



**Origine Corrèze : déjà 1 an et le lancement officiel de la  
boutique en ligne !**



**Nos achats sont nos emplois**

*Plus qu'une signature, une terre de talents !*

**[www.boutique-originecorreze.fr](http://www.boutique-originecorreze.fr)**



*Le Conseil Départemental vous informe*

## **ORIGINE CORRÈZE : Une démarche concertée et valorisante**

Dans un contexte de mondialisation des échanges, la valorisation des savoir-faire locaux offre des perspectives de développement de l'économie et de l'emploi pour les territoires fertiles et inventifs.

Signe de reconnaissance destiné à promouvoir les produits et savoir-faire corrèziens, la marque "Origine Corrèze" souligne la volonté du Département de favoriser la consommation de ces produits estampillés afin de conforter l'emploi local.

En partenariat avec les chambres économiques et les organisations professionnelles, le Conseil départemental de la Corrèze a validé, à l'automne 2019, le concept d'une marque corrèzienne, rédigé une charte d'engagement et lancé une campagne de communication.

Un Comité d'agrément a été créé avec pour mission de repérer les entreprises et les créateurs susceptibles de répondre à la demande et de constituer un réseau de membres de la marque.

Ce comité anime le réseau des bénéficiaires de la marque, développe le lien entre les membres, élabore et met en œuvre les plans de promotion de la marque et veille au respect des engagements de la part des membres titulaires de la marque.

L'utilisation de la marque territoriale "Origine Corrèze" répond à plusieurs objectifs : permettre aux consommateurs de repérer les produits et savoir-faire issus et élaborés en Corrèze, en favoriser la consommation afin de conforter l'emploi en Corrèze, renforcer le lien au territoire, rassembler les acteurs du département soucieux d'unir leurs forces pour le développement économique du territoire.

"Origine Corrèze" est une marque déposée par le Département de la Corrèze. Son utilisation par un tiers est soumise à une autorisation préalable obligatoire, accordée exclusivement par le Comité d'agrément "Origine Corrèze" après une procédure d'examen et de validation des dossiers de candidature et qui se concrétise par un contrat de licence.

Rejoindre "Origine Corrèze", c'est soutenir la production locale et porter des valeurs de qualité, de savoir-faire et de territoire préservé.

Acheter "Origine Corrèze", c'est choisir la proximité, l'authenticité, la qualité, la solidarité et l'expression d'une identité. A ce jour, 150 entreprises, de toutes tailles et aux activités très diverses, ont intégré la démarche "Origine Corrèze". Ce qui représente plus de 500 produits ou activités référencés.



*Le Conseil Départemental vous informe*

## **RETOUR CHRONOLOGIQUE DE LA MARQUE ORIGINE CORRÈZE**

**1er semestre 2019** : rédaction d'un cahier des charges commun et d'une charte d'engagement avec les Chambres Consulaires et consultation des syndicats professionnels

**Octobre 2019** : lancement officiel de la démarche, en présence d'Yves JEGO ancien ministre et Président de "Produire en France" et remise du label "Origine France Garantie" à NEOLOGY, 1er fabricant français à être reconnu

Mise en place d'un Comité d'agrément constitué de 3 collèges : les Chambres Consulaires, les Syndicats professionnels et les élus départementaux. Ils se prononcent sur les demandes d'utilisation de la marque et veille au respect des engagements de la part des membres titulaires de la marque.

4 Comités d'agrément réunis annuellement, à savoir 1 par trimestre : octobre 2019 puis janvier, mai et septembre 2020.

Un succès auprès des acteurs économiques du département : avec plus de 500 produits labélisés et activités déjà référencés et un réseau comptant 128 entreprises

### **Une démarche entièrement gratuite pour les entreprises**

La force de la marque, sa grande diversité de produits et de savoir-faire réunis en 10 grandes catégories : alimentation, boissons, bien-être/cosmétiques, services/innovation, loisirs/édition, objets utilitaires/hygiène, artisanat/décoration, accessoires/mode, ameublement et bricolage/jardinage.

