

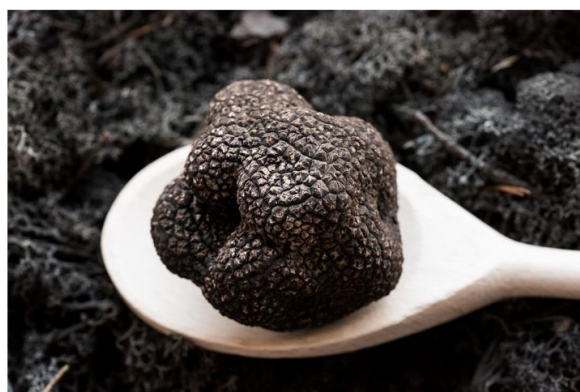
**Bien élever, bien cultiver,
dans les Causses et Vallée de la Dordogne, c'est une seconde nature !**



Cauvaldor vient d'éditer un guide regroupant les producteurs pratiquant la vente directe ainsi que la liste des marchés et des magasins. Une petite bible à l'intention de celles et ceux qui s'intéressent à leur assiette et à la qualité de leur alimentation !

Quand le printemps arrive, asperges, fraises et autres cultures maraîchères inondent les étals des marchands locaux. L'été est idéal pour déguster sur la braise, viandes d'agneau, de veau sous la mère ou de vache de race limousine, accompagnées d'un excellent vin de Glanes, de Rocamadour ou de Martel.

L'automne annonce la saison de la production de noix du Périgord AOP et de son huile parfumée. De décembre à février les amateurs de truffes, professionnels et particuliers exigeants, viendront se fournir en toute confiance sur les marchés primés de la truffe du Quercy et de la Vallée de la Dordogne. Et, bien sûr, profitez tout au long de l'année de conserves d'oies et de canards, foie gras, fromages de Rocamadour, volailles et même... escargots, lavande et plantes aromatiques...



Ce guide gratuit est disponible dans les offices de tourisme Vallée de la Dordogne et consultable en ligne sur le site de la communauté de communes : www.cauvaldor.fr

Ici, dans les Causses et Vallée de la Dordogne, on produit et on consomme local.

