



Des producteurs proches de vous !



**ADEAR du GERS / Association pour le développement
de l'emploi agricole et rural du Gers**

1 rue Dupont de l'Eure, 32000 Auch
Tel. 05 62 05 30 86 - adear32@free.fr

www.agriculturepaysanne.org/adear32



Ce livret a été élaboré par l'ADEAR du Gers en partenariat avec le Pays d'Auch dans le cadre du projet « Développement des circuits alimentaires de proximité en Pays d'Auch ».

Ce projet bénéficie du soutien et du concours financier de :



Le Pays d'Auch et l'ADEAR du Gers travaillent ensemble pour développer une alimentation de qualité dans un environnement préservé, relocaliser la fonction alimentaire et créer de l'emploi durable sur notre territoire. La diffusion de ce livret a pour but d'améliorer la visibilité des producteurs et de leur offre en produits locaux.



Le Pays d'Auch regroupe 116 communes autour d'un projet de développement commun. Il a pour mission d'aider les acteurs publics et privés à structurer leurs projets, et à accéder à certains financements publics lorsqu'ils sont cohérents avec la stratégie du Pays.

Information – Contact :

Pays d'Auch - 1 Rue Darwin, 32000 Auch
Tel. 05 62 60 64 93 – Mail. contact@pays-auch.org



L'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural du Gers (ADEAR 32) a été créée par des paysans soucieux de promouvoir une agriculture paysanne faisant vivre son territoire. Elle rassemble agriculteurs et porteurs de projet autour des thématiques de la promotion de l'agriculture paysanne, de l'installation agricole, de la formation professionnelle et du développement des circuits alimentaires de proximité.

Les différentes actions de l'ADEAR se regroupent autour d'un projet global de promotion de l'agriculture paysanne :



« Une agriculture qui permet à un maximum de paysans, répartis sur tout le territoire, de vivre décemment de leur métier, en produisant sur une exploitation à taille humaine, une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. »

L'ADEAR accompagne les acteurs locaux (producteurs, restauration collective, restauration commerciale, magasins et distributeurs) dans leur projet de développement des circuits alimentaires de proximité.

N'hésitez pas à nous contacter !

Information – Contact :

ADEAR du Gers - 1 Rue Dupont de l'Eure, 32000 Auch
Tel. 05 62 05 30 86 – Mail. adear32@free.fr



Contexte de l'agriculture locale

La part des actifs agricoles sur notre territoire gersois reste parmi les plus importantes au niveau national. L'agriculture est la principale activité de production du Gers. Cette agriculture se distingue par la diversité, la qualité de ses productions et la mise en valeur de systèmes agroécologiques. Le Gers fait partie des départements pionniers en matière de développement de l'agriculture biologique, de l'agriculture paysanne, de l'agroforesterie. En parallèle, le territoire bénéficie d'une identité forte autour de la gastronomie et du bien-vivre.

Toutefois, la profession agricole est confrontée à la problématique du renouvellement de ses générations. Actuellement, on observe un accroissement de la taille des exploitations ainsi qu'une inflation foncière préoccupante. Entre 1970 et 2010, le nombre d'exploitations a été divisé par deux alors que la surface exploitée reste globalement constante. Plus de 50% des agriculteurs ont plus de 55 ans et on estime que 50 % des terres agricoles vont changer d'exploitants dans les 10 années à venir.

Cette évolution agricole a des incidences sur l'économie du territoire, sur l'accès aux populations à des productions locales de qualité mais aussi sur la dynamique et l'entretien d'un territoire rural comme le nôtre.

Motivations des agriculteurs

La motivation première d'un agriculteur est d'assurer une pérennité et une rentabilité de son activité agricole. L'orientation d'un producteur pour fournir la restauration collective et commerciale, la distribution (magasin, GMS) en circuits de proximité répond bien souvent à plusieurs finalités pouvant être très différentes en fonction du type de producteurs et des caractéristiques de leur exploitation :

- **Sécuriser un débouché** régulier, planifié et rémunérateur ;
- **Simplifier son système de production**, rationaliser la distribution des produits (gain de temps, aspect logistique), commercialiser en demi-gros local ;
- **Répondre à la demande locale** pour être reconnu comme producteur – acteur sur son territoire et créer ou recréer du lien avec les acteurs locaux ;
- **Besoin de plus d'autonomie et de complémentarité** vis à vis des circuits longs (coopératives notamment).

Ainsi, ce positionnement nécessite pour le producteur d'avoir une offre adaptée répondant à certains critères : capacité à fournir de manière pérenne en termes de volume, régularité d'approvisionnement, calibrage, qualité et conditionnement adaptés, rigueur dans les horaires de livraison, conformité aux exigences d'un cahier des charges...

Pour développer les circuits de proximité : **Besoins des producteurs et leviers** **identifiés**



>> Améliorer la visibilité de l'offre des producteurs

C'est l'objet de ce livret des producteurs ! Les informations ainsi répertoriées visent à caractériser l'offre locale des différents producteurs.

>> Professionnaliser l'offre des producteurs

L'approvisionnement de certains débouchés nécessite une grande rigueur et un professionnalisme adapté, face aux exigences du marché mais également vis à vis des contraintes et formalisme de rigueur dans le cadre des appels d'offre des collectivités locales soumises au code des marchés publics.

>> Mettre en adéquation l'offre et la demande, planifier et contractualiser

La planification des approvisionnements est important dans le sens où elle s'inscrit dans une logique de durabilité et de sécurisation des circuits de commercialisation créés. Fournir un débouché de façon régulière nécessite pour le producteur de planifier ses cycles de production plus ou moins longs en fonction du type de produit (en général de 3 à 6 mois). Au final, la contractualisation entre l'offre et la demande permet une relation commerciale formalisée de confiance et durable.

>> Structurer et développer des formes collectives d'organisation de producteurs

La structuration des producteurs pour favoriser l'approvisionnement collectif paraît indispensable sur certaines filières (notamment en maraîchage) pour répondre aux exigences du marché et simplifier les flux : diversification de l'offre, capacité à fournir de gros volumes, viabilité de la logistique, commande et facturation à une seule entité.

>> Améliorer la viabilité et structurer la logistique

La logistique est une problématique importante pour la viabilité économique et la cohérence écologique des approvisionnements. « *Faire 30 kms pour livrer 6 salades n'est pas une opération viable* ». Dans le cadre du développement des circuits alimentaires de proximité, il est nécessaire de s'appuyer sur la logistique de circuits existants (notamment en articulant circuits long et circuits courts dans le département) ou de mutualiser des commandes.

>> Favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs

La diminution du nombre d'agriculteurs sur le territoire et, en parallèle, l'agrandissement des exploitations agricoles ne privilégient pas l'offre en circuits de proximité. Il est nécessaire de développer l'installation de nouveaux agriculteurs mais aussi la mise à disposition d'outils de transformation collectifs en développant la mise à disposition de bâtiments relais, de réserve foncière ou d'espace-test agricoles.



Le secteur de la restauration collective est un levier fort pour relocaliser les systèmes alimentaires, former au goût, à la qualité, à la santé, réinstaller et sécuriser les débouchés, maintenir ou créer de l'emploi localement, valoriser le territoire et développer une économie de proximité non délocalisable.

>>> Chiffres clés <<<

Les simulations réalisées montrent qu'avec 30% d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective publique du Pays d'Auch (avec environ 3 800 000 repas annuels), le chiffre d'affaire relocalisé permettrait de faire vivre l'équivalent de 40 agriculteurs locaux.

Motivations pour développer les circuits de proximité

La restauration collective répond à trois impératifs majeurs :

- **sécuriser et maîtriser son process pour répondre à la réglementation sanitaire,**
- **optimiser les coûts financiers en gérant un budget restreint,**
- **garantir son approvisionnement en denrée alimentaire pour l'élaboration des repas.**

C'est autour de ces trois points, voire quatre en considérant les obligations leur incombant en matière de marchés publics, que les collectivités articulent leurs choix sur la question alimentaire.

Les élus sont particulièrement sensibles au développement des circuits de proximité dans la restauration collective, de surcroît lorsqu'elle est liée à l'enfance. Conscient que cette question est essentielle pour l'économie du territoire, il n'en reste pas moins que la mise en place de ces circuits est complexe.

Les pratiques en restauration collective scolaire

L'ADEAR du Gers a réalisé des diagnostics dans la restauration scolaire dans le cadre du projet APPR'AUCH.. L'action avait pour objet de mieux comprendre leurs contraintes actuelles et à rechercher des solutions pour faciliter l'introduction de produits locaux. Les résultats montrent :

- Une **faible utilisation en produits locaux** associée à une **méconnaissance de l'offre** en produits locaux et des modes d'organisation des agriculteurs.
- Un **coût moyen de la matière première de 1,60 à 2,40 €/repas** qui représente en moyenne **30% du coût total du repas.**
- Un **temps de préparation par repas** supérieur pour les petites cantines qui leur permettent de travailler davantage avec des produits frais ou bruts. Les cantines moyennes sont doublement pénalisées par un manque de matériel adapté au travail des produits bruts.
- Le **grammage des portions de viande** (recommandations nationales) pas toujours respecté.

Quels besoins pour la restauration collective ?



>> Mieux connaître l'offre locale et s'organiser pour l'approvisionnement

- Améliorer la connaissance de l'offre des producteurs locaux, la saisonnalité et le cycle de production des produits locaux ;
- Introduire des produits de saison ;
- Anticiper la demande en planifiant les commandes permet de sécuriser un approvisionnement pour les cantines. Par ailleurs, cela facilite la mise en culture et la logistique pour le producteur.

>> Changer ses habitudes par une réorganisation du travail

La réintroduction de produits bruts, frais, équivaut à renoncer à un système très sécurisant et nécessite la réappropriation de compétences, l'acquisition de matériels, des changements d'habitudes et de méthodes, une réorganisation du travail :

- Équiper les cuisines de matériel facilitant le travail des produit bruts (éplucheuse par exemple) particulièrement pour les cantines moyennes
- Former le personnel de cuisine pour se réapproprier certaines techniques culinaires ;
- Renforcer l'équipe de cuisine ;
- Développer des outils pratiques pour la préparation des menus : idées recettes à base de produits locaux, en cohérence avec les contraintes économiques et réglementaires.

>> Maîtriser le budget

Plusieurs leviers permettent de réaliser des économies sans affecter le budget :

- Réduire le gaspillage, en adaptant les rations ;
- Respecter le grammage selon les recommandations nationales ;
- Planifier et mutualiser les commandes avec une(des) autre(s) cuisine(s) permet souvent de bénéficier d'un tarif plus avantageux.

Cas d'étude :

- 60 repas à préparer pour des enfants en primaire
- Quantité en viande commandée : 5 kg (à 15€/kg)
- gaspillage constaté
- Règles : $60 \times 0,07\text{kg} = 4,2 \text{ kg}$
- Économie possible dans ce cas = **0,20€/repas**

>> Créer du lien social pour stimuler

- Valoriser le savoir-faire des cuisiniers permet de recréer du lien avec les convives : animations pédagogiques, concours et jeux...
- Impliquer tous les acteurs dans la démarche : cuisiniers, équipe pédagogique, producteurs, élus...
- Informer, sensibiliser les convives (approche nutritionnelle, environnement...).



La restauration traditionnelle est une **vitrine des produits locaux**, et apporte une réelle valeur ajoutée à l'image de notre territoire en renforçant l'esprit de convivialité, de festivité, de proximité et de qualité.

La restauration, secteur clairement identifié comme **vecteur de l'image gastronomique d'un territoire**, en est l'un des piliers à la fois auprès d'une clientèle touristique et de la population locale.

En favorisant les circuits de proximité et en plaçant le produit de saison au cœur de son offre, la restauration est en mesure de répondre à l'attente des consommateurs sur les notions de proximité, d'authenticité, de qualité et d'origine des produits consommés.



ZOOM sur la démarche Tables du Gers®

Retour sur l'origine du projet :

- un constat positif : image du Gers flatteuse axée autour de la gastronomie, de la nature, du terroir...
- une problématique réelle : décalage entre l'image de qualité de la restauration gersoise et la réalité de l'offre existante, et manque de lisibilité pour le consommateur face à une multiplicité de labels associés à la restauration.

D'où la décision de la CCI du GERS de lancer la démarche de classification « Tables du Gers » en 2009.

Les objectifs de la démarche :

- Structurer une offre en restaurants de qualité,
- Offrir une réelle lisibilité aux touristes et aux consommateurs,
- Promouvoir des restaurants de qualité, avec une cuisine à base de produits du terroir d'origine Gers ou Sud-Ouest, et répondant à des critères de qualité pertinents et exigeants.

Chiffres Tables du Gers - Pays d'Auch

- Approvisionnements « Gers » : **68,61%**
- Approvisionnements « Gers & dpts limitrophes » : **76,37%**
- Produits frais : **90,67%**

Les pratiques de la restauration traditionnelle



Dans le cadre du projet APPR'AUCH, la CCI du Gers et l'ADEAR 32 ont réalisé des diagnostics au sein des établissements de restauration commerciale afin de cerner et comprendre les motivations, les freins et les besoins qui caractérisent les circuits de commercialisation directe entre restaurateurs et producteurs.

Les motivations de travailler les produits locaux sont réelles pour la plupart des restaurateurs, à la fois pour garantir l'origine, la qualité et la fraîcheur des produits, mais également soutenir une économie locale, de proximité.

● Les besoins exprimés

- Avoir des informations sur les producteurs locaux,
- Avoir connaissance de la diversité des productions existantes sur leur territoire et découvrir de « nouveaux » produits,
- Avoir l'assurance d'une qualité des produits garantie,
- Dans la mesure du possible, être livré (réactivité de délai commande / livraison).

● Les principaux freins à l'approvisionnement local identifiés

- Les difficultés logistiques,
- La compétitivité des prix : tarifs parfois jugés élevés,
- La difficulté pour changer de fournisseurs,
- Le manque de disponibilité pour gérer plusieurs fournisseurs,
- la méconnaissance parfois de l'offre locale.

● Les leviers identifiés

- Améliorer la visibilité de l'offre,
- Renforcer la mise en relation restaurateurs / producteurs,
- Favoriser la planification des commandes pour lever une partie des freins liés au prix et à la logistique,
- Communiquer et mettre en place des actions valorisantes sur les produits et les savoir-faire,
- Mutualiser des outils (logistique, ...).