### **Un véritable appui et une offre de services aux membres du réseau :**

- un site internet de présentation,
- un kit de communication ( reportages photos, vidéos, rédactionnel de présentation ),
- l'ouverture vers de nouveaux points de vente en Corrèze,
- l'accès à des ateliers du numérique : aide au montage de site, appréhension des réseaux sociaux,
- la possibilité d'actions collectives de promotion au national ( Salons, Foires, Boutiques éphémères ),



*Le Conseil Départemental vous informe*

- les services d'une boutique en ligne ( e-shop ) et son déploiement, en version itinérante ( pop-up store ), sur des événements locaux et régionaux majeurs ( Foires, Festivals, Salons, ... ).

### **2019/2020, quelques exemples des premières opérations prometteuses mais bousculées par la crise sanitaire :**

- **le Salon du Made in France MIF Expo 2019** (10 entreprises du réseau) : 3 jours, 80 000 visiteurs grand public et acheteurs professionnels, 450 journalistes / une grosse visibilité pour nos entreprises et des contacts de premier ordre ( ex : un prospect Corderie PALUS, devenu client depuis, son premier client et qui va générer à lui seul 40% de renouvellement de son CA 2021... et un magnifique espoir de sauvegarde de notre Patrimoine Artisanal )
- **le Salon de l'Agriculture 2020** (9 entreprises "Origine Corrèze") : 8 jours, 500 000 visiteurs, un monument français, le lien entre le citoyen et leurs terroirs / promotion, dégustation, vente et contacts (2 exemples dans le domaine du Vin : une cuvée spéciale de vin paillé du Domaine de Chirac qui pourrait entrer sur le marché chinois... La rencontre de la famille Janoueix et du créateur, d'ici c'est la Corrèze pour une cuvée Jacques Chirac déjà vendue à 10 000 exemplaires)
- **la Boutique éphémère de la Maison de la Nouvelle Aquitaine à Paris** (Quartier Opéra) : 30 artisans et producteurs, 79 jours d'exposition, près de 10 000 euros de recettes de vente hissant la Corrèze au rang des meilleures boutiques accueillies depuis la création du pop-up store "Made in Nouvelle Aquitaine"...

### **Les opérations de la Marque prévues sur 2020 et reportées sur 2021 :**

- **Bordeaux Fête le Vin** (600 000 visiteurs), le Village CORRÈZE Gourmand et Tourisme déjà constitué (en 2018, 5 000 repas servis par la Corrèze, 1 tonne de fraises, 1 000 litres de glaces fermières, 12 veaux de lait et plus de 25 000 personnes accueillis) ;
- **le MIF EXPO à Paris** et déjà 15 inscrits ;
- **"REGAL EXPO"**, le Salon de la Gastronomie de Bourgogne Franche Comté à Dole Jura avec la Corrèze Invité d'Honneur et déjà 13 producteurs et artisans positionnés ;
- un retour à la **Maison de la Nouvelle Aquitaine** ;
- les **Marchés de Noël** de Brive, Tulle et Ussel ;
- le **Marché de Noël de Nuremberg en Bavière** avec une fréquentation annuelle



*Le Conseil Départemental vous informe*

d'environ 2 000 000 de personnes ...

### **QUELQUES CRITÈRES D'OBTENTION DE LA MARQUE**

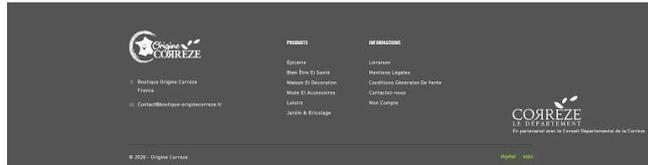
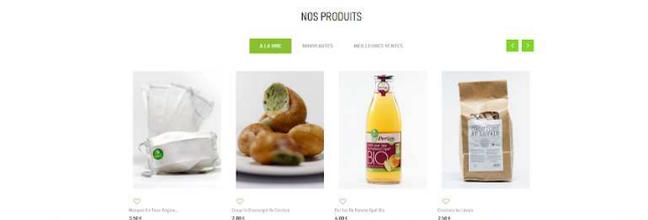
La marque "Origine Corrèze" est attachée à un produit ou à un savoir-faire dont la fabrication doit être réalisée en Corrèze.

