



Édition Fêtes 2025/2026
RPI des Hauts de Dronne

Nos écoles cultivent
le goût du local !



NOTRE PROJET

Ce catalogue est le fruit d'un beau projet collectif porté par l'Association des Parents d'Élèves (APE) et soutenu par l'Association du Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI) des 4 écoles des Hauts de Dronne : Saint-Pardoux-de-Dronne, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Segonzac et Douchapt.

Il est né d'une conviction simple : nos enfants grandissent mieux lorsqu'ils comprennent d'où viennent les choses qu'ils mangent.

Un projet de territoire :

En collaborant avec des producteurs/éleveurs/artisans locaux, nous valorisons le travail d'hommes et de femmes passionnés qui font vivre nos campagnes et perpétuent des savoir-faire authentiques. Derrière chaque produit se cache une histoire, une passion, une famille.

Un projet éducatif et solidaire :

Ce catalogue est aussi une façon d'ouvrir les yeux de nos enfants sur les richesses de leur environnement. Ils deviennent acteurs du changement, apprennent à respecter la nature et découvrent la valeur du "fait maison".

Il était une fois ...

Un projet éco-responsable :

Nous avons fait le choix de mettre en ligne et de faire imprimer ce catalogue par une imprimerie artisanale et familiale locale. Certifiée Imprim'vert®, l'imprimerie IOTA, basée à St Astier (24110) s'engage au travers d'actions multiples à diminuer son impact sur l'environnement, en améliorant sa chaîne de production et en sensibilisant son personnel et ses clients à l'impact environnemental des produits imprimés.

Les enfants participent également à ce projet en revalorisant et personnalisant les cartons récupérés auprès des enseignes ; ainsi avec l'ajout d'une "coeurbeille" à votre commande, vous ajoutez un geste écologique et solidaire à votre achat :



Nous favorisons ainsi au maximum l'économie locale, les circuits courts et diminuons de fait notre empreinte carbone, en travaillant avec tous ces acteurs indispensables à notre territoire.

Au final, nous constatons que tout ce qui nous est essentiel est à portée de main!

Un projet ouvert à tous :

Ce catalogue met en lumière une sélection de produits des producteurs/éleveurs/artisans locaux sélectionnés pour la qualité de leurs produits et leur engagement.

Grâce aux QR codes, vous pourrez également visiter leur page FB, site internet et/ou "cagette.net" associée.

En participant à cette action, vous soutenez nos écoles et les acteurs de notre territoire, contribuant à faire grandir le goût du local dans nos villages.

... les producteurs de chez nous !



Le Jardin-Forêt



Cléopée ZEIMET vous propose :



“Je suis Cléopée, paysanne herboriste, installée à Segonzac (24600) depuis 2020.

Je cultive les plantes aromatiques et médicinales en Agriculture Biologique (AB). Je compose également des tisanes, des produits de bien-être et condimentaires.

Toutes les plantes que j'utilise sont cueillies dans l'année. J'organise et anime également des ateliers herboristerie ainsi que des sorties botaniques.

Voici les produits que je vous ai préparés.”



Flashez-moi et RDV
sur ma page 
et sur  Cagette.net



- Sel à l'ail des Ours (20%) :
.....Le Pot de 60 G : 5.00 € REF C1

- Sel "bon à tout faire" basilic, romarin, origan :
.....Le Pot de 60 G : 5.00 € REF C2

- Sel citronné et anisé :
.....Le Pot de 60 G : 5.00 € REF C3

- Vinaigre de cidre à l'ortie :
.....La bouteille de 250 ML : 7.00 € REF C4

- Sirop pour la toux "GRASSE" : thym, plantain, lierre terrestre, sarriette, vitamine C :
.....La bouteille de 125 ML : 6.50 € REF C5

- Sirop pour la toux "SÈCHE" : Coquelicot et vitamine C :
.....La bouteille de 125 ML : 6.50 € REF C6

- Mélange "Détente citronnée" : verveine, mélisse, zeste de citron, menthe citron :
.....Unité 20 G : 6.00 € REF C7

