- 2026 – Vaour -

Mangeons local ! Économisons tout !

Productions et transformations locales
Produits vendus localement

= moins de km pour chacun.e et pour nos aliments,
= nous pouvons manger des produits frais, de qualité et de saison,

= nous faisons vivre nos voisin.es qui cultivent ou élèvent, prennent soin de la terre et des paysages,
= nous favorisons les activités locales artisanales de transformation ou de commerce.

+ local, + d'activités, + d'autonomie, + de robustesse

Produit et transformé localement

Guillaume Pourreyron	Maraîchage diversifié en agriculture biologique	Vente à la ferme	41 route d'Itzac 81140 Vaour 07 83 33 76 95
Pierre Gineste	Maraîchage diversifié (production à Puycelsi)	Vente à Penne, Salvagnac et à des restaurants du coin	Al Burgas 81140 Vaour 06 87 24 04 30 pierre.gineste@gmx.fr
[en projet] Lucie Legault	*Maraîchage diversifié*	*Vente directe*	*429 route d'Alic 81140 Vaour legaultlucie@proton.me 06 98 09 80 40*
[projet d'installation pour automne 2027] Anatole lorne	*Arboriculture fruitiere et poules pondeuses dans les vergers*	*Vente directe*	*Aymes 81140 Vaour anatole.lorne@posteo.net*
"Les oreilles de l'arbre" Elisabeth Stutz	Production certifiée bio de pleurotes et shiitakés, d'octobre à fin juin.	Marchés de Cordes, Penne et Saint Antonin le jeudi en alternance Terra Local à Gaillac Petit dépannage à l'épicerie de Vaour le jeudi. Possibilité de vente à la maison	390 route d'Azam, 81140 Vaour 06 30 79 55 52
Sylvain Picard	Paysan-boulanger : pains variés	Épicerie de Vaour Marchés de Penne (jeudi soir), St-Antonin (dimanche matin) et Gaillac (vendredi matin)	Route de la forêt 81140 Vaour
« Croûte que croûte » Colline Chevrollier	Pains au levain	Vente les mercredi soirs sur les marchés de Vieux et Salvagnac et un dimanche par mois sur le marché de Gaillac + fournées selon les commandes	Al Burgas 81140 Vaour 06 72 98 65 30 collinech@protonmail.com

Philippe Delsol	Apiculteur en agriculture biologique : miels, propolis, biscuits au miel, nougat blanc, pâte à tartiner de noisette/miel, caramiel au beurre salé	Sur les marchés de Vaour, Penne, Cordes, St Antonin, St Michel de Vax et quelques magasins locaux	196 chemin du Ribatou 81140 Vaour
Plantes « Sol & Lune » **Boissons « Source »** **Agnès Bignot**	- Plantes aromatiques en agriculture biologique : bouquets et pestos - Boissons bio sans alcool : gingembrette, kefir, bissap, sirops de plantes	Vente directe sur commande En magasins	Aymes 81140 Vaour 07 87 16 69 54 agnesbignot@yahoo.fr
Familles Rurales du Causse	Jus de pomme de fabrication locale, artisanale, associative et collective	Friperies de Vaour, Penne et Les Cabannes Épiceries de Vaour et Penne	Rue de la poste 81140 Vaour 05 63 56 39 23
Brasserie paysanne « l'Embrumée » **Agnès Girou**	Limondade (uniquement en fûts) Bières bio (bouteilles et fûts) Les classiques = blonde et ambrée Au miel = blonde miel et ambrée miel Les spéciales = brune et blanche au Combava	Sur les marchés de Vaour, Penne, Cordes, St Antonin, St Michel de Vax et quelques magasins locaux	1072 traverse de Magné Aymès 81140 Vaour 05 63 56 20 66
Philippe Kuhn	Vins naturels : rouge, blanc, pétillant	Vente au chai sur rendez-vous	Place du coq 81140 Vaour 05 63 47 60 92 06 83 07 27 73
[installation en cours] ***Verger « Pépin »*** ***Melvin Rocher***	*Fruits, cidre et autres préparations*	*À venir...*	*Chemin de Fonbouno* *81140 Vaour* *06 37 33 53 34*
Association « Café des 2 rives »	Café zapatiste (torréfié localement)	Sur commande	
Association « La Ferme des Amis » **Léonore Strauch** **Sophia Boughlima**	Mention Nature et Progrès Pain, brioches et artisanat laine et mohair Fromages et produits laitiers de chèvres et vaches jersiaises Confitures	Vente à la ferme et sur les marchés de de St Beauzile, Castelnau de Montmirail, Vaour et Penne	1280 route de Gaillac, La Teulière Haute 81140 Vaour 06 38 73 56 62 05 63 56 39 71