- Pour l'alimentation et les métiers de la bouche : les éléments constitutifs du produit doivent être issus à plus de 51 % du territoire de la Corrèze avant transformation (sauf impossibilité de force majeure).
- Pour tous les autres secteurs autres qu'alimentaires : le produit fait appel à un savoir-faire particulier sur le territoire ou valorise une spécificité locale, un produit local ou une ressource locale.



Le Conseil Départemental vous informe

[www.boutique-originecorreze.fr](http://www.boutique-originecorreze.fr)



# E-Boutique ORIGINE CORRÈZE

Une sélection de produits  
**Origine Corrèze" déjà en vente sur la boutique en ligne**



**A découvrir sans attendre**



*Le Conseil Départemental vous informe*

**Les premières entreprises à rejoindre la boutique en ligne**  
**Origine Corrèze**

**1771 PASSEURS D'EMOTIONS**

Au sein de la ferme du Bois Vignaud, lieu-dit de l'exploitation, tout reprend vit depuis sa réhabilitation en 2009.

Enclos vivrier à la base (depuis au moins 1771) et laissé à l'abandon depuis 70 ans, il offre aujourd'hui un cadre bucolique et authentique. Tout a été mis en œuvre pour recréer l'ambiance de la vie simple des paysans d'autrefois. Et quoi de plus simple que de retrouver le goût, le vrai, d'un pain façonné à la main et cuit au bois dans un four ancestral. Ici, c'est le paysan Artisan Boulanger qui cultive ses céréales. Une variété loyale et locale, sans pesticides ni fongicides. Il utilise des farines anciennes, sans ajout de gluten ni autres traitements chimiques, produites et moulues localement.

Pétrissage et façonnage à la main, levain naturel maison et cuisson traditionnelle au bois...

Voilà comment le « Passeurs d'émotions » nous fait ressentir le goût d'antan.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **ALLEZ AU DODO**

Valérie Daguet est une créatrice du textile qui a su, au fil du temps, tisser sa toile sur sa page Facebook « Allez au dodo ».

Passionnée par la couture, elle crée en 2018 sa micro-entreprise, où elle propose dans un premier temps des textiles pour animaux. Dans une démarche de plus en plus écologique, elle s'oriente vers des modèles « Zéros déchets ». Ce qui suscite un intérêt grandissant de la part des membres de son réseau qui la sollicitent pour d'autres créations. Ainsi, elle propose des articles en tissu lavables et réutilisables : couvercles, serviettes hygiéniques, essuie-tout, sacs à vracs... Une alternative plus responsable à nos modes de consommation.

Parce que la protection de notre planète passe aussi par notre bien-être, elle confectionne une bouillotte sèche exempt de produits toxiques pour le respect du corps et de l'environnement.

Garanti sans effets secondaire, ce remède naturel contre les douleurs de dos et de ventre, fabriqué en coton et graines de lin, saura vous soulager et vous réchauffer.