- Mélange "Soir Bonsoir" tilleul, mélisse, aubépine, coquelicot, lavande :
.....Unité 20 G : 6.00 € REF C8

- Mélange "Coprs fleuri" : ortie, romarin, calendula, camomille romaine, mauve :
.....Unité 30 G : 6.00 € REF C9

- Mélange "Méta-beau" : olivier, menthe poivrée, hibiscus, ortie, églantier :
.....Unité 30 G : 6.00 € REF C10

- Baume à la cire d'abeille Lavande "Le Familial" :
.....Unité 30 G : 10.00 € REF C11





Les Moutons de Fernand




“Les Moutons de Fernand, c’est un élevage plein air de brebis Hampshire Down à St Sulpice de Roumagnac (24600).

Nos brebis et agneaux sont nourris à l’herbe principalement sous nos noyers, pour une vente directe d’agneaux d’herbe en caissette. Notre ferme familiale cultive trois variétés de noyers pour une production de noix coques, sèches ou fraîches, de cerneaux et d’huile de noix.

Nos fruits et huiles sont vendus en direct à la ferme et en coopérative.”



Flashez-moi et RDV
sur mon site internet
et page 



Ève HILAIRE- LANCERY

vous propose :

- Huile de noix 2025 :
.....La bouteille de 20 CL : 8.00 € REF E1
- Huile de noix 2025 :
.....La bouteille de 50 CL : 15.00 € REF E2
- Cerneaux de noix au sucre :
.....Le sachet de 180 G : 5.00 € REF E3
- Cerneaux de noix :
.....Le sachet de 180 G : 3.50 € REF E4
- Navarin d’agneau cuisiné aux légumes,
en conserve :
.....Le bocal de 800 G : 16,50 € REF E5





Miel du Périgord



"Je suis passionné depuis plus de 20 ans par l'apiculture. Mon rucher est installé sur la commune de Segonzac (24600).


Ces dernières années, j'ai été confronté au frelon asiatique qui a détruit une grande partie de mes ruches et j'ai décidé de m'équiper pour sauver mes abeilles.

J'ai ensuite créé une entreprise individuelle de désinsectisation spécialisée guêpes et frelons en parallèle de mon activité apicole.

J'interviens également sur d'autres nuisibles : rats, souris, fourmis, blattes, chenilles processionnaires, insectes xylophages, termites...

J'effectue également les traitements de charpentes et toitures."



Flashez-moi et RDV
sur mon site internet
et page 



Olivier ALLEMANT vous propose :

- Miel toutes fleurs (acacia, pissenlit, fruitiers, tilleul, châtaigner...) :

.....Le Pot Nicot de 250 G : 5.50 € REF 01

- Miel toutes fleurs (acacia, pissenlit, fruitiers, tilleul, châtaigner...) :

.....Le Pot Nicot de 500 G : 9.00 € REF 02





La Ferme d'Énéa



“Je suis Florian, éleveur traditionnel de volailles en plein air à Segonzac (24600).

Mes volailles sont nourries aux céréales sans OGM.
Je propose la vente directe de poulets prêts à cuire (sur commande), d'œufs plein air, de poulets rôtis (sur les marchés et points de vente) et de conserves à base de nos poulets.”



Flashez-moi et RDV
sur ma page  et
sur  **Cagette**.net



Florian PIERRESTEGUY vous propose :



- Poulet prêt à cuire :
.....Le KG : 11.50 € REF F1
- Œufs :
.....La douzaine : 4.00 € REF F2
- Œufs :
.....Le plateau de 30 œufs : 10.00 € REF F3
- Pâté de foie de volaille :
.....La boîte de 190 G : 5.00 € REF F4
- Pâté de foie de volaille au piment d'Espelette :
.....La boîte de 190 G : 5.50 € REF F5
- Délice de foie de volaille au Monbazillac :
.....La boîte de 130 G : 5.50 € REF F6
- Gésiers de volaille confits :
.....La boîte de 390 G : 7.50 € REF F7
- Cœurs de volaille natures pour apéritif :
.....La boîte de 180 G : 7.00 € REF F8
- Cœurs de volaille au piment d'Espelette pour apéritif :
.....La boîte de 180 G : 7.50 € REF F9





