

À PARTIR DU 16 AVRIL

Les produits locaux chez

# Casino



**Géant**  
Casino

**HYPER**  
Casino

**Casino**  
supermarchés

# Casino une histoire de goût

« Le groupe CASINO exprime son engagement dans la région au quotidien en donnant une place de choix aux producteurs locaux. Des hommes et des femmes qui partagent avec nous la même passion du goût, de la qualité et de l'authenticité.

Nous avons ainsi sélectionné dans nos magasins des produits fabriqués tout près de chez vous. Des produits bons pour vos papilles mais aussi pour la planète puisqu'ils ont parcouru peu de kilomètres.

Nous vous invitons à découvrir le savoir-faire de nos producteurs locaux à travers les pages de ce magazine et à retrouver facilement leurs produits identifiés dans nos rayons grâce au balisage

LE MEILLEUR  
D'ICI



2



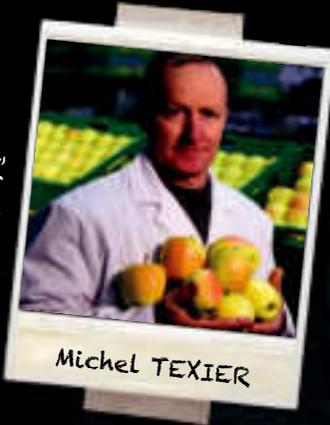
Vos magasins partenaires

# Pommes du Limousin

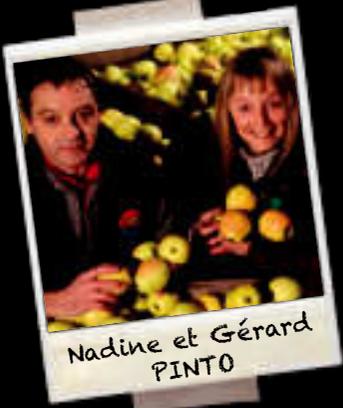
## LIMDOR

**ST-YRIEX-LA-PERCHE - 87**

Forte de ses 28 ans d'expérience en production éco-responsable, cette jeune coopérative de 80 producteurs de pommes veut aller plus loin dans le respect de l'environnement en préservant la biodiversité et les ressources naturelles. Elle investit et innove dans le BIOLOGIQUE. Ce mode de gestion des cultures répond à une réelle attente du consommateur.



Michel TEXIER



Nadine et Gérard  
PINTO

## LES VERGERS DE SAINT LAURENT

**ST-LAURENT-LES-ÉGLISES - 87**

«Les Vergers de St-Laurent» exploitation arboricole située sur les contreforts du Massif-central, cultive pommiers, poiriers, nashis et autres fruits rouges sur une surface de 25 hectares. Après récolte les fruits sont minutieusement préparés. Le stockage, le conditionnement, l'emballage et le transport sont réalisés sur site pour valoriser au mieux le produit cultivé.

## Boissons artisanales

## DECOJUS<sup>3</sup>

**ST-YRIEX-LA-PERCHE - 87**



Gérard MOURET



Gérard et Roger  
DEFANCE



## Jus de fruits artisanal

## PERIFRUIT

**LE BUGUE - 24**

Entreprise à caractère familial depuis 1995, située au cœur du Périgord noir à Le Bugue sur Vézère. PERIFRUIT développe et commercialise des jus de fruits marqués par la qualité et le respect du goût des fruits. Une équipe d'une dizaine de personnes dotée d'un savoir-faire artisanal évoluant dans une structure d'une grande souplesse, permet à l'entreprise de répondre à toutes les demandes.

C'est dans la bergerie familiale que Le Père de France® a commencé la fabrication des premiers jus de pommes. Installée depuis 2001 à St-Yrieix la-Perche, et en s'appuyant sur l'esprit artisanal et le savoir-faire, l'entreprise continue à innover avec notamment une gamme de boissons BIO.



Les produits locaux chez **Casino**

# Confiturier CONFITURES COLLINES

**SAINT VAURY - 23**

L'aventure a commencée en Limousin sur le Plateau de Millevaches. L'entreprise est d'abord spécialisée dans la culture de petits fruits rouges vendus sur les marchés, et se lance dans la transformation de la production. Aujourd'hui, installés à Saint-Vaury près de Guéret Alain et Marie-Noëlle Arlettaz continuent avec une équipe étoffée à décliner leurs confitures et coulis sous de multiples parfums.



