

Marché de producteurs & bio du samedi matin



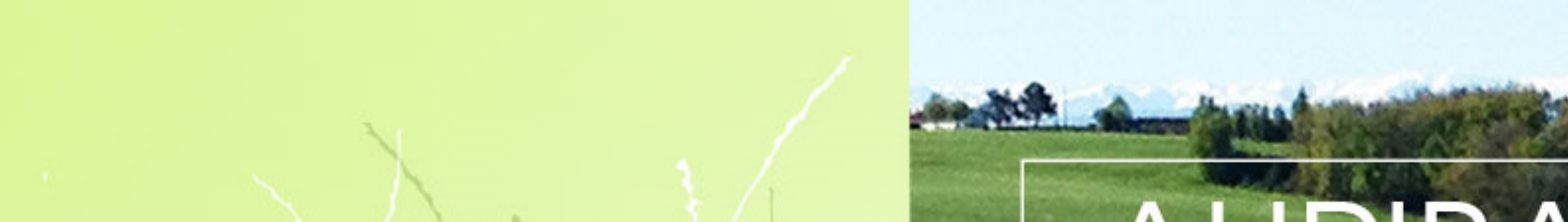
Tous ces producteurs, qui privilégient la vente directe, viennent de notre région. Certains d'entre eux débutent.

- * ***Six à sept exposants sont présents tous les samedis matin, pour les autres vous avez les informations grâce à notre email***
- * ***Horaires du marché : tous les samedis de 8h30 à 13h00***
- * ***Possibilité -quand le temps le permet- de déjeuner sur place avec les produits des commerçants, cuisinés sur place par leurs soins. Tout en convivialité.***

Afin de vous prévenir de leur présence, nous envoyons un e-mail toutes les semaines entre le mercredi et le vendredi, ainsi vous savez exactement qui sera présent. Si vous souhaitez être informé, n'hésitez pas à nous envoyer un e-mail à l'adresse de la mairie accueil@mairiepechbusque.fr en nous précisant que vous désirez être ajouté à la mailing liste.

Voici les principaux exposants que vous retrouverez sur notre marché :

Cyril (présent tous les samedis) : Maraîcher 100% Bio proposant ses légumes toute l'année au rythme des saisons et de sa récolte. Il s'attache également à produire des légumes anciens et cette année il aura une récolte de printemps et d'été avec des légumes miniatures ;



Nicolas (*présent tous les samedis*) : Fruits bio et légumes en agriculture raisonnée propose des fruits de saison. Fruits locaux = fraises, pêches, abricots, cerises etc..., ou plus lointains = oranges, citrons, pamplemousses, ananas, avocats, mangues, gingembre frais, curcuma frais, mais également des œufs, des jus de fruits, de l'huile d'olive.

Gilles (*présent tous les samedis*) : Volailleur proposant poulets, pintade canards et canette. Il propose également désormais de la découpe : suprêmes, ailes, cuisses, aiguillettes, et des produits transformés à base de poulet ; Aux beaux jours, il apporte sa plancha et peut vous faire cuire des morceaux de poulet à emporter tout chaud, ou prêt à déguster sur place ;

Gilles propose aussi du Pain & viennoiseries 100% Bio. Il assure la revente directe de pains -baguette, pain aux céréales, pain complet, petit épeautre, mais également des croissants, des chocolatines et pains aux raisins- en provenance directe du boulanger bio de son village. Il peut aussi apporter des pains sur commande ;

Xavier (*présent tous les samedis*) : Poissonnier, vous trouverez sur son étalage des huîtres de Noirmoutier, des poissons et fruits de mer d'élevages bio ou issus de la pêche raisonnée, des bulots, des crevettes, des couteaux et un muscadet qui s'accorde à merveille ;

Wali (*présent tous les samedis de mars à novembre*) : Fromager 100% bio proposant des fromages de chèvre frais ou affiné, en provenance d'Ariège, pour la période de Pâques il propose également du chevreau à la découpe qu'il faut commander à l'avance ;

Laurent (*présent tous les samedis*) : Charcutier & Salaison Espagnole 100% bio proposant le jambon et la salaison iberico de Bellota et Serrano. Dégustation sur place ;

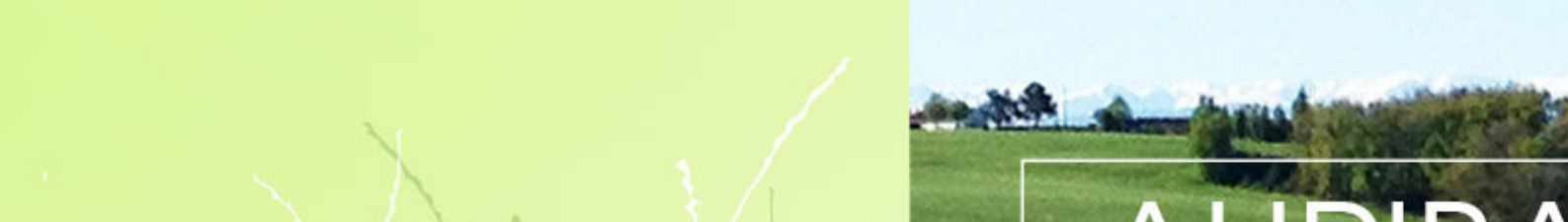
Fredéric (*présent tous les samedis*) : crêperie "Roulez Galettes". Il prépare des crêpes sucrées à base de **farines bio**, des galettes salées à déguster sur place ou à emporter, ainsi que du café, et autres boissons chaudes, sur place pour se réchauffer ou à emporter ;

Justine (présente les 1er samedis de chaque mois) : Miel, Pain d'épices et viande de Porc. Si vous souhaitez de la viande, vous pouvez la lui commander.

Victor : Viticulteur 100% bio - Domaine de Peyres-Combes proposant, en agriculture bio, des vins rouges, blancs, et pétillants de Gaillac (***présent une fois par mois d'avril à octobre***) ;

Françoise : La Droguerie Verte vous propose des produits d'hygiène corporelle et produits ménagers écologiques prêts à l'emploi ou à réaliser soi-même avec 2 fournisseurs français, Ecodis et Etamine du Lys (Françoise nous **prévient quand elle vient, et nous répercutons l'information**)

Jean-Pierre : Producteur de viande de boeuf bio -Bleu-Blanc-Coeur 100% bio- proposant des colis de 5 à 10 kg environ, mais également des pièces à l'unité (***présents une fois tous les mois et demi environ***) ;

A photograph of a green field with a white fence and mountains in the background. The word "ALPINA" is partially visible in white text on the right side of the image.

Charly : Producteur de farines 100% bio proposant des farines de petit-épeautre, de blé tendre et des variétés anciennes, de farine de sarrasin pauvre en gluten.... (**Présent 1 fois par trimestre environ**)

Safranier et produits safranés 100% bio, les productions de safran sont très aléatoires et ils ne peuvent venir régulièrement. Nous vous préviendrons de leur présence.