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

en restauration collective



La restauration collective est soumise à une réglementation sur l'équilibre alimentaire. L'équilibre alimentaire doit s'appréhender sur la base de **20 repas successifs**. Cette évaluation repose sur des **critères** et des **fréquences** (voir tableau ci dessous). Un respect de **grammages** selon la nature des aliments servis est également imposé afin que les quantités soient adaptées à l'âge des enfants.

| OBJECTIFS | CRITERES ASSOCIÉS A L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE | FREQUENCE SUR 20 REPAS SUCCESSIFS | LES ALIMENTS ET PLATS CONCERNÉS |
|---|--|-----------------------------------|--|
| GARANTIR DES APPORTS SUFFISANTS EN FIBRES ET EN VITAMINES | Crudités en entrée ou en accompagnement du plat | Mini 10/20 | Fruits et légumes crus : carotte, salade, mâche, radis, tomate, céleri rave, chou rouge, concombre, betterave... Salades composées à base de fruits et légumes crus : chou rouge aux noix, tomates mozzarella, betteraves crues au chèvre frais... |
| | Fruits crus en dessert | Mini 8/20 | Fruits entiers : pomme, poire, kiwi, fraise, cerise, framboise, raisin, prune, abricot, pêche, melon, figue, salade de fruits crus... ; Smoothies maison, purées de fruits crus |
| | Légumes cuits en accompagnement | Mini 10/20 | Tous les légumes braisés, à la crème, vapeur, en purée, en gratin ... carotte, oignon, courgette, chou, céleri, blette, courge, haricot vert, tomate, brocoli, poireau, panais, asperge, petits pois, poivron, aubergine... ; Mélanges à base de légumes : ratatouille, poêlée de légumes... |
| | Féculents en accompagnement | Mini 10/20 | Légumineuses : lentille, haricot blanc. Céréales : pâte, semoule, riz Tubercules : pomme de terre |
| GARANTIR DES APPORTS SUFFISANTS EN FER ET EN OLIGO-ELEMENTS | Viandes non hachées riches en fer | Mini 4/20 | Bœuf : morceaux bourguignon, steak de bœuf... ; Veau : sauté, rôti, escalope... ; Agneau : sauté, gigot, épaule, tranche à griller... ; Abats de boucherie : boudin... |
| | Poissons en plat protidique (> 70 % de poisson) avec 2 fois plus de protéines que de lipides | Mini 4/20 | Tous les poissons : pavé ou filet de truite, saumon de fontaine... Plats composés contenant une portion de poisson : brandade de truite, blanquette de poisson.. |
| | Plats protéiques réduits en viande, poisson ou œuf (< 70 % de viande, œuf, poisson, poisson, œuf) | Maxi 3/20 | Préparations pâtisseries salées : pizzas, quiches, tartes, croque monsieur... Certains plats composés : spaghetti bolognaise ou carbonara, plats végétariens, tartiflette... |



| OBJECTIFS | CRITERES ASSOCIÉS A L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE | FREQUENCE SUR 20 REPAS SUCCESSIFS | LES ALIMENTS ET PLATS CONCERNÉS |
|---|--|-----------------------------------|--|
| GARANTIR DES APPORTS SUFFISANTS EN CALCIUM | Fromages riches en calcium <i>>150mg par portion (en entrée ou produit laitier)</i> | Mini 8/20 | Fromages à pâte pressée : tomme de vache, tomme de chèvre |
| | Autres fromages <i>< 150mg par portion (en entrée ou produit laitier)</i> | Mini 4/20 | Fromage à pâte persillés La plupart des fromages à pâte molle Autres : crottin de chèvre frais ou affinés |
| | Produits laitiers riches en calcium et peu gras <i>portion >100mg de calcium et < 5g de lipides</i> | Mini 6/20 | Laitages : yaourt nature, yaourt aromatisé, yaourt au lait de brebis, fromage blanc à 20%, 30%, faisselle, verre de lait Certains entremets selon leur composition nutritionnelle |
| MAITRISER L'EQUILIBRE EN ACIDES GRAS | Entrées riches en graisse <i>> 15 % de lipides</i> | Maxi 4/20 | Charcuteries : terrine de campagne, mousse de foie, rosette, saucisson à l'ail... ; Préparations pâtisseries salées : quiche, feuilleté, croissant au jambon... ; Entrées froides à base de fromage ou de mayonnaise : céleri rémoulade, œufs mayonnaise, macédoine mayonnaise |
| | Desserts riches en graisse <i>>15 % de lipides</i> | Maxi 3/20 | Pâtisseries : millas, tartes, cakes, beignets, moelleux au chocolat, crêpes... ; Biscuits : sablés, madeleines... ; Desserts à base de crème : crème brûlée, mille feuille, chou à la crème... |
| | Produits frits ou pré-frits servis en plat principal | Maxi 4/20 | Aliments panés ou frits : frites, beignets de légumes, pommes de terre rissolées, poisson pané.. |
| | Plats protéiques riches en graisse contenant autant ou plus de lipides que de protéines | Maxi 2/20 | Charcuteries : saucisse, saucisson cuit, merguez ; Plat à base de fromage ou de chair à saucisse : légumes farcis, tartiflette ; Préparations pâtisseries salées : quiches, friands, pizzas |
| MAITRISER LES APPORTS EN SUCRE | Desserts ou produits laitiers riches en sucres <i>>20g de sucres simples par portion et < 15 % de lipides</i> | Maxi 4/20 | Desserts lactés sucrés : île flottante, certaines crèmes dessert... Autres desserts sucrés : mousse au chocolat, fruits au sirop, crumble aux fruits, pain d'épice.. |

SIGNES DE QUALITÉ ET LABELS



Vous trouverez dans ce livret différents logos qui certifient les produits ou bien les démarches de qualité ou de différenciation entreprises par vos producteurs sur leur exploitation. Cette liste n'est pas exhaustive. D'autres labels, certifications ou marques existent, nous ne référençons ici que ceux que vous rencontrerez dans ce livret.

>> LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO)

Ce sont les signes officiels garantis et reconnus par l'État. Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils concernent uniquement les produits. Ce sont des signes européens, valables et identiques dans tous les pays de l'Union Européenne.

...origine



L'**appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont **toutes les étapes de fabrication** (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'**indication géographique protégée (IGP)** désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.



La **spécialité traditionnelle garantie (STG)** protège une recette traditionnelle.

...environnement et bien-être animal



L'**agriculture biologique (AB)** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

...qualité supérieure



Le **label rouge** est un signe **français** qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de **qualité supérieure** par rapport aux autres produits similaires.

>> DÉMARCHES COMPLÉMENTAIRES DE QUALITÉ



La marque française **Bio Cohérence** concerne les produits biologiques alimentaires, les semences et les fleurs **certifiées AB** sur la base du règlement européen de la bio. Les produits Bio Cohérence sont **vendus uniquement en vente directe** (vente à la ferme, marchés, paniers, réseaux spécialisés de magasins biologiques). Le cahier des charges impose notamment **que la ferme soit dans sa totalité en bio et que les produits soient français.**

Demeter est la marque internationale de **l'agriculture biodynamique**. Elle certifie les méthodes de **production agricole** et les **produits transformés** qui en sont issus. Outre le règlement européen de la bio, les produits certifiés Demeter sont produits en agriculture biodynamique (respect des cycles naturel, respect du vivant, fertilisation naturelle). Plus d'informations : <http://www.demeter.fr/>



L'association **Slow Food** fait la promotion de l'éducation au goût et oeuvre à la **préservation de la biodiversité agro-alimentaire**. Elle crée des projets pour accompagner les petits producteurs et sauver les **productions artisanales de qualité**. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en **valorisant saveurs et terroirs.**



>> LES MARQUES GERSOISES

Terra Gers® est une **marque déposée**, propriété du **Comité Départemental du Tourisme du Gers en Gascogne**. Elle organise la visibilité des savoirs-faire gersois en matière d'éco-tourisme, d'éco-responsabilité, de produits labellisés bio ou slowfood. Pour plus d'informations.

<http://www.tourisme-gers.com/art-de-vivre-terra-gers.aspx>

Excellence Gers est une démarche collective visant à assurer la **promotion des produits et des services** proposés aux consommateurs. Pour plus d'informations, voir le site de l'association Excellence Gers :

<http://www.excellence-gers.fr/default.asp>

>> L'ACCUEIL À LA FERME

Les fondements éthiques d'**Accueil Paysan** mettent en avant l'engagement des paysans dans un mode de production privilégiant la **qualité**, évoluant vers des **pratiques culturelles non polluantes**, avec une dimension particulière de l'accueil, dans la qualité des **relations humaines, égalitaires et conviviales.** <http://www.accueil-paysan.com/fr/>

Bienvenue à la Ferme se décline en quatre volets : **produits fermiers, restauration, séjours et loisirs**. Les membres du réseau s'engagent à respecter la charte Bienvenue à la Ferme (accueil personnalisé, produits du terroir ou encore préservation du patrimoine). <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>



SOMMAIRE



Les fruits et légumes



Les plantes aromatiques, tisanes et épices



Les céréales, pains et légumineuses



Les confitures, miels et huiles



Les plats cuisinés



Les boissons, vins et jus



Les produits laitiers et le beurre



Les viandes et les œufs

| | | |
|----|---|--|
| 1 | STÉPHANE ALBERT | |
| 2 | BRIN DE TERRE- NICOLAS BENARD | |
| 3 | SIMPLES JARDINS- DOROTHÉE BENICH-GODARD | |
| 4 | LUCE BOULORÉ | |
| 5 | FERME DES GRISETTES - FRANCE-LAURE BRAZZALOTTO | |
| 6 | DOMAINE DE VALENTÉES - EXPLOITATION DU LYCÉE AGRICOLE | |
| 7 | GAEC MELIET - MARIE RAGOIS & FABRICE CARTIER | |
| 8 | PHILIPPE CASTIN | |
| 9 | ASSOCIATION LA POULE GASCONNE - JEAN PAUL BEUSTE | |
| 10 | LEGUMES DE GASCOGNE - ANDREW COEUP | |
| 11 | FERME DALEAS - DALEAS PHILIPPE | |
| 12 | GAEC IRINA - BRIGITTE DAREES | |
| 13 | FERME EN CASTERA - FAMILLE GESTA | |
| 14 | DOMAINE DE BILÉ - FAMILLE DELLA VEDOVE | |
| 15 | PASCAL DIEUDONNÉ | |
| 16 | SAFRANIÈRE BULLE DE SAFRAN - STÉPHANIE DUBOIS | |
| 17 | DUPOUY JEAN-LUC | |
| 18 | SARAH DUPUY | |
| 19 | DOMAINE DE HERREBOUC - CARINE FITTE & HÉLÈNE ARCHIDEC | |
| 20 | FERME DU LORIOT - JEAN-JACQUES GARBAY | |
| 21 | FERME DE MILHOMMES - HERVÉ DOUCY | |
| 22 | COCORIBIO - SIMON GRAF | |

| | | |
|----|--|---|
| 23 | LES JARDINS DE MESPLES - SÉBASTIEN LASPORTE |  |
| 24 | TERRE DE SENS - FANNIE LEDANOIS |   |
| 25 | FRUITIER DE GASCOGNE - SARAH LOUDET |  |
| 26 | DOMAINE ENTRAS - MICHEL MAESTROJUAN |   |
| 27 | FERME DE LA FONTAINE DU LIARES - RAFAEL MORENO PERALTO |  |
| 28 | FERME DE GUILLOT - DORINE ET REINOUT NAUTA |   |
| 29 | FERME DE LA PATTE D'OIE - PHILIPPE ET PIERRE PERES |  |
| 30 | FERME D'EN BRUNET - EMMANUELLE ET WERNER PFRANG |    |
| 31 | EARL SARRAY - SYLVIE ET ALAIN PUJOS |  |
| 32 | LA FERME DU HOURCOT - ETIENNE SAVARY |  |
| 33 | CYRIL SIMONIN |  |
| 34 | AQUO QUE BOUN - DIDIER THEZAN |     |
| 35 | CROUSTADE À L'ARMAGNAC - SERGE ET SYLVIE VIDOU |  |
| 36 | LAPEZE - PHILIPPE ET BETTY VILLAS |  |
| 37 | GILLES ZAUGG |  |
| 38 | WENCEWIEZ LAURENT |  |
| 39 | LA FERME D'ENJOUANISSON - STUART HALLEWELL |   |
| 40 | FLORIAN GAUDICHEAU |  |
| 41 | FERME DE COMPRESTE - ANDRÉ ET DAMIEN LACOMME |   |
| 42 | FERME MALUVA – FRANCIS SMERZ |  |
| 43 | LES FÉES DU POTAGER |     |
| 44 | NICOLAS PRAT |    |
| 45 | BERNARD CAZAUX |  |
| 46 | BASTIEN BEAURAIN |  |
| 47 | FERME LAS LEBES - MATHIEU, BENOÎT ET SYLVIE COLAS |     |
| 48 | CHRISTIAN CUEILLEN ET MURIELLE BAERT |    |
| 49 | DANIEL DANFLOUS |  |
| 50 | DOSSAT JEAN LOUIS |  |
| 51 | GAEC DE CAMBOS - ANNA GRÖBER |  |
| 52 | PHILAPI - PHILIPPE KINDTS |  |
| 53 | JEAN-PAUL SAINT PÉ |  |
| 54 | LES BIOLOGERS |  |
| 55 | YVES REYMOND |  |



STÉPHANE ALBERT

Stéphane ALBERT
En Hourment
32120 LABRIHE
06 18 39 48 45
salbert32@laposte.net

Cette petite exploitation céréalière a été reprise en agriculture biologique. Une diversification en maraîchage est en cours. Les premières récoltes ont débuté au printemps 2014.



LES PRODUITS

Légumes de plein champ

L'ACCUEIL À LA FERME

Pas d'accueil à la ferme



1



LÉGUMES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnemen t | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|---------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | |
| | artichaut | Pomme ronde | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Betterave rouge | Ronde et crapaudine, tout calibre | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Carotte | Tout calibre | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Courges, potimarron, pâtisson, butternut | Fictor ou red kuri patidou | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Fève | | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots grains | | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Oignons Rouge jaune | | vrac | | | | | | | | | | | | | |
| | Ail rose | lautrec | vrac | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Magasin Biocoop – Les jardins d'Augusta à Auch

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur demande



Nicolas BENARD
Danazac
32260 Sansan
05 62 07 12 04
brindeterre32@gmail.com
lafermecanopee.com

BRIN DE TERRE

Installés depuis le printemps 2013 sur le site de la ferme Canopée, Nicolas et Hélène mettent en place une production de légumes bio en agroforesterie fruitière. Ils travaillent le sol avec leur âne sur une quinzaine de jardins de 700m² séparés par des haies d'arbres fruitiers qui commenceront à produire dans 3 à 7 ans. Ils produisent actuellement une gamme diversifiée de légumes de saisons de plein champ et sous abris froid, pour la vente directe (marché de Auch, vente à la ferme).



LES PRODUITS

- Légumes de saison



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme sur rendez vous



2



LÉGUMES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | | |
|   | Légumes variés de saison, nous consulter | Légumes en conversion à l'agriculture biologique | vrac | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Groupement de paniers à retirer à la ferme à partir du printemps 2015, nous consulter

Autres points de vente :

- Marché de Auch le jeudi matin sous la halle.
- Biocoop Les Jardins d'Augusta à Auch.
- Magasin ÉlémentTerre à Pavie

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible les mardis et jeudis, nous consulter.

Zone - périmètre de livraison : 20 Km autour de la ferme et autour d'Auch.

Délais de livraison : 1 à 3 jours selon denrée

Frais de port : 0,60€/km



Dorothée BENICH-GODARD
Soulan de Fauquier
32 300 BARS

06 71 77 13 33
simplesjardins@hotmail.fr

SIMPLES JARDINS

Les jardins ont vu le jour en mai 2007. Sur les coteaux du Gers, une centaine de variétés de plantes trouvent leurs places et croissent naturellement au milieu de la prairie, sans arrosage après plantation. Le sol est très peu travaillé et l'apport de compost se fait avec parcimonie. Les mélanges sont différents chaque année suivant la récolte.



LES PRODUITS

- Plantes aromatiques
- Tisanes
- Onguents



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme

Uniquement sur rendez-vous pour les visites.

Stage à la ferme

Périodes à définir, nous consulter.



3



TISANES - PLANTES AROMATIQUES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|---|----------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|   | Plantes aromatiques | Plantes séchées et mondées (feuilles et fleurs) : thym, romarin, sarriette, hysope... | Sachet papier kraft 40g | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Tisanes | Plantes en mélange (voir dépliant) : 40 plantes différentes | Sachet papier avec fenêtre | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Onguent | Usage externe, massages (8 plantes différentes) | Pot de 100g | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Sur rendez-vous uniquement

Autres points de vente :

- Marché de **Pau** le samedi (sauf juillet et août)
- Marché de **Marciac** le mercredi au printemps pour les plants (avril, mai, juin)
- Magasin l'Essentiel à **Marciac**
- Magasin l'Estanguette à **Estang**
- Foire aux plantes de **Monfort**

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison sur demande

Périmètre de livraison

Auch, Mirande et Marciac

Délai de livraison

1 semaine



LUCE BOULORÉ

Luce BOULORÉ
Le Berret
32600 AURADÉ
05 62 59 81 04
luce.boulore@laposte.net

Créée en 2004, sur 6 hectares, la ferme cultive des légumes et des fruits en agriculture biologique.