Alain ARLETTAZ

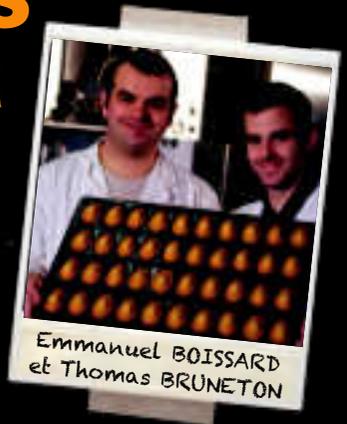


4

# Biscuiterie MADELEINES BOULE D'OR

**ST-YRIEIX-LA-PERCHE - 87**

Les produits Boule d'Or sont fabriqués avec des matières premières traditionnelles, sans aucun additif ni conservateur. La madeleine Boule d'Or se caractérise par un fondant en bouche qui prouve son authenticité. Aidée de 5 salariés l'entreprise fabrique également des cakes, palets et macarons.



Emmanuel BOISSARD  
et Thomas BRUNETON

# Miellerie DOMAINE APICOLE DES REBIÈRES

**PERPEZAC-LE-NOIR - 19**

Apiculteur depuis plusieurs générations, le Domaine Apicole des Rebières met toute sa passion dans son exploitation. Les abeilles du domaine butinent une flore exceptionnelle ce qui permet des récoltes de miels savoureux. Le domaine a créé le Perpezacois un gâteau au miel du limousin et bien sûr son Pain d'épices inimitable.



Yves et Geneviève  
DELAUNAY



Les produits locaux chez **Casino**

# Biscuiterie **LOU COCAL**

**SARLAT-LA-CADENA - 24**

La biscuiterie artisanale Lou Cocal (La Noix en Occitan), installée à Sarlat depuis 1996, fait revivre une trentaine de recettes traditionnelles fabriquées autrefois par les grands mères dans les fermes du Périgord. La production de croquants, tuiles, sablés et autres est garantie sans OGM, sans conservateurs et sans colorants. La sélection rigoureuse des matières premières, associée à un savoir-faire d'artisan biscuitier, font des produits authentiques et savoureux.



Olivier et Evelyne  
CHARPENET



Valter BOVETTI



# Chocolatier **CHOCOLATS BOVETTI**

**TERRASSON-LA-VILLEDIEU - 24**

Depuis 1994 Valter Bovetti, artisan chocolatier, perpétue la tradition du chocolat « à l'ancienne » pur beurre de cacao et sans adjonction d'aucune graisse végétale ni d'émulsifiant. Il sélectionne rigoureusement lui-même toutes ses matières premières et particulièrement le cacao en visitant régulièrement les plantations. Tous les chocolats sont produits et emballés manuellement par une équipe d'une dizaine de personnes à Terrasson dans le Périgord.

5

# Confiturier **LA TABLE D'EUGÉNIE**

**CHANCELADE - 24**

La Table d'Eugénie est une entreprise artisanale installée en plein cœur du Périgord. Elle est née de la découverte du journal dans lequel, au XIX<sup>ème</sup> siècle, Eugénie notait ses petits secrets culinaires... L'entreprise veut rendre leurs lettres de noblesses aux confitures, confits et autres vinaigres, qui ont contribué à construire la renommée gastronomique de la région. Toute l'équipe utilise sa passion et son savoir-faire pour créer de nouvelles recettes.



Thierry  
KRAVTCHENKO



**LE MEILLEUR  
D'ICI**



Les produits locaux chez **Casino**

# Charcutier GIL'YOC

**JUILLAC - 19**

Installée à Juillac l'entreprise Gil'Yoc est située en plein cœur de la zone d'élevage du Porc Cul Noir Limousin. Depuis 30 ans Mr Gilliocq travaille seul toutes les recettes traditionnelles de pâtés et de rillettes. Exclusivement élevé au grand air, pendant au moins 16 mois, ce cochon de race Cul Noir Limousin, produit une viande incomparable très appréciée des bonnes tables.



Jean Marc GILLIOCCQ

## Pâtes TUTTI PASTA

**AUBAZINE - 19**

Fondée en 1994 à Aubazine en Corrèze, la Société Tutti Pasta spécialisée dans la fabrication de pâtes fraîches artisanales crée une nouvelle gamme de pâtes sèches réalisées à base de semoule de blé dur de qualité supérieure. Les produits naturels de la région, Cèpe, Châtaigne, Noix ou Truffe associés à la pâte procurent à celle-ci un parfum et un goût équilibré.



François BUAT



6

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

### Comment faire en pratique ?

**Manger du pain et des produits céréaliers des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit** (en privilégiant les aliments céréaliers complets).

**Consommer 3 produits laitiers par jour** (lait, yaourts, fromage) en privilégiant la variété.

**Manger de la viande, du poisson** (et autres produits de la pêche) **ou des œufs 1 ou 2 fois par jour** en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine.