Le Moulin de Bobina



**“Je suis paysan
meunier à St Martin
de Ribérac (24600).
Passionné par mon
métier et mon terroir
de Dordogne, je
fabrique mes farines
bio d'exception à
partir de mes propres
céréales anciennes au
Moulin de Bobina.”**



**Flashez-moi et RDV
sur ma page**



Frédéric PRADEAU

vous propose :

- Farine de blé T80 :
.....Le Sac kraft d'1 KG : 2.50 € REF FR1
- Farine de blé T110 :
.....Le Sac kraft d'1 KG : 2.50 € REF FR2





GAEC Christelle BRUGÈRE

de la Virade

vous propose :



"Mon exploitation se situe à Vauxains (24600).

Le GAEC est composé de 3 personnes mais je suis la seule affectée à la transformation des produits que je vous propose.

Mon troupeau de vaches laitières est de race Prim Holstein et nourrie avec une alimentation conventionnelle, avec des aliments provenant exclusivement de notre exploitation c'est à dire céréales, maïs, sorgho, luzerne et paille.

Toutes les petites femelles nées sur notre exploitation et sont gardées pour le renouvellement.

Pour votre dégustation j'ai choisi de transformer mon lait en yaourt, crème dessert, fromage frais et fromage blanc.

Tous ces produits sont au lait entier de mes vaches, sans ajout de lait en poudre ni colorant ... Simplement avec des arômes naturels."



Flashez-moi et RDV
sur ma page  et
sur  Cagette.net



10 Yaourts aromatisés :

.....Les 10 pots de 125 G : 6.00€ ; à composer avec les arômes suivants :

- Noix de Coco : REF CHCO1 / - Poire : REF CHPR1
- Citron : REF CHCI1 / - Abricot : REF CHAB1
- Pomme : REF CHPO1 / - Pêche : REF CHPE1
- Cerise : REF CHCE1 / - Fraise : REF CHFR1
- Framboise : REF CHFB1 / - Myrtille : REFMY1

- Yaourt à boire (fraise, framboise, pomme-cannelle et abricot) :

.....La bouteille de 250 ML : 1.50 € REF CH2

• 4 Desserts :

.....Les 4 pots de 125 G : 3.50 € ; à composer avec les arômes suivants :

- Crème vanille : REF CHVA3
- Crème chocolat : REF CHCH3
- Crème café : REF CHCF3
- Crème carmel beurre salé : REF CHCA3
- Riz au lait : REF CHRJ3

• Fromage frais nature :

.....L'unité de 170 G : 2.50 € REF CH4

• Fromage frais (ail et fines herbes, mexicain et échalotes) :

.....L'unité de 170 G : 2.60 € REF CH5

• Lait cru :

.....La bouteille d'1 L : 1.30 € REF CH6

• Lait pasteurisé :

.....La bouteille d'1 L : 1.50 € REF CH7

• Fromage blanc :

.....Le pot de 350 G : 3.70 € REF CH8

• Faisselle :

.....La boîte de 400 G : 4.00 € REF CH9

• Plateau de 5 demis fromages pour environ 10 personnes (camembert, tomme nature, tomme ails des ours, frais nature et frais aromatisé au choix) :

.....Le plateau de 600 G : 12.00 € REF CH10



Les Jardins de Chantérac



“Je possède une petite exploitation agricole sur la commune de Chantérac (24600) avec une production fruitière diversifiée (fraises, framboises, noix et châtaignes) ainsi que des cultures maraîchères en agriculture conventionnelle.

Nous nous refusons à toute application de fongicide ou insecticide chimiques directement sur les fruits et légumes que nous produisons.”



