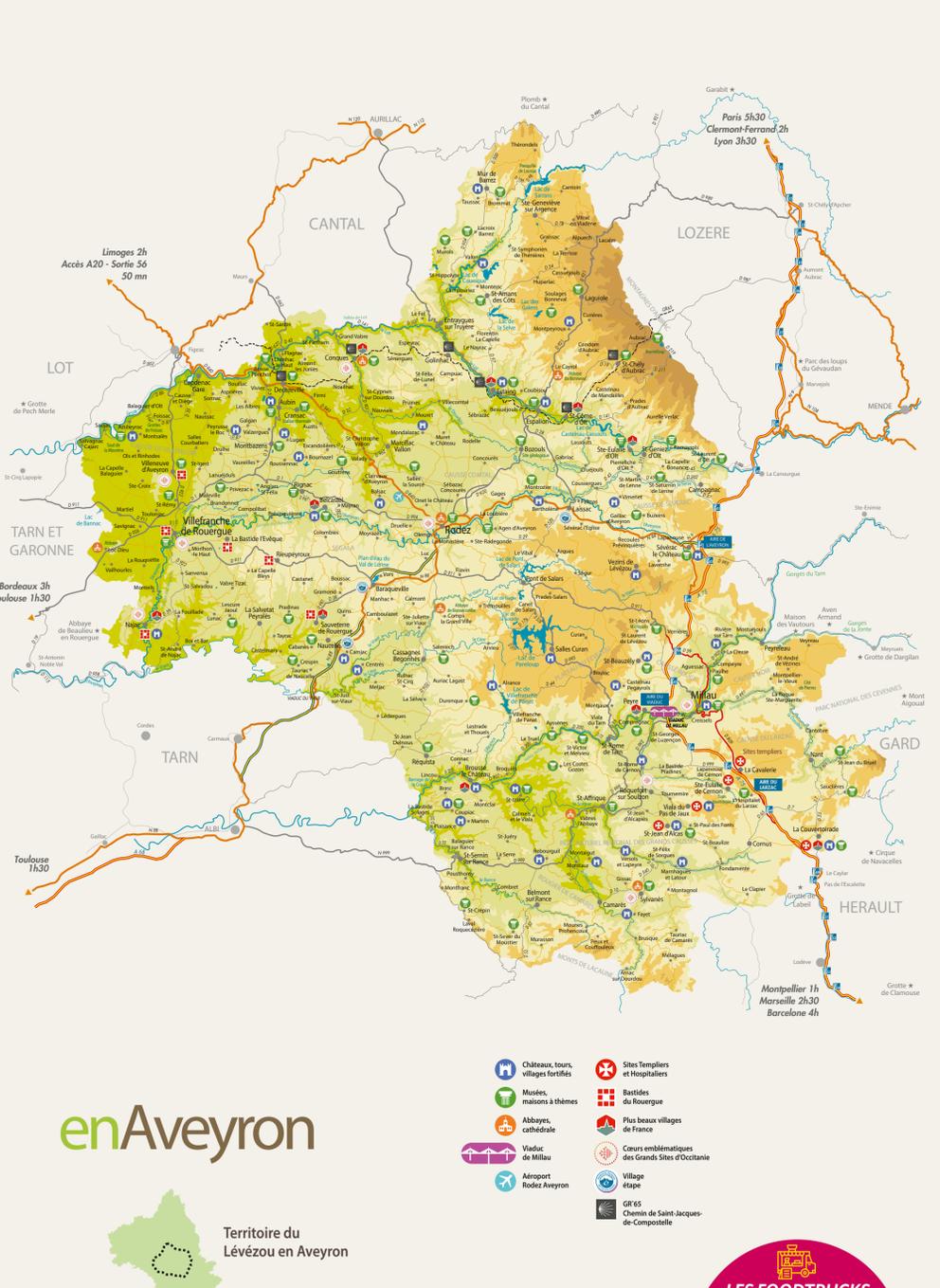
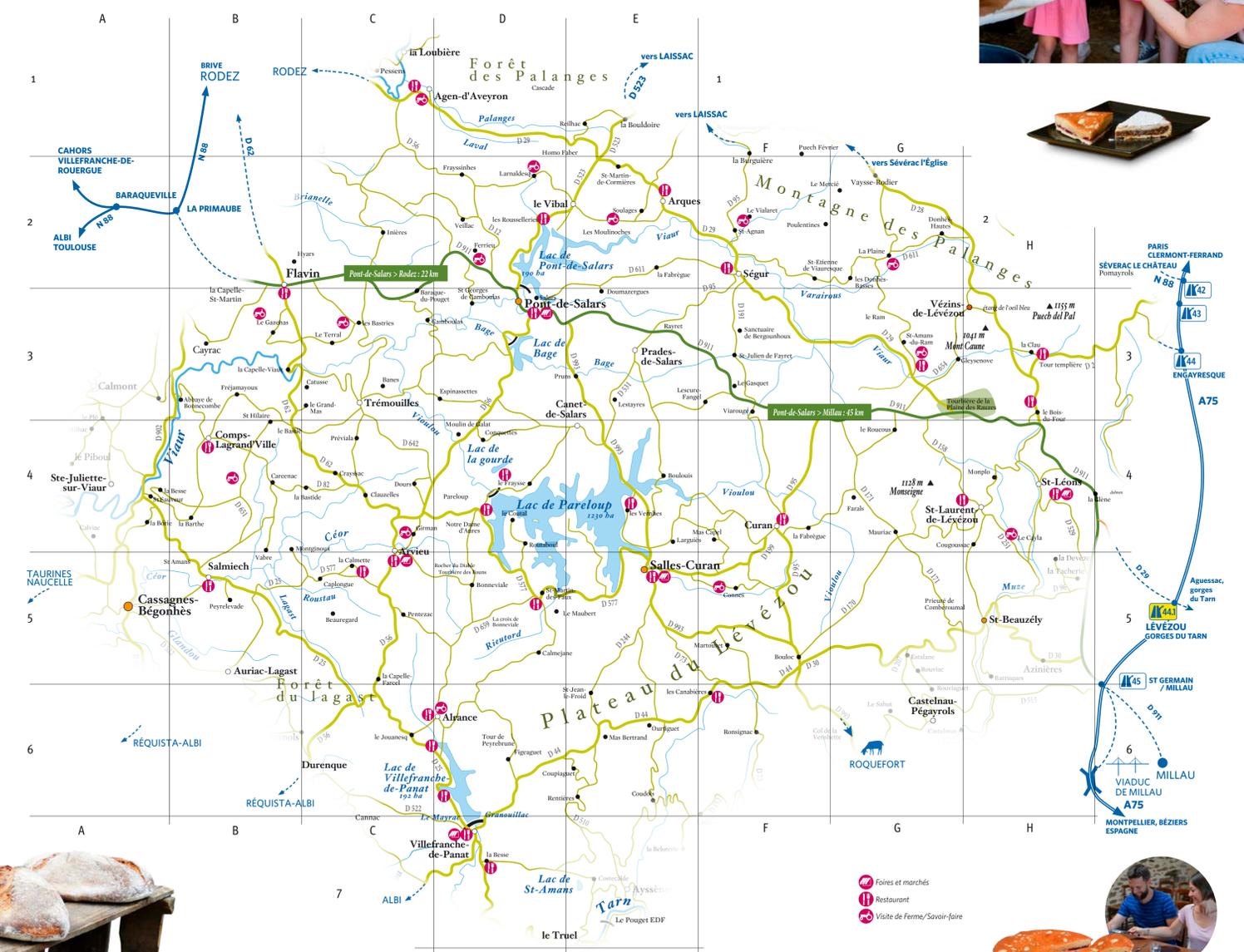