**Limitier les matières grasses ajoutées** (beurre, huile, crème fraîche, etc.) **et les produits gras** (produits apéritifs, viennoiseries, charcuterie, etc).

**Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour** qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve.

**Limitier le sucre et les produits sucrés** (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes dessert, etc).

**Limitier la consommation de sel** et préférer le sel iodé.

**Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes** (1 verre de vin de 10cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

**Pratiquer quotidiennement une activité physique** pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).



LE MEILLEUR  
D'ICI



Les produits locaux chez **Casino**



Céline JACQUET

# Conserverie LA FERME DU CRAULOU

**LA CROISILLE SUR BRIANCE - 87**

Installée sur les hauteurs de La Croisille sur Briance depuis 1999, près du Mont Gargan, cette conserverie familiale est spécialisée dans la fabrication de conserves à base de viande, élaborées sans ajout de conservateur. La qualité des matières premières, des ingrédients sélectionnés et l'intervention de l'Homme à chaque étape de la vie du produit font de La Ferme du Crauloup une entreprise artisanale.



Jacques et Antoine  
LAPEYRIE

# Conserverie CONSERVERIE LAPEYRIE

**MANSAC - 19**

Éleveur Gaveur depuis 1975, Jacques Lapeyrie a créé la conserverie en 1988 au cœur de la cité ardoisière de Mansac. Depuis la fabrication est restée artisanale. La matière première est sévèrement sélectionnée et travaillée à l'ancienne. La gamme de produits, basée sur de vieilles recettes périgourdines, reflète ainsi une qualité constante. Aujourd'hui à la tête de la conserverie, le fils du fondateur pérennise la tradition familiale.

# Vinaigrerie DELOUIS FILS

**CHAMPSAC - 87**

En 1885 Georges Delouis s'est lancé dans la fabrication de vinaigre. En 1976 Philippe Delouis donna un second souffle à l'entreprise familiale. Il se lança dans l'élaboration de vinaigrettes, sauces et mayonnaises tout en relançant la fabrication de moutarde. Aujourd'hui comme hier, innovation et respect des traditions sont les 2 principes directeurs de la maison Delouis.



Gaël BRABANT



Les produits locaux chez **Casino**

# Charcuterie Traiteur

## LA CUISINE CORRÉZIENNE

BRIVE LA GAILLARDE - 19100

L'entreprise familiale située à Brive la Gaillarde, a développé depuis 3 générations, une activité traiteur basée sur la fabrication de produits régionaux. La fabrication se fait sous le signe du savoir-faire et de l'authenticité par Claude Personne et son équipe de 6 collaborateurs.



Jean Pierre MILVAQUE



# Traiteur

## LES TOURTES LIMOUSINES

BELLAC - 87

Au cœur du Haut Limousin, en perpétuant un savoir faire de près d'un siècle, la SARL Les Tourtes Limousines confectionne des pâtés pur beurre de pommes de terre et de viande et autres tourtes au confit de canard, cèpes, gésiers... Qualité et tradition sont les fondements de l'entreprise.



Laurent DE TOFFOLI

8



Sylvain LEFORT

# Charcuterie

## SALAISONS BOUTOT

PERPEZAC-LE-NOIR - 19

Située au cœur du village de Perpezac-le-Noir «Les Salaisons Boutot» fabriquent depuis au moins 30 ans, de la charcuterie traditionnelle. Ce ne sont pas moins de 29 personnes dotées d'un savoir faire et d'une grande expérience qui mettent en oeuvre la matière première locale.



Les produits locaux chez **Casino**

# Salaison MAZEYRAT PAUL

**EGLETONS - 19**

C'est à Egletons, sur les contreforts Ouest du Massif Central qu'a été créée l'entreprise de transformation de porc, Paul Mazeyrat en 1922. A partir de 1960 elle se spécialise dans la fabrication de saucissons secs, jambons et conserves. Aujourd'hui, ce sont toujours les recettes et secrets de fabrication du Grand Père qui se perpétuent depuis trois générations.



Paul MAZEYRAT



Laurent DUVAL



# Charcuterie COULAUD PENAUD

**LIMOGES - 87**

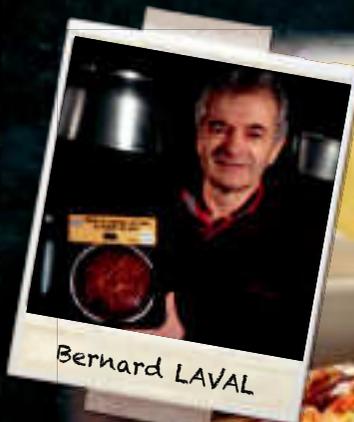
Située au cœur de Limoges depuis 1888, l'entreprise Coulaud, spécialisée dans la découpe de porcs issus majoritairement du Limousin, a su se diversifier en s'associant à la fabrique de charcuterie, Penaud. Désormais, l'entreprise Coulaud-Penaud propose une large gamme de produits de salaison et de charcuterie, comme le célèbre boudin aux châtaignes, l'andouille Limousine, le grillon Limousin, et bien d'autres encore ...

