

Marché Bio de Plein Vent tous les samedis matin



Que trouverez-vous au marché de Pechbusque cette semaine ?

Nous vous attendons nombreux.

Pech**BIO**squement vôtre

La Mairie & le Comité des Fêtes

Les nouveaux arrivants :

1 crêperie "Roulez Galettes" (Frédéric Le Gregam) qui prépare des crêpes sucrées à base de farine bio, des galettes salées à déguster sur place ou à emporter, ainsi que du café, et autres boissons chaudes, sur place pour se réchauffer ou à emporter ;

1 Fromager bio (Lou Mazel Bio - Lacaune) proposant des fromages de brebis et de vache (tomme de brebis, raclette, tomme de vache, brebis au lait cru...) ;

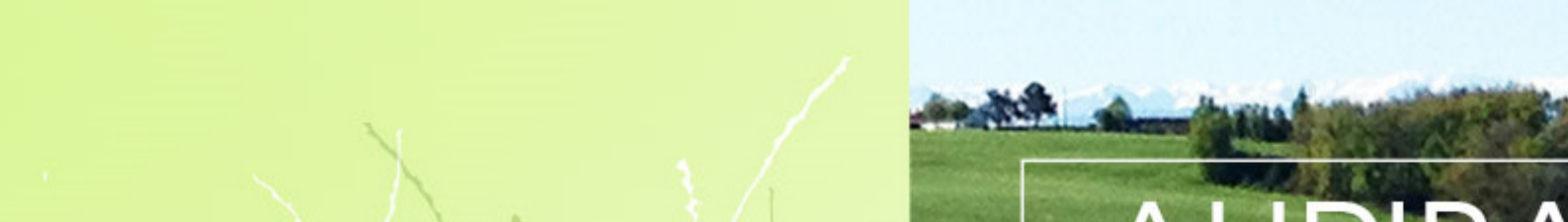
1 étal de fruits bio (Nicolas Sibra de « Univers Bio Marché ») propose des fruits : oranges, citrons, pamplemousses, ananas, avocats, gingembre frais, curcuma frais, huile d'olive.

Les habitués :

1 Producteur de porcs bio (Michel & Arlette Grangeon) produits à la découpe, charcuterie (saucissons, jambon cru, pâtés, coppa, ventrèche). Toute la charcuterie est garantie sans gluten et sans lactose ;

1 Producteur de viande de boeuf bio -Bleu-Blanc-Coeur- (Mr Jean-Pierre Bruel) proposant des colis "Musclés" de 5 à 10 kg environ, mais également des pièces à l'unité

2 Agriculteurs Bio (Katy Chico & Simon Fontaine présent tous les 15 jours) Légumes de saison - (Pour rappel Monsieur Rodriguez, n'a pas de serre pour cultiver ses légumes en hiver, il reviendra donc nous voir en mars 2015) ;



1 Poissonnier (Xavier Heurtin) avec des huîtres de Noirmoutier, des poissons et fruits de mer d'élevages bio ou issus de la pêche raisonnée ;

1 Traiteur bio franco-pers (Olivier & Farideh Orion) proposant des plats cuisinés parfumés à base de produits bio, à emporter

1 Volailleur dont une 100% bio (Céline Soleille 100% bio & Gilles Bonis) proposant poulets et canettes. Ils proposent également désormais de la découpe : suprêmes, ailes, cuisses, aiguillettes, et des produits transformés à base de poulet ;

Lapin : à commander auprès de Gilles Bonis ;

Pain Bio Gilles Bonis le volailleur assure la revente de pain qu'il prend tout chaud le matin auprès du boulanger bio de son village ;

1 Fromagère bio (Nicole Gatz) proposant des fromages de vache de montagne (fromages à pâte molle et tomme de montagne, fromage frais, beurre, et lait cru) qui désormais viendra tous les jours - ses vaches sont rentrées des alpages et produisent moins de lait ;

La Droguerie Verte (Françoise Chambre) vous propose des produits ménagers écologiques à réaliser vous-même ou "prêts à l'emploi" avec 2 fournisseurs français, Ecodis et Etamine du Lys ;

1 Viticulteur bio (Domaine de Peyres-Combes - Mr Brureau) proposant, en agriculture bio, des vins rouges, blancs, et pétillants de Gaillac ;

1 Biscuitier bio (Myriam George) qui propose de délicieux **Macarons** moelleux aux parfums multiples.