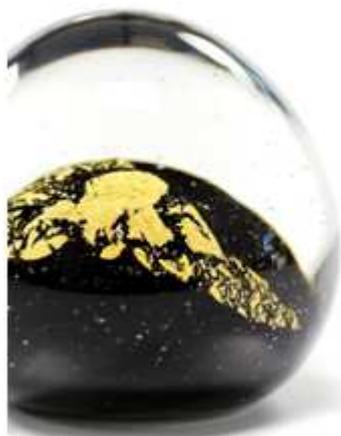


*Le Conseil Départemental vous informe*

## **L'ALCHIMISTE**

Julie exerce un métier qui a été inscrit le 14 février 2019 à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cette artisane est souffleuse de verre et veut montrer qu'il est possible de s'installer durablement à l'année en tant qu'artisan d'art en Corrèze. Une terre qu'elle a choisi pour "son image de marque proche de la nature et de l'artisanat d'art". Au sein de son atelier elle vend, expose ses objets d'artisanat d'art en verre et propose des stages d'initiation au soufflage de verre. Elle travaille à partir de verre en fusion à 1200° et utilise les mêmes outils utilisés dans le métier depuis l'antiquité (canne à souffler, fers, pinces...) pour façonner à la main des objets en verre creux (soufflés) ou en verre plein (sculptés).

N'hésitez pas à vous rendre à la boutique située dans la cité médiévale d'Uzerche ou sur le site internet de l'Alchimiste pour découvrir ce savoir-faire unique.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **AU FIL DES NOEUDS**

Fondée en février 2010, l'entreprise "Aux Fils des Nœuds" a déposé sa marque "Aux Fils des Nœuds" afin d'identifier son savoir-faire. Christophe Serre crée et confectionne des porte-clés en nœuds marins personnalisables en glissant une pièce en bois ou plexiglas sur la tige du porte-clés afin d'en faire un nouvel objet de communication. Membre de la branche française de l'international Guild of Knot Tyers depuis 2012, il met en avant depuis de nombreuses années le savoir faire corrézien en travaillant avec d'autres entreprises du territoire. Son porte-clés "Pomme de Toulaine" personnalisable en chanvre avec un support bois est l'assemblage de plusieurs nœuds marins effectués à la main autour d'une bille après un serrage minutieux du chanvre. Sur la tige, s'insère une pièce en bois avec une gravure laser.

La vente de ses produits s'effectue via sa boutique en ligne ou lors de marchés artisanaux.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **AVEHC**

Créée en 2000, AVEHC (Association Vieillesse et Handicap de Chamberet) a pour vocation d'employer des salariés reconnus « travailleurs handicapés » par la MDPH. Elle porte une entreprise adaptée qui multiplie ses activités dont la principale reste la blanchisserie. Depuis, elle propose d'autres prestations : pressing, nettoyage de locaux, mise en sachet, cidrerie et culture de myrtilles.

C'est en 2010 que la structure adaptée a repris l'activité de cidrerie de la coopérative La Blandurette (nom d'une variété ancienne de pomme) pour fabriquer et commercialiser du cidre, du jus de pomme et du vinaigre de cidre. Dans le respect des techniques traditionnelles et d'un savoir faire, l'entreprise adaptée propose désormais une production de jus de pomme et de vinaigre de cidre avec des variétés anciennes de pommes à cidre. La traçabilité et la garantie du produit sont reconnus par le label « Produit du Parc Naturel régional de

Millevaches en Limousin » qui atteste d'une production artisanale, naturelle et respectueuse de l'environnement.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **DOMAINE DE CHIRAC**

Le Vin Paillé du Domaine de Chirac réunit toutes les qualités de finesse et de générosité d'un grand Vin Paillé de la Corrèze : une robe somptueuse et soutenue, un bouquet dont la richesse et l'ampleur s'accroissent avec l'âge. Produit à partir des meilleures grappes sélectionnées parmi des cépages nobles : chardonnay, sauvignon blanc et sémillon pour les blancs, et cabernet-sauvignon pour les rouges.

L'élaboration de ce vin nécessite la mise en séchage de 7 à 8 kg de raisins pour produire 1 litre de Vin Paillé. Vinifié dans le respect de la tradition et mis en bouteille au Domaine, le Vin Paillé enchantera en apéritif, ou en accompagnement de foie gras, de melons, de fromages bleus ou type Rocamadour, et de desserts.