« Petit à petit j'ai créé des parcelles de maraîchage (jusqu'à 4000m²) et deux vergers (4ha) plantés en 2003 d'espèces variées: pommiers, pruniers, cerisiers, poiriers; de variétés anciennes.

Rapidement, j'ai mis en place de la vente directe sur un marché puis quelques années plus tard presque seulement de la vente par une Amap.

En 2013 et 2014, nous initiions à plusieurs la création d'un atelier collectif de transformation "Les Fées du potager" ce qui va permettre de valoriser des excédents de production en délicieux légumes cuisinés en conserve, aux recettes originales ou typiques. »



LES PRODUITS

- Légumes de saison



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme de octobre à avril, sur rendez vous



FERME DES GRISETTES

France-Laure BRAZZALOTTO
SARL DU PETIT HAGET
32320 MONTESQUIOU

05 62 70 94 13 - 06 16 58 84 40
infos@fermedesgrisettes.com
jean-pierre.brazzalotto@wanadoo.fr
fermedesgrisettes.com

Les oies sont élevées en plein air et nourries aux maïs blancs et aux blés produits sur l'exploitation.

Depuis 1998 avec l'aide de l'association de défense de l'oie fermière du Gers, nous avons établi un cahier des charges qui nous a permis d'obtenir le "Label Rouge".

Sur notre exploitation, nous achetons nos oisons à 1 jour chez des accouveurs qui adhèrent à notre filière et nous leur fabriquons nous-mêmes leur alimentation avec les céréales que nous produisons et elles se promènent sur de vastes parcours herbeux.

Le gavage est exclusivement fait avec du maïs blanc entier que nous produisons également. L'abattage, l'ablation du foie et la découpe des bêtes se déroulent sur la ferme dans des locaux agréés CEE.



LES PRODUITS

- Foie gras d'oie
- Confits d'oie
- Rillettes, pâté d'oie
- Plats cuisinés à base d'oie



L'ACCUEIL À LA FERME

Du 1er mars au 30 novembre. Repas à la ferme, Hébergement à la ferme
Repas tous les soirs (sauf le dimanche) sur réservation.



5



FOIE GRAS d'OIE, CONFITS, PLATS CUISINÉS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|---|--------------------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Foie gras d'oie | | 125 gr 180 gr 300 gr 430 gr | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| | Foie gras d'oie mi-cuit | | | | | | | | | | | | | | |
| | Confit d'oie | - 1 cuisse - 3 cuisses | | | | | | | | | | | | | |
| | Confit | - 1 aile, magret + manchon - 1 aile + 1 cuisse - 3 gésiers confits | | | | | | | | | | | | | |
| | Graisse d'oie | | | | | | | | | | | | | | |
| | Daube d'oie aux pruneaux | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rillettes d'oie | | 125 gr 250 gr | | | | | | | | | | | | |
| | Pâté d'oie | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fritons d'oie | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cassoulet au confit d'oie | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme du 1er mars au 30 novembre et hors saison en téléphonant avant.

Autres points de vente : Authentique Gers, Boutique du Comptoir de nos fermes

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison tout le Gers, sur consultation



Caroline NAVARETTE
 Exploitation du Lycée agricole
 Quartier Valentées
 32300 Mirande
 05 62 66 52 39
 expl.mirande@educagri.fr
 www.parfumdetradiation.com

DOMAINE DE VALENTÉES

L'exploitation du lycée agricole de Mirande fut créée en 1971 comme support pédagogique du lycée. Sa structure a beaucoup évolué au fil du temps et se compose actuellement de nombreux ateliers : des vaches allaitantes de race Mirandaise, des porcs Noirs Gascons dans la filière du Noir de Bigorre, des volailles Label et bien sûr des canards gras.

Dans la pure tradition de notre terroir, nos canards de souche mulard sont gavés traditionnellement, en parcs collectifs et aux grains de maïs entiers. La transformation artisanale, alliant modernité et savoir-faire local, garantit pour votre plus grand plaisir, la qualité et la saveur de nos produits.



LES PRODUITS

- Canard
- Cerf
- Porc noir de Bigorre
- Vin et Armagnac
- Jus de Pomme



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de ferme
 Stage à la ferme
 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.





FOIE GRAS, PÂTÉ, CONFIT, PLATS CUISINÉS

Label ou
signe de
qualité

Saisonnalité

| Produit | Description | Conditionnement | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|-------------------|----------------------------------|--|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Foie gras entier | | Verrine 190 g, 320 g | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| Bloc de foie gras | | Boite métallique 130 g, 180 g | | | | | | | | | | | | |
| Pâté et rillettes | 100% canard | Boite métallique 125 g, 250 g | | | | | | | | | | | | |
| Confit | - Confit 1 ail 1 cuisse | Boite métallique 680g 450g 2,2kg | | | | | | | | | | | | |
| | - Confit 2 cuisses | | | | | | | | | | | | | |
| | - Confit 10 cuisses | | | | | | | | | | | | | |
| Spécialités | - Magret fourré | Boite métallique ou verre - 520g - 1,1kg - 740g - 800g | | | | | | | | | | | | |
| | - Cassoulet du terroir | | | | | | | | | | | | | |
| | - Daube de canard au poivre vert | | | | | | | | | | | | | |
| | - Délice de canard aux raisins | | | | | | | | | | | | | |
| Terrine de cerf | | Pot en verre 180 gr | Jusqu'à épuisement des stocks | | | | | | | | | | | |



VIANDE DE PORC, CHARCUTERIE

Label ou
signe de
qualité

Saisonnalité

| Produit | Description | Conditionnement | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|----------------|----------------|-----------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Viande fraîche | Nous consulter | | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| Charcuterie | Nous consulter | | | | | | | | | | | | | |



VINS, ARMAGNAC, JUS DE POMME

Label ou
signe de
qualité

Saisonnalité

Produit Description Conditionnement

J F M A M J J A S O N D



| | | |
|--------------|-----------------------|---------------------|
| Vin rouge | IGP Côtes de Gascogne | Bouteille de 0,75 l |
| Vin blanc | IGP Côtes de Gascogne | Bouteille de 0,75 l |
| Vin rosé | IGP Côtes de Gascogne | Bouteille de 0,75 l |
| Armagnac | | Bouteille De 0,70 l |
| Jus de Pomme | | Bouteille de 1 L |

Toute l'année

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme du mardi au vendredi de 9h à 12h

Autres points de vente :

- Marché le lundi matin à Mirande
- Lycée agricole de Riscle

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison par La Poste – délai de 48 à 72h

Frais de port :

- de 1 € à 150 € de commande : 11,50 €
- 150 € à 250 € de commande : 17,50 €
- 250€ à 350€ de commande : 17,50 €
- 350 € et plus : gratuit
- vin forfait 1 €



LA CHÈVRE ET LE CHOU

GAEC MELIET
RAGOIS Marie-Hélène et CARTIER Fabrice
7 chemin de Méliet
32170 Laas
05 81 67 08 33 – 06 81 3598 93
chevretchou@gmail.com

Les chèvres, les fromages et l'agriculture biologique : une histoire d'amour de 30 ans sur la ferme de Meliet !

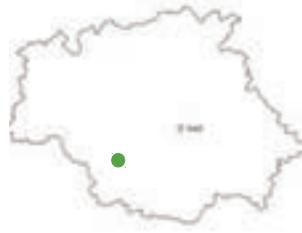
A la fin des années 70, Cécile et Philippe créent leur élevage de chèvres et leur production de fromages à Meliet, commune de Laas. Dès le début ils font le choix de l'agriculture biologique.

Depuis 2013, Marie et Fabrice qui étaient chevriers dans le Béarn, ont repris le flambeau hors cadre familial.

L'exploitation compte 60 chèvres alpines qui produisent du lait de février-mars à novembre chaque année. Les chèvres pâturent toute l'année sur les 16 ha de prairies de la ferme, qui fournissent également le foin pour les mauvais jours. En complément les bêtes consomment également des céréales achetées chez des producteurs biologiques voisins.

Tout le lait produit est transformé en fromages au lait cru. Pour la fabrication des fromages, nous produisons notre levain à partir de notre lait, un peu comme le boulanger. La transformation du lait en fromages est quotidienne. Nous commercialisons l'ensemble de nos fromages en vente directe grâce à 3 marchés hebdomadaires, à la vente à la ferme, à la confiance de plusieurs épiceries ou magasins de producteurs et de plusieurs restaurants.

Nos leitmotiv sont : agriculture biologique et familiale, fromages de qualité, service et sourire à nos clients !



LES PRODUITS

- Fromages de chèvre
- Yaourt





FROMAGES DE CHEVRE ET YAOURTS

| Signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------------------|--|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
|   | Tomme de chèvre | Fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée ou fleurie. Affiné 3 mois minimum. Lait cru et entier | 1 à 2,5 kg selon les formats. Livraison de la quantité souhaitée en caisse alimentaire | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Yaourts | Yaourt nature au lait entier de chèvre | Pots individuels de 125 gr | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Autres fromages et formats | Nous sommes à l'écoute des attentes et besoins de nos clients et étudions la possibilité de leur fournir des produits adaptés à leur demande, en dehors de notre gamme type. | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme :

De mars à novembre inclus. Accueil tous les jours de 10h00 à 19h30. Pour une petite visite « improvisée », merci de prendre rendez-vous.

Autres points de vente :

>> Dans le Gers :

- Marché de Mirande le lundi matin, sous la halle
- Epicerie bio « L'Essentiel » à Marciac
- Epicerie « Struhar » à Tillac
- Fournisseur des restaurants « Le Darole » à Auch, « chez Gorka » à Tillac

>> Dans les Hautes-Pyrénées :

- Marché de Vic en Bigorre le samedi matin sous la halle
- Epicerie bio « L'Epeautre » à Vic en Bigorre

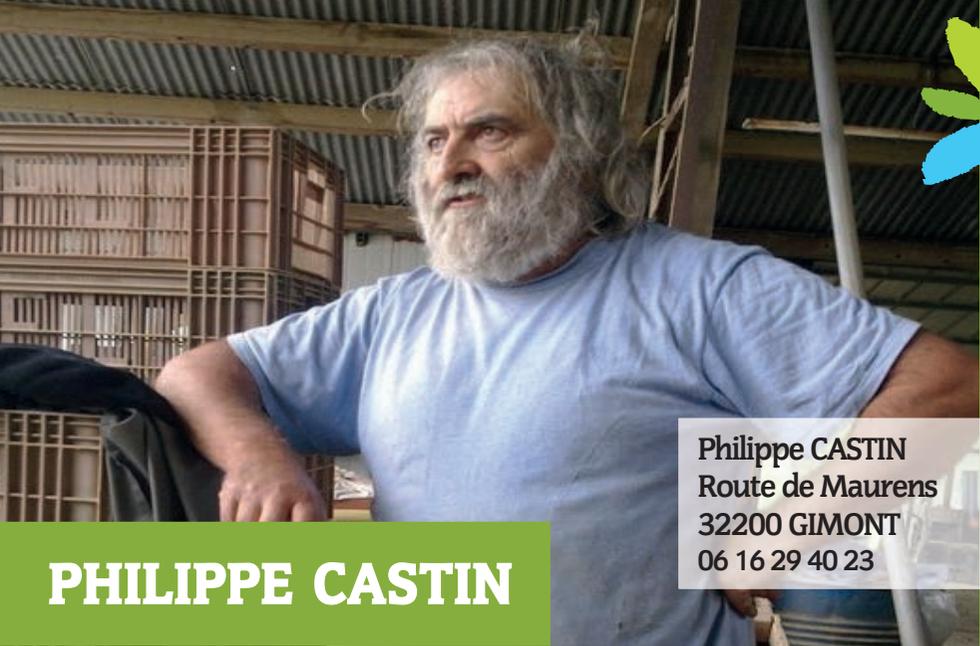
>> Dans les Pyrénées Atlantiques :

- Marché bio de Pau - au Foirail le samedi matin
- Fournisseur de 8 restaurants et 4 épiceries et magasins de producteurs sur Pau et son agglomération

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible, nous consulter.

7



Philippe CASTIN
Route de Maurens
32200 GIMONT
06 16 29 40 23

PHILIPPE CASTIN

Ma ferme est située à l'ouest de Gimont. J'ai 30 hectares de SAU. Je produis mes légumes sur mon jardin de 2 hectares et dans ma serre de 6000m². Le reste des terres est utilisé pour la culture de pois, féverole et orge.

Je suis en Bio depuis plus de 10 ans et j'ai intégré la démarche Bio Cohérence en 2013. Bio Cohérence est une marque de filière portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs. Elle garantit des produits bio répondant à des critères exigeants.



LES PRODUITS

- Légumes de saison

L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de ferme, Repas à la ferme pour les adhérents de l'AMAP.

POINTS DE VENTE

Lundi AMAP d'Auch
Mardi AMAP de Gimont
Jeudi AMAP de Toulouse
Vendredi AMAP de Colomiers



8



LEGUMES BIO

| Signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|----------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | | |
| | tomates | Diverses variées | Caisse de 6 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | poivron | | Caisse de 6 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | courgette | | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | oignons | Long rouge, jaune | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | betterave | Rouge, rose | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | celeri rave | prince | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | pomme de terre | Margot, monalisa, eden | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | courges | Butternut, bleu de hongrie | À la pièce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | poireau | | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | carotte | Type nantais | Caisse de 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | salade | Batavia rouge | Caisse de 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | mâche | | Par 12 bottes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | radis | Demi-long, asiatique, noir | Par botte de 12 ou par 10 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | épinard | | Caisse de 5 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | blette | Grandes feuilles italiennes | paquet de 1 kg, caisse de 6 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | persil | | 15 bottes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | menthe | | 15 bottes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison sur consultation



Association la poule gasconne
Jean Paul Beuste
Le Vidalies
32300 L'Isle de Noé
06 13 04 38 65
jean-paul.beuste@wanadoo.fr
<http://lapoulegasconne.fr>

ASSOCIATION LA POULE GASCONNE

Implantée depuis des siècles dans les basses-cours de la Gascogne, cette poule noire issue de l'ancien type gaulois a connu sa notoriété dès le XIVème siècle. Favorite du Roi Henry IV, elle fut utilisée pendant de nombreuses années pour le plat traditionnel du dimanche : la poule au pot. L'intensification de l'agriculture à partir des années 1950 et l'apparition des souches hybrides lui furent fatales car elle s'accommode mal des conditions d'élevage en claustration. Heureusement, quelques passionnés par des concours et des expositions, ont réussi à porter cette race locale jusqu'à aujourd'hui. Depuis octobre 2003, l'association La Poule Gasconne composée d'amateurs et de professionnels se lance dans l'aventure de relance et de valorisation de cette race à travers la commercialisation.



LES PRODUITS

- Volailles Noires d'Astarac Bigorre



L'ACCUEIL À LA FERME

Pas d'accueil à la ferme



VOLAILLES NOIRES D'ASTARAC BIGORRE

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|------------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | |
| Poulette | Poule de 150 minimum à rôtir (en prêt à cuire ou effilée) | 1,5 kg/poule Carton de 4 pièces | | | | | | | | | | | | | |
| Coq vierge | Poulet de 150 jours minimum à rôtir (en prêt à cuire ou effilée) | 2 kg/coq Carton de 4 pièces | | | | | | | | | | | | | |
| Chapon | Chapons de 200 jours minimum effilé en parure plumé à sec | 2,5 kg/pièce Carton de 3 pièces | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Uniquement par livraison

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur demande

Délais de livraison : 48h après l'abattage du lundi

Frais de port : suivant la quantité commandée un franco de port est calculé



Andrew COEUP
Au Château
32260 Labarthe
0630853261
andycato@mac.com

LEGUMES DE GASCOGNE

Vivre en équilibre

Nous sommes de plus en plus concernés par ce que nous mangeons. Les méthodes industrielles de production, de transport et de conservation nous amènent à consommer des produits chimiques et toxiques. Nos aliments n'ont plus de goût.



