

Les producteurs bio des Paniers de Lure – saison 2021

Patricia et Christian Arribert



Ferme Fontaine neuve à Cruis



- Colis sous vide demi-agneau
- Sacs de 1 à 5 kg
Farine de blés anciens (gluten très assimilable)

Nous sommes paysans en bio depuis plus de trente ans, d'abord dans le Vercors terre natale de Christian, en production de lait (vaches de la race Villard-de-Lans en voie de disparition) et de fromages vendus dans sept AMAP. Nous sommes installés sur Cruis depuis 2014, et avons amené notre troupeau de vaches pour qu'elles bénéficient comme leur patron d'un climat plus clément ! C'est notre fils qui a repris ce troupeau depuis peu. Nous élevons également des brebis de race rustique Bizet, nous cultivons des variétés anciennes de céréales, en plus d'un gros jardin dont les légumes sont destinés à notre table d'hôtes. Pour nous, un fil conducteur fondamental construit sur nos convictions et notre longue expérience : seul un équilibre indissociable animal-végétal permet de pratiquer une agriculture bio, saine, respectueuse du vivant dans son environnement. Et puis, bien sûr, une grosse dose de bon sens trop souvent oublié !

Romain Arribert



Ferme de la Pierre fertile à Cruis



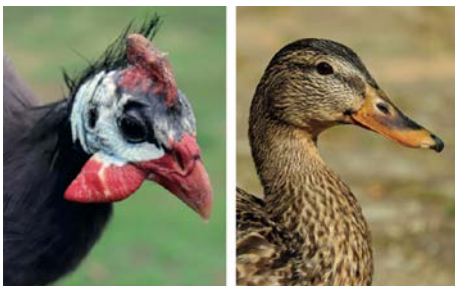
- Colis sous vide, petit conditionnement, jeune bœuf entier (1 à 1,5 an)
- Pommes de terre (*conversion en cours*)

Jeune éleveur (20 ans) installé depuis le 1^{er} janvier 2020, mes convictions ont toujours été de travailler de façon écologique dans le respect des animaux, de la terre, et de vivre et manger sainement avec des produits bio. C'est pourquoi j'ai repris le petit troupeau de vaches de la race Villard-de-Lans de mes parents déjà en bio, et ai eu la chance de pouvoir louer des terres sur Montlaux que je convertis sur trois ans en agriculture biologique. Mon objectif est de nourrir mes bêtes avec des prairies, du foin et des céréales (tout en bio évidemment !).

Également, en complément, je propose des pommes de terre primeurs à partir de juin et des pommes de terre de conservation à partir de septembre (bientôt bio aussi !).

Elizabeth Corns (Wiz)

Campagne Gros Claude à Cruis



- Œufs de canes • Poulets et pintades

Je suis installée à Cruis depuis 2012, j'en avais marre de la boue anglaise ! Je suis éleveuse de volailles, poulets (cou nu) et pintades pour la chair, canes Khaki Campbell pour les œufs. L'élevage est plein air, nourri aux graines bio.

Et si jamais il me reste un moment, je propose des balades en calèche avec mes ânes.

Mes volailles étant abattues le jeudi, elles sont disponibles les samedi et dimanche suivants chez moi.

Iris Comtat



- Paniers de légumes de saison

Céline Drouin et Florentin Schaal



- Fromages de brebis
- Yaourts de brebis
- Merguez et Chipolatas
- Colis d'agneau de lait

Magaly



- Œufs

Élisabeth, Aurore Meynet et Lucie Koch



- Fromages de chèvre



Le Jardin des Charrons à Ongles

Je me suis installée fin 2018 près du Rocher d'Ongles.

Sur un terrain de 2 hectares, dont environ 1 400 m de serres, je produis des légumes biologiques de saison et diversifiés autant que le climat bas-alpin le permet.



Ferme des Gipières à Cruis

Nous sommes installés depuis 2006 au hameau des Gipières où nous produisons du fromage avec nos 60 brebis de race Lacaune. Elles sortent tous les jours où la météo le permet, pour pâturer. Si ce n'est pas le cas elles sont nourries au foin produit sur la ferme et complémentées avec les céréales cultivées aux Mées en AB. Nous sommes convaincus qu'une agriculture biologique et une commercialisation locale sont des facteurs essentiels à la confiance entre paysans et consommateurs.

Nos fromages sont proposés à l'unité ou en paniers (moyen ou gros). Les paniers sont composés d'une sélection de nos fromages les plus sympas, en essayant de varier les goûts et les affinages, de façon à ce que vous ne vous lassiez pas.

Ferme Jasienda à Cruis

Nous sommes installés dans les hauteurs de Cruis, dans notre ferme autonome aux multiples services. Nous avons une petite équipe de poulettes, élevées en plein air et nourries au grain bio, pour des œufs toujours extrafraîs.

Nous proposons également du miel en saison, ainsi que des transformations de plantes sauvages.



Ferme Taterre à Sigonce

Nous sommes trois femmes chevrères installées sur la commune de Sigonce. Nous élevons des chèvres de race commune provençale qui pâturent dans les collines et champs toute l'année (même l'hiver...).

Nous produisons des fromages de type lactique à différents stades d'affinage. Le troupeau est mené en agriculture biologique depuis 1998. Nous serions heureuses de vous faire découvrir nos fromages!

Les vendeurs bio des Paniers de Lure – saison 2021

David Cunha



O'Brin d'épice - Cruis

Depuis 2016 j'ai le plaisir de présenter sur les marchés un étal composé d'un grand choix d'épices, d'aromates, de poivres, de Tisanes et de Thés nature ou aromatisés.

Vous pouvez me retrouver les mardis à Banon, les mercredis à Saint-Étienne-les-Orgues, les samedis à Sisteron et les dimanches à Reillanne. Si besoin, n'hésitez pas à venir me rencontrer ou à me contacter. Au plaisir de vous rencontrer !

Cliquez sur le lien ci-dessous pour consulter mes produits – mais ces listes ne sont pas exhaustives.

https://drive.google.com/drive/folders/1IJzA_PSAJnUE549NCNquUBInqkvPv1e?usp=sharing