LE LÉVEZOU NOTRE TERRE NOTRE TERROIR



enAveyron

Territoire du Lézou en Aveyron

LES FOODTRUCKS

- LOU CARRETOU** - Tél. 07 78 21 63 56
- PIZZEVELYN** - Tél. 06 71 25 50 12
- LE PETIT MONDE DE LOLO PIZZA** - Tél. 06 78 84 07 71
- L'IRON FOOD** - Tél. 06 24 46 83 84
- LA PIZZA DI LORO** - Tél. 07 69 20 07 86
- BACAS DE FAIN** - Tél. 06 87 20 08 47
- CUISINE DE CAMPAGNE** - Tél. 06 15 47 41 41

Jour, horaire et lieu sur demande à l'Office de Tourisme au 05 65 46 89 90 ou sur www.aveyron-tourisme.com

GASTRONOMIE, TERROIR

QUELQUES SPÉCIALITÉS...

Le Régatou: Pain traditionnel produit à base de blé cultivé selon des pratiques raisonnées et transformé ensuite en farine sans additif.

Le Régatou du Régatou: délicieux gâteau confectionné à base de farine Régatou, du beurre de brebis, de la confiture de framboise, du miel et une pâte sablée.

Le Pastissou: Gâteau qui allie le fondant du caramel et le croquant des noix. Spécialité de Salles-Curan.

Liste de l'ensemble des producteurs du Lézou sur demande auprès de l'Office de Tourisme

SUR LES FOIRES ET MARCHÉS DU LÉVEZOU:

- C4 Arviès**: Marché tous les mercredis matins en juillet et août et foire le 1^{er} mardi matin du mois de septembre à juin.
- D3 Pont-de-Salars**: le 2^{ème} jeudi du mois. Marché d'été le mercredi de 18h30 à 21h30 en juillet et août.
- H4 Saint-Léons**: Marché nature tous les vendredis, de mi-juillet à mi-août de 18h à 23h (à emporter ou sur place).