Nous travaillons avec les saisons et des légumes adaptés à notre région. Cet équilibre naturel restitue le maximum d'éléments nutritifs tout en conservant la saveur des plantes.

LES PRODUITS

- Salades



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme sur rendez-vous



10



SALADES BIO

| Signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|---|-----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
|   | Salade des feuilles du potager | Selon la saison : Laitue, Feuille de Chêne, Romaine, Batavia, Mizuna, Roquette, Pak Choi, Moutarde, Epinard, Betterave, Oseille, Basilic, Fenouil, Petit Pois. | vrac | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Sur commande

Autre point de vente :

Magasin Biocoop – Les jardins d'Augusta à Auch

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible à partir de 5kg

Livraison le mardi et le vendredi dans les secteurs de Auch, de Simorre et de ses environs.



FERME DALEAS

DALEAS Philippe
 A Lebatous
 32170 LAGUIAN-MAZOUS
 06.73.26.28.18 ou 05.62.62.53.05
 philippe.daleas@orange.fr
 www.veau-boeuf-gers.fr

Reprise hors cadre familial depuis 2005 de l'exploitation de bovins qui existait depuis plusieurs générations. Notre ferme est située dans le sud du Gers sur la route des Pyrénées. Nous produisons notre foin, nos céréales. La production est de type traditionnel où le veau tète le lait de sa mère mais depuis 2005, nous avons amélioré notre outil de travail avec des bâtiments répondant aux normes Européennes pour le confort de l'animal et des outils de mécanisation adaptés au travail dans les champs.



LES PRODUITS

- Viande bovine



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de ferme les mercredis et samedis (téléphoner avant)



VIANDE BOVINE

| Label de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|--|---------|--|--|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|  | Veau | Veau né et élevé sous la mère à la ferme | 10 kg tranché par morceaux, étiqueté et emballé sous vide (côtes découverte, côtes premières, côtes filet, escalope 1er choix, quasi, tendrons, 1 rôti, blanquette, 1 kg saucisse, foie ou cœur compris) | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
|  | Boeuf | Né et élevé à la ferme | 5 ou 10 kg, tranché par morceaux, étiqueté, emballé sous vide Colis de 5 kg (2,5 kg tranches à griller, 1,5kg de steaks hachés, 1 kg de pot au feu ou daube) ou colis de 10 kg (5,5 kg de tranches à grillées, 2,5 steak hachés, 2 kg de pot au feu ou daube) | 2 fois par an | | | | | | | | | | | |
|  | Boeuf | Né et élevé à la ferme | Entier, vif | Toute l'année | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme tous les mois (sur prise de commande)

Autres points de vente : négociants, boucherie épicerie fine

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur consultation

Fréquence de livraison : 1 fois par mois

Frais de port : l'axe Lourdes - Laguian Mazous est gratuit. Sinon, me consulter



Brigitte DAREES
Flajoulet chemin de clarac
32730 Haget

06 27 16 06 64
g.irina@cerfrance.fr

GAEC IRINA

Notre exploitation en polyculture élevage laitier est située dans le Sud-Ouest du département. Nous sommes 4 associés. Nous nous occupons d'un troupeau de 80 vaches laitières élevées en prairies et nous produisons des céréales.

Nous veillons à la qualité du lait cru que nous vendons en direct depuis 15 ans.



LES PRODUITS

- Lait cru de vache



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite sur rendez vous





LAIT CRU DE VACHE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------|--------------|-------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Lait | Cru de vache | Sac bouteille de 1 L | Toute l'année | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Tous les jours sauf le dimanche de 16h30 à 19h30

Autres points de vente

Dépôt-vente dans les supermarchés et magasins.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Tournée le jeudi sur les secteurs de Auch et de Mirande

Tournée le mercredi et le samedi sur les secteurs de Barcelone du Gers et de Nogaro

Délais de livraison : 48H



Famille GESTA

Ferme En Castéra
32450 Castelnau-Barbarens

05 62 65 98 65

gesta.d@wanadoo.fr

www.fermeencastera.com

En Castéra

FERME EN CASTERA

Ferme familiale gasconne en polyculture , élevage de volailles et canards gras (avec les céréales de la ferme), gavage abattage et transformation sur place. Visites sur rendez-vous et gavage aux figues en décembre !



LES PRODUITS

- Foie gras, magret, confit
- œufs, poulet
- Plats cuisinés à base de canard
- Volaille festive



ACCUEIL À LA FERME

Visite de ferme, Repas à la ferme, Hébergement à la ferme, Stage à la ferme, arrêt camping-car

Horaire et période

8h00 -12h30 et 14h00 -17h30 (heure du gavage du soir). Ouvert 12 mois sur 12

POINTS DE VENTE & LIVRAISON

Vente à la ferme de 8h à 12h et de 14h à 17h30 (heure du gavage des canards) .

Éviter le dimanche si possible ou prendre rendez-vous.

Autres points de vente

Marchés d'Auch le jeudi et le samedi. Boutique " Délices du Terroir" à l'Isle-Jourdain .

Livraison possible sur consultation





PLATS CUISINÉS

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité |
|--|-------------|------------------|---------------|
| Foie gras de canard entier | En conserve | 200g, 350g, 450g | Toute l'année |
| Bloc de foie gras de canard | | 120g | |
| Confit de canard | En conserve | | |
| | 2 ailes | 600g | |
| | 2 cuisses | 500g | |
| | 4 cuisses | 1kg | |
| | 5 manchons | 500g | |
| 5 gésiers | 250g | | |
| Rillettes | En conserve | 180g | |
| Pâté de canard | | 180g | |
| | | 400g | |
| Pâté au poivre vert | | 180g | |
| Pâté à l'armagnac | | 180g | |
| Pâté de fritons de canard | | 180g | |
| Cou farci | | 500g | |
| Magrets fourrés au foie gras (20%) | | 500g | |
| Cœurs fourrés au foie gras (20%) | | 160g | |
| Haricots ou lentilles au confit (2 manchons) | | 1kg | |
| 2 cuisses en daube | | 800g | |
| Alicuit (3 manchons) | | 800g | |
| Graisse | | 1kg | |
| Confit | Sous vide | | |
| | 1 cuisse | 225g | |
| | 5 manchons | 500g | |
| | 5 gésiers | 225g | |



PLATS CUISINÉS

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité |
|----------------------------|-------------|-----------------|---------------|
| Foie gras mi-cuit | Sous-vide | 400g | Toute l'année |
| Cou farci | | 400g | |
| Magret fourré au foie gras | | 400g | |
| Magret séché entier | | 300g | |
| Saucisse sèche | | 200g | |
| Fritons de canard | | 250g | |



VIANDES DE CANARD

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | |
| Foie gras de canard extra | frais | 400 à 600g | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Magret frais de canard | | 400g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cuisses de canard | | 400g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manchons de canard | | 150g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gésiers de canard | | 70g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aiguillettes de canard | | 50g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Saucisse fraîche de canard | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Figuigers | Canard engraisé à la figue et au maïs | Environ 3kg À la pièce | | | | | | | | | | | | | | | | | | |





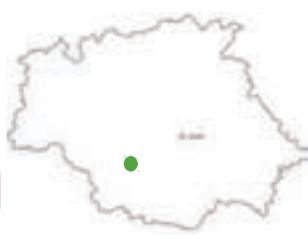
**Didier, Marie Claude,
Romain & Thibault DELLA VEDOVE**

Domaine de Bilé
32 320 BASSOUES

06 12 86 01 97
contact@domaine-de-bile.com
www.domaine-de-bile.com

DOMAINE DE BILÉ

Au carrefour des trois villes festives gersoises (Marciac, Mirande et Vic Fezensac), le Domaine de Bilé est une de ces grandes maisons gasconnes à la beauté simple, entre la force tranquille d'un domaine familial empreint d'histoire et l'impétuosité joyeuse de ses jeunes vigneron.



LES PRODUITS

- Vins Côtes de Gascogne
- Floc de Gascogne
- Armagnac



L'ACCUEIL À LA FERME

- Visite de la ferme**
Tous les jours de 9h à 19h sauf le dimanche après-midi
- Repas à la ferme**
Occasionnellement
- Gîte à la ferme**





VINS, FLOC ET ARMAGNAC

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité |
|---------------------------------|-----------------------|--------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| | | | | J F M A M J J A S O N D |
| | Vin Côtes de Gascogne | Blanc, Rosé, Rouge | Unité ou carton de 6 bouteilles | Toute l'année |
| | Floc de Gascogne | | Unité ou carton de 6 ou 12 bouteilles | |
| | Armagnac | Millésimé | Unité ou carton de 6 ou 12 bouteilles | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Tous les jours de 9h à 19h sauf le dimanche après-midi

Autres points de vente

Boutiques dans le département

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Sur demande

Périmètre de livraison

Sur demande

Délai de livraison

8 jours



PASCAL DIEUDONNÉ

Pascal DIEUDONNÉ
« La Graouette »
32 300 LABÉJAN
05 62 66 55 33
lagraouette@orange.fr

15 ha de coteaux Gersois à 15 km au sud d'Auch. Systèmes diversifiés en agro-écologie, la conversion en bio est prévue pour 2015.
Agroforesterie et nombreuses diversifications en cours...



LES PRODUITS

- Agneaux de printemps (uniquement pour les particuliers)
- Pêches de vigne rouge

L'ACCUEIL À LA FERME

En projet.





PÊCHES DE VIGNE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|---------|-----------------|---------------------------|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | |
| Pêches de vigne | | Cueillies mûres | 3 kg Plateaux (consignés) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Fin août, mi-septembre | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Livraison des commandes de viande d'agneau sur rendez-vous (uniquement pour les particuliers)

Pour les pêches la période de vente est évaluée fin juillet. Les modalités de vente seront précisées alors.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Sur consultation



Stéphanie DUBOIS

le Village

32 160 Jû-BELLOC

06 80 18 19 57

starterre08@yahoo.fr

www.bulledesaffran.fr

SAFRANIÈRE BULLE DE SAFRAN

La Safranière Bulle de Safran est née du désir de cultiver un safran de qualité dans le respect de la nature. Ma volonté est de faire connaître et aider à réintroduire la culture dans la région auprès des particuliers, en développant par exemple la culture en demi barrique ou carré potager, technique qui optimise, facilite et paysage la culture.



LES PRODUITS

- Safran en pistils
- Sels du monde au safran
- Produits dérivés du safran



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme

Ouverture de la Safranière en période d'été, le mercredi après midi, se renseigner sur le site internet ou auprès du site de l'office de tourisme de Marciac. Participation à l'opération de Ferme en Ferme.





SAFRAN ET DÉRIVÉS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| | Safran en Pistil | Culture sans produits chimiques | Boîte aluminium 1g, 0,5g, 0,2g, 0,1g | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fleur de sel au safran | Sel bio 2g de safran en poudre par kilo de sel | | Sur commande | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sel de l'Himalaya au Safran | Sel bio | | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sel d'Hawai rouge et noir au safran | Sel artisanal | | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Bulbes de crocus sativus (bulbes à Safran) | Cultivé à la ferme | Filet plastique différents calibres de bulbes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Vente en semaine à la ferme plutôt sur rendez-vous : tel 06 80 18 19 57
ou 05 62 08 21 57

Autres points de vente

"Les Délices du Challan" à Marciac

" Escalière et Fils" au marché Brauhauban à Tarbes

"La Fromagerie Chadourne" à Tarbes

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

50 kilomètres autour de la ferme, ou envoi postal rapide.



DUPOUY JEAN-LUC

Jean-Luc DUPOUY

Arnaud

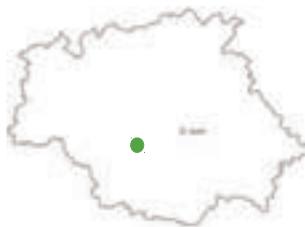
32 320 Montesquiou

05 62 70 91 50

dupouy-jeanluc@wanadoo.fr

Exploitation familiale située à Montesquiou conduite en agriculture biologique.

Nous proposons en vente directe notre pain « Aqueste Pan » fabriqué à partir de farine biologique Type 80.



LES PRODUITS

Pain



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme

Repas à la ferme

Hébergement à la ferme



17



PAINS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|--|---------|--------------|-------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|         | Pain | Nature Bis | À l'unité 500g | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| Sésame | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tournesol | | | | | | | | | | | | | | | |
| Raisins | | | | | | | | | | | | | | | |
| Autre | | Sur commande | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Mardi, jeudi, samedi de 10h30 à 12h30 et sur commande.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

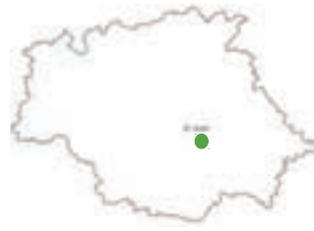
Livraison possible, nous consulter.



DUPUY SARAH

Sarah DUPUY
Au Pigne
32 550 PESSAN
06 63 57 32 43
sarahdupuy@ymail.com

Ferme en polyculture-élevage, en cours de conversion en agriculture biologique.
Production d'agneaux de boucherie et d'agnelles de renouvellement.
Les agneaux sont élevés sous la mère puis nourris à l'herbe, aux céréales et au foin produits sur la ferme.



LES PRODUITS

Agneaux





VIANDE OVINE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------|--|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | |
| En con- version AB | Agneau | 1/2 agneau ou agneau entier découpé et mis sous vide | 6 à 9kg le 1/2 agneau Différentes possibilités de découpe : gigot entier ou tranché, épaule en rôti ou entière, cotelettes, collier, poitrine, abats | | | | | | | | | | | | | | |

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Rayon de 20km autour de Pessan

Fréquence de livraison

Deux périodes de livraison en fonction des agnelages

Frais de port

Inclus dans le prix du colis



Carine FITTE &
Hélène ARCHIDEC

Château de Herrebouc
32 190 SAINT JEAN POUTGE

05 62 64 68 34
herrebouc@wanadoo.fr
www.herrebouc.com

DOMAINE DE HERREBOUC

Le domaine de Herrebouc est un jeune domaine indépendant gersois.

Les 8 cépages du domaine, tous typiques du grand Sud-Ouest, sont cultivés à petits rendements, récoltés à maturité optimale puis vinifiés traditionnellement pour donner naissance à des vins authentiques et élégants : blancs secs, doux et moelleux, rosés et rouges, élevés en cuves et en fûts de chêne, et même en "méthodes traditionnelles"



LES PRODUITS

- Vins Côtes de Gascogne

- Mousseux



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme

Toute l'année, sur rendez-vous exclusivement. Visite suivie d'une dégustation conseillée à 10h30 ou 17h. Prendre rendez-vous 24h ou 48h à l'avance.

crédits photos pour cette fiche ©Philippe Fitté



19



VINS, MOUSSEUX

Label ou
signe de
qualité

Produit

Description

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

| | | | |
|--|---|---|---------------|
|  | Domaine de Herrebouc 2013 | Blanc Sec Vin Côtes de Gascogne | Toute l'année |
|  | Domaine de Herrebouc 2013 | Blanc Sec « tendre » Vin Côtes de Gascogne | |
|  | Domaine de Herrebouc 2013 | Blanc doux Vin Côtes de Gascogne | |
|  | Herrebouc 2012 | Blanc demi-sec | |
|  | Herrebouc 2011 | Blanc Doux | |
|  conversion AB | La Tour de Herrebouc 2009 | Blanc sec élevé en fûts de chêne Vin Côtes de Gascogne | |
|  | Domaine de Herrebouc 2006, 2007, 2009, 2011, 2012 | Rouges Vin de Pays Gers /IGP Côtes de Gascogne | |
|  conversion AB | La Tour de Herrebouc 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 | Rouges élevés en fûts de chêne IGP Côtes de Gascogne | |
|  | La Carpe à Bulles 2012 | Brut Blanc Mousseux Méthode traditionnelle | |
|  | La Carpe à Bulles 2012 | Brut Rosé Mousseux méthode traditionnelle | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Toute l'année sur rendez-vous, téléphoner au 05 62 64 68 34.

