

Producteurs locaux et vente à la ferme



DANS LA VALLEE DE LA MEOUGE

La période de confinement est un bouleversement de nos habitudes. Il est aussi
une occasion de se rapprocher et de
SOUTENIR les producteurs de la vallée.

Cette liste va vous permettre de trouver des points de vente à proximité
de votre domicile.

Ballons

Freezette : sorbets- glaces, bâtonnets végétaux **BIO** / Marie : 06 2805 97 56

La colline aux moutons : saucisses et merguez de brebis - colis d'agneaux **BIO**, à partir
de mi-avril sur commande/ Claire : 06 17 44 70 68

Barret sur Meouge

Ferme de l'Ubac : œufs - légumes de saisons – confitures – tartinades – sirops,
en cours de labellisation **BIO** / Kathleen : 07 89 30 97 05

Ferme des jeunes pousses : paniers de légumes **BIO** sur commande. Un point de vente
sera installé à la ferme tout les mardi de 17h-19h / Simon et Julie 06 95 73 04 40

Ferme de la Méouge : fromage– yaourt - camembert de chèvre **BIO** (mai-décembre).
Ouvert au public le jeudi 17h-19h ou livraison sur commande. Viande de cabris, mai-
juillet /Jeff : 06 08 21 47 92

Eourres

Panhota, pain au levain – viennoiseries – fougasses **BIO**. Commande lundi et jeudi/
Fanny: 06 95 80 42 16

Les Damias : choucroute et jus de poire **BIO**, Nico/ 04 92 65 20 50

La Beylonne : lapin fermier sur commande, Franky 06 43 94 17 46

Remy & Olympia : spiruline - gomasio - confiture, purée de châtaignes/ Rémy : 07 71 67 17 08

Lachau

Alex Rigat : Miel provenant exclusivement de ruchers sédentaires dans l'éthique **bio**/
Alex : 04 75 28 43 71 ou 06 63 58 49 65

Melilou : hydrolats - huiles essentielles – tisanes **BIO**/ Lou et Manu : 06 41 77 02 14 ou
6 17 21 54 42

La Tomière : fromages de chèvre fermiers/ Pierre et Céline : 04 75 27 89 45 ou
06 67 37 31 02

Gaec de la Lozance : fromages de vache fermiers, Philippe et Florence : 06 61 64 74 23

Mevouillon

Fromagerie de Martin : fromage fermier de chèvre dans l'éthique **bio**. Ouverte au public
les mardi et vendredi de 17h à 19H, livraison possible/ Martin : 06 63 73 13 69 ou
Sandrine 06 65 41 89 47 Fromage frais, crémeux, demi-secs, secs, cendrés.

Ferme de Maronnier : producteur **BIO** de céréales : petit épeautre, lentilles, pois chiches
et farines de pois chiche et petit épeautre/ 04 75 28 55 13

La ruche provençale : Produits fabriqués avec du miel. 09 81 44 84 12

Salerans

La Fromagerie Fermière : fromage de chèvres **BIO**, ouverture 17h -19h, livraison
possible/ Mikael 06 77 77 74 10

Ferme des Poites : légumes **BIO** et sorbets **BIO**/ Sylvain & Mathilde: 06 52 53 27 98
Vente aux particuliers le samedi au marché de Lachau, vente aux professionnels et
collectivités en détail et demi gros sur commande/ Sylvain : 06 52 53 27 98

Sederons

Ferme de la Grandchane : farine de blé, de petit épeautre et de seigle, pâtes au petit épeautre, pois chiches en grains et farine **BIO**/ Gérard Pol : 04 75 28 51 15
ou 06 67 86 47 86

St.Pierre Avez

Sylvie Imbert : poulet fermier **BIO** sur commande Sylvie : 06 50 71 38 90, essence de lavande

Florent Armand: chevreaux **BIO** sur commande, Florent : 06 67 65 13 18, colis d'agneau à partir de mi- juin

Vers sur Meouge

Ferme Raspail: fromages de chèvre – œufs, en court de labellisation **BIO**/ Nathalie
06 64 14 19 53

Espace de Vie Social et culturel de la Méouge

15, chemin de Notre Dame de Calma,

26 560 – Lachau

06 67 29 38 30