

A  
15-20  
mn

# Faire ses courses

LES COMMERCES À BRIOUDE ET BRASSAC LES MINES



Retrouvez ci-dessous la liste des commerces de bouche les plus proches. Ci-après des fiches spécifiques vous apporteront quelques détails sur nos commerçants préférés.

## Intermarché

à Brioude  
ou Brassac

2 Rue des Sarailleres - 63570 Brassac-les-Mines

Ouvert tous les jours, 9h-19h30, sauf dimanche :  
9h-12h30

43100 Cohade (touche Brioude)

Ouvert tous les jours, 8h30h-19h30, sauf dimanche  
: 8h30-12h30

Brioude

## Biocoop Brivabio

Biocoop revendant notamment des producteurs locaux

19 Place de la Liberté - 43100 Brioude

Ouvert les mardis (9h30-19h), les mercredis et jeudis (9h30-13h/15h-19h), les vendredis (9h30-13h/14h30-19h), les samedis (9h-13h30/14h30-18h)

## Maison Tinel

Brioude

Grande surface de produits frais : viande et fromages locaux, charcuterie, fruits, légumes, produits locaux

Avenue d'Auvergne - 43100 Brioude

Ouvert du lundi au jeudi (8h30-12h30/14h-19h) et les vendredis et samedis (8h-19h)

## Carrefour Market

Brioude

40 route De Clermont ferrand - 43100 Brioude

Ouvert tous les jours, 8h30h-20h, sauf  
dimanche : 9h-12h30

Brioude

## Coco Bio

Grande surface de produits biologiques

3 Rue des Cyprès - 43100 Cohade

Ouvert les lundis (14h30-19h),  
du mardi au samedi (10h-12h15 / 14h30-19h)

## Biococos

Brioude

Magasin de producteur en centre ville de Brioude, recensant une douzaine de producteurs et artisans très locaux.

31 rue Sébastopol - 43100 Brioude

Ouvert les mardis (16h-19h), les mercredis (9h-12h30/16h-19h) et les jeudis (16h-19h)

Marché hebdo le samedi matin à Brioude

A  
15 mn



# Aline la fromagère

LE PETIT COMMERCE A NE PAS MANQUER



A Brassac-les-Mines, quand Aline est à sa boutique, une ardoise vous arrête sur le trottoir, proposant la promo alléchante du jour. Ne passez pas votre chemin, entrez ! Le magasin est petit, mais il y a une grande variété. Et du local surtout, souvent pris directement chez le producteur. Le petit plaisir c'est de goûter avant d'acheter... C'est à 15 mn d'ici et à 5 de l'autoroute donc si vous êtes sur le chemin du retour, c'est top pour faire le plein ! Et en plus, Aline revêtira vos fromages d'une bonne et efficace tenue de voyage...



## Où la trouver ?

Dans mes visites ou au petit déj, il est fort possible que vous goûtiez ici les fromages sélectionnés par Aline...

Sinon ça se passe par là :

Fromagerie de la Tour

25 place de la Liberté - 63570 Brassac-les-Mines

04 73 54 05 78

[www.facebook.com/fromageriedelatour](http://www.facebook.com/fromageriedelatour)

Ouvert du mercredi au vendredi : 8h30-12h15 / 15h-19h

Le samedi : 8h30-12h30 / 15h-19h

Le dimanche : 8h30-12h30



A savoir : les meilleurs fromages sont ceux au lait cru. Le lait est transformé cru, sans être chauffé et les saveurs ainsi mieux conservées. Aline a essentiellement du fromage au lait cru

A  
15 mn

# La boucherie du coin

VIANDE, SALAISONS... ET SOURIRE !

A la Brassacoise il y aura toujours un visage souriant qui se fera un plaisir de vous aider à faire votre choix dans les étales... et une main qui tendra discrètement un mini saucisson à vos têtes blondes... C'est la boucherie la plus proche et il y a une grande variété de choix.

De la viande sélectionnée pour sa qualité provenant majoritairement d'Auvergne. Sans oublier de la bonne charcuterie et les salaisons... hum hum !

Ici, ils n'ont pas eu besoin de réinventer le circuit court : ils le pratiquent depuis toujours !



## Où les trouver ?

Boucherie Brassacoise

17 place de la Liberté - 63570 Brassac-les-Mines

04 73 54 11 24

[www.boucherie-brassacoise.fr](http://www.boucherie-brassacoise.fr)

Ouvert du mardi au samedi : 7h30-12h30 / 15h-19h

Le dimanche : 7h30-12h30



A savoir : sur le même trottoir, la boulangerie et la fromagerie sont aussi des valeurs sûres. De quoi remplir votre panier en quelques pas ;-)



A  
20 mn



# Viande et salaisons bio

LA FERME DE SAUVAGNAT



Aurélie et Emilien élèvent des vaches et des porcs en bio à la ferme de Sauvagnat. Pour maîtriser la chaîne du début à la fin, ils se sont associés à d'autres agriculteurs pour construire un atelier de découpe, de transformation et de vente directe de leurs produits. Dans son labo, Aurélie mitonne des petits plats traditionnels (joue de port, tripes, bœuf bourguignon, terrines en tous genre...) que vous pouvez acheter en bocaux sur place. Le top ce sont ses saucissons : vous n'en avez jamais mangé de d'aussi bons ! Sans oublier le jambon blanc et son petit goût d'autrefois...



## Où les trouver ?

Paysans bio d'Auvergne  
35 rue Guynemer - 43100 Brioude  
04 71 50 96 06

Ouvert Le mercredi : 14h-18h  
Le vendredi : 14h-19h  
Le samedi : 10h-13h



A savoir : si vous visitez Brioude et sa fabuleuse église romane, profitez-en pour faire le plein au "Paysans bio". Il y a aussi de la volaille, de l'agneau, etc.



A  
35 mn



# Annie la vigneronne

DU CÔTE D'AUVERGNE : SI, SI !



Annie c'est une fille de vigneron qui a pris la suite de son papa. Avec son mari, elle cultive la tradition du vignoble Auvergnat et se bat chaque jour pour le faire connaître. Au Moyen-Age, notre vin était le plus vendu du royaume après celui du Sud-Ouest !! Celui de Boudes est un de mes préférés. Il a ce goût épicé, poivré, qui est propre à nos terres et qui le rend si typique. Annie propose des balades commentées dans ses vignes et vous reçoit avec plaisir dans sa cave pour vous faire goûter son vin ! Passez un petit coup de fil avant.



## Où la trouver ?

Si vous participez à une de mes visites ou atelier-dégustation, il y a de fortes chances que je vous serve le vin d'Annie... Sinon ça se passe par là :

Domaine Sauvât

Route de Dauzat - 63340 Boudes

04 73 96 41 42 - 06 18 70 93 81

[www.sauvat-vins.com](http://www.sauvat-vins.com)



Pourquoi pas ? A combiner avec la découverte de la curieuse "Vallée des Saints", site naturel protégé avec ses couleurs d'ocre (cf. classeur "Activités). A 35 mn d'ici.