9

# Traiteur LA TABLE GOURMANDE

**SAINT-VIANCE - 19**

Installée à Saint-Viance en Corrèze, l'entreprise est dirigée par Monsieur Laval Bernard et son fils Julien, cuisiniers par passion et amour des produits régionaux. Pour fabriquer les pâtés de pommes de terre, la mique et les gâteaux aux noix les 4 salariés n'utilisent que des matières premières locales, ainsi les produits restent le plus authentiques possibles.



Bernard LAVAL



LE MEILLEUR  
D'ICI



Les produits locaux chez **Casino**



# Fromagerie LA FERME DE VAUBOURDOLLE

**CHÂTEAUPONSAC - 87**

Issue d'un savoir-faire transmis de mère en fille, la Fromagerie de Vaubourdolle fabrique depuis plus de 30 ans des fromages de chèvre au lait cru. Située à Châteauponsac la fromagerie utilise le lait provenant directement d'un troupeau voisin, sans intermédiaire. Cette filière très courte permet de réaliser des produits qui gardent toute leur saveur et leur fraîcheur.



# Fromagerie LA VARSOISE

**VARS-SUR-ROSEIX - 19**

A partir de 1960, Jean Fanthou, agriculteur à Vars-sur-Roseix, perpétue la tradition familiale en développant la fabrication d'une spécialité fromagère «la Caillade». En 1981, pour pérenniser l'entreprise familiale il crée, avec ses enfants «La Fromagerie Varsoise». Aujourd'hui les 11 salariés de la fromagerie produisent 180 tonnes de fromage de vache ou de chèvre.



Jean-Louis  
et Bernadette FANTHOU



# Fromagerie BIGEAT BESSE

**ESTIVAL - 19**

Depuis 1972, l'exploitation agricole familiale située sur le Causse Corrèzien, fabrique des fromages de chèvres avec le lait de leurs animaux élevés dans le cadre d'une agriculture raisonnée.

Sur ce terroir exceptionnel les exploitants s'efforcent d'élaborer des produits avec les mêmes qualités que celles transmises par leurs ancêtres.



Stéphanie BIGEAT

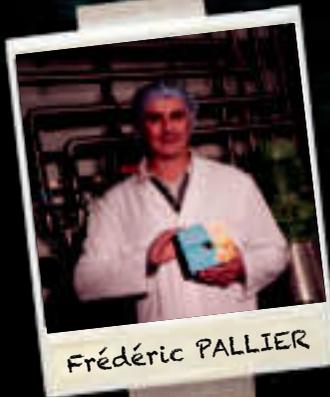


10

# Laiterie PECHALOU

**St CYPRIEN - 24**

Péchalou, Laiterie Artisanale indépendante, cultive l'ancrage local en favorisant les filières courtes d'approvisionnement. L'entreprise investit dans le développement durable, ouvre le rayon aux Yaourts Équitables et crée une filière lait Bio de Dordogne. Depuis plus de 20 ans, la tradition du goût se perpétue, le lait toujours travaillé à la manière d'autrefois, confère aux yaourts ce bon goût lacté.



Frédéric PALLIER



**LE MEILLEUR  
D'ICI**

Les produits locaux chez **Casino**

# Viticulteur

## CAVE DE MONBAZILLAC

**MONBAZILLAC - 24**

Créée en 1940, la Cave de Monbazillac regroupe une soixantaine de viticulteurs qui exploitent près d'un tiers de l'appellation Monbazillac. C'est le premier producteur de vin Monbazillac. Elle n'a cessé d'évoluer depuis sa création pour devenir un acteur économique essentiel et un producteur de vins AOC de grand renom.



Benjamin MOINET

Guillaume BAROU

# Brasserie

## BRASSERIE GAILLARDE

**GIGNAC - 46**

Benjamin et Elisabeth MOINET créent en Mars 2010 La Brasserie Gaillarde sur la commune de Gignac. La bière est fabriquée dans la brasserie familiale, avec l'eau de source du Blagour, ce qui lui apporte équilibre et fraîcheur gustative. La brasserie propose ainsi une bière aromatique fabriquée à partir d'une sélection des meilleurs houblons et orges maltés.