Autres points de vente

Biocoop – Auch

Elements Terre – Pavie

Sélection 150 – Vic Fezensac

La cave Lectoroise – Lectoure

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Livraisons groupées Gers / départements limitrophes

Délai de livraison

8 jours
livraison

Frais de livraison

Inclus, avec un minimum de



Jean-Jacques GARBAY

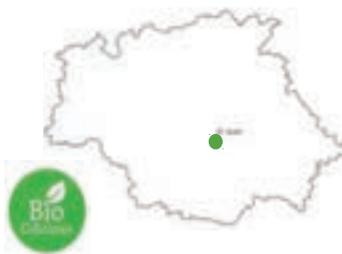
La ferme du Lorient
32 550 LASSÉРАН

09 61 50 45 36
fromagerie@lafermeduloriot.fr
www.lafermeduloriot.fr

FERME DU LORIENT

La ferme du Lorient produit des volailles et des céréales biologiques depuis une trentaine d'années.

Depuis 2005, un projet de diversification sur cette petite ferme fait cohabiter des productions agricoles complémentaires : l'élevage laitier de vaches normandes et brunes des Alpes côtoie l'atelier volailles et poules pondeuses ainsi qu'une petite activité maraîchère / arboricole. Nous préparons la création d'une boulangerie afin de valoriser nos cultures de blés anciens.



LES PRODUITS

- Fromage blanc
- Yaourt
- Tome
- Œufs
- Volailles



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme

Nous accueillons des groupes scolaires à la demande

Stage à la ferme

Accueil de woofeurs



FROMAGE ET YAOURT

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|---|--|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | |
|   | Yaourt | au lait entier | 400 ml ou 800 ml Pot en verre consigné | Toute l'année | | | | | | | | | | | | |
| | | | 5 l Seau plastique | | | | | | | | | | | | | |
|   | Fromage blanc entier | Fromage blanc onctueux et crémeux | 400 ml ou 800 ml Pot en verre consigné | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 5 l Seau plastique | | | | | | | | | | | | | |
|   | Fromage blanc écrémé | Fromage blanc onctueux | 400 ml ou 800 ml Pot en verre consigné | | | | | | | | | | | | | |
|   | Tomme fermière | Fromage de vache affiné entre 3 et 6 mois, fromage de caractère | Vendu au poids (tomme complète ou au détail) | | | | | | | | | | | | | |
|   | Tomme fraîche fermière | Fromage de vache vendue à 2 jours ou affinée 10 à 15 jours maximum | Vendu au poids (tomme complète ou au détail) | | | | | | | | | | | | | |



VIANDES, OEUFS

Label ou
signe de
qualité

Produit

Description

Conditionnement

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D



Œufs

Frais, élevé en plein air

Par 6, 12 ou 30

Toute l'année



Dinde

Élevée en plein air pendant 6 à 7 mois

4kg
Carton de 3 pièces



Chaponne

Plumée à sec, effilé
Élevée en plein air pendant 6 à 7 mois

3,5 kg
Vendu par 3



Pintadou

Plumé à sec, effilé
Élevé en plein air pendant 6 à 7 mois

2,5 kg
Vendu par 3

Les volailles sont disponibles entre le 10 décembre et le 8 janvier



Oie

Plumé à sec, effilé
Elevée en plein air pendant 6 à 7 mois

4,2kg
Vendu par 2



Chapon

Plumé à sec, effilé
Elevé en plein air pendant 6 à 7 mois

4kg
Vendu par 3

POINTS DE VENTE

Marché d'Auch les jeudis et samedis matin
Groupements d'achats (Démarche Bio, Locavor.fr, la ruche qui dit Oui)
Magasins biologiques

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Auch, Mirande et Gimont, essentiellement le vendredi après-midi

Délai de livraison

Selon le volume de la commande, compter une semaine de délais pour les produits laitiers et les œufs

Fréquence de livraison

hebdomadaire sur Auch ; toutes les 2 semaines sur Mirande et Gimont

Frais de port

Frais de port selon éloignement et volume de la commande

20





Hervé DOUCY
Milhommes
32 320 POUYLEBON
05 62 65 08 87
fermedemilhommes@orange.fr

FERME DE MILHOMMES

Depuis 2007, j'éleve 50 brebis sur des prairies en coteaux dans le sud du Gers, une quinzaine d'hectares de prairies et de bois en bio. Le troupeau pacage tous les jours autour de la ferme et le lait est transformé sur place. La plupart des agneaux sont vendus jeunes et une partie des agnelles assure le renouvellement, seuls les béliers sont achetés chez d'autres éleveurs.



LES PRODUITS

- Tome
- Fromage frais
- Yaourts
- Agneaux



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme
Sur demande

Wwoofing

FROMAGES ET YAOURT

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|------------------------------|----------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | |
|  | Tome | Lait entier brebis, lait cru | Détail, au poids 1kg ou 2,5kg | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Fromage frais | Fromages lactiques | À la pièce Carré 10 x 10, chabis | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
|  | Yaourts | Yaourts lait entier | À l'unité 125g, 400g | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

VIANDE OVINE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|-----------------|------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | |
|  | Agneaux | Agneaux de lait | Entiers 15kg vif | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Toujours de préférence l'après-midi

Autres points de vente

Marchés sauf l'hiver : Auch le jeudi, Marciac le mercredi, Nogaro le samedi, Castera le dimanche.

Biocoop Auch, Essentiel Marciac, Super U Marciac, AMAP Pavie

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Mirande, Auch le jeudi ou sur trajets des marchés (sur demande) ou autres livraisons régulières.

Délai de livraison

1 semaine

Fréquence de livraison

hebdomadaire

Frais de port

Expédition tarif poste (uniquement tome, hors période chaude)



Simon GRAF
Ferme du Poc
Le Poc
32 300 ESTIPOUY
06 33 67 55 40
simongraf@hotmail.fr
www.cocoribio.com

COCORIBIO

Sur cette ferme, nous avons développé une agriculture respectueuse de l'environnement et des animaux, en choisissant d'être labellisés AB depuis les années 2000. Depuis 2008, l'élevage de volailles est devenu l'activité principale de la ferme. Elles sont élevées avec les céréales produites sur l'exploitation.



LES PRODUITS

Volailles, plats cuisinés à base de volaille, huile



L'ACCUEIL À LA FERME

Projet de camping à la ferme

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Vendredi matin de 8h à 12h

Autres points de vente

Magasins Bio (Auch, Toulouse, Tarbes, Saint-Gaudens, Lourdes), AMAP (Toulouse)

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Dans les villes où se situent les magasins

Délai de livraison

Tous les jeudi, commander le mardi au plus tard

Fréquence de livraison

Hebdomadaire

Frais de port

Aucun





VOLAILLES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|-------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
| | Poulet entier | Prêt à cuire | emballage individuel | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poulet découpe | Cuisses, filets, ailerons, steaks de poulet, foies et gésiers | Sous-vide, au poids | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pintade entière et découpe sur commande | Prêt à cuire, | emballage individuel | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Volailles festives | Chapon, poularde, pintades de Noël Prêt à cuire ou effilé | | | | | | | | | | | | | | | | | |



PLATS CUISINÉS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|-------------|------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Les rillettes de poulet | | 180g verrines | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| | Les gésiers de poulets confits | | 300g verrines | | | | | | | | | | | | |
| | Cuisses de chapon confites | | 1kg verrines | | | | | | | | | | | | |



HUILE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Huile de tournesol | | Vrac ou bouteille 1l | Toute l'année | | | | | | | | | | | |

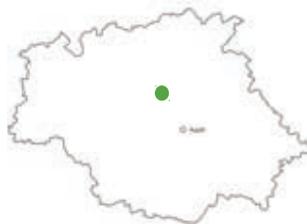


LES JARDINS DE MESPLES

Sébastien LASPORTE

Mesplès
32 410 CASTÉRA VERDUZAN
06 33 82 11 59

Installé depuis 2000 sur 7ha, dont 1ha de serres froides, Sébastien cultive ses légumes bio à Mesplès, sur la commune de Castéra-Verduzan. Irrigation économe en eau, maintien de la biodiversité, semences toutes d'origine bio...Sébastien veille à appliquer de bonnes pratiques culturales afin de proposer le meilleurs légumes aux consommateurs.



LES PRODUITS

Légumes de saison





TERRE DE SENS

Fannie LEDANOIS

Lieu-dit La Carrère
32 300 CUELAS

05 62 42 42 30

contact@terredesens.fr

www.terredesens.fr

Terre de Sens est un projet qui vise à recréer un écosystème équilibré, notamment en plantant des haies bocagères et en n'utilisant aucun produit phytosanitaire. Nous avons commencé à planter des arbres et arbustes fruitiers d'essences locales et anciennes afin de pouvoir à terme transformer nos propres fruits.

La ferme entame aujourd'hui les démarches d'accréditation en bio.



LES PRODUITS



**Terre de Sens**

- Safran
- Confitures et gelées artisanales

L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme

Sur demande





SAFRAN

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------------|---------------------|---|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Safran brut | Filaments de safran | À partir de 0,5g Particuliers : pots Professionnels : sachets hermétiques | Toute l'année | | | | | | | | | | | |



CONFITURE, GELÉE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------|---|---------------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Confiture | Marmelade d'oranges à l'ancienne au safran | 220 g Pots individuels | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| | Confiture | Marmelade d'oranges mixée au safran | 220g Pots individuels | | | | | | | | | | | | |
| | Préparation aux fruits | Gingérine (pastèque à confiture) au safran | 220g Pots individuels | | | | | | | | | | | | |
| | Gelée | Pommes au safran | 220g Pots individuels | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme
Sur demande

Autres points de vente
Site Internet <http://www.terredesens.fr/>

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison
Sur consultation



Sarah LOUDET

Au Rigoulet

32300 CUELAS

05 62 67 08 28

sarahloudet@yahoo.fr

FRUITIER DE GASCOGNE

Le GAEC Fruitier de Gascogne est créé en 2014 par Sarah LOUDET et Arnaud CHABIRAND. L'exploitation se situe au sud du Gers, sur les communes de Cuelas et de Ste Aurence Cazaux. Elle est constituée d'environ 17 ha de prés et de terres labourables certifiées en agriculture biologique. Les productions fruitières (pastèque, fraise, framboise) sont principalement transformées en confiture dans un atelier familial à St Michel (fabrication de confiture de pastèque depuis 1985 !).

Un laboratoire de 200 m² est en cours de réalisation sur place à Cuélas (fin des travaux prévu fin 2014). En 2014 et 2015, des plantations seront réalisées (figue, prune, cerise,...) pour diversifier la gamme de confitures. Depuis 2014 nous proposons également une gamme de confitures certifiées BIO.

L'exploitation produit également du miel (cheptel de 150 ruches envisagé en 2014), une partie est conditionnée en pots pour la vente en magasin.



LES PRODUITS

- Confitures



25



CONFITURES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------------|-------------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | | |
|   | Confiture pastèque | | Pot verre 320g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Confiture pastèque à l'orange | | Pot verre 320g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Confiture pastèque à la vanille | | Pot verre 320g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Confiture pastèque au kiwi | | Pot verre 320g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Confiture pastèque à l'armagnac | | Pot verre 250g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Confiture de fraise | | Pot verre 320g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Confiture de figue | | Pot verre 320g Carton de 12 pots | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Sur rendez-vous toute l'année

Autres points de vente

Divers magasins sur Toulouse, Tarbes, Auch, Pau, ... (boucheries traditionnelles, fromagers, torréfactions, primeurs...)

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible. Modalités à définir au moment de la commande. Frais de port uniquement pour les livraisons par transporteur.



Michel MAESTROJUAN

Entras

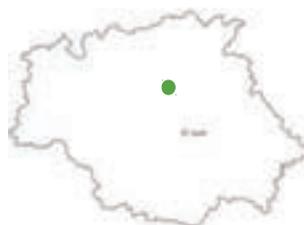
32410 AYGUETINE

05 62 68 11 41

mbrmaestrojuan@wanadoo.fr
domaine-entras.com

DOMAINE ENTRAS

Nous produisons au coeur de la Gascogne historique des vins de Côtes de Gascogne, du Floc de Gascogne ainsi que des Armagnacs-Ténarèze. Nous recherchons l'originalité dans l'élaboration de ces différents produits avec des élevages en foudres pour les Flocs de Gascogne et une mise en bouteille proche du degré naturel pour nos Armagnacs. Notre gamme de vins est diversifiée pour proposer des vins de gastronomie et des vins de partage. Nous produisons aussi une délicieuse moutarde au moût de raisin.



LES PRODUITS

- Vin
- Floc
- Armagnac
- Moutarde



ACCUEIL À LA FERME

Type d'accueil à la ferme

Visite de ferme, visite avec présentation et dégustation de tous les produits

Horaire et période

Tous les jours du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.
Jusqu'à 20h en juillet et août Sur rendez-vous le dimanche.





LES VINS, FLOCS & ARMAGNACS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----------|---|--------------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | |
| | Vin | IGP Gascogne Rouge Blanc sec Blanc moelleux Rosé | Carton de 6 bouteilles de 75cl | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Floc | Floc de Gascogne Rosé Blanc | Carton de 6 bouteilles de 75cl | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Armagnac | Armagnac assemblage 5 ans Vieille réserve 15 ans Millésimes | Bouteilles 70cl et 35cl | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



LA MOUTARDE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----------|---|-----------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | |
| | Moutarde | Moutarde de Gascogne au moût de raisin | Pots verre, 200g et 720g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme

Tous les jours du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Jusqu'à 20h en juillet et août Sur rendez-vous le dimanche.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Délais de livraison

Dans la semaine

Fréquence de livraison

A préciser selon la demande

Frais de port

A préciser selon la demande



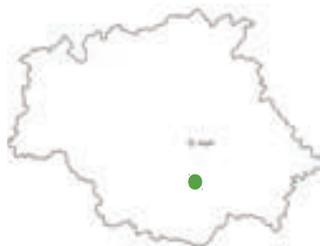
Rafael MORENO PERALTO
LIARES
32260 MONFERRAN PLAVES
06 87 62 19 35
morenorafael@laposte.net
<http://fruits-legumes-bio.blogspot.fr/>

FERME DE LA FONTAINE DU LIARES

Petite exploitation bio créée en 2012 située au sud du département du Gers, dans les coteaux de l'Astarac, entre les vallées du Gers et de l'Arrats. Son environnement naturel est préservé, faune et flore sont particulièrement riches.

Des légumes biologiques de saison sont produits tout au long de l'année : pommes de terre, ail, oignon, courges, navets, choux, fenouil, betterave, carottes, ...

Si un légume particulier vous intéresse, faites-nous savoir, on peut le cultiver pour vous !



LES PRODUITS

- Légumes de saison





LÉGUMES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|---|----------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
|   | Légumes biologiques | Légumes biologiques de saison : pommes de terre, navet, choux, fenouil, courges, ail, oignon, fèves, pois, melon. | Colis de 5 - 15kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Sur rendez-vous toute l'année

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Zone - périmètre de livraison

Mardi : Auch

Vendredi : Tarbes, Lannemezan, Auch, Toulouse

Délais de livraison

2-3 jours

Fréquence de livraison

2 fois par semaine



Dorine et Reinout NAUTA

Guillot

32350 St-Arailles

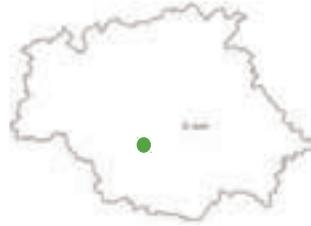
05 62 64 14 67

rnauta@laposte.net

FERME DE GUILLOT

Ferme en polyculture élevage, en biodynamie depuis 1988. Production de fromage de brebis (80 brebis), viande de veau et de vache (15 Mirandaises et 3 Brunes des alpes).