Flashez-moi
et RDV sur



Cagette.net

Aurélie PUECH vous propose :

- **Confiture Fraise / Framboise :**
.....Le pot de 250 G : 5.00 € REF A1
- **Crème de marrons :**
.....Le pot de 250 G : 6.00 € REF A2
- **Confiture de noix :**
.....Le pot de 250 G : 6.00 € REF A3





Caram' à Doudou



"Je suis productrice de caramel au beurre salé depuis 2014 à St Sulpice de Roumagnac (24600). J'ai fait le choix d'un produit à la texture onctueuse pour sublimer ainsi tous vos desserts du quotidien, quelque soit la saison !
La crème de caramel au beurre salé se compose exclusivement de produits naturels : eau, sucre, crème entière, beurre et sel de Guérande.
Elle est sans gluten. Elle agrémentera volontiers vos crêpes, gaufres, glaces, pains perdus, riz au lait, îles flottantes, cakes, gâteaux, tartes, fromages blancs, bananoffee, panacotta, tiramisu, macarons, brioches, crumble, crèmes dessert, fruits en fondue, faisselles ...
Elle accompagnera également toutes vos boissons lactées, chocolatées, cafés, thés ..."



Flashez-moi et RDV
sur ma page 
et sur  Cagette.net



Audrey REBIÈRE- MAROIS

vous propose :

• Crème de caramel au beurre salé nature :
.....Le pot de 125 G : 4.50 € REF AU1

• Crème de caramel au beurre salé nature :
.....Le pot de 200 G : 6.50 € REF AU2

• Crème de caramel au beurre salé nature :
.....Le pot de 400 G : 11.50 € REF AU3

• Crème de caramel au beurre salé SPECULOOS :
.....Le pot de 125 G : 5.00 € REF AU4

• Crème de caramel au beurre salé SPECULOOS :
.....Le pot de 200 G : 7.00 € REF AU5

• Crème de caramel au beurre salé SPECULOOS :
.....Le pot de 400 G : 12.00 € REF AU6

• Coffret cadeau "4 Minie's" :
.....4 pots 125g (1 nature + 3 aromatisés "surprise") : 20.00 € REF AU7

• Coffret cadeau "Découverte" :
.....2 pots 200g (1 nature + 1 aromatisé Spéculoos) : 18.00 € REF AU8

• Coffret cadeau "Gourmandise" :
.....3 pots 200g (1 nature + 2 pots aromatisés "surprise") : 23.00 € REF AU9






Sasha Chocolatier

“Artisan chocolatier périgourdin,
installé à Saint-Léon-sur-l'Isle, je
mets un point d'honneur à proposer
des chocolats faits maison.
C'est à 18 ans que j'ai découvert et
appris ce métier passionnant, qui
m'accompagne aujourd'hui depuis 15
ans.

Au fil des années, j'ai eu la chance de
me perfectionner auprès de maisons
reconnues telles que Joseph, Hervé
Robin et Lafaye Chocolat, mais aussi
de perfectionner mon savoir-faire au
Québec, une expérience riche et
inspirante qui a marqué mon
parcours.

Aujourd'hui, j'ai à cœur de partager
mon univers, alliant authenticité,
savoir-faire et qualité.”



Flashez-moi et RDV
sur mon site internet
et page 



Sasha LAFAYE vous propose :

- Assortiment de Pralinés (Amande, Noisette, Cacahuète, Noix, Café, Coco) - NOIR ET LAIT :

.....Le ballotin de 100 G : 7.70 € REF S1

- Trio Tétrmino (Praliné amande et Crêpes dentelles) - NOIR ET LAIT :

.....Le sachet de 100 G : 6.60 € REF S2

- Roses des Sables - NOIR ET LAIT :

.....Le sachet de 100 G : 5.50 € REF S3

- Barres Ivoire Coco :

.....Le sachet de 2 barres : 4.60 € REF S4

- Barres Cacahuètes - NOIR ET LAIT :

.....Le sachet de 2 barres : 4.60 € REF S5

- Barres Raisins Cranberry - NOIR ET LAIT :