Il tolère entre 2 et 10 ans de vieillissement pour atteindre l'apogée de ses qualités et s'apprécie servi à la température de 12 à 14°.

Vendus également par le Domaine, noix entières et en cerneaux, huile de noix, sans oublier le foie gras.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **FABRIQUE DU BOIS VIGNAUD**

La Fabrique du Bois Vignaud est une savonnerie artisanale qui s'inscrit dans l'ambition de renouer avec des savoir-faire domestiques d'autrefois, économes en énergie et soucieux des ressources locales.

En 2018, Valérie Marin démarre son activité dans son propre atelier. Dans une démarche écologique, elle propose des produits hypoallergéniques composés à 100% d'ingrédients d'origine naturelle et biodégradables. Elle veille à utiliser les ingrédients de base auprès de producteurs locaux.

Du savon solide pour la toilette corps et main, au kit lessive ou encore au savon ménager universel, la savonnerie véhicule des valeurs écologiques, de qualité, de proximité et d'éco responsabilité pour une fabrication 100% corrézienne.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **LA FERME DES GARIOTTES**

Créé en 2011, la Ferme des Gariottes se compose de 4 agriculteurs associés, attachés à leur territoire qu'ils mettent en valeur à travers leurs productions de poulets de chair, vaches limousines et noix certifiées Bio par ECOCERT et vendues majoritairement en vente directe ou lors de marchés et salons.

La viande de veau et de boeuf est commercialisée sous forme de colis à la ferme. Les poulets sont disponibles en entier ou découpé.

Enfin, cerneaux de noix, confiture de noix, huile de noix, Pralinoix (noix caramélisées) et Garionoix (apéritif à base de noix) sont aussi disponibles en vente directe et épicerie fines.





Le Conseil Départemental vous informe

## LES CAHIERS DE CONSTANCE

La gamme Les Cahiers de Constance propose : de la papeterie ludique : petits carnets, cahiers à thème, coffrets d'écriture, cahiers de coloriage...des activités créatives pour les enfants : guirlandes à colorier et à assembler, coloriages géants, attrape-rêves à fabriquer, mobiles à créer soi-même, des accessoires enfants et adultes : des barrettes, des bracelets ou encore des boucles d'oreille en bois imprimé. C'est Mathilde, créatrice et responsable de la marque qui dessine et conçoit les produits. Quand la fabrication ne se fait pas à l'atelier, elle est confiée à des entreprises proches (imprimerie labellisée « Imprim'Vert » à Brive-la-Gaillarde, entreprise de découpe du bois à Tulle par exemple).

De la conception à l'expédition des colis, des solutions respectueuses de l'environnement sont choisies : « Nous faisons appel à des entreprises de la région, nous choisissons des papiers recyclés, nous limitons les emballages superflus et enfin nous travaillons à échelle humaine avec les boutiques qui revendent nos produits ». On peut retrouver Les Cahiers de Constance dans environ 200 boutiques, un peu partout en France.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **LES ESCARGOTS DES PLAINES**

Dans le jardin d'Olivier Maubert se confinent des petites bêtes à cornes qui, à son plus grand plaisir, se nourrissent de son potager.

Nostalgique de ces temps passés, dans son enfance, à ramasser des escargots dans la nature, Olivier en a fait aujourd'hui son métier : héliciculteur.

Depuis 2014, il élève plus de 375 000 escargots dans sa ferme. Deux espèces : l'escargot Gros gris et l'escargot Petit gri, chacun destiné à différentes utilisations.

L'élevage d'escargot demande de la technique et de la patience. Dans son exploitation, il gère et maîtrise toute la chaîne de production : naissance, croissance et transformation.

Et côté cuisine, il propose des recettes de son élevage : escargots en coquille, croqu'in d'escargots,...

A découvrir !