VISITE DE FERMES AVEC VENTE SUR PLACE

- LES FERMES:**
 - A1 Agen-d'Aveyron**: LA FERME D'AGEN-D'AVEYRON. Tél. 05 65 42 00 17. Récolte à la ferme de fruits et légumes, confitures, distributeur de légumes.
 - C4 Arviès - 96rte de Gimona**: LES CROCHONS TRADITIONNELS. Tél. 06 33 86 95 37. Visite et goûter autour du canard gras le jeudi de 11h à 13h et de 06:07 à 20:08, les vendredis de 11h à 13h. Visite gratuite: basse-cour, naissances en couveuse, démonstration de lavage, laboration de transformation. Sur réservation. Tarif goûter complet: 11€/Adulte, 6€/Enfant.
 - B4 Comps la Grand Ville - Mazors**: LE COCHON NOIR DES BERNALDES. Tél. 06 80 48 87 54. Joseph pascard@73orange.fr. Visite guidée d'un élevage de cochons gascons en plein air intégré avec dégustation de charcuterie. Le jeudi de 14h à 17h et toute l'année sur réservation. Ferme paysanne.
 - D2 Flavin - Ferme des Sarradelles**: L'ESCAROT DES SARRADELLES. Tél. 06 47 95 78 97. www.escarotdesarradelles.fr. Visite guidée et pédagogique de mon élevage d'escarots gros gris et petits gris sur Rivoli du 15 juin au 15 septembre avec dégustation le
- mardi** nocturne à 20h et le jeudi à 18h. Gratuit. Groupe et carte > à 10 personnes 2,5 €/pers. Sur réservation. Thierry vous propose également de venir découvrir les secrets de fabrication de produits cosmétiques naturels avec les ateliers by libellule. Sur réservation. Tél. 06 07 13 46 56
- E2 Le Vibral - Soulagues**: LA FERME DE LA BORDIERE DE SOULAGUES. Tél. 06 33 95 85 61 - 06 12 05 39 29. Fromages de chèvre et produits laitiers, charcuterie de cochon. Visite sur réservation.
- Saint-Laurent-de-Lévozy**: Le Coq - NATURELLEMENT SIMPLES (plantes aromatiques). Tél. 06 80 89 33 01. naturellementsimples.laposte.net
- B3 Flavin - Le Gazouin**: FERME DÉCOUVRETE DU GAZOUIN. Tél. 06 15 25 60 90 - 06 29 24 31 68. fermedugazouin@gmail.com. Découverte, rencontre et animations autour des animaux de la ferme et de la nature et médiation par Familial.
- G3 Vézins-de-Lévozy**: LES VILLES-DU-ROUM LA FERME DU MAS D'HERENS. Tél. 06 74 19 97 94. www.naturellementsimples.com. Vente de produits naturels à base de plantes (licences, vinaigres et condiments, plantes aromatiques et médicinales, baumes, huiles de massage) selon les principes de la permaculture. Vente à la ferme sur RV uniquement. Visites (5 €, gratuit pour les -12 ans) et stages sur réservation. Du 15/04 au 16/10.
- Salles-Curan - Connes**: LA FERME DU MAS D'HERENS. Tél. 06 01 23 76 42 - 07 87 44 64 40. mahdersens@orange.fr. Visite gratuite d'un élevage de bovins le mercredi, jeudi, vendredi, samedi du 15/06 au 15/09. Les autres mois sur rendez-vous. Les dégustations ont lieu en juillet et août le mercredi à 19h30 et dimanche à 12h sur rendez-vous: 13,50€/de 6 ans, 5€. Vente directe de veau jeune bovin.
- F2 Ségur - Le Vialant**: LA FERME DU MINOTIERE LAVILLE. Ferme de blé artisanale. Tél. 06 14 10 66 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - La Plaine**: GOUTS D'ABSOLU. Tél. 06 73 04 08 02. mielulevezoysgouts-d-absolu.fr <https://gouts-d-absolu.fr>. Le Rucher et Les Produits Fruité du Lévozy. Apiculture récoltant, producteur, cueilleur. Miel, confitures, confitures... Produits bio. Animations pédagogiques, dégustation, visite directe sur réservation. Stages d'initiation à l'apiculture naturelle.