.....Le sachet de 2 barres : 4.60 € REF S6

- Oursons Guimauve - NOIR ET LAIT :

.....Le sachet de 2 oursons : 2.00 € REF S7

- Fritures de Noël - NOIR ET LAIT :

.....Le sachet de 100 : 4.40 € REF S8

- Tranche d'Orange confites :

.....Le sachet de 2 barres : 5.50 € REF S9

- Mini Tablettes Orange Cannelle :

.....Le sachet de 2 barres : 6.00 € REF S10





Le Kramiek



"Le Kramiek est une boulangerie-pâtisserie artisanale. Elle produit et est installée à Saint Aulaye (24410) depuis 2022 ; l'entreprise familiale a également ouvert une seconde boutique à Vanxains (24600).

Nos produits sont fabriqués avec des ingrédients de qualité supérieure et dans le plus grand respect des traditions de la boulangerie française. Nos pains sont frais et croquants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur et sont disponibles dans une grande variété de saveurs ; de la baguette traditionnelle au pain aux noix, en passant par le pain aux céréales.

Nos pâtisseries vont des éclairs au chocolat aux tartes aux fruits frais de saison. Pour les amateurs de viennoiseries, Le Kramiek propose des croissants, des pains au chocolat et sa fondante brioche belge qui a d'ailleurs donné son nom à l'enseigne.

Le Kramiek met l'accent sur la qualité, la fraîcheur des ingrédients et vous propose ici des produits gourmands et d'exception."



Flashez-moi et RDV
sur notre page



La Famille HENNUYER

vous propose :

- Pain de Noël :
.....La Pièce de 500 G : 4.50 € REF H1
- Pain norvégien :
.....La Pièce de 500 G : 3.50 € REF H2
- Pain aux noix :
.....La Pièce de 500 G : 3.50 € REF H3
- Pain aux figues :
.....La Pièce de 500 G : 3.50 € REF H4
- Tourte de seigle :
.....La Pièce de 500 G : 4.50 € REF H5
- Cake pain d'épice :
.....La Pièce de 500 G : 8.00 € REF H6
- Bonhomme de pain d'épice :
.....La Pièce de 200 G : 3.00 € REF H7
- Bûche de Réveillon 6 personnes
(Parfums au choix) : 28.00 €
.....La 3 Chocolats : REF H8
.....La Pom' Tatin : REF H9
.....La Capuccino : REF H10
.....La Fraise/Champagne : REF H11





La Ferme Gerbeaud



Christine et Roland
GERBEAUD
vous proposent :



“Nous sommes éleveurs d'oies depuis 1960 sur la commune de Villeteureix (24600).

Nous démarrons de l'oison à 1 jour, provenant du couvoir de Sarlat.

Nos oies pâturent sous les arbres pour profiter de l'herbe et de l'ombre.

Elles sont nourries de céréales et sont gavées uniquement au maïs entier, par petit lot afin de respecter au mieux l'animal.

Elles sont ensuite vendues en frais, entières ou découpées, directement à la ferme et sur le marché de Ribérac.

Nous vous proposons ici une gamme de produits traditionnels comme l'oie entière, le foie gras entier, la cuisse, le manchon, le gésier, le magret ou bien encore les rillettes.

Le respect de la qualité et la tradition du terroir sont primordiaux et nos oies sont 100% Périgord.”



Venez nous rendre
visite à la Ferme !
Tél : 06-85-39-31-52



• L'oie entière prête à cuire :
.....Le KG : 13.50 € REF R1

• Le Foie gras d'oie entier cru :
.....Le KG : 84.00 € REF R2

• Le Magret d'Oie frais :
.....Le KG : 20.50 € REF R3

• La Cuisse d'Oie fraîche :
.....Le KG : 15.80 € REF R4

• Le Manchon d'Oie frais :
.....La Pièce : 1.90 € REF R5

• Le Cou d'Oie frais :
.....La Pièce : 2.80 € REF R6

• Le Gésier d'Oie frais :
.....La Pièce : 3.70 € REF R7

• La Graisse d'Oie fondue :
.....La Boîte de 800 G : 5.50 € REF R8



La chèvre se savonne



La Chèvre se savonne



“La Chèvre Se Savonne est installée sur le site de La Chèvre Coquine à Douchapt (24350).