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **LES FINES BOUCHES RIENT**

Cette boucherie-charcuterie et salaisons est née en juillet 2018 à Neuvic, en Haute Corrèze. La sélection des agriculteurs a été une étape essentielle car Olivier Bruneau et Agnès Gallet souhaitaient une totale transparence pour les consommateurs. Ceux-ci ont été choisis pour leur proximité avec l'atelier (moins de 25 km) et l'abattoir, pour leur mode de production respectueux du bien-être animal, de l'environnement et surtout car ce sont des personnes passionnées par leur métier. Pour Les Fines Bouches Rient, mettre en avant des hommes, des animaux et un territoire, c'est ce qu'il y a de plus important. C'est pour cela que les races locales comme les Limousines sont privilégiées ! Vive les circuits courts qui permettent de rémunérer les agriculteurs à leur juste travail. Les plats cuisinés, charcuteries et salaisons sont sans sel nitrité ni colorants et autres conservateurs. Produit phare : le sauciflard ! Du bon porc local corrézien dont on utilisera que les meilleurs morceaux de maigre et seulement 10 % de gras de bardière, sel, sucre, poivre, vin rouge, ail et c'est tout !

En résumé, du naturel pour une consommation plus responsable et raisonnée en conciliant manger bien, bon et juste afin de retrouver le plaisir du goût et de l'authentique ! Du 100 % local, 100 % fait maison, 0 % chimie !





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **MES CHAPEAUX ET MOI**

Mes Chapeaux et Moi est une entreprise de création de chapeaux femme et homme dans toutes les matières (feutre, paille, cuir, fourrure) et pour toutes les occasions, créée en août 1999 par Brigitte PAILLET, sculpteur et modiste, primée "un des meilleurs ouvriers de France, classe Modiste" en 2011.

Les chapeaux d'été ou d'hiver de Brigitte sont disponibles sur commande ou au sein de sa boutique pour une sélection de pièces uniques.

De plus, elle organise des stages de deux jours, en moyenne, durant lesquels vous pourrez apprendre différentes techniques propre au métier de modiste.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **NAIOBEE**

NAIoBEE est une start-up du numérique créée en janvier 2020, qui, après 18 mois d'accompagnement par l'incubateur AVRUL et l'adossement au laboratoire XLIM, a développé une solution d'acquisition de données, de stockage et de traitement grâce à une application hébergée en locale et/ou sur le Cloud, répondant ainsi aux problématiques de mesure, contrôle et traçabilité dans plusieurs domaines d'activités.

La solution a pour but d'optimiser l'exploitation de bâtiments industriels et tertiaires grâce à son logiciel de supervision des données.

NAIoBEE vous propose aussi des outils innovants pour l'efficacité énergétique et l'intégration des Systèmes de Management de l'Énergie (SME).





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **PIROUETTE CACAHUETE**

Depuis 2010, PIRouETTE CACAHOUEÏTE, c'est une drôle de recette... une maman, un papa, des enfants, des amis, le goût du jeu et plein d'idées ! Laure, esprit créatif, passionnée de

bricolage en tout genre, pilote joyeusement cette petite société, et... elle n'est pas toute seule ! De nombreux collaborateurs participent à l'aventure : ADAPEI, travailleurs handicapés,

commerciaux multcartes, stagiaires, illustrateurs, cartonniers, imprimeurs... et mettent tout en oeuvre afin de surprendre, d'émerveiller et de faire rire les petits et les grands ! Jeux, kits créatifs, papeterie... le tout imaginé et fabriqué dans une démarche durable :

Made in France : le choix de fournisseurs locaux.

Écologique : le choix de matériaux recyclables et/ou recyclés.

Humaine : le choix d'un partenariat avec les travailleurs handicapés de l'ADAPEI de la Corrèze qui assurent le conditionnement des jeux et la logistique.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **ROULE TA POMME**

Créée le 16 octobre 2016, la SAS unipersonnelle Roule Ta Pomme, basée à Saint-Clément et composée d'un associé, propose aux associations, aux écoles pour des activités pédagogiques, aux particuliers, aux professionnels... une prestation de service peu connue en France.