- G3 Vézins-de-Lévozy**: Les Villes-du-Roum LA FERME DU MAS D'HERENS. Tél. 06 74 19 97 94. www.naturellementsimples.com. Vente de produits naturels à base de plantes (licences, vinaigres et condiments, plantes aromatiques et médicinales, baumes, huiles de massage) selon les principes de la permaculture. Vente à la ferme sur RV uniquement. Visites (5 €, gratuit pour les -12 ans) et stages sur réservation. Du 15/04 au 16/10.
- Salles-Curan - Connes**: LA FERME DU MAS D'HERENS. Tél. 06 01 23 76 42 - 07 87 44 64 40. mahdersens@orange.fr. Visite gratuite d'un élevage de bovins le mercredi, jeudi, vendredi, samedi du 15/06 au 15/09. Les autres mois sur rendez-vous. Les dégustations ont lieu en juillet et août le mercredi à 19h30 et dimanche à 12h sur rendez-vous: 13,50€/de 6 ans, 5€. Vente directe de veau jeune bovin.
- D6 Alrance - 34 rue de la Caillotte**: L'VE Fabrication, distillation et vente de bière bio aux arômes du Lévozy. Tél. 06 71 28 48 37. microbrasserie.lvz@gmail.com <http://microbrasserie.lvz.com>
- G2 Vézins-de-Lévozy - La Plaine**: GOUTS D'ABSOLU. Tél. 06 73 04 08 02. mielulevezoysgouts-d-absolu.fr <https://gouts-d-absolu.fr>. Le Rucher et Les Produits Fruité du Lévozy. Apiculture récoltant, producteur, cueilleur. Miel, confitures, confitures... Produits bio. Animations pédagogiques, dégustation, visite directe sur réservation. Stages d'initiation à l'apiculture naturelle.
- H4 Saint-Léons**: Le Coq - NATURELLEMENT SIMPLES (plantes aromatiques). Tél. 06 80 89 33 01. naturellementsimples.laposte.net
- B3 Flavin - Le Gazouin**: FERME DÉCOUVRETE DU GAZOUIN. Tél. 06 15 25 60 90 - 06 29 24 31 68. fermedugazouin@gmail.com. Découverte, rencontre et animations autour des animaux de la ferme et de la nature et médiation par Familial.
- G3 Vézins-de-Lévozy**: Les Villes-du-Roum LA FERME DU MAS D'HERENS. Tél. 06 74 19 97 94. www.naturellementsimples.com. Vente de produits naturels à base de plantes (licences, vinaigres et condiments, plantes aromatiques et médicinales, baumes, huiles de massage) selon les principes de la permaculture. Vente à la ferme sur RV uniquement. Visites (5 €, gratuit pour les -12 ans) et stages sur réservation. Du 15/04 au 16/10.
- Salles-Curan - Connes**: LA FERME DU MAS D'HERENS. Tél. 06 01 23 76 42 - 07 87 44 64 40. mahdersens@orange.fr. Visite gratuite d'un élevage de bovins le mercredi, jeudi, vendredi, samedi du 15/06 au 15/09. Les autres mois sur rendez-vous. Les dégustations ont lieu en juillet et août le mercredi à 19h30 et dimanche à 12h sur rendez-vous: 13,50€/de 6 ans, 5€. Vente directe de veau jeune bovin.
- D2 Flavin - Ferme des Sarradelles**: L'ESCAROT DES SARRADELLES. Tél. 06 47 95 78 97. www.escarotdesarradelles.fr. Visite guidée et pédagogique de mon élevage d'escarots gros gris et petits gris sur Rivoli du 15 juin au 15 septembre avec dégustation le