Ferme familiale à taille humaine ou nous travaillons à deux accompagnés parfois par des stagiaires/wooffer ou autres bénévoles.



LES PRODUITS

- Fromage
- Viande de veau
- Viande de bœuf



PRODUITS LAITIERS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-------------------|-------------|------------------------------|--------------|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
| | Fromage de brebis | Tomme | À la découpe ou tomme de 4kg | | Rupture possible | | | | | | | | | | | | | | |

VIANDES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|----------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Viande de veau | Veau élevé en plein air âgé de 5 à 7 mois, viande rosé, race mirandaise | Colis avec assortiment d'escalope/côtelette/rôti, blanquette, tendrons,... | s'inscrire sur la liste une fois par mois | | | | | | | | | | | |
| | Viande de bœuf | Vache de réforme mirandaise | Colis avec assortiment et/ou steak haché | s'inscrire sur la liste une fois par an | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Téléphoner avant de venir

Autres points de vente

Marché : Mirande le lundi matin

Biocoop Auch/Tarbes/Agen, Essentiel Marciac

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Nous consulter



Philippe et Pierre PERES
La Bourgade
32300 SAINT MICHEL
 05 62 67 01 10 / 06 08 47 54 23
peres.philippe@orange.fr
www.fermedelapattedoie.fr

FERME DE LA PATTE D'OIE

Exploitation céréalière avec 50ha de maïs, 20ha de blé et 10ha de soja. Élevage de canard prêts à gaver nourris avec nos céréales, sur 20ha de parcs arborés par 3km de haies champêtres et 15ha d'agroforesterie. Une partie des canards est gavée traditionnellement puis transformée sur la ferme dans un atelier agréé C.E. La totalité des produits transformés sont vendus en direct.



LES PRODUITS

- Foie gras
- Magret
- Confit
- Pâté ...



ACCUEIL À LA FERME

Type d'accueil à la ferme
 Visite de ferme
 Hébergement à la ferme et table d'hôtes
 Stage à la ferme / Séjour découverte



Horaire et période
 Toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Sur réservation.





LE CANARD

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------|--|-----------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
| | Magret | 0,4 à 0,5kg | Sous vide par 1 pièce | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Foie gras | 0,5 à 0,6kg | Sous vide par 1 pièce | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cuisse confite | | Sous vide 1 pièce | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Divers plats cuisinés | Pour plus de détails, nous consulter | Bocaux et boîtes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Divers confits | Pour plus de détails, nous consulter | Bocaux et boîtes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtés ou farcis | | Bocaux et boîtes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Rillettes | | Bocaux et boîtes | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Foie gras | Conserve Semi-conserve Mi-cuit sous vide Au torchon | Bocaux et boîtes | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible pour restaurants, épicerie fine et charcuterie/boucherie

Zone - périmètre de livraison : toute la France

Délais de livraison : Commande le lundi, livraison le vendredi

Fréquence de livraison : Toutes les semaines



Emmanuelle et Werner PFRANG
En Brunet
32420 SIMORRE

05 62 59 26 11 / 06 85 20 09 49
ew-pfrang@laposte.net

FERME D'EN BRUNET

Ferme de 48 hectares en agriculture biologique depuis 2010. Nous pratiquons les TCS, techniques culturales simplifiées sans labour et avec des couverts végétaux.



LES PRODUITS

Farines & crackers / Terrines végétales
Confitures & chutneys

ACCUEIL À LA FERME

Accueil à la ferme toute l'année sur rendez-vous

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme
Sur rendez-vous toute l'année

Autres points de vente

Boutique bio de l'association « l'amour de la terre » à Simorre et marché de Simorre le vendredi après-midi. Je peux également me déplacer pour des événements (vente de galettes...). .

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible. Modalités à définir au moment de la commande.





Sylvie et Alain PUJOS
Nadousse
32360 LAVARDENS

05 62 64 50 72
alain.pujos@orange.fr
<http://www.lentilles-vertes-du-gers.fr>

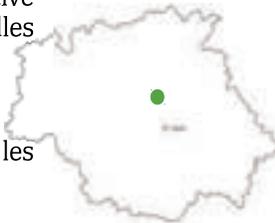
EARL SARRAY

Alain est en agriculture biologique depuis l'an 2000 et cultive dans ses champs des céréales, des légumes secs : lentilles vertes, pois chiches, haricots lingots.

Sylvie s'occupe de la vente directe pour les magasins, les écoles, les collèges, les lycées, les restaurateurs, les primeurs, les boucheries.

Le but étant de parvenir à un mode de fonctionnement autonome évitant les intermédiaires.

Les lentilles sont semées en mars, la floraison est en juin et elles sont moissonnées en juillet. Elles sont ensuite triées et mises en boîte ou sac de 10kg.



LES PRODUITS

- Lentilles vertes du Gers
- Pois chiches
- Haricots lingots du Gers





LENTILLES & POIS CHICHE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|--------------------------|------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|   | Lentille | Lentille verte du Gers | 500g, boîte | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Lentille | Lentille verte du Gers | 10kg, sac | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Pois chiche | Pois chiche du Gers | 500g, boîte | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Pois chiche | Pois chiche du Gers | 10kg, sac | | | | | | | | | | | | | | | | |
|   | Haricots lingots | Haricots lingots du Gers | 500g boîte 10kg sac | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Réseau Biocoop
Magasins spécialisés du Gers et de la région Toulousaine
Primeurs et boucheries
Intermarché de Vic-Fezensac
Intermarché St Clar
Intermarché Condom

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

La livraison est possible sur consultation



Etienne SAVARY

Le Hourcot
32260 ORNEZAN

05 62 66 20 53
contact@lafermeduhourcot.fr
www.lafermeduhourcot.fr

LA FERME DU HOURCOT

Producteurs de lait depuis plusieurs générations, nos valeurs sont le respect de l'environnement et du bien être des animaux pour vous proposer des produits sains et de qualité. Depuis de nombreuses années, plusieurs démarches ont été mises en place sur notre ferme dans ce but : utilisation des énergies renouvelables (photovoltaïque, chauffe-eau solaire), limitation des énergies fossiles (semis direct sous couvert végétal, station d'épuration écologique plantée de roseaux), soins aux animaux (utilisation d'homéopathie, de produits à base d'huiles essentielles et plantes).

Nous vous proposons une gamme de fromages et produits laitiers au lait cru de vache transformés et affinés dans notre atelier aux normes européennes.

Nous élaborons nos produits avec les ingrédients essentiels (lait cru, ferments lactiques, présure, sel et aromates) sans ajout de conservateurs



LES PRODUITS

- Fromages
- Fromage blanc
- Faisselle
- Lai cru



ACCUEIL À LA FERME

Type d'accueil à la ferme
Visite de ferme / Goûter à la ferme

Horaire
Du lundi au samedi de 9h à 19h

32



PRODUITS LAITIERS

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité |
|--|--|---|---------------|
| Tomme du Hourcot | Fromage au lait cru de vache affiné 3 mois minimum dans des caves en bois | 1,7 kg 2kg - A l'unité - Portions sous vide - Portions individuelles (minimum 25 parts) | Toute l'année |
| Fleury Gascon | Fromage au lait cru de vache à pâte molle | 250 g 300g A l'unité Portions individuelles (minimum 25 parts) | |
| Pitchoun Gascon affiné | Fromage au lait cru de vache moulé à la louche affiné dans nos caves. Différents affinages (8 jours, 15 jours, 30 jours, 60 jours) | Poids variable selon affinage A l'unité Portions individuelles (minimum 25 parts) | |
| Fromage râpé | Fromage au lait ru de vache | 100g ou 300g à l'unité | |
| Tomme fraîche | Fromage au lait cru de vache sans sel ajouté | 100g ou 300g à l'unité | |
| Pitchou Gascon frais nature | Fromage au lait cru de vache sans sel ajouté | 300g à l'unité | |
| Pitchou Gascon frais enrobé (ail et fines herbes - échalote..) | Fromage au lait cru de vache enrobé d'aromates ou épices | 300g à l'unité ou portions individuelle (minimum 25 parts) | |
| Fromage blanc battu | Fromage au lait cru de vache | 500g, 125g ou 5kg À l'unité, pour les 125g 25 parts minimum | |
| Faisselle | Fromage au lait cru de vache | 500g, 6*125g, 125g à l'unité pour les 125g, 25 parts minimum | |
| Lait cru | Lait cru livré le jour de traite | 1l, 5l, 20l à l'unité | |
| Délices du Hourcot | Fromage au lait cru de vache mariné avec aromates et huile de colza (4 saveurs proposées) | 50g et 500g à l'unité | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme

Toute l'année du lundi au samedi 9h 19h

Autres points de vente

Marché d'Auch le samedi

Livraison dans les commerces

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Zone - périmètre de livraison

Lundi et jeudi : Proche de la ferme : (SEISSAN - MASSEUBE - AUCH ...)
Possibilité de livrer Auch le samedi.

Le jeudi toutes les semaines : Gers Est (GIMONT - SAMATAN - L'ISLE JOURDAIN...) et Région Toulousaine (TOULOUSE - COLOMIERS - GRENADE - CUGNAUX - SAINT LYS - RAMONVILLE ...)

Le vendredi tous les 15 jours (Semaines paires) Gers Ouest (VIC FEZENSAC - CONDOM - LECTOURE - FLEURANCE - MIRANDE - SAINT CLAR ...)

Selon l'évolution des livraisons cette tournée devrait passer à une livraison hebdomadaire au cours de l'année 2014).

Les tournées sont amenées à évoluer, nous contacter selon votre demande, nous essaierons de nous adapter au mieux.

Délais de livraison

Commandes inférieures à 200€ : 2-3 jours

Commandes comprises entre 200€ et 500€ : 8 jours

Commandes supérieures à 500€ : 15 jours

Frais de port

Sur le périmètre Gers - Région Toulousaine, dans les tournées de livraison citées ci-dessus, aucun frais de port.





CYRIL SIMONIN

Cyril SIMONIN
À Lar
32190 MARAMBAT
06 79 86 12 33
cyriltrombine@yahoo.fr

Jardinier-maraîcher depuis 2011 en installation progressive. Je vous propose une grande diversité de légumes vendus localement (30 km aux environs de la ferme) certifiés en agriculture biologique.



Mes pratiques agricoles permettent de limiter les impacts environnementaux.

LES PRODUITS

Légumes de saison

ACCUEIL À LA FERME

Stage à la ferme toute l'année.



33



LÉGUMES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------|--------------------|-----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
|   | Légumes de saison | Variétés gouteuses | Cagette | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme d'avril à novembre (horaires à confirmer par téléphone ou mail)

Autres points de vente

Marché de Vic-Fezensac (vendredi matin)

Épicerie bio de Vic-Fezensac

Biocoop d'Auch

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

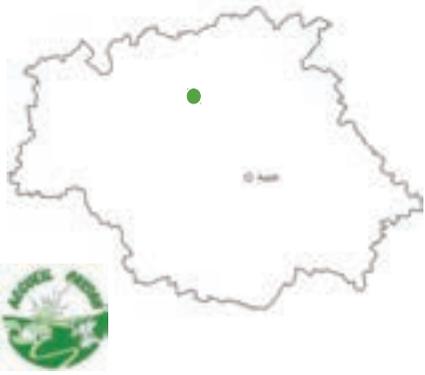
Pas de livraison possible



Didier THEZAN
Gachies
32310 VALENCE SUR BAISE
05 62 28 54 97
didier.thezan@laposte.net

AQUO QUE BOUN

Ma ferme agroécologique, de 28 hectares est certifiée bio par Ecocert France.
 Mes ruches, vaches, Loulou le taureau, Mimosa la ponette et le gibier de passage, partagent cet espace.
 Beaucoup de prairies naturelles, sainfoin, luzerne, arbres, arbustes et arbres fruitiers animent ce joli paysage.



LES PRODUITS

- Huile
- Jus de raisin
- Miel
- Cire
- Pain
- Pâte ...



ACCUEIL À LA FERME

Type d'accueil à la ferme
 Visite de ferme
 Goûter à la ferme / Repas à la ferme

Horaire
 Sur rendez-vous





LES JUS DE FRUITS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|----------------|------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|   | Jus de raisin Achat-revente | Blanc Rouge | Bouteille verre, 1L | | | | | | | | | | | | | | | | |



INFUSION

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------|---------------------------------|-----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|   | Tilleul | Fleurs séchées pour infusion | 30g/unité | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme : sur rendez-vous

Autres points de vente : Boulangerie Pâtisserie chez Pécabin à Valence sur Baise

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur consultation

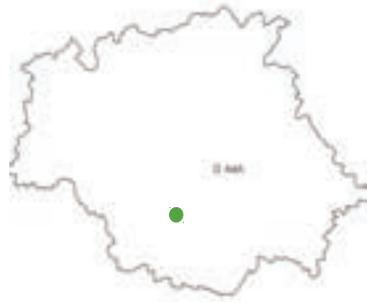


Serge et Sylvie VIDOU
11 Avenue d'Etigny
32300 MIRANDE

05 62 67 68 79
06 15 36 12 46

CROUSTADE À L'ARMAGNAC

Sylvie et Serge fabriquent sous vos yeux la véritable croustade à l'Armagnac qui vous sera proposée à différents parfums. Parmi leurs produits toujours fabriqués maison, une large gamme de tourtes, cannelés et la croustade "Coin Coin" (foie gras et pomme), une succulente ambiance de produits bien gersois.



LES PRODUITS

- Croustade
- Cannelé de Bordeaux
- Tourte des Pyrénées



L'ACCUEIL

Démonstration gratuite

Horaire et période

Sur rendez-vous toute l'année (maximum 15 personnes par groupe)

ARTISAN



35



CROUSTADE, CANNELÉ & TOURTE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|------------------------|------------------------------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | |
| | Croustade à l'armagnac | Farine du Gers, pommes du 47 | À la pièce 8 parts, 6 parts ou 4 parts | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cannelé de Bordeaux | | 50g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tourte des Pyrénées | Brioche | 450g | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la boutique

Horaires et périodes pour la vente à la boutique

Du vendredi au lundi de 8h à 13h30 et de 15h à 19h. Tous les jours pendant les vacances scolaires et jours fériés.

Autres points de vente

Marché de Mirande le samedi et le lundi sous la halle.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Zone - périmètre de livraison

Pays d'Auch (25Kms alentour)

Délais de livraison

4 jours minimum

Fréquence de livraison

Pas de tournée, à la demande toutes les semaines (de préférence le vendredi)

Frais de port

En fonction de la commande



Philippe et Betty VILLAS
32230 MASCARAS

06 11 44 16 98

bettyvillas@wanadoo.fr

www.charolaisedecaractere.com

LAPEZE

Philippe Villas, en association avec plusieurs éleveurs de Charolais du Gers, décide de se lancer dans la vente directe aux particuliers et professionnels.

Ce groupe d'éleveurs est animé par le souhait de produire, dans le respect de l'environnement, une viande de qualité irréprochable, qui offre une qualité gustative exceptionnelle, tout au long de l'année.



