06 21 32 26 41	24h/24, 7j/7	Distributeur
ST SYLVESTRE PRAGOULIN	AUBERGE DE SAINT-SYLVESTRE	8 place de la Mairie 63310 Saint-Sylvestre-Pragoulin Tél. 04 70 59 19 66	lun., mar. jeu. et ven. de 8h à 19h30 / sam. & dim. de 8h à 14h30	Restaurant
	LE P'TIT TOUFFY	Place de la Mairie 63310 Saint-Sylvestre-Pragoulin Tél. 06 59 78 03 80	mar. 18h-20h	Foodtruck
	RESTAURANT LES SOURCES	2 route de Saint-Yorre 63310 Saint-Sylvestre-Pragoulin Tél. 04 70 41 04 49	du lun. au jeu. 8h30-14h30 / ven. et sam. 8h30-14h30 et 18h30-20h30	Restaurant



TROUVER SON PRODUCTEUR



INDEX DES PRODUCTEURS

par communes

Communes	Nom	Chapitre	Page
Aigueperse	JARDIN DE LIMAGNE	Délices de la terre	12
	BRASSERIE ARTISANALE À NICO	Produits de caractère	32
Artonne	LAETITIA POUZADOUX - EARL LE CHAMP CERISIER	Délices de la terre	12
	LA FERME DE PIERRE ET EMILIE	Délices de la terre	13
	FRANCK LOISEAU	Saveurs du quotidien	22
	MARC GRIMALDI	Saveurs du quotidien	22
Aubiat	LES CHÈVRES DE LIMAGNE	Produits de caractère	32
	CÔTÉ COUR CÔTÉ JARDIN SERRE PRÉVAULT	Délices de la terre	14
Bas et Lezat	GAEC DES CHARBONNIERS	Délices de la terre	14
Beaumont lès Randan	MIELLERIE DES GRANDS VAUX	Saveurs du quotidien	23
	LES TI'FROMAGES	Produits de caractère	33
Bussièrès et Pruns	LE POTAGER DE PRUNS	Délices de la terre	15

INDEX DES PRODUCTEURS

par communes

Communes	Nom	Chapitre	Page
Effiat	LE PETIT RUCHER DENONNOIS	Saveurs du quotidien	23
Limons	SYLVAIN GIRONDE	Délices de la terre	15
	COMME UN GOÛT DE MIEL	Saveurs du quotidien	24
Luzillat	LES DÉLICES DE BÉLIME	Délices de la terre	16
	GAEC LE CHAMP DE ROME	Produits de caractère	33
Maringues	EARL DU COLOMBIER XAVIER CHOCHÉYRAS	Délices de la terre	16
	RODIL MICROBRASSERIE	Produits de caractère	34
	SCEA DE MONTGACON	Produits de caractère	34
	AU JARDIN DE MON CŒUR	Saveurs du quotidien	24
	LES RUCHERS DE LAURENT	Saveurs du quotidien	25
Mons	À DEUX PAINS D'ICI	Saveurs du quotidien	25
Montpensier	FERME DE LA MARCELANGE	Saveurs du quotidien	26

INDEX DES PRODUCTEURS

par communes

Communes	Nom	Chapitre	Page
Saint Clément de Régnat	LES P'TITS LÉG'HUUMM	Délices de la terre	17
Sardon	LE POULAILLER D'ANTHONY	Saveurs du quotidien	26
St Genès du Retz	LES REINES DE SAINT-GENÈS	Saveurs du quotidien	27
	PHILIPPE JARRIGE	Délices de la terre	17
	LA BASSE COUR FUSOISE	Saveurs du quotidien	28
St Agoulin	LE JARDIN DE MACHAL	Délices de la terre	18
Thuret	LES DÉLICES DE LIMAGNE	Délices de la terre	18
	DAVID FRANCK	Saveurs du quotidien	28
Vensat	LES RUCHERS VENSATOIS	Saveurs du quotidien	29
	HUILERIE DE VENSAT	Saveurs du quotidien	29

Tarte à la bouillie

de Luzillat



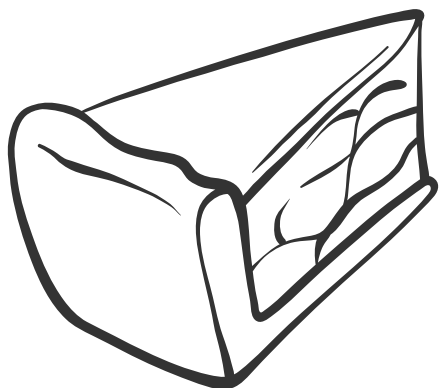
4 à 6 pers.



20 min.



30 min.
à 220°C



Ingrédients

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1L de lait
- 60g de farine
- 120g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 3 sachets de sucre vanillé

1. Faire bouillir le lait et le laisser tiédir.
2. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé, puis ajouter la farine
3. Monter les blancs en neige et le incorporer au mélange jaune d'œufs, sucre et farine.
4. Verser le lait tiédi petit à petit sur cette préparation.
5. Réchauffer le tout 3 minutes sur feu doux en remuant sans cesse.
6. Préchauffer votre four à 220°
7. Laisser refroidir la préparation
8. Mettre la pâte brisée dans un moule puis y verser la préparation.
9. Cuire au four pendant 30 min.





**LA DÉCOUVERTE
CONTINUE SUR**



PLAINELIMAGNE.COM