Je vous propose du savon au lait de chèvre élaboré par saponification à froid ; un procédé respectueux de l'environnement.


L'utilisation du lait de nos chèvres Poitevines (exploitation en Agriculture Biologique) apporte une valeur supplémentaire à notre savon,

Il est apprécié pour ses hautes qualités d'hydratation ; il est riche en glycérine, en vitamines, minéraux, acides gras et antioxydants.

Les huiles utilisées sont issues de l'agriculture biologique, locales ou faites maison.

Et.....Promis vous ne sentirez pas la chèvre !!!!”



Flashez-moi et RDV
sur ma page 

Katy CANELAS

vous propose :

- Savon au lait de chèvre enrichi à l'huile de noix maison :

.....Le savon de 100 G : 6.00 € REF K1





La Ferme GENDRON



“C’est à La Chapelle Grésignac (24320) que se situe la ferme GENDRON. Depuis trois générations la famille GENDRON travaille dans le respect des traditions avec un objectif constant, proposer des produits locaux de qualité. Nous vous proposons notre production de céréales, destinée en partie à l’alimentation des différents élevages ; la production de kiwis, disponibles de novembre à mars ; l’engraissement et la transformation de canards gras ; la ventes de canards frais de octobre à avril ; l’élevage de poulets fermiers ; l’élevage de bovins Bazadais. Nous effectuons les marchés gourmands et de producteurs, où nous faisons déguster les produits de la ferme de juillet à août. Toutes nos productions sont vendues en direct sur la ferme dans notre boutique.”



**Flashez-moi et RDV
sur notre site
internet et page**



La Famille GENDRON vous propose :

- La Pintade fermière prête à cuire sous vide :
.....Le KG : 9.90 € REF FG1
- Le Rôti de Pintade fourré au Foie gras prêt à cuire sous vide (60% porc, 30% foie gras) :
.....Le KG : 28.00 € REF FG2
- Les Rillettes de Canard au Foie gras :
.....La Boîte de 190 G : 11.50 € REF FG3
- Les Rillettes de Canard :
.....La Boîte de 200 G : 5.00 € REF FG4
- Le Foie gras entier de Canard :
.....Le Bocal de 190 G : 22.00 € REF FG5
- Le Cassoulet :
.....Le Bocal de 800 G : 13.00 € REF FG6
- Le Magret de canard :
.....Le KG : 21.00 € REF FG7
- Les Kiwis :
.....Le KG : 4.00 € REF FG8





Les Glaces de la Ferme Javerzac



“Fabrication laitière à Saint-Martial-d’Artenset en Dordogne (24700) ; les Glaces Javerzac c’est avant tout une histoire de famille puisque l’exploitation laitière existe depuis quatre générations dans la famille Javerzac ! Artisans glaciers, nous créons avec passion depuis 2010 des sorbets pleins fruits et des crèmes glacées onctueuses à partir du lait produit sur place !

Tous nos produits sont réalisés par nos soins dans notre laboratoire à la ferme à Saint Martial d’Artenset. Nos glaces et sorbets sont 100% naturels et sans arômes artificiels. Pour nos ingrédients, nous nous servons le plus possible auprès de producteurs locaux et mettons un point d’honneur sur la qualité de nos produits.”