LES PRODUITS

- Veau sous la mère**
- Bœuf**





VEAU & BŒUF

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|--|------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|  | Veau | Rosé sous la mère âgé de 6 à 7 mois - race pure Charolaise | Sous vide DLC 14 jours | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Bœuf | Race pure Charolaise | Sous vide DLC 14 jours | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur consultation

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

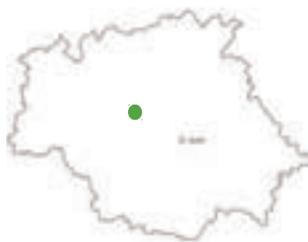
La livraison est possible sur consultation



Gilles ZAUGG
LAMAZÈRE
32190 ROZES
06 29 47 44 61
gilles.zaugg@wanadoo.fr

GILLES ZAUGG

Le verger a été implanté sur la ferme en 1986 sur des coteaux limoneux orientés ouest. La parcelle bénéficie de ce fait d'un ensoleillement généreux durant l'été pour vous proposer des fruits d'une qualité gustative supérieure. Le verger est conduit avec le souci d'une gestion raisonnable de l'eau et la mise en place d'un paillage aux pieds des fruitiers.



LES PRODUITS

Kiwis





KIWIS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------|-------------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| | Kiwis | Hayward | Colis d'1kg (10 kiwis) Poche de 5kg Plateau de 10kg | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme sur rendez-vous

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Zone - périmètre de livraison

Condom et Auch

Délais de livraison

Dans la semaine

Fréquence de livraison

Selon les commandes

Frais de port

Selon les commandes

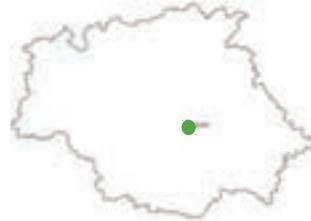




Wencewicz Laurent
6 bis rue voltaire
32000 AUCH
06 87 13 04 95
laurent.wencewicz@free.fr

WENCEWICZ LAURENT

Apiculteur au cœur du Gers, je propose des miels du pays (toutes fleurs, printemps, châtaignier, tournesol, miellat de chêne) ainsi que ceux produits dans la forêt landaise (acacia, bruyère cendrée, bourdaine).



LES PRODUITS

- Miel





MIELS

Label ou
signe de
qualité

Produit

Description

Condition-
nement

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

| Produit | Description | Condition- nement | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---------|---------------------|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Miel | Acacia | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Fleurs de printemps | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Châtaignier | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Miellat de chêne | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Tournesol | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Bourdaine | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Bruyère cendrée | Pot verre 500g ou 1kg | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

La Ruche qui dit oui (Duran, Cologne, Masseube, Vic-Fezensac ...)

AMAP Le Chou Chinois (Auch)

Magasins (Le panier du Locavore, La Brûlerie de Café, Lous Régalets – Auch)

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Zone - périmètre de livraison

30 kms autour d'Auch

Fréquence de livraison

Variable

Délais de livraison

Variable

Frais de port

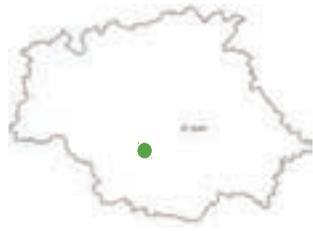
A voir suivant la quantité



LA FERME D'ENJOUANISSON

Stuart HALLEWELL
Enjouanisson
32320 Montesquiou
05 62 07 15 19
louisa@enjouanisson.fr
www.enjouanisson.fr
www.littleblackpig.eu/fr

Nous sommes Stuart, Louisa, Harmonie et Phoenix, une famille anglaise vivant au cœur de la Gascogne. Nous avons un petit élevage familial certifié biologique depuis 2011 de Porc Noir Gascon et de poulet. Nous maîtrisons toute la chaîne de production : de la naissance à la transformation. Nos animaux – que ce soit nos porcs ou nos volailles – sont tous élevés en plein air



LES PRODUITS

- Porc noir gascon
- Poulet
- Charcuterie



ACCUEIL À LA FERME

Visite de ferme
Goûter à la ferme

Stage à la ferme
Stages d'immersion en anglais www.littleblackpig.eu/fr

Toute l'année sur rendez-vous





PORC NOIR GASCON, POULET

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité |
|------------------|---|------------------------------|---------------|
| Porc noir Gascon | viande fraîche : rôti, escalopes, côtes, saucisses, croustillous, filet mignon, sauté | Colis sous-vide 4 kg, 6kg | Toute l'année |
| Poulet entier | (à partir de janvier 2015) | 1.5kg | |



CHARCUTERIE

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité |
|----------------|------------------|-------------------------|---------------|
| Saucisson | Porc noir Gascon | 170-200 g | Toute l'année |
| Boudin noir | | 300g Sous-vide | |
| Jambon entier | | 4-6kg | |
| Jambon désossé | | 100g - 3kg Sous Vide | |
| Ventrèche | | 100g - 1kg Sous Vide | |
| Noix de Jambon | | 100g - 1kg Sous Vide | |
| Coppa | | 100g - 1kg Sous-vide | |



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme
sur rendez-vous

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur consultation



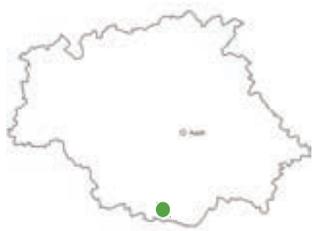
FLORIAN GAUDICHEAU

Florian GAUDICHEAU
« À Pujos »
32 300 CUÉLAS
06 83 68 00 71
fgaudicheau@yahoo.fr

Pré-installé en maraîchage en 2010, l'exploitation compte 1700 m² de serre, environ 1 ha de plein champs et un local adapté au stockage.

La commercialisation se fait en panier pour les particuliers (amap, magasin, particulier) ou au détail pour les professionnels (biocoop, collectivités...).

Pour les paniers, la gamme de légumes est très diversifiée, pour les professionnels, seule une partie de la production est proposée : tomates (anciennes notamment), courgettes, courges, salades... en fonction des saisons.



LES PRODUITS

Légumes de saison





LÉGUMES

Label ou
signe de
qualité

Produit

Conditionnement

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

Légumes de saison

Au détail
En cagette

Toute l'année

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Sur consultation

Périmètre de livraison

Castelnau Magnoac - Lannemezan le mardi

Seissan le jeudi

Autre livraison possible selon les volumes commandés

Fréquence de livraison

Hebdomadaire

Frais de port

Selon le volume commandé



André et Damien LACOMME

**Ferme de Compreste
Anjouanicot
32 300 IDRAC RESPAILLÈS**

06.44.29.47.98 / 05.62.59.69.57

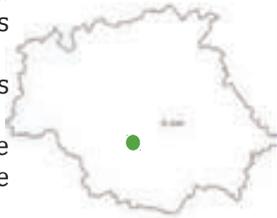
**damien.lacomme@yahoo.fr
www.volailles-de-tradition.fr**

FERME DE COMPRESTE

La Ferme de Compreste est une exploitation familiale où André Lacomme élève des volailles de qualité avec son fils Damien.

C'est une ferme en polyculture élevage dont les principales cultures sont le blé, le maïs, le colza et le soja. Une fabrique d'aliment est en cours d'installation afin de valoriser nos céréales et fabriquer notre propre alimentation.

L'exploitation achète également et revend des volailles festives durant la saison.



LES PRODUITS

**Volailles
Plats cuisinés à base de
volaille**



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Pour l'instant tous les mardis de 17h à 19h30 sur commande.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison
Gers et Midi-Pyrénées

Frais de port
Compris dans le tarif

Fréquence de livraison
Une fois par semaine





VOLAILLES

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Dinde | Dinde noire élevée 8 mois en plein air | 4.2kg Carton de 3 pièces | Du 20 décembre au 1 ^{er} janvier | | | | | | | | | | | |
| Chapon | Elevé 6 mois en plein air | 4kg Carton de 3 pièces | | | | | | | | | | | | |
| Mini-chapon | C'est un chapon nain élevé 6 mois en plein air | 2.7 kg Carton de 3 pièces | | | | | | | | | | | | |
| Poularde | Sœur du chapon élevée 5 mois en plein air | 2.7kg Carton de 3 pièces | | | | | | | | | | | | |
| Pintade | Elevée 5 à 6 mois en plein air | 2.1kg Carton de 3 pièces | Du 1 ^{er} octobre au 1 ^{er} janvier | | | | | | | | | | | |
| Pintade chaponnée | Elevée 6 mois en plein air | 2.5kg Carton de 3 pièces | Du 20 décembre au 1 ^{er} janvier | | | | | | | | | | | |
| Chapon gascon | Issu de la race gasconne ancienne et rustique Elevé 8 mois en plein air | 2.3kg Carton de 3 pièces | | | | | | | | | | | | |
| Poulet | Poulet fermier rustique à chair jaune élevé plus de 90 jours | Entre 1.7kg et 2.5 kg Carton de 3 pièces | Toute l'année | | | | | | | | | | | |



PLATS CUISINÉS

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------|-----------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
| Pâté de chapon au foie gras de canard | En conserve | | Toute l'année | | | | | | | | | | | |
| Confit de chapon | | | | | | | | | | | | | | |
| Rillettes de chapon | | | | | | | | | | | | | | |

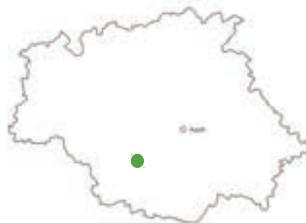


FERME MALUVA

Francis SMERZ
Les Perdigues
32 300 SAINT MARTIN
06 88 35 29 17
maluva1@free.fr

Après une quinzaine d'année passées dans l'industrie, en tant qu'électricien-automaticien dans les Cévennes, changement de cap : achat de la ferme en 2006. Début des ventes en juillet 2007.

Francis produit aujourd'hui des légumes de saison variés sur son exploitation.



LES PRODUITS

Légumes de saison



L'ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme, Stage à la ferme, woofing
Téléphoner avant



42



LÉGUMES

| Label ou signe de qualité | Produit | Conditionnement | Saisonnalité |
|---|--------------------------|-------------------------------------|--|
|  | Légumes de saison variés | Au kilo En vrac ou en cagette | J F M A M J J A S O N D Toute l'année |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Mercredi et vendredi de 17 à 19 heures

Autres points de vente

Marché du jeudi à Auch, marché du samedi à l'Isle Jourdain

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Mirande le vendredi après-midi et Auch tous les jours (de préférence le jeudi après-midi)

Délais de livraison

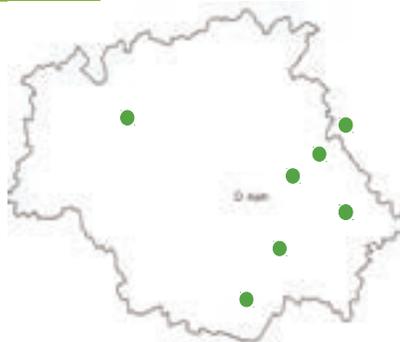
72 heures



Les fées du potager
Le berret
32600 AURADÉ
05 62 59 81 04
lesfeesdupotager@gmail.com

LES FÉES DU POTAGER

Nous sommes 7 producteurs gersois et des départements limitrophes, partageant les mêmes valeurs éthiques, morales et environnementales, engagés dans une démarche collective pour transformer les produits issus de nos fermes et les promouvoir dans un cadre d'entraide mutuelle et de solidarité.



LES PRODUITS

Nous vous proposons une gamme de délicieuses conserves artisanales élaborées à partir des produits de nos fermes : pâtés végétaux, houmous, compotée de betterave, soupe, jus de tomate, confit d'oignon, confiture, jus de pommes...

Consommer les produits des « fées du potager » c'est :

- Faire le choix d'une alimentation saine et de qualité
- Soutenir la diversification d'activité de nos fermes et l'emploi sur le territoire
- Favoriser une économie locale et solidaire





LES LÉGUMES EN CONSERVE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---|------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| | Houmous | Pois chiche, huile de tournesol, jus de citron, sel, poivre, cumin, coriandre | Pot verre 150g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tomates au naturel | Tomates, eau, sel | Pot verre 320ml, 700ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Betteraves rouges au naturel | Betteraves rouges, eau, sel | Pot verre 350ml, 700ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Lentilles au naturel | Lentilles, eau, sel, quatre épices | Pot verre 700ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Aillet à l'huile d'olive | Aillet, huile d'olive | Pot verre 160g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Velouté de courge | Courges, oignons, aromates, eau, sel, poivre | Bouteille verre 1L | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Potage de lentille aux légumes | Lentilles, pomme de terre, carotte, oignon, laurier, clou de girofle, sel | Pot verre 650g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sauce tomate aux aromates | Tomates, oignons, huile de tournesol, aromates, sel | Pot verre 350ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



LES JUS DE FRUITS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|---------------------|----------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| | Jus de pommes | 100 % jus de pommes | Bouteille verre, 1L | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



CONFITURES & CHUTNEYS

Label ou
signe de
qualité

Produit

Description

Condition-
nement

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

Confitures

Mirabelle-cacao
Prune-badiane
Prune-vanille
Gélee de pissenlit
Courgette-menthe
Figue-gingembre
...

Pot verre

Chutneys

Concombre
Aubergine
Betterave

Pot verre

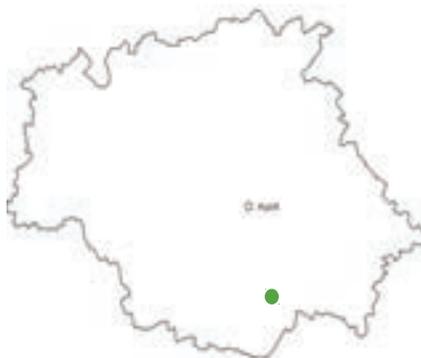




NICOLAS PRAT

Nicolas PRAT
Noguère
32140 BELLEGARDE
06 83 99 39 62
nicolas.prat@yahoo.fr

En installation, miellerie en construction, depuis 4 ans. Miel et jus de pomme, pépinière d'arbres fruitiers, variétés anciennes. Dans le respect de l'environnement. Projet de certification bio.



LES PRODUITS

- Jus de pomme
- Miel
- Pépinière d'arbres fruitiers

COMMERCIALISATION

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme
point de vente ouvert fin 2014. Horaires sur consultation

Autres points de vente
Supermaché Proxi, Super U de Masseube





MIELS

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---------------|-------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| Miel | Tournesol | Pot 500g Seau de 7kg | | | | | | | | | | | | | | | |
| Miel | Toutes fleurs | Pot 500g | | | | | | | | | | | | | | | |



JUS DE FRUITS

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|----------------------------|------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| Jus de pommes | Pur jus pressé, pasteurisé | Bouteille verre, 1L | | | | | | | | | | | | | | | |



INFUSION

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|---------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| Arbres fruitiers | Pommes, poires, prunes, cerises Variétés anciennes (sur consultation) | Vendus en racines nues | | | | | | | | | | | | | | | |

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Zone - périmètre de livraison
30km autour de Masseube



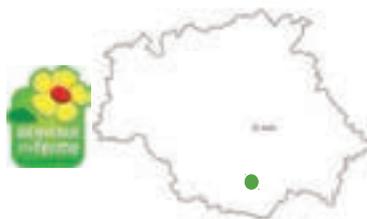
BERNARD CAZAUX

Bernard CAZAUX

L'Estive
32 140 MASSEUBE

05 62 66 02 51 / 06 31 35 97 00
cazaux.bernard@wanadoo.fr

La ferme de l'Estive se situe sur la commune de Masseube à 20km au sud d'Auch sur la route des Pyrénées. Nous élevons des canards et des oies issus de notre troupeau reproducteur. Pendant la période estivale nous organisons des visites ou nous présentons nos animaux, la salle de gavage, la salle d'abattage et nous terminons par une dégustation de nos produits.



LES PRODUITS

- Volailles
- Plats cuisinés à base de volaille
- Huile



ACCUEIL À LA FERME

Visite de la ferme et dégustation

L'été le mercredi à 17h. Il est nécessaire de réserver afin que l'on prépare la dégustation.