Le GAEC de Serène **Karine et Eric Bessières**	Élevage en agriculture biologique - Vaches Aubrac : bœuf et veau découpés et conditionnés en colis de 5 kg - Porcs gascons : saucisse fraîche et conserves (pâté de tête, pâté, jambonneau)	Vente directe, livraisons https://omeloko.socleo.org/ Terra Local à Gaillac	Serène 81140 Vaour 05 63 56 03 06 lafermedeserene@orange.fr
La ferme de Combe nègre **Cathy Rechtenstein**	Élevage bovins en agriculture biologique	Vente directe, sur commande	lafermedecombenegre@orange.fr
Ugo Balette-Pape	Producteur et conserveur de canard gras de Barbarie : vente de sec, conserves et frais	Vente directe, AMAPs https://omeloko.socleo.org/ + professionnels (cavistes...)	320 Impasse de Fon Pouyride, 81140 Vaour ugo@canardisesdevaour.fr 06 87 73 46 39
« Kaléidoscope Curry » **Zeem Silver**	Samoussas, Poke Bols, plats Curry	Marché de Vaour jeudi matin Pop-Up Curry une fois par mois (vente sur commande)	Hibiscus19@riseup.net 06.18.18.25.90
« Les botanistes en herbe » **Camille Dupont / Julien Dupont**	Producteurs-transformateurs de chanvre CBD certifié biologique : fleurs, pré-roulés, substituts de tabac, tisanes médicinales, macérâts huileux, miel, sirop	Vente directe à domicile, ou sur notre site https://lesbotanistesenherbe.fr	381 impasse de Fon Pouyride 81140 Vaour 07 82 52 09 11

Si vous voyez qu'il manque quelqu'un.e sur ces listes... désolé pour l'oubli… contactez la mairie pour passer les infos manquantes. Merci ;-)

Vendu Localement

Le marché « de plein vent » du jeudi matin	Légumes de producteur Stand primeurs (fruits et légumes) Oeufs Pain, brioches et artisanat laine et mohair Fromages et produits laitiers de chèvres et vaches jersiaises Confitures Miel Samoussas, Poke Bols, plats Curry Fromages et charcuteries Pizzas Occasionnellement et selon la saison : pépinière, huiles, vins	De 9h à 12h Sur la place du village
L'épicerRIE de Stéphane Dury	Légumes frais, alimentation générale, épicerie, produits bio, produits locaux, vin, pain Produits locaux : - Légumes du « Jardin d'en bas » - Légumes des « Jardins des Gorges de l'Aveyron » - Champignons d'Elisabeth Stutz - Miels de Philippe Delsol - Conserves de légumes des Jardins de la Vère - Pains du fournil de Penne (les Sauterelles, Sylvain Picard, Alexandre Cousin) - Fromages de vache de la Ferme du Rivet (Tonnac) - Fromages de brebis de la Ferme du Bouysset (Penne) - Fromages de chèvre de la Chèvrerie des chênes (Monclar de Quercy) - Canards d'Ugo Balette-Pape - Conserves de canard de la Ferme du Lacas (Lisle-sur-Tarn) - Bières « L'Embrumée » - Vins : Domaine du Barry (Alain Maroulle à Campagnac), La Rebêche (Florent à Gaillac), Petit Jour (Pablo à Najac), Les Vignals (Orlando à Cestayrols) - Produits CBD du « Chanvre du Griffoul »	Mardi à samedi : 7h30 à 12h30 et 17h à 19h30 Dimanche : 7h30 à 12h30 Rue du Nord 81140 Vaour 05 63 56 34 40

« Le jardin d'en bas » Roland Leemans	Légumes et plants Oeufs	EpiceRIE Terra Local à Gaillac	Route de Cordes. lieu-dit Trescamps 81140 Campagnac 05 63 53 13 56 - 06 75 22 77 64 ecolegumes@yahoo.fr
« Oméloko » Drive fermier direct producteurs	Fruits, légumes, produits laitiers, viandes, farines, pain, pâtes, légumineuses, huiles, conserves, condiments, aromatiques, miel, confitures, vin, bières, savons...	Sur commande jusqu'au mardi soir, dépôt au Muret le jeudi soir	https://omeloko.socleo.org/ 06 35 24 42 00 omeloko81@gmail.com
« Les jardins des Gorges de l'Aveyron » Jardin de cocagne (chantier d'insertion)	Paniers de légumes bio	Sur commande, dépôt au Muret le mardi soir	580 route de Mexos 82140 Féneyrols 06 16 28 11 88 cocagne82@gmail.com https://cocagne82.com/
Le pain d'Eli	Paysan boulanger : pains bio	Sur commande, dépôt au Muret le dimanche	Peyralade 81140 Roussayrolles 06 62 44 12 78
Le pain des Sauterelles	Pain et brioche bio	A l'épicerie de Vaour Sur commande, dépôt au Muret le mardi soir	Fournil de Penne 81140 Penne 07 49 66 76 60
« La Rebêche » Florent Peduzzi	Vigneron, production de vins blancs, rouges et pétillants naturels	Épicerie et marché de St Michel de Vax (dernier mardi du mois)	La Rebêche, 1323 Chemin de Téoulet 81600 Gaillac becherebeches@gmail.com