L'atelier mobile Roule Ta Pomme consiste à la transformation de fruits en jus, essentiellement la pomme et la poire, et permet par son itinérance, de développer la proximité et l'échange.

Sur une remorque, l'ensemble du matériel est disposé de façon à transformer les fruits (lavage, broyage, pressage, stockage, pasteurisation) et les conditionner en bouteilles ou en Bag in Box.

En plus de cette prestation unique en Corrèze proposée aux environs du 10 septembre au 15 décembre, Roule Ta Pomme fabrique et commercialise son propre jus de poire issu des vergers corréziens.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **YNOVEA**

Jeune et dynamique, Ynovéa est une entreprise innovante qui produit, transforme et commercialise de l'alimentation prête à l'emploi à base d'insectes, 100% naturelle, destinée aux animaux d'élevage et domestiques et à la pêche.

Ynovéa a la fierté de pouvoir exercer ses activités sur un territoire «vert» comme la Corrèze. Les produits sont brevetés et garantissent une haute qualité protéinique, sans additifs chimiques, ni farines animales controversées.

Une alternative éco-responsable qui répond aux professionnels désirant être acteurs dans l'alimentation durable.

Et pourquoi pas à l'homme dans le futur !





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **LA VIE CONTÉE**

Agriculture, artisanat et tourisme c'est le trio gagnant d'Anne et Cyrille en tant que nuciculteurs, mouliniers dans le moulin de la Vie Conté qui fait face au Château de Turenne.

Dans cet endroit des plus atypiques, le couple cultive en respectant le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée, "noisille", puis presse ses noix dans son moulin à huile de noix traditionnel.

Un réel savoir-faire local avec des produits 100% corréziens qui contribue au rayonnement de la Corrèze.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **DENOIX**

MAITRES LIQUORISTES DEPUIS 1839

En passant la porte de la Distillerie Denoix, située à Brive La Gaillarde, on remonte le temps.

Depuis 4 générations, la famille Denoix perpétue le savoir-faire du métier de liquoriste, entre l'alambic à bain-marie, les chaudrons de cuivre ou encore les fûts de chêne...

Rien n'a bougé dans cette distillerie où l'on continue de fabriquer de la liqueur comme au XIX e siècle





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **CASEM 19**

Créée en 2003, Casem est une entreprise adaptée de sous-traitance et de prestations de services qui couvre trois secteurs d'activité : la sous-traitance industrielle, les espaces verts et le bâtiment, le conditionnement, la logistique e-commerce et la couture.

Les locaux de l'entreprise sont répartis sur les communes de Lubersac, Donzenac et Perpezac le Noir.

Dans son atelier couture, Casem confectionne des sacs publicitaires, des cabas, des sacs de vrac...mais aussi des masques 2-EA à plis en coton.





*Le Conseil Départemental vous informe*

## **PERLIM**

Le groupement PERLIM, contraction de Périgord et de Limousin, a été créé en 1976 par une poignée d'arboriculteurs et de négociants en fruits ayant pour vocation la production, le stockage et la commercialisation de pommes et de noix issues exclusivement de leurs territoires respectifs. Avec détermination, ils vont se développer en termes de quantités produites, mais surtout de qualité, en faisant émerger les deux AOP Pomme du Limousin et Noix du Périgord, fiertés de leurs terroirs et récompenses de leurs efforts. L'ensemble des producteurs de PERLIM sont agréés Vergers éco-responsables et labélisés HVE niveau 3. Aujourd'hui, PERLIM commercialise aussi des pommes GOLDEN DELICIOUS et du jus de pommes OPAL BIO issus des vergers corréziens.



## **Contact presse**



Amandine **BARRAT**

**Tél. 05 55 93 76 87**

Port. 06 59 68 03 01

[abarrat@correze.fr](mailto:abarrat@correze.fr)