PLATS CUISINÉS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|---|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
| | Foie gras entier | canard | 180 320 150 Conserve verre et métallique | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Foie gras en bloc | | 90 130 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Foie gras mi- cuit | | 180 320 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | frais | | Au foie Sous-vide ou livraison le jour de l'abattage | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| | Foie gras entier | oie | 180 320 450 Conserve | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | | |
| | En bloc | | 90 130 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | frais | | foie Sous vide ou livraison le jour de l'emballage | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Toute l'année. Se renseigner avant pour les horaires.

Autres points de vente

Marché de Masseube et de Seissan l'été.

Dépôt vente à l'épicerie de Masseube.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Sur consultation : Gers et région Toulousaine

Délai de livraison

15 jours



Bastien BEURAIN

**La Ferme de Hustet
32 250 MONTREAL DU GERS**

**05 62 28 26 53
bastien.beurain@orange.fr**

Bastien BEURAIN

Je gave et transforme des canards. Foie gras, confits, garbure... J'ai repris l'exploitation de mes parents en 2007. Un projet de parc découverte est en cours. J'ai déjà plusieurs variétés de faisans, des wallabies, poules gasconnes, cailles...



LES PRODUITS

- Foie gras
- Plats à base de canard

ACCUEIL A LA FERME

Visite de la ferme

Toute l'année de 8h à 12h et de 14h à 19h

Repas à la ferme

Seulement l'été pour le moment et sur réservation, les mercredis et vendredis soirs

Hébergement à la ferme

2 gîtes de 4 et 5 places





FOIE GRAS, PLATS CUISINÉS

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|-----------------------|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| Canard | Foie gras frais | 500/600g Sous vide | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canard | cassoulets, garbures, foie gras en bocal, rillettes, pâtés, plats cuisinés, confits... | Bocaux en verre | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Toute l'année de 8h à 12h et de 14h à 19h

Autres points de vente

Deux points de vente chez des commerçants à Fourcès

Marchés à Fourcès toujours lors du « marché » au fleurs, et à Montréal du Gers lors des fêtes du village.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Livraison sans frais de ports 2 fois par an sur le trajet: Tours, Blois, Orléans, Paris (et environs), Ardennes, Belgique (coté ouest), Lille (et environs).

Egalement toute l'année sur Toulouse.

Frais de port

Sur consultation



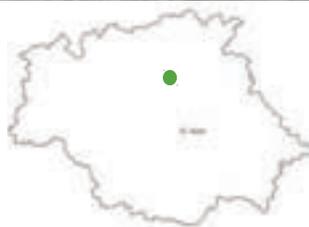
Mathieu, Benoît et Sylvie COLAS

Las Lebes
32 700 LECTOURE

05 62 68 72 50
sylvie.colas32@gmail.com

FERME LAS LEBES

Ferme biodiversifiée en polyculture élevage. Alimentation à la ferme et abattage sur place. Agriculture paysanne et biologique.



LES PRODUITS

- Volailles
- Légumes
- Huile de tournesol
- Farine de blé



POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Mardi et vendredi après 16h

Autres points de vente

Marché de Pau mercredi et samedi matin

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Au cas par cas selon quantités

Délais de livraison et frais de port

Selon les produits



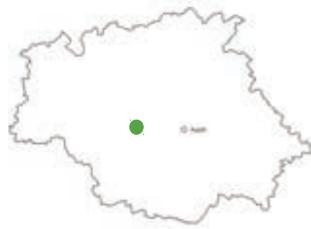


**Christian CUEILLENS
et Murielle BAERT**

**Cambos
32 190 TUDELLE
05 62 06 41 69**

Christian CUEILLENS et Murielle BAERT

Nos exploitations de 37,5 ha et 24 ha sont orientées vers la polyculture élevage et la vente directe sur les marchés et la remise aux consommateurs. La conversion en bio date de 2012 pour toutes les productions (hors gavage).



LES PRODUITS

- Volailles
- Melon
- Ail
- Farine de blé



48



VOLAILLES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------|---|---|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| | Canards gras | Vente en frais. Foies ou canards sans foie. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conver- sion bio | Agneaux | | 7 à 10kg Caissettes de demi-agneau découpé | Toute l'année | | | | | | | | | | | | | | |



MELON, AIL

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|------------|-------------|--------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | |
| Conver- sion bio | Melon, ail | | À la pièce ou par lot | | | | | | | | | | | | | | |



FARINE DE BLE

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|-------------|----------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | |
| Conver- sion bio | Farine de blé | | Par lot | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Autres points de vente

Marchés d'été sur trois villes landaises (melons), deux marchés d'hiver sur Gimont et Samatan (canards), remise directe pour les agneaux après commandes.

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Périmètre de livraison

Gers



Daniel DANFLOUS

Daniel DANFLOUS

Bousquet
32 360 ORNEZAN

06 88 15 25 50
d.danflos@orange.fr

C'est à Ornezan que Daniel Danflous défend avec ferveur et conviction la mirandaise et met en valeur son élevage traditionnel. L'élevage de Daniel fonctionne depuis de nombreuses décennies. Les conditions d'élevage, la typicité et la rusticité de la race, la qualité de la viande produite font du SCEA du Bousquet l'un des hauts lieux de la Mirandaise.



LES PRODUITS

Viande bovine





VIANDE BOVINE

Label ou
signe de
qualité

Produit

Description

Conditionnement

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

| Produit | Description | Conditionnement | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|----------------|---|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Veau | Mirandaise et mirandaise nacrée de Gascogne | Tous morceaux Sous vide | | | | | | | | | | | | |
| Vache et boeuf | | | | | | | | | | | | | | |

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Sur consultation

Périmètre de livraison

Gers



Jean-Louis DOSSAT

Camats

32 300 BELLOC SAINT CLAMENS

05 62 66 60 31 / 06 23 83 00 51

DOSSAT JEAN LOUIS

Producteur d'asperges verte depuis 1990, j'ai sélectionné une variété d'asperge verte résistante et peu sensible aux maladies pour vous offrir un produit non traité de qualité



LES PRODUITS

Asperges





Anna GRÖBER
"Cambos"
32330 LAURAET
06 26 10 51 13
anna-mla@live.fr

GAEC DE CAMBOS

Nous sommes un groupement familial produisant de l'ail et de l'oignon, de l'huile de tournesol première pression à froid, de l'épeautre (sous forme de graines ou de farine) en mode de production biologique.



LES PRODUITS

Ail
Oignons
Potimarron

ACCUEIL À LA FERME

Séjours vacance sur consultation





LES LÉGUMES

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------|----------------|----------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|  | Ail | Frais | Cagette 5kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Ail | Sec | Cagette 5kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Oignon | Rouge Jaune | Cageot 10kg ou sur demande | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Potimarron | Red curry | Cagette 20kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Potimarron | Butternut | Cagette 20kg | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Sur rendez-vous toute l'année

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur consultation



Philippe KINDTS
Larroude
32290 POUYDRAGUIN
05 68 69 20 73
philapi@wanadoo.fr

PHILAPI

Apiculteur depuis 1982, professionnel depuis 2000 en label bio.

Gamme de 7 à 8 miels du Gers, des Landes et Hautes Pyrénées, propolis et cires.



LES PRODUITS

- Miels
- Propolis
- Cire



L'ACCUEIL

Visite de ferme su rendez-vous





MIELS, PROPOLIS & CIRE

Label ou
signe de
qualité

| Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | | |
| Miel | <i>Printemps, Acacia, bourdaine, châtaignier, tilleul, toutes fleurs Gers, fleurs montagne, tournesol, bruyère</i> | Pot 500g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Propolis | Brut | 10g pot | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cire | Bloc ou bougie | 200g à la demande Emballage dans du papier, bougies en forme de petits sujets | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme

Sur rendez-vous

Autres points de vente

Biocoop Auch et Tarbes, épicerie bio locales, point de vente, marché de Plaisance (jeudi matin)

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur consultation



Jean-Paul SAINT-PÉ
Encapette
32360 LAVARDENS
05 62 64 56 89
vins.saintpe@aliceadsl.fr

JEAN-PAUL SAINT PÉ

Ferme située au coeur du Gers depuis plusieurs générations, face au château de Lavardens où l'on peut profiter toute l'année d'expositions.

A l'origine, la ferme est essentiellement axée sur l'élevage de bovins mais dans les années 2000, le propriétaire développe la vigne et la commercialisation du vin en bouteilles.



LES PRODUITS

- Vins

L'ACCUEIL

Accueil à la ferme

Type d'accueil à la ferme
Visite de ferme

Horaire et période
Toute l'année





LES VINS

| Label ou signe de qualité | Produit | Description | Condition- nement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------|--------------------------|---------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| Vin de Pays | Vin | Rouge | Carton de 6 bouteilles | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vin de Pays | Vin | Rosé | Carton de 6 bouteilles | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vin de Pays | Vin | Blanc sec et moelleux | Carton de 6 bouteilles | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vin de Pays | Vin | Pétillants | Carton de 6 bouteilles | | | | | | | | | | | | | | | |

POINTS DE VENTE

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme

Toute l'année

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

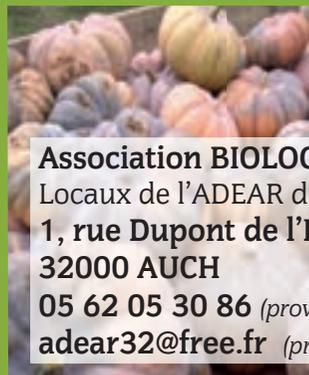
Livraison possible

Zone - périmètre de livraison

Métropole

Délais de livraison

2 semaines

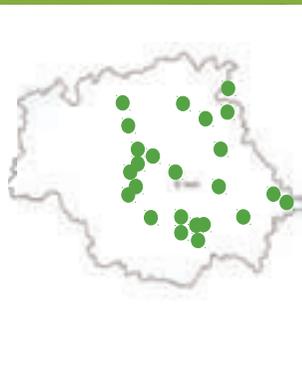


BIOLOGERS

Association BIOLOGERS
 Locaux de l'ADEAR du Gers
1, rue Dupont de l'Eure
32000 AUCH
 05 62 05 30 86 *(provisoire)*
 adear32@free.fr *(provisoire)*

Tout récemment créée en 2014, BioLoGers regroupe plus d'une vingtaine de producteurs de fruits et légumes en agriculture biologique. Issue d'une volonté collective et solidaire, cette association structure l'approvisionnement en circuits de proximité auprès des acteurs locaux (restauration collective, restaurateurs, distributeurs...). Nos objectifs :

- Proposer une alimentation de qualité issue d'une agriculture locale et respectueuse de l'environnement,
- Développer et sécuriser l'installation de nouveaux paysans sur notre territoire.



LES PRODUITS

Légumes et fruits bio de saison - 100% production locale

L'ACCUEIL À LA FERME

Accueil à la ferme possible en fonction des sites. Nous consulter.

POINTS DE VENTE

- Magasin Biocoop – Les jardins d'Augusta à Auch
- Magasins bio
- Restauration collective du Gers
- Restaurants

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible sur consultation





LEGUMES & FRUITS BIO

| Signe de qualité | Produit | Description | Conditionnement | Saisonnalité | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------|--|-----------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| | | | | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | |
|   | Légumes et fruits bio | Grand choix de légumes et fruits de saison | En caisse | | | | | | | | | | | | | | | | |

LES PRODUCTEURS de BIOLOGERS



| Producteurs | adresse | tel |
|---------------------|---------------------------------|----------------|
| ALBERT Stéphane | Hourment, 32120 LABRIHE | 06 18 39 48 45 |
| BENARD Nicolas | Ferme Canopée, 32260 SANSAN | 06 06 85 85 90 |
| BOULORE Luce | Berret, 32600 AURADE | 06 35 10 64 48 |
| CASTIN Philippe | Rte Maurens, 32200 GIMONT | 06 16 29 40 23 |
| COECUP Andrew | Au Château, 32260 LABARTHE | 06 30 85 32 61 |
| COLAS Sylvie | Las Lebes, 32700 LECTOURE | 05 62 68 72 50 |
| COURTY Karine | Adoulins, 32140 BELLEGARDE | 06 22 34 53 45 |
| DEWIT Léontine | 32420 BETCAVE-AGUIN | 06 78 79 27 83 |
| GROEBER Anna | Cambos, 32330 LAURAET | 06 26 10 51 13 |
| LAFFARGUE Marina | Bascou, 32330 LAGRAULET | 06 23 64 17 29 |
| LAGARDE Jean Pierre | Cascavet, 32380 SAINT-CREAC | 05 62 66 30 84 |
| LASPORTES Sébastien | Mesples, 32410 CASTERA VERDUZAN | 06 33 82 11 59 |
| Association REGAR | 12 rue Lorraine, 32000 AUCH | 06 87 77 44 85 |
| MORENO Rafael | Liares, 32260 MONFERRAN PLAVES | 06 87 62 19 35 |
| NOURY Nicolas | Pommartin, 82120 MARSAC | 05 63 29 13 68 |
| SEUX Jérôme | Le village, 32170 MONPARDIAC | 07 70 33 71 25 |
| SIMONIN Cyril | A'lar, 32190 MARAMBAT | 06 79 86 12 83 |
| SMERZ Francis | Maluva, 32300 SAINT MARTIN | 06 26 16 07 10 |
| TERRA FERMA | Village, 32490 CASTILLON SAVES | 07 81 60 92 49 |
| THOMAS Philippe | 32600 L'ISLE JOURDAIN | 06 07 85 06 14 |
| TONNEAU Sébastien | Malet, 32410 BEUCAIRE | 06 04 02 78 21 |
| WEHRUNG Sébastien | Le cousiot, 32120 ST ANTONIN | 06 34 42 80 91 |
| WEISS Déborah | Pécoyne, 32320 BAZIAN | 06 30 12 47 00 |
| ZWINKELS John | Lamarque, 32320 BAZIAN | 06 26 16 07 10 |



Yves REYMOND

Péboué

32370 SAINTE CHRISTIE D'ARMAGNAC

06 14 22 22 92

y-reymond@sfr.fr

YVES REYMOND

Je suis installé comme paysan sur la commune de Sainte Christie d'armagnac au cœur de la Gascogne gersoise, où j'éleve des oies grises de tradition (oie de Toulouse), ainsi qu'un troupeau bovin de race « gasconne aréolée » appelé aussi « mirandaise » la race historique du Gers aujourd'hui présente à faible effectif.

Ces animaux sont élevés dans leur zone géographique d'origine, selon les méthodes de nos aînés afin de conserver la délicatesse des saveurs d'autrefois.



Pour plus de respect de l'environnement, la ferme est en conversion vers l'agriculture biologique (malheureusement le foie gras n'existe pas en bio, mais la conduite de l'élevage en est très proche). Sur mon exploitation de taille modeste (48ha) je cultive aussi du soja et des céréales.

LES PRODUITS

Foie gras d'oie, confit d'oie, rillettes d'oie, viande de bœuf et de veau, saucisson de bœuf...

L'ACCUEIL

Type d'accueil à la ferme
Visite de ferme sur rendez-vous





VIANDE BOVINE & VIANDE D'OIE

Label ou
signe de
qualité

En
conversion
AB

Produit

Conditionnement

Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Viande de veau/vache | 5kg ou 10kg sous vide | Selon les abattages | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Saucisson de bœuf | 200g | Selon les abattages | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Foie gras d'oie | Bocaux 125g, 180g, 300g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rillettes d'oie | Bocaux 190g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fritons d'oie | Bocaux 190g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Confits d'oie | 650g, 800g, 1300g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

COMMERCIALISATION

Vente à la ferme

Horaires et périodes pour la vente à la ferme

Sur rendez -vous

LOGISTIQUE DE LIVRAISON

Livraison possible

Périmètre de livraison

À définir(50km environ)