Produits en vente fabriqués directement sur le Lézou

- D4 Canet de Salers - Moulin de Gout**: MINOTIERE LAVILLE. Ferme de blé artisanale. Tél. 06 14 10 66 23
- D4 Canet de Salers - Frontin bas**: LES FRONTILLES. Lentilles blondes du Lévozy. Petite production artisanale et familiale ou Jérôme Coulon cultive une variété oubliée de lentilles blondes au bord du lac de paroloup.
- E3 Prades-de-Salars - Lestayres**: GAEC FABIE. Viande de bœuf et veau. Tél. 06 78 18 01 49
- F3 Prades-de-Salars - Lescure**: TOMME, PÂTI, YAOURT À BASE DE LAITS DE BREBIS. Tél. 05 65 47 98 90
- E3 Prades-de-Salars - Le Val de saouge**: FROMAGERIE DU BULLEDELAGON. Fabrication et vente de fromages artisanales et cosmétiques solides fabriqués à la main 100% naturels et zéro déchet (savon, shampoing, dentifrice). Tél. 06 30 36 18 52. bulledegon@gmail.com
- F2 Ségur - La Rouquette**: LE CANTOU DE BASTIEN. Elevage et vente d'agneaux de plein air élevés sous la mère. Production de lentilles, de pommes de terre d'hiver, ferme en agriculture biologique. Tél. 06 88 28 45 48. claudine@cantoudebastien.fr
- C3 Flavin - Le Terral**: LES EPIS DU TERRAL. Paysan boulanger, vente de pain bio sur réservation. Du 15/04 au 16/10.
- D6 Alrance - 4, Levit dit Typis Payé**: AU LAINES DE TYTOS. Articles en laines nobles fait-mains, ethniques et naturels.
- D6 Alrance - 23310 032**: Production et vente de plantes aromatiques et médicinales. Spécialité: essence-Herbalbaie spécialisée en plantes séchées.
- D6 Flavin - L'oparte**: GAEC DELAPORTE. Fabrication et vente de fromages fermiers de brebis au lait cru de bio, bio, yaourt. Tél. 06 71 44 48 85. olivier.berdaguere@gmail.com
- E4 Canet de Salers**: LA FERME DU FRONCALOU. Fabrication de produits laitiers traditionnels: fromage blanc, crème fraîche, Kesako, lait, préparés à la ferme... Vente directe du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Tél. 06 37 93 68 41. fermedufroncalou@gmail.com
- D2 Le Vibral - le Bourg - LA BELLE VERTE**: biologie, la possibilité de commander des paniers.
- D2 Le Vibral - Lomvèze**: LES FLEURS DE ZÉÉ. Tél. 06 80 45 12 53. contact@nectarsdezeo.fr
- A1 Agen-d'Aveyron**: le Bourg LE ROCHER DES PALANGES. Gâteau à la broche. Sur commande. Tél. 06 82 40 24 78

Découvrez les produits fabriqués directement sur le Lézou par des producteurs passionnés, qui font de leur récolte un régal gustatif. Où trouver ces produits?

- E5 Salles-Curan**: le Rouve LA FERME MARY. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 06 30 96 49 23
- F3 Ségur - La Rouquette**: LA FERME DU GASQUET. Colis de bœuf et veau, paniers de légumes et produits sur commande. Tél. 07 69 52 54 07. scouillardlaxandee@yahoo.com
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- COMMANDE EN LIGNE AUPRÈS:**
 - LES LOCO-MOTIVES** Place de l'Église Arviès - www.loco-motives.fr. Tél. 06 16 63 20 33. Composez votre panier de produits locaux, passez commande par internet, et venez le retirer près de chez vous en point relais.
 - DE L'OCALOVOR**, <https://localovor.fr/281>
 - DE CICALAFERME**, www.cicalaf ferme.fr

RESTAURATION

pour des informations sur les restaurants, n'hésitez pas à les contacter directement ou à joindre l'Office de Tourisme

- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 06 74 84 91 40
- A1 Agen-d'Aveyron - LA BOHÈME**: GAEC DE FAROLS. Fromages fermiers, yaourts au lait de brebis. Tél. 05 65 46 72 13 - 07 84 18 18 73
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: Tél. 06 30 96 49 23
- G2 Vézins-de-Lévozy - Voysse Rodier**: LES COULEURS DE LA TERRE. Légumes bio et œufs bio. Tél. 06 75 72 74 00
- G2 Vézins-de-Lévozy - Moulin de Riorord**: LE CHAUDRON AUX BONNES HERBES. Producteur-cueilleur, cueillettes plantes médicinales, stages cuisine sauvage et découverte des esprits de la nature. Tél. 06 45 70 23 63
- D6 Alrance - LE CHAUDRON**: LA FERME AUX CHÈNES ROUGES. Poussière et dévage de volailles (canards, poulets, pintades). Tél. 0