# Distillerie

## DISTILLERIE DU CENTRE

**LIMOGES - 87**

Fondée en 1789, la Distillerie du Centre est la dernière des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900. Distillant toujours dans ses alambics du 19ème siècle, la Distillerie élabore minutieusement dans le secret de ses chais les liqueurs et apéritifs naturels aux fruits et aux plantes témoignant de son savoir-faire traditionnel. En 2009, la Distillerie du Centre a reçu le Label national « Entreprise du Patrimoine Vivant ».



Pierre NOUHAUD



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les produits locaux chez **Casino**



Hervé ERARD

# Distillerie DES TERRES ROUGES

**TURENNE -19**

Héritière d'une longue tradition, La «Distillerie des Terres Rouges» exerce et explore avec passion ce fabuleux métier de Distillateur-Liquoriste. A partir de fruits, baies, plantes ou épices, locaux ou exotiques, elle élabore de nombreux apéritifs, crèmes et liqueurs, ainsi que des moutardes, huiles et vinaigres, savoureux mélanges traditionnels ou franchement innovants.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## LES PRODUITS LOCAUX ET VOS MAGASINS PARTENAIRES :

**Géant Casino** BRIVE MALEMORT, LIMOGES **Casino** BRIVE, LIMOGES COUZEIX, LIMOGES WAGNER, PANAZOL **HYPER Casino** EYMOUTIERS, ST YRIEX LA PERCHE Rte de Limoges

Dans un souci de respect de l'environnement et de spécificités des produits, les offres des producteurs de ce prospectus sont présentes dans tous les magasins à l'exception de : BIGEAT BESSE : Limoges, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. BOVETTI CHOCOLATS - DISTILLERIE DES TERRES ROUGES : Limoges, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. - CAVE DE MONBAZILLAC : Limoges, Brive Malemort, Eymoutiers, Brive, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol, St Yriex la Perche. COLLINES : Eymoutiers, Brive Malemort, Brive, St Yriex la Perche. CONSERVES LAPEYRIE & FILS : Eymoutiers, Limoges Couzeix. CUISINE FOREZIENNE : Limoges Couzeix. DELOUIS FILS : Brive Malemort, Brive. DISTILLERIE DU CENTRE : Brive Malemort, Brive. DECO JUS : Brive. DISTILLERIE DES TERRES ROUGES : Limoges, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. DOMAINE APICOLE DES REBERIES : Brive Malemort. GIL'YOC : Eymoutiers, Brive. GAILLARDE DIFFUSION : Limoges, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol, St Yriex la Perche. LA TABLE GOURMANDE : Eymoutiers, Panazol. LES TOURTES LIMOUSINES : Brive Malemort, Brive. LIMDOR - COULAUD-PENAUD : Brive Malemort. LES VERGERS DE ST-LAURENT - FERME DE VALBOURDOULE : Brive Malemort, Brive. LA TABLE D'EUGENE : Limoges, Brive Malemort, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. LOU COCAL : Limoges, Eymoutiers, Brive, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. MADELEINES BOULE D'OR : Brive. PECHALOU : Limoges, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. PAUL MAZEYRAT : Limoges, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol, St Yriex la Perche. PERIFRUIT : Limoges, Brive Malemort, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol, St Yriex la Perche. TUTTI PASTA : Limoges, Brive Malemort, Eymoutiers, Limoges Couzeix, Limoges Wagner, Panazol. VARSOISE FROMAGERIE : Eymoutiers.

Retrouvez tous les produits de ce prospectus au Géant Casino de Limoges identifiés grâce au balisage



Retrouvez tous les services Géant Casino et Super Casino ainsi que les coordonnées de vos magasins sur :

[geantcasino.fr](http://geantcasino.fr)

OU

[supercasino.fr](http://supercasino.fr)

OU

[écofel 0 820 21 21 21](tel:0820212121)

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT : (décret du 12/05/99) Merci de déposer vos piles et accumulateurs usagés < 1 kg dans les bornes de collecte mises gracieusement à votre disposition par votre magasin qui se chargera de leur recyclage.



Le groupe Casino adhère à Ecofolio et contribue ainsi à la collecte et au recyclage des imprimés publicitaires.



Imprimé sur papier certifié PEFC.

En utilisant ce papier certifié, Casino

contribue à une bonne gestion des forêts.

Pour ne plus recevoir de catalogues dans votre boîte aux lettres, vous pouvez retirer un autocollant à l'accueil de votre magasin.

Les promotions de ce prospectus ne s'appliquent pas sur le site MesCoursesCasino.fr