Flashez-moi et RDV
sur notre site
internet et page



La Famille JAVERZAC

vous propose :

- Omelette norvégienne nougat (Bûche 6/8 Parts) :

.....20.00 € REF FJ1

- Omelette norvégienne yaourt
coeur cerise (Bûche 6/8 Parts) :

.....20.00 € REF FJ2



- Bûche glacée façon citron meringuée (Bûche 6/8 Parts) :

.....21.00 € REF FJ3

- Bûche glacée façon Tatin
(Bûche 6/8 Parts) :

.....21.00 € REF FJ4



- Bûche glacée façon Forêt Noire
(Bûche 6/8 Parts) :

.....21.00 € REF FJ5

- Bûche glacée façon Paris Brest
(Bûche 6/8 Parts) :

.....21.00 € REF FJ6



- Assortiment de 8 macarons glacés
(vanille, café, framboise, noisette) :

.....10.00 € REF FJ7



Pisciculture du Moulin de la Boissonnie



“Située à Douzillac (24190) à la limite de la commune de Beaumont, notre pisciculture est alimentée par « la Beaumont », rivière de 1ère catégorie, classée indemne de maladie contagieuse au niveau sanitaire européen.


Nous vous proposons des produits de qualité, issus de nos poissons élevés en milieu naturel.

Nous respectons l'environnement en sélectionnant avec soin une alimentation des truites sans OGM, sans farines d'animaux terrestres et sans hématoglobines.

Les produits que nous utilisons (traitement de l'eau, désinfectant) et nos moyens de transformation sont naturels et sans conservateurs.

Nous détenons la Certification AquaREA 2017 (aquaculture respectueuse de l'environnement en Aquitaine).”



Flashez-moi et RDV
sur notre site
internet et page 



Delphine et Fabrice MIGLINIEKS vous proposent :

- Truite fumée à chaud :
.....Paquet sous vide de 2 filets de truite cuite
et fumée en même temps : 6.00 € REF FD1
- Truite fumée au bois de hêtre tranchée à la main :
.....Paquet sous vide de 3 à 5 tranches, 180g :
12.00 € REF FD2
- Rillettes Apéritrutes (Aneth, piment, tomates
séchées ou échalotes confites) :
.....Pot de 90 G : 6.00 € REF FD3
- Rillettes Apéritrutes (Aneth, piment, tomates
séchées ou échalotes confites) :
.....Pot de 200 G :
10.00 € REF FD4
- Soupe de Truite :
.....Bocal de 700 ML :
7.50 € REF FD5
- Oeufs de Truite natures :
.....Pot de 80 G :
9.50 € REF FD6
- Oeufs de Truite fumés :
.....Pot de 80 G : 10.00 € REF FD7



Merci pour le soutien et les contributions de



Nos Sponsors :

- La Caisse Locale du Crédit Agricole Charente Périgord - Banque - Ribérac (24600) ;
- Bernard ROVÈRE - Boucherie-Charcuterie-Traiteur-Restaurant - Ribérac (24600) ;
- Lilou Coiff' à Domicile - Salon de coiffure d'Aurélié KLOPOCKI - St Vincent de Connezac (24190) ;
- L'Ogrillon - Restaurant d'Hélène et Julien SCHNEIDER - Douchapt (24350) ;
- Château de Fayolle - Florence et Grégory MANGERET - Tocane St Âpre (24350) ;
- Le Lavoir - Restaurant de Laure et Frédéric DESEILLE - Siorac-de-Ribérac (24600) ;
- Liberté FM - Radio locale - Cyrille MAGNE - Ribérac (24600) ;
- L'Escapade Gourmande - Restaurant/Pizzeria de Carole et Bertil - Ribérac (24600) ;

**Flashez leur QR Code ci-après ...
... pour les découvrir ou les redécouvrir !**




Et Merci à tous ceux qui font vivre ce projet :

 **Nos Producteurs/Éleveurs/Artisans locaux**

 **Nos Enseignants, nos Communes et Enfants**

 **Nos Familles du RPI**

 **Nos Bénévoles de l'APE**

 **...Et tous ceux qui croient au Goût du Local!**

**« Ensemble, nous cultivons le lien entre nos écoles
et notre territoire 🌱 »**





**Nous vous souhaitons
de merveilleuses fêtes
de fin d'Année !**





Rejoignez-nous et suivez tous nos projets sur 