

# Panier local

## en Xaintrie Val'Dordogne

Je commande avant jeudi > Je me régale le samedi !

Je me fais plaisir et je soutiens mes producteurs locaux !

**COVID19**

100 % solidaire



## Je souhaite commander !

- 1 Je contacte mon producteur par mail ou par téléphone avant le jeudi soir pour passer commande
- 2 Je récupère ma commande le samedi, entre 8h30 et 12h, dans les locaux de la fromagerie Duroux - Le Bourg, 19220 Rilhac-Xaintrie.  
Sur place, dans le respect des mesures barrière, je récupère mes produits et procède au règlement de mes commandes.  
**ATTENTION** : règlement par chèque uniquement : un chèque par producteur

Producteur	Commune	Produits	Coordonnées
Didier Breuil	Saint-Privat	Pigeonneau (frais et conserves)	06 70 65 30 76 didier.breuil3@wanadoo.fr
Christelle Delchet	Servières	Boeuf : conserves, terrine, grillette de boeuf, sauce bolognaise, saucisses confites, jarrets Veau : saucissons Plats cuisinés : boeuf bourguignon, blanquette de veau, veau marengo	06 87 28 41 53 christelle.delchet@laposte.net
Nicolas Dubien	Auriac	Porcs : viande et conserves	06 74 43 16 93 dubiennicolas@orange.fr
Entreprise Duroux	Rilhac-Xaintrie	Yaourts, crème, beurre Fromages : tome, cantal, salers, chèvre	05 55 28 27 62 charlotte.barbet@fromagerie-duroux.fr
Paul Eyrygnoux	Hautefage	Miel	06 82 41 23 66 paulfrancois.eyrygnoux@nordnet.fr
Guillaume Frullani	Camps	Légumes (à partir de début mai)	06 09 01 46 24 guillaume.frullani@laposte.net
Cathy Lherm	Monceaux	Porcs : détail frais (à partir de juin) Boeuf : détail frais (à partir de mai) Produits traiteur	06 65 33 33 22 d.lherm@19.sideral.fr
Nathalie et Eric Ranchy	Saint-Julien-au-Bois	Conserve de chèvre Bio en terrine et de la rilette	06 15 41 77 13 gaec@mychevre.bio
Michel Réveiller	Goullès	Canards gras : magrets sous vide et conserves	07 75 04 32 69 - 05 55 28 42 10 reveillerm@gmail.com
Mathieu Vert	Hautefage	salades, oignons blancs, asperges et fraises (à partir de début mai)	06 28 21 71 50 auxsaveursdupotager@orange.fr

Cette initiative est portée par  
la Chambre d'agriculture de la Corrèze, la Communauté de communes Xaintrie Val'Dordogne et la fromagerie Duroux, et surtout possible grâce à la mobilisation des producteurs du territoire.  
La liste des producteurs est susceptible d'évoluer : avis aux gourmets, restez en veille !

Consommer local, c'est la garantie d'une alimentation de qualité pour se faire plaisir à table.  
C'est aussi faire vivre nos producteurs locaux, l'agriculture et l'économie de notre territoire.

Ce projet rassemble **30 producteurs corréziens**,  
dont 21 éleveurs laitiers qui travaillent tout au long de l'année avec la fromagerie Duroux.